



Piparkūku mājiņa



Piparkūku mikla

Mūsu mājiņu vari pagatavot no jebkuras piparkūku miklas – veikalā pirktas vai gatavotas pēc pašu receptes. Taču iesakām izmēģināt mūsu recepti. Piparkūkas sanāks kraukšķīgas un garšīgas! Sastāvdaļu daudzums norādīts pusotram kg miklas. No tā var izcept vienu mājiņu ar pamatni un dažas papildu detaļas – žodziņu, egļītes u.c.

Sastāvdaļas:

750 g miltu
150 g sviesta
230 g Dansukker niedru cukura „Demerara”
370 g Dansukker tumšā sirupa
2 olas
4 g piparkūku garšvielu
2 g cepamā pulvera

Sirupu, cukuru un sviestu uzvāri uz lēnas uguns, noņem no sildvirsmas. Masā iemaisi piparkūku garšvielas un 2/3 miltu. Visu maisi, līdz iegūsi viendabīgu konsistenci. Ļauj masai atdzist līdz aptuveni 20°C. Masai pievieno olu un iemaisi pārējos miltus, kas izsijāti kopā ar cepamo pulveri. Samīci viendabīgu miklu. Atzdesē ledusskapī (vēlams 24 stundas).

Miklai piešķir taisnstūra formu un veltnē uz galda, kas plānā kārtiņā nokaisīts ar miltiem. Miklas veltnēšanu sāc no vidus, pakāpeniski virzoties uz malām. Veltnēšanas laikā mikla nedrīkst līpt pie galda un veltna, tāpēc tie ik pa laikam jānoputina ar nelielu miltu daudzumu. Piparkūku mikla jāveltnē apmēram puscentimetra biezumā. Kad tas izdarīts, liec šablonus uz miklas, izgriez mājiņai paredzētās detaļas un saliec tās uz plāts.

Piparkūku cepumi karstumā izplešas, tādēļ tie uz plāts jāliek, ievērojot atstarpi. Uz plāts vēlams uzklāt pergamentu vai cepamo papīru, lai piparkūkas nepieliptu pie plāts un tām būtu glīta apakšpuse. Mājas celšanai paredzētās sīkas detaļas (slēģus, durvis, skursteni) ieteicams cept uz atsevišķas plāts, jo tās izcepsies ātrāk nekā lielās detaļas. Lai mājiņa iegūtu spīdumu, pirms cepšanas mājas detaļas var pārsmērēt ar olu. Piparkūku miklu ieteicams pagatavot vismaz dažas stundas pirms mājiņas cepšanas. Ja iespējams, labāk miklu pagatavot nedēļu iepriekš – tad mikla mazāk deformēsies un būs garšīgāka. Gatavojot piparkūku miklu mājiņas pagatavošanai, taukvielas un cepamo pulveri ieteicams miklai pievienot nedaudz mazāk nekā parasti, lai mikla būs stingrāka, ne tik trausla.

Mājiņai nepieciešamās detaļas izgriez ar šablonu palīdzību!

Detaļu skaits:

2 sānu sienas
1 gala siena ar durtiņām un lodziņu
1 gala siena ar 2 lodziņiem
2 jumta daļas
1 durtiņas
14 logu slēģi
1 skurstenis (sastāv no četrām daļām)



Pamatnei izgriez taisnstūri vismaz 18 x 15 cm lielumā. Pēc veltnēšanas vari veidot lielāku pamatni, kā arī rotājumus un papildinājumus – mēneštīņu, sētiņu, egļītes u.c.

Mājas detaļas cep apmēram 180°C grādu temperatūrā. Jācep apmēram 9–11 minūtes atkarībā no detaļu biezuma un lieluma. Pēc tam visas detaļas atzdesē. Ja cepšanas laikā miklas deformējas, tad tās vari aplīdzināt ar rīvi, safidzinot tās ar šablonu.

Kā pagatavot pūdercukura glazūru

Sastāvdaļas:

1 olas baltums
apmēram 200 g pūdercukura (pūdercukura daudzums ir atkarīgs no olu lieluma)
3 pilieni citrona sulas



Olu baltumu puto, līdz sāk veidoties putas. Pakāpeniski turpinot putošanu, pievieno izsijātu pūdercukuru, pēc tam pievieno citrona sulu. Glazūra jāputo, līdz tā iegūst viendabīgu krējuma konsistences masu un veido reljefu rakstu.

Olas baltumiem jābūt ļoti svaigiem. Olu baltumam jābūt ļoti atdalītam no dzeltenuma, jo vismazākais dzeltenuma piejaukums kavē olbaltuma masas uzpuošanos. Lai glazūra ātrāk un labāk uzputotos, olu baltumus vēlams atzdesēt. Lai baltums saputotos labāk, putošanu ieteicams veikt traukā ar apaļu dibenu. Traukiem un putojamai slōtīņai jābūt ideāli tīriem, bez tauku daļiņām.

Ja vēlies mājiņu dekorēt ar lielām sniega kupenām vai citiem rotājumiem no pūdercukura glazūras, sastāvdaļu daudzums ir jāpalielina. Ja visu glazūru uzreiz neizmanto, ieteicams trauku ar glazūru pārklāt ar pārtikas plēvi, lai tā neapkalstu.

Glazūru izmanto gan mājiņas līmēšanai, gan dekorēšanai. Glazūru ievieto konditorejas maišīnā ar smalku uzgalīti vai pagatavo tūtiņu no pergamenta papīra, aizpildot 2/3 tilpuma. Tūtiņas malas cieši aizloki. Vēlamajā diametrā nogriez tūtiņas galu.

Kā uzcelt piparkūku mājiņu

Lai iegūtu stablu, kārtīgu piparkūku mājiņu, ieteicams to celēt vairākos posmos. Ir jāpagatavo stingrs pamats, uz kura tiks novietota piparkūku mājiņa (var izmantot dēlīti). Uz tā novieto izcepto piparkūku mājiņas pamatni un ar nelielu daudzumu glazūras to nostiprina. Uz piparkūku miklas pamatnes nostiprini sānu un gala sienas, vienlaicīgi sastiprinot tās kopā. To dari tā: vienu līmējamās detaļas malu pārklāj ar glazūru, tad otru detaļu piespied klāt un gaidi, līdz pūdercukura glazūra sacietē. Žūšanas laiks ir atkarīgs no glazūras konsistences, pūdercukura daudzuma tajā un gaisa mitruma. Jo siltāka un sausāka telpa, jo žūšana notiek ātrāk. Ja glazūra ir pārāk šķidra, žūšanas process var ievilkties. Tad ieteicams sienas atstāt ar kādu priekšmetu. Sākuma posmā ar pūdercukura glazūru sastiprini arī visas četras skursteņa detaļas un noliec skursteni malā, ļaujot tam labi sacietēt. Līmēšanas un žūšanas process ir ļoti laikietilpīgs. Tāpēc vislabāk vienā dienā salīmēt kopā mājas sienas, lai tās labi sacietē, un turpināt mājiņas celšanu nākamajā dienā.

Kad mājas sienas nostiprinātas un sacietējušas, var līmēt jumtu. Ar lielu daudzumu pūdercukura glazūras nostiprini jumta malas un jumta kori. Gaidi, lai sacietē. Tad ar glazūru piestiprini logu slēģus un durvis. Uz mājas jumta piestiprini skursteni.

Kad mājiņa ir uzcelta, var uzsākt mājiņas dekorēšanu. Ļauj vaļū fantāzijai. Var veidot no cukura glazūras interesantus rakstus, sirsniņas, sniegpārslas, baltas kupenas un lāstekas. Lai rastos sniega efekts, vīrsū var uzbērt baltas cukura pēriņas vai cukuru. Pie mājiņas var izveidot skaistu ziemas ainavu ar egļītēm, žogu vai dzīvnieciņiem, kas pagatavoti no piparkūkas miklas un noformēti ar pūdercukura glazūru.

Mājiņu vēlams uzglabāt sausnā telpā, lai tā neuzsūktu mitrumu.



Dan
Sukker



Piparküku mājiņa
(detaļas)



