

Šventinis laikotarpis neatsiejamas nuo ypatingų patiekalų, gausaus mums brangių žmonių rato, jaukios aplinkos kūrimo. Būtina atkreipti didesnę dėmesį į maisto kiekį, kad galėtumėte jaustis kupini energijos. Kviečiame tėvelius šį Kalėdų pyragą gaminti kartu su vaikais, kad šventinį jaukumą pajustų visa šeima. Sukurkime švenčių laukimo emociją kartu!

Šventinei aplinkai sukurti reikės:



Papuoštos
Kalėdų
eglutės



Mėgstamo kvapo žvakių /
difuzoriaus su pipirmėčių, mėtų, eglių,
ąžuolų eteriniais aliejais



Advento vainiko /
dekoruotos Eglutės
šakelės

Šventėmis kvepiantis obuolių pyragas

Jums reikės:

- 1 kg obuolių (labiausiai tinka rūgštesni)
- 30 ml citrinų sulčių
- 4 kiaušinių
- 200 g lydyto sviesto
- 4 šaukštų medaus
- 120 g speltų miltų
- 1 arbatinio šaukštelio kepimo miltelių
- žiupsnelio druskos
- kelių lašų vanilės ekstrakto
- prieskonių (smulkintų gvazdikėlių, cinamono, kardamono, tarkuotos apelsino žievelės) (pagal poreikį)

Eiga:

Nuplaukite obuolius, nulupkite žievę, supjaustykite 0,5 cm riekėmis. Obuolius apšlakstykite citrinų sultimis.

Į indą sudėkite medų, kiaušinius ir gerai išplakite šakute ar elektriniu plakikliu. Į gautą masę sudėkite lydytą sviestą, gerai išmaišykite.

Druską, kepimo miltelius, norimus prieskonius sumaišykite su miltais ir įmaišykite į medaus, kiaušinių, lydyto sviesto plakinį.

Galiausiai į masę atsargiai įmaišykite obuolius. Įkaitinkite orkaitę iki 180 laipsnių, nustatykite kepimo su vėjeliu iš viršaus ir apačios režimą. Kepimo skardą naudokite apvalią, apie 24-28 cm skersmens, ją ištepkite lydytu sviestu. Kepkite iki 1 valandos, kol pyragas taps auksinės spalvos. Palikite atvėsti ant grotelių ar medinės lentelės. Valgykite tik visiškai atvėsusį, o kol pyragas atvės, galite dekoruoti stalą žvakėmis, advento vainiku / eglutės šaka ar papildyti namus mėgstamo eterinio aliejaus kvapu.



Šventinį jaukumą kviečiame kurti kartu!