***Meduolinė tešla***

Meduoliais vadinami visi kepiniai ( sausainiai, keksai, pyragai), į kurių sudėtį įeina medus, o tešlos, iš kurių jie kepami, vadinamos meduoliniais.

Meduoliai yra tradiciniai Kalėdų kepiniai. Šiems kepiniams vartojama daug aštrių prieskonių: kvapniųjų pipirų, kalendrų, cinamono, gvazdikėlių, anyžiaus, imbiero,kardemono, citrinos ir apelsinų žievelės, mgdolų riešutų.

Darbo eiga:

1. Medus, cukrus ir margarinas šildomi kartu, kol suskystėja medus.
2. Masė ataušiname iki kambario temperatūros, į ją įmušami kiaušiniai arba supilamas skystis .
3. Įmaišomi su kepimo milteliais sumaišytus miltus.
4. Įmaišome susmulkintus priedus.
5. Tešlą galima tuoj pat kepti arba atšaldyti ir kepti vėliau.

PATARIMAI:

* Jeigu norime,kad meduoliai būtų tamsesni, į tešlą dedame padeginto cukraus.Keptuvėje kaitiname 2-3 šaukštus cukraus. Kai cukrus suputos, įpilame truputį vandens ir dar pakaitiname.
* Išlaikyto stešlos kepiniai būna daug skanesni.
* Vietoj natūralaus medaus galima vartoti dirbtinį.
* Skardą reikai gerai patepti riebalais ir pabarstyti miltais, kad meduoliai nepriliptų. Jei meduoliai prilimpa, tai kepinyje susidaro tuštumos ir pūslės.
* Iškeptus meduolius sudedame į sandarų indą ir paliekame kol atauš. Jie bus aromatingesni ir minkšti.

LABORATORINIS LAPAS

( Užduočių lapas meduoliniai tešlai)

1. Nupieškite technologinę schemą. Technologinei sekai pavaizduoti pasirinkite sutartinius ženklus ( pvz. produktų piešinukai, arba gali būti produktai įrašomi į pasirinktą geometrinę figūrą), technologinius procesus rašykite glaustai, pvz. sumaišoma, išsijojama.

|  |
| --- |
|  |

1. Kokie produktai vartojami meduoliniai tešlai? ...................................................................

.............................................................................................................................................

1. Šiems kepiniams naudojama daug aštrių prieskonių. Kokių? ............................................................................................................................................................................................................................................................................................
2. Kokios kalendorinės šventės meduoliai yra tradiciniai kepiniai? .......................................
3. Kada geriausiai kepti šventinius meduolius? ......................................................................
4. Jeigu norime, kad meduoliai būtų tamsesnės spalvos, tai....................................................

..............................................................................................................................................

1. Kaip puošiami meduoliniai gaminiai? ............................................................................................................................................................................................................................................................................................

IŠVADA ................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

ĮVERTINIMAS ................................................................................................................................................................

(pildo mokytojas)

PASTABOS ................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

(pildo mokytojas)