

Konditorejas izstrādājumi

Mērķis: rast priekšstatu kā pagatavot dažāda veida mīklas izstrādājumus, krēmus, pildījumus un rotājumus konditorejas izstrādājumiem. Iepazīstināt skolēnus ar konditorejas piederumiem.

Uzdevumi:

- 1) Izveidot mapīti
- 2) Iesaistīt vecākus (mana mammai vai vecmāmiņas kūka)
- 3) Noskatīties filmiņu konditors
- 4) Veikt aptauju kūkas
- 5) Izveidot puzzli kūkas (kurš ātrāk saliek)
- 6) Pagatavot katram savu kūciņu
- 7) Noslēgumā, klases vakars ar tortes ēšanu un rotaļām

Materiālu izmantošana :

Šo materiālu izmantošana audzināšanas stundās, palīdz bērniem rast priekšstatu par konditorejas piederumiem, izstrādājumiem un izgatavošanu. Iepazīties ar konditorejas profesiju.

Uzzinot, cik sen jau konditoreja ir aizsākusies, kā baudīti saldie un sāļie izstrādājumi. Kā Latvijā radušies labākie konditorji.

Bērniem ir iespēja uzzināt cik plašs ir konditorejas klāsts, kādu mīklu veidi, ietver gan sāļo, gan saldo produkciju.

Cik plaša ir konditorejas piederumu pieejamība.

Puzzles izmantošana:

Puzzli skolēni liek uz laiku, lai attīstītu: redzes atminu, sajūtas, kopību.

Konditors - ēdināšanas pakalpojumu nozares darbinieks, kurš spēj sagatavot izejvielas, pagatavot dažādas mīklas, pildījumus, apdares pusfabrikātus; gatavot un noformēt plašā sortimenta un dažādas sarežģītības pakāpes konditorejas izstrādājumus.

Smalki cepumi un piparkūkas, smalkmaizītes un pīrādziņi, kēksi un plātsmaizes, kūkas, kūciņas un tortes ir neatņemama ēdienkartes sastāv- daļa ikdienā, svētkos, ģimenes saietos un citās tikšanās reizēs. Daudzu gadījumu garumā saldie ceptie konditorejas izstrādājumi ir rotājuši gan bagāto, gan nabago svētku galdu.

Saldumus vienmēr pasnie- dza pēc ēdienreizes, lai tos baudītu, nevis lai apmierinātu ēstgribu. Saldumu gatavošana – tā ir jaunrade, kas sagādā ēšanas baudu; tas ir aicinājums un mīlestība. Cepto saldumu gatavošana nav jauno laiku iz- gudrojums. Jau senie ēģiptieši, grieķi un romieši cepa saldus miltu izstrādājumus ar augļiem, medu un garšvielām. Vācu sievietes Romas impērijas laikā upurēja dieviem maizītes – pīnes savu matu pīņu vietā. Jau viduslaikos gatavoja medus maizi. Vecos rokrakstos 1329. gadā pieminēts “Ziemassvētku kēkss”. 1528. gadā pirmo reizi pieminēts “Drēz- denes Ziemassvētku kēkss”, bet XV gadījuma beigās – itāļu Ziemassvētku kēkss “Panettone”, ko burtiski tulko kā “Toni maize”. XVI gadījuma sākumā Vācijas pilsētas Augsburgas iedzīvotāja Filipina Velzere izdeva pirmo ar roku rakstīto pavārgrāmatu, kurā kopā ar citiem ēdieniem ir minēta bumbieru torte

un taukos vārīti cepumi no miltiem, cukura un rožūdens. Pirmie minētie konditorejas izstrādājumi ir piparkūkas. Vācijā no maizniekiem kā atsevišķa cunfte atdalījās piparkūku cepēji, kuri savas receptes sarāgāja kā īstus dārgumus. Mūsdienīgās cepšanas tradīcijas radās tikai XVIII gadsimtā ar cukura iegūšanas paņēmiena atklāšanu no cukurbietēm un tā rūpnieciskās ražošanas sākumu. Šajā laikā dzirnavnieki iemācījās iegūt baltos miltus bez graudu apvalka piemaisījumiem. Baltie milti paplašināja miltu konditorejas izstrādājumu sortimentu. Arābi pirmie atklāja, ka cukura vārīšana paver plašas iespējas dažādu izstrādājumu gatavošanai. Vārot cukuru kopā ar augļiem un ogām, ieguva sīrupu, marmelādes, ievārījumus, džemus un iecukurotus augļus. Vārot cukura sīrupu kopā ar citām piedevām, ieguva īrisus, karameles, griljāžu, krējuma un pomādes konfektes.

Uz kāzām, kristībām un citām ģimenes svinībām sāka gatavot tortes ar putukrējuma, ievārījuma, marcipāna un augļu pildījumu. Par paradumu kļuva olu dalīšana baltumos un dzeltenumos un to atsevišķa putošana.

XVIII gadsimtā parādījās pirmās "bezē" receptūras. 1720. gadā Merinigenas pilsētā zviedru konditors pirmo reizi saputoja olu baltumus ar cukuru un radās "Merengi" (olbaltuma cepumi). XIX gadsimtā sākās smalko kūku un tortu ēra ar visneiespējamākajiem pildījumiem un sarežģītiem rotājumiem. Latvijā cukura un sīrupa

ražošanu aizsāka Rāves cukurfabrika 1784. gadā. Lielākās konditorejas fabrikas bija Vecā Ķizes fabrika (tagadējā "Stabura- dze") un fabrika "Laima". XX gadsimtā konditorejas rūpniecība sadalās un specializējas kā cukura un miltu konditorejas izstrādājumu ražotāji. Miltu konditorejas izstrādāju-mu ražošanā jāievēro, ka produkcija ātri bojājas, bet patērētāji pieprasī siltus rauga mīklas izstrādājumus, tāpēc ražošanas un realizācijas vietām jābūt saistītām. Vārds "konditors" cēlies no itāļu vārda condire, kas nozīmē – "iecukurot". XVIII gadsimtā Eiropā saldumu gatavotājus sāka dēvēt par konditoriem, nevis par "kondiriem" kā līdztam. Konditorslatīnu valodā nozīmē "pagatavotājs". Latvijā cepšanas tradīcijas attīstījās gan mājsaimniecībās, kur iecienītākie izstrādājumi bija dažādi rausīši, plātsmaizes, kliņgeri, gan arī konditorejās, kurās profesionāli konditori gatavoja smalkas kūkas, tortes un cepumus. Vēl šodien iecienīti ir tādi izstrādājumi, kā sklandu un medus rauši, mete- nu maizītes, rolbiskvīti, kliņgeri un dažādas plātsmaizes. Ikvienas konditorejas īpašniekam bija nepieciešams iegūt "Konditora meistara diplomu", lai varētu veiksmīgi konkurēt ar saviem amata brā- liem. Katram konditoram meistarām bija savas īpašas receptes, kuras tika glabātas kā liels noslēpums. Konditors meistars pieņēma un apmācīja mā- cekļus, kas vēlāk turpināja sava konditora meistara darba tradīcijas, tās papildinot un respektējot.

Latvijas konditoru labākās tradīcijas tiek nestas tālāk pasaulē, ko pie- rāda godalgas Eiropas konditoru konkursos. Profesionālie un topošie kon- ditori sacenšas meistarībā skolā un konkursos starp skolām, starpvalstu konkursos un dažādu pārtikas produktu izstāžu laikā, tādējādi iegūstot pieredzi, popularizējot konditora profesijas skaistumu, māksliniecisko vērtību un attīstot radošo iedvesmu jaunu izstrādājumu veidošanā.

Konditora amats ir arī ļoti precīzs, tas ir laikietilpīgs un darbietipīgs. Kon- ditoram jābūt labai garšasizjūtai, gaumei krāsu un garšvielu izmantošanā.

Smilšu mīkla

Sastāvdaļas

200 g sviesta

1 glāze cukura

2 olas

3 glāzes miltu

1. Sakuļ olas, pievieno cukuru un kuļ kamēr paliek baltas putas.
2. Sviestu izkausē, pagaida kamēr mazliet padziest, tā lai var mierīgi ielikt pirkstu, jo ja sviests būs par karstu tad olas sarecēs.
3. Pievieno sviestam miltus, un iemaisa olu maisījumu. Maisa līdz iegūst viendabīgu masu. Lieto pēc vajadzības.
4. Lai labi garšo!



Rauga mīkla

Sastāvdaļas

50 g rauga

150 g margarīna vai sviesta

0.5 l piena

1 tējk. sāls

100 ml cukura

1.4-1.5 l miltu

1 ola

1. Sadrupina raugu tajā bļodā, kur taisīs mīklu.
2. Katliņā izkausē margarīnu, pielej pienu un uzsilda līdz 37 grādiem (apmēram).
3. Pienu ar margarīnu nedaudz uzlej raugam un izmaisa, kad raugs izkusis pielej atlikušo pienu ar margarīnu.
4. Pieliek olu, sāli, cukuru un izmaisa.
5. Piesijā miltus. Miltu daudzums aptuvens, kādi kurā pakā milti.
6. Mīklu izmīca, kamēr mīkla atlec no rokām.
7. Mīklu uzraudzē apmēram 30 minūtes.
8. Uzrūgušo mīklu atsit atpakaļ un uzraudzē vēlreiz.
Cep picu, pīrādzīņus, smalkmaizītes - ko sirds kāro :)



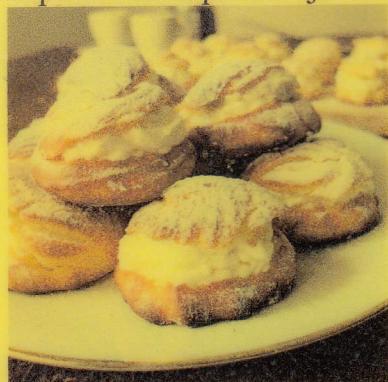
Plaucētā mīkla

Nepieciešams:

- 350 g ūdens
- 175 g sviests –
- šķipsniņa sāls
- 250 g jeb $1\frac{1}{2}$ glāze kviešu miltu
- 5 olas.

Pagatavošana:

1. Uzkarsē cepeškrāsni uz 220 grādiem.
2. Ūdenim pievieno sviestu un liek vārīties.
3. Kad sviests ar ūdeni savārījies, nogriez mazāku liesmu un ūdens sviesta masā pakāpeniski, visu laiku maisot, iesijā miltus.
4. Kad mīkla sāk atlēkt no katla malām, to nēm nost no plīts un liek mazliet padzist.
5. Padzisūšai mīklai pa vienai piejauc olas un maisa, kamēr tā atgādina vārīto krēmu.
6. Ar konditorejas maisiņu vai karoti liek mīklu uz pannas uz kurās uzklāts cepampapīrs. Ievēro, ka starp kūciņām jābūt atstarpēm, jo kūkas uzpūtīsies.
7. Liek cepties 220 grādu uzkarsētā cepeškrāsnī uz 15 minūtēm, šajā laikā nedrīkst pavērt cepeškrāsni! Kad kūciņas uzbriedušas, krāsns temperatūru samazini uz 180 grādiem un cep vēl 15 minūtes.
8. Nem ārā no cepeškrāsns un atdzesē.
9. Šo plaucētās mīklas recepti var izmantot gan saldajiem eklēriem, vēja kūkām un *Vecrīgām*, gan arī sāļajām kūciņām ar siera krēma pildījumu.
10. Ja gribi, lai kūciņu mīkla ir kraukšķīga un trausla, pildi tās ar krēmu tikai īsi pirms pasniegšanas, bet, ja vēlies mīkstākas kūciņas, tad vari tās sapildīt arī iepriekšējā dienā.



11.

Kārtainā mīkla

Sastāvdaļas

- 700 g miltu
- 500 g margarīna
- 200 -220 g ūdens
- 0.5 tējk. sāls
- 1 tējk. cukura
- 1 /3 tējk. citronskābes

Labi atdzesētu margarīnu sagriež šķēlēs, pievieno miltus, ar koka karoti saberž nedaudz valganā, birstošā masā, pielej aukstu ūdeni, kurā izšķīdinātas garšvielas, ar karoti ātri visu samaisa, saveļ pikā, ar rokām nedaudz pispiež un ļauj stāvēt 20-30 minūtes, lai vienmērīgāk sadalās mitrums un uzbrīezt lipeklis, bet var veltnēt un cept tūlīt.

Mīklu veltnē, pārkaisot ar miltiem, ieloka nelīdzenās malas un saloka akurātā klaipiņā, lai pēc galīgās izveltnēšanas būtu mazāk atgriezumu.

No šīs mīklas var gatavot saldus un sālus cepumus, groziņus, pīrādziņus, kūkas un tortes u. c.

Lai labi garšo!



Biskvīta mīkla

10 olas
10 īed.k. miltu
10. īed.k. cukura
vaniļas cukuru vai vaniļas esenci

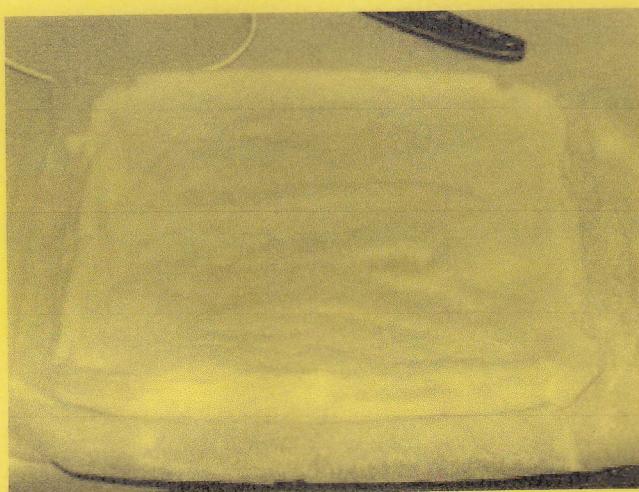
Rakstu standarta biskvīta recepti. Taču es parasti uz savu mazo pannu, vienai biskvīta kārtai ņemu 3olas, 3 īed.karotes miltu un 3 īed.karotes cukura. Sākumā olu baltumus atdala no dzeltenumiem.

Olu baltumiem pievienojam šķipsnu sāli. Olu dzeltenumiem cukuru. Parasti vienu karoti cukuru aizvietoju ar vaniļas cukuru. Tad olu baltumus sakuļ stingrās putās. Olu dzeltenumus sakuļ kārtīgā gogelmogelī.

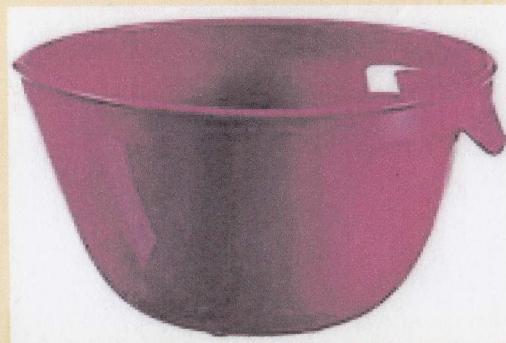
Tad saputotos olu baltumus iecilā olu dzeltenumos. Lēnām iecilā līdz veidojas viendabīga masa.

Pēc tam iesijā miltus. Bet liek ēdamkaroti bez kaudzes. Lēnām iecilā tos un biskvīta mīkla gatava.

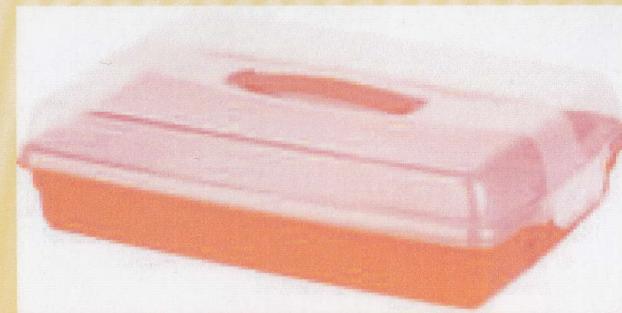
Lejam uz plāts un liekam iepriekš uzkarsētā krāsnī cepties. Apmēram 180grādos kādas 20minūtes. Skatoties cik bieza kārta. Gatavību pārbauda ar kociņu. Ja tas sauss, biskvīts gatavs. Ieteicams krāsni cepšanas laikā nevirināt.



MAISIŠANAS TRAUKI



KŪKU TRANSPORTĒŠANAS KONTEINERI



SILIKONA FORMAS



CEPŠANAS FORMAS



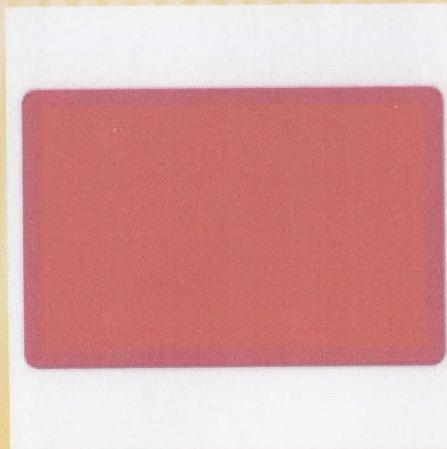
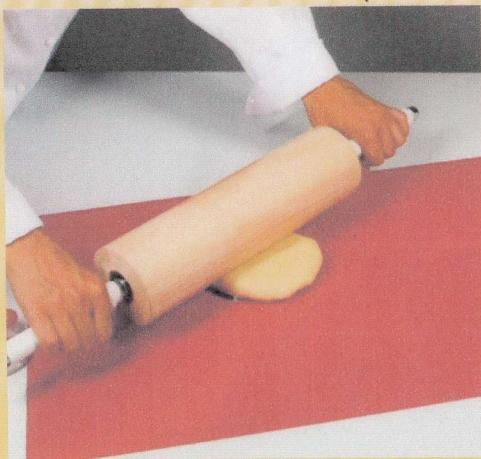
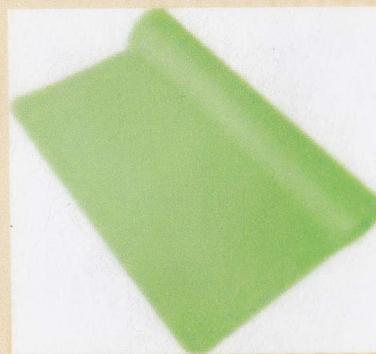
PAPĪRA FORMAS



SVARI



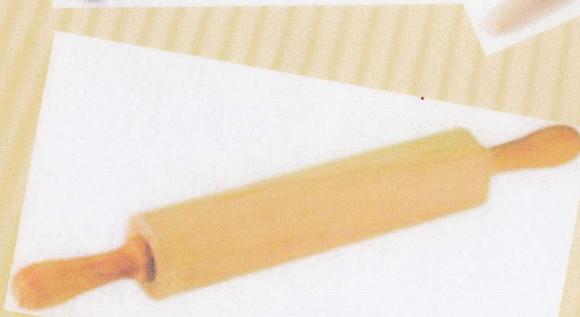
CEPŠANAS PĀKLĀJI



KONDITORIJAS LĀPSTIŅAS



MĪKLAS RULLIS



KONDITOREJAS UZGAĻI

