

Beata Nicholson

BEATOS VIRTUVĖ: KEPINIŲ KNYGA





Beata Nicholson

BEATOS VIRTUVĖ: KEPINIŲ KNYGA



2012

PRATARĖ

Vienas mano pirmųjų prisiminimų, susijusių su maistu, yra kepamos varškės spurgos mano bobutės namuose Janušavoje. Nepažįstu nė vieno vaiko, kuris nenorėtų kartu pasiturkšti su miltais ir cukrumi. Jau pirmaisiais metais virtuvėje pažadinami kiekvieno instinktai kurti ir rūpintis kitais. Juk virtuvėje ar vienas, ar su pagalbininkais esi kūrėjas, ir tokia kūryba atpalaiduoja protą, džiugina sielą. Virtuvėje vykstanti alchemija užburia. Dėl to ir užsižaidi su miltais, kiaušiniais, cukrumi ir sviestu, o kur dar šokoladas, vaisiai, uogos, riešutai – ir paprasti, ir tuo pačiu ypatingi šventės dalyviai? Kartu dar pasikviečiam lengvabūdžių prieskonių, pono pieno šeimą, pasišlakstom kepimo miltelių lietumi, nepamirštam tetučių mielių – ir štai jūsų namuose ir širdyje groja šventiškas dūdų orkestras, o jūs esate jo dirigentas. Apie tokią knygą galvojau rašydama ir pirmąsias dvi, tai šen, tai ten atidėdavau receptą laikams, kai ateis kepinių knygos metas.

Čia rasite tai, kas artima man, prie ko linksta mano draugų, bičiulių, pažįstamų ir kolegų širdys. Rinkdama receptus ragavau daugybę įvairiausių kepinių ir patiekalų, bet dar daugiau stebėjau ir klausinėjau, kas ką mėgsta, apie ką svajoja ar prie ko tiesiasi jų ranka. Norėčiau, kad knyga jums tarnautų ilgai. Stengiausi, kad sumanę iškepti obuolių pyragą kolegoms, tortą jubiliejui, sausainių vaikams ar pyragaičių geriausioms draugėms, čia rastumėte tai, ko ieškojote.

Nežinau, kaip nutinka su įkvėpimo fėjom ir mūzom, gal jos tik poetus ir kompozitorius aplanko? Bet aš manau, kad jos atplasnoja ir pas paprastus mirtinguosius arba virtuvės žurnalistus, kaip aš. Tik svarbu nepažiopsoti ir laiku užrašyti tai, ką į ausį beria tie svečiai. Aš beveik tiksliai galiu pasakyti, kada greitai greitutėliai apmečiau šios knygos rėmus, – tai buvo 2010-ųjų vasaris. Buvau ką tik grįžusi iš Vilniaus knygų mugės, kurioje pristačiau savo antrąją knygą. Buvau pas savo tėtį Kėdainiuose, vaikai jau miegojo, o aš labai greitai, lyg žaibo trenkta, vienu prisėdimu sukūriau būsimos knygos viziją. Daugumą tada parinktų receptų čia ir rasite: kai kurie šiek tiek patobulinti siekiant ypatingesnio skonio ar paprastesnio gamybos proceso, knyga pasipildė draugų receptais, taip pat patiekalais, atrastais kelionių metu, bet pradinė vizija išliko. Dar norėčiau pasakyti, kad viskam turi ateiti savas laikas. Šios knygos nebūčiau galėjusi parašyti nepabaigusi kulinarijos mokslų. Žinios, įgytos „Leiths“ kulinarijos mokykloje, man padėjo pasikloti gerą pamatą, suprasti esminius dalykus. Pagrindinėmis žiniomis dalinuos ir su jumis.

Man buvo labai svarbu, kad tai būtų ilgalaikės tarnystės knyga. Todėl čia gausu kepinių, kuriais galite pradžiuginti save, savo šeimos narius, kaimynus, kolegas. Rasite ir kaip pažymėti didesnes ar mažesnes progas, ir kaip pajvairinti kasdienybę virtuvėje. Per du mėnesius visko neiškepsite, tad jūsų laukia ilgas atradimo džiaugsmo procesas.

Tikiuosi, kad vartydami šią knygą rasite ne tik receptų, kuriuos norėsis tuoj pat išbandyti, bet turėsite ir kur akis paganyti, pailsėti, pasisemti įkvėpimo. Nemanykite, kad šia knyga kviečiu jus maitintis tik pyragaičiais su kremu ir „Napoleonu“, dėl to ir pasakoju apie savo lūkestį, kad čia rasite ir proginio, ir kasdieniško, ir klasikinio, ir įmantraus, prašmatnaus skonio.



Kaip buvo rašoma knyga, arba užkulisiai ir bandymų cechai

Manau, yra daug būdų rašyti knygas apie valgių gaminimą. Manęs vis klausinėja, kaip gimsta mano knygos. Taigi, praskleidžiu užuolaidas į šios knygos užkulsius.

Fanatiško kepimo periodus nuolat keitė rašymas. Tiek daug norėjau jums papasakoti, patarti, kad teko net gerokai save tvardyti. Šiai knygai prireikė daugiau fotosesijų, nei yra pirštų ant abiejų rankų. Dienomis, kai fotografuodavom, mano virtuvėje būdavo sunaudojamas nepamatuojamas kiekis miltų. Dirbau turėdama planą ir receptus, užrašytus ir išmėgintus anksčiau. Fotosesijos dienomis patiekalas būdavo ruošiamas „scenai“, tai yra susitikti su fotografe Judita. Buvo ir etapų, kai su seserimi Odetą pusę nakties kepėme tortus, pusę dienos fotografas Gedmis juos fotografavo, o draugai ragavo...

Didžiausią kantrybę ir toleranciją kepiniams turėjo išsiugdyti mano vyras Tomas ir mūsų šuo BonBon. Teko ir pasibarti, nes BonBon buvo įsigudrinęs vogti viską ir kiek tik spėdavo ar pajėgdavo – šlamšdavo šokoladinius pyragus ir sausainius, kad net ausys linkdavo, paskui, žinoma, negaluodavo... Tomas liepdavo laikyti jį kuo toliau nuo pagundų ir narvan uždaryti, bet kam gi nesmagu, kai šuo aplink sukiojasi, kad ir vagis? Kartais Judita atsivesdavo kalaite Emą, tai tada šunys užsiimdavo vienas kitu, o pyragai likdavo sveiki. Taigi, jei pyragų niekas neišvogdavo, po fotosesijos juos visiems išdalydavau. Ir ką jūs manot? Visi, kas tik ragavo, pasijuto laimingi ir buvo dėkingi! Aš jums garantuoju – pyragai ir sausainiai daug gali. Dabar manau, kad šią knygą galima vadinti šventine, arba knyga apie dalijimąsi. Juk kai pyragą iškepi, nepuoli vienas pats jo valgyti. Kepdami šiuos skanumynus bendraukite taip, kaip ir aš bendravau – su visais.

O kai patiekalas būdavo pagamintas, receptas užrašytas, jis keliaudavo pas redaktorę Gabjotą. Šiek tiek „apsitvarkęs“ iš Gabjotos būdavo siunčiamas paskutiniam išbandymui – į bandymų cechą pas Deimantę arba Odetą. Pyragų gaminimas yra beveik mokslas, todėl norėjau įsitikinti, kad jei man pavyksta iškepti vieną ar kitą gardėsi, tai ir jums pavyks. Be to, reikėjo patikrinti, ar tikrai viskas bus gerai, jeigu bus naudojami produktai iš parduotuvių Lietuvoje. Kaip ir rašant pirmąsias knygas, daug padėjo šeima ir draugai, ypač laiko ir energijos negailėjo Odetą. O tikra etatinė testuotoja buvo Deimantė. Ji išbandė ir akylai ištyrinėjo beveik visus knygoje esančius receptus. Su didžiausia atsakomybe ir kruopščiai rašė pastabas apie juos, paskui pagal šias pastabas keitėme aprašymus, kad jie būtų aiškesni, kad būtų galima paprasčiau gaminti ir neliktų galimybių suklysti. Deimantės užduotis buvo nesinaudoti jokiais žiniomis, turėtomis iš anksčiau, privalėjo gaminti pagal konkretų receptą. Deimantės įžvalgos, nuotyčiai ir patirtis – tiesiai iš jos lūpų. Tikiuosi, bus įdomu skaityti pirmojo žmogaus, iškepusio beveik visą „knygą“, mintis. Deimantės pagalba gimstant šiai knygai yra neįkainojama.

Kai receptai perėjo ugnį ir vandenį, toliau rinkome ir poravome juos su nuotraukomis, o šie komplektai jau keliavo pas knygos dizainerę Ulą. Ji įvedė štai tokią tvarką, galynėjosi su ypatingu popieriumi (specialiai pasirinkau malonų liesti ir sklaidyti puslapius popierių, nors jį ir spaustuvės dažus ne kiekvienas gali ir moka suvaldyti) ir ruošė knygą paskutiniam etapui – į spaustuvę. Na, o kur knyga keliauja iš spaustuvės, tikrai žinote. Dabar tik nuo jūsų priklauso tolesnis jos gyvenimas.





LIPNIO CINAMONINĖS BANDELĖS

Tokias cinamonines bandeles, tiksliau – visą jų skardą, iškepiu vieną šeštadienio vakarą sausio mėnesį. Svečiuose buvo pora draugių. „Oi, kokios bandelės NEREALIOOOOS, kaip mano močiutės, tik tada su jom gėrėm pieną, o dabar *proseco*“, – pakomentavo draugė Viktorija, juokėmės iki nukritimo. Na nemanau, kad močiutės kepė taip, kaip aš – ištepamos sviestu visą skardą. Šio metodo išmokau kulinarijos mokykloje, kai buvo demonstruojamas riebiausių pasaulyje mielinių bandelių su riešutais receptas... Nesibaiminkite, savosiose aš sviesto sumažinau trigubai (visai be jo neišsiversite). Sviestas su cukrum ir cinamonu padeda karamelizuotis, todėl iškeptos bandelės padengtos drėgna ir svaiginančiai saldžia plutele. Padėklo bandelių pakanka dešimčiai žmonių, o kai jau išbandysite šį kepimo būdą, gali būti sunku susivaldyti... Kepti reikia neatsegamoje sandarioje skardoje be jokių plyšelių, nes kitaip sviestas ištirps ir išbėgs ant orkaitės dugno, o tada jūsų laukia dūmai, jų kvapas ir ilgas valymas. Skardą galite iškloti popieriumi, bet svarbiausia, kad nebūtų jokių galimybių sviestui pabėgti.

Šitiek produktų skirta 12 bandelių.

⊕ Reikės:

- 500 g kvietinių miltų
- 250 ml pieno
- 1 šaukšto cukraus
- 20 g šviežių mielių (arba 10 g sausų)
- 60 g sviesto
- 1 kiaušinio
- 1 šaukštelio druskos

⊕ Priedai:

- 120 g minkšto (kambario temperatūros) sviesto
- 150 g cukraus
- 3 šaukštelių malto cinamono

► Gaminame bandeles:

1. Pieną pakaitinkite beveik iki virimo, leiskite jam atvėsti ir, kol dar šiltas, sumeskite į jį gabaliukais pjaustytą sviestą, kad ištirptų. Pieną greičiau atvėsinsite, jei pilstysite iš vieno indo į kitą. Arba įstatykite indą su karštu pienu į šalto vandens kupiną indą.
2. Mieles ištrinkite su šaukštu šilto pieno ir žiupsneliu cukraus, leiskite joms pradėti burbuliuoti.
3. Kiaušinį lengvai išplakite su likusiu cukrumi.
4. Miltus persijokite ir sumaišykite su druska. Į miltus supilkite mieles, išplaktą kiaušinį ir beveik visą iki kūno temperatūros atvėsusį pieną (pasilikite apie 50 ml). Išmaišykite šaukštu, paskui ranka dubenyje viską paminkykite. Priklausomai nuo to, kokius miltus vartojate, tešla gali būti gana drėgna ir lipni. Jei tešla labai kieta ir matosi dideli nesuminkyti miltų šuorai, įpilkite dar pieno. Tešla turi būti drėgnoka ir kibti prie rankų. Leiskite tešlai pastovėti apie 10 minučių ir sugerti drėgmę, tada išimkite iš dubens ir kokias 7 minutes paminkykite. Jei tešla nepakenčiamai limpa prie rankų ir jos minkyti neįmanoma, įberkite šiek tiek miltų, bet geriau, kad ji būtų drėgnesnė. Kuo daugiau minkysite, tuo mažiau ji lips prie pirštų (svarbu minkyti švariomis, neaplipusiomis tešla rankomis).
5. Paminkytą tešlą dėkite į dubenį, uždenkite rankšluosčiu ar lėkšte ir leiskite apie 40 minučių pakilti. Priklauso nuo metų laiko ir temperatūros, gali prireikti ir truputį daugiau laiko. Tešloje pastebėsite akivaizdžius pokyčius – ji turi būti pakilusi, minkšta ir putni.

Tam davė sausainį, šitam davė sausainį, anam davė sausainį ir dar daug sausainių liko...

Negaliu pamiršti, kaip kadaise viena mergina prisipažino skubanti namo, nes norinti savo mylimajam iškepti sausainių ir padėti ant jo automobilio stogo. Mat mylimasis ruošėsi į žygį. Oho, pagalvojau, tai bent fantazija! Dar prisimenu, kad mums, užaugusiems sovietiniais laikais, nematytų neregėtų sausainių nuotraukos blizgiuose „Burda“ žurnaluose atrodė kaip didžiausia brangenybė – spoksodavom į žurnalų puslapius kaip į juvelyrinės parduotuvės vitrinas ir atidžiai apžiūrinedavom tuos gardėsius...

Kai kuriuos sausainius galima iškepti beveik vienu rankos mostu: viens–du, ir viskas. Bet kai kuriems reikia laiko ir atidumo, ypač jei norite sausainėlius išpuošti kaip nuotaką. Mano sausainių sausainiai yra plikyti sausainiukai. Nors jie gerokai nutolę nuo tradicinio traškaus ir saldaus sausainio, bet be plikytųjų šio skyriaus, galima sakyti, nebūtų. Aš dar labai mėgstu šachmatinius sausainius, o knygoje jie įgavo sraigių pavidalą. Būtinai turėjau papasakoti apie varškinius sausainius: labai įspūdingi, kaip ir jų giminaičiai *Rugelach* su šokolado įdaru.

Kai rašiau skyrių apie sausainius ir rūšiavau, kas į jį turėtų patekti, stengiausi pasiūlyti jums ir klasikinio skonio kepinų, ir naujienų. Rekomenduoju galbūt dar jūsų neragautų gardžių sausainių iš Naujosios Zelandijos, tikrai patiks kieti su daugybe riešutų itališki skanūs bjauriukai. Pastebėsite, kad nesu abejinga riešutams ir sėkloms, jų yra įvairių sausainių receptuose – ir saldžių, ir pikantiškų alaus sausainių. O deimantas sausainių karūnoje yra žagarėliai!

Sausainių pradžia – paprasta miltų ir vandens masė, iškepta ant įkaitinto akmens. Vėliau atsirado cukraus, sviesto, kiaušinių, riešutų, vaisių... Taigi paprastas džiovėselis, kadaise jūreiviams ir kareiviams garantavęs ilgai negendantį maisto šaltinį, virto prabangiu gardumynu. Sausainių yra nesuskaičiuojama daugybė rūšių. Į tradicinius europietiškus sausainius paprastai dedama daug sviesto, cukraus, miltų, o kiaušinių ir drėgmės čia mažiau nei pyraguose. Gaminant sausainius būtina naudoti tinkamos temperatūros sviestą: ne per minkštą ir ne per šaltą. Visai nesvarbu, kad sausainiai iškiltų, bet jie būtinai turi būti trapūs ir saldūs. Sausainius kepkite karštoje orkaitėje ir neperkepkite, nes vėsdami, jie visada kietėja.





KAVOS IR ŠOKOLADO KEKSIUKAI SU MASKARPONĖS KREMU

Cha! Vien skaitant šį receptą ima plaukai garbanotis. Šokoladas, razinos su prieskoniu, o dar kavos kvapas!.. Šitie keksiukai – jau visiškai „suaugę“, nes juose yra ir stipraus gėrimo lašelį, ir kvapnios kavos... Aš norėjau, kad juose būtų daug visko, todėl ir griebiausi razinų, kavos... Na o kremas – vienas paprastesnių ir puikiai tinka kitiems gaminiams. Kremas – viso labo gerai suplakta išdidžioji ponia Maskarponė su liaudyje populiariu sutirštintu karamelizuotu pienu („Rududu“). Gaminant šį biskvitą naudojame piene ištirpintą šokoladą.

⊕ Keksiukams reikės:

100 g razinų
50 ml brendžio
120 g sviesto
100 g juodojo šokolado
1 šaukšto tirpios kavos
100 ml pieno
150 g cukraus
2 kiaušinių
30 g kakavos
170 g miltų
1,5 šaukštelio kepimo miltelių

⊕ Kremui reikės:

200 g maskarponės sūrio
150 g karamelizuoto
sutirštinto pieno
(„Rududu“)
1 šaukštelio tirpios kavos
1 šaukšto karšto vandens
1–2 šaukštų brendžio
(arba skysčio, kurio
liks išmirkius razinas)

► Kepame keksiukus:

1. Įjunkite orkaitę – temperatūra 190 °C.
2. Būtų gerai, kad razinas pasiruoštumėte truputį anksčiau, nes reikia, kad jos prisigertų brendžio... Razinas nuplaukite, užpilkite brendžiu ir palikite kelias valandas, kad pamirktų. O jei reikia „čia ir dabar“, tai procesą truputį pagreitinti padės temperatūra. Jeigu tektų skubėti, verdančiu vandeniu nuplikytas razinas užpilkite brendžiu ir pakaitinkite puodelyje, kad brendis sušiltų ir razinos greičiau „apsvaigtų“.

A young child with blonde hair, wearing a blue and red patterned shirt, is blowing out candles on a birthday cake. The cake is covered in fresh raspberries and has several lit blue and yellow candles. In the background, there is a bouquet of colorful flowers, including white, yellow, and purple blooms. The scene is festive and celebratory.

DAUG TORTŲ
IR MAŽAI
ŽVARKUČIŲ

► **Gaminame įdarą:**

Pirmiausia ruošiamo įdarą, nes jį naudosime jau atvėsusį.

1. Nulupkite nuo dešros odelę ir supjaustykite dešrą nedideliais gabaliukais. *Chorizo* dešra yra gana riebi, aliejaus neturėtų prireikti. Dėkite dešros gabaliukus į keptuvę ir čirškinkite, kad išleistų syvus.
2. Svogūną supjaustykite smulkiai ir pakepinkite kartu su dešra. Supjaustykite morkas nedideliais gabaliukais ir sumeskite jas prie svogūnų.
3. Dabar suberkite kmynus, pamaišykite ir tegul jie truputį suminkštėja.
4. Dėkite kopūstus ir pilkite maždaug pusę stiklinės vandens. Palikite ant nedidelės ugnies troškintis apie 45 minutes. Paskui atidenkite puodą ir dar troškinkite, kol išgaruos drėgmės perteklius. Paragaukite, įberkite druskos, šiek tiek juodųjų pipirų, jeigu trūksta. Leiskite drėgmės pertekliui nugaruoti, kad viskas būtų beveik sausa, kad kopūstai neplaukiotų kaip sriuboje.
5. Palikite įdarą atvėsti.

► **Darome pyragą:**

1. Nuspręskite, kokio dydžio pyragą darysite. Geriausiai būtų rasti dvi lėkštes, viena jų turėtų būti 5–6 cm mažesnė už kitą. Tešlą padalykite į dvi beveik lygias dalis, viena dalis turi būti šiek tiek didesnė už kitą (pagrindas bus truputį mažesnis už viršutinį sluoksnį).
2. Iškočiokite tešlą, kad būtų 5–6 mm storio lakštas. Paimkite mažesnę lėkštę, ją uždėkite ant tešlos, peiliu aprėžkite aplink lėkštę – nupjaukite tešlos kraštus. Dabar šį tešlos lakštą dėkite ant skardos, kurioje kepsite. Iškočiokite kitą tešlos gabalą ir, naudodamiesi didesne lėkšte, pasiruoškite didesnę tešlos lakštą.
3. Ant tešlos lakšto skardoje dėkite įdarą, kad jis būtų kaip kalnelis, o nuo kraštų turi likti ne mažiau nei 3–4 cm. Įdaro kalnelio aukštis turėtų būti apie 4 cm.
4. Kiaušinį su trupučiu druskos išplakite. Plakinio reikės kraštams suklijuoti ir viršutiniam sluoksniui aptepti.
5. Teptuku lengvai patepkite kraštus to sluoksnio, ant kurio sudėtas įdaras, o ant viršaus uždėkite didesnę tešlos lakštą. Rankomis paspauskite, kad išeitų oras ir kraštai gražiai susiklijuotų, tiesiog spustelėkite ir palaikykite. Kraštus aplinkui, kur nėra įdaro, apspauskite peiliu taip, lyg darytumėt kokį raštą. Viršuje padarykite nedidelę skylutę orui išeiti ir nuo tos skylutės žemyn peiliu rėžkite lenktas linijas, kad susidarytų tarsi gėlės piešinys. Šie raštai reguliuos tešlos kilimą.
6. Įjunkite orkaitę – temperatūra 200 °C.
7. Patepkite viršų kiaušinio plakiniu ir dėkite į šaldymo kamerą, kad pabūtų 10 minučių (arba palaikykite pusvalandį šaldytuve). Šio proceso etapo reikia tam, kad gaminys sutvirtėtų, tešla geriau išsisluoksniuotų ir aukščiau pakiltų.
8. Išėmę iš kameros vėl patepkite kiaušinio plakiniu ir pašaukite į orkaitę kepti. Kepkite apie 30 minučių, kol pakils ir paruduos.

Jei chorizo dešros neturite, negavote ar nemėgstate jos, įdarą galite paruošti be mėsos arba naudoti kitokią rūkytą dešrą. Na, arba šalto rūkymo šoninę, kuria niekada nenusivilsite...

