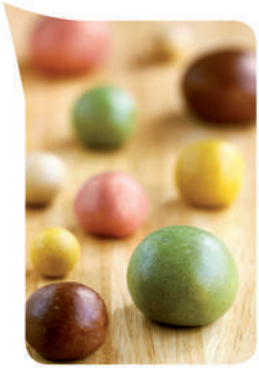


Linda **LOUIS**

BIO SALDAINIŲ DIRBTUVĖLĖ

lumina vera

BRAŠKIŲ SKONIO ČIULPINUKAI

REIKMENYS
- 12 šildančių žvakučių
- 12 medinių pagaliukų arba iešmelių apie 8 cm
- puodas
- cukraus termometras
- pergamentinio popieriaus

Kas nėra nusipirkęs čiulpinuko duonos parduotuvėje? Vaikams tai lygu apdovanojimui, kuriuo jie džiaugsmingai mėgaujasi (pažvelkite į degančias jų akis!). Paruošti šildančių žvakių taurelėse, jie taps puikiais namuose pasigamintais skanėstais.

KAIP PARUOŠTI FORMAS

Išimkite žvakes iš jų taurelių. Išplaukite jas šiltu muiluotu vandeniu ir išdžiovinkite. Iškirpkite vienoje pusėje 5 mm aukščio ir 2 mm pločio angą, palikdami 2–3 mm apačioje (kad sirupas neišbėgtų ant darbastalio). Įdėkite medinį pagaliuką į kiekvieną formą per vidurį.

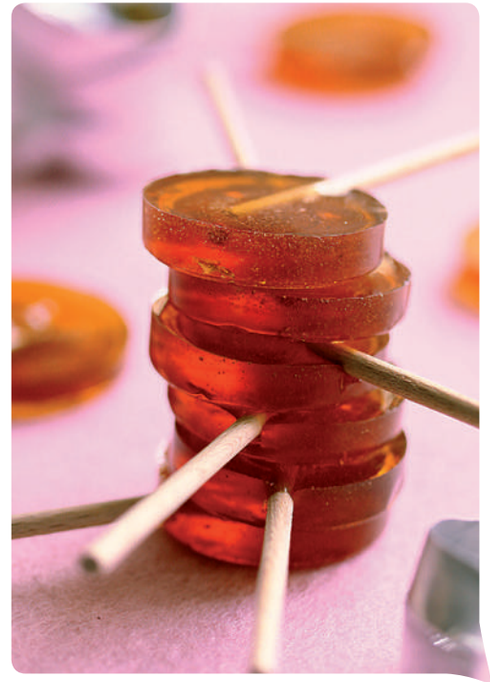
KAIP PARUOŠTI SIRUPĄ

Puode su vandeniu sumaišykite braškių sirupą, šviesųjį cukranendrių cukrų ir kukurūzų sirupą. Palengva užvirinkite iki 143 °C. Sustabdykite virimą įpildami citrinų sulčių. Išmaišykite. Pilkite palengva šį sirupą į kiekvieną formą, laikydami pagaliukus per vidurį. Leiskite atvėsti 15 minučių. Išimkite iš formų ir susukite į pergamentinį popierių. Čiulpinukus galite laikyti 15 dienų.

KITAS BŪDAS

Išbandykite su citrusiniais vaisiais, pakeisdami braškių sirupą 50 ml citrinų, mandarinų ar didžiųjų greifrutų sirupu (tik nepilkite 40 ml vandens, nurodyto recepte). Baigdami virti, įlašinkite 3 lašelius citrusinių vaisių esencijos, paskui išmaišykite.

12 ČIULPINUKŲ SUDEDAMOSIOS DALYS
- 60 g braškių sirupo
- 150 g šviesiojo cukranendrių cukraus
- 40 ml vandens
- 20 g kukurūzų arba ryžių sirupo, arba akacijų medaus (1 šaukštas)
- 1 šaukštelis citrinų sulčių



MEDAUS IR PIKIO PASTILĖS

REIKMENYS
- puodas
- cukraus termometras
- lanksti forma su nedideliais atspaudais

Šie sveikatai skirti saldainiai jums padės žiemą arba suskaudus gerklei. Pikis, bičių pagaminta medžiaga iš pumpurų, užlipdo avilio spragas ir apsaugo jį nuo priešų antpuolių. Taip gaunamas šis išskirtinis produktas, stiprinantis imuninę sistemą.

KAIP PARUOŠTI SIRUPĄ

Puode su vandeniu sumaišykite medų ir nendrių cukrų. Pakaitinkite palengva iki 145 °C. Sustabdykite virimą įpildami citrinų sulčių. Atvėsinkite minutę, paskui įdėkite pikio.

KAIP PARUOŠTI FORMOJE

Supilkite atsargiai sirupą į kiekvieną atspaudo formą. Atvėsinkite 15 minučių. Išimkite iš formų ir suvyniokite į maistinę plėvelę ar pergamentinį popierių. Galite laikyti mėnesį hermetiškoje dėžutėje.

KITAS BŪDAS

Baigiant virti galima įlašinti 4 lašelius eterinio citrinų aliejaus, puikiai malšinančio gerklės skausmą.

30 PASTILIŲ SUDEDAMOSIOS DALYS
- 100 g medaus
- 50 g rudojo cukranendrių cukraus
- 50 ml vandens
- 1 šaukštelis citrinų sulčių
- 10 g skysto pikio

KOLOS SKONIO GUMINUKAI

REIKMENYS
- lanksti forma su mažais atspaudais
- maistinis teptukas
- 2 puodai (vidutinis ir mažas)
- mažas plaktuvas
- cukraus termometras
- pergamentinio popieriaus

Atkurti garsiojo amerikietiško gėrimo skonį saldainyje iš pirmo žvilgsnio nelengva. Gamindami sirupą iš nerafinuoto cukraus ir cikorijos miltelių, stebėtinai priartėjame prie kolos skonio. Prireiks rūgščiojo cukraus, agaro, suteikiančio elastingumo šiems *made in USA* saldainiams, ir skanėstas paruoštas!

KAIP PARUOŠTI FORMĄ
Ištepkite formą aliejumi.

KAIP GAMINTI SIRUPĄ
Puode su 50 ml vandens sumaišykite šviesųjį cukranendrių cukrų, nerafinuotą cukrų ir cikoriją. Užvirinkite iki 120 °C.

KAIP PARUOŠTI STANDIKLĮ
50 ml vandens sumaišykite su agaru ir kukurūzų sirupu. Pakaitinkite ant silpnos ugnies vis paplakdami. Kai užvirs, dar 30 sekundžių pavirinkite, tada išjunkite ugnį.

KAIP PADARYTI SALDAINIUS
Nelaukdami įpilkite standiklį į sirupą. Išmaišykite ir pašildykite iki 112 °C. Įpilkite citrinų sulčių norėdami sustabdyti virimą. Supilkite karamelę į formos atspaudus ir palikite atvėsti. Po valandos išimkite iš formos ir palikite vėsti 15 minučių (galite juos įdėti į šaldiklį, jei skubate!).

KAIP VOLIOTI SALDAINIUS RŪGŠČIAJAME CUKRUJE
Išimkite saldainius ant pergamentinio popieriaus lakšto. Leiskite jiems džiūti apie 2 valandas. Tada pavoliokite rūgščiajame cukruje. Galite laikyti 2 savaites popieriniame maišelyje.

KITAS BŪDAS
Pakeiskite cikoriją ir nerafinuotą cukranendrių cukrų 50 ml vaisių sirupu.

25 SALDAINIŲ SUDEDAMOSIOS DALYS
- šiek tiek saulėgrąžų aliejaus
- 100 g šviesiojo cukranendrių cukraus
- 50 g nerafinuoto cukranendrių cukraus
- 1 šaukštas cikorijos (arba Yannoh)
- 100 g vandens
- 1 šaukštas agaro
- 50 g kukurūzų sirupo (arba medaus)
- keli citrinų sulčių lašai
- rūgščiojo cukraus (žr. p. 13)

KARAMELIZUOTI MUGĖS MIGDOLAI

REIKMENYS
- didelis puodas storu dugnu
- medinis šaukštas
- cukraus termometras
- pergamentinio popieriaus

Vos tik užuodi ypatingą šių karamelizuotų migdolų kvapą, iškart pajunti mugės šurmulį. Kad cukrus geriau priliptų prie migdolų, imkite vaisius su odele (beje, joje gausu maistingųjų medžiagų). Suvynioti į pakavimo popierių, šie numylėtiniai taps sensacija!

KAIP PARUOŠTI SIRUPĄ

Į puodą su vandeniu sudėkite migdolus ir šviesųjį cukranendrių cukrų. Išmaišykite mediniu šaukštu ir pakaitinkite iki 116 °C.

KAIP KRISTALIZUOTI MIGDOLUS (PIRMĄ KARTĄ)

Nuimkite puodą nuo ugnies ir maišykite, kol cukrus kristalizuosis.

KAIP VIRTI APVALKALĄ

Kai migdolai bus gerai padengti kristalizuotu cukrumi, juos vėl uždėkite ant ugnies ir nuolat maišykite. Virkite tol, kol paviršiuje susiformuos karamelinė pluta. *Dėmesio:* jei nustojate maišyti, susikristalizavęs cukrus virsta skaidria karamele ir granuliuotas lukštas išnyksta.

KAIP KRISTALIZUOTI MIGDOLUS (ANTRĄ KARTĄ) IR VIRTI

Kristalizuokite migdolus antrą kartą nuėmę nuo ugnies ir greitai maišydami. Paskui uždėkite paskutinį kartą puodą ant ugnies ir maišykite tol, kol migdolai bus padengti karamelizuota pluta.

KAIP VĖSINTI

Išdėliokite migdolus ant pergamentinio popieriaus, atskirdami juos vieną nuo kito mediniu šaukštu, paskui palikite vėsti. Šiuos skrudintus migdolus galite laikyti 3 savaites popieriniame maišelyje.

KITI BŪDAI

Pakeiskite migdolus lazdynų riešutais arba karijomis ir įdėkite jūros druskos į puodą prieš pradėdami virti.

200 G KARAMELIZUOTŲ MIGDOLŲ (4 PORCIJŲ) SUDEDAMOSIOS DALYS
- 150 g neskaldytų migdolų su odelėmis
- 150 ml vandens
- 150 g šviesiojo cukranendrių cukraus

MARCIPANAI

REIKMENYS
- plakiklis
- puodas
- cukraus termometras

Namuose gaminant marcipanus, galima dėti kiaušinio baltymo ir cukraus pudros, kad geriau suliptų migdolų milteliai. Išeitis puiki, bet taip pagaminti marcipanai ilgai neišsilaiko. Štai kodėl geriau ruošti juos pagal senovinį receptą, kaip tai daro konditeriai, iš sirupo. O dažyti tešlą – tikras vaikų žaidimas!

KAIP PARUOŠTI MIGDOLŲ MILTELIUS

Paskrudinkite migdolų miltelius 15 minučių 170 °C orkaitėje, kartkartėmis pamaišydami. Kruopščiai išmaišykite.

KAIP VIRTI SIRUPĄ

Puode su vandeniu sumaišykite šviesųjį cukranendrių cukrų ir medų. Pašildykite iki 115 °C, paskui įpilkite citrinų sulčių.

KAIP MAIŠYTI MARCIPANUS

Trinkite iš naujo migdolų miltelius, įpildami sirupo ir karčiųjų migdolų ekstrakto. Padėkite granuliuotą migdolų masę ant darbastalio atvėsti. Minkykite 5 minutes. Sudrėkinkite rankas, kad masė taptų minkštesnė.

KAIP DAŽYTI MARCIPANUS

Padalykite marcipanų masę į daug gabaliukų. Sumaišykite su trupučiu matės, ciberžolės, burokėlių cukraus, mėlynių cukraus, pomidorų miltelių ir kakavos miltelių. Masė nusidažys žaliai, geltonai, rožine, violetine, oranžine ir ruda spalvomis. Šiuos marcipanus, įvyniotus į maistinę plėvelę, galite laikyti 2 mėnesius šaldytuve.

500 G MARCIPANŲ SUDEDAMOSIOS DALYS
- 250 g migdolų miltelių
- 450 g šviesiojo cukranendrių cukraus
- 50 g medaus • 100 ml vandens
- 1 šaukštelis citrinų sulčių
- 3 lašeliai karčiųjų migdolų ekstrakto
- natūralių dažiklių (žr. p. 10)

ŠOKOLADINIAI MAJŲ ČIULPINUKAI

REIKMENYS
- peilis • puodas • salotinė
- 12 nedidelių formelių ir 1 ledų kubelių dėklas
- 12 nedidelių šaukštelių arba medinių lazdelių

Visada smagu stebėti nustebusias vaikų akis, kai jiems pasakojama šokolado, majų ir Auksinio miesto istorija! Kakavos pupeles majai grūsdavo ir tirpindavo vandenyje, norėdami pasigaminti gėrimą, kurį pagardindavo prieskoniais (kvapiaisiais ir aitriaisiais pipirais, vanile...). Šie čiulpinukai, susidedantys iš trijų šokolado sluoksnių, pagražinti braziliškų riešutų gabaliukais, kad primintų Amerikos indėnus.

KAIP PARUOŠTI VANILĘ

Perskelkite pusę vanilės ankšties į dvi dalis išilgai. Peiliu išimkite sėklas ir jas padėkite.

KAIP PARUOŠTI RIEŠUTUS

Sukapokite braziliškus riešutus peiliu (nenaudokite plakiklio, susmulkinančio juos iki miltelių).

KAIP TIRPINTI ŠOKOLADĄ

Sulaužykite pieninį šokoladą gabaliukais ir ištirpinkite ant nedidelės ugnies inde virš vandens. Įdėkite trečdalį braziliškų riešutų, žiupsnelį Kajeno pipirų, žiupsnelį maltų raudonųjų paprikų ir trečdalį vanilės sėklų. Padalykite šokoladą į nedideles formeles ar ledų kubelių dėklą. Tą patį pakartokite su baltuoju ir juoduoju šokoladu.

KAIP GAMINTI ČIULPINUKUS

Palaukite 5–10 minučių, paskui įdėkite į kiekvieną formelę vertikaliai po mažą šaukštelį ar medinę lazdelę. Padėkite čiulpinukus į šaldytuvą 30 minučių prieš valgymą arba prieš juos ištirpindami šilto pieno stiklinėje. Juos galima laikyti šaldytuve 2 savaites.

12 ČIULPINUKŲ SUDEDAMOSIOS DALYS
- ½ vanilės ankšties
- 50 g braziliškų riešutų
- 150 g pieninio šokolado
- 3 žiupsneliai Kajeno pipirų
- 3 žiupsneliai smulkiai maltų raudonųjų paprikų
- 150 g baltojo šokolado
- 150 g juodojo šokolado