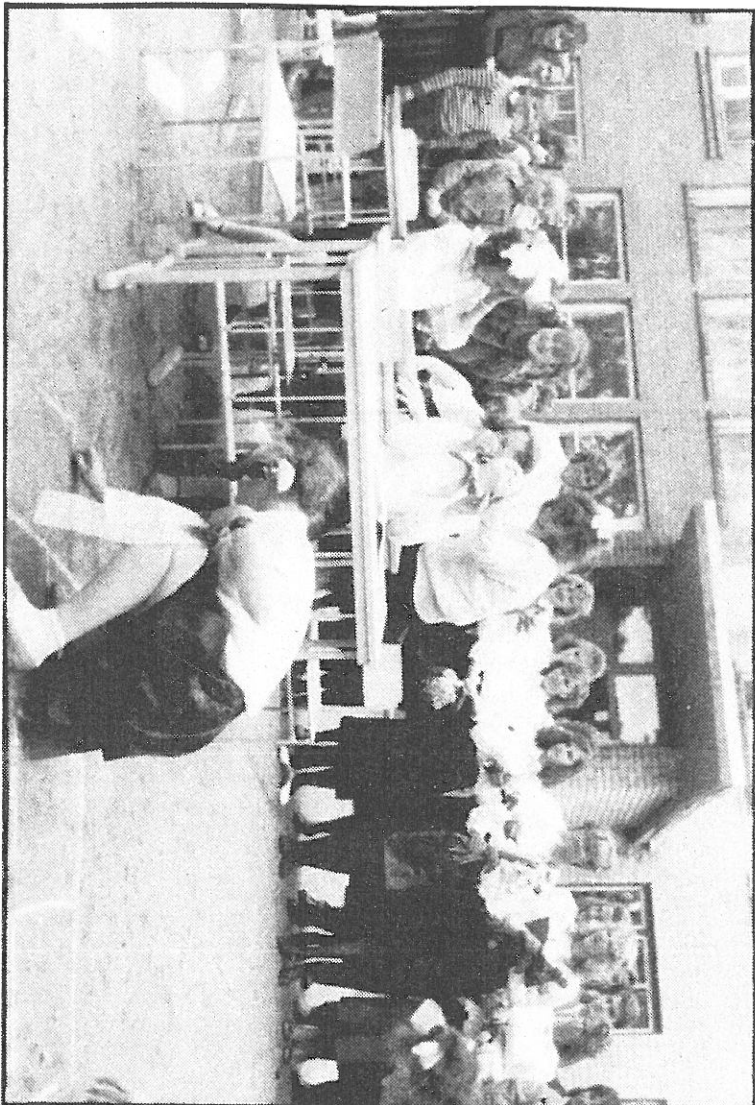


Burga Nr. 19 (145) 1990. gada 8. jūnijs



Pēdējais zvans

Pēdējie bērnišķie skolabērnu jociņi ir nostrādāti. Meitenes aiz bīzēm vairs neviens nerausta. Divpadsmitklasnieku rozes ir iestādītas. Pēdējā zvana dienas priekšnesumi ir noskatīti un nākamgadā absolventu dāvātais možuņa un gudruma eliksīrs ir izdzerts.

— Kaut nu ātrāk tie eksāmeni beigtos!

— Izturēt!

— Novēlu mīlestībai!

— Tukšākas galvas vienmēr uzpeldēs virspusē!

— Bez vārdiem...

Pirmseksāmenu sentences un noveļējumi arī ir pateikti, un pirmie eksāmenu sviedri, uztraukums, bailes, galvassāpes, asāras un prieks arī ir pārciests. Vēl drusciņ, un nosmarzots Izlaiduma meiļas 22. jūnijā...

N. Driķe
Āteliņš: pēdējā zvana smaidi 25. maijā. Sogad vidusskolu beidz skolotājas E. Vastolekas un skolotājas M. Leitāres divpadsmitie.
I. RŪDZĪS (foto)

No pašu ražotā surimi

Rojas un citu apkārtnējo cilvēcību ledzīvotāji jau vairākas reizes varējuši veikalos nopirkt kūlinārijas produktu «Krabju nūjiņas», ko izgatavojuši Kirova zvejnieku kopsaimniecība Igaunija. Par pamatizejvielu šā produkta izgatavošanā lieto mūsu VST 8336 «Orčik» sarazoto saldināto pārtikas zivju pastu imitēto produktu ražošanai jeb surimi. Surimi var izmantot ne tikai krabju nūjiņu, bet arī krabju skaidiņu, desu un citu pārtikas produktu ražošanai. Surimi ir augstvērtīgs pusfabrikāts, kurā ražošanai izmanto kvalitatīvu izejvielu — okeāna zivs putasu un stabilizējošas piedevas: cukuru, sorbitu un pārtikas nātrija tripolifosfātu kā konservantu. Ražošanas process ir augsti mehānizēts, tehnoloģiskās darbības ātri seko cita citai: temperatūra nepārsniedz +10°C, ir stingra tehnoloģiskā un sanitāri mikrobioloģiskā kontrole.

«Krabju nūjiņu» izgatavošanā izmanto garšas piedevas (sāli, kartupeļu miltus, svaigas olas, dabīgo krabju gaļas ekstraktu un citas), kuras atļauj lietot Veselības aizsardzības ministrijā, 100 gramu produkcijas uzdevērtība ir:

olbaltumvielas — 11,3 g,
 tauki — 0,2 g,
 ogļhidrāti — 10 g,
 kalcijs — 11 mg,
 vitamīni A, B₁, B₂ —

0,06 mg,
 kaloritāte — 87 kcal.

«Krabju nūjiņas» var lietot bez tālākas apstrādes, arī par piedevu dažādu ēdīnu pagatavošanā krabju gaļas vietā.

Pledāvājam dažas receptes.

H. Lismente,
 zivju apstrādes daļas vadītāja
 Valnīte

