



foto: pastrychefonline.com

Kekss 'Sniedziņš'

Šis kekss nesatur glutēnu, jo tā pagatavošanai izmanto kartupeļu cieti!

Sastāvdaļas:

- 1 iebiezinātā piena bundžiņa
- 1 ola
- 6 ēdamkarotes kartupeļu 'Jogla' cietes
- 1 tējkarote cepamā pulvera no "Aloja Starkelsen"
- citrona miziņa vai citrona sula

Pagatavošana:

Olu puto, tai pakāpeniski pievieno iebiezināto pienu. Masā lejauc rivētu citrona mizu un sulu no citrona. Pievieno cepamo pulveri un kartupeļu cieti. Masu lej labi ietaukotā keksa veidnē. Nelielus keksiņus var izcept papīra cepamajās vaidnītēs. Cep 200 °C cepeškrāsnī, kamēr keksiņi paliek zeltaini. Pārbauda ar koka irbulīti, ja tas sauss, tad kekss gatavs.

Kartupeļu šķirne cietes ražošanai 'JOGLA'



Projektu Nr. 17-00-A01620-000007 "Cietes kartupeļu ražošanas cikla tehnoloģijas posmu pilnveidošana un ieviešana" atbalsta



NACIONĀLAIS
ATTĪSTĪBAS
PLĀNS 2020



EIROPAS SAVIENĪBA
EIROPA (INVESTĒ LAUKU APVIDOS)
Eiropas Lauksaimniecības fondu
lauku attīstībai

Atbalsta Zemkopības ministrija un Lauku atbalsta dienests



Agroresursu un
ekonomikas
institūts



alojas

zemnieku
saimniecība Tūži



'Jogla'

Latvijas augu šķirņu
katalogā no 2018.gada
vidēji vēla

augsts un stabils cietes saturs

augstas un stabilas ražas

cers stāvs, aplapojums paskrajš

lapas pasikas

ziedi sārti violeti

bumbuļi apaļi

miza un mīkstums gaiši dzelteni

vārīti ļoti miltaini, gatavošanas tips C

izturīga pret kartupeļu vēzi un

nematodi (patotipi Ro1,3,4)

uz lauka relatīvi laba izturība

pret lakstu puvi

