**J. Steponavičiūtė dalijasi 3 desertų receptais saldžiam Kalėdų stalui**

**„Kitchen Julie“ idėjos saldžioms Kalėdoms: 3 receptai gomuriui palepinti**

**Kasdien išlukštenami Advento kalendoriaus langeliai primena, kad didžiosios metų šventės – ne už kalnų. Nekantriai laukiantys Kalėdų jau planuoja ne tik dovanų krepšelius, bet ir kokiais patiekalais nustebins prie šventinio stalo susirinkusius artimuosius. Prie paskutinės šių metų „Malsenos“ Kepimo akademijos pamokos prisijungusi virtuvės šefė Julija Steponavičiūtė, maisto mylėtojų atpažįstama kaip „Kitchen Julie“, pasidalijo trimis gurmaniškų desertų receptais ir papasakojo, kas puikuosis ant jos šeimos šventinio vaišių stalo.**

Saldžius kepinius, pagamintus pagal iš kartos į kartą keliaujančius receptus, galima sutikti ant bene kiekvieno šventinio stalo. Tai parodo, koks iš tiesų svarbus yra gastronominis šeimos palikimas bei emocinė maisto patiekalų vertė.

**Meilė maistui gimė šeimoje**

Kepimo akademijai šiais metais pasiekus finišo tiesiąją, mokytoja tapusi J. Steponavičiūtė pasakoja, kad meile kulinarijai užsikrėtė dar paauglystėje, kada pastebėjo, jog maistas yra tarsi įrankis suburti žmones. Virtuvės šefė anuomet kantriai stebėdavo gaminančius močiutę ar tėtį ir būtent iš jų pasisėmė pirmųjų gastronominių žinių.

„Kiek save pamenu, visada įsitraukdavau į tai, kaip tėtis bei močiutė gamina maistą. Visko jų klausinėdavau, ragaudavau – nuo pat mažens esu smalsi, imli naujovėms ir nebijau išbandyti dar neatrastų skonių. Šeima man įdiegė tokį suvokimą, kad maisto gaminimas nėra skirtas vien tik tam, kad pavalgytume. Tai – tarsi ritualas, skonių kelionė, į kurią visą laiką žvelgiu su susižavėjimu ir pagarba. Nuolat sugeriu į save visas kulinarijos žinias, kurias man suteikia apsilankymai restoranuose, kavinėse, kelionės į įvairias šalis“, – sako J. Steponavičiūtė.

Ji pasakoja, kad taip pat jaučia pagarbą saldiems kepiniams – ne tik dėl jų skonio, bet ir paties gaminimo proceso. Anot virtuvės šefės, desertinių kepinių ruošimas asocijuojasi su meditacija, laiku sau, kai galima apie nieką negalvoti ir tuo mėgautis. J. Steponavičiūtė prasitaria, kad prisidės ir prie desertų šeimos kalėdiniam stalui ruošimo – planuoja gaminti turkišką baklavą su vaisiais bei uogomis.

„Saldžių kepinių ant mūsų šventinio stalo būna visada. Močiutė pati gamina tradicinius kūčiukus – be kiaušinių ir pieno produktų. Taip pat kiekvienais metais ragaujame kūčiukus su saldžiu aguonų pienu, aš kasmet paruošiu ir mielines bandeles su grybų įdaru“, – pasakoja virtuvės šefė.

**Įkvėpimas per eksperimentus**

J. Steponavičiūtė prisipažįsta, kad būdama savamokslė kulinarė, daug įkvėpimo ir gamybos paslapčių išmoko iš įvairių kulinarijos kanalų socialiniuose tinkluose, artimųjų rato, knygų. Pasak jos, tokie kulinariniai-edukaciniai projektai kaip Kepimo akademija yra vertingi ne tik dėl juose nugulančios informacijos, bet ir dėl lengvai suprantamo pateikimo būdo.

„Stebėdamas, kaip gamina kiti, žmogus gali sužinoti daug gyvenime praversiančios informacijos. Kai kuriuos patarimus galima pritaikyti įvairiems receptams, taip tobulinant maisto gaminimo technikas ir gilinant bendrą supratimą apie kulinariją. Manau, kad tik per bandymus galima išmokti kažko naujo ir įgyti reikiamų įgūdžių. Svarbu nebijoti eksperimentuoti ir bandyti naujų receptų. Žinoma, gaminant visiškai neatrastą patiekalą svarbiai progai, patarčiau prieš tai pasitreniruoti“, – rekomenduoja Kepimo akademijos mokytoja.

J. Steponavičiūtė – „Kitchen Julie“ kviečia pasiruošti žiemos šventėms iš anksto ir išbandyti gardžius desertų receptus.

**Prancūziškas apverstas kriaušių pyragas „Tarte Tatin**

Tešlai reikės:

* 200 g „Malsena“ šviesių „Spelta“ kviečių miltų,
* 110 g šalto sviesto,
* 2–3 šaukštų ledinio vandens,
* kelių žiupsnių druskos.

Kriaušių įdarui reikės:

* 3 didelių tvirtų kriaušių,
* 50 g sviesto,
* 100 g cukraus,
* keleto cinamono lazdelių,
* vanilės ekstrakto.

Patiekimui reikės:

* vanilinių ledų arba riebios grietinės,
* citrininio čiobrelio.

Paruošimas:

1. Miltus sumaišykite su druska. Įmaišykite kubeliais supjaustytą šaltą sviestą. Rankomis iš masės formuokite stambius trupinius. Įpilkite kelis šaukštus ledinio vandens, įmaišykite ir suspauskite rankomis. Jei tešla sukimba, formuokite rutulį. Jei ne, įpilkite dar šaukštą vandens, kad tešla lengvai suliptų. Uždenkite ir dėkite į šaldytuvą, kad atvėstų.
2. Kriaušes nulupkite, išimkite sėklas ir kotelius. Dvi kriaušes perpjaukite išilgai į ketvirčius, o vieną supjaustykite šiek tiek plonesnėmis riekelėmis, kad būtų patogiau išdėlioti keptuvėje.
3. Orkaitei tinkamoje keptuvėje ištirpdykite sviestą ir į jį pilkite cukrų. Kaitinkite ant vidutinės arba žemesnės ugnies kol cukrus pradės tirpti ir virsti į karamelę. Jokiu būdu nemaišykite, verčiau retkarčiais keptuvę švelniai pavartykite kol cukrus pilnai ištirps. Stebėkite, kad karamelė nesudegtų, ji neturėtų būti labai tamsi. Jei karamelė pradeda tvirtėti, nesijaudinkite. Sudėkite kriaušes į keptuvę – iš jų išsiskyrusios sultys pamažu karamelę vėl ištirpdys (gali kriaušes pavartyti). Apšlakstyk vanilės ekstraktu ir tarp vaisių sudėkite cinamono lazdeles. Pakaitinkite kelias minutes prieš uždengiant tešla.
4. Tešlą iškočiokite į keptuvės dydžio apskritimą. Uždenkite ja kriaušes. Užlenkite tešlos kraštelius į vidų, o pačią tešlą subadykite šakute, kad galėtų ištrūkti garai. Pašaukite į iki 180 laipsnių įkaitintą orkaitę 30 min.
5. Išimkite iš orkaitės ir palikite šiek tiek praaušti. Uždenkite pyragą didele lėkšte ir staigiai, kad neišvarvėtų karamelė, apverskite. Patiekite su vaniliniais ledais ir citrininiu čiobreliu arba riebios grietinės šaukštu – taip, kaip darytų prancūzai.

**Obuolių ir mėlynių trupiniuotis „Crumble“**

Trupiniams reikės:

* 250 g Malsenos „Ekstra“ kvietinių miltų,
* 150 g šalto sviesto,
* 100 g cukraus,
* žiupsnio druskos.

Obuolių ir mėlynių sluoksniui reikės:

* 5 didelių rūgščių obuolių (naudojant traškius, obuoliai išlaikys savo formą; naudojant lietuviškus, pvz.: antaninius, obuoliai sukris į minkštą masę – abu variantai tinkami),
* 1 stiklinės (250 ml) mėlynių,
* 2 šaukštų cukraus,
* šlakelio vanilės ekstrakto arba vanilės sėklų pastos,
* šaukštelio cinamono.

Patiekimui reikės:

* ledų arba plaktos grietinėlės.

Paruošimas:

1. Miltus sumaišykite su druska ir cukrumi, įpjaustykite šaltą sviestą. Rankomis formuokite smulkius trupinius ir įdėkite į šaldytuvą, kad sutvirtėtų.
2. Obuolius nulupkite ir įpjaustykite į prikaistuvį. Suberkite mėlynes, cukrų, įpilkite vanilės ekstrakto bei cinamono. Kaitinkite ant nedidelės kaitros, kol vaisiai šiek tiek suminkštės, apie 10 min. Perkelkite į kepimo indą ir palikite atvėsti.
3. Ant atvėsusios masės suberkite trupinius. Pašaukite į 180 laipsnių įkaitintą orkaitę ir kepkite apie 35–40 min. Iškepus luktelkite, kad pyragas kiek praauštų. Patiekite dar šiltą su vaniliniais ledais arba plakta grietinėle.

**Plikytos tešlos pyragaičiai su apelsininiu rikotos kremu ir spanguolėmis**

Plikytai tešlai reikės:

* 120 g „Malsena“ kvietinių miltų,
* 110 g sviesto,
* 1 stiklinės vandens,
* ½ šaukštelio druskos,
* 1 šaukštelio cukraus,

Rikotos kremui reikės:

* 250 g rikotos sūrio,
* 1 šaukštelio vanilės ekstrakto,
* žievelės nuo 1 apelsino,
* 200 ml riebios grietinėlės,
* 3 šaukštų miltelinio cukraus,

Spanguolių uogienei reikės:

* 1 stiklinės spanguolių,
* 2 šaukštelių cukraus,
* 2 šaukštelių kukurūzų krakmolo,

Paruošimas:

1. Prikaistuvyje ištirpdykite vandenį su sviestu, druska ir cukrumi. Suberkite miltus ir, kaitinant ant nedidelės ugnies, nuolat maišykite, kol nebeliks sausų vietų ir tešla sukibs į vientisą masę. Tešlą perkelkite į plaktuvo indą (galima naudoti stacionarų arba rankinį) su antgaliu tešlai ir palikite pravėsti. Pradėkite plakti ir po vieną, kaskart tešlai pilnai susimaišius, įmuškite kiaušinius.
2. Plikytą tešlą perdėkite į konditerinį maišelį su pasirinktu antgaliu. Ant kepimo popieriumi išklotos skardos formuokite nedidelius burbuliukus. Pašaukite į 220 laipsnių įkaitintą orkaitę (be vėjo) ir kepkite 10 min. Sumažinkite karštį iki 180 laipsnių ir kepkite dar maždaug pusvalandį.
3. Paruoškite kremą. Rikotą išmaišykite su vanile ir tarkuota apelsino žievele. Šaltą grietinėlę išplakite su milteliniu cukrumi iki standumo. Sumaišykite su rikota ir dar kartą išplakite, kad kremas taptų standus. Jei pyragaičius sluoksniuoti planuojate vėliau, kremą laikykite šaldytuve.
4. Spanguoles sumaišykite su cukrumi ir pakaitinkite, kol susileis. Įmaišykite kukurūzų krakmolą ir dar minutę pakaitinkite. Palikite atvėsti.
5. Sluoksniuokite. Nupjaukite pyragaičio viršų, įspauskite rikotos kremo, su šaukšteliu ant kremo į vidurį įdėkite truputį spanguolių uogienės ir uždenkite nupjautu plikytos tešlos viršumi. Kartokite, kol sunaudosi visą kremą.