

**Ingars Jēkabsons, Ilze Bērziņa**



**Aktivitātes tēma:** Mālpils mazpulcēnu „Lāsēnu cepumu” veidošana.

**Aktivitātes norise:** Skolas mazpulcēni pulciņa laikā gatavoja īpašus cepumus ūdens lāses formā un visu šo procesu aprakstīja fotoreceptes veidolā. Šī aktivitāte tika veidota, lai radošā veidā piedalītos šajā projektā. Mazpulcēni cepumus gatavoja no paša sākuma tikai ar pašām parastākajām sastāvdaļām. Arī glazūru cepumu gatavošanai viņi gatavoja paši. Visi aktivitātes dalībnieki kaut kādā veidā piedalījās cepumu gatavošanā, vai tas būtu cukura sasmalcināšana, vai formiņas veidošana, visi savā starpā sadarbojās kopīgam mērķim. Viens no iemesliem kādēļ šos cepumus gatavoja bija dabas zinību *Kahoot!* ūdens viktorīnas uzvarētāju apbalvošanas dāvanību veidošana. Pēc tam, kad cepumi bija gatavi, mazpulcēni paši nogaršoja savu sastrādāto produktu.

### ”Lāsēnu cepumu” fotorecepte

**Nepieciešamās sastāvdaļas:** 1,5kg kviešu miltu, 600g sviesta, 1,6 kg cukura, 10 olas, pārtikas krāsvielas, dekoratīvie elementi.

**Recepte sastāv no:** Smilšu mīklas cepumiem un pašu veidotas glazūras.

<p><b>1.</b> Sagatavo visas nepieciešamās sastāvdaļas.</p>	
<p><b>2.</b> Bļodā ievieto 600g sviesta</p>	

3. Pievieno 750g cukura.



4. Pievieno 6 olas.



5. Lai sviests ātrāk izkūstu izlietnē ielej karsto ūdeni, tā, lai tas neiet prom un ūdenī ievieto bļodu ar masu.



6. Visu samaisa kopā līdz viendabīgam maisījumam.



7. Masai pievieno 1,5 kg miltu.



8. Masu mīca līdz tā kļūst nedaudz cietāka un nelīp pie rokām.



**9. Glazūras veidošana:**  
Cukuru ieliek kafijas dzirnaviņās un sasmalcina pūdercukurā.



10. No olas atdala olu dzeltenumus un ievieto bļodiņā.



**11.** Olu baltumiem pievieno izveidoto pūdercukuru un samaļ kopā. Tad pievieno krāsvielas.



**12.** Tad visu samaisa kopā. Šādi veido arī citu krāsu glazūras.



**13. Turpinājums mīklai:**  
Kad mīkla ir nedaudz atpūtusies, to izrullē tā, lai varētu veidot formas.



**14.** Tad ar formiņas palīdzību izgriež formu. Mēs no kartona izveidojām ūdens lāses formu un to izmantojām kā formiņu.



**15.** Tad to mīklu, kas ir formiņas veidā novieto uz cepešpannas.



**16.** Tad cepešpannu ar mīklu ievieto cepeškrāsnī.



**17.** Kad cepumi ir izcepušies, tos uz nelielu laiku atdzesē un, tad dekorē.



**18.** Pēc noglazēšanas un dekorēšanas nedaudz pagaida līdz glazūra vairs netek. Un cepumi ir gatavi!

