



HelovĪNA ballītei: ātrie našķi un sarkanie vīni

Super vienkāršas un ātri pagatavojamas uzkodas un vīni Tavai spocīgajai Helovīnu ballītei.

Helovīnu nakts tradīcijas Latvijā top arvien iecienītākas pieaugušo vidū tieši to noformējuma un izpausmes iespēju dēļ. Svētki kļuvuši par pietiekami nozīmīgu iemeslu, lai aicinātu ciemos draugus un sagādātu sev jautrus mirkļus tumšajai ziemas sezonai iestājoties. Tematiskās ballītes vienmēr vieno draugu kompānijas, sniedz iespēju radoši izpausties un pilnīgi noteikti atstāj neaizmirstamus mirkļus kā atmiņas, tā fotogrāfijās.

Šajā maģiskajā naktī piedzīvojumi ir neizbēgami, tāpēc, lai tev atliktu vairāk laika atrakciju un aktivitāšu plānošanai, pie galda noformējuma piestrādājām tavā vietā - atlasījām mūsu labākos vīnus ar tematikai atbilstošām etiķetēm un kopā ar [recepšu autori - videorecepšu dizaineri Antru Zvirgzdiņu](#) sagatavojām supervienkāršas, ātri pagatavojamas uzskodu receptes, lai tava ballīte būtu izdevusies!

SIERĀ GRAUzdĒTAS ĶIRBJU SĒKLAS & MARIONETTE SARKANVĪNS

Nepieciešams:

- 300 g ķirbju sēklu
- 50 g Parmezāna siera
- 1 tēj.k. Čilli pārslas
- 1/2 tēj.k. sāls
- 1/2 tēj.k. kajennas pipari, sarkanās paprikas pulveris vai cita garšviela pēc izvēles
- 2 ēd.k. olīveļļas

Sieru sarīvē uz smalkās rīves. Visas sastāvdaļas samaisa bļodiņā, izkārto uz cepampapīra tā, lai sanāktu neregulāras formas kraukšķīši, un apgrauzdē uzkarstētā krāsni 180 grādos 10 minūtes. Pasniedz kopā ar Marionette sarkanvīnu.



Šis uzkodas pagatavošanā izmēģini arī: čili garšvielu maisījumu, pikanto garšvielu maisījumu, provansas garšaugu maisījumu, oregano, itāļu garšvielas vai jebkuras savas iecienītākās garšas. Kad cepto kraukšķīšu 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 karameliņai 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!