

VAG I klasių mokinių
šventinių kepinių konkurso
Kalėdų skanėstas

laimėtojai



Maketavo technologijų mokytoja
Edita Skupienė

1 vieta Imbierinių sausainių eglutė (I)

Ingredientai:

- ▶ *Sviestas 125 g*
- ▶ *Pienas 5 valg. š.*
- ▶ *Medus 3 valg. š.*
- ▶ *Miltai 350 g*
- ▶ *Cukrus 200 g*
- ▶ *Cinamonas 1 arbat. š.*
- ▶ *Imbieras 1 arbat. š. malto*
- ▶ *Gvazdikėliai 1 arbat. š. maltų*
- ▶ *Kardamonas 1 arbat. š. 0,5 malto*
- ▶ *Juodieji pipirai 1 arbat. š. ketvirtadalis - maltų*
- ▶ *Pipirai 1 arbat. š. ketvirtadalis - kvapniųjų*
- ▶ *Kiaušiniai 1 vnt. baltymas - glajui*
- ▶ *Citrinos 1 vnt. sulčių - glajui*
- ▶ *Cukraus pudra 1 puodelis glajui*



Imbierinių sausainių eglutė (II)

Gaminimo eiga (tešla)

- ▶ Sviestą, pieną, medų ir cukrų dėkite į puodą ir viską ištirpinkite, kai viskas ištirpsta sudėkite prieskonius, kartais pamaišydami virkite ant silpnos ugnies 5 minutes.
- ▶ Miltus persijokite su kepimo milteliais ir į juos supylus truputį atvėsintą sirupą gerai išmaišykite ir suminkykite.
- ▶ Visą tešlą sulipinkite į vieną gumulą ir bent valandai dėkite į šaldytuvą. Padalinus tešlą į kelias dalis kočiokite kuo plonesnius blynus ir peiliu išpjau name skirtingo dydžio kvadratus, plačiu peiliu arba mentele atsargiai perkelkite ant skardos, ištiestos kepimo popieriumi, kepkite apie 12-15 min 180 laipsnių orkaitėje.

Gaminimo eiga (glajus)

- ▶ Kiaušinį gerai nuplaukite su geriamąja soda, nusausinkite, atskirkite trynį nuo baltymo.
- ▶ Baltymą lengvai suplakite išspauskite citrinos sulčių ir po truputi plakant palaipsniui dėkite cukraus pudrą, kol glajus bus reikiamo tirštumo. Įpilkite žalio pigmento ir gerai išmaišykite iki tolygios spalvos.

Dekoras:

- ▶ Atvėsusius kvadratus išdėliokite vienas ant kito, nuo didžiausio iki mažiausio. Glajų dėkite į nedidelį maišelį prakirpkite jo kampuką, dekoruokite.

Id klasės mokinė Audinga L.

2 vieta Kalėdinis šokoladainis

Reikės:

- ▶ 200 g juodo šokolado
- ▶ 250 g sviesto
- ▶ 180 g miltų
- ▶ Druskos žiupsnio
- ▶ 3 kiaušinių
- ▶ 1/4 šaukštelio kepimo miltelių
- ▶ 200 g cukraus
- ▶ 2 šaukštų tamsios kakavos



1. Sviestą su šokoladu dedame į dubenį ir ištirpiname ant garų, verdančiame puode, kad garai kaitintų dubenį.
2. Į kitą puodą sudedame kiaušinius, cukrų ir 2 min. paplakame. (Iki baltų putų plakti nereikia)
3. Kakavą sumaišome su miltais, druska ir kepimo milteliais.
4. Truputį atvėsusią šokolado ir sviesto masę pilame į kiaušinių ir cukraus masę, sumaišome.
5. Sudedame miltus, sumaišome. Masę pilame į kepimo indą/skardą, išklotą kepimo popieriumi.
6. Kepame 170°C įkaitusioje orkaitėje apie 25 min.
7. Traukiame iš orkaitės ir paliekame pastovėti šaldytuve. Geriausia palikti per naktį. O kai ištraukiame galime skanauti.

2 vieta Vanilinis tortas „žvakė“ (I)

Ingredientai vaniliniam biskvitui:

- ▶ 470g miltų
- ▶ 375g cukraus
- ▶ 4 a. š. kepimo miltelių
- ▶ Druskos
- ▶ 350g sviesto (kambario temp.)
- ▶ 5 kiaušiniai (kambario temp.)
- ▶ 360ml riebaus pieno
- ▶ 3 a. š. vanilės ekstrakto
- ▶ 90ml graikiško jogurto

Ingredientai kreminio sūrio kremui:

- ▶ 300g sviesto (kambario temp.)
- ▶ 250g cukraus pudros
- ▶ 600g philadelphia (sūrio kremo)
- ▶ 2 a. š. vanilės ekstrakto
- ▶ Papuošimui reikės 250g balto šokolado



Vanilinis tortas „žvakė“ (II)

Paruošimo būdas:

- ▶ Įkaitiname orkaitę iki 180 °C
- ▶ Dideliame dubenyje sumaišome miltus, cukrų, kepimo miltelius ir druską. Įdedame sviestą ir išsukame iki vientisus masės, sviestas turėtų būti susimaišęs su miltais, mažų žirnelių dydžio.
- ▶ Vėliau sudėkite kiaušinius po vieną į jau turimą masę. Tada supilkite pieną ir vanilę, išsukite, o tada jau ir graikišką jogurtą.
- ▶ Pasiimkite savo kepimo formą, išklokite ją kepimo popieriumi, turimą tešlą padalinkite į keturias lygias dalis (galite bandyti ir į tris) ir tada supilkite tešlą į kepimo formą. Aš naudoju 15 cm.
- ▶ Kepimo formą dėkite į įkaitintą orkaitę ir kepkite apie 30min.
- ▶ Kol iškepę biskvitai vėsta, pradėkite gaminti kremą. Kambario temperatūros sviestą išsukite kelias minutes.
- ▶ Suberkite visą cukraus pudrą ir vėl išsukite apie 5 min.
- ▶ Įsitikinkite, jog jūsų kreminis sūris neturi vandens ir tada jį sudėkite į sviesto ir cukraus pudros mišinį. Maišykite dar kelias minutes.
- ▶ Pasidarę kremą galite jį palikti šaltai pastovėti, jei nenorite jo naudoti iš karto.
- ▶ Ant didesnės lėkštės jau pradėkite sloksniuoti tortą. Padėję kiekvieną biskvitą užtepkite kremu ir t.t.
- ▶ Kai jau susluoksniavote tortą plonu sluoksniu aptepkite šonus ir padėkite jį šaltai pastovėti, tai nėra būtina, tačiau kai norėsite aptepti tortą likusiu kremu, bus lengviau tai padaryti.
- ▶ Aptepkite tortą likusiu kremu.
- ▶ Ištirpinkite baltą šokoladą, jį supilkite į konditerinį maišelį ar švirkštą ir ant torto kraštų formuokite nutekėjusį „vašką“.
- ▶ Į nesustingusį šokoladą įsmeikite dalį žvakutės, kad suteikti tikros žvakės efektą.

If klasės mokinė Ieva Ž.

3 vieta Aguonų pyragas (I)

Mieliniam aguonų pyragui:

85 ml pieno

60 sviesto

385 g miltų

50 g cukraus

11 g sausų mielių

60 ml šilto vandens

2 kiaušiniai

1 a.š. vanilės ekstrakto

2 citrinų nutarkuota žievelė

žiupsnelis druskos

Aguonų įdarui:

100 g aguonų

100 g cukraus

3 citrinų nutarkuotos žievelės

1 citrinos sultys

80 g sviesto, tirpinto

Sulaistymui:

150 g medaus



PASIRUOŠKITE TEŠLĄ

Į puodą supilkite pieną ir sviestą. Pamaišydami kaitinkite ant vidutinės ugnies, kol sviestas ištirps. Nuimkite nuo ugnies ir palaukite, kol atvės. Dideliame dubenyje sumaišykite miltus, cukrų ir sausa s mieles.

Į sviesto ir pieno mišinį supilkite šiltą vandenį, kiaušinius, vanilės ekstraktą, nutarkuotas citrinos žievelės ir žiupsnį druskos. Supilkite į dubenį su miltais. Išminkykite tešlą.

Perkelkite tešlą į lengvai aliejumi pateptą dubenį. Uždenkite maistine plėvele ir leiskite pastovėti apie 1-2 valandas.

Tuomet dar šiek tiek paminkykite, vėl uždenkite maistine plėvele ir palaikykite šaldytuve per naktį.

Aguonų pyragas (II)

► PASIRUOŠKITE ĮDARĄ

Aguonas užpilkite verdančiu vandeniu ir palaikykite 10-15 minučių.

Dubenyje sumaišykite cukrų, nutarkuotas citrinos žievelės, citrinos sultis ir nuplikytas aguonas.

► IŠKEPKITE PYRAGĄ

Tešlą iškočiokite į maždaug 25 – 50 cm dydžio ratą.

Supjaustykite tešlą spinduliais nuo pakraščių į centrą.

Tolygiai aptepkite tirpintu sviestu, tuomet tolygiai paskleiskite aguonų įdarą.

Tada kiekviena perpjautą dalį atsargiai suvyniokite ir apverskite taip, kad vyniojimo šonas būtų viduje. Padekite ant kepimo bleko arba į kokią nors kitą kepimo indą.

Uždenkite indą maistine plėvele ir palikite pastovėti šiltoje vietoje apie valandą .

Įkaitinkite orkaitę iki 180°C temperatūros.

Kepkite apie 30-35 minutes.

Iškepusį pyragą išimkite iš orkaitės ir šiek tiek atvėsinkite. Apšlakstykite medumi.

Id klasės mokinė Karina Z.

3 vieta Kalėdų tortas (I) PARUOŠIMO LAIKAS: APIE 1

BISKVITUI:

VAL.

- ▶ 5 vienetai kiaušinių
- ▶ 5 šaukštai cukraus
- ▶ 70 gramų miltų
- ▶ 40 gramų kakavos
- ▶ 0.5 šaukšteliokėpimo miltelių
- ▶ pagal skonį vanilinio cukraus
- ▶ SULAISTYMIUI:
- ▶ 1 stiklinė kavos (stiprios, saldintos, su trupučiu aviečių likerio)

KREMUI:

- ▶ 500 mililitrų grietinėlės, 35% riebumo (plakamosios)
- ▶ 350 gramų kreminės varškės
- ▶ 5 šaukštai cukraus
- ▶ 18 gramų grietinėlės standiklio (nebūtina)
- ▶ pagal skonį citrinų sulčių
- ▶ PERTEPIMUI:
- ▶ pagal poreikį aviečių uogienės (pertrintos per sietelį, kad nebūtų sėklyčių)



1. Į dubenį mušame kiaušinius, beriamo cukrų ir vanilinį cukrų, plakame elektriniu plakikliu 5 - 7 min., kol masė tampa šviesi ir puri.
2. Miltus sumaišome su kakava ir kėpimo milteliais ir įsiojame į kiaušinių masę, atsargiai išmaišome keldami iš apačios į viršų.
3. Tešlą pilame į kėpimo popieriumi išklotą formą (25 - 26 cm skersmens) ir kėpame iki 200 C laipsnių temperatūros įkaitintoje orkaitėje apie 20 - 25 min. Ar iškėpęs, tikriname mediniu pagaliuku. Iškeptą biskvitą atvėsiname ant grotelių. Biskvitą geriau iškepti iš vakaro. Biskvitą išilgai perpjauname į tris dalis.
4. Užplikome puodelį kavos, atvėsiname, perkošiamo, pasaldiname, įpilame aviečių trauktinės ar likerio.
5. Grietinėlę suplakam su cukrumi ir citrinos sultimis iki standumo, dedam kreminę varškę, beriam grietinėlės standiklį ir suplakam.
6. Renkame tortą: ant padėklo dedame vieną dalį biskvito, sulaistome kava (bet labai nepersistenkite, nes tortas bus sutišęs), aptepame aviečių uogiene, tada kremu. Dedame antrą dalį biskvito ir viską pakartojam, tada trečią dalį biskvito, sulaistom ir aptepam visą tortą kremu. Kremą reikia taip dalinti, kad liktų visam tortui aptepti.

Patarimai: Jeigu nedėsite grietinėlės standiklio, reikia naudoti želatiną. 10 gramų želatinos užpilti trupučiu vandens ir leisti išbrinkti apie 10 min. Išbrinkusią reikia ištirpinti vandens garų vonelėje. Indelį su želatina uždėkite ant puodo su lėtai verdančiu vandeniu, kad indelio dugnas nesiektų vandens. Nuolat maišant, kaitinkite (neužvirinkite). Ištirpintą želatiną palikti atvėsti, tačiau, ji turi išlikti vos šilta, nepradėjusi ar tik vos pradėjusi stingti. Plakdami grietinėlę, maža srovele pilkite želatiną ir gerai išmaišykite.

Kalėdų tortas (II)

Baltyminis kremas tortui papuošti

- ▶ Kremas labai greitai pagaminamas ir reikalauja nedaug produktų. Nuostabiai atrodo ir ant tortų, ir ant pyragų.

INGREDIENTAI:

- ▶ *4 vienetai kiaušinių baltymų*
- ▶ *1 stiklinė cukraus*
- ▶ *1 šaukštelis vanilinio cukraus*
- ▶ *1/4 šaukšteliocitrinos rūgšties*

PARUOŠIMO BŪDAS:

- ▶ 1. Į dubenį įmušame kiaušinio baltymus ir išplakame iki lengvų putų, tada suberiame cukrų, vanilinį cukrų ir citrinos rūgštelę bei viską išmaišome.
- ▶ 2. Dubenėlį dedame į garų vonelę, t. y. virš puodo su verdančiu vandeniu, ir plakame elektriniu plaktuvu 10-15min. Masė turi būti visiškai balta ir puri.
- ▶ 3. Kai kremas pradės tirštėti ir "suktis", nuimame nuo garų vonelės ir dar paplakame apie 3-4 min.
- ▶ 4. Masę atvėsiname ir galime naudoti tortų puošimui.

DEKORACIJA: Kalėdų eglutė

- ▶ Paimam vafliuo kūgelį, sumaišom baltymų ir pudros masę su maistiniais dažais ir štai - švirkšto pagalba turime visai jaukią eglutę, kuria galima papuošti ir tortą, ir imbierinį namelį, ir dar ką tik sugalvojate.

Dekoracija- senis besmegenis pagaminta iš Rafaelo saldainiu 😊.

Ib klasės mokinė Ugnė S.

3 vieta Mandarinų pyragas

► **Ingredientai:**

- *300 gramų miltų*
- *200 gramų cukraus*
- *5 vienetai mandarinų*
- *4 vienetai kiaušinių*
- *200 gramų sviesto*
- *2 šaukšteliai vanilinio cukraus*
- *2 šaukšteliai kepimo miltelių*

► **Paruošimo būdas:**

- Sviestą ištirpinti ir atvėsinti.
- Visus ingredientus, išskyrus mandarinus, sumaišyti. Tešla turėtų gautis daugmaž grietinės tirštumo.
- Tešlą dėti į kepimo popieriumi išklotą formą, ant viršaus išdėlioti mandarinų skilteles.
- Kepti apie 30 minučių, iki 190 laipsnių įkaitintoje orkaitėje (ar pyragas iškepė, patikrinti mediniu pagaliuku).



Id klasės mokinė Gabrielė K.

3 vieta Žieminis tortas (I)

Kremui:

- ▶ 250 g maskarponės
- ▶ 1 stiklinės (140 g) miltelinio cukraus
- ▶ 200 ml riebios (35–36 proc.) grietinėlės
- ▶ ½ citrinos sulčių

Biskvitui:

- ▶ 5 vienetai kiaušinių (M dydžio, kambario temperatūros)
- ▶ 250 gramų cukraus
- ▶ 200 gramų miltų
- ▶ 135 gramai aliejaus (bekvapio)
- ▶ 100 mililitrų vandens
- ▶ 30 gramų kakavos
- ▶ 1 šaukštelis kepimo miltelių
- ▶ 1 žiupsnelis druskos
- ▶ šiek tiek vanilės ekstrakto (arba vanilinio cukraus).



Žieminis tortas (II)

Kremo paruošimas:

- ▶ Paruoškite kremą. Dubenyje elektriniu plaktuvu iki vientisos masės išplakite maskarponę ir miltelinį cukrų. Toliau plakdami lėtai pilkite grietinėlę. Išplakite iki standžios vientisos masės. Neperplakite! Išspauskite citrinos sultis ir išmaišykite.

Biskvito paruošimas:

- ▶ 1. 200 gramų cukraus, kakavą, aliejų ir vandenį supilti į nedidelį puodą ir maišant kaitinti iki virimo. Po to nuimti nuo viryklės ir palikti atvėsti.
- ▶ 2. Kiaušinius išplakti su likusiu cukrumi ir vanile. Plakti ilgai, kol masė pabals ir turis ženkliai padidės (man trunka apie 8 - 9 minutes). Toliau plakant plona srovele supilti atvėsusį kakavos-aliejaus-cukraus mišinį.
- ▶ 3. Miltus, druską, kepimo miltelius sumaišyti, persijoti ir po truputį, atsargiai įmaišyti į tešlą. Tik jokių būdu neplakti, nes biskvitas neiškils.
- ▶ 4. Kepimo formos dugną iškloti kepimo popieriumi. Supilti tešlą, formą pasukti kelis kartu ratu ir dėti į 170-180 C laipsnių orkaitę.
- ▶ 5. Kepti apie 45-50 minučių. Ar iškepė, patikrinti mediniu pagaliuku, jei įkišus ir ištraukus jis bus švarus, vadinasi pyragas iškepęs.
- ▶ 6. Iškepus leisti 5 minutes atvėsti formoje, tada išimti iš formos, apversti ant grotelių ir palikti visiškai atvėsti. Pjaustyti biskvitą ne anksčiau kaip po 7 - 8 valandų.
- ▶ Supjaustytus biskvito lakštus pertepti kremu. Papuošti pagal skonį.

Ih klasės mokinė Akvilė S.

I klasių mokiniai kartu
su technologijų
mokytoja Edita
Skupiene sveikina visus
Antakalnio gimnazijos
bendruomenės narius su
artėjančiomis šventėmis
ir linki sveikatos, geros
nuotaikos, smagių
akimirkų ir namų
jaukumo!

