

Užgavėnės – tai ne tik smagi atsisveikinimo su žiema šventė, bet ir puiki proga pasilepinti gardžiais patiekalais. Ir žinoma, ko gero – tai geriausias tradicinis laikas išsikepti blynų. Varle.lt buitinės technikos specialistai teigia, kad vaflinės ir čirvinių blynų keptuvės populiarios visada. Tokia technika leidžia labai lengvai ir greitai išsikepti ne tik gardžių patiekalų, bet ir gražiai atrodančių skanėstų, kuriuos mėgsta ne tik vaikai. Užgavėnių proga Varle.lt smulkios buitinės technikos specialistai parengė 7 auksines čirvinių blynų kepimo taisykles.

1. Rūpinkitės savo čirvinių blynų keptuve

Įsitikinkite, kad įdėmiai perskaitėte naudojimosi įranga instrukcijas. Ne visos čirvinių blynų keptuvės leidžia pagaminti skanėstus tokiu pat būdu. Priklausomai nuo gamintojo ir modelio skirtingos vaflinės ar čirvinių blynų keptuvės gali pasižymėti tam tikra specifika. Yra čirvinių blynų receptų, kur nurodoma, kad prieš naudojimą vaflinę ar čirvinių blynų keptuvę reikėtų patepti sviestu ar aliejumi, nors didelė tikimybė, kad įrangos instrukcijoje sakoma, kad to daryti tikrai nereikia. Atkreiptinas dėmesys į tai, kad neprisvynti tokių elektrinių keptuvių danga ne visada tokia ir yra. Naudojantis įrenginiu pirmą kartą, rekomenduojama vis dėlto tą paviršių patepti sviestu ar aliejumi net ir tuo atveju, kad aiškiai rašoma, jog įrenginys yra su neprisvynta danga. Tam puikiai tinka ir kokosų aliejus.

2. Ar reikia atskirti trynius nuo baltymų?

Kiek žmonių, tiek nuomonių ir tiek, žinoma, receptų. Jeigu jums svarbu, kad čirviniai blynai viduje būtų purūs, ruošdami tešlą, atskirkite kiaušinių trynius nuo baltymų. Suplaktus trynius sujunkite su kitais pasirinktame recepte nurodomais ingredientais. Vėliau suplakite baltymus iki standžių putų ir lėtai įmaišykite juos į tešlą.

3. Venkite stipraus plakimo

Čirvinių blynų tešla nėra tokia paprasta pagaminti, kaip atrodo iš pirmo žvilgsnio. Ji turėtų būti tokios konsistencijos, kad lengvai pasiskleistų po čirvinių blynų keptuvės plokšteles, tačiau neturėtų būti perplakta. Tešlos perplakimas aktyvuoja glitimą, kuris suteikia tešlai šiek tiek guminę ir mažiau purią konsistenciją. Sujungus šlapius tešlos ingredientus su sausais, maišykite švelniais judesiais, kol konsistencija pasidarys lygi ir be gumulėlių.

4. Ar būtinai reikia pasukų?

Labai dažnai čirvinių blynų receptuose galima sutikti tokį ingredientą kaip pasukos. Ką daryti, jei šaldytuve jų paprasčiausiai neturime? Vietoj pasukų galima naudoti pieną arba grietinę. Tokiais atvejais skirtumas čirvinių blynų konsistencijoje bus nežymus.

5. Neatidarykite čirvinių blynų keptuvės per anksti

Pagrindinė taisyklė, kurios reiktų būtinai paisyti – neatidaryti čirvinių blynų keptuvės per anksti, t.y. kol čirviniai blynai nebus iškepę. Juk indikacinė lemputė elektrinėse čirvinių blynų keptuvėse yra ne šiaip sau. Dažniausiai tokia lemputė informuoja apie įrenginio pasiruošimą naudojimui ir apie laiką, kai galima atidaryti keptuvę ir išimti iškeptus čirvinius blynus. Garai – natūralus indikatorius. Jei elektrinėje blynų keptuvėje blogai nustatytas ar dėl kažkokių priežasčių neveikia laikmatis ar nepasitikite indikacinės lemputės veikimu, galima vadovautis kylančiais nuo čirvinių blynų keptuvės garais. Kai nebesimatys garų, elektrinę čirvinių blynų keptuvę galima atidaryti, tačiau yra tikimybė, kad blynai bus per daug iškepę ar net prisvylę. Dėl šitos priežasties akiai pasikliauti garais nerekomenduojama, bet žinoti apie šį triuką visai vertėtų.

6. Ką daryti, jei čirvinių blynų visa šeima nori vienu metu?

Jeigu kepate čirvinius blynus daugiau nei vienam asmeniui, ko gero norėsite, kad visi juos šiltus valgytų tuo pat metu, tačiau jūsų turima čirvinių blynų keptuvė vienu metu pajėgi iškepti tik du blynelius. Ką daryti tokiu atveju? Tokiu pat metu, kai įkaitinate čirvinių blynų keptuvę, įjunkite orkaitę ir nustatykite joje apie 120 laipsnių temperatūrą. Kai iškepsite visus čirvinius blynus, sudėkite juos trumpam į orkaitę. Jūsų šeima galės mėgautis šiltais ir traškiais čirviniais blynais kartu.

7. Čirvinių blynų keptuvės švaros palaikymas

Jeigu išvalysite čirvinių blynų keptuvę tą pačią jos naudojimo dieną, sutaupysite tikrai nemažai laiko nei tada, kai atidėsite jos valymą kelioms dienoms.

