

Santa Maria ir  
Sezoninė virtuvė pristato



Kalėdinių sausainių

# ADVENTO

## kalendorius



Sausinius kepė, aprašė ir fotografavo **Renata Ničajienė**

KALEDOS  
2019





## \* Tepakvimpa ADVENTO dienos **sausainiais!** \*

Kad dienos iki Kalėdų taptų jaukesnės, o švenčių laukimas neprailgtų, kviečiu namus iškvėpinti skaniausiais sausainių kvapais! Visame pasaulyje paplitusi advento sausainių kepimo tradicija gyva iki šiol. Iš senosios Europos, kur kalėdiniai sausainiai kepami nuo Italijos iki pat Skandinavijos, ji išplito ir į kitus žemynus. Kalėdinių sausainių receptų yra daug ir pačių įvairiausių. Kviečiu išsirinkti savo mėgstamiausius!

Kalėdinio laikotarpio sausainius jungia vienas išskirtinumas – jie visi būna kvapnūs ir praturtinti šildančiais prieskoniais. Tokie kepiniai sušildo tiesiogine ir perkeltine prasme. Jų receptus šioje knygoje išskyrčiau į kelis skyrius.

**Tradiciniai kalėdiniai meduoliai**, visada kvėpia meduolių prieskonių mišiniu iš cinamono, gvazdikėlių, juodųjų ir kvapniųjų pipirų, imbierų, kardamono bei muskatų riešutų. Seniau juos tekdavo maišyti pačiai, bet dabar kvapniausi *Santa Maria* meduolių prieskoniai visada laukia mano įkvėpimo kepti. Ruošiant šį skyrių didžiausias atradimas buvo vokiški Niunbergo *Lebkuchen* meduoliai (p. 29), kurių pagrindą sudaro riešutai, citrusų žievelės ir cukatai, juos dar 14 amžiuje sugalvojo ir pradėjo kepti Vokietijos vienuoliai.

**Klasikiniai kalėdiniai sausainiai** pasaulyje paplitę ne mažiau nei meduoliai. Šiems sausainiams vietoj ryškių medaus ir tradicinių meduolių prieskonių naudojami švelnūs vanilės, kardamono, cinamono kvapai. Tokie yra Linco sausainiai (p. 55) iš Austrijos, „Vėjo malūnėliai“ (p. 31) su džiovintų slyvų įdaru iš Suomijos ir dar visa eilė skaniausių sausainių receptų, kuriuos rasite šioje knygoje.

**Šventiniai sausainiai be glitimo** nustebins ir pradžiugins net tuos, kurie anksčiau per Kalėdas apie juos galėjo tik pasvajoti. Šiai knygai atrinkau 6 skaniausių sausainių be glitimo receptus, kuriuose įprastus miltus keičiau maltais riešutais ir netradiciniais miltais be glitimo. Tokie yra itališki migdoliniai *Ricciarelli* (p. 43), iš Vokietijos kilusios kvapnios cinamoninės žvaigždės *Zimtsterne* (p. 19) ir ypač lengvai bei greitai pagaminami „Užmirštieji sausainiai“ (p. 52).



**Šventiniai veganiški sausainiai** šiemet sukurs šventę visiems! Draugai nevalgantys kiaušinių, sviesto ir medaus bus nuoširdžiai dėkingi Kalėdoms gavę dėžutę rankų darbo, draugiškos sudėties sausainių. Jų receptams vietoj gyvulinių riebalų naudoju kokosų aliejų ir įvairiausių riešutų sviestus. Jūsų draugams tikrai turėtų patikti natūraliai žalios eglutės su mačios arbata (p. 33) arba sezamų pastos sausainiai su kardamonu (p. 24), o gal riešutų sviesto sausainiai su druska (p. 15)? Patikėkite, juos pamėgs ne tik veganai!

Šioms Kalėdoms vieni kitiems dovanokime šilumą ir dėmesį kartu su savo keptais šventiniais sausainiais. Receptus jiems išsirinksite šioje „**Kalėdinių sausainių advento kalendorius**“ knygoje, kurioje įkvėpimo kepti laukia net 24 šventiniai sausainių receptai. Tebūnie tai ir šios knygos mecenato - prieskonių gamintojų *Santa Maria* bei mano dovana Jums!

Laikas kepti, vaišinti ir dovanoti!

*R. Nicotaj*



# Tradicininiai kalėdiniai meduoliai



# Klasikiniai kalėdiniai sausainiai











# Šokoladinės sezamų žvaigždės

Sezamų pasta *Tahini* puikus sviesto pakaitalas kepat veganiškus sausainius. Su ja paruošta tešla būna ypač patogi darbui ir net primena modeliną. O lengvas sausainių gaminimas – jau pusė malonumo! Sausainius patariu paprasčiausiai apšlakstyti tirpintu šokoladu ir apibarstyti baltomis sezamų sėklomis.

1

Advento diena



30 min.



apie 20 vnt.

- 0,5 stiklinės sezamų pastos  
0,5 stiklinės klevų sirupo  
1 stiklinės šviežių speltų miltų  
1/3 stiklinės kakavos  
1 šaukštelio kepimo miltelių  
1 šaukštelio *Santa Maria* cinamono

Papuošimui:

- 50 g juodojo šokolado  
1 šaukštelio kokosų aliejaus  
1 šaukšto sezamų sėklų

Dubenyje gerai išmaišykite sezamų pastą su klevų sirupu, kad masė taptų vientisa.

Atskirame inde sumaišykite speltų miltus, kakavos miltelius, cinamoną ir kepimo miltelius.

Paruoštą miltų mišinį suberkite į sezamų pastos masę ir užminkykite kietoką tešlą.

Iškočiokite tešlą ant miltuoto paviršiaus ir sausainių formelėmis spauskite žvaigžduotes. Jas perkelkite ant kepimo popieriaus skardoje.

Orkaitę įkaitinkite iki 180 laipsnių karščio ir pašaukite sausainius kepti. Jie iškeps per 10 minučių. Iškepusius aušinkite ant grotelių.

Karšto vandens vonelėje ištirpinkite šokoladą su kokosų aliejumi ir kol šiltas šakute apšlakstykite atšalusius sausainius. Juos apibarstykite baltomis sezamų sėklomis. Palaukite, kol šokoladas sukietės ir sėklos prie jo prilips. Sausainius laikykite dėžutėje sausi iki kelių savaičių.





2

Advento diena



60 min.



apie 60 vnt.

# Pipiriniai švediški meduoliai *Pepparkakor*

Prieš Kalėdas pipirinais meduoliais pakvampa visa Švedija. Be tradicinių meduolių prieskonių į juos papildomai beriama maltų juodųjų pipirų ir kardamonų, kurie dar labiau sušildo gomurį. Vietoj tradiciškai, mums įprastiems meduoliams, naudojamo medaus, švediški meduoliai kepami su auksaspalviu cukraus sirupu arba melasa. Kepdami šiuos meduolius galėsite išbandyti visą savo kalėdinių sausainių formelių kolekciją. Juos smagiausia dekoruoti kartu su vaikais.

- 150 g rudojo cukraus  
150 g sviesto  
50 ml pieno  
0,5 auksaspalvio sirupo arba melasos  
2 kiaušinių trynių  
450 g miltų  
1 šaukštelio kepimo miltelių  
2 šaukštelių *Santa Maria* meduoliu prieskonių  
1 šaukštelio *Santa Maria* maltų juodųjų pipirų  
1 šaukštelio *Santa Maria* kardamono

Papuošimui:

- 2 šaukštų citrinų sulčių  
cukraus miltelių

Puode ištirpinkite sviestą kartu su cukrumi ir auksaspalviu sirupu. Palikite masę praušti.

Išplakite kiaušinių trynius su pienu ir visais prieskoniais. Į juos nuolat maišydami supilkite praušusią masę.

Miltus išmaišykite su kepimo milteliais ir druska bei įmaišykite į skystąją meduolių tešlos dalį. Užminkykite prie rankų nelimpančią meduolių tešlą. Ją įsukite į maistinę plėvelę ir statykite nakčiai į šaldytuvą subręsti bei atšalti.

Ant miltuoto paviršiaus iškočiokite dalį tešlos ir sausainių formelėmis spauskite sausainius. Juos sudėkite ant kepimo popieriumi išklotos skardos.

Kepkite iki 150 laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 10 minučių, kol iškeps. Atšalusius galite dekoruoti citrinų sulčių ir cukraus miltelių glajumi. Laikomi sausai dėžutėje jie išsilaikys apie 2 savaites.







# Sausainiai

## Apsnigti kalnai

Šie sausainiai atkeliavo iš Alpių kalnų regiono, todėl ir atrodo, kaip apsnigti kalnai. Lengvai pagaminami ir skanūs sausainiai patiks šokolado mėgėjams. Į jų tešlą įmaišykite juodojo šokolado, o snieguotas viršūnes puošdami suformuokite iš baltojo šokolado.

3

Advento diena



40 min.



apie 20 vnt.

- 200 g sviesto  
2 kiaušinių  
1 stiklinės cukraus  
1 šaukštelio *Santa Maria* vanilinio cukraus  
4 stiklinių miltų  
žiupsnelio druskos  
2 stiklinių juodojo šokolado lašelių  
1 stiklinės smulkiai kapotų graikinių riešutų

Papuošimui:

- 100 g baltojo šokolado  
baltųjų sezamų

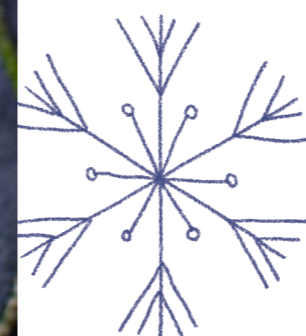
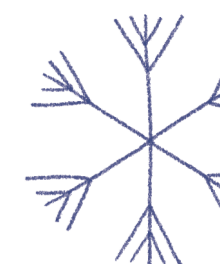
Minkštą sviestą išsukite su cukrumi iki purumo. Tada po vieną, nuolat plakant, įmuškite kiaušinius.

Miltus sumaišykite kapotais riešutais, druska, vaniliniu cukrumi ir šokolado lašeliais. Miltų mišinį suberkite į sviestinę masę ir užminkykite tešlą. Ją valandai statykite į šaldytuvą atšalti.

Tešlą iškočiokite ant miltuoto paviršiaus, per daug nenuploninkite. Peiliuku iškočiotą tešlą padalinkite į trikampius. Juos perkelkite ant kepimo popieriaus skardoje.

Sausainius kepkite įkaitintoje iki 160 laipsnių orkaitėje apie 10 minučių ir ataušinkite.

Kol sausainiai aušta ištirpinkite baltąjį šokoladą ir juo apliekite po vieną sausainių trikampių kampą. Kad būtų panašūs į apsnigtus kalnus baltąjį šokoladą ant sausainių apibarstykite baltųjų sezamų sėklomis. Palaukite kol šokoladas išdžius, perkelkite sausainius į dėžutę ir laikykite sausai iki savaitės.







# Riešutų sviesto sausainiai su druska

Visų mėgstami žemės riešutų sviesto sausainiai labai tinka ir Kalėdoms! Šiame recepte sviestą puikiai pakeičia riebus žemės riešutų sviestas, o kiaušiniai tešlai visai nenaudojami, vietoj įprasto pieno į tešlą pilamas riešutų pienas, todėl sausainių sudėtis yra draugiška veganams. Kad sausainiai būtų šventiškesni juos antspaudokite raštais graviruotos krištolinės stiklinės dugnu, kuris atstos šventinį antspaudą. Prieš kepant, sausainius apibarstykite kokybiška druska, kurios kristalai, kaip sniegė, švies ant sausainių.

4

Advento diena



25 min.



apie 25 vnt.

- 250 ml žemės riešutų sviesto  
150 g nerafinuoto cukranendrių cukraus  
6 šaukštų migdolų pieno  
2 šaukšelių *Santa Maria* vanilinio cukraus  
150 g šviesių speltų miltų  
1 šaukštelio kepimo miltelių

Papuošimui:

- 1 šaukštelio *Santa Maria* druskos iš malūnėlio

Riešutų sviestą išsukite su cukrumi, kol taps kreminis. Tada supilkite migdolų pieną, suberkite vanilinį cukrų.

Miltus atskirai išmaišykite su žiupsneliu druskos ir kepimo milteliais.

Į riešutų sviesto masę įmaišykite miltų mišinį ir užminkykite tešlą. Naudodamiesi šaukštu, tešlą padalinkite ir iškočiokite į vienodus rutuliukus, kuriuos sudėliokite skardoje ant kepimo popieriaus.

Pasirinkite stiklinę su raštuotu dugnu, dažniausiai tokios būna krištolinės, ir kiekvieną tešlos rutuliuką ją suplokite, įspausdami dugno raštą. Sausainiai gausis plokšti, juos apibarstykite druska iš malūnėlio.

Įkaitinkite orkaitę iki 175 laipsnių karščio ir kepkite sausainius apie 12 minučių. Iškepusius aušinkite ant grotelių. Kambario temperatūroje sausainius laikykite iki 5 dienų, o šaldytuve, uždaroje dėžutėje, iki 2 savaičių.





5

Advento diena



60 min.



apie 20 vnt.

# Žymieji Torunės meduoliai

Lenkijoje šie meduoliai tokie žymūs, jog gimtajame Torunės mieste net turi savo muziejų. Kai viešėjau Torunėje turėjau progos jame apsilankyti, pasigėrėti senovinėmis meduolių formelėmis bei pamatyti tradicinį šių meduolių gaminimo būdą. Tradiciškai šiems meduoliams suteikiama širdelės formą, o tamsia spalva jų tešlą nuspalvina kakavos milteliai. Ilgus metus šių meduolių receptas buvo saugomas kaip didžiausia miesto paslaptis.

- **3 stiklinių miltų**  
**1 stiklinės cukraus**  
**4 šaukštelių Santa Maria meduolių prieskonių**  
**3 šaukštų kakavos**  
**žiupsnelio druskos**  
**2 šaukštelių kepimo miltelių**  
**2 kiaušinių**  
**2 šaukštų medaus**  
**125 g sviesto**

Papuošimui:

- 100 g juodojo šokolado**  
**2 šaukštų kokosų aliejaus**  
**migdolų drožlių**

Dubenyje išmaišykite miltus, kakavą, kepimo miltelius ir druską.

Puode ištirpinkite sviestą kartu su medumi. Palikite ataušti.

Kiaušinius gerai išplakite su cukrumi. Tada nuolat maišydami supilkite sviesto ir medaus masę. Galiausiai suberkite miltų mišinį ir užminkykite prie rankų nelimpančią meduolių tešlą. Ją suvyniokite į maistinę plėvelę ir statykite nakčiai į šaldytuvą, kad atšaltų ir subręstų.

Tešlą iškočiokite apie pusės centimetro storio ir sausainių formelėmis spauskite meduolius. Juos perkelti ant kepimo popieriaus skardoje.

Meduolius kepkite 180 laipsnių orkaitėje apie 10 minučių. Aušinkite ant grotelių.

Pasiruoškite glajų ištirpindami šokoladą su kokosų aliejumi. Juo apliekite meduolius ir apibarstykite migdolų drožlėmis. Sausinius laikykite sausai iki 2 savaičių.







# Cinamoninės žvaigždės *Zimtsterne*

Cinamoninės žvaigždės kilusios iš Vokietijos. Tradiciškai jų tešlai nenaudojami jokie miltai, tik smulkinti riešutai - dažniausiai migdolai, bet kartais įmaišoma ir smulkintų lazdynų riešutų. Jos gali kvepėti ne tik cinamonu, bet ir kitais šildančiais prieskoniais. Kad sausainiai atrodytų, kaip apsnigti, dar prieš kepimą jie padengiami kiaušinių ir cukraus plakinu. Tai vieni populiariausių kalėdinių sausainių Vokietijoje.

6

Advento diena

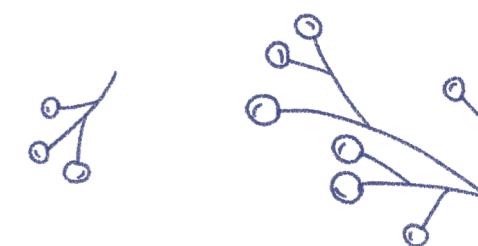


45 min.



apie 30 vnt.

- 2 kiaušinių baltymų  
300 g smulkintų migdolų  
200 g cukraus  
1 šaukšto citrinų sulčių  
1 citrinos nutarkuotos žievelės  
2 šaukštelių *Santa Maria* cinamono  
1 šaukšteliu *Santa Maria* malto imbiero  
migdolų miltų apibarstymui



Kiaušinių baltymus švariai atskirkite nuo trynių ir gerai plaktuvu išplakite. Supilkite citrinų sultis ir toliau plakite, tada į plakamus baltymus iš lėto berkite cukrų, kol baltymai pilnai išsiplaks ir taps standūs.

Ketvirtį su cukrumi išplaktų baltymų atidėkite, jie bus skirti sausainių papuošimui. O į likusius plaktus baltymus šaukštu įmaišykite cinamoną ir imbierą, įtarkuokite citrinos žievelę. Tada dalimis, nuolat maišant, supilkite smulkintus migdolus. Jų berkite tol, kol masė taps panaši į kietoką tešlą, kurią bus galima kočioti kočėlu.

Ant kepimo popieriaus pabarstykite migdolų miltų ir sukrėskite paruoštą tešlą. Ant jos viršaus irgi pabarstykite migdolų miltų, uždėkite antrą kepimo popierių ir per jį tešlą iškočiokite. Tešlos per daug nenuploninkite, ji turėtų būti kiek storesnė nei pusės centimetro.

Nuo iškočiotos tešlos nuimkite kepimo popierių ir sausainių formele įspauskite tešloje žvaigždutes, kurias atsargiai perkelti ant kepimo skardos, išklotos kepimo popieriumi. Priklausomai nuo turimos formelės dydžio, turėtų gautis apie 30 sausainių.

Kiekvieną sausainį peiliu aptepkite kiaušinio plakinu. Tai patogiau bus padaryti sudrėkinus peilį, o palyginti kiaušinio baltymą patogiau sudrėkintais pirštais.

Orkaitę įkaitinkite iki 150 laipsnių karščio ir statykite sausainius kepti 15 minučių. Sausainius aušinkite ant grotelių, galite juos apibarstyti cinamonu. Dėžutėje, laikomoje sausoje vietoje, sausainiai išsilaikys apie 2 savaites.







7

Advento diena



60 min.



apie 80 vnt.

# Rusiški meduoliai

## *Pryaniki*

Nors šie meduoliai vadinami rusiškais, bet jie paplitę beveik visoje Rytų Europoje. Minkšti, aromatingais prieskoniais ir kava kvepiantys naminiai meduoliai daug skanesni už pirkinius. Kalėdiniu laikotarpiu jie praturtins jūsų kepamų meduolių kolekciją.

- 0,5 stiklinės tirpios kavos granulių  
0,5 stiklinės karšto vandens  
200 g sviesto  
1 stiklinės nerafinuoto rudojo cukraus  
1,5 stiklinės medaus  
2 kiaušinių  
2 šaukštelių *Santa Maria* meduolių prieskonių  
žiupsnelio druskos  
2 šaukštelių kepimo miltelių  
6 stiklinių miltų

Papuošimui:

- 2 šaukštų pieno  
cukraus miltelių  
aguonų

Tirpią kavą užpilkite karštu vandeniu ir paruošite kavą.

Į puodą supilkite kavą, sudėkite pjaustytą sviestą, berkite cukrų, pilkite medų ir kaitinkite ant vidutinės kaitros, kol viskas ištirps ir apsijungs į bendrą masę. Tai užims apie 10 minučių. Pačiame gale suberkite prieskonius ir išmaišykite. Masę palikite praušti.

Išplakite kiaušinius. Toliau plakant į juos supilkite atšalusią, prieš tai paruoštą, masę. Išmaišykite, kad taptų vientisa tešla.

Miltus sumaišykite su kepimo milteliais ir druska. Juos dalimis, nuolat minkydami, suberkite į meduolių tešlos skystąją dalį. Užminkykite meduolių tešlą.

Ledų kaušeliu dozuodami iš tešlos pagaminkite vienodo dydžio rutuliukų, kuriuos suguldykite ant kepimo popieriaus skardoje. Juos kepkite įkaitintoje iki 160 laipsnių orkaitėje apie 20-25 minutes. Iškepusius palikite praušti.

Iš pieno ir cukraus miltelių pasiruoškite glajų. Cukraus miltelių į pieną pilkite tiek, kad glajus būtų gana tirštas ir lengvai nenubėgtų nuo sausainių. Glajumi apliekite meduolius bei apibarstykite aguonomis. Laikykite juos sausoje vietoje apie 2 savaites.







# Šokolado ir lazdynų riešutų **Thumbprint** sausainiai



Advento diena



40 min.



apie 30 vnt.

Šių sausainių receptas patiks visiems, net ir neturintiems patirties ar laiko besisukti virtuvėje, kadangi tešlos nereikės kočioti ir spausti formelėmis. Gal todėl jie yra vieni mėgstamiausių kalėdinių sausainių JAV. Sausainių pavadinimas nusako nykščio antspaudą, kadangi šiuo pirštu iš tešlos suformuotame rutuliuke ir padaromas įspaudas įdarui. Tradiciškai jie kepami iš sviestinės sausainių tešlos su aviečių uogienės įdaru, bet šiomis dienomis vyrauja receptų įvairovė. Ši sausainių versija pagaminta iš smulkintų lazdynų riešutų ir neskrudintų grikių miltų.

→ **180 g lazdynų riešutų**  
**200 g neskrudintų grikių miltų**  
**50 g cukraus**  
**180 g sviesto**  
**1 kiaušinio trynio**  
**100 g juodojo šokolado**  
**1 šaukštelio Santa Maria cinamono**  
**1 šaukštelio kokosų aliejaus**



Susismulkinkite lazdynų riešutus kapoklėje, jie turėtų būti panašūs į rupius miltus. Juos sumaišykite su grikių miltais, cinamonu, žiupsneliu druskos.

Plaktuve gerai išplakite minkštą sviestą, toliau plakdami suberkite cukrų ir galiausiai įleiskite kiaušinio trynį.

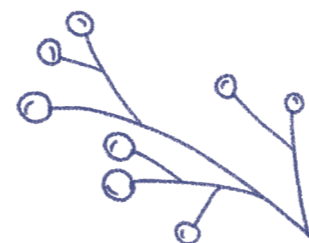
Į sviesto plakinį įmaišykite miltų mišinį ir užminkykite tvirtą tešlą.

Iš tešlos pasiruoškite apie 25-30 vienodo dydžio rutuliukų. Kad jie būtų vienodo dydžio, tešlą matuokite nedideliu šaukštu. Tešlos rutuliukus sudėkite ant skardos, išklotos kepimo popieriumi. Kiekvieno tešlos rutuliuko centre nykščiu įspauskite duobutę įdarui. Paruoštus sausainius su skarda statykite 30 minučių į šaldytuvą atšalti.

Įkaitinkite orkaitę iki 180 laipsnių karščio ir pašaukite kepti sausainius. Jie iškeps per 15-20 minučių. Iškepusius sausainius palikite ataušti.

Kol kepa sausainiai vandens vonelėje ištirpinkite šokoladą su kokosų aliejumi.

Iškepusių sausainių duobutes, skirtas įdarui, pripildykite tirpintu šokoladu. Tai patogiau padarysite paprasčiausiu šaukštu. Sausainius palikite pilnai atšalti, kad šokoladas sukietėtų. Šie sausainiai laikomi sausoje vietoje išsilaisys apie savaitę.







9

Advento diena



30 min.



apie 15 vnt.

# Sezamų pastos sausainiai su kardamonu

Šie sausainiai ne tik greitai ir lengvai pagaminami, bet ir neatsivalgomai skanūs! Jie ne tik draugiški veganams, bet dar ir be glitimo, nes jų tešlai naudojami migdolų miltai. Kad būtų ryškesni, sausainius apibarstykite baltųjų ir juodųjų sezamų sėklų mišiniu, kurios be to, jog yra skanios, dar yra ir labai maistingos.

- 100 g sezamų pastos  
5 šaukštų klevų sirupo  
žiupsnelio druskos  
1 šaukštelio *Santa Maria* kardamono  
0,5 šaukštelio kepimo miltelių  
1 stiklinės migdolų miltų

Papuošimui:

5 šaukštų baltųjų ir juodųjų sezamų sėklų mišinio

Dubenyje sumaišykite sezamų pastą su klevų sirupu, kol taps vientisa masė.

Atskirai migdolų miltus sumaišykite su kardamonu, druska ir kepimo milteliais. Paruoštą miltų mišinį suberkite į pastos ir sirupo masę.

Užminkykite tešlą. Šaukšto pagalba tešlą padalinkite į vienodus rutuliukus, kuriuos apvoliokite sezamų sėklų mišinyje ir perkeltkite ant kepimo popieriaus skardoje. Kiekvieną rutuliuką delnu paspauskite, kad būtų panašūs į plokščius sausainius. Sausainius su skarda statykite į šaldytuvą 15 minučių atšalti.

Kol sausainiai šąla įkaitinkite orkaitę iki 180 laipsnių karščio. Sausainius kepkite apie 12 minučių. Iškepusius aušinkite ant grotelių. Laikykite sausai dėžutėje iki 1 savaitės.







## Vengriški kalėdiniai sausainiai

Tradinių vengriškų sausainių tešla ruošama iš sviesto ir kreminio sūrio arba kreminės varškės, kurie tešlai suteikia elastingumo, o sausainiams – dar daugiau skanumo. Dažniausiai jie pertepami abrikosų džemu, kuris ypač populiarus Vengrijoje. Tokie sausainiai skaniausi ką tik iškepti, jų nereikėtų ilgai laikyti.

10

Advento diena



45 min.



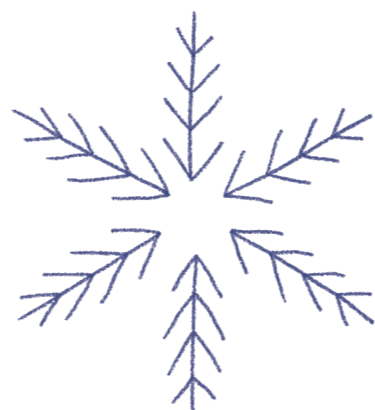
apie 18 vnt.

- **2,5 stiklinės miltų**  
**žiupsnelio druskos**  
**200 g kreminės varškės ar sūrio**  
**100 g sviesto**  
**1 šaukštelio *Santa Maria* vanilinio cukraus**  
**0,5 stiklinės abrikosų džemo**  
**cukraus miltelių apibarstyti**

Minkštą sviestą išsukite kartu su kremine varške iki purumo. Miltus sumaišykite su druska, vaniliniu cukrumi ir suberkite į sviesto masę. Užminkykite sausainių tešlą. Ją kelioms valandoms statykite į šaldytuvą sustingti.

Tešlą iškočiokite ant miltuoto paviršiaus ir peiliuku padalinkite į nedidelius kvadratėlius. Ant kiekvieno kvadratėlio įstrižai dėkite abrikosų džemo ir priešais esančius tešlos kampus gerai, kad neišslystų, suspauskite. Sausainius perkelkite ant kepimo popieriaus skardoje.

Kepkite įkaitintoje iki 190 laipsnių orkaitėje apie 10 minučių. Iškepusius ataušinkite ir apibarstykite cukraus milteliais. Sausainius laikykite sausi iki 3 dienų.





# Niunbergo *Lebkuchen* meduoliai

Istorija byloja, jog Niunbergo meduolius dar 14 amžiuje sugalvojo ir pradėjo pirmieji kepti vienuoliai. Šių meduolių pagrindą sudaro riešutai, citrusų žievelės, cukatai. Šventiniu laikotarpiu vienuolynai pakviždavo medumi ir šildančiais prieskoniais. Senais laikais paruoštą meduolių tešlą vienuoliai formuodavo ant ritualinių komunijai skirtų vafliuų, kurie tešlai padėdavo išlaikyti tvirtą ir vienodą formą. Šiais laikais šie meduoliai kepami ant vaflinių talerių.



11

Advento diena



45 min.



apie 40 vnt.

- 5 kiaušinių  
 1 stiklinės rudojo cukraus  
 2 šaukštų medaus  
 2 stiklinių kapotų migdolų  
 2 stiklinių kapotų lazdynų riešutų  
 žiupsnelio druskos  
 0,5 šaukštelio kepimo miltelių  
 3 šaukštelių *Santa Maria* meduolių prieskonių  
 100 g apelsinų žievelių  
 100 g citrinų žievelių  
 2 šaukštų miltų  
 40 vaflinių talerių

Papuošimui:

- kapotų migdolų  
 100 g juodojo šokolado  
 2 šaukštų kokosų aliejaus

Apelsinus ir citrinas švariai nuplaukite su soda. Jų žievelės plonai nuskusite daržovių skustuku taip, kad liktų tik spalvotoji dalis visai be baltosios. Citrinų bei apelsinų žievelės kartu su miltais suberkite į kapoklę ir kapokite, kol pilnai susismulkins.

Plaktuve išplakite kiaušinius, kol suputos, tada suberkite cukrų ir plakite toliau, galiausiai įplakite medų.

Į kiaušinio plakinį suberkite visas kapotas citrusų žievelės, visus kapotus riešutus, sumaišytus su meduolių prieskoniais ir kepimo milteliais bei gerai išmaišykite iki tirštos tešlos.

Ant kepimo popieriaus skardoje sudėliokite vaflinius talerius, ant kiekvieno jų dėkite po šaukštą paruoštos tešlos taip, kad ji padengtų visą vafliuoką, bet nuo jo nenutekėtų.

Kepkite iki 150 laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 25-30 minučių. Iškepusius meduolius aušinkite ant grotelių.

Pasiruoškite šokoladinį glajų. Vandens vonelėje ištirpinkite šokoladą su kokosų aliejumi. Kol glajus šiltas, apliekite juo visus atšalusius meduolius bei apibarstykite kapotais migdolais. Šie sausainiai laikomi sausai dėžutėje išsilaiyks apie 2 savaites.







# Suomiški vejo malūnėliai

Šie sausainiai, kaip ir Kalėdų Senelis, kilę iš Suomijos. Jie vadinami *Joulutorttu* ir yra savotiškos šiaurinės žvaigždės. Tradiciškai sausainiai kepami šventiniu laikotarpiu ir įdaromi džiovintų slyvų džemu. Rekomenduoju įdarui naudoti paprasčiausias brinkintas džiovintas slyvas ir jas sutrinti. Labai skanūs, įspūdingi kalėdiniai sausainiai!

# 12

Advento diena



60 min.



apie 15 vnt.

- **200 g sviesto**  
**1 stiklinės cukraus**  
**3 stiklinių miltų**  
**2 šaukštelių kepimo miltelių**  
**1 kiaušinio**  
**3 šaukštų riebios grietinėlės**  
**1 šaukšteliu *Santa Maria* vanilinio cukraus**  
**žiupsnelio druskos**  
**cukraus miltelių apibarstyti**

Įdarui:

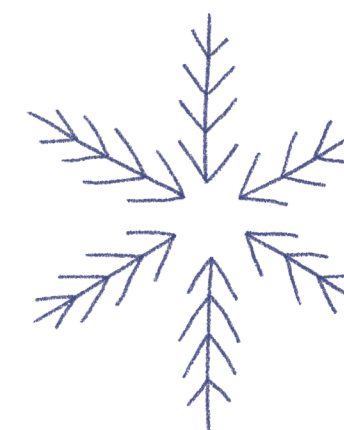
- 200 g džiovintų slyvų be kauliukų**  
**0,5 stiklinės verdančio vandens**  
**1 šaukšto rudojo cukraus**  
**1 apelsino nutarkuotos žievelės**  
**1 šaukšteliu *Santa Maria* cinamono**

Iš vakaro, prieš sausainių kepimą, pasiruoškite įdarą. Džiovintas slyvas nuplaukite ir nuplikykite verdančiu vandeniu. Pusėje stiklinės karšto vandens ištirpinkite cukrų ir juo užpilkite švarias slyvas. Įtarkuokite apelsino žievelę, apibarstykite cinamonu, išmaišykite ir palikite nakčiai, kad slyvos išbrinktų. Ryte išbrinkusias slyvas, kartu su atlikusiu skysčiu, sutrinkite į tirštą įdarą.

Sausuosius tešlos ingredientus: miltus, paprastą ir vanilinį cukrų, kepimo miltelius bei druską gerai sumaišykite. Į juos gabalėliais įpjaustykite šaltą sviestą ir kapokite kol taps riebiais trupiniais. Tada į juos įmuškite kiaušinį, supilkite grietinėlę ir užminkykite sausainių tešlą. Paruoštą tešlą padalinkite į dvi dalis ir statykite į šaldytuvą valandai atšalti.

Ant miltuoto paviršiaus iškočiokite tešlą. Ją peiliu padalinkite į vienodus kvadratėlius. Kiekvieną kvadratėlio šoną, nuo kampų centro link, įpjaukite. Per vidurį dėkite po šaukštelį paruoštų slyvų įdarą, o įpjautus kvadrato kampus kryžmai per centrą užlenkite, lygiai taip pat, kaip lankstytumėte vėjo malūnėlį.

Paruoštus sausainius suguldykite ant kepimo popieriaus skardoje ir kepkite iki 160 laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 12 minučių, kol iškeps. Iškepusius ataušinkite ir apibarstykite cukraus milteliais. Sausainius laikykite sausi iki savaitės.







## Žaliosios eglutės su mačios arbata

Šių sausainių spalva visiškai atitinka jų formą! Žalią spalvą sausainiams suteikia žaliosios arbatos mačia milteliai. Kartu su spalva sausainiams jie suteikia ir skonio. Tokie sausainiai bus puikios kalėdinės lauktuvės *Matcha Latte* arbatos mėgėjams.

# 13

Advento diena



30 min.



apie 20 vnt.

→ 170 g šviesių speltų miltų  
80 g nerafinuoto cukranendrių cukraus  
2 šaukštelių mačios miltelių  
2 šaukštelių *Santa Maria* vanilinio cukraus  
žiupsnelio druskos  
3 šaukštų nerafinuoto kokosų aliejaus  
2-3 šaukštų kokosų pieno

Papuošimui:

2 šaukštų žaliųjų citrinų sulčių  
miltelinio cukraus  
kokosų drožlių

Miltus sumaišykite su paprastu ir vaniliniu cukrumi, mačios milteliais, druska.

Kokosų aliejų ištirpinkite ir supilkite į miltų mišinį, ten pat pilkite ir kokosų pieną. Užminkykite tešlą.

Paruoštą tešlą iškočiokite ir sausainių formelėmis spauskite eglutes. Jas perkelkite ant kepimo popieriumi išklotos skardos.

Sausinius kepkite iki 170 laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 15 minučių. Atvėsinkite sausinius ant grotelių.

Dekoravimui iš žaliųjų citrinų sulčių sumaišytų su miltelinio cukrumi pasiruoškite glajų. Juo apšlakstykite sausinius ir apibarstykite kokosų drožlėmis. Palikite sausinius, kad glajus sukietėtų, o kokosų drožlės pilnai prie jo priliptų. Sausinius laikykite dėžutėje sausi iki savaitės.





# Imbieriniai meduoliai

Šie paprasti imbieriniai meduoliai populiarūs anglakalbėse šalyje. Juos iškepsite labai lengvai, bet negalėsite atsivalgyti. Imbierinių meduolių pavadinimas visiškai atitinka jų skonį, nes tešlai be meduolių prieskonių dar papildomai naudojami ir imbierai. Jų kramtoma tekstūra (angl. *chewy*) ir aromatingas skonis nepalieka abejingų. Jei susiruošėte juos iškepti, bet neturite melasos, drąsiai ją keiskite medumi.

# 14

Advento diena



25 min.



apie 20 vnt.

- **180 g minkšto sviesto**  
**1 stiklinės rudojo cukraus**  
**0,2 stiklinės melasos**  
**1 kiaušinio**  
**2,5 stiklinės miltų**  
**1 šaukšteliu kepimo miltelių**  
**žiupsnelio druskos**  
**1 šaukšteliu Santa Maria meduolių prieskonių**  
**2 šaukštelių Santa Maria imbierų miltelių**  
**3 šaukštų rudojo cukraus apibarstyti**

Minkštą sviestą išsukite su cukrumi, kol taps purus. Tam prireiks 3 minučių.

Tada įmuškite kiaušinį ir toliau plakite, supilkite melasą ir viską išmaišykite.

Atskirame inde išmaišykite miltus, kepimo miltelius, druską ir visus prieskonius.

Sausus ingredientus suberkite į tešlos masę ir užminkykite sausainių tešlą.

Tešlą dozuodami ledų kaušeliu pasiruoškite vienodų, golfo kamuoliuko dydžio, rutuliukų. Juos apvoliokite rudajame cukruje ir suguldykite ant kepimo popieriaus skardoje.

Sausainius kepkite įkaitintoje iki 180 laipsnių orkaitėje apie 10-12 minučių, kol iškeps. Aušinkite ant grotelių. Sausainius sausai dėžutėje laikykite iki 5 dienų.







# Kokosinės gniūžtės

Lengvos ir sniegos kokosinės gniūžtės patiks kokosų riešutų mėgėjams. Jų gaminimas visai nesudėtingas ir nereikalaujantis daug laiko. Jos ruošiamos iš plakto su cukrumi kiaušinių baltymų, visai be miltų. Dėl savo pavadinimo ir baltos spalvos sausainiai labai tinka Kalėdoms.

15

Advento diena



40 min.



apie 30 vnt.

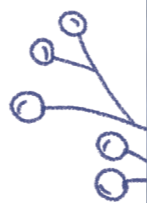
- 4 kiaušinių baltymų  
4 stiklinių kokosų drožlių  
0,5 stiklinės cukraus  
žiupsnelio druskos  
2 šaukštelių *Santa Maria* vanilinio cukraus

Kiaušinių baltymus švariai atskirkite nuo trynių. Baltymus plaktuve gerai išplakite su cukrumi, druska ir vaniliniu cukrumi, kol taps standūs.

Ji išplaktus su cukrumi baltymus atsargiai šaukštu įmaišykite kokosų drožles, tai patogiau padarysite berdami drožles per kelis kartus, po stiklinę.

Ant kepimo popieriumi išklotos skardos šaukšteliu dėliokite paruoštos tešlos kauburėlius. Juos pašaukite kepti į įkaitintą iki 175 laipsnių karščio orkaitę 20 minučių.

Iškepusius sausainius palikite gerai ataušti. Jei norite kad būtų dar baltesni apibarstykite cukraus milteliais. Dėžutėje, laikomi sausai, sausainiai išsilaikys apie savaitę.







16

Advento diena



60 min.



apie 40 vnt.



## Itališki kalėdiniai sausainiai

Iš pirmo žvilgsnio paprasti sausainiai, bet jų išskirtinumas slepiasi formavimo eigoje. Šių sausainių tešla iškočiojama į ilgą gyvačiukę ir susukama į apvalų sausainį. Taip suformuoti sausainiai iškepa gražūs ir skanūs! Tradiciškai jie puošiami cukraus glajumi ir apibarstomi įvairiaspalviais saldžiais pabarstukais. Vietoj jų rekomenduojau naudoti įvairiaspalvius šaltyje džiovintų uogų ir vaisių miltelius, kurie sausainiams suteiks ne tik spalvos, bet ir skonio. Šie sausainiai skaniausi švieži, ilgai jų nelaikykite.

- 4 kiaušinių  
 1 stiklinės cukraus  
 100 g sviesto  
 2 šaukštelių *Santa Maria* vanilinio cukraus  
 4 stiklinių miltų  
 4 šaukštelių kepimo miltelių  
**Papuošti:**  
 cukraus miltelių  
 2-3 šaukštų citrinų sulčių  
 skirtingų šaltyje džiovintų uogų: aviečių, dumplainių, pipirmėčių miltelių

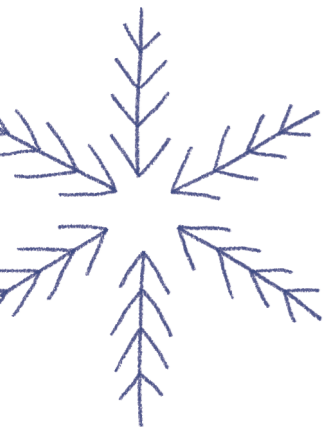
Minkštą sviestą išplakite kartu su cukrumi iki purumo, o miltus atskirai sumaišykite su kepimo milteliais ir vaniliniu cukrumi.

Į išsuktą sviestą po vieną, nuolat plakdami, suleiskite kiaušinius. Plakite, kol taps vientisa masė. Tadą į ją įmaišykite miltų mišinį ir užminkykite tešlą. Ją statykite valandai į šaldytuvą sustingti.

Tešlą dalinkite šaukšteliu, kad sausainiai būtų vienodi. Kiekvieną tešlos porciją tarp rankų iškočiokite į ilgą ploną gyvačiukę, kurią susukite į apvalų sausainį. Visus paruoštus sausainius dėkite ant kepimo popieriaus skardoje.

Sausainius kepkite įkaitintoje iki 180 laipsnių orkaitėje apie 10 minučių. Iškepusius palikite praausti.

Kol sausainiai aušta iš citrinų sulčių ir cukraus miltelių paruoškite glajų. Juo aplikite praaušusius sausainius ir apibarstykite spalvotais šaltyje džiovintų vaisių bei uogų milteliais. Sausainius laikykite sausai iki 3 dienų.







# Veganiški *Thumbprint* sausainiai su džemu

# 17

Advento diena



45 min.



apie 25 vnt.

Tai vieni lengviausiai paruošiamų tradicinių kalėdinių sausainių, kurių pavadinimas *Thumbprint* reiškia nykščio piršto antspaudą, kadangi juo tešloje padaroma ertmė įdarui. To paties pavadinimo sausainių be glitimo versiją rasite šios knygos 23 p. O šis receptas skirtas veganams.

- 350 g šviesių speltų miltų  
2 šaukštų kukurūzų miltų  
100 g kokosų cukraus  
žiupsnelio druskos  
200 g veganiško sviesto  
2 šaukštelių *Santa Maria* vanilinio cukraus  
mėgstamo džemo be kauliukų: serbetų arba vyšnių ar braškių

Dubenyje sumaišykite speltų ir kukurūzų miltus su druska, cukrumi ir kepimo milteliais.

Minkštą veganišką sviestą įmaišykite į miltų mišinį, suberkite vanilinį cukrų ir užminkykite sausainių tešlą. Ją suvyniokite į maistinę plėvelę ir dėkite į šaldytuvą atšalti.

Iš tešlos pasiruoškite apie 25 vienodo dydžio rutuliukus. Kad jie būtų vienodo dydžio, tešlą matuokite nedideliu šaukštu. Tešlos rutuliukus sudėkite ant skardos, išklotos kepimo popieriumi. Kiekvieno tešlos rutuliuko centre nykščiu įspauskite duobutę įdarui. Į sausainių duobutes dėkite po šaukštelį džemo.

Įkaitinkite orkaitę iki 150 laipsnių karščio ir pašaukite sausainius. Jie iškeps per 25 minutes. Iškepusius sausainius palikite ataušti. Laikykite sausiai apie 5 dienas.







# Itališki migdoliniai sausainiai **Ricciarelli**

Šie nenusakomai skanūs migdoliniai sausainiai kilę iš Toskanos miesto Siena. Legenda byloja, kad šiame mieste jie kepami net nuo 14-ojo amžiaus. Kai lankiausi Sienoje, vietinėje kepykloje, teko paragauti ką tik šviežiai iškeptų šių sausainių. Jie buvo minkšti iš vidaus ir kramtomos tekstūros (angl. *chewy*). Labai norėjosi namuose atkartoti kokius pat ir man pavyko!

# 18

Advento diena



50 min.



apie 40 vnt.

- 
- 5 kiaušinių baltymų
  - 1 šaukšto citrinų sulčių
  - žiupsnelio druskos
  - 5 stiklinių migdolų miltų
  - 1 stiklinės cukraus
  - 1 šaukštelio *Santa Maria* vanilinio cukraus
  - 1 apelsino nutarkuotos žievelės
  - 2 šaukštų cukraus miltelių

Kiaušinių baltymus švariai atskirkite nuo trynių. Baltymus kartu su citrinų sultimis ir druska labai gerai išplakite iki purumo.

Migdolų miltus sumaišykite su paprastu ir vaniliniu cukrumi, smulkiai tarkuota apelsino žievele. Paruoštą mišinį dalimis, iš lėto, šaukštu įmaišykite į plaktus baltymus. Turi gautis tiršta tešla.

Rankomis iš tešlos suformuokite vienodo dydžio rutuliukus. Kiekvieną rutuliuką, iš kiekvienos pusės apvoliokite cukraus milteliuose. Dėkite ant kepimo popieriumi išklotos skardos ir kiekvieną lengvai delnu paspauskite, kad kiek pasiplotų.

Kepkite įkaitintoje iki 160 laipsnių karščio orkaitėje apie 25 minutes. Per tą laiką sausainiai iškeps ir gražiai suskeldės.

Iškepusius ataušinkite. Laikykite dėžutėje sausai iki savaitės.







19

Advento diena



50 min.



apie 60 vnt.

# Belgiški *Speculoos* meduoliai

Šildančiais priesoniais kvepiantys šventiniai *Speculoos* meduoliai kilę iš Belgijos bei Olandijos. Abiejose šalyje jie labai populiarūs, bet receptai turi ir skirtumų. Olandišką sausainių recepto variantą rasite mano tinklaraštyje, o šioje knygoje dalinuosi belgišku receptu. Tradiciškai jie kepami šv. Mikalojaus (angl. st. *Nicholas*) gruodžio 6 dienai, kai vaikams į batus nešamos dovanos. Tradicinės *Speculoos* sausainių formelės anksčiau būdavo medinės su įvairiausiais išraižymais, kad sausainiuose, trafareto būdu atsispindėtų visi medyje išraižyti ornamentai. Išvertus iš lotynų kalbos žodis *speculum* reiškia veidrodį, todėl šiems sausainiams labai tinka, nes trafaretinės formelės, kaip veidrodis sausainių tešloje atspindi savo raštus.

- **4 stiklinių miltų**  
**1 stiklinės rudojo nerafinuoto cukraus**  
**220 g sviesto**  
**3 kiaušinių**  
**1 šaukštelio kepimo miltelių**  
**žiupsnelio druskos**  
**2 šaukštelių *Santa Maria* meduolių prieskonių**  
**0,5 šaukštelio *Santa Maria* smulkintų kalendrų**

Minkštą sviestą išsukite su cukrumi, druska ir visais priesoniais, kol taps purus. Tada po vieną suleiskite kiaušinius ir gerai išplakite.

Miltus atskirai sumaišykite su kepimo milteliais ir juos suberkite į paruoštą skystąją masę. Tešlą suvyniokite į maistinę plėvelę ir dėkite į šaldytuvą nakčiai, arba 12 valandų, kad tešla sušaltų ir pabręstų.

Tešlą padalinkite į keturias dalis. Po vieną tešlos dalį iškočiokite ir trafaretinėmis formelėmis spauskite sausainius.

Paruoštus sausainius perkeltite ant kepimo popieriaus skardoje ir kepkite įkaitintoje iki 180 laipsnių orkaitėje apie 10 minučių. Kol viena sausainių partija kepa, iš kitos tešlos dalies pasiruoškite sausainių ir vėl kepkite, kol tešlos nebeliks.

Iškepusius sausainius aušinkite ant grotelių. Sausainius laikykite dėžutėje sausai apie 2 savaites. Paruoštą sausainių tešlą šaldytuve galima laikyti iki savaitės, per tą laiką tešla pabręs, o jūs ir vėl galėsite iškepti šviežių sausainių.





20

Advento diena



40 min.



apie 30 vnt.

# Maltietiški migdolų sausainiai

Tradiciniai maltietiški sausainiai gaminami vos iš 5 ingredientų ir visai be miltų. Juos ragavau Maltoje priklausančioje Gozo saloje ir jie mane sužavėjo. Šie sausainiai kepami kalėdiniu laikotarpiu, todėl visų yra labai mėgstami. Pagaminti juos tikrai nesudėtinga! Iškepę sausainiai būna kieti iš viršaus ir minkšti viduje. Norėdami juos papuošti ant kiekvieno sausainio įspauskite po didelį ir gražų migdolo riešutą.

- **200 g migdolų**  
**150 g cukraus**  
**1 šaukštelio citrinų sulčių**  
**1 citrinos nutarkuotos žievelės**  
**1 kiaušinio baltymo**  
**1 šaukštelio *Santa Maria* vanilinio cukraus**

Papuošimui:

**30 migdolų papuošimui**

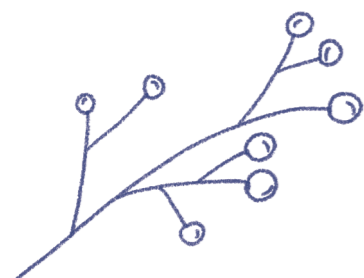
Migdolų riešutus sukupokite kapoklėje, kad būtų panašūs į rupius miltus.

Kiaušinio baltymą atskirkite nuo trynio ir lengvai šakute paplakite.

Dubenyje sumaišykite kapotus migdolus, paprastą ir vanilinį cukrų, nutarkuotą citrinos žievelę ir viską apliekitė kiaušinio baltymu. Rankomis užminkykite kietoką tešlą.

Iš riešutinės tešlos pasiruoškite vienodus rutuliukus, kad jie būtų tokio pat dydžio tešlą matuokite šaukšteliu. Rutuliukus sudėkite ant kepimo popieriumi išklotos skardos.

Į kiekvieną tešlos rutuliuką įspauskite po vieną gražų migdolą. Sausainius pašaukite kepti į įkaitintą 170 laipsnių orkaitę 15 minučių. Iškepusius ataušinkite. Laikykite dėžutėje iki savaitės.







# Sausainiai

## Sniego gniūžtės

Sausainiai, taikliai pavadinimu *Sniego gniūžtės*, labai populiarūs JAV. Apibarstyti baltais cukraus milteliais, jie kaip du vandens lašai panašūs į sniego gniūžtes. Sausainių ingredientai labai paprasti, o receptas lengvas, juos iškepti sugebės kiekvienas. *Sniego gniūžtės*, subertos į stiklinį indą, labai tiks mylimam smaližiui, kaip rankų darbo kalėdinė dovana.

21

Advento diena



30 min.



apie 60 vnt.

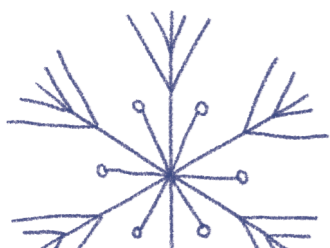
- 200 g sviesto  
100 g cukraus  
1 šaukštelio *Santa Maria* vanilinio cukraus  
100 g kapotų graikinių riešutų  
2,5 stiklinės miltų  
žiupsnelio druskos  
cukraus miltelių apibarstyti

Smulkiai kapotus riešutus sumaišykite su miltais ir žiupsneliu druskos.

Minkštą sviestą išplakite kartu su cukrumi iki purumo. Berkite vanilinį cukrų ir sumaišytus sausuosius ingredientus. Užminkykite kietoką tešlą.

Tešlą, šaukštelio pagalba, padalinkite į vienodus rutuliukus, kuriuos iškočiokite tarp rankų, kad būtų kuo gražesni ir guldykite ant kepimo popieriaus skardoje.

Kepkite įkaitintoje iki 175 laipsnių orkaitėje apie 12-13 minučių. Iškepusius palikite kiek praušti. Kol dar sausainiai šilti apvoliokite juos cukraus milteliuose, kad jie priliptų ir pilnai padengtų dar šiltus sausainius. Laikomi sausai dėžutėje, jie išsilaikys apie savaitę.







# Šokoladinės eglutės su apelsiniais

Klasikinis šokolado ir apelsinų skonio derinys puikiai tinka Kalėdoms! Šių sausainių tešlai naudojama ne tik apelsinų žievelė, bet ir šviežiai spaustos sultys, kurios jiems suteikia dar daugiau aromato. Sausainių tešla labai maloni darbui, iš jos galima išsikepti ne tik eglučių, bet ir kitų kalėdinių formų sausainių.

## 22

Advento diena



50 min.



apie 25 vnt.

- **200 g nerafinuoto cukranendrių cukraus**  
**4 šaukštų kokosų aliejaus**  
**100 ml apelsinų sulčių**  
**1 apelsino smulkiai nutarkuotos žievelės**  
**1 šaukštelio Santa Maria cinamono**  
**100 g šviesių speltų miltų**  
**2 šaukštų kukurūzų miltų**  
**4 šaukštų tamsios kakavos**  
**žiupsnelio druskos**  
**0,5 šaukštelio kepimo miltelių**

Papuošimui:

- 50 g juodojo šokolado**  
**1 šaukštelio kokosų aliejaus**  
**1 apelsino nutarkuotos žievelės**

Dubelyje sumaišykite išlydytą ir atšaldytą iki kambario temperatūros kokosų aliejų, kambario temperatūros apelsinų sultis, tarkuotą apelsinų žievelę, cinamoną ir cukrų.

Atskirai sumaišykite speltų, kukurūzų miltus, kakavą, druską ir kepimo miltelius.

Skystąją tešlos dalį supilkite į sausąją ir užminkykite sausainių tešlą. Ją suvyniokite į maistinę plėvelę bei dėkite 30 minučių į šaldytuvą atšalti.

Atšalusią tešlą iškočiokite ir sausainių formelėmis spauskite eglutes. Jas perkelkite ant kepimo popieriumi išklotos skardos.

Kepkite iki 170 laipsnių karščio įkaitintoje orkaitėje apie 12 minučių. Aušinkite ant grotelių.

Papuošimui šokoladą kartu su kokosų aliejumi ištirpinkite vandens vonelėje ir kol šokoladas šiltas apšlakstykite sausainius. Juos apibarstykite šviežiai tarkuotomis apelsinų žievelėmis. Laikykite sausi iki savaitės.





# Užmirštieji sausainiai

Jau pats sausainių pavadinimas pasako, kad juos galima užmiršti. Būtent pagaminti, pašauti nakčiai į orkaitę, ją išjungti ir užmiršus eiti miegoti. Ryte iš orkaitės beliks traukti gardžiausius skanumynus! Šis receptas labai tinka „paskutinės minutės“ valgomoms dovanoms. Sausainiai patiks morengo ir šokolado mėgėjams.

23

Advento diena



15 min.



apie 35 vnt.

- 2 kiaušinių baltymų  
100 g cukraus  
120 karijų riešutų  
120 g šokoladinių lašelių  
žiupsnelio druskos  
1 šaukštelio *Santa Maria* vanilinio cukraus

Kiaušinių baltymus švariai atskirkite nuo trynių. Baltymus labai gerai išplakite su žiupsneliu druskos, kol taps purūs. Į baltymus toliau plakdami iš lėto įmaišykite paprastą ir vanilinį cukrų. Plakite, kol baltymai pradės blizgėti.

Karijų riešutus stambiai sukopokite ir sumaišykite su šokolado lašeliais.

Į išplaktus baltymus atsargiai mentele įmaišykite riešutų ir šokolado mišinį.

Ant kepimo popieriumi išklotos skardos šaukšteliu dėliokite paruoštos tešlos kauburėlius.

Orkaitę labai gerai įkaitinkite iki 180 laipsnių karščio. Į ją pašaukite skardą su sausainiais, gerai uždarykite orkaitės dureles ir išjunkite orkaitę. Daugiau orkaitės durelių nedarinėkite ir sausainius palikite per naktį lėtai džiūti orkaitėje.

Ryte sausainius išimkite iš orkaitės. Laikykite dėžutėje sausai iki savaitės.







# Kalėdiniai Linco sausainiai

Šie sausainiai kilę iš Linco miesto Austrijoje, išgarsėjusio konditeriniais gaminiais. Dažniausiai jiems tešla ruošiamą į miltus įmaišius maltų riešutų, o įdarui naudojamas aviečių džemas. Linco sausainiai kepami įvairioms progoms, ne tik Kalėdoms, jų forma ir nuotaika priklauso nuo parinktų sausainiams formelių. Džemu sutepti sausainiai, sukljuojami, kaip sumuštinis. Svarbiausias tokių sausainių bruožas - jiems pagaminti prireiks dviejų dydžių formelių.

# 24

Advento diena



60 min.



apie 30 vnt.

- **2 stiklinių miltų**  
**0,5 šaukštelio kepimo miltelių**  
**100 g graikinių riešutų**  
**1 šaukštelio Santa Maria cinamono**  
**30 g cukraus**  
**100 g sviesto**  
**1 kiaušinio**  
**1 šaukštelio Santa Maria vanilinio cukraus**  
**žiupsnelio druskos**  
**0,5 stiklinės tiršto aviečių džemo**  
**cukraus miltelių apibarstyti**



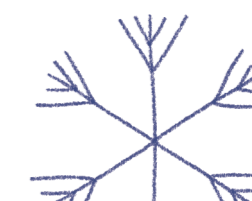
Riešutus sukupokite kapoklėje iki rupių miltų konsistencijos. Paruoštą mišinį sumaišykite su miltais, kepimo milteliais, druska, vaniliniu cukrumi, cinamonu.

Sviestą išsukite kartu su cukrumi iki purumo, po to įleiskite kiaušinį ir gerai išplakite. Galiausiai suberkite miltų mišinį ir užminkykite sausainių tešlą. Ją statykite valandai į šaldytuvą, kad sustingtų.

Ant miltuoto paviršiaus iškočiokite tešlą ir sausainių formele spauskite žvaigždutes. Pusėje sausainių mažąją žvaigždutės formele per centrą padarykite langelį, per kurį sukljuojamus sausainius matysis aviečių džemas.

Sausainius kepkite įkaitintoje iki 190 laipsnių orkaitėje apie 10 minučių. Iškepčius pilnai ataušinkite.

Kiekvieną sausainį (be žvaigždutės per vidurį) plonai peiliu ištepkite aviečių džemu, jį pavožkite antruoju sausainiu su žvaigždute per vidurį. Sausainius palikite, kad pradžiūtų ir sutvirtėtų, tada apibarstykite cukraus milteliais. Laikykite sausai iki 5 dienų.





# Kaip prie sausainių išsirinkti kavos pupelės **skaniai kavai?**



Kavos pupelės, jų pasirinkimas, paruošimas – dalykai, svarbūs kiekvienam kavos mėgėjui. Kaip neapsirinkti renkant, į ką vertėtų atkreipti dėmesį ir kaip mėgautis gardžiausia kava, pataria **Gediminas Sereika**, „Paulig“ kavos mokymų ekspertas, turintis tarptautinės asociacijos „SCA“ sertifikatą.

**Kavos pupelės daro neabejotiną įtaką kavos skoniui. Jų pasirinkimas milžiniškas – kaip nesuklysti renkantis geriausias?**

Pirmiausia atsakykite sau į du klausimus: mėgstate juodą kavą ar su pienu? Jums mielesnė kartesnė ar švelnesnė kava? Lengvesnę ir švelnesnę kavą paruošite iš vidutinio ar šviesaus skrudinimo 100 proc. arabikos pupelių. Šviesaus skrudinimo kavą rekomenduojama gerti juodą, nes pienas užgožia švelnų kavos skonį. Jei nesate tikri, rinkitės vidutinio skrudinimo pupelės, pvz., „Paulig Arabica“ – iš jų paruošiama puiki tiek juoda kava, tiek ir su pienu. Tamsiau, vadinasi, ilgiau, skrudintų pupelių kava bus kartesnė ir intensyvesnio skonio. „Paulig Arabica Dark“ pupelės – būtent tokios.

Espresso kavą ir jos pagrindu gaminamus latę bei kapučiną gardu ruošti kavos aparatu – čia geriausia rinktis espresso pupelės. Tradicinį espresso kavos skonį kuria maišomos arabikos ir robustos pupelės, jų mišinys skrudinamas tamsiau ir taip įgauna kartumą, būdingą espressui. Jeigu norite mažiau kartumo, paragaukite „Paulig Arabica Espresso“, iš jo paruošite švelnų kapučiną arba latę. Beje, arabikos rūšies kavos pupelės turi mažiau kofeino, lyginant su robusta, todėl siekiantiems sumažinti suvartojamo kofeino kiekį rekomenduojame rinktis 100 proc. arabikos pupelės.

**Kava ir kas nors saldaus prie jos – kaip rasti tobulą derinį?**

Kiekvienas turim mėgiamą skanėstą prie kavos. „Ką nors saldaus“ dažniausiai. Bet ar kada susimąstėte, kodėl tam tikri užkandžiai ar saldumynai taip skaniai dera su kava? Kaip ir geras vynas pakelia vakarienę į kitą lygį, taip ir puikiai priderinta kava gali paryškinti ir papildyti deserto skonį.

Maistas ir kava puikiai dera tada, kai turi bendrų skonių. Šokoladas tinka prie kavos, nes ir kavos skonyje galima pajusti šoko-

ladą – abu maisto produktai vienas kitą paryškina ir papildo. Vidutinio ir tamsesnio skrudinimo kava dera su intensyvesnį skonį turinčiais meduoliais, sausainiais su šokoladu ar riešutais. Šviesesnio skrudinimo kava puikiai derės su lengvesnio skonio saldumynais – biskvitiniais, morenginiais sausainiais.

Jei esate nusiteikę eksperimentams, yra ir kitas kavos ir maisto derinimo būdas – kontrastų principu, ieškant priešingybių. Pavyzdžiui, prie tamsios, sodrios kavos su pienu galima rinktis lengvą morenginį sausainį. Arba prie žiemos prieskoniais dvelkiančių meduolių rinktis šviesiai skrudintą, vaisišką, lengvo skonio kavą. Taip derinant atrasite netikėtų ir labai skanių derinių. Na, o „Paulig“ kalėdinė kava su tikru cinamonu ir kardamonu bus puiki pora Kalėdiniais kepiniais – jau vien jos kvapas akimirksniu sukuria šventinę nuotaiką, tada ir žiema nei per ilgą, nei per tamsi neatrodo, užtenka namų jaukumo, pripildyto kavos ir šviežiai keptų sausainių aromatu.

**Patarimai namuose turintiems kavos aparatus**

Skani kava namuose – siekis, dėl kurio vis daugiau nuperkama kavos aparatus. Tik ar visada naujos kavos pupelės leis mėgautis puikiu kavos skoniui? Jeigu jis nuvilia, neskubėkite nuliūsti – gali būti, kad prireiks tik šiek tiek pareguliuoti kavos aparato nustatymus.

Kavos aparatai parduodami su gamykloje užprogramuotais standartiniais nustatymais, kuriais naudojantis paruošta kava nebūtinai tiks jūsų skoniui. Nustatymus galite pakeisti savo nuožiūra, aparatą taikykite prie kavos. Dažniausia neskanius kavos priežastis – netinkamas malimo lygis arba vandens kiekis. Keli patarimai:

- jei paruošta kava – nemalonai karti, gali būti, kad ji sumalta per smulkiai – pastambinkite malimą;
- jei kava pernelyg rūgšti, malimą pasmulkinkite, be to, galite padidinti kavos kiekį vienai porcijai;
- jei kava beskonė, „skysta“, greičiausiai ji sumalta per rupiai, todėl malimą pasmulkinkite. Taip pat galite padidinti kavos kiekį vienai porcijai;
- jei jaučiate sudegintos kavos skonį, malimą pastambinkite.



Vienam kavos puodeliui rekomenduojama naudoti 100-120 ml vandens, kavos kiekis vienam puodeliui varijuoja tarp 7-9 g. Didelį puodelį kavos verčiau ruoškite per du kartus (paspaudimus), išlaikydami rekomenduojamas proporcijas.

Didžiausi kavos priešai – deguonis, šviesa ir šiluma. Tiek maltą kavą, tiek kavos pupelės rekomenduojame palikti originalioje pakuotėje, jos specialiai kuriamos taip, kad kuo ilgiau išlaikytų kavos šviežumą. Jeigu turite kavai gražų indą, kavą į jį dėkite su originalia pakuote.







**Matavimo vienetai:**

1 šaukštelis - 5 ml

1 šaukštas - 15 ml

1 stiklinė - 250 ml



„Kalėdinių sausainių  
**advento kalendorius**“

Autorė ir fotografė Renata Ničajienė  
Dizainerė Inga Dagilė

Receptai sukurti bendradarbiaujant su  
„**Santa Maria Lietuva**“