

Nuoširdi Kalėdų dovana, kurią gaminant įsitrauks visa šeima, o išlaidauti neprireiks (+receptas)

Dėl šiandieninio gyvenimo tempo, kuris ypač išsiskiria prieš žiemos šventes, daugelis į pasiruošimą Kalėdoms žiūri su lengvu nerimu - mat jis asocijuojasi su dovanų paieškomis ir ilgomis valandomis virtuvėje. Neretai pamirštame, kad Kalėdos pirmiausia kviečia atsipūsti, nurimti ir neskubant pabūti su tais, kuriuos labiausiai mylime. Kulinarijos tinklaraščio „Saulėta virtuvė“ įkūrėja Asta Černė teigia, kad pasiruošimą Kalėdoms taip pat galima paversti maloniu procesu ir dalijasi paslaptimi, kaip į jį įtraukti visus šeimos narius. Ji tikina, kad iš to gims ne tik rankų darbo dovanos artimiesiems, bet ir neišdildomi prisiminimai.

Kad nepervargtumėte - dalinkitės atsakomybėmis

Didžiausia klaida, kurią besiruošdami šventėms metai iš metų kartojame - visus darbus užsikrauname sau ant pečių ir, negana to, pasilieiname juos paskutinei minutei. A. Černė mano, kad šventes turime pasitikti su šypsena ir pailsėję, nes jų metu už viską svarbiausia laimingi prie stalo susėdę žmonės. Todėl ji pati vaišių ruošimo darbais dalinasi su kitais šeimos nariais.

„Jau ilgą laiką vaišes Kalėdoms ruošiamės kartu su mama, su kuria dalijamės idėjomis ir receptais. Virtuvėje mielai sukuosi ir viena, tačiau su vyru turime gražią tradiciją - kartu dekoruojame imbierinius meduolius. Svajoju, kad šiais metais šiuo užsiėmimu pavyks sužavėti ir vienerių metų sūnų, net jei jo menas bus chaotiškas, juk svarbiausia - procesas“, - šypsosi tinklaraštininkė.

Kepinių dekoravimas - užsiėmimas visai šeimai

Konditeriją dievinanti tinklaraštininkė pati Kalėdų stalo neįsivaizduoja be meduolių, aguoninio pyrago ir didelio, kasmet vis kitokio, torto. Tačiau kartu jai nestinga idėjų, kaip pasiruošimą šventėms paversti smagia pramoga visai šeimai. Pasak jos, tam labiausiai tinka tradicinių meduolinių sausainių ar meduolinio namelio gamybos procesas: kartu su artimaisiais sukdamiesi virtuvėje smagiai praleisite laiką, namai pakvips kepiniais, o rezultatu galėsite papuošti stalą ar gražiai įpakavus - dovanoti.

- Černė sako, kad pati kepdama švediškus meduolinius sausainius, dalį jų paverčia Kalėdų eglutės žaisliukais: „Svarbiausia, prieš kepant išspausti juose skylutes. Nepamirškite, kad jos turi būti šiek tiek didesnės, nes kepdama tešla plečiasi. Sausainėlių dekoravimui panaudoti galima maistinius dažus, cukrinius pabarstukus ir spalvotus cukrinius papuošimus. O tada beliks gražia virvele perverti sausainius, užrišti kaspinėlius ir kabinti juos ant eglės“.

Nuoširdi Kalėdų dovana, kurią gaminant įsitrauks visa šeima, o išlaidauti neprireiks (+receptas)

Ingredientų kepiniams toli ieškoti nereikia

Prekybos tinklo „Lidl Lietuva“ pardavimų skatinimo departamento vadovė Ilona Čiužienė antrina, kad kalėdinius gardumynus galima puošti kremu, šokoladu, smulkintais riešutais, cinamono lazdelėmis, kokosų drožlėmis ir įvairiais, specialiai tam skirtais pabarstukais bei kalėdinėmis dekoracijomis, kurių nebūtina ieškoti atokiose specializuotose parduotuvėse – itin platų šių produktų asortimentą šventiniu laikotarpiu galima rasti prekybos centruose.

„Šventiniu laikotarpiu norisi kurti jausmą namie gamintais kepiniais. Pačių paruošti skanėstai gali tapti ir nuoširdžiomis dovanomis artimiesiems ar, kaip įprasta nuo seno, valgomais Kalėdų eglutės žaislais. Ant jų net galima rašyti ar piešti palinkėjimus artimiesiems. Vis tik svarbiausia, kad tokios dovanos bus pačios nuoširdžiausios, o jas gaminant kartu susiburs visa šeima. Būtent tokios akimirkos ir sukuria Kalėdas. Mes savo ruožtu rūpinamės, kad pirkėjai Kalėdoms galėtų pasiruošti neskubėdami ir iš anksto, ir jau dabar rastų visko, ko gali prireikti šventiniams kepiniams“, – sako I. Čiužienė.

Tinklaraščio „Saulėta virtuvė“ autorė tai pat sako labiausiai mėgstanti dovanoti valgomas dovanas, mat tokios – keiauja iš širdies ir visada bus mielai suvartotos: „Dovanoti puikiai tinka imbieriniai meduoliai, meduoliniai nameliai, į stiklainėlius supilstyta sūdyta karamelė ar namie paruoštas šokoladinis padažas blyneliams gardinti. Pasitelkę šventinius papuošimus, juos paprastai paversite išskirtine, šilumą skleidžiančia dovana“.

Tradicinio kalėdinio namelio receptas

Daugeliui neatskiriamu kalėdiniu atributu jau tapęs namelis iš sausainių – bet ką pradžiuginsianti dovana. Tinklaraščio autorė dalijasi jo receptu. Belieka į pagalbą pasitelkti visą šeimą ir kartu imtis darbo.

„Namelio gamybą sudaro keletas etapų: reikia paruošti tešlą, ją iškočioti, išpjaustyti namelio dalis, jas iškepti. Paprastai ši dalis mūsų šeimoje be konkurencijos tenka man. Tuomet jau prisijungia vyras, kuris imasi namelio konstravimo. Na, o pati maloniausia dalis – namelio dekoravimas, į kurią įsitraukia mažieji šeimos nariai. Tereikia pasirūpinti glajumi, pabarstukais, spalvotais saldainiukais – o tuomet įjungti fantaziją ir svarbiausia – nesilaikyti jokių taisyklių“, – juokiasi A. Černė.

Vienam nameliui iš meduolinės tešlos pasiruošti reikės šiuos šablonus iš tvirto popieriaus:

- Šoninės sienos (2 vnt.), 12,5 x 9,5 cm
- Priekinė ir galinė sienos (2 vnt., iš kurių viename (priekinėje) – išpjauti duris), plotis 15

Nuoširdi Kalėdų dovana, kurią gaminant įsitrauks visa šeima, o išlaidauti neprireiks (+receptas)

cm, aukštis 9,5 cm, stogo nuožulnumas 12,2 cm

- Stogas (2 vnt.), 14×14 cm
- Namelio pagrindas (1 vnt.), 21×21 cm
- Žvaigždė – snaigė (1 vnt.; nebūtinai)
- Širdelės (6 vnt.; nebūtinai)
- Rutuliukai (12 vnt., nebūtinai)
- Briedžiai (2 vnt., nebūtinai)
- Eglutės (2 vnt., nebūtinai)
- Meduolinis žmogutis (1 vnt.; nebūtinai)

Priemonės papuošimui:

- Dekoravimo glajus
- Maistiniai dažai
- Spalvoti cukriniai arba šokoladiniai kalėdiniai pabarstukai
- Cukrinės kalėdinės dekoracijos ir papuošimai

Gaminimas:

- Paruoškite meduolinę tešlą.
- Tešlą kočiokite ant kepimo popieriaus. Iš iškočiotos tešlos išpjaukite reikiamus namelio šablonus ir kitas figūreles, kurias naudosite namelio papuošimui.
- Kartu su kepimo popieriumi perkelti išpjautas figūras ant skardos, taip pat išklotos kepimo popieriumi.
- Kepkite įkaitintoje iki 180 °C temperatūros orkaitėje, kol sausainėliai gražiai parus. Atidžiai stebėkite kepimo procesą, nes mažesnės dalys iškeps greičiau, didesnės – vėliau.
- Atvėsus meduoliams, glajaus arba medinių smeigtukų pagalba surinkite ir sutvirtinkite meduolinio namelio pagrindą, sienas ir stogą. Jei meduolius kepsite plonus, namelį surinkinėkite ypač atsargiai – traškūs meduoliai lengvai skyla!

Pasak A. Černės, namelio statyboms prireiks visos šeimos indėlio – bus daug lengviau surinkti namelio dalis, kai vienas prilaikys sieną, kitas – stogą ar dar kitą namelio dalį: „Namelį ir jo kiemą galite papuošti meduoline žvaigžde, širdelėmis, rutuliukais, briedžiais, eglutėmis, meduoliniu žmogeliuku. Jei kurias nors dalis tvirtinate prie sienų ar stogo, jas pritvirtinkite iš anksto ir namelį rinkite tik sienoms ar stogui sutvirtėjus. Kai namelį surinksite, palikite jį sustingti ir galutinai sutvirtėti, paramstę puodeliais ar kitais nedideliais daiktais. Belieka namelį išpuošti!“.

Nuoširdi Kalėdų dovana, kurią gaminant įitrauks visa šeima, o išlaidauti neprireiks (+receptas)

