

## Zaķa pēdu nospiedumu cepumi

Lieldienas ir piemērots laiks, lai kopā ar bērniem darbotos virtuvē. Šie zaķu pēdu nospiedumu cepumi ir ļoti vienkārši un bērni var paveikt gandrīz visu darbu paši – ja neskaita darbu pie cepeškrāsns.



*Bilde no interneta*



*Bērnu paštaisītie cepumi mājās*

Video pamācība uzskatei - <https://www.youtube.com/watch?v=d3nMuoBoKUM>

Video pamācībā izmanto gatavu mīklas maisījumu, bet zemāk norādīšu recepti, kā pašam pagatavot smilšu mīklu.

## Smilšu mīkla:

### Sastāvdaļas

- 200 g sviesta
- 1 glāze cukura
- 2 olas
- 3 glāzes miltu

### Pagatavošana (30 min.)

1. Sakuļ olas, pievieno cukuru un kuļ, kamēr masa paliek stingra un gaiši dzeltena.
2. Sviestu izkausē un pagaida, kamēr mazliet padziest - jābūt tādā temperatūrā, lai var mierīgi ielikt pirkstu, jo ja sviests būs par karstu, tad olas sarecēs.
3. Pievieno sviestam miltus un iemaisa olu maisījumu. Maisa, līdz iegūst viendabīgu masu. Miltu daudzumu nosaka pēc vajadzības.
4. Lai labi garšo!

### Glazūra:

250g pūdercukurs

3 ½ tējkarotes piens

mazliet vaniļas ekstrakts

sarkanā pārtikas krāsviela

glazūru pildāmais maisiņš (ja mājās nav konditorejai paredzētais uzpildāmais maisiņš, var izmantot dokumentu plēvi, nogriežot vienu stūri nost)

### Pagatavošana

1. Ieber pūdercukuru bļodā
2. Pievieno pienu un samaisa, līdz izveidojas viendabīga masa. Jāskatās, lai masa būtu plūstoša - lai nav pārāk bieza, bet reizē arī nav pārāk šķidra.
3. Pievieno masai NEDAUDZ (vienu pilienu) sarkano pārtikas krāsvielu, samaisa, līdz tā kļūst gaiši rozā.
4. Un glazūra ir gatava!

## Cepumu pagatavošana

1. No mīklas veidot vienāda izmēra bumbiņas. Lai vieglāk izveidot bumbas, var izmantot mazāka izmēra saldējuma karotes/kausīņus. Bumbas nevajag taisīt pārāk lielas, jo cepeškrāsnī karstumā cepums paliks lielāks. Ja izmanto parasto saldējuma karoti/kausīņu, tad bumbu var pārgriezt ar nazi uz pusēm.
2. Vienam pēdu nospieduma cepumam nepieciešama viena lielāka bumbiņa un trīs mazākas (pirkstiem). Lai mazās bumbiņas būtu vienādas, ņemam vēlvienu lielo bumbu un sadalām to trīs daļās, tad izpipinām no tām bumbas, tā iegūstot proporcionāli atbilstošu izmēru. Šis ir lielisks darbs mazajiem palīgiem. Šis būtībā ir tas pats, ko bērni dara ar plastalīnu vai sāls masu.



3. Izvietojiet bumbas uz krāsns, liekot mazās bumbas klāt lielajai (lai veidojas pēdu nospiedums). Ieteicams mazliet piespiest mazās bumbas klāt lielajām, lai pēc tam tās neatdalās no pēdas pamatnes.



4. Visām bumbām vajag nedaudz iespiest iedobes, kurās pēc tam pildīts glazūru (ja nepieciešams, var apskatīties video pamācībā, kā to darīt - 1min7sekundes). Iespiest var ar mazu kausiņu vai ar rādītājpirksta kaulu - bildē zemāk). Lai arī video pamācībā rāda, ka pirms cepšanas iespiež iedobes tikai lielajās bumbās un mazajās pēc cepšanas, iesaku iespiest visās uzreiz, jo praksē mēģinot iespiest pēc, cepums iespiedumu atgrūda atpakaļ.



5. Liekam cepumus krāsnī uz 180 grādiem uz aptuveni 15 minūtēm vai līdz brīdim, kad tie iekrāsojas brūnā krāsā. Cepšanas ilgums ir atkarīgs, cik biezi ir uztaisīti cepumi, tādēļ jāizvērtē pašam ilgums un jāskatās, lai nesadeg.

6. Kad izņemsiet cepumus no cepeškrāsns, vēlreiz drošībai pārbaudām, vai iedobes ir pietiekami dziļas, lai tajās varētu iepildīt glazūru, vai nevajag vēlreiz maigi ar kausiņu vai pirksta kaulu iespiest.

7. Iepildiet ar bērniem konditorejas maisiņā glazūru un dodiet bērniem to iepildīt iedobēs. Taču Jums jābūt klāt un jākontrolē daudzums, lai neiepildītu par daudz.

8. Atstājam cepumus uz pāris minūtēm, lai glazūra savelkas.

9. Lai labi garšo! Šie cepumi ir skaisti pēc skata un arī garšīgi! Mūsu ģimenē bērni katru gadu uz Lieldienām jautā, lai kopā cepam šos cepumus, līdz ar to tā jau ir izveidojusies kā tradīcija.