GARDĒDIS
Nr: 5 / 2021

GARDĒDIS

RECEPTES
PADOMI VIRTUVĒ
IEPIRKŠANĀS CEĻVEDIS

IDEJAS DĀVANU KOMPLEKTIEM

ZIEMASSVĒTKI PASAULĒ

GATAVOJAMIES SVĒTKIEM LAIKUS

JAUNUMI VĪNU PLAUKTĀ

IEDVESMA SVĒTKU MALTĪTĒM

PEFC Certified
This product is from sustainably managed forests and controlled sources
www.pefc.org
PEFC
PEFC/32-31-001

Rimi

Rimi

Gardēži

Iedvesmojies jaunām receptēm rimi.lv

ILZE JURKĀNE
LATVISKĀS GARŠAS

ZIEMSVĒTKI – PRIEKS GAN GATAVOTIES, GAN SVINĒT

ZIEMSVĒTKUS GAIDĀM NO AGRAS BĒRNĪBAS LĪDZ SIRMAM VECUMAM, JO TIE IR ĪPAŠI - GAN KRISTĪGO TRADĪCIJU DĒĻ, GAN KĀ ZIEMAS SAULGRIEŽI. ZIEMSVĒTKU BRĪNUMS NOTIEK, JA TICAM UN GATAVOJAMIES!

Mājas dekorēšana acumirklī rada svētku sajūtas un gaidīšanas – Adventa – prieku. Mājas un Ziemsvētku eglītes rotājumus krāju gadiem ilgi. Katrai lietiņai ir savs stāsts, un tā rodas tradīcijas. Bērni un mazbērni gaida, kad mantiņas "iznāks" no kastēm un nokļūs uz palodzēm vai eglītē. Adventa vainagi ir kaut kas īpašs, un iknedēļas svecīšu aizdegšana ir nedēļas "moments". Adventa vainagus var gatavot visa ģimene kopā, iesaistot bērnus, tā ir jauka iespēja pavadīt laiku ar saviem mīļajiem.

SVĒTKU NOSKAŅU RADA ARĪ SAVLAICĪGA DĀVANU GĀDĀŠANA - JAU VAIRĀKAS NEDĒĻAS PIRMS ZIEMSVĒTKIEM, KAS ĻAUJ IZVAIRĪTIES NO PĒDĒJĀ MIRKĻA STRESA.

svarīgi iemācīt bērniem, ka arī viņi var sarūpēt dāvanas ģimenei un draugiem, jo vēlme dot, ne tikai saņemt, bērniem rada prieku, ļauj justies īpašiem un māca rūpēties par citiem.

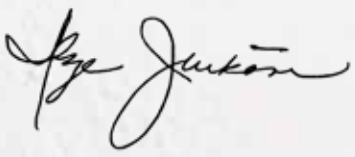
Paštaisītu piparkūku un dažādu cepumu cepšana ir laikietilpīgs, bet jauks darbs. Lai radītu svētku sajūtu, es to daru jau vairākas nedēļas pirms svētkiem, un māja burvīgi smaržo. Cepumus un piparkūkas var arī ielikt skaistās kastītēs kā dāvanas draugiem un radiem. Cepšanas procesā noteikti iesaistiet arī bērnus, viņi ļoti labprāt piedalās! Var izdomāt dažādus mazus darbiņus, kurus viņi spēj paveikt, lai radītu kopīgu svētku sajūtu.

Ziemsvētku kartišu rakstīšanas un sūtīšanas tradīcija gan ir drusku pagaisusi. Sociālie tīkli, e-pasti, īsziņas utt. aizvieto pa pastu sūtītas kartītes, bet tomēr ir jauki sūtīt un saņemt sveicienus. Ir labi atrast īpašu dzejolīti vai tekstu, ko aizsūtīt draugiem, kolēģiem vai radiem. Iesaku sagatavot dzejoļus vai dziesmas, kurus skaitīt vai dziedāt pie eglītes, tas arī veido svētku sajūtu – šī gatavošanās kam īpašam. Pati parasti skaitu vienus un tos pašus dzejoļus, bet varbūt šogad saņemšos iemācīties kaut ko jaunu!

Un, protams, ēdiens! Ziemsvētkos katrs cenšas, lai būtu bagātīgi un tradicionāli klāts galds. Ne velti latvieši saka, ka Ziemsvētku galdā jābūt 12 ēdieniem. Skaitlis man nav tik svarīgs, bet tradīcijas gan. Šie nav tie svētki, kad daudz eksperimentēju. Gribas to, ko mamma cēla galdā, kaut ko tradicionālu. Mani Ziemsvētki nav iedomājami bez pīrāgiem. Ar lielu prieku vāru daudz galerta un lieku pa bļodiņām, lai būtu, ko dot līdzi radiem un draugiem. Mamma cepa zosi, bet es – ar āboliem un apelsīniem pildītu pīli, jo tā vienmēr izdodas lieliski. Pasniegta kopā ar kartupeļiem un burkāniem, būs izcila! Tad vēl sautēti kāposti, pelēkie zirņi ar ceptiem sīpoliem un speķīti, marinētas sēnes un gurķi. Saldajā – rīsu pudiņš ar grauzdētām, sakapātām mandelēm un putukrējumu, servēts ar ķiršu mērci. Katru gadu sagādāju pārsteigumu saviem viesiem – saldajā ēdienā vienu mandeli atstāju veselu, un tas, kurš to atrod savā šķīvī, saņem īpašu dāvanu. Pie eglītes ir piparkūkas, mandarīni, sezama sēkliņu konfektes un citi mājās gatavoti našķi.

Svētku drānas arī ir svarīgas, un arī tās plānojam savlaicīgi. Kad biju maza, mamma vienmēr Ziemsvētkos gādāja man samta kleitiņu. Tradīcija turpinājās, kad jau biju pusaudze, un tā es šo tradīciju turpinu vēl joprojām. Pagājušogad brālis no ASV atsūtīja man samta kleitu. Tas bija tik jauks pārsteigums! Mazmeitai un vedeklai arī ir samta kleitas. Ģimenei svētku tērpos nofotografēties pie eglītes ir skaisti.

Ziemsvētku vakars baznīcā vai Bībeles lasījums pie eglītes man ir svarīga Ziemsvētku sastāvdaļa. Arī Ziemsvētku dziesmu dziedāšana. Tie ir Kristus dzimšanas svētki, un tos esam sagaidījuši!



GATAVOJOTIES SVĒTKIEM, ESAM PADOMĀJUŠI PAR VEIKALOS PIEEJAMO DĀVANU IZLASI, NO KURĀM ATRADĪSI PIEMĒROTĀKO JEBKURAI GAUMEI. PIEEJAMI GAN KLASISKIE SALDUMU KOMPLEKTI, GAN ARĪ NEIERASTĀKI GARDĒŽU JAUNUMI. DAŽUS NO TIEM ESAM IEKĻĀVUŠI ŠĪ ŽURNĀLA LAPPUSĒS.

KIDDY
Christmas
CANDY BOX
Happy Holidays!
BIG PACK
SKRIVERU
YES!
sweet mix
WINTER EDITION
mmm... sweets
...they are all inside!
IZCEP
PATS
Ziemassvētku komplekts
MĪKLA
500g
DĀVANĀ

SIGNE MEIRĀNE
IZSMALCINĀTĀS GARŠAS

ZIEMASSVĒTKI PASAULĒ

Kad pie durvīm klauvē Pirmā advente, visā pasaulē ir sācies gada maģiskākais un garšīgākais laiks. Gaisā virmo kanēlis, ingvers, sviests, cukura sīrups, safrāns, kāposti, cepeši un smaržīgie pipari. Kaut kur kāds bauda karstvīnu, kāds – olu liķieri; Nirnbergā smaržo pēc piparkūkām, bet Elizejas laukos nekas neliekas garšīgāks par ceptiem kastaņiem. Itāļu deserta galds nav iedomājams bez *panettone*, angļu – bez *mince pies*, bet vācu – bez marcipāna.

Somijas klimats nodrošina baltus Ziemassvētkus, un svētku vakarā ģimenes dodas uz baznīcu un kapiem iedegt svecītes, bet pēc tam bauda maltīti, kur viens no tradicionālajiem ēdieniem ir Ziemassvētku šķiņķis ar sakņu dārzeņiem. Uz galda ir sālīts lasis, ikri, aknu terīne, pastētes, tītara un jēra gaļa, burkānu, biešu un siļķu salāti.

Francijā šie ir gada gaidītākie svētki, un jau gadsimtiem sena lauku tradīcija ir svētku dienās kamīnā lēni dedzināt resnu malkas bluķi, kura pelnus pēc tam izkaisa uz lauka. Pilsētā tas notiek citādi – bluķi jeb *Bûche de Noël*, kas ir kūka pagales izskatā, pērk vai gatavo paši. Šajās dienās ģimenes pulcējas, lai ēstu tītara cepeti ar kastaņiem vai gaiļa cepeti ar plūmēm. Uzkodās pasniedz austeres, *foie gras*, dažādas pastētes, *pain d'epices*, krabi, jūras ķemmītes un gliemežus. Un tas viss beidzas ar trīspadsmit desertiem.

Vācijā jau adventes svētdienās visa ģimene dzer tēju, kakao vai punšu, ēd cepumus un tradicionālo kēksu – *Stollen*, bet Ziemassvētkos bauda karpu, kartupeļu salātus, desiņas, zosi vai tītaru ar sarkanajiem kāpostiem, klimpas un dzērveņu mērci. To visu vainago kāds saldums – kanēļa zvaigznes, *Dominosteine* (marcipāna un piparkūku kubi), marcipāna kartupeļi, vaniļas mēnestiņi, *Spekulatius* cepumi un *Bratapfel* jeb ceptu ābolu deserts.

Šveicē būtiska tradīcija ir kopīga muzicēšana un dziedāšana, bet viens no mīļākajiem svētku ēdieniem – fondī, šķiņķis un siera kartupeļi, to visu noslēdzot ar valriekstu kūku vai Ziemassvētku cepumiem. Savukārt Austrijā Ziemassvētkus sāk gaidīt jau savlaicīgi, un ēdienus gatavo vairākas dienas pirms svētkiem – māja smaržo pēc kūkām, cepumiem, kēksiem un ceptiem āboliem. Svētku dienās tiek ēsta karpa, zoss, pīles vai tītara cepetis ar kartupeļiem un dārzeņiem. Desertā bieži ir *Sacher* torte vai kādi cepumi.

Tomēr šķiet, ka nekas nespēj sacensties ar Itāliju. Ziemassvētku vakarā uz galda lielākoties ir vissmalkākās jūras veltes un zivis, bet Ziemassvētku diena sākas ar vītinātas gaļas plati, sieru un olīvām, turpinās ar jēra vai teļa cepeti, pastu, dārzeņiem un desertu. Un desertā, atkarībā no tā, kurā reģionā atrodies, būs *panforte, pandoro, panettone, baba* vai šokolāde un cukuroti augļi.

Spānijā ir daudz tradīciju, viena no tām ir tikties uz svētku vakariņām jeb *Noche Buena*. Tās sāk ar *Entremeses* (uzkodu plati) un turpina ar pastas zupu, jūras veltēm, jēra vai piena sivēna cepeti. Desertā – *turron, Roscón de Reyes* (kēkss ar augļiem), marcipāns, *Pestiños* (mazi donati) vai šokolāde.

Austrālijā svētki norisinās pašā vasaras karstumā, kad ģimenes pušķo mākslīgās eglītes (īstās ir ļoti dārgas) un jau 1–4 nedēļas pirms svētkiem zem tām liek dāvanas. 24. decembra vakarā bērni pie mājām izliek burkānus, pienu un kēksu Ziemassvētku vecītim un viņa „ziemeļbriežiem" (Austrālijā tie ir seši balti ķenguri). Cepešus un sautētus kāpostus te galdā neceļ, toties rīko barbekjū un piknikus, ēd šķiņķi ar sieru (aukstus) un nobeigumā bauda pudiņu, kūku *Pavlova* vai augļus.

Interesanti, ka ASV Ziemassvētku vakaram ir mazāka nozīme, jo uz tradicionālo pusnakts misi dodas pirmajā Ziemassvētku dienā, savukārt Ziemassvētku vakarā bērni pie kamīna pakarina zeķes un cer, ka Santaklauss nākamajā rītā tās būs piepildījis ar dāvanām. Visā valstī galdā ceļ pildītu tītara cepeti vai šķiņķi, dzērveņu mērci, maizes pudiņu, dārzeņus, kartupeļus un desertā – ābolu vai ķirbju pīrāgu, pudiņu vai augļu kūkas.

ZIEMASSVĒTKU KĀPOSTI

SASTĀVDAĻAS 25 min+3h., 8 pers.

230 g sviesta;
300 g notīrītu ābolu gabaliņos;
100-150 g *Demerara* cukura
1 kg dabiski skābētu kāpostu;
6 ķiploka daiviņas, sakapātas;
1 tējk. ķimeņu;
6 timiāna zariņi;
1 kanēļa standziņa;
6 kadiķu ogas;
4 šķēles 100% rupjmaizes;
5 smaržīgie pipari;
Jūras sāls pēc garšas;
2-3 l ūdens.

PAGATAVOŠANA

Katlā liec sviestu, ābolus un 50 g cukura un ļauj, lai uz vidējas liesmas lēnām kūst un karamelizējas – kādas 15 minūtes. Tad pievieno kāpostus, ķiplokus, ķimenes, timiānu, kanēli, kadiķi, rupjmaizi, piparus un sāli. Samaisi un pacep vēl 10 minūtes. Pielej ūdeni, lai viss būtu pārklāts, uzvāri, samazini liesmu un sautē uz vidējas liesmas 2-3 h, līdz ūdens iztvaiko. Gatavošanas laikā ik pa laikam paskaties, vai pietiek ūdens, un, ja vajag, papildini. Ļauj, lai kāposti nedaudz piedeg – pavisam mazliet, jo tas dos tumšo krāsu. Pieber vēl cukuru, lai veidojas patīkama saldena garša.

ZIEMASSVĒTKU DZĒRVEŅU MĒRCE

SASTĀVDAĻAS 35 min, 8 pers.

10 ml *extra virgin* olīveļļas;
1 rozmarīna zariņš, smalki sakapāts;
1 ķiploka daiviņa, saspiesta un sakapāta;
300 g dzērveņu;
100 ml portvīna;
3 smaržīgie pipari;
1/3 kanēļa standziņas;
3 ēd. k. medus vai *Demerara* cukura, lai būtu patīkams saldenums;
Jūras sāls pēc garšas.

PAGATAVOŠANA

Katliņā lej eļļu, pieliec rozmarīnu un ķiploku un pasautē uz mazas liesmas 15 minūtes. Pievieno pārējās sastāvdaļas. Uz lielas uguns uzvāri, līdz burbuļo. Tad nogriez mazu liesmu un sautē ar vāku (jo dzērvenes karstumā plīst un šļakstās uz visām pusēm) kādas 15 minūtes. Kad mērce ir pietiekami bieza un saldenums tev pa prātam, sablendē to un pasniedz siltu vai vēlāk aukstu.

Vairāk recepšu meklē www.rimi.lv/receptes

MĀRTIŅŠ SIRMAIS
PASAULES GARŠAS

BAKLAŽĀNI, KIRBIS UN KABACIS ĀR *AJVAR* MĒRCI

SASTĀVDAĻAS *30 min, 3 pers.*

1 burciņa *Ajvar* mērces *ICA* ar grilētu papriku un baklažāniem;
150 g baklažāna;
150 g pudeļķirbja;
150 g kabača;
100 ml lazdu riekstu eļļas;
3 ķiploka daiviņas.

PAGATAVOŠANA

Baklažānu, pudeļķirbi un kabaci sagriez strēmelēs, apsāli, ierīvē ar ķiploku un apslaki ar lazdu riekstu eļļu. Liec krāsnī cepties 200 grādos uz 25 minūtēm.

Gatavo *Ajvar* mērci uzsildi mērču katlā. Visu pasniedz kā piedevu pie cepeša vai kā pamatēdienu.

SILTI PUPIŅU SALĀTI AR HARISU UN TAHINI

SASTĀVDAĻAS *90 min, 4 pers.*

100 g melno pupiņu;
100 g zaļo pākšu zirņu;
100 g turku zirņu;
100 g zaļo franču pupiņu;
100 g brūno pupiņu;
75 ml tahini;

Harisai:
70 ml olīveļļas;
30 g čili pārslu;
50 g tomātu pārslu;
2 ķiploku daiviņas;
2 sarkanas paprikas;
5 g kūpinātas paprikas pulvera;
7 koriandra sēklas;
10 g kumīna sēklu.

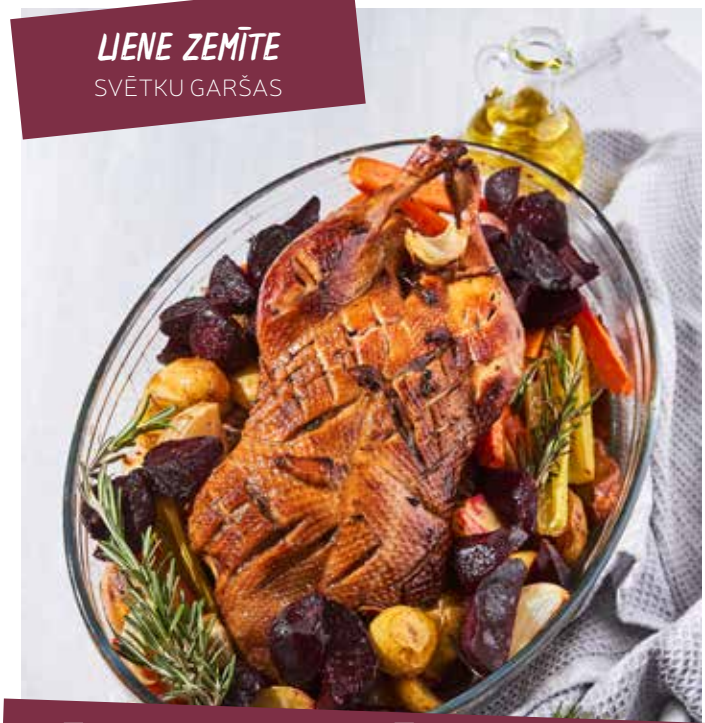
PAGATAVOŠANA

Gatavo harisu. Veselu papriku liec krāsnī cepties 250 grādos 25 minūtes. Sausā mērču katlā grauzdē koriandra un kumīna sēklas. Pievieno olīveļļu un smalki sagrieztus ķiplokus, iepriekš sacepto papriku, pārējās harisas sastāvdaļas, liec katlā un izsildi.

Zaļās franču pupiņas un pākšu zirņus noblanšē sālsūdenī. Turku zirņus, melnās un brūnās pupiņas izmērcē ūdenī 1 stundu un novāri, līdz tās mīkstas, bet ne izjukušas.

Pasniedz siltas, iemaisot tahini un harisu.

LIENE ZEMĪTE
SVĒTKU GARŠAS



PĪLE AR KRĀSAINIEM DĀRZEŅIEM

SASTĀVDAĻAS *240 min, 6 pers.*

2,2 kg smaga pīle;
6 ķiploka daiviņas;
Pāris timiāna zariņu;
16 mazi kartupeļiši;
4 šalotes sīpoli;
10 mazi burkāni;
8 mazas bietes;
Sāls un pipari pēc garšas;
Rozmarīns;
Zaļumi pasniegšanai.

PAGATAVOŠANA

Pīlei ar smalku nazīti iegriez ādu vairākās vietās, iemasē ar sāli, garšvielām, timiānu un ķiploku. Sasien kājas un spārnus atsevišķi, lai cepšanas laikā tie turētos klāt. Atstāj uz nakti iemarinēties.

Uzkarsē krāsni līdz 220 grādiem. Cep pīli 15 minūtes, apgrozot no abām pusēm. Tad samazini temperatūru uz 170 grādiem, pārklāj ar foliju un turpini cept vēl 90 minūtes. Ja traukā rodas lieki tauki, nolej tos. Taukus varēsi izmantot dārzeņu cepšanai. Izņem pīli no krāsns un atstāj apsegtu ar foliju.

Gatavo dārzeņus: krāsnī pīles taukos liec uz pusēm pārgrieztus kartupeļus, burkānu stienīšus, biešu un sīpolu šķēlītes, pārber garšvielas un rozmarīnu. Cep, kamēr dārzeņi pa pusei gatavi. Tad trauka vidū liec pīli un cep vēl aptuveni 20 minūtes bez folijas. Pasniedz karstu, pārkaisītu ar zaļumiem.

ZIEMASSVĒTKU SAFRĀNA KLIŅĢERIS

SASTĀVDAĻAS *3 h., 10 pers.*

200 ml saldā krējuma;
1/4 paciņa rauga;
100 g cukura;
250 g sviesta;
1 ola;
200 g rozīņu;
100 g apelsīnu sukāžu;
1 tējk. kardamona;
0,7 g safrāna;
1/3 tējk. sāls;
400 g kviešu miltu;
2 citronu miziņas;
1 ola pārsmērēšanai;
200 g blanšētu mandeļu;
Pūdercukurs pārkaisīšanai.

PAGATAVOŠANA

Bļodā lej pusi uzsildīta (40 grādi) saldā krējuma, pievieno raugu, izkausē, ber klāt nedaudz izsijātu miltu, tad atkal saldo krējumu un maisi, kamēr veidojas krējuma konsistence. Atstāj siltā vietā uzrūgt 30 minūtes.

Saputo olas ar cukuru, izkausē sviestu. Piestā saberz safrānu. Sajauc to ar 30 ml silta piena.

Kad mīkla uzrūgusi, sāc pievienot miltus, tos izsijājot, sviestu, olas, kardamonu, safrānu, sāli. Miltus pievieno pakāpeniski, kamēr mīkla atlec no rokām. Pievieno izmērcētas rozīnes, citrona miziņu, apelsīnu sukādes un samīci. Mīklu sadali 3 daļās, izrullē, savel desiņās, veido pīni un kliņģeri, pārsmērē olu, pielipini mandeles un vēlreiz uzraudzē.

Cep iepriekš sakarsētā krāsnī 170 grādos aptuveni 25 minūtes. Krāsnī obligāti jābūt ūdens traukam, lai mitrinātu gaisu. Gatavu pārkaisi ar pūdercukuru.

MANI GARDUMI TIEK GATAVOTI AR LIELU ATBILDĪBU - RIMI DOMĀ PAR VISU, SĀKOT NO GARŠVIELĀM UN BEIDZOT AR IEPAKOJUMU, LAI TU GALDĀ VARĒTU CELT TIKAI SVAIGĀKO UN GARDĀKO MALTĪTI! LAI PAGATAVOTU GARŠĪGU ĒDIENU, AR ZINĀŠANĀM PAR GARŠU UN ATTIEKSMI PRET KVALITĀTI NEPIETIEK - ĒDIENS IR JĀMĪL! MANI GARDUMI SIMBOLIZĒ VISU, KO RIMI PAVĀRI PAGATAVOJUŠI, TĀDĒĻ ĒDIENS TIEK ĪPAŠI MĪLĒTS UN DAUDZINĀTS!

Mani Gardumi

GATAVOTS rimi

Mani Gardumi

GATAVOTS Rimi

LIENE ZEMĪTE
SVĒTKU GARŠAS

PIPARKŪKU *GRISSINI* 160 min, 30 gab.

SASTĀVDAĻAS

150 g cukura brūninošanai;
100 g cukura;
100 g sviesta;
400 g miltu;
1 glāze ūdens;
3 tējk. piparkūku garšvielu;
Šķipsniņa sāls;
1/2 tējk. kanēļa;
3 pilītes mandeļu eļļas;
1 citrona miziņa;
1 apelsīna miziņa;
1 olas baltums;
Cukura pērlītes dekoram.

PAGATAVOŠANA

Cukuru sabrūnini pannā vai katlā, kamēr veidojas karamele, pakāpeniski pievieno glāzi karsta ūdens, samaisi un pievieno atlikušo cukuru, sāli, siltu ūdeni, mandeļu eļļu, garšvielas un citrusu miziņas. Pakāpeniski pievieno miltus un izkausētu sviestu. Samīci viendabīgu mīklu un novieto uz nakti aukstumā.

Kad mīkla iestāvējusies, izrullē to, veido standziņas vai stienīšus. Cep iepriekš sakarsētā krāsnī 170 grādos aptuveni 10–15 minūtes. Atdzesē. Saputo olbaltumu vieglās putās, iemērc stienīti līdz pusei, aplipini ar cukura bumbiņām un liec cepeškrāsnī uz aptuveni 3 minūtēm.

PIPARKŪKAS, PIPARKŪKAS DANCO, DANCO

Piparkūkas man saistās ar bērnību un Ziemassvētkiem. Manā ģimenē piparkūku mīkla tika mīcīta mēnesi pirms Ziemassvētkiem un turēta pieliekamajā lielā bļodā, kas pārsegta ar dvieli. Nevarēju vien sagaidīt piparkūku cepšanu, tāpēc, mammai nezinot, ēdu mīklu.

Bērnībā vienmēr gatavojām mīklu ar cūku taukiem un cukura sīrupu, vēlāk cūku taukus aizstāja margarīns. Tagad manas mīļākās piparkūkas top no sviesta, cukura sīrupa un medus ar bagātīgām garšvielām: tajās ir kardamons, muskatrieksts, kanēlis, krustnagliņas, koriandrs, pipari, ingvers. Latvijā vairāk iecienītas kraukšķīgas piparkūkas, taču var gatavot arī mīkstākas, pievienojot krējumu, olas, riekstus, žāvētus augļus un šokolādi.

Vairāk recepšu meklē www.rimi.lv/receptes

Mani
Gardumi

GATAVOTS Rimi

FLORA
PIPARKŪKU MĪKLA
ar medu
PLANO
PIPARKŪKU
MĪKLA
LATVIJAS MAIZNIEKS
IZCEP PATS
PIPARKŪKU MĪKLA
ar medu
500 G
LATVIJAS MAIZNIEKS
PIPARKŪKU
MĪKLA
500g
IZCEP PATS
KRAUKŠĶĪGO
PIPARKŪKU
MĪKLA

RAŽOTS LATVIJĀ!
Dabas Dimanti
Jaunās paaudzes konditoreja!
ŠOKOLĀDES SIERA KŪKA
"Suntažu Barons"
WWW.DABASDIMANTI.LV
BEZGLUTĒNA
BEZLAKTOZES
ROKU DARBS
D VITAMĪNA AVOTS
VEĢETĀRS

IZSMALCINĀTAS GARŠAS UN BAGĀTĪGI AROMĀTI: MAZS CEĻOJUMS CIETO SIERU PASAULĒ

SIGNE MEIRĀNE
IZSMALCINĀTĀS GARŠAS

Kad pirmo reizi veikalā redzēju mazas siera rozītes, vēl nezināju to izcelsmes vēsturi un nesapratu, kāpēc kaut kas tāds jādara. Tomēr tam ir iemesls. Pirmkārt, to dara tikai ar slaveno un izcili garšīgo, 4–8 mēnešus izturēto Šveices Žirā reģiona *Tête De Moine*, zem kura sarkanīgi oranžās miziņas slēpjas maigi dzeltens siers ar patiesi apburošu, riekstaini sviestainu garšu, kam pievienojas pavisam mazs pikantums un skaists ziedu aromāts. Kopš 1980. gada perfekto struktūru – tās rozītes, par kurām runāju, - iegūst ar *girolle*: uz apaļa koka dēliša centrā noliek sieru un pēc tam, griežot pa riņķi ar nostieptu trosīti, griež plānās ziedveida šķēlītēs, jo tieši tā atklājas aromātu un garšas īpašības. Šo sieru ieteicams pasniegt vai nu aperitīvā ar valriekstiem, vai arī maltītes beigās ar rozīņu maizi un baltvīnu no Ženēvas ezera apkaimes.

Bet tas nav vienīgais izcilais cietais siers. Itāļiem ir divi izcilnieki: 12–36 mēnešus izturētais *Parmigiano-Reggiano* jeb parmezāns un *Grana Padano*. It kā tik līdzīgi, bet tomēr unikāli. Savukārt kaimiņiem Šveicē ir *Gruyère*, bet mums Latvijā – *Grande Duro*.

Parmezāns jau kopš 12. gadsimta tiek ražots Po ielejā, kur agrāk to gatavoja laikā no 1. aprīļa līdz 11. novembrim. Lai gan mūsdienās to gatavo visu gadu, joprojām šo sieru iegūst no liesa piena, kuru dod govis, kas drīkst ēst tikai zāli un sienu. Ja vēlies īstu šī siera eksemplāru, meklē to, kuram uz mizas uzspiesta DOP zīme – tā ir garantija, ka siers tiek ražots, ievērojot tradīcijas, un nāk no Emīlijas-Romanjas reģiona – Modenas, Parmas, Redžo nell'Emīlijas un Boloņas – vai no Mantujas Lombardijā. Šis siers neatkarīgi no vecuma sniedz patiesu baudījumu daudzos līmeņos. Tas ir augļains, riekstains, stiprs, nedaudz graudains. Jaunāki sieri labi derēs ar pastu vai salātos, ilgāk izturēti lieliski saskanēs ar riekstiem un žāvētiem augļiem, bet tie, kuriem jau ap 30 mēnešu, būs kā "punkts uz i" karpačo vai baudot tāpat.

Grana Padano ir otrs Itālijas lepnums, ko gatavo Emīlijas-Romanjas, Lombardijas, Pjemontas, Trentīno un Veneto apgabalos un iztur līdz diviem gadiem. Šajā sierā var just izteikti augļainu garšu, riekstu nianses, kā arī ziedu un žāvētu augļu aromātus. Tas būs graudains, pienains, kraukšķīgs, sviestains – viss, ko vēlies izgaršot izcilā sierā. Šader ar spēcīgu baltvīnu un sarkanvīnu, dzirkstošajiem un Provansas *Côtes de Provence* vīniem.

Nedaudz atšķirīgs ir šveiciešu *Gruyère*. Jauns siers ir maigs, krēmīgs, ar riekstu niansēm, bet astoņu mēnešu vecumā – jau stiprs, pikants, ar savu raksturu un daudz izteiktākām riekstu notīm. Skaistā ziloņkaula krāsa ir pirmais, kas apbur, un pēc tam to dara katrs kumoss. Dievīgākā kombinācija – ar valriekstiem un bumbieriem. Un atceries, ka tas ir perfekts uz sīpolu zupas un fondī!

Tepat Latvijā īpašs ir mūsu pašu *Grande Duro*, kas pieejams klasiskajā un bio versijā. Tās abas ir itāļu receptes, tikai izmantots Latvijas govju piens. Šis siers ir izturēts, riekstains, ar maziem graudiņiem un izteikti sviestainu garšu, ideāls, lai baudītu tāpat vai pievienotu ēdieniem.

ICA
GRUYÈRE AOP
200g
LE GRUYÈRE
SWITZERLAND
PARMIGIANO REGGIANO
GRANA PADANO
Ermitage
Comté
AFFINAGE 6 MOIS MINIMUM
COMTÉ
TÊTE DE MOINE
Fromage de Bellelay
GRAN LEO

ORIGINAL
PHILADELPHIA
PHILADELPHIA

Light
PHILADELPHIA
PHILADELPHIA

Light
PHILADELPHIA
PHILADELPHIA

Milka
PHILADELPHIA
PHILADELPHIA

PHILA

COMTE UZKODAS

SASTĀVDAĻAS 40 min, 4 pers.

400 g kārtainās mīklas;
280 g *Kalamata* olīvu bez kauliņiem, rupji sakapātas;
280 g rupji sarīvēta *Comte* siera;
60 g ciedru riekstu;
1 mazas olas dzeltenums;
20 ml piena.

PAGATAVOŠANA

Sakarsē krāsni 200 grādus karstu. Sadali mīklu 4 daļās un katru izrullē 10 x 20 cm izmērā. Katrai plāksnei pa vidu liec olīvas, sieru, riekstus, sadalot tos 4 vienādās daļās. Pārloki pāri malas. Bļodā sajauc olu ar pienu un ar to pārsmērē mīklu. Cep vienu limeni zem vidējā nodalījuma 20–25 minūtes, kamēr zeltains. Nedaudz atdzesē un pasniedz siltu vai arī aukstu, sagriežot gabalos.

GRUYÈRE SIERA SENDVIČI

SASTĀVDAĻAS 25 min, 4 pers.

20 ml maigas *extra virgin* olīveļļas;
250 g šampinjonu šķēlēs;
1 tējk. rozmarīna;
1/4 tējk. paprikas pulvera;
8 šķēles kviešu saldskābmaizes;
20 g sviesta istabas temperatūrā;
200 g dabiski skābētu kāpostu;
120 g *Gruyères* siera plānās šķēlēs;
8 šķēles vītinātas gaļas (ja vēlies);
Jūras sāls pēc garšas;
Svaigi malti melnie pipari pēc garšas.

PAGATAVOŠANA

Pannā sakarsē eļļu, liec sēnes, rozmarīnu, sāli un cep uz vidēji lielas liesmas, kamēr sēnes kļūst zeltainas. Pieber piparus un papriku, samaisi.

Veido sendvičus. Uz apakšējās maizes liec sēnes, tad kāpostus, gaļu, sieru, uz augšējās maizītes uzsmērē sviestu un liec virsū kā vāciņu. Tā sagatavo visas maizes un pasniedz.

PARMEZĀNA KARTUPEĻI

SASTĀVDAĻAS 30 min. – 4 pers.

900 g kartupeļu;
Jūras sāls pēc garšas;
40 ml *extra virgin* olīveļļas;
2 tējk. smalki sakapāta rozmarīna;
60 g smalki sarīvēta parmezāna;
Svaigi malti melnie piapri.

PAGATAVOŠANA

Katlā liec kartupeļus, pārlej ūdeni, pieliec sāli un vāri, kamēr tie mīksti. Nokāss un ļauj nedaudz padzist.

Pannā sakarsē eļļu. Saplacini kartupeļus, uzspiežot ar naža plakano daļu, un liec pannā. Uzber pusi rozmarīna un cep zeltainus. Pagriez otrādi un atkal apcep, līdz zeltaini. Uzber pusi siera un ļauj izkust. Liec traukā, uzber pārējo sieru, rozmarīnu un piparus un pasniedz.

GRANA PADANO SALĀTI

SASTĀVDAĻAS 20 min. – 4 pers.

2 ēd. k. *extra virgin* olīveļļas pupiņām un
3 ēd. k. pārslacīšanai;
280 g nokāstu konservētu pupiņu;
1 tējk. timiāna lapiņu;
280 g *Kalamata* olīvu ar kauliņiem;
250 g nokāstu artišoku eļļā;
50 g *Grana Padano* siera plānās šķēlēs;
Jūras sāls pēc garšas;
Nedaudz čili pārslu;
Svaigi malti melnie pipari.

PAGATAVOŠANA

Pannā sakarsē eļļu, liec tajā pupiņas, timiānu un sāli un cep uz palielas liesmas, līdz pupiņas kļūst maigi zeltainas. Pārliec tās traukā, kur pasniegsi salātus. Pa virsu kārto artišokus, olīvas, uzlej eļļu, uzber sieru, piparus un nedaudz čili. Pasniedz.

Vairāk recepšu meklē www.rimi.lv/receptes

NORMUNDS BARANOVSKIS
MĀJAS GARŠAS

CEPETIS SVĒTKIEM

Cepetis daudziem ir neatņemama svētku maltītes sastāvdaļa. Vissvarīgākais nosacījums ideālam cepetim – gaļai ir jābūt svaigai, jo labam gaļas gabalam pietiks ar sauju sāls, lai cepetis izdotos lielisks.

PĪLES CEPETIS

Izvēlieties pīli cepetim, ir svarīgi, cik kilogramu tā sver, jo no tā būs atkarīgs cepšanas ilgums. Šis nosacījums attiecas uz lauku pīlēm, kas augušas brīvā dabā. Lielveikalos pirkto pīļu gatavošanas laiks būs īsāks. Lai pīles cepetis iegūtu skaisti zeltainu un kraukšķīgu ādu, cepeša gaļa pirms cepšanas ir jāierīvē ar sāli un jāatstāj ievilkties 12 stundas. Pekinas pīles pagatavošanai sāls vietā cepeti vari iesmērēt ar sojas mērci vai mērci uz sojas mērces bāzes un tad atstāt ievilkties.

Lauku pīle pēc cepšanās būs zeltaināka, jo ir treknāka. Turklāt brīvā dabā augušu pīli jau sākumā labāk cept zemākā temperatūrā, tad pēc apmēram 45 minūtēm temperatūru samazināt vēl mazliet un cept, līdz gatava.

Pīles pildījumā var likt dažādas sastāvdaļas – te derēs āboli, bumbieri, medus, mazi kartupeliši, saknes, dārzeņi. Tomēr nav nepieciešams aizrauties ar pildījumu, jo, cepot pareizā temperatūrā un ievērojot cepšanas laiku, pīles cepetis daudz nesulos. Šī iemesla dēļ vērtīgi būtu pīlē likt garšaugus, piemēram, mārsilu vai timiānu, jo tie ļoti labi sasūksies ar pīles taukiem un atraisīs savus aromātus. Klāt var likt arī dzērvenes vai lācenes. Gatavojot Pekinas pīli, vislabāk to pildīt ar mandarīniem.

CEPEŠA MĒRCE

Atceries, ka no katra cepeša iztek sulas, no kurām var viegli pagatavot cepeša mērci. Nokās sulu caur sietu un liec uz pannas tvaicēt kopā ar sarkanvīnu un sauju piparu vai novāri ar upeņu un ābolu sulu. Kad mērce sāk biezēt, pievieno ēdamkaroti augļu vai ogu ievārījuma bagātīgākai garšai. Mērcei vari pievienot arī saldo krējumu, kā arī garšvielas, kuras, tavuprāt, labi saderētu ar attiecīgo cepeti. Ja cepeša sula ir pārāk taukaina, nokāšot caur sietu, sietā ieber ledu – tas pievilks taukus kā magnēts.

Manu tradicionālo svētku pīles cepeša recepti vari atrast *www.rimi.lv/receptes*.

KEKAVA
CĀĻA CEPETIS
VIŠČIUKAS KEPIMUI
AHJUKANA
BE SKONIO STIPRIKLIŲ
E621 VABA
ĪPAŠĀ SVĒTKU MARINĀDĖ
YPATINGAME ŠVENTINIAME MARINATE
SPETSIAALSES PÜHADEMARINAADIS
KEKAVA
CĀĻA CEPETIS
VIŠČIUKAS KEPIMUI
AHJUKANA
BE SKONIO STIPRIKLIŲ
E621 VABA
GARŠAUGU MARINĀDĖ
SU PRIESKONINŲ AUGALŲ MARINATU
MAITSEROHELISE MARINAADIS
AUGTAS BE ANTIBIOTIKŲ
RAŽOTA LATVIJĀ
CĀĻA KĀJAS
Teriyaki marinādė
750 g
Tallegg

DAŽĀDU GARŠU GAĻAS UZKODU PLATE

Katram no mums ir savas iecienītākās garšas, tāpēc pirmais nosacījums, gatavojot gaļas plati, ir izvēlēties trīs līdz piecas iecienītākās gaļas, desas vai gaļas produktus. Iesaku izvēlēties atšķirīgas garšas un pagatavošanas veidus. No desām vispiemērotākās būs auksti kūpinātās vai vītinātās – *fuet*, salami, čorizo. Tās ir gana cietas, lai varētu plāni jo plāni sagriezt.

No gaļām izvēle ir vēl lielāka – auksti vai karsti kūpinātas, vārītas, vītinātas, ceptas, marinētas pirms vai pēc cepšanas. Tāpat svētku plati lieliski papildinās cepeši un dažādu gaļu ruletes, un neaizmirsti arī par pastētēm un galertiem.

Kad esi izvēlējies 3–5 veidos pagatavotu gaļu, sagriez to, liec uz liela šķīvja vai vairākiem šķīvjiem un kombinē piedevas. Ideāli derēs dažādi sālījumi un marinējumi – pipargurķīši, olīvas, kaperi, paprika, pipari, marinēti ķirbji, kabači vai patisoni. Pat sālītās rudens sēnes ar savu garšu trāpīs tieši desmitniekā.

No mērcēm vislabāk piestāvēs ķiploku, mārrutku vai etiķa mērces. Pievieno platei arī dažādas želejas un pat ievārījumus. Sīpolu želeja, brūkleņu un kazeņu ievārījums ļoti labi saderēs ar vītinātām gaļām. Plūmju un aprikožu džems būs ideāls pie putna gaļas. Papildini plati ar kraukšķīgu maizi – bageti, čabatu, sāļajiem krekeriem, standziņām vai krāsnī ceptu lavašu. Un, protams, kartupeļu vai dārzeņu čipsi šeit derēs kā "punkts uz i"!

Īpašu niansi tavai svētku platei dos pašgatavots augļu vai ogu čatnijs, avokado, tomātu vai mango salsa, daži bumbieri vai svaigas ogas. Porcijām nav noteikti jābūt lielām! Izvēlies vairākus savus iecienītākos produktus un vienu jaunu, ar kuru pārsteigt sevi vai citus svētkos.

Casademont
BACON
Cocido
SALAMI
AUGSTĀKĀ LABUMA
Casademont
FUET
CATALAN
Casademont
CHORIZO
de Pamplona
Casademont
JAMÓN
Español
Casademont
SALCHICHÓN
MONTAÑA
EXTRA
Casademont
SANDWICH
Jour

KEKAVA
KEKAVA
KEKAVA

MĀRTIŅŠ SIRMAIS
PASAULES GARŠAS

CŪKAS ŠĶIŅĶIS AR BEARNAS MĒRCI

SASTĀVDAĻAS 60 min, 5 pers.

Bearnas mērcei:
70 ml baltvīna etiķa;
150 ml baltvīna;
2 vidēja izmēra sīpoli;
1 maza buntīte estragona;
4 olas dzeltenumi;
200 g izkausēta un atdzesēta sviesta;

1,5 kg vārītā šķiņķa *Finland;*
20 mazi kartupeļi;
Sviests cepšanai.

PAGATAVOŠANA

Mazus kartupeļus novāri un cep uz lēnas uguns sviestā. Vārīto šķiņķi *Finland* sagriez 2 cm biezās šķēlēs un tvaicē apmēram 15 minūtes, līdz tas izsilst.

Pagatavo Bearnas mērci (*Béarnaise*): mazā katliņā vāri baltvīnu, etiķi, sīpolus, piparus un sāli 10 minūtes, tad nokās sīpolus. Ūdens peldē etiķa un vīna novārījumu sajauc ar olas dzeltenumiem, sildi un puto, līdz veidojas putojoša konsistence. Pa daļām pievieno kausēto sviestu un ieputo. Pievieno smalki sagrieztu estragonu. Pasniedz siltu.

Pasniedz šķiņķi un kartupeļus ar pusbuntīti svaigu diļļu un Bearnas mērci.

SVĒTKU RULETE VĪNA MĒRCĒ AR ROZMARĪNA HARISU

SASTĀVDAĻAS 50 min, 1 pers.

Rozmarīna harisai:
2 sarkanās paprikas;
2 zariņi rozmarīna;
7 koriandra sēklas;
10 g kumīna sēklu;
70 ml olīveļļas;
2 smalki sagriezti ķiploki;
30 g čili pārslu;
50 g tomātu pārslu;
5 g kūpinātas paprikas pulvera;

Vīna mērcei:
3 vidēji sīpoli;
100 ml sarkanvīna;
100 ml lielopa buljona;
1/2 bunte svaiga timiāna;
100 g sviesta;
50 g kviešu miltu;

200 g cāļu rulete *Svētku, Ķekava.*

PAGATAVOŠANA

Svētku ruleti griez 2 cm biezās šķēlēs un liec tvaicēties uz 10–15 minūtēm.

Veselu papriku kopā ar rozmarīnu liec krāsnī cepties 250 grādos 25 minūtes. Sausā katlā grauzdē koriandra un kumīna sēklas. Pievieno olīveļļu un smalki sagrieztus ķiplokus, iepriekš sacepto papriku, tomātu pārslas, čili pārslas, paprikas pulveri un izsildi.

Mērču katlā vāri vīnu un smalki sagrieztus sīpolus ar timiāna lapiņām, līdz puse vīna novārījusies. Nokās un novārījumam pievieno miltus, uz lēnas uguns maisot, līdz veidojas mērces konsistence un milti kļūst brūni. Ieputo sviestu, sāli un melnos piparus.

ARKTISKĀS PALIJAS AR AUGSTU UZTURVĒRTĪBU

AUDZĒTAS LATVIJĀ AR MĪLESTĪBU, RŪPĒM UN ATBILDĪBU PRET DABU

ZIVS UZ LEDUS

RSEAFOOD GOLD CAVIAR

Gardēžiem un jūras velšu baudītājiem

ĪPAŠĀ RSEAFOOD UN RSEAFOOD GOLD SĒRIJA IR IZVEIDOTA, RŪPĪGI ATLASOT LABĀKOS PRODUKTUS AR AUGSTĀKAJĀM KVALITĀTES UN GARŠAS STANDARTU PRASĪBĀM.

Tajā pašā laikā RSeafood un RSeafood Gold ir ilgtspējīgi produkti, marķēti ar ASC un MSC sertifikātiem.

LAI LABI GARŠO!

RSEAFOOD *to enjoy*

RSEAFOOD GOLD

EDGARS SANDERS
VEGĀNAIS DZĪVESVEIDS

Ziemassvētki man saistās ar pieēšanos, tāpēc es svētkos izvēlos īpaši sātīgus ēdienus: daudz graudaugu, piemēram, griķu kotletes vai grūbu putru, bagātīgas riekstu vai ceptu dārzeņu mērces un noteikti kartupeļus vai kādu sēņu pīrāgu.

Mīts par to, ka vegāni ēd tikai salātus un sāta sajūtu nekad neiegūst, ir aplams. Es esmu šeit, lai parādītu, ka arī augu valsts ēdiens var būt ne tikai sātīgs, bet arī garšām bagāts, sildošs un svētku cienīgs. Ziemassvētku maltītes pagatavošana pavāram, kurš uzņem viesus, var sagādāt diezgan daudz stresa, tāpēc šīs receptes ir ļoti vienkāršas, ātri pagatavojamas, un iespējams darbu paveikt iepriekšējā dienā, lai svētku vakarā var atslābināties un izbaudīt maģisko laiku kopā ar tuvajiem cilvēkiem.

ŽĀVĒTU PLŪMJU UN SĒŅU GULAŠS

SASTĀVDAĻAS 30 min, 4 pers.

250 g brūno šampinjonu;
1 liels sīpols;
2 ķiploku daiviņas;
2 burkāni;
2 ēd. k. tomātu pastas;
100 ml sarkanvīna;
500 ml sēņu vai dārzeņu buljona;
100 g žāvētu melno plūmju (bez kauliņiem);
1 ēd. k. tumšās sojas mērces;
Sāls un melnie pipari pēc garšas.

PAGATAVOŠANA

Liec žāvētās plūmes bļodiņā, pilnībā pārlej ar siltu ūdeni un atstāj uz 30 minūtēm. Tad pārliec plūmes ar visu ūdeni blenderī un blendē, līdz izveidojas viendabīga masa.

Šampinjonus, sīpolus un burkānus sagriez mazākos gabaliņos, ķiplokus sarīvē. Liec karsēties katliņu uz lielas uguns. Kad tas karsts, ielej nedaudz olīveļļas un liec cepties sēnes ļoti brūnas no visām pusēm. Pievieno sīpolus un turpini cept, līdz sīpoli zeltaini brūni. Tad liec klāt burkānus, ķiplokus un tomātu pastu. Visu kārtīgi samaisi un sautē 1–2 minūtes. Pievieno sarkanvīnu, pasautē 1 minūti un lej klāt buljonu. Vāri visu uz vidējas uguns, līdz burkāni mīksti.

Ņem katlu nost no uguns un pamazām, pa vienai ēdamkarotei, pievieno žāvēto plūmju masu un maisi, līdz mērce nedaudz sabiezē. Pievieno sojas mērci, sāli un melnos piparus pēc garšas (ja mērce sanākusi nedaudz par skābu, var pievienot ēdamkaroti cukura).

Vairāk recepšu meklē www.rimi.lv/receptes

SVĒTKU PASTA AR SILTO MĒRCI

SASTĀVDAĻAS 30 min, 4 pers.

200 g *Fusilli* pastas;
1 mazs sīpols;
1 mazs burkāns;
2 burgeri *Meat Future Classic*;
1 ēd. k. sojas mērces;
250 ml auzu krēma *Tere* kulinārijai 15%;
Bunte svaigu diļļu;
Sāls un pipari pēc garšas.

PAGATAVOŠANA

Novāri pastu, kā norādīts uz iepakojuma.

Burgeru plācenīšus saspaidi ar dakšiņu, lai izveidojas maltas gaļas tekstūra un liec pannā uzkarsētā eļļā cepties, līdz masa vietām kļuvusi zeltaini brūna.

Sīpolu sagriez mazos kubiņos, burkānu sarīvē un pievieno masai uz pannas, un ik pa laikam apmaisot, sautē dažas minūtes. Pievieno auzu krēmu un sojas mērci. Smalki sakapā dilles un pievieno mērcei. Pēc garšas pieber sāli un piparus.

Pasniedz ar vārītu pastu.

KUKURŪZAS BULGURA SALĀTI

SASTĀVDAĻAS 20 min, 4 pers.

300 g kukurūzas bulgura *ICA* bez lipekļa;
50 g saulē kaltētu tomātu eļļā;
2 ēd. k. mazo kaperu;
Sauja saulespuķu sēklu;
Sauja ķirbju sēklu;
Bunte *Pak Choi* salātu;
1–2 tējk. Kajēnas piparu pulvera;
Citrona sula pēc garšas;
Sāls un pipari pēc garšas.

PAGATAVOŠANA

Uzvāri kukurūzas bulguru, līdz tas mīksts, nokās un noskalo zem auksta tekoša ūdens.

Uzkarsē krāsni līdz 200 grādiem. Liec saulespuķu un ķirbju sēklas cepties 6–7 minūtes, līdz tās apgrauzdējušās brūnas. Atstāj, lai atdziest.

Saulē kaltētos tomātus sagriez mazākos gabalos (saglabā eļļu, tā būs vajadzīga). Kaperus smalki sakapā, salātus sagriez mazākos gabalos. Visas sastāvdaļas liec bļodā un kārtīgi samaisi. Pievieno nedaudz eļļas no saulē kaltēto tomātu burciņas. Pievieno sāli, piparus un citrona sulu pēc garšas.

oat for whipping
oat for cooking 15%
plant-based chocolate pudding 125 g
plant-based caramel pudding 125 g
Meat Future
Meat Free BURGER CLASSIC
Meat Future
Meat Free BURGER JUICY RED
Meat Future
Meat Free Dumplings

bez piena
bez glutēna
bez laktozes
piemērots vegāniem
piemērots vegetāriešiem
Better BAR
Schär
Biscotti con Cioccolato
GLUTEN-FREE
DARK CHOCOLATE
150 g
ICA
Lasagneplattor
Gluten FRITT
250 g
ICA
Vaffelstrut
Gluten FRITT
ICA
Bulgur
Gluten FRITT
300 g
Schär
Muffin Choco
65 g

ZIEMAS AUGĻU EKSOTIKA

ZIEMĀ LATVIJĀ NEKĀDI AUGĻI NEIENĀKAS, ĀBOLU KRĀJUMI IET UZ BEIGĀM, UN VEIKALOS MEKLĒJAM KO GARDU UN SULĪGU. BIEŽI VIEN, IERAUGOT KĀDU NEPAZĪSTAMU AUGLI, BAIDĀMIES TO PIRKT, JO NEZINĀM, KĀ TAS GARŠOS. TAČU ZIEMA IR ĪSTAIS GADALAIKS, KAD NOGARŠOT DAŽĀDUS EKSOTISKUS AUGĻUS.

LIENE ZEMĪTE
SVĒTKU GARŠAS

Viens no neparastākajiem, manuprāt, ir čerimoja, kas atceļojusi pie mums no Dienvidamerikas un kuru mēdz dēvēt par krēma ābolu tās saldeni krēmīgās garšas dēļ.

ČERIMOJU VISLABĀK NOGATAVINĀT ISTABAS TEMPERATŪRĀ UN PĒC TAM LIKT LEDUSSKAPĪ. AUGĻA GATAVĪBU VAR NOTEIKT PĒC MIZAS - JO VAIRĀK TAJĀ PIGMENTĀCIJAS, JO AUGLIS GATAVĀKS.

Sasaldējot tas garšo pēc vaniļas saldējuma. Čerimoju var pievienot augļu salātiem, atspirdzinošiem dzērieniem, mērcēm, desertiem vai saldējumam. Lai augļa mīkstums nekļūtu brūns, to var apslacīt ar apelsīna vai citrona sulu. Čerimojas sēklas ēst nevajag, uzturā lieto tikai mīkstumu.

Ziemai un Ziemassvētkiem īpaši piestāv dateles un vīģes. Veikalos ir nopērkamas žāvētas dateles, ko var izmantot kā lielisku baltā cukura aizstājēju desertos un kūkās. Viens no maniem mīļākajiem gardumiem ir dateles, kas pildītas ar mandeli un glazētas piena šokolādē.

Savukārt vīģi varu saukt par savu ziemas karalieni, jo ziemā to lietoju īpaši daudz. Man garšo gan svaigas, gan žāvētas vīģes – uzkodās, salātos, pie desertiem, kūkās, tartēs. Vīģes lieliski sader ar konjaku un tumšo šokolādi. Bieži gatavoju Ziemassvētku dāvanām vīģu konjaka trifeles.

Ja ziemā sagribas kaut ko garšīgu un saldu, meklēju žāvētas aprikozes. Tās man aizvieto cepumus un šokolādi. Aprikozes var glazēt baltajā vai tumšajā šokolādē, un tas būs lielisks našķis vai svētku dāvana.

Līčija ir auglis, taču vairāk atgādina riekstu. Tās nedaudz adatainā miziņa ir jānoņem, ēd tikai mīkstumu, kauliņš nav ēdams. Līčijas nāk no Austrumāzijas. Tām ir karaliska vēsture: tās bijušas daudzu Ķīnas imperatoru iecienītākais auglis. Mēdz teikt, ka līčiju garšu nevar salīdzināt ne ar ko citu. Tās ir viegli saldas, garšīgas, aromātiskas, un to smarža nedaudz atgādina rožūdeni. Līčijas ir pašpietiekamas, tās ir ļoti maigas, tāpēc vajadzētu baudīt vienas pašas, ar vaniļas saldējumu vai vieglu sorbetu – citas garšas un smaržas tām traucē.

PĒRKOT AUGĻUS, JĀSKATĀS, LAI TIE BŪTU ROZĀ VAI SARKANĀ KRĀSĀ, NEDAUDZ MĪKSTI, BEZ PLANKUMIEM, SASPIEDUMIEM UN PLĪSUMIEM. JO GAIŠĀKA LĪČIJA, JO TĀ IR SVAIGĀKA.

Ja līčijas kļuvušas sarkanbrūnas – pienācis pēdējais laiks tās apēst. Vēl viens veids, kā noskaidrot, vai līčija ir svaiga, ir pārbaudīt miziņu – svaigam auglim tā ir elastīga.

Kumkvats ir dzimis Ķīnā, kur to dēvē par zelta ābolu. Eiropā kumkvatu sauc arī par pundurapelsīnu. Diemžēl nevar teikt, ka kumkvats Eiropā būtu kļuvis ļoti populārs. Kumkvati aug mūžzaļā pundurkokā, to augļi ir olas formā, zelta vai oranžā krāsā. Kumkvatam ir vismazākie augļi no visiem citrusaugļiem. Jāatzīst, ka, salīdzinot ar citiem citrusaugļiem, kumkvatu tā vienkārši nevar nomizot un ēst. Tam ir diezgan daudz sēklu, tas ir skābens, miza ir pabieza, gluda, tai piemīt brīnišķīgs aromāts. Tāpēc kumkvatu lieliski var izmantot dažādās marmelādēs, sukādēs, džemos, kā dekoru kūkām svaigā vai kaltētā veidā. Kumkvatu uzkata par ļoti vērtīgu, un tas satur ļoti daudz ēterisko eļļu, kas piešķir kumkvatam raksturīgo aromātu. Kumkvats iederas arī augļu salātos, to var pievienot mērcēm, cept kopā ar gaļu un zivīm, vārīt no tā džemu, ievārījumu, gatavot marmelādi.

Karambolu dēvē arī par zvaigznes augli – kad to sagriež šķēlītēs, veidojas zvaigznītes. Karambola ir kraukšķīga, ar svaigu garšu, tāpēc kā dekora elements labi iederas krēmīgos desertos un kūkās. Karambolu var pievienot arī augļu salātiem un izmantot kokteiļu noformēšanai. Karambola savas svaigi sulīgās garšas dēļ labi sader ar jūras velšu ēdieniem un putnu gaļu.

KARAMBOLA NAV JĀMIZO, VIENĪGI PIRMS ĒŠANAS VAR NOGRIEZT PAŠUS GALIŅUS

Visvairāk karambolu audzē Malaizijā, kur tā ienākas visu gadu.

JUICY DATES
100% Natural
Salam
سالم
Mountain Figs
400g e
Bergen Vijgen
medjool plus mp
SUPREME DATES
مجهول
MEDJOOL
NATURAL
100% Natural
Salam
سالم
Sun-dried Apricots
400g e

VĪĢU UZKODA AR PARMAS ŠĶIŅĶI

SASTĀVDAĻAS 30 min, 5 pers.

5 šķēles Parmas šķiņķa;
10 žāvētas vīģes;
50 g kazas siera *Chavroux*;
Pistācijas dekoram;
Zaļumi dekoram.

PAGATAVOŠANA

Nogriez vīģēm kātiņus, pildi vidū kazas sieru.

Parmas šķiņķa šķēles pārgriez uz pusēm un pusi aptin vīģei. Dekorē ar zaļumiem un pistācijām.

TARTE AR ČERIMOJU

SASTĀVDAĻAS 90 min, 6 pers.

Tartei:
55 g mandeļu miltu;
150 g kviešu miltu;
1 ēd. k. pūdercukura;
85 g sviesta;
1 citrona miza;
1 olas dzeltenums;
1 tējk. vaniļas cukura;

Pildījumam:
100 g blanšētu mandeļu;
1/2 citrona miza un sula;
1/2 apelsīna miza un sula;
50 ml *Cointreau* liķiera;
50 g pūdercukura;
100 g sviesta;
2 olas, istabas temperatūrā;

Rotāšanai:
1 liela čerimoja;
Brūnais cukurs pārkaisīšanai.

PAGATAVOŠANA

Samīci visas tartes sastāvdaļas, olas dzeltenumu pievieno pašās beigās. Mīklu uz pusstundu novieto aukstumā.

Ņem tartes formu, mīklu izrullē un plānā kārtā ieklāj formā, sadursti ar dakšu un novieto saldētavā uz aptuveni 30 minūtēm. Sakarsē krāsni līdz 180 grādiem. Cep tartes pamatni 10 minūtes.

Pagatavo pildījumu: mandeles sasmalcini mazos gabaliņos, pievieno sulas, miziņas un liķieri. Saputo sviestu ar cukuru, pievieno olas, vēlreiz saputo, sajauc ar mandeļu krēmu un lej tartē. Pa virsu kārto nomizotu, no sēklām iztīrītu un šķēlēs sagrieztu čerimoju. Pārkaisi ar brūno cukuru un cep aptuveni 30 minūtes. Atdzesē un pasniedz.

NORMUNDS BARANOVSKIS
MĀJAS GARŠAS

BIEZPIENA SACEPUMS AR EKSOTISKIEM AUGĻIEM *35 min, 4 pers.*

SASTĀVDAĻAS

3 olas;
180 g biezpiena, 9%;
2 ēd. k. kviešu miltu;
150 ml piena;
2 ēd. k. cukura;
6 kumkvati;
5 žāvētas aprikozes;
3 žāvētas vīģes;
2 ēd. k. sviesta (istabas temperatūrā).

PAGATAVOŠANA

Sagriez kumkvatu un žāvētos augļus mazākos gabaliņos. Viegli saputo olas ar cukuru. Pievieno šķipsniņu sāls, miltus, pienu un biezpienu, pieliec ēdamkaroti miksta sviesta. Pāri palikušo sviestu izmanto cepamtrauka iesmērēšanai.

Biezpiena masā iecilā augļus un lej traukā. Cep iepriekš sakarsētā cepeškrāsnī 180 grādos līdz 30 minūtēm – tas atkarīgs no izvēlētā trauka lieluma. Pasniedz siltu ar ogu mērci vai aukstu ar pienu.

DATEĻU UN ZEMESRIEKSTU KONFEKTES

SASTĀVDAĻAS *20 min, 4 pers.*

12 dateles *Medjoul* vai *Juicy;*
2 ēd. k. zemesriekstu sviesta *I Love Eco Crunchy*;
2 ēd. k. rudzu rīvmaizes;
60 g tumšās šokolādes *ICA* cepšanai, 55%;
20 g sviesta vai eļļas;
Sauja grauzdētu pistāciju ar sāli (nolobītu).

PAGATAVOŠANA

Datelēm iegriez mīkstumu un izņem kauliņu. Sajauc zemesriekstu sviestu ar rudzu rīvmaizi. Kauliņa vietā datelēs pildi zemesriekstu masu un aizloki tās ciet. Izkausē šokolādi ar sviestu vai eļļu un pārlej datelēm. Sadrumstalo pistācijas un pārber pāri šokolādei. Liec aukstumā, lai šokolādes glazūra sastingst.

Vairāk recepšu meklē www.rimi.lv/receptes

nimly
900g
DELIKATESS
GURMĖ KARTULIAI
GARDĖŽŲ KARTUPELIAI
GURMANŲ BULVĖS
nimly
900g
AMANDINE
GURMĖ KARTULIAI
GARDĖŽŲ KARTUPELIAI
GURMANŲ BULVĖS
DELIKATESS
POTATIS
La Vie
900g
EAT ME

LIENE ZEMĪTE
SVĒTKU GARŠAS

FRANČU SĪPOLZUPA

SASTĀVDAĻAS 3 h., 4 pers.

1,5 l liellopa buljona;
30 g sviesta;
1 ēd. k. saulespuķu eļļas;
700 g mizotu sīpolu;
1 ēd. k. cukura;
Sāls un pipari pēc garšas;
120 ml sausa sarkanvīna;
2 ēd. k. miltu;
4 ēd. k. brendija;
1 ķiploka daiviņa;
1 ēd. k. olīveļļas maizīšu apslacīšanai;
4 bagetes šķēles;
200 g Čedaras siera;
Timiāns dekoram.

PAGATAVOŠANA

Pannā izkausē sviestu kopā ar eļļu, liec plānās ripiņās sagrieztus sīpolus, pārkaisi sāli, piparus un cukuru, cep uz lēnas uguns, pārklājot ar cepampapīru vai uzliekot vāku, aptuveni 40 minūtes un ik pa laikam apmaisi. Ir ļoti svarīgi nepiededzināt! Palielini karstumu un pielej sarkanvīnu, apmaisot sīpolus, pacep 5 minūtes, pārkaisi miltus, samaisi, pievieno buljonam. Vāri vēl 30 minūtes.

Uzkarsē krāsni grila režīmā, sagatavo karstumizturīgus podiņus. Katrā podiņā ielej zupu un pievieno ēdamkaroti brendija. Sagriez bageti šķēlēs, apsmērē ar eļļu un sasmalcinātu ķiploku, nedaudz apgrauzdē. Virs zupas katrā podiņā liec divas maizes šķēles, pārkaisi Čedaras sieru un liec uz 3 minūtēm cepeškrāsnī grila režīmā, līdz siers izkūst un kļūst zeltains.

SAKŅAUGU BIEZĒNIS AR KRAUKŠĶĪGO BEKONU

SASTĀVDAĻAS 60 min, 4 pers.

5 vidēja izmēra burkāni;
2 lieli pastinaki;
1 liels kartupelis;
1 ēd. k. olīveļļas;
100 ml saldā krējuma;
35 g sviesta;
2 tējk. sasmalcināta estragona;
Sāls un pipari pēc garšas;
8 bekona šķēlītes;
100 g sēņu (gailenes vai tml.);
Dīgsti dekoram.

PAGATAVOŠANA

Katliņā vārošā sālsūdenī liec nomizotus, gabaliņos sagrieztus burkānus, pavāri 10 minūtes, tad pievieno nomizotu, gabaliņos sagrieztu kartupeli un pastinaku. Vāri uz vidējas uguns, kamēr dārzeņi mīksti. Nokāš dārzeņus un karsē uz plīts, kamēr liekais ūdens iztvaiko.

Liec dārzeņus blenderī vai bļodā (ja lieto rokas blenderi), pievieno estragonu, saldo krējumu, sviestu un olīveļļu. Samal līdz viendabīgai konsistencei. Ja nepieciešams, pievieno sāli un garšvielas.

Uz karstas pannas apcep bekonu un sēnes, līdz tie kraukšķīgi. Uz šķīvja kārto biezeni, izmantojot apļa formiņu, virsū liec bekonu, sēnes un zaļumus.

Vairāk recepšu meklē www.rimi.lv/receptes

NORMUNDS BARANOVSKIS
MĀJAS GARŠAS

ČETRU SAKŅU KARSTIE SALĀTI

SASTĀVDAĻAS 40 min, 4 pers.

2 svaigas bietes;
1 saldais kartupelis;
1/2 selerijas saknes;
1 rācenis;
50 ml olīveļļas;
5 zariņi svaiga timiāna;
3 daiviņas svaiga ķiploka;
1 tējk. sezama sēklu;
1/2 tējk. Kajēnas piparu;
1 ēd. k. medus;
Sāls pēc garšas;
2 *kale* kāposti;
1 paciņa fetas siera *Rimi Planet*.

PAGATAVOŠANA

Saknes sagriez nelielos kubiņos un aplej ar olīveļļu. Pievieno caur spiedi izspiestu ķiploku, sāli, medu un timiāna zariņus. Apmaisi un liec cepamtraukā. Pārkaisi ar Kajēnas pipariem un sezama sēklām, cep sakarsētā cepeškrāsnī 200 grādos 25 minūtes. Traukā saplūkā *kale* lapas, nedaudz apsmidzini ar eļļu un pieber sāli. Liec virs saknēm un cep vēl 5 minūtes. Pasniedz siltu ar drupinātu fetas sieru.

PASTA AR PASTINAKA UN KURKUMAS MĒRCI

SASTĀVDAĻAS 35 min, 4 pers.

Mērcei:
1 pastinaka sakne;
1 daiva ķiploka;
1 burkāns;
2 mizotas topinambūru saknes;
1 tējk. citrona sulas;
30 ml olīveļļas;
1/2 tējk. rīvētas kurkuma saknes;
1/2 tējk. rīvēta ingvera saknes;
400 ml koncentrēta buljona pēc izvēles (dārzeņu vai gaļas)
50 ml baltvīna

Pasniegšanai:
400 g *Tagliatelle* pasta;
Sauja sakapātu pētersīļu;
40 g rīvēta parmezāna tipa siera.

PAGATAVOŠANA

Topinambūru liec ūdenī, lai tas pilnībā nosedz saknes un pievieno citrona sulu. Pārējās saknes un garšaugus, sagriez mazākos gabalos un liec katlā sautēties olīveļļā. Sautē 5 minūtes. Pievieno baltvīnu un novāri šķidrumu uz pusi. Pievieno buljonu, kurkuma un ingvera saknes un vāri līdz saknes mīkstas. Samal biezenī. Paralēli novāri pastu. Novārīto pastu liec katlā ar krēmīgo biezeni, Pievieno pētersīļus un pasniedzot pārkai ar rīvētu sieru.

Vairāk recepšu meklē www.rimi.lv/receptes

MĀRTIŅŠ SIRMAIS
PASAULES GARŠAS

KARTUPEĻU UN SĒŅU KRĒMZUPA

SASTĀVDAĻAS 45 min, 4 pers.

5 lieli kartupeļi, nomizoti un sagriezti mazos kubiņos;
50 g sviesta;
200 g šampinjonu;
50 g kaltētu baraviku;
50 ml olīveļļas;
1 liels sīpols;
2 selerijas kāti;
3 ķiploka daiviņas;
10 g kaltētas raudenes;
100 ml saldā krējuma;
3 g rīvēta muskatrieksta;
5–6 ziemas celmenes;
3–4 jūraszāļu čipsi.

PAGATAVOŠANA

Baravikas aplej ar aukstu ūdeni un ļauj uzbriest 15 minūtes. Uz vidējas uguns katlā sakarsē olīveļļu un sutini smalki sagieztus sīpolus, ķiplokus un seleriju kātus, līdz tie caurspīdīgi. Pievieno raudeni, šampinjonus un vēl pasutini, līdz viss sēņu šķidrums iztvaikojis. Pievieno izmērcētās baravikas un sviestu. Maisot uz lēnas uguns, pievieno kartupeļus un sutini, līdz kartupeļi gandrīz mīksti. Tad pievieno saldo krējumu un pierīvē muskatriekstu, visu sablendē un pasniedz ar apceptām ziemas celmenēm un jūraszāļu čipsiem.

SALDAIS KARTUPELIS PISTĀCIJĀS UN KAŅEPĒS

SASTĀVDAĻAS 25 min, 1 pers.

1 vārīts saldais kartupelis;
Sauja lobītu pistāciju;
1/2 saujas kaņepju sēklu;
50 ml olīveļļas;
20 ml ābolu etiķa;
Svaigi malta sāls un pipari pēc garšas.

PAGATAVOŠANA

Saldo kartupeli gareniski sagriez un nosusini. Pārkaisi ar sāli un pipariem. Pievieno pistācijas un kaņepju sēklas. Apslaki ar olīveļļu un etiķi, cep cepamtraukā 180 grādos 20 minūtes. Pasniedz siltu.

EĻĻU DAUDZVEIDĪBA: KĀDU EĻĻU IZVĒLĒTIES?

DAŽĀDU EĻĻU VIENĀ VEIKALA PLAUKTĀ IR VAIRĀK NEKĀ MĒNESĪ DIENU, NEMAZ NERUNĀJOT PAR TILPUMU UN CENU DAUDZVEIDĪBU. EĻĻAS GARŠU NOSAKA IZEJVIELAS, AUGSNE, SPIEŠANAS TEHNIKA, LAIKA APSTĀKĻI, IZEJVIELU NOVĀKŠANAS LAIKS UN DAUDZI CITI FAKTORI. SAVUKĀRT TO, KĀDU EĻĻU IEGĀDĀTIES, – TAS, KO TU ĒD UN GATAVO.

SIGNE MEIRĀNE
IZSMALCINĀTĀS GARŠAS

Mana formula ideālam eļļu plauktam mājās ir vienkārša – vismaz piecas dažādas eļļas, un katrai no tām savs pielietojums: riekstu eļļa – salātiem, pikanta olīveļļa – maizes pamērcēšanai vai gatavu ēdienu apslacīšanai, maigas eļļas salātiem un eļļa cepšanai.

JĀATCERAS, KA FILTRĒTAS EĻĻAS VAR GLABĀTIES DIVUS GADUS, UN VISAS IETEICAMS TURĒT VĒSĀ, TUMŠĀ VIETĀ.

Atvērta eļļa jāizlieto pēc iespējas ātrāk un arī jāuzglabā tumšā vietā istabas temperatūrā.

OLĪVEĻĻA ir viena no populārākajām eļļām. *Extra virgin* eļļu iegūst, izmantojot aukstā spieduma tehnoloģiju, eļļa netiek karsēta un tāpēc saglabā uzturvielas. *Virgin* eļļa arī tiek spiesta ar aukstā spieduma tehnoloģiju, bet to ieteicams izmantot cepšanai. *Olive oil* ir rafinētas un *extra virgin* olīveļļas sajaukums. Savukārt *Pomace* jeb izspaidu eļļa ir viszemākās kvalitātes eļļa, kuru iegūst no ražošanas atlikumiem – kauliņiem un miziņām.

RAPŠU EĻĻA var būt rafinēta vai nerafinēta. Neapstrādātai nerafinētai rapšu eļļai ir izteikta garša. Nerafinētu eļļu izmanto svaigā veidā salātos, marinādēs un mērcēs. Rafinēta eļļa vairāk piemērota cepšanai, taču jāuzmanās, jo, karsējot 160–170 grādos, tajā veidojas toksiski savienojumi.

SEZAMA EĻĻAI piemīt unikāla garša ar bagātīgām lazdu riekstu niansēm. Svaigā veidā to izmanto mērcēs, karstos ēdienos – pēc nepieciešamības. Ideāla Āzijas virtuvei.

SOJAS EĻĻAI ir bagātīga un krēmīga garša ar pupiņu niansēm. Iesaku izmantot svaigā veidā – mērcēs. Ideāla ar marinētu, jēlu zivi vai gaļu. Var cept augstā temperatūrā.

SAULESPUĶU EĻĻAS mēdz būt dažādas – gan maigas, gan ar izteiktu saulespuķu un riekstu garšu. Izmanto svaigā veidā mērcēs un arī cepšanai – pateicoties augstajam degšanas punktam, saulespuķu eļļa ir droša un reti kad no labas pārvēršas par sliktu. Tā ir garšīga arī svaigā veidā mērcēs, bet neitrāla saulespuķu eļļa bez aromāta ir ideāla majonēzes pagatavošanai, kā arī gatavojot mafinus un dažādus konditorejas izstrādājumus.

KOKOSRIEKSTU EĻĻA ir patīkami krēmīga un izteikti aromātiska. Tā kā eļļas degšanas punkts ir ļoti augsts, tā ir īpaši piemērota cepšanai un fritēšanai. Temperatūrā, kas zemāka par 24 grādiem, tā uzglabājas baltas pastas veidā. Sasniedzot augstāku temperatūru, tā kūst un kļūst caurspīdīga.

VĪNOGU KAULIŅU EĻĻU iegūst no vīnogu kauliņiem, kuri paliek pāri, gatavojot vīnu. 90% gadījumu eļļai tiek "noņemts" aromāts, un tai ir neitrāla garša, smarža un ļoti maigs riekstainums. Ar šo eļļu cep mafinus, kūkas un citus izstrādājumus, kur vajadzīga neitrāla eļļas garša un aromāts.

LINSĒKLU EĻĻU izmanto svaigā veidā kā garšvielu vai kā mērču sastāvdaļu. Ideāla ar tvaicētiem kartupeļiem un krēmsieru.

MAKADAMIJAS RIEKSTU EĻĻA ir vismaigākā un samtainākā no visām riekstu eļļām. Vislabāk to izmantot svaigā veidā mērcēs.

AVOKADO EĻĻAI piemīt ļoti maiga avokado garša un pasakaina zaļgana krāsa. Iesaku izmantot tikai svaigā veidā.

ĶIRBJU SĒKLU EĻĻAI ir izteikti tumša krāsa, trekna un piesātināta garša. Izmanto tikai svaigā veidā mērcēs.

LAZDU RIEKSTU EĻĻA izceļas ar smalku un delikātu garšu. Bauda tikai svaigā veidā mērcēs. Nogaršo ar šitake sēnēm, Parmas sieru un lapu salātiem!

VALRIEKSTU EĻĻA. Aromātiska, augļaina garša. Izmanto tikai svaigā veidā. Pamēģini ar humosu, balto pupiņu salātiem vai salātiem ar zilo sieru.

Rimi
GRAPE SEED
REFINED OIL
IDEAL FOR COOKING, SALADS & SAUCES
1L
Rimi
OLIVE
POMACE OIL
IDEAL FOR COOKING
1L e
Rimi
EXTRA LIGHT
OLIVE OIL
IDEAL FOR FRYING AND BAKING
750ml e
Huile d'Amande
Almond oil
Huile de Chanvre
Vierge
1ère pression à froid
Rimi PLANET
VIRGIN
COCONUT OIL
COLD-PRESSED
500ml
Selection by Rimi
Olio Extra Vergine di Oliva
LIMONE
Selection by Rimi
Olio Extra Vergine di Oliva
BASILICO

LIENE ZEMĪTE
SVĒTKU GARŠAS

GREZNĀ ZIEMASSVĒTKU BEZĒ KŪKA

240 min, 8 pers.

SASTĀVDAĻAS

Bezē:
1 ēd. k. kakao pulvera;
1 tējk. kukurūzas cietes;
1 tējk. grieķu jogurta;
1 tējk. kanēļa;
100 g smalki sasmalcinātas tumšās šokolādes plus pārkaisīšanai;
9 olu baltumi;
440 g pūdercukura;
1 tējk. baltvīna etiķa;

Krēms:
300 g maskarpones siera;
200 g saldā krējuma;

Bumbieri ar riekstiem:
150 g sasmalcinātu grauzdētu pekanriekstu;
2 bumbieri šķēlēs;
50 g *Cointreau* liķiera;
200 ml ūdens;
50 g sviesta;
100 g cukura;
1 tējk. kanēļa;
1/2 tējk. malta kardamona;
1/2 tējk. malta ingvera;

Sviesta mērce:
250 ml saldā krējuma;
65 g sviesta;
150 g brūnā cukura;
1/2 vaniļas pāksts;
1 ēd. k. *Cointreau* liķiera.

PAGATAVOŠANA

Uzkarsē krāsni līdz 180 grādiem, sagatavo 3 formas 18 cm diametrā. Izsijā kakao un kukurūzas cieti bļodā, pievieno jogurtu, kanēli un šokolādi, samaisi. Saputo olu baltumus, pakāpeniski pievienojot pūdercukuru, stingrās, spīdīgās putās. Pievieno etiķi un daļu šokolādes, samaisi un klāj vienādi trijās formās uz trim pannām, tad formas noņem.

Cep 5 minūtes 180 grādos, tad samazini temperatūru uz 150 grādiem un cep aptuveni 1 stundu un 10 minūtes. Izslēdz krāsni un ļauj meringiem tajā atdzist.

Gatavo sviesta mērci: visas sastāvdaļas liec katliņā, uz vidējas uguns karsē aptuveni 7–8 minūtes, kamēr cukurs izkūst. Izkasi vaniļu no pāksts, samaisi, ļauj pilnībā atdzist.

Katlā liec cukuru, karsē, kamēr tas karamelizējas, pievieno karstu ūdeni un sviestu, samaisi. Tad pievieno garšvielas, liec klāt bumbieru šķēles, pārlej ar liķieri un karsē, kamēr bumbieri mīksti, bet neizjūk – aptuveni 10 minūtes.

Saputo maskarpones sieru ar saldo krējumu stingrās putās. Uz bezē pamatnes liec daļu maskarpones krēma, kārto bumbierus, pārkaisi grauzdētus riekstus, pārslaki mērci un liec nākamo bezē kārtu, un tā līdz trešajai kārtai. Kūku pārkaisi ar sasmalcinātu šokolādi.

Vairāk recepšu meklē www.rimi.lv/receptes

Santa Maria
PIEŠĶIR GARŠU SVĒTKIEM!
Dr.Oetker
THE Taste Of WINTER
Warme Schokokuchlein
mit DEKOR-ZUCKER
Dr.Oetker
THE Taste Of CHRISTMAS
24 Pieces
Sugar Decoration
Dr.Oetker
THE Taste Of WINTER
mit SCHOKO-STERNEN
Santa Maria
Santa Maria
Ar apelsīna garšu
JAUNUMS!

TUVOJOTIES SVĒTKIEM, VEIKALOS PARĀDĀS AIZVIEN VAIRĀK JAUNUMU NO SALDUMU PASAULES. IZSMALCINĀTAS TRIFELES, SALDUMU IZLASES, CEPUMI, NEIERASTI KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI VAI JAU IEMĪĻOTI GARDUMI SKAISTOS SVĒTKU NOFORMĒJUMOS – TĀ IR IZCILA DĀVANA, JA APTRŪKUŠĀS IDEJAS, BET VAJADZĪGS MAZĀKS VAI LIELĀKS PĀRSTEIGUMS MĪĻAJIEM IKDIENĀ UN SVĒTKOS!

SVĒTKU CEPUMI
Selga
PIPAR-kūkas
GINGERBREAD
Selga
PIPARKŪKU
Burliņi
GINGERBREAD LETTERS
A
BC
DCF
EHIK
Laimiņa Poga
Mario
RIEKSTIŅI
XXL
4 x 250 g
Frische Pack
1000 g
Lido
PIPARKŪKU NAMIŅS
Chukesed
PIPAR-KOOGID
GINGERBREADS 800 g
Marmiton
Cannelle
BAKERY
BREAD & PASTRY
PIPARKŪKAS

LIQUER CREAM TRUFFLE COLLECTION
Cocoa
Apple
Orange
Hazelnut
PÜRE
RÉMY MARTIN
METAXA
MOUNT GAY
COINTREAU
Sorini
Mail Box
WITOR'S
ELECTION
creamy

SKRĪVERU
SKRIVERU
GOTIŅA
AR PIPARKŪKU GARŠU
TĪGERIS
ĪSTĀ

Selection by Rimi
ROASTED COFFEE BEANS
GUATEMALA
100% ARABICA
1 kg
COLOMBIA
BRAZIL
250 g
Paulig
CHRISTMAS coffee
CINNAMON AND CARDAMOM FLAVOURED
KANELIN JA KARDEMUMMAN MAKUINEN
200 g
STARBUCKS
TOFFEE NUT LATTE
LIMITED EDITION
Dolce Gusto
ICA i♥eco
VAR MED OCH STÖTTA
EKOLOGISKA ODLINGAR I
PERU
EKOLOGISKT HÖGLANDSKAFFE
LÄTT MÖRKROST
Fylligt och komplext bryggkaffe
med len eftersmak
450g
Single origin. 100% Arabica

RAIMONDS SELGA
KAFIJAS GARŠAS

ZIEMASSVĒTKU PIKANTĀ KAFIJA

SASTĀVDAĻAS *10 min, 1 pers.*

Maisījumam:*
1/2 tējk. malta muskatrieksta;
1/2 tējk. kardamona;
1 tējk. kanēļa;
1 ēd. k. brūnā cukura;
250 g maltas kafijas;

Dzērienam:
50 ml piena;
Putukrējums;
Rīvēts muskatrieksts.

PAGATAVOŠANA

Lai pagatavotu maisījumu, visas garšvielas un brūno cukuru samaisi kopā ar kafiju un glabā slēgtā traukā. Kafija ir ļoti higroskopiska – tā uzsūc sevī aromātus no garšvielām, un jau nākamajā dienā tā būs vienmērīgi aromātiska.

Pagatavo pikanto kafiju pēc iecienītās metodes, taču tā, lai krūzē nebūtu biezumu. Tāpēc filtra aparāts vai franču prese būs vispiemērotākie varianti. Ņem 12 gramus kafijas maisījuma uz 1 dzēriena porciju (200 ml). Kafiju pārlej krūzē, kuras tilpums ir vismaz 300 ml. Pievieno pienu, dzērienam pa virsu liec putukrējumu. Noteikti iesaku uzputot stingri, lai putukrējums peld pa virsu kafijai. Uzrīvē svaigu vai uzkaisi maltu muskatriekstu.

* Garšvielu maisījums paredzēts 20-25 porcijām.

SVĒTKU VAKARIŅU KAFIJA

SASTĀVDAĻAS *5 min, 4 pers.*

40 g maltas kafijas;
1 neliela kanēļa standziņa;
2 dateles bez kauliņa;
1/4 tējk. malta muskatrieksta;
2 krustnagliņas;
1 strēmele svaigas apelsīna miziņas;
400 ml karsta ūdens.

PAGATAVOŠANA

Kafiju, kanēļa standziņu, dateles, muskatriekstu, krustnagliņas un apelsīna miziņu ievieto franču presē un nedaudz saspaidi, lai salauztu kanēli un samaisītu visas garšas. Ielej franču presē 400 ml verdoša ūdens: jo karstāks, jo labāk, lai veicinātu cieto garšvielu ekstrakciju. Apmaisi visu saturu, uzliec preses augšdaļu uz trauka, nedaudz to piespied, lai garšvielas nogrimtu kafijā. Pēc 4 minūtēm nospied presi un lēnām pārlej kafiju mazās – 80–100 ml – tasītēs.

MĀRCIS MITREVICS
VĪNA GARŠU SADERĪBA

ZIEMASSVĒTKU VĪNU DĀRZS

IR DECEMBRIS - ZIEMASSVĒTKU BRĪNUMA GAIDU UN MAĢISKĀS JAUNĀ GADA TUVOŠANĀS LAIKS. ŠIS IR LAIKS, KAS TRADICIONĀLI TIEK UZSKATĪTS PAR VISLABĀKO IEMESLU SVINĪBĀM, ŠĶĪVJOS UN GLĀZĒS LIEKOT PAŠU GARŠĪGĀKO. ŠOGAD RIMI VĪNA DĀRZS SARŪPĒJIS VIRKNI JAUNU VAI JAU PĀRBAUDĪTU VĪNU, AR KURIEM GADA NOGALES SVĒTKOS PALUTINĀT SEVI UN TUVĀKOS VAI VARBŪT ATRAST KO PIEMĒROTU IETĪŠANAI AR RŪĶIEM IZRAKSTĪTĀ PAPĪRĀ, LAI NOLIKTU ZEM EGLĪTES.

Zinātnieki, kuriem vienmēr atrodas neparastas lietas, ko atklāt, aprēķinājuši, ka katrā pilnā šampanieša glāzē mājo vismaz miljons burbulīšu. Tātad jebkurš dzirkstošā vīna baudītājs automātiski kļūst par miljonāru. Bet ar burbuļiem vien nepietiek, lai dzirkstošo vīnu sauktu par garšīgu. Visa pamatā ir labs vīns, kas piedzīvo vēl vienu, galveno pārvērtību, kuras laikā tas tiek padarīts par izcilu šampanieti, kremantu vai kavu. Visi šie nosaukumi nozīmē vienu – vīns savus burbuļus ieguvis dabiskā ceļā, to uzraudzējot vēl vienu reizi katrā individuālajā pudelē. Tas savukārt apliecina faktu, ka katra pudele ir unikāls mākslas darbs un nav "pasmelta" no kādas lielākas, 30 000 vai 100 000 litru tvertnes. Es to saucu par personisku.

Par šampanieti, šķiet, ir dzirdējuši visi. Tas ir smalkākais dzirkstošo vīnu etalons, nācis no konkrēta reģiona, no konkrētām (un ļoti dārgām) vīnogām, pagatavots strikti ierobežotā procesā, kas garantē tā unikalitāti un visbiežāk arī kvalitāti. Ir slaveni un vēl slavenāki šampanieša vārdi jeb zīmoli. Neapšaubāmi tie ir produkti, kas tiešā veidā ietekmē dažādu svinību norises kārtību visa pasaulē – vai tās būtu autosacīkstes, kuģa ūdenī nolaišanas svētki vai bagātnieku izrādīšanās pasākums, visos piedalās franču šampanietis. Bez plaši zināmiem nosaukumiem, ko atradīsi 54. lpp., ir arī mazāk zināmi vai vispār nezināmi, ko ražo mazītiņas saimniecības un pārdod lielajiem Šampaņas milžiem. Tāds ir arī Duso atraitnes (*Veuve Doussot*) šampanietis, ko īpaši iesaku svinībām (52. lpp.). Lai arī nesalīdzināmi mazāk populārs par slavenajiem šampaniešiem, šis iesārtenais brīnumdzēriens jau vairākus gadus tiek atzīts par labāko rozā šampanieti Latvijā savā cenu kategorijā. Tas gan arī nav lēti, jo franču šampanietis nevar būt lēts pat teorētiski. Tāpēc piedāvāju alternatīvas, kas pēc ražošanas stila un produkta kvalitātes neatpaliek no šampaniešiem.

ALKOHOLA LIETOŠANAI IR NEGATĪVA IETEKME
ALKOHOLISKO DZĒRIENU PĀRDOŠANA, IEGĀDĀŠANĀS UN NODOŠANA NEPILNGADĪGĀM PERSONĀM IR AIZLIEGTA

Pirmā no tām – *Cremant de Loire* jeb produkts, kas gatavots tajā pašā zemē, tādā pašā veidā kā šampanietis, tikai citā apgabalā un no mazliet citādām vīnogām. Otrā alternatīva – spāņu *Cava*, kas tiek ražota identiski labākajam šampanietim, bet nāk no mazītiņa, es pat teiktu, mikroskopiska vīnu ražotāja, kurš izmanto 100% sentēvu metodes un tehnoloģijas, lai radītu savu versiju par izturētu augstākās klases dzirkstošo vīnu. Starp citu, šis vīns ieguvis atzinību konkursā *Latvijas Gada Vīns*.

Blakus dzirkstošajiem, lūk, pāris vīnu (52. lpp.) no *Gerard Bertrand* – neskaitāmas balvas ieguvuša vīndara, kuru dēvē par mūsdienu ilgtspējīgās un biodinamiskās vīnkopības pārliecinošāko vēstnesi. Šie divi nāk no vīnu līnijas *Naturea* – maksimāli dabiski audzētas vīnogas un dabiski darināts vīns, iztiekot bez jebkādām mākslīgām piedevām, tostarp sulfītiem.

Tālāk jaunumi no *Rimi Vīna dārzā* jau iepazītās Gruzijas vīnu sērijas *Adati* – senās vīnogu šķirnes *Rkatsiteli* spirdzinošais baltvīns un no visslavenākās Gruzijas vīnu mikrozonas vīna dārzos augošām vīnogām darinātais ikoniskais, saldais sarkanais *Khvanchara*. Turpat atradīsi kārtīgi izturētus sarkanvīnus no Spānijas – *Ramblas Reales Crianza* un *Reserva*. Tie ir attiecīgi 2016. un 2014. gada ražas vīni, tātad smaržu buķetē noteikti sastapsi ogu ievārījuma, žāvētu augļu un dažādu garšvielu nianses, savukārt garšā jutīsi nobriedušas miecvielas un samtainas sajūtas pēcgaršā.

Par samtainām sajūtām turpinot, vēlos stādīt priekšā jaunumus no Moldovas, no vienas no senākajām darītavām *Vinuri Comrat*. Mazākā valsts Eiropā (neskatot pundurvalstis un pilsētvalstis) Moldova ir ar senu vīnkopības pagātni, padomju laikā degradētu priekšstatu, un nu atgūst savu vietu vīna pasaulē. Cariskās Krievijas laikā Moldovā darītie vīni rotāja ne tikai Krievzemes, bet arī citu Eiropas galmu galdus. Slavenākais vīnu reģions Besarābija, kas šobrīd ģeogrāfiski atrodas pat trijās valstīs, līdzīgi kā Vidzeme bija viena no Krievijas guberņām, par ko joprojām liecina tās ģerbonis, kurš atrodams uz viena no maniem īpašajiem piedāvājumiem. Besarābijas vīndariem cauri gadsimtiem bija jāpārdzīvo gan valsts piederības maiņas, gan konkrētās varas uzspiestie likumi, prasības un ierobežojumi. Vislielāko postu, līdzīgi kā pie mums, nodarīja lielinieku padomju saimniekošanas desmitgades, kuru laikā masveidā tika pielietoti jaunatklāti ķīmiskie elementi un rūpnieciskā pieeja vīna audzēšanā un ražošanā ar vienu mērķi – saražot pēc iespējas vairāk lēta vīna Vissavienības darbaļaužu vajadzībām. To nomainīja pretalkoholisma kampaņas, kad vīnogulājus lika izcirst. Bet pat šādi satricinājumi nespēja pilnībā iznīcināt Besarābijas īstenos vīndarus, kuri šobrīd piedzīvo renesansi.

ŠIE VĪNI ŠĶIET SVEŠI UN, IESPĒJAMS, LIEK ŠAUBĪTIES, TAČU ES APSOLU, KA TEVI GAIDA NEVIS VILŠANĀS, BET GAN ĪSTS ATKLĀJUMS, KAD TIE VIZUĻOS GLĀZĒ PIE TAVA SVĒTKU MIELASTA!

To daudzšķautņaino smaržu buķeti, perfekti sabalansēto garšu ar izteikti samtainām miecvielām un pārliecinošo pēcgaršu nevar nemīlēt. Salīdzinājumam – ja šādi vīni nāktu no kāda Itālijas vai Francijas reģiona, tie maksātu trīsreiz dārgāk. Šīs ir vīna pasaules vēl neatklātās pērles. Pagaidām tās iekāro tikai retais. Bet tas ir tikai pagaidām.

ALKOHOLA LIETOŠANAI IR NEGATĪVA IETEKME
ALKOHOLISKO DZĒRIENU PĀRDOŠANA, IEGĀDĀŠANĀS UN NODOŠANA NEPILNGADĪGĀM PERSONĀM IR AIZLIEGTA

ŠAMPANIETIS VEUVE DOUSSOT BRUT ROSÉ 12,5%, 0,75 L, ŠAMPAŅA, FRANCIJA

Darināts ekskluzīvi tikai no *Pinot Noir* vīnogām, kas novāktas sešos dažādos pakalnes dārzos. Šis elegantais sārtvīns iekārdina ar savu spilgto krāsas toni un dāsno žāvētu dzērveņu, zemeņu, aveņu un svaigu vīnogu aromātiem, kā arī ar izsmalcinātu burbulīšu spēli uz mēles. Ideāls aperitīvs vai pavadonis īpašām svētku maltītēm, kas ļoti labi saderēs ar karstajiem zivju ēdieniem vai sarkano ogu desertu.

SAUSS DZIRKSTOŠAIS VĪNS MARCEL MARTIN CREMANT DE LOIRE BRUT 12%, 0,75 L, FRANCIJA

Dzīvīgs un elegants dzirkstošais vīns ar citrusaugļu aromātiem un delikātiem, rotaļīgiem burbuļiem. Kā jau pieklājas vislabākajiem dzirkstošajiem vīniem, šis dzēriens darināts pēc dzirkstošā vīna tradicionālās metodes, otrreizējo rūgšanu veicot jau pudelē. Pasniegt krietni atdzesētu kā aperitīvu vai ar vieglām uzkodām.

GRAN SATIVA RESERVA BRUT NATURE CAVA 11,5%, 0,75 L, SPĀNIJA

Dzirkstošais vīns no *Xarel-lo, Macabeo* un *Parellada* vīnogām, kas īpaši ilgi izturēts uz rauga nogulsnēm pudelē, rezultātā augļiem bagātajā smaržu buķetē papildus iegūstot kruasānu, riekstu un vārītā krēma aromātu nianses. Lielisks aperitīvs vai austeru un citu jūras produktu pavadonis. Pasniegt krietni atdzesētu.

SAUSS BALTVĪNS GERARD BERTRAND NATURAE PAYS D'OC CHARDONNAY 12,5%, 0,75 L, FRANCIJA

No organiski audzētām vīnogām darināts sertificēts vīns bez pievienotiem sulfītiem un vegāniem draudzīgs. *Naturae* ir vīns ar izcilu raksturu, intensīvs, augļains un spirdzinošs. Šis svaigais un elegantais *Chardonnay* atklāj citrusaugļu un ziedu garšu. Pasniedziet 12 grādu temperatūrā kā aperitīvu, ar pesto pastu vai dārzeņu risoto.

SAUSS SARKANVĪNS GERARD BERTRAND NATURAE PAYS D'OC SYRAH 14%, 0,75 L, FRANCIJA

No organiski audzētām vīnogām darināts sertificēts vīns bez pievienotiem sulfītiem un vegāniem draudzīgs. Šis noapaļotais, labi koncentrētais *Syrah* atklāj tumšo ogu garšu un izsmalcinātas garšvielu un lakricas nianses. Pasniedz 16 grādu temperatūrā ar garšvielām bagātiem ēdieniem vai klasisko lazanju.

ALKOHOLA LIETOŠANAI IR NEGATĪVA IETEKME

ALKOHOLISKO DZĒRIENU PĀRDOŠANA, IEGĀDĀŠANĀS UN NODOŠANA NEPILNGADĪGĀM PERSONĀM IR AIZLIEGTA

SAUSS SARKANVĪNS RESERVA DE LA TIERRA RAMBLAS REALES CRIANZA 13%, 0,75 L, SPĀNIJA

Klasisks spāņu *Crianza* sarkanvīns, kas 6 mēnešus izturēts franču un amerikāņu ozolkoka mucās. Lielisks gan kā aperitīvs, gan kombinācijā ar spāņu desu, sāļo uzkodu platēm un gaļas ēdieniem.

SAUSS SARKANVĪNS VINURI DE COMRAT PLAI MOLDOVA MERLOT SYRAH 13,5%, 0,75 L, MOLDOVA

Vīns izgatavots no atlasītām *Merlot* un *Syrah* šķirnes vīnogām, kas izaudzētas Moldovas dienvidos, ideālā reģionā sarkano vīnu ražošanai. Vīnu 6 mēnešus nogatavina franču ozolkoka mucās. Vīnam piemīt tumša rubīna krāsa, augļu garšas buķete, ko raksturo melno upeņu, plūmju un tumšo ķiršu toņi. Lielisks pavadonis dārzeņu un liellopu gaļas sautējumiem.

SAUSS BALTVĪNS TBILVINO ADATI RKATSITELI KAKHETI 12%, 0,75 L, GRUZIJA

Vīns darināts no Kahetijas vīnkopības reģionā Gruzijas austrumos augušām *Rkatsiteli* vīnogām, ko uzskata par vienu no vecākajām šķirnēm pasaulē. Vīns ar raksturīgu svaigu ābolu aromātu un atsvaidzinošu, viegli skābenu garšu. *Rkatsiteli* lieliski sader ar tvaicētu foreli, vistu, tītaru, siera un dārzeņu salātiem. Pasniegt atdzesētu.

SALDS SARKANVĪNS TBILVINO ADATI KHVANCHKARA 11,5%, 0,75 L, GRUZIJA

Vīns darināts no īpaši atlasītām *Alexandrouli* un *Mujuretuli* vīnogām, kas audzētas slavenajā *Khvanchkara* mikrozonā Račas vīndarīšanas reģionā Gruzijas rietumos. Šie vīna dārzi iekopti uz kalnu nogāzes 450–750 metrus virs jūras līmeņa. Vīnam ir vidēji spilgta rubīna krāsa, vilinošas meža ogu un ķiršu smaržas nianses un samtaina, bagātīga garša ar dabisku saldumu un sabalansētu pēcgaršu. Saderēs ar ķiršu pirāgu, valriekstu un medus saldumiem, kā arī ar augļiem.

SAUSS SARKANVĪNS VINURI DE COMRAT BESSARABIAN PROVINCE CABERNET SAUVIGNON-FETEASCA NEAGRA 13%, 0,75 L, MOLDOVA

Vīns izgatavots no atlasītām *Cabernet Sauvignon* un vietējām autentiskajām *Feteasca Neagra* šķirnes vīnogām, kas izaudzētas Moldovas dienvidos, Valu lui Traian reģionā. Vīns izturēts franču ozolkoka mucās. Vīnam piemīt tumša rubīna krāsa un garšas buķete ar ogu aromātu, ko raksturo melno upeņu, saldo un tumšo ķiršu toņi. Neparasti piesātināts sarkanvīns.

SAUSS SARKANVĪNS RESERVA DE LA TIERRA RAMBLAS REALES RESERVA 13%, 0,75 L, SPĀNIJA

Raksturīgs *Reserva* sarkanvīns, kas 12 mēnešus izturēts franču un amerikāņu ozolkoka mucās un pēc tam vēl pavadījis vairākus gadus pudelēs. Ar savu koncentrēto smaržu buķeti un garšas pilnību lieliski piemērots partneris izturētiem sieriem, sāļām uzkodām un gaļas ēdieniem.

ALKOHOLA LIETOŠANAI IR NEGATĪVA IETEKME

ALKOHOLISKO DZĒRIENU PĀRDOŠANA, IEGĀDĀŠANĀS UN NODOŠANA NEPILNGADĪGĀM PERSONĀM IR AIZLIEGTA

ALKOHOLA LIETOŠANAI IR NEGATĪVA IETEKME

ALKOHOLISKO DZĒRIENU PĀRDOŠANA, IEGĀDĀŠANĀS UN NODOŠANA NEPILNGADĪGĀM PERSONĀM IR AIZLIEGTA

Dzirkstošais vīns Masi Moxxé Pinot Grigio/ Verduzzo Spumante Brut 12% 0.75l, Itālija/Friuli

Masi vīndarītava ir pilnībā izkopusi prasmi vīnu gatavošanai izmantot vītinātas vīnogas un, lai arī Venēcijas apkaimē dzirkstošos vīnu gatavo kopš 18.gadsimta, Moxxé ir pirmais jebkad radītais dzirkstošais vīns, kura gatavošanas procesā ir izmantotas vītinātas vīnogas. Šī tehnika piešķir vīnam garšas koncentrāciju un daudzveidīgaku raksturu.

Veiksmīgi sader ar sieriem, kas nogatavināti 6-12 mēnešus, kā arī tradicionālajām antipasti uzkodām. Baudīt 6-8°C temperatūrā.

Baltvīns Masi Masianco Pinot Grigio/Verduzzo 13% 0.75l, Itālija/Friuli

Masi vīndarītava līdz niansēm ir izkopusi prasmi vīnu gatavošanai izmantot vītinātas vīnogas gan sausiem, gan saldiem vīniem. Aļī Masianco ir pieskaitāms pie šīs saimes, kurā viena no divām vīnogām – Verduzzo, tiek vītināta. Masianco ir izteikti gastronomisks vīns, kuru veido Pinot Grigio spirgtums un Verduzzo garšas bagātība.

Veiksmīgi sader ar tradicionālajām antipasti uzkodām, kā arī grilētiem zivs un baltās gaļas ēdieniem.
Baudīt 9-11°C temperatūrā.

Sarkanvīns Masi Campofiorin Rosso 13% 0,75l, Itālija/Veneto

Masi Campofiorin ir leģendārā vīna Amarone "jaunākais brālis", kas tiek gatavots no tām pašām vīnogu šķirnēm (Corvina, Rondinella. Molinara), arī tiek vītinātas, bet īsāku laiku nekā gatavojot Amarone, 3-4 nedēļas. Masi vīndarītavas vīnogu vītināšanas metode Appaxximento piešķir vīnam piesātinātu krāsu, daudzveidīgu garšu un aromātu, kā arī uzglabāšanas potenciālu. Campofiorin var attīstīties vismaz 15-20 gadus un iepriecināt vīna cienītājus ar daudzveidīgu aromātu un garšu.

Lieliski piemērots pie grilētas gaļas ēdieniem un nogatavinātiem sieriem (12-24 mēneši), kā arī tradicionāliem pastas ēdieniem.
Baudīt 16-18°C.

Sarkanvīns Masi Passo Doble Rosso Malbec/Corvina, Bio/Eco 13.5% 0.75l, Argentīna/Mendoza/Tupungato

Vēsturiskā Itālijas vīndarītava Masi 21.gadsimta sākumā arī Argentīnā, Uco ielejā, iekopa vīnogulājus un izveidoja vīndarītavu, kura praktizē vīnu gatavošanu no vītinātām vīnogām, pēc Appassimento metodes. Lai arī šī vieta ir ieleja, vīnogulāji ir izvietoti vairāk kā 1000 metrus virs jūras līmeņa, kas nodrošina lieliskus apstākļus vīnkopībai. 2015 gadā vīndarītava ieguva bioloģiskās lauksaimniecības sertifikātu.

Veiksmīgi sader ar nogatavinātiem sieriem, grilētiem sarkanās gaļas un medījuma ēdieniem. Baudīt 16-18°C temperatūrā.

ALKOHOLA LIETOŠANAI IR NEGATĪVA IETEKME
ALKOHOLISKO DZĒRIENU PĀRDOŠANA, IEGĀDĀŠANĀS UN NODOŠANA NEPILNGADĪGĀM PERSONĀM IR AIZLIEGTA

JAUNUMI UN JAU ATZĪTI DZĒRIENI RIMI VEIKALU PLAUKTOS, KAS, GATAVOJOTIES SVĒTKIEM, PAPILDINĀTI AR PIEMĒROTĀM GLĀZĒM. RIMI GARDĒDIS ILMĀRS TĀLĀKAJĀS LAPPUSĒS IR SARŪPĒJIS LIELISKAS RECEPTES, AR KURĀM VARI BAGĀTINĀT SAVU SVĒTKU DZĒRIENU KARTI.

ALKOHOLA LIETOŠANAI IR NEGATĪVA IETEKME

ALKOHOLISKO DZĒRIENU PĀRDOŠANA, IEGĀDĀŠANĀS UN NODOŠANA NEPILNGADĪGĀM PERSONĀM IR AIZLIEGTA

ALKOHOLA LIETOŠANAI IR NEGATĪVA IETEKME

ALKOHOLISKO DZĒRIENU PĀRDOŠANA, IEGĀDĀŠANĀS UN NODOŠANA NEPILNGADĪGĀM PERSONĀM IR AIZLIEGTA

ILMĀRS MUNKEVICS
DZĒRIENU GARŠAS

HOT BUTTERED RUM

SASTĀVDAĻAS *10 min, 1 pers.*

100 ml tumšā ruma;
1 ēd. k. brūnā cukura;
2 šķipsniņas malta kanēļa;
2 šķipsniņas malta muskatrieksta;
2 tējk. sviesta;
200 ml karsta ūdens.

PAGATAVOŠANA

Karstam ūdenim pievieno cukuru, garšvielas un izkausētu sviestu. Kad izveidojies viendabīgs dzēriens, pievieno rumu.

Dekorē ar kanēļa standziņu.

ZIEMASSVĒTKU *NEGRONI*

SASTĀVDAĻAS *10 min, 1 pers.*

3 kanēļa standziņas;
4 anīsa zvaigznes;
10 krustnagliņas;
3 melno piparu graudi;
200 ml džina;
200 ml sarkanā vermuta;
200 ml *Campari*.

PAGATAVOŠANA

Garšvielas uz 24 stundām atstāj džinā, lai ievelkas. Pēc tam jauc kokteili pēc šādas receptes: 30 ml džina, 30 ml sarkanā vermuta, 30 ml *Campari*. Lej viskija glāzē uz ledus, dekorē ar apelsīna mīziņu.

KLASISKS *EGGNOG*

SASTĀVDAĻAS *20 min, 1 pers.*

1 vaniļas pāksts;
4 olas dzeltenumi;
4 olas baltumi;
100 ml cukura sīrupa;
100 ml saldā krējuma (35%);
500 ml piena;
150 ml konjaka vai brendija.

PAGATAVOŠANA

Vaniļas pāksti atgriez vaļā un saturu liec bļodā. Pievieno olas dzeltenumus un cukura sīrupu. Puto ar elektrisko mikseri, līdz masa kļūst balta (2–3 min). Pievieno saldo krējumu, pienu un konjaku un saputo viendabīgā masā. Nokās caur sietiņu.

Atsevišķi saputo olu baltumus un iecilā tos iepriekš sajauktajā kokteilī. Iegūto masu liec ledusskapī uz vairākām stundām.

Dekorē ar rīvētu muskatriekstu.

ALKOHOLA LIETOŠANAI IR NEGATĪVA IETEKME

ALKOHOLISKO DZĒRIENU PĀRDOŠANA, IEGĀDĀŠANĀS UN NODOŠANA NEPILNGADĪGĀM PERSONĀM IR AIZLIEGTA

MARTELL

COGNAC

FONDÉE EN 1715

ELEGANTA PĀRVĒRTĪBA

MARTELL dibināja Žans Martels 1715. gadā. Tas ir vecākais no lielajiem konjaka namiem, kura konjaku izsmalcināto eleganci novērtē visā pasaulē. Taču MARTELL mantojuma vēsture netraucē mainīties līdzi laikam – tagad konjaku iepakojums kļuvis vēl krāšņāks, vēl drosmīgāks.

MARTELL VSOP tiek izturēts tikai īpašās blīva ozolkoka mucās, kurās nogatavināšanas procesā dzimst izsmalcināta aromāta un garšas buķete.

Garša: Saldo augļu notis patīkami papildina maigas koka un garšvielu nianses.
Raksturs: Izsmalcināts. Elegants. Līdzsvarots.

MARTELL XO rodams nevainojams līdzsvars starp prestižā Šampaņas reģiona intensīvajiem eaux-de-vie un reti sastopamajiem Borderies reģiona konjaka spirtiem.

Garša: Intensīvas vīģu, sarkano augļu un upeņkrūmu pumpuru notis izskan noturīgā pēcgaršā.
Raksturs: Drosmīgs. Spēcīgs. Intensīvs.

MARTELL VS ir īpašs starp lielo konjaka namu darinājumiem, jo tiek iegūts, destilējot tikai dzidros vīnus, kas ir attīrīti no visām nogulsnēm.

Garša: Noapaļota, ar sulīgām augļu notīm.
Raksturs: Bagātīgs. Augļains. Harmonisks.

ALKOHOLA LIETOŠANAI IR NEGATĪVA IETEKME

ALKOHOLISKO DZĒRIENU PĀRDOŠANA, IEGĀDĀŠANĀS UN NODOŠANA NEPILNGADĪGĀM PERSONĀM IR AIZLIEGTA

Rimi VĪNZINIS

Mārcis Mitrevics aicina – ATKLĀJ Rimi Vīna dārzu!

REĢISTRĒJIES WWW.RIMI.LV
UN KĻŪSTI PAR KLUBA BIEDRU.

Rimi Vīna Dārzs

Ieguvumi

- iknedēļas atlaides vīniem
- vīnziņa ieteikumi
- vīna un ēdiena saderības ceļvedis
- padomi vīnzinībā
- ziņas par meistarklasēm un pasākumiem

ALKOHOLA LIETOŠANAI IR NEGATĪVA IETEKME
ALKOHOLISKO DZĒRIENU PĀRDOŠANA, IEGĀDĀŠANĀS UN NODOŠANA NEPILNGADĪGĀM PERSONĀM IR AIZLIEGTA