

Pupiņu zupa

Mērķis: Pagatavot pupiņu zupu un, tās gatavošanas laikā, apgūt valodas prasmes procesa apraksta veidošanai.

Vārdu krājums: dažādi pārtikas produkti un virtuves piederumi



Ēdiena gatavošanas laikā esiet uzmanīgi, lietojot asus un karstus virtuves piederumus!

Sastāvdaļas (4 personām):

- ▶ 2 kārbas sviesta pupiņu (vai mērcētās pupiņas no iepriekšējā eksperimenta)
- ▶ 3 nelieli kartupeļi
- ▶ 4 burkāni
- ▶ 1 sarkanais sīpols
- ▶ 2 ķiploka daiviņas
- ▶ sviests cepšanai
- ▶ 390 g sasmalcinātu tomātu bez mizas
- ▶ 2 buljona kubiņi
- ▶ 10 dl ūdens
- ▶ sāls un pipari

Virtuves piederumi:

- ▶ nazis
- ▶ virtuves dēlītis
- ▶ katls
- ▶ zupas kauss
- ▶ rokas blenderis
- ▶ caurduris

Gatavošana:

- ▶ Nomizo kartupeļus, burkānus, sīpolu un sagriež kubiņos.
- ▶ Nomizo un sasmalcina ķiplokus.
- ▶ Dārzeņus liek lielā katlā un apcep sviestā.
- ▶ Dārzeņus pārlied blenderī, pielej 2 dl ūdens un sablenderē.
- ▶ Maisījumu liek atpakaļ katlā, pievieno buljona kubiņus, sasmalcinātus tomātus un 8 dl ūdens.
- ▶ Pupiņas ieliek caurdurī un noskalo ar aukstu ūdeni.
- ▶ Pupiņas pievieno zupai un ļauj tai pāris minūtes vārīties, tad pievieno sāli un piparus.

