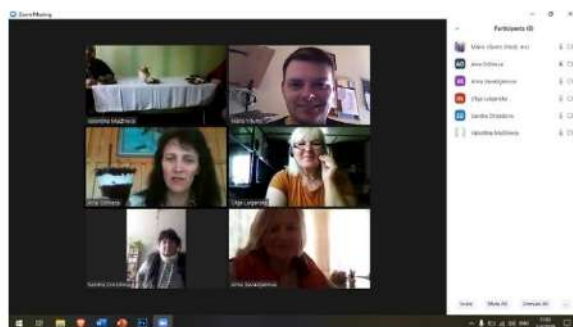


Dagdas novada Jauniešu iniciatīvu centra aktivitātes maijā

Šī glezna tapa, gatavojoties pasākumam “Laikā, kad ceriņi zied – Mana dvēsele klusām dzied!” Asūnē



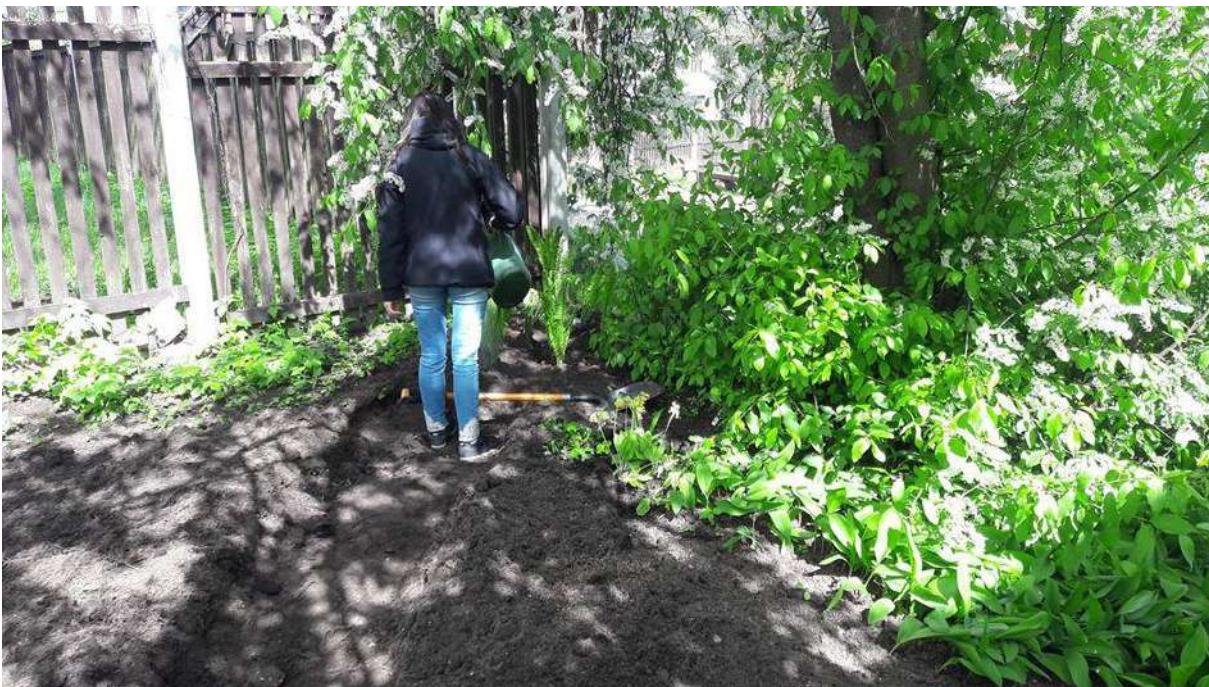
Tikšanās pie svētku galda virtuālajā vidē



Liels paldies Annai Senzjukai par lieliski padarīto darbu! Kulinārijas pulciņa dalībnieki būs sajūsmā par foršajiem prieksautiem



Lielās Talkas veikumi Dagdas novada jauniešu iniciatīvu centrā



Šujam sejas aizsargmaskas



Ārstniecības augu tējas



Klāt skābeņu laiks!

Skābeņu saldēšana



1. Savācām skābenes bez kātiem



2. Skābenes rūpīgi nomazgā



3. Lapas sagriežam cik nu smalki vien paši gribam



4. Liek caurdurī un uz īsu brīdi iemērc vārošā ūdenī



5. Pēc tam strauji atdzesē ledusaukstā ūdenī



6. Notecina leiko ūdeni, masu sapilda trauciņos atbilstīgi porcijām un sasaldē

Skābeņu sālīšana



1. Savācām skābenes bez kātiem



2. Skābenes rūpīgi nomazgā



3. Lapas sagriežam cik nu smalki vien paši gribam



4. 1 kg skābeņu sālīšanai pietiks ar 20 gramiem sāls. Apmaisām ar daļu no nepieciešama sāls daudzumu.

5. Sagatavoto saliekam tīrās burciņās. Virspusē uzkaisām vēl plānu sāls kārtu, burciņas aizvākojam un novietojam izvēlētajā uzglabāšanas vietā.

Skābeņu konservēšana



1. Savācām skābenes bez kātiem



2. Skābenes rūpīgi nomazgā



3. Lapas sagriežam cik nu smalki vien paši gribam



4. Pāris minūtes novāram burkas un vākus



5. Beram skābenes kaltā un pieliekam kādas divas ēdamkarotes sāls, un pielejām glāzi ūdens



6. Liekam vārties - visai drīz skābenes "saplaks" un virsums sāks burbuļot. Vārt minūtes 5



7. Pildām visu burkās, uzlejām pa tējkarotei eļļas un aizvākojam stingri ciet vākus



8. Kamēr burkas nav atdzisušas, tinām tās virtuves sedziņā vai vienkārši dvielī tas palīdzēs ilgāk saglabāt karstumu un burkas lēnām atdzīstot labāk pasterizēsies

Saulainajā pavasara dienā, lasām dabas materiālu gan sajūtu takai, gan radošām darbnīcām u.c.



Prieks, ka arī esot mājās, jaunieši paliek radoši. Ērika Jakovele un Ņikita Nemenkovs veiksmīgi apgūst kvīlinga tehniku



Gribam pateikt paldies Marijai Micķeviķai par rabarberiem, no kuriem sagatavojām ātro rabarberu plātsmaizi



Sajūtu takas atjaunošana



Noliktavas kārtošana – pārbaudām teltis



Noliktavas kārtošana – velo remonts



Noliktavas kārtošana – galdu virsmas atjaunošana



Radošās darbnīcas





