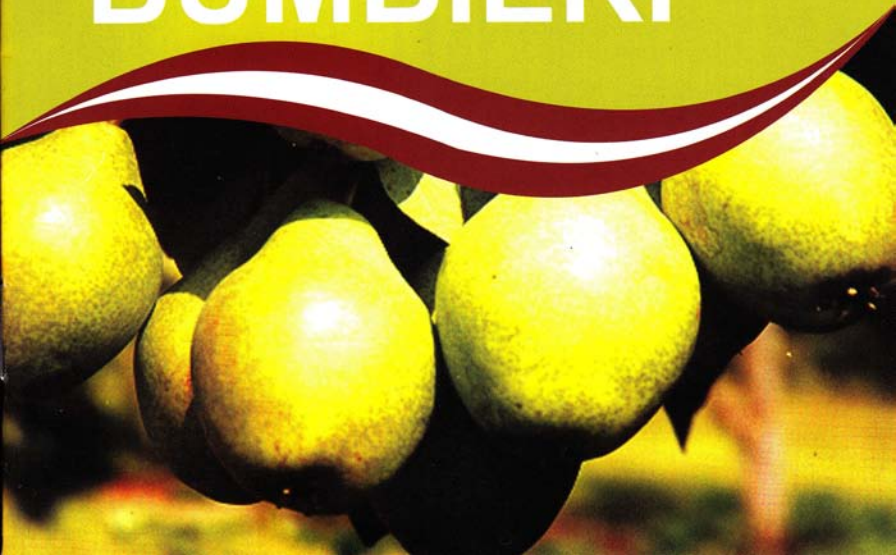





šķirnes
uzturvērtība
nogatavināšana
izmantošana
receptes

BUMBIERI



A close-up photograph of two ripe pears hanging from a tree branch. The pears are yellowish-green with some red blush at the bottom. They are surrounded by dark green leaves. The background is dark and out of focus.

Bumbieri ir vieni no nedaudzajiem augļiem, kas satur jodu, kā arī kādu īpašu bioloģiski aktīvu savienojumu – arbutīnu, kas aizkavē dažādas aknu un urīnpūšļa slimības. Svarīgākais B grupas vitamīns bumbieros ir B9 (folijskābe), kas piedalās aminoskābju sintēzē. Tas palīdz dažādu anēmiju, aknu slimību, neirastēniju un vīrusu hepatītu gadījumos.

TALSU SKAISTULE

Jāpazīst šķirnes!

- Vasarā tirgū var iegādāties Latvijā izaudzētos šķirņu **Vasarine Sviestine**, **Mļijevskaja Raņņaja** un **Moskovskaja** augļus. Rudens pusē tirgū būs mums visiem pazīstamo šķirņu **Talsu Skaistule** un **Kurzemes Sviesta**, kā arī **Suvenīrs** un **Mramornaja** augļi.
- Ja šķirnei **Moskovskaja** augļi ir dzeltenīgi ar sārtumu, tie novākti par vēlu un kļuvuši miltaini. Ja augļi vēl zaļi ar nelielu sārtumu, pēc nogatavināšanas tie kļūs sulīgi, kūstoši.
- Turpretī īpaši lielle **Vasarine Sviestine** augļi ir sulīgi, saldi un grauzami tikko no koka vākti, bet zaudē sulīgumu pēc gatavināšanas. Labākie būs



VASARINE
SVIESTINE

Lielākā daļa vasaras un rudens bumbieru jānovāc pirms gatavības, kad miziņa tikai sāk kļūt iedzeltena.

MLIJEVSKAJA RAŅŅAJA

augļi, kuri sākuši nogatavoties jau kokā, novākti un tūlīt aizvesti uz tirgu. Arī zaļie augļi ir grauzami, bet ne tik saldi.

- Šķirņu **Mļijevskaja Raņņaja**, **Kurzemes Sviesta** un **Talsu Skaistule** zaļie augļi ar stingru mīkstumu būs īpaši garšīgi, sulīgi, kūstoši pēc gatavināšanas. Arī jau dzeltenie, gatavie augļi ir ļoti garšīgi, bet ar graudaināku mīkstumu.
- **Suvenīrs** augļi nav īpaši pievilcīgi, tomēr garšīgi, ja nav novākti par agru. To lietošanas laiks ir īss. Mīkstums sulīgs, kūstošs. Zaļie augļi ar stingru mīkstumu jāgatavina.



TALSU SKAISTULE



Cieti bumbieri
apmēram 3-7 dienas
jāgatavina istabas
temperatūrā.

SUVENĪRS


- Palielie, dzeltēni zaļie ar marmorētu sārtojumu šķirnes **Mramornaja** augļi ir saldi un garšīgi vienmēr. Pirms gatavināšanas, vēl stingri un zaļi, tie patiks stingro, bet saldo augļu cienītājiem. Pēc nogatavināšanas augļi kļūst sulīgāki.
- **Konference** pazīstam no lielveikalu plauktiem, tomēr tā var būt izaudzēta arī dažāda kurzemnieka dārzā, iegūstot visas tās pašas labās īpašības kā siltās zemēs audzētie augļi. Veikalu plauktos un uz tirgus letes augļi ir stingri, bet garšīgi, pēc nogatavināšanas kūstoši un sulīgi. Lietojami gan rudenī, gan arī pēc uzglabāšanas vēlū ziemā vai pat pavasarī.



Nogatavināti
augļi nav
garšīgi.

KONFERENCE

- Ziemas šķirnes **Beloruskaja Pozdņaja** augļi, kas izaudzēti mūsu dārzos, ne vienmēr ir pievilcīgi, tomēr pēc nogatavināšanas sulīgi un garšīgi.



MOSKOVSKAJA

Ja augļu nopirkts vairāk, tie jāglabā vēsumā, kas nogatavošanos palēnina.

Bumbieru cukāti

RECETES

1 kg bumbieru; 1 kg cukura;
500 g ūdens; 2-3 g citronskābes

Vēl negatavus, stingrus bumbierus pārgriež uz pusēm (lielākos 4 daļās), izņem serdi un blanšē verdošā ūdenī 5-10 minūtes. Strauji atdzesē aukstā ūdenī un pārlej ar verdošu sīrupu. Iztur 3-4 stundas, tad vāra 5-8 minūtes, noņem no uguns un iztur 10-12 stundas.

Vārīšanu atkārto 3-4 reizes, līdz bumbieru gabaliņi kļūst caurspīdīgi. Pēdējā vārīšanas reizē pievieno citronskābi un, ja vēlas, pēc garšas vaniļīnu. Atdzesētos bumbierus notecina uz sieta un apžāvē cepeškrāsnī. Palikušo sīrupu izmanto nākamās cukātu porcijas gatavošanai.

Aukstā bumbieru torte

Pamatnei: 2 paciņas cepumu „Selga”; 100 g sviesta; nedaudz stipras, saldās kafijas ar pienu; kanēlis, saberzts ar cukuru.

Želejai: 1 kg bumbieru; 1 glāze skābenu augļu sulas (ābolu, jāņogu);

citrona miziņa vai krūmcidoniju šķēlītes; apmēram 2 ēdamkarotes cukura (pēc garšas); 6 tējkarotes (1 lielā paciņa) želatīna + 1,5 glāze ūdens

Rotāšanai: 1 paciņa putukrējuma

1. Uzbriedina želatīnu.
2. Bumbierus notīra un sagriež. Pievieno sulu, pierīvē citrona miziņu un savāra ar cukuru. Neatdzesē!
3. Pusi (1 paciņu) cepumu saberž ar sviestu, klāj tortes pirmo kārtu. Uzkaisa kanēli.

- Otras paciņas cepumus uz mirkli iemērc kafijā, klāj otru tortes kārtu.
4. Karstai augļu masai pievieno želatīnu. Nevāra! Kad želeja sāk recēt, to lej tortes formā.
5. Tur aukstumā 3 stundas. Gatavu rotā ar putukrējumu.



BELORUSKAJA POZDŅAJA