



rožu krodziņš

ĒDIENKARTE



Rožu krodziņš. Īsts.

Piena muižas ļaudīm no tiesas ir svarīgi, kā viesi jūtas pēc gardās maltītes, vai spēks kaulos, vai sāts ir apmierināts, sārtums vaigos un laba oma!

Tieši tāpēc muižas pavāri maltītes gatavo tikai no veselīgiem, veselīgi audzētiem un ražotiem produktiem, ko sniedz pašu aprūpētais muižas dārzs un tuvākie kaimiņi.

Jo īsāks ceļš līdz gatavai maltītei,
jo tā ir veselīgāka un garšīgāka!



Rožu krodziņš. Īsts.

Muižas dārzos aug un ziemai tiek īpaši sagatavoti:

Garšaugi un zaļumi: vitamīniem un garšām bagāti

Āboli un ogas: lieliski antioksidanti, C vitamīna avots

Zemenes, ķirši, upenes, avenes, krisdoles: mmm, gardi!

Rabarberi: kārtīga dzelzs, folijskābes un C vitamīna deva

Gurķi, tomāti: komplektā kālijs, fosfors, jods un dzelzs

Ķirbji, burkāni, kāposti, kartupeļi, kabači: vitamīni un šķiedrvielas visu gadu

Muižas tuvāki un tālāki kaimiņi:

~3 km šitakē sēņu audzētava "Garikas"

~12 km piena produktu klāsts no Kazdangas
pienrūpnieka "Elpa"

~20 km "Lēnu dzirnavu" diļos ekoloģiski
audzētas foreles

~286 km ekoloģiski audzēta briežu gaļa no z/s
"Zemitāni" Kokneses novadā

u.c.



Iecienītākie ēdieni

Lēnu dzirnavu diķos ekoloģiski audzēta forele, pasniegta ar medū glazētiem mūsmāju burkāniem, saldā krējuma mērci un pienā vārītiem kartupeļiem

Vienai personai
Ls 14.96
Divām personām
Ls 27.77

Piparots brieža gaļas steiks sviesta mērcē, pasniegts ar muižas dārzā audzētām bietēm, mārrutku krēmu un mūsmājās gatavotiem pipargurķišiem

Ls 17.97



Iecienītākie ēdieni

Muižas dārzā audzētu muskatķirbja krēmzupa, pasniegta ar siera bumbu un mūsmājās gatavotu bazilika mērci

Ls 5.90

Rupjmaizes maisījums, pagatavots no smalki rīvētas rudzu maizes, lauku biezpiena, saldā krējuma masas un mūsmājās gatavota brūkleņu ievārījuma

Ls 4.95

Piena kokteilis labai omai

Ls 4.20



Uzkodas

Kūpināta bekona un fetaki siera
kārtojums „Vīra spēks” Ls 3.00

Liellopa gaļas tartars, pasniegts ar
zīda vistiņas olu Ls 7.29

Grilēta vistas krūtiņa, pasniegta ar
dārzeņu salātiem Ls 3.97

Grilēts lasis, pasniegts ar avokado
un dārzeņu salātiem Ls 3.97

Avokado laiviņas ar svaigiem
tomātiem un garnelēm, pasniegtas
ar dzērveņu mērci Ls 3.88



Zupas

Franču sīpolzupa ar siera cepurīti,
pasniegta maizes bļodiņā Ls 3.10

Rokfora siera zupa ar konjaku,
pasniegta ar ķiploku sviesta
grauzdiņiem Ls 3.10

Muižas dārzā audzētu tomātu –
ingvera krēmzupa, ar mūsmājās
gatavotu bazilika mērci un
grauzdmaizītēm Ls 3.10

Dzidrā lašu zupa ar garnelēm,
pasniegta ar siera kraukšķiem Ls 3.10



Gaļas ēdieni

Tītara krūtiņa ananāsu-ingvera mērcē, pasniegta ar savvaļas rīsiem **Ls 7.90**

Grilēta vistas krūtiņa siera-persiku mērcē, pasniegta ar brūnām kartupeļu pusītēm un mūsmājās gatavotiem pipargurķīšiem **Ls 5.90**

Cūkgaļas fileja sinepju graudu mērcē, pasniegta ar krāsni ceptām kartupeļu daiviņām un mūsmājās gatavotiem pipargurķīšiem **Ls 7.90**



Gaļas ēdieni

Klasiskais liellopu gaļas steiks tumīgā sarkanvīna mērcē, pasniegts ar grilētiem dārzeņiem un Piena muzejā gatavotu ķiploku sviestu **Ls 11.90**

Jēra gaļa sarkano ķiršogu mērcē, pasniegta ar zirņu-karija biezeni **Ls 11.90**



Zivju ēdieni

Zandarts pagatavots saldā krējuma un estragona mērcē ar saulē kaltētiem tomātiem, pasniegts ar kartupeļu biezputru **Ls 10.90**

Pēc muižas pavāra receptes pagatavota marinēta forele, pasniegta ar lauku biezpienu, sīpoliņiem un vārītiem kartupeļiem **Ls 10.90**

Follijā pagatavots lasis maigā krējuma mērcē, pasniegts ar tvaicētiem, Gī sviestā apceptiem ziedkāpostiem un melnajiem rīsiem **Ls 10.90**



Zivju ēdieni

Butes fileja citronu mērcē, pasniegta ar garšaugos ceptiem kartupeļiem un muižas dārzeņos audzētiem biešu – ābolu salātiem **Ls 10.90**

Laša steiks garšaugu mērcē, pasniegts ar savvaļas rīsiem, Gī sviestā gatavotiem dārzeņiem **Ls 10.90**



Pankūkas

Kartupeļu pankūkas, pasniegtas ar krējumu un mūsmājās gatavotu ābolu-brūkleņu zapti Ls 3.25

Kartupeļu pankūkas, pasniegtas ar laša tartaru un citrona krēmu Ls 3.80

Plānās pankūkas, pasniegtas ar mūsmājās gatavotu zapti Ls 2.99

Plānās pankūkas ar lauku biezpiena un saldā krējuma pildījumu Ls 3.25



Saldēdieni

Muižas dārzā audzētu zemeņu zupa, pasniegta ar vaniļas ledkrēmu Ls 3.60

Biezpiena un saldā krējuma pikas, pasniegtas ar ogu mērci Ls 3.60

Ābolu pīrāgs, pasniegts ar tumīgu vaniļas mērci un ledkrēma bumbu vai putukrējuma piku Ls 3.60

Mūsmājās gatavota siera kūka, pasniegta ar melleņu mērci un meža zemenēm Ls 3.60

Cepts Camembert siers, pasniegts ar brūkleņu mērci Ls 3.60



PIENS

Ne velti recepšu grāmatās pirmā nodaļa ir veltīta pienam un piena produktiem! Cilvēks pieder pie mugurkaulnieku augstākās klases – zīdītājiem. Zīdītāju straujo progresīvo attīstību nosaka tas, ka tie mazuļus dzemdē un dīgļis mātes organismā saņem barību caur placentu, bet piedzimušie mazuļi barojas ar pienu, ko izdala speciāli piena dziedzeri. Tas viss stipri paaugstina mazuļu izdzīvošanu.

Piena separējamā mašīna tika izgudrota 19. gs. vidū. Liela un bezjēdzīgi sarežģīta. Tikai tad, kad tās bija kļuvušas par pietiekami mobilām un pieejamām, ap 19. gs. beigām, muižkungu ēdienkartē par neatņemamu sastāvdaļu kļuva sviests un saldaiss krējums. Zināms statusa apliecinājums un lepošanās ierocis.



PIENS

Lieliska govns dāvana cilvēkam - glāzē piena ir ceturtdaļa kalcija un vitamīna D, kas jāuzņem vienā dienā. Vēl divas šķēles siera, viens jogurts un maize ar īstu sviestu! 90% no kalcija devas, kas nepieciešams pilnvērtīgai kaulu struktūrai tiek uzņemta līdz 20 gadu vecumam.

Pamatojoties uz vēstures liecībām, visi uz pasaules zināja par piena iegūšanu no mājlopiem, izņemot Jaunās pasaules – Amerikas iedzīvotājus! Kristofors Kolumbs savā otrajā ceļojumā uz Ameriku līdzī nēma arī aitas, kazas un pat dažus liellopus, kas vēlāk īpaši labi iedzīvojās tagadējās Teksasas un Meksikas teritorijās.



Sezonas recepte

Berghof muižas pavāru olu liķieris

7 lauku olu dzeltenumi
300 g pūdercukurs
10 g vaniļas cukurs
0.5 l saldaiss krējums
200–600 g ruma (0.33% alk.)

Dzeltenumus atdala no baltumiem, pievieno cukuru un vaniļas cukuru. Puto apm. 10 min. ar mikseri, līdz dzeltenumi palielinās masā un paliek gaišs.

Turpinot putot, lēnām lej klāt saldo krējumu un puto vēl apm. 5 min. Lēnām lej klāt izvēlēto alkoholu, kura daudzumu var regulēt pēc tā, cik stipru vēlas liķieri.

Gatavo liķieri salej stikla traukā un pasniedz viesiem. Šādi pagatavotu liķieri var ledusskapī uzglabāt līdz pat trim mēnešiem.



Sezonas padomi

Cīņai ar krunciņām: Samērcējiet tīru diviļi Lauku pienā un uzklājiet uz ādas. Pienā esošās alfa-hidroksābes pabaros ādu un aizkavēs tās novecošanos.

Kleopatras vannas noslēpums: Piena vannu gatavo ūdenim pielejot vien litru govs piena un vismaz glāzi, bet labāk – divas glāzes bišu māšu medus.

Pret stresu: Pirms gulētiešanas izdzeriet glāzi silta piena! Pienā lielais kalcija daudzums, kas regulē sirdsdarbību un nervu šūnu uzbudinātību, palīdzēs atvairīt sasprindzinājumu, ļaus atslābināties un iemigt.