



## *HelovĪNA ballĭtei: ātrie naŗķi un sarkanie vĭni*

*Super vienkārŗas un ātri pagatavojamas uzkodas un vĭni Tavai spocĭgajai Helovĭnu ballĭtei.*

Helovĭnu nakts tradĭcijas Latvijā top arvien iecienĭtākas pieauguŗo vidĭ tieŗi to noformĕjuma un izpausmes iespĕju dĕļ. Svĕtki kļuŗuŗi par pietiekami nozĭmĭgu iemeslu, lai aicinātu ciemos draugus un sagādātu sev jautrus mirkļus tumŗajai ziemas sezonai iestājoties. Tematiskās ballĭtes viemŗ vieno draugu kompānĭjas, sniedz iespĕju radoŗi izpausties un pilnĭgi noteikti atstāj neaizmirstamus mirkļus kā atmiņās, tā fotogrāfĭjās.

ŗajā maĭgiskajā naktĭ piedzĭvojumi ir neizbĕgami, tāpĕc, lai tev atliktu vairāk laika atrakciju un aktivitāŗu plānoŗanai, pie galda noformĕjuma piestrādājām tavā vietā - atlasĭjām mĕsu labākos vĭnus ar tematikai atbilstoŗām etiķetĕm un kopā ar [recepŗu autori](#) - [videorecepŗu dizaineri Antru Zvirgzdiņu](#) sagatavojām supervienkārŗas, ātri pagatavojamas uz kodu receptes, lai tava ballĭte bĕtu izdevusies!

### **SIERĀ GRAUZDĒTAS ĶĪRBĶU SĒKLAS & MARIONETTE SARKANVĪNS**

Nepiecieŗams:

- 300 g ķĭrbķu sĕklu
- 50 g Parmezāna siera
- 1 tĕjk. Ćilli pārsļas
- 1/2 tĕjk. sāļs
- 1/2 tĕjk. kajennas pipari, sarkanās papriķas pulveris vai cita garŗviela pĕc izvĕles
- 2 ēd.k. olĭveļļas

Sieru sarĭvē uz smalkās rĭves. Visas sastāvdaļas samaisa bļodiņā, izkārto uz cepampapĭra tā, lai sanāktu neregulāras formas kraukŗķŗi, un apgrauzdĕ uzkarsĕtā krāsnĭ 180 grādos 10 minĕtes. Pasniedz kopā ar Marionette sarkanvĭnu.



Šis uzkodas pagatavošanā izmēģini arī: čili garšvielu maisījumu, pikanto garšvielu maisījumu, provansas garšaugu maisījumu, oregano, itāļu garšvielas vai jebkuras savas iecienītākās garšas. Kad cepto kraukšķīgu aromāts jau jūtams pa visu māju, tad vīnam jau jābūt salietam glāzēs un gatavam baudīšanai!

#### RAGANAS SLOTA: PASTILAS ŠOKOLĀDĒ & **GORU** SARKANVĪNS

Nepieciešams:

- Lielā izmēra pastilas (marshmallows)
- Piena vai tumšā šokolāde, pēc izvēles
- Dažādu krāsu un formu cukura graudiņi (sprinkles)
- Garie koka irbulīši

Uz lēnas uguns vai ūdens peldē izkausē šokolādi. Pastilas sasprauž uz kociņiem, mērc apakšējo daļu kausētajā šokolādē un uzreiz apber ar krāsainajiem cukura dekoriem, liek uz folijas vai cepampapīra sacietēt. Tieši tik vienkārši!



Atceries, ka sarkanvīnu pirms dzeršanas ieteicams glāzē ieliet laicīgi - lai garšas atveras!

#### CEPUMI AR ŠOKOLĀDES ZIRNEKLĪŠIEM un **DESIRE, LUSH & ZIN** SARKANVĪNS

Nepieciešams:

- Tavi iecienītākie cepumi - pirkti vai paša cepti
- Piena, baltā vai tumšā šokolāde - pēc izvēles, interesantākam rezultātam var arī miksēt

Pavisam vienkārša ideja - cepumi jāapzīmē ar kausētu šokolādi. Tāpēc cepumus izvēlies tādus, uz kuriem zīmējums labāk izskatīsies, bet šokolādi pildi gatavā konditorejas maisiņā vai izveido to no cepampapīra. Zīmēšanai var izmantot arī zobu bakstāmos kociņus.

Daudzkāju zirnekļi, spoki, mošķi un zirnekļu tīkli - brīva vieta tavai neierobežotai Helovīnu iztēlei!



Starp citu, PASQUA DESIRE, LUSH & ZIN sarkanvīns lieliski sader ar šokolādi. Lielveikalos var iegādāties vienkāršas gatavās šokolādes kūkas, kuras svētku noskaņā vari izdekorēt pats - ar izkausētās šokolādes zīmējumiem, cukura graudiņiem vai tematiskiem saldumiem. Gaumīga un perfekta saderība!

#### CHILL-OUT KARSTAIS SARKANVĪNS

Nepieciešams:

- CHILL-OUT Spicy & Intense sarkanvīns
- Kanēļa standziņas
- Krustnagliņas
- Melnie pipari, veseli
- Apelsīna un/vai citrona miziņas
- Dekorēšanai: mini pastilas

Mūsu CHILL-OUT ir labs sabiedrotais ne tikai vasaras ballītēs, bet arī rudenī - papildinot to ar garšvielām un uzkarsējot, iegūsi netipisku, karstvinam līdzīgu baudījumu! Vīnu lej katliņā, pievieno garšvielas un sildi līdz pirmajiem burbuļiem, bet nepārvāri.

Ja vēlies, īpaši karamelīgai salduma notij vari pievienot kādu karoti brūnā Muskovado cukura. Un pilnīgam trakumam - caur sietiņu lej vīnu karstvīna krūzītēs un dekorē ar kārtīgu krāsaino mini pastilu kaudzīti!



Ideja pasniegšanai: izgreb ķirbi tā, lai tas izturētu šķidrumu. Pēc uzkarsēšanas atdzesē vīnu un pasniedz izgrebtajā ķirbī kā boli - draugi būs sajūsmā!