**Kuldīgas tehnoloģiju un tūrisma tehnikuma**

**Metodiskie materiāli speciālā zīmēšana**

**Pedagogs Solvita Austruma**

***Kūku un tortu apdares un rotāšanas pusfabrikāti***

Kūku un tortu rotāšanai plaši var izmantot dažādus apdares pusfabrikātus, piemēram, želejas, krēmus, glazūras, šokolādi, sausos apdares un citus pusfabrikātos.

**Sausie apdares pusfabrikāti**

* Drumstalas- gatavo no biskvīta, kārtainās bezrauga mīklas atgriezumiem. Atgriezumus mazliet pakaltē krāsnī, atdzesē un izberž caur sietu. Drumstalas ir vienkāršs, lēts un plaši izmantojams apdares veids kūku un tortu virsmām, kā arī tortu malu apkaisīšanai. Drumstalas var būt mīklas pusfabrikāta krāsā vai arī iekrāsotas ar kakao pulveri.
* Pūdercukurs- to plaši izmanto tādu virsmu apdarei, kuras pirms tam pārklāj ar drumstalām. Lieliski izskatīsies šāds variants-uz virsmas, kas pārklāta ar brūnas krāsas drumstalām, uzliek šablonu, ko izgriež no kartona, un pārkaisa ar pūdercukuru. Pēc šablona noņemšanas uz virsmas paliks raksts.
* Rieksti- To sagatavošana ir atkarīga no riekstu veida. Zemes vai arahisa riekstus apgrauzdē zeltaini brūnus , notīra miziņu un ar nazi sakapā vienāda izmēra nelielos gabaliņos. Tā pat arī sagatavo arī lazdu riekstus. Nav vēlams riekstus sasmalcināt pārāk smalki, jo tie neizskatīsies atbilstīgi to veidam. Mandeles un kokosriekstus visplašāk izmanto skaidiņu veidā. Valriekstus pārlej ar verdošu ūdeni, atdzesē un atbrīvo no miziņas. Vislabāk uz kūku un tortu virsmas tie izskatīsies nesasmalcinātā veidā. Labi ( to zaļās krāsas dēļ ) izskatās rupji sasmalcināti pistācijas rieksti.
* Mazi dažādu mīklas veidu cepumiņi- Tos gatavo no smilšu un plaucētās mīklas, olbaltuma masas. No smilšu mīklas cepumiņus izspiež ar nelielu formiņu palīdzību zieda, ciparu, burtu, sirds, pusmēness un citas formās. No plaucētās mīklas izspiež caur pergamenta tūtiņu smalku rakstu veidā un cep līdz gatavībai. No olbaltuma masas visiecienītākie cepumiņi ir mazas puslodītes, sirsniņas vai arī smalku rakstu veidā.
* Mazas kūciņas-no smilšu mīklas , plaucētās mīklas. No smilšu mīklas interesanti ir mazi groziņi, riekstiņi. No plaucētās mīklas populāri ir gulbīši, groziņi un sirsniņas

**Glazūras**

* Pamata pomāde, šokolādes pomāde- To pēc sasildīšanas ūdens peldē plānā kārtiņā pārklāj kūku un tortu virsmām. Pirms pomādes sacietēšanas uz glazētās virsmas ar speciālās ķemmītes palīdzību var veidot rakstus ( ķemmīte no plastmasas ir divpusēja, ar dažādu zaru biezumu). Pēc pomādes sacietēšanas virsmu var rotāt ar krēmu.
* Ruma glazūra- gatavo no 2 ēdamkarotēm ruma un 3-4 ēdamkarotēm pūdercukura. Ar šo glazūru vēlams pārsmērēt vēl siltus izstrādājumus, piemēram, piparkūku sirdis, plaucētās mīklas kūku virsmas.
* Olbaltuma glazūra – gatavo no 1 olas baltuma, 200 gramiem pūdercukura un 1 citrona sulas. Visu labi saputo, lai veidojas viendabīga masa. Ar to vēlams pārklāt vēl siltus izstrādājumus

**Plastiskās masas**

Plastisko masu izveltnē uz galda plānā plāksnē, no kuras izspiež vai izgriež dažādas figūriņas, kā, piemēram, ziediņus, lapiņas, ciparus, burtus, sirsniņas u.c. No plastisko masu plāksnītēm var izlocīt arī gredzenus, veido putniņus u.c. figūriņas. Plastiskās masas var arī iekrāsot ar pārtikas krāsām. Gataviem izstrādājumiem ļauj apžūt un pēc tam izmanto kūku un tortu rotāšanai. Šos pusfabrikātus var uzglabāt neierobežotu laiku, tikai sausā vietā. Ja izstrādājumus pārklāj ar pārtikas laku, tad tie izskatās kā no porcelāna.

*Piebilde: Darba virsmai un rokām jābūt ideāli tīriem, jo citādi masa var kļūt pelēcīga.*

**Želejas**

Izmanto augļu pārklāšanai uz kūku un tortu virsmām, dažādu figūriņu gatavošanai, tortu un kūku virsmas rotāšanai. Želeju var gatavot bezkrāsainu, marmora, mozaīkas u.c. veida. Bezkrāsu želejas izmanto augļu un ogu pārklāšanai uz kūku un tortu virsmām. Mozaīkas želejas gatavo no vairāku krāsu želejām. Tumšākās želejas uzlej uz gludas virsmas un ļauj sacietēt. Pēc tam no sastingušajām, krāsainajām želejām izspiež dažādas formiņas, kuras iemaisa gaišākas krāsas biezā želejā, lai figūriņas būtu vienmērīgi izkliedētas pa visu želejas tilpumu. Ļauj želejai sastingt. Marmora želeja īpaši labi izskatīsies uz kūku un tortu virsmas. Sagatavo divas kontrasta krāsu želejas, kuras atdzesē līdz recēšanas robežai. Uz virsmas uzlej tumšāko želeju, kurā vairākos virsmas laukumos ielej gaišāko želeju. Ar dakšiņu vai koka irbulīti abas želejas viegli samaisa, lai veidotos marmora virsmas efekts.

**Šokolādes**

Šokolāde ir kārums, kuras cienītāji ir sastopami visā pasaulē. Tulkojumā šokolāde nozīme ,,dievu dzēriens,,

Mūsdienās šokolādes rotājumi ir neatņemama konditorejas izstrādājumu gatavošanas un rotāšanas sastāvdaļa. Konditorejas izstrādājumu gatavošanai var izmantot jau gatavus šokolādes rotājumus, piemēram, burtus, skaitļus, skaidiņas u.c., kā arī pašu gatavotus rotājumus, kas prasa lielu pacietību, uzņēmību, neatlaidību, izdomu, meistarību un laiku.

Konditori šokolādes rotājumu gatavošanai var izmantot:

* Piena šokolādi
* Balto šokolādi( to gatavojot, nepievieno kakao pulveri)
* Parasto šokolādi
* Konditoru šokolādi, kurā kakao tauki ir aizvietoti ar augu valsts taukiem

Šokolādi konditorejas izstrādājumu rotāšanai izmanto divējādi:

1. Šokolādi sarīvē vai sasmalcina ar nazi un pārkaisa izstrādājumu virsmai, malām vai arī pievieno, gatavojot mīklas pusfabrikātus
2. Šokolādi izkausē( šo procesu sauc par ,,šokolādes temperēšanu,,) un izmanto atbilstīgi rotājumu veidam.

Lai šokolādes rotājumi būtu teicamas kvalitātes, tas ir, spīdīgi, jāievēro, ka:

* Šokolāde labāk izkusīs, ja tā būs vienādi sasmalcinātā
* Stingri jāievēro atbilstīgās kausēšanas un atdzesēšanas temperatūras. Ja temperatūra pārāk augsta, tad veidojas tā sauktie tauku ziedi, tas ir, šokolāde iegūst pelēcīgu, matētu krāsu
* Šokolādi nedrīkst sildīt tieši uz sildvirsmas
* Šokolādi nedrīkst turēt tiešos saules staros, jo tā var sakust
* Šokolādi nedrīkst atkārtoti ievietot un izņemt no ledusskapja, jo tad veidojas ,,cukura ziedi,, ,kas izpaužas kā cukura izkristalizēšanās uz šokolādes virsmas
* Ja šokolādi lej speciālās formās figūru iegūšanai, tad formu iekšpusi nedrīkst aiztikt ar pirkstiem. Pēc formu izmazgāšanas, tās uzmanīgi izslauka. Formu iekšpusi nedrīkst saskrāpēt.
* Lielos šokolādes izstrādājumus nedrīkst ņemt rokās. Bet gan pārvietot ar salveti vai dvieli