

Santa Maria ir
Sezoninė virtuvė pristato

Kalėdiniai skanumynai

EUROPOS KEPINIŲ TRADICIJOS



Receptus ruošė, aprašė ir fotografavo **Renata Ničajienė**

KALĖDOS
2020



Leiskimės į kalėdinę skonių ir kvapų kelionę po **Europos kepinių tradicijas!**

Šiomet, kaip niekada anksčiau, Kalėdoms savo namus norisi iškvepinti skanumynais iš pačių įvairiausių šalių. Kol apie keliones galime tik svajoti, kviečiu pakeliauti skoniais ir kvapais po kalėdinę Europą.

Kiekvienais metais, prieškalėdiniu laikotarpiu su šeima turėjome tradiciją aplankyti kurią nors vieną šalį ir įsijausti į jos kalėdinę nuotaiką bei šventines tradicijas. Tokiu metu keliavome ir ragavome Vokietiją, Švediją, Italiją, Nyderlandus, Belgiją, Lenkiją, Prancūziją. Kiekviena aplankyta šalis turėjo savo kalėdinį skonį, kvapą ir tradicinius šventinius kepinius. Šiose šalyse mažose vietinėse kepyklėlėse teko ragauti tradiciškai keptą vokišką štoleną, itališką panettone, švediškas bandeles su šafranu, Lenkijoje populiarų aguonų pyragą... Šiomet mėgaujuosi šiais prisiminimais ir jų įkvėpta kepu skanumynus, kurių receptais noriu pasidalinti ir su jumis!

Kur Kalėdų laikotarpiu bebūtume, kiekvienos šalies kepinuose užuostume šildančius prieskonius. Patys populiariausi šio laikotarpio prieskoniai: cinamonas, kardamonas, šafranas ir meduolių prieskoniai. Kiekvieną iš jų trumpai aprašiau ir šioje knygelėje. Kad prieskoniai išliktų kvapnūs, svarbi jų kokybė, šalis iš kurios buvo atvežti, saugus jų laikymas ir kokybiškas apdorojimas. Jau daug metų savo kepinus kvepinu **Santa Maria** prieskoniais. Šio prieskonių gamintojo cinamonas, kardamonas ir meduolių prieskoniai yra daž-



niausiai mano naudojami kalėdiniu laikotarpiu. Kiekvienas prieskonis yra išskirtinis, kiekviename iš jų slepiasi tik jam būdingi kvapai ir aromatai iš tolimiausių kraštų. Kviečiu juos užuosti ir įsikvėpti Kalėdoms!

Šią knygelę sukūriau kartu su jos mecenatu – prieskonių gamintoju **Santa Maria Lietuva**.

**Jums linkime kvapnių,
skonių ir sveikų Kalėdų!**

R. Micaj.

DIDŽIOJI
BRITANIJA

Brandintas džiovintų vaisių pyragas

Vieni pirmųjų Kalėdoms pyragus pradeda kepti praktiškieji anglai. Tradicija - kalėdinį brandintą džiovintų vaisių pyragą iškepti dar lapkritį - pasklido po visą pasaulį. Aš jau daug metų tradiciškai šį pyragą kepu pirmąjį advento sekmadienį, o likusius tris sekmadienius iki Kalėdų jį sulaistau aromatingu alkoholiu ir brandinu iki pat gruodžio 25 dienos. Anglijoje šie pyragai prieš Kalėdas puošiami saldžia cukraus ar marcipanų mase, bet aš dažniausiai jį palieku „nuoga“ ir puošiū visžalių bruknuolių šakelėmis su uogomis, kurių net žiemą galiu pasiskinti savo gėlyne. Kokių tik šio pyrago versijų nesu išbandžiusi! Knygoje „Sezoninių skanumynų istorijos“ rasite pyrago be miltų ir alkoholio versiją. Norintys išvengti alkoholio, jį gali keisti šviežiai spaustomis apelsinų sultimis, sumaišytomis su aromatinga juodąja arbata. Pernai atradau šį, labai paprastą receptą, kuriam iš anksto nereikia džiovintų vaisių brandinti. Dalinuosi jo receptu su jumis!



Cinamonas,
meduolių prieskoniai



20 cm skersmens
formai

→ 180 g sviesto
200 g rudojo cukraus
3 didelių kiaušinių
600 g džiovintų vaisių (įvairių razinų, dž.
slyvų, dž. spanguolių ir kt. mėgstamų
vaisių)
1 apelsino nutarkuotos žievelės ir sulčių
1 citrinos nutarkuotos žievelės
120 ml + 3 šaukštų aromatingo romo
arba brendžio
100 g kapotų migdolų
200 g miltų

1 šaukštelio kepimo miltelių
1 šaukštelio *Santa Maria* me-
duolių prieskonių
1 šaukštelio *Santa Maria* cina-
mono
žiupsnelio druskos

Pyrago sulaistymui:
po 2 šaukštus aromatingo romo
arba brendžio vienam kartui

Į puodą plačiu dugnu suberkite pjaustytą sviestą, cukrų, nuplautus ir nusausintus džiovintus vaisius, smulkiai įtarkuokite citrinos ir apelsino žievelę, išspauskite ir supilkite vieno apelsino sultis, suberkite cinamoną ir meduolių prieskonius. Viską kaitinkite ant vidutinės kaitros kol pradės kunkuliuoti ir virkite vis pamaišydami dar 10 minučių. Į kaitinimo pabaigą supilkite 120 ml alkoholio ir dar kelias minutes pakaitinkite. Nukelkite puodą ir palikite atvėsti.

Į atšalusį džiovintų vaisių mišinį suberkite kapotus migdolus, įmuškite 3 kiaušinius ir gerai šaukštu išmaišykite. Miltus atskirame inde sumaišykite su kepimo milteliais, žiupsneliu druskos ir maišydami dalimis suberkite į pyrago ruošinį.

Pyrago kepimo formą išklorkite kepimo popieriumi. Pagal dugno dydį iškirpkite iš kepimo popieriaus apskritimą, o šonuose patieskite iškirptas plačias kepimo popieriaus juostas. Į paruoštą kepimo formą sukrėskite visą tešlą, ją išlyginkite ir pašaukite kepti į įkaitintą 150 laipsnių orkaitę 45 minutėms. Po to temperatūrą sumažinkite iki 140 laipsnių ir pyragą kepkite dar apie 1 valandą, kol įkištas ir ištrauktas medinis pagaikas bus sausas. Jei kepimo forma mažesnė ir aukštesnė, kepimui gali prireikti kiek daugiau laiko.

Atšalusį pyragą ištraukite iš orkaitės ir iš karto apliekite 3 šaukštais alkoholio. Palikite pyragą pilnai atvėsti ir tik tada išimkite iš kepimo formos. Atšalusį pyragą susukite į kepimo popierių ir foliją, padėkite brandinimui. Jei pyragą kepėte pirmąjį advento sekmadienį, tai likusius tris advento sekmadienius jį išpakuokite ir sulaistykite keliais šaukštais alkoholio. Prieš pat Kalėdas pyragą galite papuošti, bet aš dažniausiai jį pateikiu „nuoga“ apdėliojusiu visžalėmis bruknuolių šakelėmis su uogomis.



ŠVEDIJA

Švedišką vainiką su cinamono ir razinų įdaru

Švedija – šalis į kurią taip ir traukia švęsti Kalėdų! Galbūt dėl Kalėdoms tinkamo šiaurietiško klimato, atšiauriai gražios gamtos, jaukių miestų ir miestelių bei kardamonu ir cinamonu kvepiančių tradicinių kepinių. Šis švedišką mielinis vainikas (angl. *Swedish Tee Ring*) kepinas ne tik per Kalėdas, bet šiai šventei ypač tinka dėl šildančių prieskonių ir dėl tradicinio Kalėdų simbolio – vainiko formos. Jo įdaras gali būti pats įvairiausias, nuo riešutų iki skirtingų džiovintų vaisių, bet prieskoniai dažniausiai išlieka tie patys – kardamonas beriamas į tešlą, o cinamonas – į saldų įdarą. Iš šio recepto ingredientų kiekio iškepsite vieną didelį, arba du mažesnius vainikus. Šiai knygai kepiu vieną didelį vainiką, kuris visas net į nuotrauką netilpo. Būtinai jį kepsiu pirmąjį advento sekmadienį, pradėdama laukti Kalėdų.

Santa Maria

Cinamonas ir kardamonas



1 didelis arba 2 mažesni pyragai



Tešlai:

1 stiklinės pieno

0,5 stiklinės cukraus

120 g sviesto

7 g sausų mielių

1 kiaušinio

500 g miltų

0,5 šaukštelio druskos

1 šaukštelio *Santa Maria* kardamono

Kiaušinio plakiniui:

1 kiaušinio trynio

2 šaukštų grietinėlės arba pieno

Glajui:

2 šaukštų pieno

cukraus miltelių

Įdarui:

1 stiklinės razinų

0,5 stiklinės kapotų migdolų

50 g rudojo cukraus

2 šaukštų lydyto sviesto

2 šaukštelių *Santa Maria* cinamono



Paruoškite tešlą. Sausas mieles suaktyvinkite ištirpinę ¼ stiklinės šilto vandens. Pieną pašildykite, bet neužvirkite, tada į jį dėkite sviestą, suberkite cukrų, nukelkite nuo ugnies ir palaukite, kol sviestas ir cukrus ištirps piene. Į pieno, sviesto ir cukraus mišinį įmuškite kiaušinį ir lengvai išplakite, supilkite suaktyvintas mieles. Miltus sumaišykite su druska ir kardamonu, suberkite į skystąją tešlos dalį bei maišytuvo pagalba užminkykite tešlą. Tešlą minkykite apie 10 minučių, kol nebelips prie dubens. Išminkytą tešlą uždenkite ir palikite 1 valandai šiltai, kad padvigubėtų.

Jei norite gaminti du nedidelius vainikus, iškilusią tešlą padalinkite į dvi lygias dalis, o jei vieną didelį – ruoškite iš visos tešlos. Tešlą iškočiokite ant miltuoto paviršiaus į ilgą stačiakampį. Jį ištepkite lydytu sviestu, apibarstykite rudoju cukrumi ir cinamonu. Ant viršaus vienodai užbarstykite švarias razinas ir stambiai kapotus migdolų riešutus. Taip paruoštą tešlą susukite į ilgą ritinį ir išlenkite, kaip vainiką, o tešlos galus gražiai suspauskite, kad kuo mažiau būtų matomas sujungimas. Taip paruoštą tešlos vainiką iki pusės įpjaukite riekelėmis, kurias kiek atverskite į išorę, kad matytųsi įdaras. Suformuotą pyragą uždenkite ir palikite dar 45 minutėms paaugti.

Orkaitę įkaitinkite iki 175 laipsnių karščio. Iškilusį pyrago vainiką patepkite kiaušinio plakiniu ir ant kepimo popieriaus pašaukite kepti 25 minutėms.

Iškepusį vainiką/us palikite praušti ant grotelių, per tą laiką iš pieno ir cukraus miltelių užmaišykite vidutinio tirštumo glajų, kuriuo apšlakstykite pyragą.



Vokiška kalėdinė duona - štolenas kepama prieš 2-3 savaites iki Kalėdų ir brandinama susukta į foliją tamsioje, šaltoje vietoje. Dažniausiai štolenas skaninamas brandintais džiovintais vaisiais, migdolais ir marcipanu. Šį kartą štolenus kepiu be marcipano, vieną prapjoviau šios knygos fotosesijai, o antrąjį padėjau laukti Kalėdų. Tradiciškai, iškepti štolenai aptepami lydytu sviestu, kad iš jų išgaruotų kuo mažiau drėgmės, ir gausiai apibarstomi cukraus milteliais.



Cinamonas,
kardamonas



2 pyragai

→ Pirminei tešlai:
70 g miltų
50 g vandens
1/8 šaukštelio sausų mielių

Brandintiems vaisiams:
1 stiklinės šviesių razinų
1 stiklinės tamsių razinų
3 šaukštų aromatingo romo

Tešlai:
160 g šalto sviesto
200 g miltų
30 g šalto pieno
11 g sausų mielių

1 šaukštelio druskos
30 g cukraus
1 nedidelio kiaušinio
1 apelsino smulkiai nutarkuotos žievelės
1 citrinos smulkiai nutarkuotos žievelės
100 g migdolių riekielių
0,5 šaukštelio *Santa Maria* kardamono
1 šaukštelio *Santa Maria* cinamono
visos pirminės tešlos
visų brandintų džiovintų vaisių

Papuošimui:
50 g lydyto sviesto
cukraus miltelių apibarstyti



Dieną prieš štoleno kepimą, džiovintus vaisius nuplaukite, nusausinkite popieriniu rankšluosčiu ir užpilkite romu. Uždenkite ir brandinkite mažiausiai per naktį.

Iš vakaro paruoškite pirminę tešlą. Dubenyje išmaišykite vandenį su mielėmis ir miltais į vientisą tešlą. Uždenkite ir palikite nakčiai kambario temperatūroje, kad pakiltų.

Paruoškite tešlą. Šaltą sviestą supjaustykite gabalėliais, dėkite tarp dviejų kepimo popieriaus lapų. Kočėlu sviestą per popierių pamušdami vis pakočiokite ir paploninkite, kad jis išliktų šaltas, bet lengviau įsiminkytų į tešlą. Į maišytuvo dubenį dėkite iš vakaro paruoštą iškilusią tešlą, berkite miltus, mieles, cukrų, druską, pilkite pieną, įmuškite kiaušinį, įtarkuokite citrusų žievelės, berkite prieskonius, sudėkite išmuštą šaltą sviestą ir viską lėtai išmaišykite. Per kelias minutes ingredientai turėtų apsiungti. Tada minkymo greitį padidinkite iki vidutinio ir minkykite tešlą dar 20 minučių, kol nelips prie sienelių, taps vientisa ir elastinga. Galiausiai, minkydami toliau, dalimis suberkite brandintus džiovintus vaisius, migdolų drožles ir lėtai minkykite kol visi įsiminkys į tešlą. Tešlą uždenkite ir palikite šiltai 1 valandai, kad pakiltų.

Iškilusią tešlą padalinkite į dvi lygias dalis. Kiekvieną tešlos dalį rankomis perminkykite vis patempdami ir suformuokite apskritimus, juos uždengę palikite dar 30 minučių paaugti.

Galiamiausiai iš tešlos suformuokite pailgus kepaliukus, kuriuos kiek paplokite, kad taptų plokšti. Medinio šaukšto ilgu kotu tešloje įspauskite du griovelius. Jei planuojate kepti su marcipanu, šiame etape į vieną iš griovelių reikėtų įdėti suformuotą marcipano ritinėlį. Štoleną galite kepti ir be marcipano. Tešlą sulenkite ir užverskite į antrąjį griovelį, kad susiformuotų gražus kepaliukas. Suformuotus kepaliukus uždenkite ir palikite dar 1 valandai pakilti.

Štoleną kepkite 180 laipsnių karščio orkaitėje apie 25 minutes. Iškepusį palikite ataušti ir ištepkite iš abiejų pusių lydytu sviestu. Kiekvieną štoleną gausiai apibarstykite cukraus milteliais. Kepinius sandariai susukite į foliją, sudėkite į maišelius ir brandinkite 2-3 savaites šaltai ir sausai iki Kalėdų.





Cinamonas

Saldus - Aromatingas - Šildantis

Prasidedant šaltajam sezonui vis dažniau ir dažniau iš prieskonių dėžučių pradedame traukti kvapnųjį cinamoną. Visai natūraliai, atšalus orams, būtent cinamono kvapas suteikia daugiausiai jaukumo.

Cinamono yra kelios rūšys, jų skoniai irgi skiriasi. **Santa Maria** cinamonas vadinamas Burmano cinamonu ir atkeliauja iš Indonezijos. Burmano cinamonas turi daug eterinių aliejų, suteikiančių sodraus skonio ir aštrumo, labai mėgstamo Vakarų šalių virtuvėse. Šis cinamonas perkamas lazdelėmis, kurios sumalamos ir išpilstomos jau gamykloje.

Iš kur beatkeliautų cinamonas, jo kvapą ir skonį nulemia šio prieskonio aliejinėje dalyje esantis cinamaldehydas. Būtent ši medžiaga yra atsakinga už didžiąją dalį teigiamų cinamono savybių sveikatai. O jų cinamonui priskiriama tikrai ne mažai:

- stiprus antioksidantas
- natūralus maisto konservantas
- turi antiuždegiminį efektą
- gali sumažinti cukraus lygį kraujyje
- turi antigrybelinių bei antibakterinių savybių

Taigi, kepinių su cinamonu verta išsikepti ne tik dėl jaukumo ir skanumo!

Santa Maria siūlo:

- Ekologišką maltą cinamoną, kuris gaunamas sumalus cinamono žievę. Šis cinamonas idealiai tinka įvairiausiems kepiniams ir desertams. Ekologiškas maltas Burmano cinamonas yra švelnesnio ir tyresnio skonio, su mažiau juntamu mėtės poskoniu, nei įprastas Burmano cinamonas. Jis užaugintas sertifikuotuose ekologiniuose ūkiuose.
- Cinamono žievės lazdeles, kurios puikiai tinka desertams ir karštiesiems gėrimams ruošti, bei konservavimui. Cinamono žievė gali būti naudojama kelis kartus. Po panaudojimo, ją reikia nuplauti, išdžiovinti ir laikyti orui nepralaidžiamame maišelyje. Šio cinamono kilmės šalis - Indonezija.
- Maltą cinamoną iš Indonezijos. Jis pakuojamas plastikiniuose prieskonių maišeliuose bei stikliniuose buteliukuose.

Cinamono naudojimo patarimai:

Cinamonui geriau atsiskleisti padeda riebalai ir alkoholis.

Šį prieskonį berkite gaminimo pradžioje, kad jis, veikiamas karščio, kuo geriau pasklistų maiste.

Verdant cinamono lazdeles skystyje, geriau puodą uždenkite, kad cinamono aromatai neišgaruotų.

Cinamonas padeda atsiskleisti saldumui, todėl ypač tinkamas saldiems kepiniams ir desertams.





SLOVĒNIJA

Riešutų vyniotinis *Potica*

Jei mes, mielinus pyragus šventėms įdarome maltomis aguonomis, tai slovėnai juos įdaro maltais graikiniais riešutais. *Potica* - labai gražus ir turtingas skoniais kepinys. Tradiciškai jis kepamas per įvairias šventes: Kalėdas, vestuves, Velykas, krikštynas. Šis skanumynas nėra per saldus ir švelniai kvepia cinamonu. Riešutų vyniotinius galite kepti ir su kitais mėgstamais riešutais: lazdynų, migdolų, karijų. Tai paprasčiau, nei galite įsivaizduoti!



Cinamonas



1 pyragas



Tešlai:
500 g miltų
7 g sausų mielių
2 šaukštų cukraus
270 ml pieno
2 kiaušinių trynių
65 g sviesto
0,5 šaukštelio druskos

Įdarui:
300 g graikinių riešutų
60 g medaus
3 šaukštų rudojo cukraus
80 g pieno
15 g lydyto sviesto
2 šaukštelių *Santa Maria* cinamono
2 kiaušinių baltymų
2 šaukštų cukraus

Pirma suaktyvinkite mieles. Pieną pašildykite iki kūno temperatūros, berkite 2 šaukštus cukraus ir mieles. Išmaišykite ir palikite 10 minučių, kol suaktyvės.

Dubenyje iš miltų, kiaušinių trynių, piene suaktyvintų mielių užminkykite tešlą. Minkykite apie kelias minutes tada suberkite druską ir lėtai minkant supilkite lydytą sviestą. Dabar minkykite dar apie 15 minučių vidutiniu maišytuvo greičiu, kol tešla taps minkšta ir elastinga. Paruoštą tešlą uždenkite ir palikite šiltai valandai, kad dvigubai pakiltų.

Kol tešla kyla, paruoškite įdarą. Graikinius riešutus sukapokite kapokle, kol taps panašūs į smulkius trupinius. Puode pašildykite pieną, jame ištirpinkite medų, rudąjį cukrų, sviestą, suberkite cinamoną ir viską užvirkite. Šiuo skysčiu užpilkite smulkintus riešutus ir išmaišykite. Kiaušinių baltymus išplakite su likusiu cukrumi iki standumo. Standžius baltymus atsargiai įmaišykite į riešutų įdarą.

Iškilusią tešlą padalinkite į 4 dalis. Kiekvieną iškočiokite kuo ploniau į stačiakampį ir plonai išštepkite paruoštu įdaru. Taip paruoštą tešlą su įdaru suvyniokite, o kraštus gražiai užlenkite. Turėtumėte paruošti 4 vienodo ilgio įdarytus vyniotinius.

Pailgą kekso formą išklokite kepimo popieriumi ir dviem aukštais joje sudėliokite paruoštus vyniotinius - 2 apačioje - ant dugno, o likusius 2 gražiai uždėkite ant apatinių vyniotinių. Kepimo formą su pyrago ruošiniu uždenkite ir palikite šiltai 45 minutėms, kad dar pakiltų.

Prieš kepimą pyrago viršų išštepkite kiaušinio plakiniu. Orkaitę įkaitinkite iki 170 laipsnių karščio ir kepkite pyragą apie 20-30 minučių. Iškepusį palikite ant grotelių, kad praaštų. Atšalusį pyragą apibarstykite cukraus milteliais ir pjaustykite.

NYDERLANDAI

Razinių duona

Šią kalėdinę razinių duoną buvau seniai nusižiūrėjusi vienoje kulinarinėje knygoje, kurią dovanų atvežė mano sūnus, studijuojantis Nyderlanduose. Šis kepinys kilęs iš Nyderlandų Twente regiono ir senovėje būdavo kepamas gimus kūdikiai, o per Kalėdas - simbolizuodavo kūdikėlio Jėzaus gimimą. Šio kepinio duona tikrai nepavadinčiau, tai labiau aromatingas ir pilnas įvairiausių skonių pyragas. Dažniausiai jis gausiai skaninamas skirtingų rūšių razinomis, citrusų žievelių cukatomis, cinamonu ir šafranu. Senais laikais Nyderlandai buvo ta šalis, iš kurios prieskoniai pasklisdavo po visą Europą. Olandų jūrininkai prieskonius atplukdydavo iš egzotiškų kraštų, o vietiniai malūnininkai juos smulkindavo ir išpilstydavo. Pasirodo, malūnai buvo skirti ne tik grūdams, bet ir prieskoniams malti!



Šafranas,
cinamonas



1 kepalukas

- 500 g miltų
7 g sausų mielių
250 ml pieno
50 g cukraus
1 kiaušinio trynio
50 g minkšto sviesto
2 šaukštelių druskos
ant šaukštelio galiuko smulkinto *Santa Maria* šafrano
1 šaukštelio *Santa Maria* cinamono
150 g šviesiu razinų
150 g tamsiu razinų
100 g citrusų žievelių cukatų
kelių šaukštų pieno aptepti

Pieną pašildykite iki kūno temperatūros, suberkite į jį šafraną, jame ištirpinkite mieles, įberkite 1 šaukštelį cukraus ir 2 šaukštus miltų iš bendro ingredientų kiekio. Mišinį uždenkite ir palikite 15 minučių, kad mielės suaktyvėtų.

Į pieną su mielėmis įleiskite kiaušinio trynį, suberkite likusį cukrų ir išmaišykite. Miltus atskirai sumaišykite su cinamonu bei druska ir iš lėto minkydami dalimis visus suberkite į tešlą. Tada sumeskite gabaliukais pjaustytą minkštą sviestą ir toliau minkykite apie 15 minučių, kol tešla taps elastinga ir nelips prie dubens sienelių. Išminkytą tešlą uždenkite ir palikite valandai pakilti.

Kol tešla kyla razinas nuplaukite ir pamirkykite šiltame vandenyje apie 15 minučių bei gerai popieriniu rankšluosčiu nusausinkite. Citrusų žievelių cukatus susmulkinkite. Į iškilusią tešlą dalimis įminkykite visas razinas su cukatais. Tešlą kočėlu lengvai iškočiokite, tai daroma labiau dėl razinų ir cukatų geresnio pasiskirstymo tešloje, o ne dėl jos plonimo, todėl tešlos plonai nekočiokite, o labiau išspauskite storesnį stačiakampį. Tada tešlą, kaip vyniotinį suvyniokite, kraštus užlenkite ir dėkite toliau kilti į kepimo popieriumi išklotą pailgą kekso formą. Tešlą kildinkite dar 1 valandą.

Orkaitę įkaitinkite iki 180 laipsnių karščio ir kepkite razinų duoną apie 30 minučių. Tada ištraukite ją iš orkaitės ir viršų patepkite pienu, pašaukite dar 1 minutei į orkaitę. Iškepusį kepinį aušinkite ant grotelių, pjaustykite ir valgykite jau visai atšalusį.





SVEDIJA

Šv. Liucijos šafraninės bandelės *Lussekatter*

Gruodžio 13 dieną per šv. Liucijos ir šviesos šventę Švedijoje kepamos geltonos, kaip sugrįžtanti Saulė, šafraninės bandelės pavadinimu *Lussekatter*. Tą dieną naktys nustoja ilgėjusios ir švenčiama šviesos sugrįžimo šventė. Prieš kelis metus, tokiu laiku, jų ragavau Stokholme. Šafranines bandeles kepiu pagal savo mėgstamos švedų tinklaraštininkės „call me cupcake“ receptą. Laikas uždegti žvakes ir kepti šafranines bandelės. Juk iki Kalėdų lieka tik 12 dienų!



Šafranas



16 bandelių



→ ant šaukštelio galiuko smulkinto *Santa Maria* šafrano
1 šaukštelio cukraus
1 šaukšto konjako arba degtinės

Tešlai:

7 g sausų mielių
160 ml raugintų pasukų
80 ml riebios grietinėlės
1 didelio kiaušinio
90 g cukraus
100 g minkšto sviesto
450 g miltų
0,5 šaukštelio druskos
saujos razinų
kiaušinio plakinio aptepti

Prieš pusvalandį iki tešlos minkymo mažą smulkinto šafrano žiupsnelį užpilkite konjaku arba degtine ir sumaišykite su šaukšteliu cukraus.

Mieles užpilkite šilta grietinėle ir palikite 10 minučių suaktyvėti. Razinas užmerkite šiltame vandenyje.

Raugintas pasukas bent valandą iki gaminimo išimkite iš šaldytuvo, kad sušiltų iki kambario temperatūros. Į jas įmuškite kiaušinį, supilkite šafrano skystį, suaktyvintas grietinėlėje mieles, suberkite cukrų ir maišykite, kol jis ištirps.

Miltus sumaišykite su druska ir dalimis, minkydami, suberkite į skystąją tešlos dalį. Tada suberkite gabaliukais pjaustytą minkštą sviestą ir minkykite apie 15 minučių, kol tešla taps elastinga ir nelips prie dubens sienelių. Išminkytą tešlą uždenkite ir palikite 1 valandai pakilti.

Formuokite bandeles. Tešlą padalinkite į 4 lygias dalis ir kiekvieną dalį padalinkite dar į 4 dalis. Turėtų gautis 16 vienodų tešlos gabaliukų. Kiekvieną gabaliuką iškočiokite rankomis į „gyvačiukę“ ir susukite į „S“ formos bandeles. Kiekvienoje bandelėje iš kraštų įspauskite po dvi nusausintas razinas. Bandedes sudėliokite skardoje ant kepimo popieriaus ir palikite 45 minutėms iškilti.

Prieš kepimą bandedes aptepkite kiaušinio plakinio ir kepkite apie 10 minučių įkaitintoje 180 laipsnių karščio orkaitėje. Iškepusias aušinkite ant grotelių ir iš karto skanaukite.

Šafranas

Žoliškas - Aitrus - Malonus

Šafrano pavadinimas kilęs iš arabų kalbos ir reiškia „geltonas siūlas“. Šis prieskonis dar vadinamas raudonuju auksu.

Šafranas išgaunamas iš daržinių krokų. Violetiniai jų žiedai turi dvi arba tris ryškiai oranžinės-raudonos spalvos siūlus primenančias purkas, iš kurių ir gaminamas šafranas. Jų derlius renkamas įpusėjus rudeniui, kai krokai trumpam kelioms savaitėms pražysta. Ryte nuskinami žiedai, o vėliau rankomis nuskabomos kiekvieno žiedo purkos ir išdžiovinamos.

Pagaminti 1 kg šafrano prireikia net 200 000 žiedų!

Šafrane yra daugiau kaip šimtas eterinių aliejų ir kitų kvapą suteikiančių medžiagų. Jų kiekis nulemia šafrano skonį ir spalvą. Šafrano skonis, kvapas ir kitos savybės gali skirtis, priklausomai nuo jų auginimo vietos ir augalų kokybės. Šio prieskonio skonį ir kvapą galima apibūdinti kaip šiltą, saldų, primenantį gėles, medžius, šieną ir ažuolinėse statinėse brandintą vyną. Apetitą gerinantis šafrano skonis yra salsvas, bet pasižymintis nestipriu, ilgai išliekančiu kartumu.

Šio prieskonio dedama ir į nesaldžias duonas, kad jos įgautų gelsvai oranžinės spalvos ir džiovintų gėlių kvapo, beriamą į saldžius desertus - pyragus ir bandeles. Švedijoje per Šv. Liucijos dieną tradiciškai kepamos saldžios bandelės su šafranu. Šiuo prieskoniu paskanintų pyragų kalėdiniu laikotarpiu rasite daugelyje Europos šalių. **Santa Maria** siūlo aukštos kokybės maltą šafraną, kurį naudoti patogiau, negu šafrano siūlelius. Šafraną sumalus į miltelius, skonį, kvapą ir spalvą suteikiančios medžiagos pasklinda iš karto. Šis, Chorasano regione Irane užaugintas šafranas, parduodamas mažomis 0,5 g pakuotėmis. Tokį šafraną lengva tirpinti ir dozuoti, tačiau jame tebėra matomų siūlelių dalių. Jis pasižymi maloniu gėlių gaivumu kartu su karčiu, šiltu, sausu ir medžius primenančiu prieskoniu. Stenkitės šafrano neįberti per daug, nes patiekalas įgaus kartaus vaistų skonį.

Šafrano paruošimas naudojimui:

Sutrinkite šafrano siūlelius rankinėje grūstuvėje į raudonus miltelius (**Santa Maria** šafranas parduodamas jau sumaltas 0,5 g popieriniame maišelyje).

Sutrintą šafraną užmerkite 20 minučių šiltame vandenyje. Kad pasiektumėte geriausią rezultatą mirkymo procesą galite pratęsti iki 24 valandų.

Kad šafranas dar geriau ištirptų vandenyje, įpilkite šlakelį alkoholio.

Taip paruoštą šafraną galite naudoti kepinių tešlai.



ITALIJA

Šokoladinis *Panforte* su džiovintomis slyvomis ir vyšniomis

Šis senovinis receptas kilęs iš Toskanos miesto Siena. Šiame mieste jis gaminamas net nuo 13 amžiaus ir yra vienas seniausių desertų Europoje. Seniausiuose receptuose minima, kad *panforte* buvo gaminamas ne tik su vietiniais riešutais, džiovintais vaisiais, medumi, bet ir skaninamas iš už jūrų marių atgabentais juodaisiais pipirais. Šiais laikais *panforte* yra daug ir pačių įvairiausių receptų. Kai su šeima keliavome po Toskaną, buvome užsukę į viduramžiais dvelkiančią Sieną, kurioje radau specializuotą krautuvėlę su pačių įvairiausių skonių *panforte*. Tradiciškai toks desertas siejamas su Kalėdomis. Jį ragaudama ir vėl mintimis sugrįžau į saulėtą Tokanos miestą Sieną.



Cinamonas,
kardamonas



20 cm
kepimo formai

- 100 g juodojo šokolado
100 g džiovintų vyšnių
200 g džiovintų slyvų
150 g lazdynų riešutų
150 g migdolų riešutų
150 g graikinių riešutų
80 ml medaus
160 ml rudojo cukraus
180 ml miltų
2 šaukštų kakavos
1 apelsino smulkiai nutarkuotos žievelės
1 šaukštelio *Santa Maria* cinamono
1 šaukštelio *Santa Maria* kardamono
cukraus miltelių apibarstyti

Riešutus pakepinkite nekarštoje orkaitėje, kad apskrustų. Patrinkite juos tarp rankų, kad nubyrėtų luobelės.

Miltus sumaišykite su kakavos milteliais, suberkite kepintus riešutus, pjaustytas džiovintas slyvas, džiovintas vyšnias ir prieskonius. Viską išmaišykite.

Vandens garų vonelėje ištirpinkite laužytą šokoladą.

Medų ir cukrų sudėkite į puodą ir šildykite ant vidutinės kaitros, kol užvirs. Virkite ant žemos temperatūros apie 5 minutes.

Į miltų, riešutų ir džiovintų vaisių mišinį supilkite tirpintą šokoladą ir medaus-cukraus sirupą, iš karto gerai išmaišykite. Tai patogiausia daryti rankomis, užsidėjus gaminiui skirtas pirštines.

Kepimui skirtos formos dugną ir šonus išklkite kepimo popieriumi. Į taip paruoštą formą sukursite paruoštą tešlą ir ją rankomis paspauskite, kad vienodai pasiskirstytų. Šaukštu palyginkite kepinio viršų ir pašaukite kepti į įkaitintą iki 150 laipsnių orkaitę 40 minučių. Iškepusį skanumyną, palikite praeiti, apibarstykite cukraus milteliais, įsukite į foliją ir padėkite laukti Kalėdų.

LENKIJA

Pyragas su aguonomis

Kalėdiniai pyragai su aguonomis populiarūs visoje rytų Europoje. Jie kepami ne tik Lenkijoje, Lietuvoje, bet ir Ukrainoje, Baltarusijoje ir net Vengrijoje. Pyragą su aguonomis Kalėdoms visada kepa mano mama, jį kepdavo ir mano močiutė. Aguonų įdaras pyragui dažnai skaninamas razinomis, riešutais, migdolų esencija, šį kartą išbandžiau aguonas praturtinti kardamono kvapu, kuris pyragui labai tiko. Tradicinių Kalėdų be pyrago su aguonomis, niekaip neįsivaizduoju, todėl kaip ir kiekvienais metais, jis bus ant mūsų šventinio stalo. Šį receptą rasite ir mano knygoje „Nostalgiški skanumynai“.

Santa Maria

Kardamonas



1 pyragas



→ Tešlai:	Įdarui:
250 g miltų	150 g smulkintų sausų aguonų (nesaldintų)
120 g pieno	50 g razinų
1 šaukštelio sausų mielių	2 kiaušinių baltymų
2 kiaušinių trynių	100 g cukraus
50 g cukraus	1 šaukštelio Santa Maria kardamono
50 g sviesto	
žiupsnelio druskos	
kiaušinio plakinio aptepti aguonų apibarstyti	

Pirma paruoškite pyragui įdarą. Jei naudojate pirkines sausas jau susmulkintas aguonas, geriau rinkitės jas nesaldintas. Kiaušinių baltymus išplakite su cukrumi ir sumaišykite su smulkintomis aguonomis, kardamonu ir nuplautomis razinomis. Palikite paruoštą įdarą gerai valandai, kad įsiskonėtų ir aguonos sudrėktų.

Užmaišykite tešlą. Pieną pašildykite iki kūno temperatūros ir jame suaktyvinkite sausas mieles. Kiaušinių trynius įmuškite į pieną, suberkite cukrų ir išmaišykite. Tada lėtai maišydami pilkite miltus ir užminkykite tešlą. Kai ji bus vientisa, lėtai srovele supilkite lydytą sviestą ir minkykite, kol sviestas pilnai įsiminkys į tešlą ir nebelips prie dubens. Tešlą uždenkite ir palikite valandą šiltai, kad iškiltų.

Ant miltais apibarstyto paviršiaus iškočiokite tešlą ir suformuokite pailgą stačiakampį. Atlikusiu plaktu baltymu ištepkite tešlą ir ant jos vienodai paskirstykite aguonų įdarą, palikdami po kelis centimetrus iš šonų. Tešlą su įdaru susukite, o galus gražiai užspauskite. Taip paruoštą vyniotinį guldykite į kepimo popieriumi išklotą pailgą kekso formą. Tešlą kepimo formoje uždenkite ir palikite šiltai pusvalandžiui, kad paaugtų.

Pyrago viršų aptepkite kiaušinio plakinio, apibarstykite aguonomis ir kepkite įkaitintoje 170 laipsnių orkaitėje apie 40 minučių, kol iškeps. Aušinkite ant grotelių, o pjaukite jau visai atšalusią.





SUOMIJA

Kardamoninė duona *Nissua*

Kardamonas - ypač populiarius kepinių prieskonis Skandinavijos šalyse. Skačiau, jog Suomijoje kalėdiniu laikotarpiu kepama kvapni kvietinė duona su kardamonu. Tokią duoną mielai valgyčiau nuo pat advento pradžios iki pat Naujųjų! Ji tinka ne tik su saldžiu apelsinų džemu, bet ir su aromatingu kalėdiniu paukštiesenos kepenėlių paštetu. Turiu tradiciją - Kalėdų rytą iškepti šviežių pynutę, nuo šiol kepsiu šią - kuri švelniai kvėpės kardamonu ir skandinaviškomis Kalėdomis.



Kardamonas



2 pynutės

→ 2 stiklinių pieno
115 g sviesto
1 stiklinės cukraus
7 g mielių
1 kg miltų
1 šaukštelio druskos
3 kiaušinių
2 šaukštelių *Santa Maria* kardamono

Viršui:
kiaušinio plakinio
migdolų drožlių



Puode pašildykite pieną, jame ištirpinkite sviestą ir cukrų. Nedideliame kiekyje šilto vandens suaktyvinkite sausas mieles. Miltus atskirame inde sumaišykite su kardamonu ir druska.

Maišytuvu užminkykite tešlą. Praaušusį pieną suplakite su kiaušiniais, suaktyvintomis mielėmis ir puse miltų mišinio. Minkykite tešlą, kol taps vientisa, tada į ją pilkite likusius miltus ir toliau minkykite vidutiniu greičiu apie 10-15 minučių, kol tešlą nebelips prie dubens sienelių.

Išminkytą tešlą uždenkite ir palikite šiltai valandai, kad pakiltų. Iškilusią tešlą padalinkite į dvi lygias dalis - dviem pynutėms. Kiekvieną tešlos gabaliuką padalinkite dar į 3 lygias dalis ir iškočiokite į vienodo ilgio „gyvačiukes“, iš kurių supinkite, kaip kasas, pynutes. Kai abi pynutės bus paruoštos, uždenkite jas rankšluosčiu ir palikite 40 minučių dar paaugti.

Pakilusias pynutes ištepkite kiaušinio plakinio ir apibarstykite migdolų drožlėmis. Kepkite įkaitintoje iki 175 laipsnių karščio orkaitėje apie 30 minučių. Iškepusias auškinkite ant grotelių.



Kardamonas

Medienos, citrusų, gėlių kvapai

Kardamonas dažnai vadinamas „prieskonių karaliene“ ir ne veltui, nes yra vienas brangiausių prieskonių – už jį brangesni tik vanilė ir šafranas.

Į Skandinaviją kardamoną viduramžiais atvežė vikingai. Akivaizdu, kad skandinavams šis prieskonis labai patiko, nes šiais laikais maždaug 10 proc. metinio kardamono derliaus kepiniams sunaudoja būtent skandinavai. Čia jis naudojamas kepiniams ir dažnai derinamas su cinamonu. Kardamono suteikiamas švelnus citrinų poskonis puikiai dera su saldžia tešla.

Arabų šalys sunaudoja maždaug 60–80 proc. viso pasaulio kardamono derliaus – ten jis beriamas į kavą. Arabiška kava gaminama iš kava tik paruoštų arabikos pupelių, pagardinus ją šviežiai traiškytomis žaliojo kardamono sėklomis.

Ar žinojote, jog yra juodasis ir žaliojo kardamonai? Tikroju kardamonu laikomas – žaliojo. Juodasis kardamonas plačiai naudojamas indų virtuvėje, prieskonių mišinyje *Garam Masala*, bei Kinijos Sičuanio virtuvėje.

Žodis „kardamonas“ yra kilęs iš arabiško žodžio šaknies, reiškiančios „šildyti“. Šiame šildančiame prieskonyje gausu aštrių, ryškaus skonio ir citrinus bei gėles primenančių aromatų. Kardamono skonis slypi jo sėklose. Lengvai suspaudus ar perlaužus kardamono ankštį galima užuosti viduje slypintį aromatą. Žaliojo kardamono ankštys skleidžia gairių ir saldų kvapą su citrinų, eukalipto ir kedro gaidelėmis. Sutraiškius ar sumalus kardamono sėklas iš karto gerai jaučiamas medienos kvapas, tačiau dėl oksidacijos jis gana greitai pranyksta. Juodojo kardamono ankštys pasižymi dūmų ir anglių kvapu bei dūmus, odą ir viską primenančiu skoniu.

Santa Maria kardamonas atkeliauja iš Gvatemalos, kuri šiuo metu pirmą kartą kardamono auginime. Kardamonas atvežamas ankštyse ir yra malamas jau prieskonių gamykloje.



Kardamono paruošimas naudojimui:

Kardamono ankštis pradarykite, išimkite sėklas ir grūstuvėje jas sutrinkite (**Santa Maria** kardamonas parduodamas jau išgliaudėtas ir sutrintas).

Jeigu naudojate kardamono ankštis, jas pakepinkite sausoje keptuvėje, kad labiau atsiskleistų kvapas.

Geriausiai kardamonas atsiskleidžia riebaluose, o vandenyje jo junginiai netirpsta.



DIDŽIOJI
BRITANIJA



Santa Maria

Cinamonas,
meduolių prieskoniai



12 pyragėlių

Kalėdiniai pyragėliai su brandintų džiovintų vaisių įdaru

Anglijoje šie pyragėliai vadinami *Mince pies* ir yra tradiciniai kalėdiniai kepiniai. Jų įdarą galima pasiruošti iš anksto, net prieš mėnesį ir laikyti šaldytuve, kol prireiks. Šis įdaras ypatingai turtingas skoniais ir kvapais, jo pagrindą sudaro įvairūs džiovinti vaisiai ir uogos, kapoti riešutai, kvapnūs meduolių prieskoniai su cinamonu ir aromatingas romas arba brendis. Alkoholį galima pakeisti stipria angliška *Earl grey* arbata. Pyragėlių tešla dažniausiai būna sviestinė, nors šį įdarą galima panaudoti ir kepant su šaldyta sluoksniuota tešla. Šį nesudėtingai pagaminamą ir gardų receptą nusižiūrėjau nuo Anglijos kepinų karalienės – Marry Berry.

→ Brandintam džiovintų vaisių įdarui:

200 g šviesių razinų
200 g tamsių razinų
100 g didelių Jumbo razinų
200 g dž. spanguolių
100 g citrusų žievelių cukatų
2 nedidelių nuluptų ir supjaustytų obuolių
50 g kapotų migdolų
125 g sviesto
200 g rudojo cukraus
1 šaukštelio *Santa Maria* cinamono
1 šaukštelio *Santa Maria* meduolių
prieskonių
1 citrinos smulkiai nutarkuotos žievelės ir
sulčių
200 ml romo arba brendžio

Tešlai:

175 g miltų
75 g sviesto
25 g cukraus
1 kiaušinio
1 apelsino nutarkuotos
žievelės

Paruoškite įdarą. Sviestą ir cukrų suberkite į puodą, visus likusius ingredientus, išskyrus alkoholį, suberkite ant jų ir kaitinkite vis pamaišydami kol užvirs, o užvirus virkite dar apie 10 minučių. Tada supilkite alkoholį, išmaišykite ir palikite pilnai ataušti. Sudėkite įdarą į sterilizuotą indą ir laikykite šalta kol prireiks.

Paruoškite tešlą. Šaltą sviestą sukopkite su miltais ir cukrumi į riebius trupinius. Įtarkuokite apelsinų žievelę ir įmuškite kiaušinį, užminkykite tešlą. Dėkite į šaldytuvą valandai, kad sustingtų.

Gaminkite pyragėlius. Tešlą padalinkite į 12 vienodų gabaliukų. Pasiruoškite keksiukų kepimo skardelę, jos ertmes ištepkitė sviestu. Kiekvieną tešlos gabaliuką iškočiokite ir išspauskite po apskritimą, kuris būtų dvigubai didesnis, už keksiukų formelės ertmę. Tešlos apskritimus gražiai guldykite į kepimo formos ertmes, taip, kad ne tik dugnas, bet ir šonai užsidengtų tešla. Į suformuotus tešlos „šulinėlius“ dėkite po kelis šaukšteilus paruošto įdaro. Atlikusią tešlą iškočiokite ir išspauskite sausainių formelėmis žvaigždutes. Jas uždėkite ant kiekvieno pyragėlio įdaro viršaus.

Pašaukite kepti į įkaitintą 160 laipsnių orkaitę 10 minučių. Iškepusius pyragėlius palikite formoje visiškai atšalti ir tik tada, peiliuko pagalba išimkite. Pyragėliai gana trapūs, todėl išiminkite juos atsargiai. Pyragėlius galite pasiruošti iš anksto ir laikyti sausai dėžutėje.



LIETUVA

Minkštas močiutės meduolis

Mano močiutė visada šventėms kepdavo minkštą meduolį. Jis būdavo purus, minkštutėlis, kvėpėjo cinamonu ir gvazdikėliais - labai gardus! Nelikus močiutės, per šventes neliko ir skaniojo minkšto meduolio. Labai gaila, bet niekas tikslaus močiutės meduolio recepto taip ir neužrašė. Seniai norėjau jį atkartoti, todėl vis bandydavau įvairius meduolių receptus. Šis receptas, su kvapniais meduolių prieskoniais, galėtų būti arčiausiai močiutės meduolio skonio. Nors turiu pripažinti, kad skaniausių meduolių visgi iškepėdavu tik močiutė.

Santa Maria

Meduolių prieskoniai



1 didelei meduolio kepimo formai

- 1 stiklinės riebios grietinės
- 1 šaukštelio su kaupe kepimo sodos
- 5 kiaušinių
- 100 g sviesto
- 400 g tamsaus medaus
- 100 g rudojo cukraus
- 100 g baltojo cukraus
- 350 g miltų
- žiupsnelio druskos
- 2 šaukštelių Santa Maria meduolių prieskonių

Medų ištirpinkite puode ant žemos temperatūros, ten pat berkite rudąjį cukrų ir dėkite sviestą, kad kartu ištirtų, bet neužvirtų. Kai viskas ištirps, įmaišykite 2 šaukštelius meduolių prieskonių. Nukelkite nuo ugnies, kad prauštų.

Grietinę sumaišykite su soda, kad išputotų. Kiaušinių trynius atskirkite nuo baltymų. Trynius išsukite su baltuoju cukrumi, kol jis ištirps. Baltymus išplakite atskirame inde iki standumo.

Į išsuktus trynius, lėtai maišant, supilkite lydytą medų su sviestu ir išputojusią su soda grietinę. Viską gerai sumaišykite ir dalimis pilkite miltus, užmaišykite tešlą. Turėtų gautis vidutinio tirštumo tešla. Galiausiai į ją atsargiai įmaišykite išplaktus baltymus.

Meduolio tešlą supilkite į kruopščiai sviestu išteptą kepimo formą. Kepkite 175 laipsnių karščio orkaitėje apie 40-50 minučių, priklausomai nuo kepimo formos gylio. Mediniu pagaliuku patikrinkite ar meduolis jau iškepęs, įkištas ir ištrauktas pagaliukas turi išlikti sausas. Iškepusį meduolį palikite su forma kiek praušti ir apversdami kepimo formą atsargiai išimkite jį ant grotelių. Prieš pateikdami apibarstykite cukraus milteliais.



ITALIJA

Kalėdinis *Panettone*

Šis pyragas – aukštasis pilotažas! Per kiekvienas Kalėdas stengiuosi jo paragauti, nes labai mėgstu, o kadangi esu gimusi prieš pat Kalėdas ir geriausia gimtadienio dovana man yra keplionė, tai net kelis kartus, švenčiant gimtadienį Italijoje būtent *Panettone* man atstodavo gimtadienio tortą. Visada svajojau iškepti jį pati, bet vis nedrįsdavau. Vieną dieną internete akys užkliuvo už italo šefo Bruno Albouze „įkandamo“ šio pyrago recepto ir aš jį išbandžiau. Rezultatas pranoko visus lūkesčius – pyrago tekstūra buvo puri ir lengvai plėšoma rankomis, tokia pat, kaip Italijoje. Skanios *Panettone* išskirtinumas – ypatinga pyrago tekstūra ir aromatingi priedai: džiovinti vaisiai, cukatai, šokoladas. O recepto paslaptis – kiaušinių tryniai, pirminė tešla, kuri pagaminama iš vakaro ir ilgas minkymas. Dalinuosi šiuo nuostabių receptu su jumis!



Muskatas



2 aukštoms, 15 cm
skersmens, kepimo
formoms

→ Pirminei tešlai:
100 g miltų
60 g vandens
2 g mielių
2 g druskos

Įdarui:
200 g skirtingų rūšių razinų
100 g citrusų cukatų
50 g romo

Tešlai:
150 g pirminės tešlos
115 g pieno
14 g sausų mielių
110 g apie 6 kiaušinių trynių
350 g miltų
100 cukraus
150 g minkšto sviesto
7 g druskos
2 šaukštelių vanilės ekstrakto
1 šaukšteliu *Santa Maria* tarkuoto muskato

Kiaušinio plakiniui:
1 kiaušinio trynio
1 šaukšto pieno

Dieną prieš kepimą užpilkite romu razinas ir cukatus. Razinas nuplikykite verdančiu vandeniu, nuplaukite ir nusausinkite, cukatus supjaustykite. Viską suberkite į sandariai uždaromą indą ir užpilkite romu. Palikite mažiausiai nakčiai brinkti kambario temperatūroje.

Iš vakaro paruoškite pirminę tešlą. Į tešlos minkymo dubenį supilkite vandenį, jame ištirpinkite mieles ir druską, suberkite miltus ir maišytuvo pagalba užminkykite tešlą. Pirmas 3 minutes tešlą minkykite lėtu maišytuvo greičiu, o sekančias 5 minutes - vidutiniu greičiu. Tešlą palikite 3 valandoms uždengtą šiltai, kad augdama ji patrigubėtų. Tada dėkite tešlą nakčiai bręsti į šaldytuvą per naktį.

Ryte, kelios valandos prieš kepimą, išimkite pirminę tešlą iš šaldytuvo ir ją rankomis išstampykite bei vėl sulankstykite į apskritimą, palikite kelioms valandoms šiltai suaktyvėti.





Užminkykite tešlą. Sausas mieles užpilkite $\frac{1}{4}$ stiklinės šilto pieno iš ingredientuose nurodyto kiekio ir palaukite, kol suaktyvės. Dubenyje sumaišykite sausus tešlos ingredientus: miltus, cukrų, įtarkuokite muskato. Tada supilkite pieną ir kiaušinių trynus bei suaktyvintas mieles ir pradėkite minkyti tešlą. Pirmą ją minkykite apie 3 minutes, kol visi ingredientai apsijungs. Tada į tešlą įminkykite pirminę tešlą ir lėtai minkykite 5 minutes, minkymo greitį padidinkite iki vidutinio ir minkykite tešlą dar apie 10 minučių, kartais sustabdydami maišytuvą, kad galėtumėte nukrapštyti prilipusią prie dubens sienelių tešlą. Gerai išminkyta tešla turi nebelipti prie indo senelių. Tada į tešlą suberkite kubeliais pjaustytą minkštą sviestą ir toliau minkykite lėtu greičiu dar apie 10 minučių, kol tešla visiškai nebus lipni ir pradės blizgėti. Per šį laiką tešlą taps labai elastinga. Galiausiai į tešlą suberkite išmirkusias razinas ir citrusų žieveles ir minkykite lėtu greičiu, kol viskas gerai įsiminkys į tešlą. Išminkytą tešlą uždenkite ir palikite šiltai 3 valandoms, kol išaugs ir patrigubės.

Iškilusių tešlą padalinkite į dvi lygias dalis, rankomis minkydami suformuokite du tešlos apskritimus. Kiekvieną tešlos apskritimą dėkite į specialias popierines kepimo formas arba į aukštas, atsegamas pyragų kepimo formas. Kepimo formas su tešla pridenkite ir palikite dar 2 valandoms, kad iškiltų ir galutinai subręstų.

Kai tešla kepimo formose bus pilnai iškilusi, įkaitinkite orkaitę iki 170 laipsnių karščio. Tešlą kepimo formose kryžmai įpjaukite arba įkirpkite žirkėmis ir patepkite kiaušinio plakiniu. Pyragus kepkite apie 30 minučių. Iškepusius Panettone išimkite iš atsegamų kepimo formų ir aušinkite ant grotelių. Jei kepėte popierinėse formose, į pyrago apačią įsmeikite du medinius pagaliukus ir aušinkite pyragus pakabinę „žemyn galva“. Kad pyragai kuo ilgiau išliktų švieži, laikykite juos dėžutėje, arba apsukę folija, kad kuo mažiau iš jų išgaruotų drėgmės.



Meduolių prieskoniai

Cinamonas - gvazdikėliai - juodieji pipirai - kvapnieji pipirai - imbierai - kardamonas - muskatų riešutai

Ar kada skaičiavote, kiek pasaulyje prieš Kalėdas yra iškepama skirtingų rūšių, šildančiais prieskoniais kvėpiančių, meduolių? Kvapnūs kalėdiniai sausainiai be meduolių prieskonių neįsivaizduojami!

Dažniausiai meduolių prieskonių mišinys maišomas iš visos eilės skirtingų šildančių prieskonių. Skandinavijos šalyse, kur kepami tradiciniai pipiriniai sausainiai, šie prieskoniai papildomi maltais juodaisiais pipirais. Olandijoje šis prieskonių mišinys praturtinamas anyžiais, baltaisiais pipirais, džiovintomis apelsinų žievelėmis. Vokiečiai į meduolių prieskonių mišinį įberia maltų džiovintų kalendrų. Mūsų skoniui artimiausias tradicinis skandinaviškas meduolių prieskonių mišinys.

Santa Maria meduolių prieskonius maišo iš malto cinamono, gvazdikėlių, juodųjų ir kvapniųjų pipirų, imbierų, kardamonų bei muskatų riešutų.

Jau daug metų kepu tradicinius kalėdinius meduolius su medumi ir **Santa Maria** meduolių prieskoniais, bet visada smagu pasidairyti po pasaulio virtuves bei pasidomėti, kokie tradiciniai sausainiai prieš Kalėdas kepami svetur.

Imbieriniai sausainiai *Gintherbread* dažniausiai sutinkami Jungtinėje karalystėje ir JAV. Viena iš populiariausių jų formų yra imbieriniai žmogeliukai meduoliukai. Sprendžiant iš pavadinimo, tokiuose sausainiuose, be įprastų meduolių prieskonių, turėtų dominuoti imbieras.

Pipiriniai sausainiai paplitę visoje Skandinavijoje. Latvijoje jie vadinami piparkukas,

islandijoje - *piparkökur*, Švedijoje - *pepparkakor*, Suomijoje - *piparkakut*, Estijoje - *piparkoogid*. Į šių sausainių tešlą kartu su kitais šildančiais prieskoniais tradiciškai beriami ir juodųjų pipirų. Pipiriniai sausainiai kepami be medaus, jų meduoliais vadinti negalėtume, vietoj jo sausainiai dažniausiai gardinami kokybiška melasa.

Olandijoje ir Belgijoje kalėdiniu laikotarpiu populiarūs **Speculaas sausainiai**, beje, Belgijoje jų pavadinimas skiriasi keliomis raidėmis ir jie vadinami *Speculoos*. Šių sausainių tešla gardinama meduolių prieskoniais, migdolais ir apelsinų arba citrinų žievelėmis.

Vokietijos kalėdinis pasididžiavimas - **Nurembergo sausainiai** *Lebkuchen*. Jie papildomai skaninami anyžiais ir kalendromis, o tešla maišoma su cukatais, riešutais, romu.

Lenkai didžiuojasi savo **Torunės meduoliais** *piernik toruński*. Kai buvau Torunėje teko apsilankyti meduolių muziejuje. Šių sausainių tešla gaminama su medumi ir meduolių prieskoniais, o iškepę jie glaistomi šokoladu arba cukraus glazūra.

Rusijoje populiarūs meduoliai vadinami *pryanik*, kurie dažniausiai kepami su medumi ir šildančiais prieskoniais.

Visų šių kalėdinių sausainių receptus rasite praėjusiais metais mano ruoštoje elektroninėje knygelėje "Kalėdinių sausainių advento kalendorius", jų receptus galite nemokamai parsisiųsti iš sezoninevirtuve.lt tinklaraščio.



Meduolių prieskonių panaudojimo idėjos:

Berkite meduolių prieskonių į kalėdiniu laikotarpiu kepamus blynus.

Ruošiant tradicinę silkę, vietoj cinamono, galite įberti meduolių prieskonių.

Kepant kalėdinę žąsį ar antį skanu jos odelę įtrinti nedideliu kiekiu meduolių prieskonių.

Meduolių prieskoniai padeda kitaip atsiskleisti tradiciniam obuolių pyragui.

Meduolių prieskonių mišinio sudedamosios dalys

Gvazdikėliai

Gvazdikėliai – tai sausi, neprasiskleidę visžalio medžio pumpurai. Paprastai jie būna 1-2 cm dydžio ir primena mažą vinį. Taip atsirado ir jų angliškas pavadinimas *cloves* – lotyniškai *clavus* reiškia vinis.

Gvazdikėliai pasižymi aitriu, aštriu, liežuvį tirpdančiu skoniu su maloniu vaisių, citrinų ir rausvojo pipiro prieskoniu. **Santa Maria** gvazdikėliai atkeliauja iš Madagaskaro.

Imbierai

Šviežius imbiero šakniastiebius lengva pervežti, todėl imbieras buvo vienas pirmųjų prieskonių, iš Azijos pasiekusių Europą. Imbiero šakniastiebis – tai požeminė augalo šaknų sistemos dalis, kurioje kaupiamos maisto medžiagos naujiems ūgliams. Imbiero šakniastiebio skonis labai priklauso nuo to, kur užaugintas augalas. Šviežias imbieras būna gana aštrus ir skleidžia aromatingą vaisių ir citrinų kvapą. **Santa Maria** maltą imbierą atsiveža iš Junano provincijos pietvakarių Kinijoje, kuris pasižymi ryškiu citrinos kvapu ir maloniai saldžiu skoniu.

Muskatai

Muskatus geriausia pirkti ir naudoti nesmulkintus, o malti tik tada, kai prireikia. Nesmulkintus muskatus galima laikyti labai ilgai, o sumalus jų eteriniai aliejai patenka į orą, todėl greitai praranda aštrumą, skonį ir kvapą.

Santa Maria muskatų atsiveža iš Indonezijos, jo skonis primena geleis, pušis, ką tik nupjautus medžius ir turi nestiprų muskatų ir riešutų prieskonį.

Kvapnieji pipirai

Kvapusis pipiras angliškai vadinamas *all-spice* – „visais prieskoniais“, nes šios mažos džiovintos uogos kvepia kaip gardžiausias visų egzotiškų prieskonių (pavyzdžiui, gvazdikėlių, muskato riešuto ir cinamono) mišinys.

Iš tiesų kvapieji pipirai su pipirais neturi nieko bendro. Kvapusis pipiras – tai tropinis visžalis augalas. Šviežiai malti kvapieji pipirai kvepia pušimis ir sakais. **Santa Maria** perka kvapiuosius pipirus iš Jamaikos, nes šie pipirai turi daugiausiai eterinių aliejų

Juodieji pipirai

Nuo to, kur ir kaip auginamas prieskonių karalius pipiras, labai priklauso ir jo skonis. Geriausios kokybės juodieji pipirai auginami Indijoje. Visus juoduosius pipirus **Santa Maria** atsiveža tik geriausios kokybės iš Indijos. Pipirai į prieskonių gamyklą atvežami nesmulkinti ir nemalti.

Cinamonas ir kardamonas

Apie cinamoną skaitykite šios knygelės 10 p., o apie kardamoną – 26 p.





Matavimo vienetai:

1 šaukštelis - 5 ml

1 šaukštas - 15 ml

1 stiklinė - 250 ml

**„Kalėdiniai skanūmynai.
Europos kepinių tradicijos“**

Autorė ir fotografė Renata Ničajienė
Dizainerė Inga Dagilė

Receptai sukurti bendradarbiaujant su
„Santa Maria Lietuva“

Daugiau receptų
ieškokite puslapyje
www.sezoninevirtuve.lt