**Pasaulis mini Saldžiausią dieną: konditerė siūlo stebinti gardžiais kepiniais**

*Pranešimas žiniasklaidai*

*2019 10 18*

**Trečiąjį spalio šeštadienį visame pasaulyje įprasta minėti Saldžiausią dieną. Šią šventę kone prieš šimtmetį pasiūlė amerikiečių rašytojas Murėjus N. Rothbardas, tądien ragindamas savo artimiesiems parodyti ypatingą dėmesį teikiant saldžias – valgomas – dovanėles. Tik kodėl saldžiu nepavertus viso savaitgalio ir nepasilepinus desertais? Pasak IKI kepyklų vadovės Nijolios Juchnevič, ruduo – itin tinkamas metas atsigręžti į sezonines gėrybes ir iš jų sukurti saldžią desertų istoriją.**

**Gardaus deserto paslaptis slypi kokybiškuose ingredientuose**

Kaip teigia IKI kepyklų vadovė, konditerijos skyrius yra gausiai lankomas visus metus ir čia negalioja joks sezoniškumas, o skanėstais dažnas pasilepina nebūtinai tik išskirtinėmis progomis.

„Per šventes, pavyzdžiui, minint Valentino dieną ar Kovo 8-ąją, konditerijos skyriuje daugiau rikiuojasi vyrai, tačiau bendrai stebime, kad moterys saldumynų nuperka šiek tiek daugiau. Jos dažniau linkusios rūpintis namų aplinka, todėl, veikiausiai, natūraliai pasirūpina, jog ir pvirtuvėje visuomet būtų šio to gardesnio. Be to, jos dažniau mėgsta saldėsius gaminti pačios namuose, ieškoti įvairių tortams, pyragams ar sausainiams tinkančių ingredientų. Būna, kad pirkėjai ir mūsų konditerijos skyriaus darbuotojų teiraujasi, kaip išgauti vieną ar kitą mėgstamą skonį“, –pasakoja N. Juchnevič.

Pirmasis patarimas, norint sukurti tobulus desertus namuose, yra kuo natūralesni produktai. „Rinkitės kokybišką sviestą, natūralią grietinėlę, ieškokite, kaip sumažinti cukraus kiekį, keičiant jį natūraliomis vaisių tyrėmis ar medumi. Praturtinkite desertus šviežiomis uogomis ar vaisiais, taip pat atkreipkite dėmesį, ką siūlo šiuo metų laiku mūsų parduotuvių lentynose esantis šviežias rudens derlius. Be to, nepamirškite subtilaus dekoro ir estetiško pateikimo – juk nebūtina stalo nukrauti kalnu saldumynų, šventinei nuotaikai sukurti pakanka nedidelių kvapnių pyragaičių ar dar šiltų sausainių su garuojančiu arbatos puodeliu“, – įsitikinusi N. Juchnevič.

**Saldumą kompensuojantys vaisiai ir uogos**

Nors desertais piktnaudžiauti nieks nepataria, mažos saldžios nuodėmės gali suteikti labai daug džiaugsmo. Ši taisyklė ypač galioja atvėsus orams ir vis daugiau laiko jaukiai leidžiant namuose. Tiesa, konditerijos pasaulį puikiai išmananti N. Juchnevič sako, jog laikai, kai desertai buvo gaminami tik iš visų linčiuojamo cukraus – baigėsi. Dabar, anot jos, pravartu ieškoti įdomesnių, sveikesnių, tačiau ne ką mažiau saldžių skanėstų.

„Gamindami desertus, visuomet atsižvelgiame į sezoniškumą. Jei šiltuoju metų laiku karaliauja gaivūs skoniai, vaisiai ir uogos, tai rudenį desertus praturtiname šviežio derliaus gėrybėmis. Natūraliai padaugėja pyragų ir pyragaičių su obuoliais, kriaušėmis, slyvomis ar figomis. Norėdami išgauti saldų skonį be papildomų saldiklių, desertus skaniname natūraliomis vaisių tyrėmis, medumi“, – teigia N. Juchnevič.

**Tortų populiarumas auga – renkasi ne tik per šventes**

IKI kepyklų vadovė atskleidžia, kad pastaruoju metu ryškėja tendencija vietoj pyragų rinktis tortus. „Žmonės veikiausiai ėmė tortus rinktis ne tik ypatingoms progoms, bet ir eilinę dieną, norėdami į kasdienį meniu įnešti šiek tiek šventiškumo ir tai, mano nuomone, yra labai sveikintina.

Atsižvelgdami į pirkėjų poreikius, savo asortimente nuolat pasiūlome naujovių. Pavyzdžiui, visai neseniai pristatėme „Raudonojo aksomo“ tortą, pasižymintį puraus plikytos grietinėlės kremo ir spanguolių įdaro tandemu, bei tortą „Luvras“, kuriame migdolinis biskvitas sužiba su sausainių kremu ir gaiviu obuolių bei bergamotės skonio įdaru. Tokie desertai neabejotinai tinka tiek jaukiam šeimyniškam vakarui, tiek ypatingai progai paminėti“, – rekomenduoja N. Juchnevič.

Na, o jei turite ūpo, kepyklų vadovė siūlo keletą saldžių receptų išmėginti patiems. Juose, kaip jau minėta, pirmuoju smuiku griežia sezoninės gėrybės: obuoliai, slyvos, moliūgai, kriaušės ir kiti.

„Rudens derliaus asortimentas yra toks platus ir įvairus, kad vaisius ir daržoves galite integruoti ne tik į sočius pagrindinius patiekalus, bet ir į desertus. Juose rudeninių gėrybių skoniai atsiskleidžia dar subtiliau, tad rekomenduoju atrasti laiko ir susikurti jaukią šventę namuose“, – siūlo N. Juchnevič.

**Rudeninis moliūgų pyragas**

**Reikės:**

* 800 g moliūgo minkštimo;
* 175 g miltų;
* 397 g sutirštinto pieno;
* 2 vnt. kiaušinių;
* 100 g sviesto;
* 3 valg. šaukšt. vandens;
* žiupsnelio druskos.

**Gaminimas:**

Miltus sumaišykite su druska, berkite ant medinės lentelės ir viduryje padarykite duobutę. Sudėkite smulkintą kambario temperatūros sviestą ir peilio nugarėle susmulkinkite trupinius. Įmuškite kiaušinio trynį, pilkite vandens ir minkykite tešlą. Suvyniokite gautą tešlą į maistinę plėvelę ir pusvalandžiui padėkite į šaldytuvą. Stambiais kubeliais pjaustytą moliūgo minkštimą suberkite į kepimo popieriumi išklotą skardą ir pašaukite į iki 200 laipsnių įkaitintą orkaitę. Kepkite, kol suminkštės, o iškepus, sutrinkite elektriniu trintuvu. Į moliūgo masę sukrėskite kondensuotą pieną, įmuškite kiaušinį ir viską gerai išmaišykite. Iš atvėsusio tešlos iškočiokite ploną apvalų lakštą. Įtieskite į skardą taip, kad tešla uždengtų jos kraštus. Užtieskite išklotą tešlą kepimo popieriumi, užberkite žirnių, kad ji nepakiltų ir 10 min. pašaukite į iki 180 laipsnių įkaitintą orkaitę. Ant iškepusio pagrindo sukrėskite moliūgų masę ir 45 minutėms šaukite į iki 180 laipsnių įkaitintą orkaitę.

**Gardūs kriaušių keksiukai**

**Reikės:**

* 1 didelės kriaušės;
* 125 ml augalinio aliejaus;
* 75 g cukraus;
* 1 kiaušinio;
* 150 g miltų;
* 1/2 arbat. šaukšt. kepimo miltelių;
* šiek tiek cukraus ir cinamono.

**Gaminimas:**

Kriaušę supjaustykite mažais kubeliais. Kitame dubenyje sumaišykite aliejų, cukrų, kiaušinį bei palengva įmaišykite miltus ir kepimo miltelius. Į gautą ir gerai išmaišytą tešlą berkite kriaušės gabalėlius, viską darsyk išmaišykite. Pasiruoškite norimas kepimo formeles bei tolygiai paskirstykite jose tešlą, paviršių lengvai apiberkite cukrumi ir cinamonu. Keksiukus pašaukite į iki 200 laipsnių įkaitintą orkaitę ir kepkite apie 15–20 min., kol tešla gražiai pakils ir paruduos.

**Klasikiniai sausainių rageliai su obuoliais**

**Reikės:**

* 4 obuolių;
* 1 arbat. šaukšt. malto cinamono;
* 1 valg. šaukšt. smulkaus cukraus;
* 200 g margarino kepiniams;
* 200 g grietinės;
* 650 ml miltų;
* 1 pakelio vanilinio cukraus;
* 2 kiaušinių trynių;
* Žiupsnelio druskos.

**Gaminimas:**

Miltus suberkite į didelį dubenį ir sumaišykite su žiupsneliu druskos ir pakeliu vanilinio cukraus. Per vidurį padarykite duobutę ir sudėkite smulkintą margariną, grietinę bei kiaušinių trynius. Tešlą gerai išminkykite rankomis, suvyniokite į maistinę plėvelę bei padėkite į šaldytuvą kelioms valandoms. Per tą laiką nulupkite obuolius ir supjaustykite mažomis skiltelėmis. Ant jų užberkite cinamono, smulkaus cukraus ir viską gerai išmaišykite. Tešlai pastovėjus, padalinkite ją į keturis kamuoliukus. Kiekvieną jų ant miltuoto stalo iškočiokite į platų skritulį ir padalinkite jį į 12 lygių dalių. Ant plačiausios dalies dėkite po gabalėlį obuolio ir susukite ragelius. Skardą išklokite kepimo popieriumi, ant jos dėkite paruoštus sausainius. Pašaukite sausainius į įkaitintą iki 180 laipsnių orkaite ir kepkite kol gražiai paruduos.

**Slyvos šokolade**

**Reikės:**

* 10-15 slyvų;
* 1-2 datulių;
* 50 g migdolų sviesto;
* 2 lašų natūralaus migdolų ekstrakto;
* 100 g juodojo šokolado.

**Gaminimas:**

Į dubenį sudėkite datules, migdolų sviestą, migdolų ekstraktą ir elektriniu trintuvu išsukite ingredientus iki vientisos masės. Slyvas nuplaukite, perpjaukite pusiau, pašalinkite kauliukus ir į kiekvieną puselę dėkite po šaukštelį migdolų masės. Įdarytas slyvas įdėkite valandai į šaldytuvą. Garų vonelėje išlydykite šokoladą ir kiekvieną slyvos puselę trumpai merkite į ištirpintą šokoladą. Šokoladines slyvas dėkite ant popieriumi išklotos lėkštės ar lentelės. Galima pabarstyti kokoso drožlėmis. Palikite slyvas kol sustings šokoladas. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**

Andrej Pometko

Rinkodaros vadovas

Mob. tel. +370 699 23 101

El. p. [andrej.pometko@iki.lt](mailto:andrej.pometko@iki.lt)