

Dobrote iz paljenega in kvašenega testa na velikonočni mizi

Pred velikonočnimi prazniki smo se članice DMSBZT Gorenjske udeležile delavnice „Dobrote iz paljenega in kvašenega testa na velikonočni mizi“. Velikonočni čas je družinski praznik, ki nas ponavadi pripelje v skušnjava in z veseljem naredimo slastne „prekrške“. Po ideje in po praktične nasvete smo se tudi tokrat odpravile v Biotehniški center Naklo, delavnico pa je vodila ga. Helena Štenkler, živilski tehnik, slaščičar. Zanimanje za delavnico je bilo tako veliko, da smo jo organizirali v dveh terminih.

Voditeljica delavnice nas je lepo sprejela in nas na kratko poučila, kako pripravimo določeno vrsto testa in kaj vse lahko iz njega naredimo. Opremljene z recepti smo se razdelile v skupine in se podale na delo. Bilo je potrebno narediti testo za orehovo, makovo in potratno potico, osja gnezda, pa paljeno testo za princeskine krofe, eklerje in labode, kar nam nevedčim lahko povzroči nemalo težav. Izdelava takih dobrot zahteva veliko truda in časa, na delavnici pa se je spet izkazalo, da je s timskim delom še tako zapleteno delo opravljeno hitro, enostavno in seveda kakovostno. Potrebno se je le dobro organizirati in razdeliti delo, pa izdelava peciva ni več problem. Najprej smo pripravile vse potrebne sestavine po receptih, nato pa se je začelo tehtanje, merjenje, žvrkljanje, mešanje in mesenje testa ter vzhajanje. Pri vzhajanju moramo paziti, da testa ne „prehladimo“, to pomeni, da se nam ne izsuši po površini in da ga ne obda hladen zrak. Naše testo je zares lepo vzhajalo. Sledilo je še valjanje in mazanje z namazom ter zavijanje potice ter ponovno vzhajanje ter končno peka v pečici.

Med peko potice smo se lotile še paljenega testa. Priprava je kar nekam zapletena. Testo najprej kuhamo, nato vanj vmešamo jajca, oblikujemo s pomočjo brizgalke za piškote in na koncu še spečemo. Testo ne sme biti prereditko, sicer ga je potrebno pripraviti ponovno, kot se je zgodilo nam na delavnici. Iz paljenega testa smo oblikovale labode, princeskine krofke in eklerje, jih nadevale s čokoladno, vanilijevo

in smetanovo kremo, po želji, vse nam je šlo v slast. Med tem so se spekle tudi potice. Najbolj smo bile navdušene nad potratno.

Po končani delavnici smo seveda kuhinjo tudi pospravile. Z velikim zadovoljstvom smo razrezale še vroče pecivo. Bile smo ponosne na svoje izdelke. Z njimi smo razveselile tudi svoje domače in sodelavce.

Seveda pa velikonočni čas poleg omenjenih dobrot, ki se jim ni moč upreti, prinese tudi kakšen kilogram telesne teže več. Zato so kot nalašč prijetno topli spomladanski dnevi, ki kar vabijo v naravo. Naredimo nekaj za svoje zdravje in se po »aktivnih« velikonočnih praznikih podajmo na sprehod, izlet ali pa povzpni na bližnji grič. Morda najdete idejo za rekreacijo tudi v aktivnostih našega Društva. Prisrčno vabljeni.

Zapisi: Katica Zlatar, Judita Slak