***Pēc 7.slaida***

***Austrumu saldumi***

Skolotāja sagatavo masu, kas sastāv no cepumiem, rīvēta ābola un ievārijuma. Uz paplātēm ir salikta sagatavotā massa katram skolēnām pa 100 g, darbam nepieciešamie trauki, galda piederumi.

***Darbība notiek skolas banketzālē***.

-Labdien, šodien mēs gatavosim saldas bumbiņas no izejvielām, kas raksturīgas mūsu klimatiskajai joslai, bet papildināsim šīs bumbiņas ar austrumu garšvielām.

***Pirms darba visiem rūpīgi ar ziepēm jānomazgā rokas, ja kādam ir strutojošas vai grieztas brūces, var uzģērbt* *gumijas cimdus.***

***Klase ir sadalīta grupās pa 3 cilvēkiem, katrai grupai jānostājas pretī sagatavotajai paplātei.***

- **Šo masu es sagatavoju jūsu tālākajam darbam, paņemiet mazu piciņu masas, pagaršojiet un pasakiet, no kādām sastāvdalām ir pagatavota.**

Masa sastāv no Selgas cepumiem, ko jāsamaļ, jāpievieno skābi sarīvēti āboli un ievārījums, (izmantots ābolu-brukleņu ievārījums), visu sastrādā viendabīgā, plastiskā masā.

**Jūsu uzdevums-doto masu sadalīt trīs vienādās daļās.**

***Paņemiet pirmo sadalīto daļu, tai pievienojiet ne vairāk kā pustējkarotes kanēļa un visu rūpīgi samaisiet, sadaliet tik daļās, cik ir jūsu grupā cilvēku un katrs saveļ bumbiņu, ko noliek uz sava škīvja. Kamēr skolēni darbojas, skolotāja stāsta:***

*Kanēļkoks ir mūžzalš, aug tropu klimata joslā. Kad pienāk lietus sezona un koku miza izmirkst, tam nocērt tievākos zariņus kurus kārtīgi izdauza un tad novelk mizu ko slapju saritina un liek žāvēt.*

*Agrāk kanēli varēja atļauties tikai aristokrāti. Pēc kanēļa daudzuma ēdienos varēja spriest par ģimenes labklājību un pārticību. Ja no viesībām cilvēls atnācis nesmaržoja pēc kanēļa, tad mēdza teikt, ka ciemos bija pie skopuļiem.*

*Šo mizu var ievietot karstā tējā, kafijā paturēt, izņemt, noskalot, izkaltēt un atkal lietot. Vēl šo mizu var saberzt pulverī.*

***Paņemiet otro daļu pagatavotās masas un pievienojiet ne vairāk kā tējkaroti vanilīna, samaisiet, sadaliet tika daļās, cik cilvēku ir jūsu grupā, katrs saveļ lodīti un noliek uz sava šķīvja.***

*Vaniļa aug ēnainajos tropu mežos, tas ir orhidejas dzimtas augs, kas var izaugt lidz 10 m augstumam. Šis garšaugs pēc trīs gadu gaidīšanas vienu dienu uz dažām stundam raisa dzeltenīgi zaļu ziedu , kuru apputeksnē kolibrī putniņš. Pēc 6-9 mēnēšiem veidojas 12-20 cm gara pāksts, kas ir pilna ar sēklēm. Pāksti novāc un sākas ilgs apstrādes process, līdz iegūst šādu melnu, bet ļoti aromātisku pāksti, ko uzglabā slēgta stikla traukā. Šī sarežgitā procesa dēļ vaniļa skaitās otrā dārgākā garšviela pasaulē. Vaniļas pākstis, tāpat kā kanēļa mizu var izmantot vairākas reizes, pat gadiem stāvot tās nezaudē savu aromātu. Šo pāksti vislabāk dažas minūtes pavārīt pienā, izņemt, noskalot, izžāvēt un atkal ievietot stikla traukā.*

*Lai samazinātu izdevumus un saglabātu šo patīkamo aromātu, radīja vaniļu, ko iegūst mākslīgi jeb sintētiski.Tā ir balta kristāliska viela ar rūgtenu un sāju garšu, ko pievieno cukuram, iegūstot vanilīna cukuru. Ar vanilīnu jabūt uzmanīgam, ja ēdienam pievienosiet par daudz, var sabojat garšu*.

***Trešajai masas daļai pievienojiet kakao, ne vairāk kā divas tējkarotes,visu samaisiet un sadaliet tik daļā, cik cilvēku ir jūsu grupā, katrs saveļ bumbiņu, ko novieto uz sava šķīvja.***

Vai jums garšo kakao?

*Kakao koka auglis ir līdzīgs melonēm, to mikstumā atrodās līdz 60 sēklām, ko sauc par kakao pupiņām. Pēc novākšanas sēklas apstrādā, līdz iegūst brūnas aromātiskas pupiņas ar patīkamu garšu. Šis pupiņas samaļ, iegūstot kakao sviestu un kakao pulveri.*

***Izvēlieties vienu no pagatavotajām bumbiņām un vidū ievietojiet dateli un saveliet garenu desiņu, ko*** ***novieto uz škīvja.***

*Dateļpalmas aug subtropu apgabalos un tuksnešos. Tie ir vieni no senākajiem audzētajiem augiem. Šo koku sauc par dzīvības koku. Dateles ir ļoti barojošas, tās vel tagad tuksnešu tautām ir galvenais uzturs, jo labi pacieš sausumu un karstumu. Arābi uzskata, ka datelēm piemīt 360 labās īpašibas. Visgaršīgākas dateles iegūst no koka, uz kura auga un nogatavojās dateles 30-100 gadus.*

***Otro bumbiņu apviļājiet sezama sēkliņās un novietojiet uz šķīvja.***

*Sezams ie viengadīgai zālei līdzīgs augs. To sāka audzēt, lai iegūtu eļļu un halvu. Sezama eļļa ir aromātiska, pietiek ar dažiem pilieniem, lai uzlabotu ēdienam garšu, bet jāatceras ka šo eļļu nedrīkst uzkarsēt, tad viņa paliek rūgta. Sezama sēkliņas izmanto ne tikai kulinārijā, bet arī medicīnā un kosmētikas ražošanā. Sēkliņas var arī apcept. Kur jūs pielietojat sezama sēklinas?*

***Trešo pagatavoto bumbiņu novietosim uz citronu mērces.***

*Citronu mērci gatavo:*

*2 vidēji lieli citroni, 100 gr cukura, 1 ēd.k. kartupeļu cietes.*

*Citronam norīvē mizu, pievieno vārošam ūdenim, pavāra 2-3 min, un nokāš. Iegūtajam šķidrumam pievieno cukuru, uzvāra, pievieno aukstā ūdenī atškaidītu kartupeļu cieti un beigās pievieno citronu sulu,lai saglabātos vairāk vitamīnu. Pasniedz atdzesētu.*

*Vai jums garšo citrons? Kā jūsu mājās izmanto citronu?*

*Citrona auglis ir skābs, tas bagāts ar askorbīnskābi un C vitamīnu, kas nepieciešams īpaši pavasarī, kad imunitāte jeb organisma aizsardzība ir samazinājusies un nespēj pretoties vīrusiem un infekcijām.*

*Auglim īpatnējo aromātu piešķir miza , kas bagāta aromātiskām un ēteriskām eļļām.*

***Skolotāja parāda uz šķīvj,a kā veido spalvu zīmējumu. Lai varētu veidot uz citronu mērces spalvu zīmējumu, ir nepieciešams upenu sīrups***

*Upenes tāpat kā citroni ir bagāti ar C vitamīnu, upenes ir arī bagātas ar dabīgo pektīnu jeb želējošu vielu, kas kas mūsu organismā kaitīgās vielas uzsūc un izvada no organisma*.

***Kad šķīvji ir noformēti, skolēni pie blakus sagatavota galda pielej nesaldinātu tēju vai ūdeni (nesaldina, lai garšas kārpiņas labāk varētu sajust pagatavotā ēdiena garšas nianses) un degustē pagatavotās bumbiņas. Svarīgi lai degustācijas laikā telpā būtu klusums, jo troksnī arī nevar sajust garšas nianses.***

Kad skolēni apēduši saldumus, skolotāja uzdod jautājumus- kā garšoja bumbiņas? Kura visvairāk garšoja? Vai mājās viesiem tādas gatavos? ...

*Šodien mēs gatavojām saldumus no izejvielām, kas raksturīgas mūsu klimatiskajai joslai, tikai papildinājām šos saldumus ar austrumu garšvielām, bet jaatceras, ka īstie austrumu saldumi ir ārkārtīgi saldi.*

Noslēgumā skolēni sakārto savas darba vietas.