5 korakov za pripravo vrhunskih pirinih piškotov

In kako se ob peki spretno izogniti odpadkom.

Krašenje dóma, prižiganje svečk, brskanje za prazničnimi recepti in peka piškotov, so obredi, ki povezujejo družino in preganjajo temačnost.

Prav širjenje dišav ob peki slastnih piškotov daje toplini doma posebno noto. Vonj peke oznanja: »Zbrani smo, skupaj se razvajamo in neizmerno uživamo«.

In zakaj si tega lepega obdobja ne bi pričarali še ob kakšnem koncu tedna, čez leto, ko nebo že prekrivajo gosti oblaki, vonj zraka pa napoveduje prihajajoče dežne kaplje.

Naj vaša kuhinja s peko postane učna, ustvarjalna, umetniška in vzgojna delavnica.

Da pa ne nastane slaba volja, ker je sladko . . . Delite, delite med prijatelje, sosede, delite s tistimi v letih, ki sami ne zmorejo več peči.

A vedno si pred peko izdelajte načrt, saj se boste s tem izognili hitenju in stresu. Peko si vpišite v koledar!

1. Peko s pirino moko pričnite s svojimi, dobro znanimi recepti

Uporabite recepte, ki so vam »naj« in pri njih zelo dobro veste, kako se testo »obnaša« ob zamesu, ko nekaj časa počiva na sobni temperaturi ali v hladilniku, ali ko ga oblikujete, valjate, polagate na pekač. Vsled temu, ter da boste ob koncu peke zadovoljni, k pšenični postopoma dodajajte pirino moko. Ob prvi peki dodajte le ¼, ob drugi peki več pirine moke. Tako lažje nadzorujete teksturo, hkrati pa domače in sebe postopoma privajate na »polni« okus pire.

Tudi v naši prodajalnici je kdo, preden je poskusil naše dobrote, dejal da pirinih piškotov ne jè (tudi sam ni vedel, zakaj ne ☺), ko pa je degustiral in občutil ta edinstven okus, je želel še več! Vedeti morate, da so brbončice razvajene z določenimi okusi (posebej pri moških in otrocih ☺).

2. Uporabljajte domače sestavine

Že babice so nam govorile: »ko pečeš doma, vzameš jajca domačih kokoši, domačo moko, /…/ bolj dobro daš not, boljše je.«
In to drži kot pribito. V kolikor doma nimate kokoši *(morda pa je na zelenici prostor za premični kokošnjak in hkrati idealnega pernatega hišnega ljubljenčka ;-))* ali zrnja za moko, je vaša naloga in odgovornost do vaših najbližjih kot tudi vas samih, da imate odprte oči in ušesa ter se dokopljete do možnosti nakupa na lokalni tržnici pri lokalnem kmetu (spremljajte ga, kakšen ima odnos do narave, do živali, do ljudi, kako obdeluje svoja polja, itd.). Skrb in ljubezen, ki ju nekdo vlaga, vplivata, da zrnje, maslo, moka niso le živilo, ampak hranilo za vaše telo.

Pomembno je, da veste, kaj jeste!
Pri nas že od leta 2012 gradimo zaupanje kupcev z domačimi pirinimi dobrotami. Za to so nam hvaležni, saj nam vedno pogosteje rečejo: »Hvala vam, da se trudite in vse to pripravljate za nas.«

Za DOM BREZ ODPADKOV: predlagajte na lokalni tržnici kmetovalcu, da pridete po jajca, maslo, moko in ostalo s svojo embalažo.

3. Sestavine morajo imeti pred pripravo testa sobno temperaturo

V koledar smo že vpisali peko pirinih keksov. Zdaj pa bodite pozorni na sestavine, ki jih potrebujete za izbrani recept in jih pravočasno pripravite, da bodo imele pred pričetkom peke sobno temperaturo.

Pirino testo z dodanimi domačimi jajci, ki imajo sobno temperaturo, obogatimo, saj tako odlično vežejo suhe sestavine. Hladna jajca se namreč ne razpustijo enakomerno.

Presejane (da ji dodamo zračnost) pirine moke je, glede na delež sestavin, največ in s svojo sobno temperaturo na ostale sestavine deluje blagodejno. V nasprotnem primeru bi pred zamesom hladila in preprečila enakomerno razporeditev sestavin v testu.

Res je, da vsa ta pravočasna priprava sestavin na sobni temperaturi ni enaka instant rešitvi. Potrebno je razmišljati vnaprej. Vse to tudi od nas terja večjo organiziranost, kot smo jo premogli včasih, vendar vedite, da je velikokrat prehojena pot bolj doživeta kot cilj.

Za DOM BREZ ODPADKOV: Ker imamo sestavine nekaj časa na kuhinjskem pultu, presejano pirino moko pokrijete čez posodo le s kuhinjsko krpo ali prtom (folija ni potrebna).

Maslo pokrijemo s skledo ali loncem (folija ni potrebna).

4. Pirino testo pred oblikovanjem ohladimo

Da bodo pirini piškoti ostali čvrsti in kompaktni, da podaljšamo svežino brez dodanih stabilizatorjev okusa, ojačevalcev okusa in da bodo imeli pravo teksturo, je potrebno testo pred peko ohladiti (30 – 60 minut v hladilniku).

Testo postopoma jemljemo iz hladilnika (*glede na delovni tempo* ☺) in tako preprečimo dodajanje moke na delovni površini (tako postajajo pirini piškoti trši).

Za DOM BREZ ODPADKOV: ne zavijajte testa v folijo za živila, s testom napolnite ali oblikujte debelejše svaljke, jih položite v večje steklene kozarce (večja odprtina) zaprite s pokrovom, da se ne izsuši.

5. Oblikovanje pirinega testa

Testo iz pirine moke se malenkost bolj prijema na roke ali valjar. Vendar je obupajte, saj vam bom z okusom piškotov vse poplačano.

V kolikor oblikujete pirine maslene rogljičke, si občasno dlani namažite z maslom.
V kolikor valjate, položite pirino testo na povoščen papir za peko, z roko najprej sploščite testo, pokrijte s povoščenim papirjem in pričnite valjati. Da bo testo čim prej

oblikovano in pripravljeno za pečico, je moder nasvet za enakomerno debelino, nastavek (lahko sta dve daljši deščici, ki ju premeščamo glede na smer valjanja, ali okvirček).
Modelček vedno temeljito pomokamo, nato vtisnemo v testo (previdno pri izbiri modelčkov – kljub čudovitim oblikam, nam lahko ozke linije otežijo delo).
V kolikor za oblikovanje uporabljate »strojček«, kot so to delale že naše babice. Enakomerno pritiskajte pirino testo v lij in prav tako enakomerno poprimite ob iztisku (s tem ob začetku ne grejemo testa, ob koncu pa ne spreminjamo debeline).

Za DOM BREZ ODPADKOV: po peki vse pripomočke in delovno površino najprej na grobo obrišite s papirnato brisačko, nato odložite na kompost. Ob zadnji peki oblikovane piškote skupaj s povoščenim papirjem odložite na pekač – tako lahko vse pripomočke, uporabljene med tokratno peko, zagotovo ponovno uporabite vsaj še 1x!

A včasih se enostavno ne morete lotiti peke pirinih piškotov . . .

Lahko se Vam zgodi, da Vam časovna stiska ta trenutek ali v tem tednu onemogoča peko pirinih piškotov, pa vendar si jih kljub temu želite imeti za ovekovečenje svojega posebnega dne, jih deliti z vašemu srcu najbližjimi, ali jih podariti v zahvalo njemu/njej. V tem primeru vam z veseljem sporočamo: »Tu smo - za Vas«.

Za edinstvene pirine dobrote lahko:

- pokličete Roberta – 041 604 317, ali Rosmarie – 031 722 492, ter od enega izmed naju izveste, kaj vse smo skrbno pripravili v »omari dobrot«,
- izpolnite obrazec na spletni strani www.kmetija-zitnik.si, mi pa Vas kmalu pokličemo,
- na e-naslov kmetija.zitnik@gmail.com napišete: »Želim vedeti še več glede pire in vaše »omare dobrot««.

Vse dobro in obilo lepih trenutkov ob peki pirinih piškotov. Pa dober tek!

Rosmarie Žitnik

Fotografije – avtor: str. /1, 3, 7/ Saša Urih , str./ 2/ Rosmarie Žitnik, str./ 4, 5, 6/ splet