

A photograph of four gingerbread cookies on a silver wire cooling rack. The cookies are decorated with white icing outlines and faces. One cookie is a male figure with a bow tie, another is a female figure with a dress, and two are smaller, simpler figures. The rack is placed on a dark wooden surface, and several colorful sprinkles (pink, yellow, green, white) are scattered around the cookies.

Piparkūkas

Mazas vienkāršas viltības

Valdis Segliņš

Piparkūkas un Ziemassvētku izstrādājumi

- Adventes laikā, Ziemassvētkos un sagaidot Jauno gadu, viens no populārākajiem konditorejas izstrādājumiem daudzās Eiropas valstīs, tostarp Latvijā, ir piparkūkas. Piparkūka var būt mīksta, ar garšvielām piesātināta kūka vai kraukšķīgs cepums. Šāds cepums var būt gaišs, tumšs, salds vai pikants, bet gandrīz vienmēr zvaigznes, mēnešņa, sirsnīgas, dzīvnīka vai cilvēciņa formā un visbiežāk rotāts ar glazūru.
- Piparkūkām – citās zemēs tās sauc par ingvera kūkām – ir sena vēsture, bet tādas piparkūkas, kādas mēs tās pazīstam tagad, Eiropā izplatījās tikai 15. gadsimtā. Tikai viduslaiku pašās beigās ieviesās šo cepumu tagadējais nosaukums, ko veido divi vārdi – pipari un kūkas, jo visas garšvielas senāk sauca par pipariem.
- Piparkūkām tika piedēvēts arī dziednieciskas spējas, un kā zāles (medikaments) tās tika izrakstītas pret depresiju, gremošanas problēmām un saaukstēšanos. Bet tikai smalkiem slimniekiem, vienkāršāki cilvēki, Ziemassvētkus gaidot, cepa raušus un cepumus, pievienojot medu, iesalu, kā arī garšvielas, kas bija pieejamas. Līdz ar to šie cepumi dažādojas, un katrai saimniecei ir sava recepte un paņēmiens, kā iegūt pašus “īstākos un pareizākos” Ziemassvētku sausus cepumus, kas būtu garšīgi un saglabātu savas īpašības vismaz nedēļu.

Nirnberga

- Arī mūsdienās Vācijas pilsēta Nirnberga ir pazīstama kā piparkūku galvaspilsēta, jo tieši tur sāka cept mīkstās piparkūkas *Lebkuchen*. Tās radīšanai 17. gadsimtā tika pieaicināti tikai labākie cepēji un amatnieki, kas no koka izgrieza sarežģītas formas, un mākslinieki, kas piparkūkas rotāja. Vācijā bijis arī speciāls amats – piparkūku cepējs, un, lai iegūtu šāda meistara statusu, bija ilgi un nopietni jāmācās. Piparkūkas pārdošanai un izstādīšanai nedrīkstēja cept kurš katrs.
- No Vācijas piparkūku cepšanas tradīcijas aizceļoja pa visu Ziemeļeiropu un arī uz Baltijas valstīm, kur tās jau pagājušā gadsimta sākumā aizvietoja daudzas senās Ziemassvētku cepumu receptes. Līdzīgi tā notika visā pasaulē.
- Pēc Otrā pasaules kara tās visai dažādā izpildījumā sāka cept visā pasaulē. Daudzās valstīs to cepšana pakāpeniski tika piesaistīta citu reliģisko svētku un notikumu svinēšanai, un arī to nosaukumi dažādojās, bet gatavošanas veids un raksturīgās garšvielas skaidri norāda uz to izcelsmi no Nirnbergas piparkūkām.

Latvija

- Latvijā plašāk piparkūkas sāk gatavot tikai pirms 120-130 gadiem un tad lavīnveidīgi tās kļūst populāras pagājušā gadsimta sākumā, kad visas pavārgrāmatās no pieminēšanas sauso cepumu pēdējā lappusē-piparkūkas nonāk svētku cepumu pašā svarīgākajā vietā pie Ziemassvētku pārsteigumiem.
- Latvijā tradicionālas ir trauklās piparkūkas, kuru īpašajā smaržas un garšu buketē vieta ir kanēlim, krustnagliņām, smaržīgajiem un melnajiem pipariem, kardamonam, ingveram, muskatriekstam, citās receptūrās papildus tiek pievienots arī anīss (zvaigznes anīss), koriandrs, fenhelis, sarīvēta citrona miziņa vai vēl kāda cita īpaša garšviela

Kopīgais dažādībā

- Piparkūkām ir raksturīgas vairākas kopīgas pazīmes:
 - tās ir saldas un garšvielām bagātīgas, jo parasti to sastāvā ir daudz cukura, sīrups vai medus, pildījumā izmantoti ir cukura sīrupā izmērcēti augļi vai ogas, žāvēti augļi un saldi pildījumi, piemēram, marcipāns, rieksti, rozīnes;
 - tās ir īpaši aromātiskas, jo mīklā izmanto daudz dažādu garšvielu, aptuveni 20 gramus uz vienu kilogramu mīklas;
 - izstrādājumiem ir mazs mitrums, daži no tiem ir pietiekami sulīgi;
 - izstrādājumiem ir ilgs uzglabāšanas laiks, jo pievienotais cukurs darbojas kā konservants, un, ja tie ir pārklāti ar glazūru, tā darbojas kā aizsargslānis;
 - tās ir greznas (skaisti dekorētas), un to noformēšanai parasti tiek izmantotas dekoratīvas formas, figūriņas, papildus tiek izmantoti dažādi dekoratīvi elementi, un izstrādājumiem tiek piešķirtas izteiktas, dažkārt košas krāsas.

Sastāva galvenās komponentes

- Piparkūku mīklā ir jābūt daudz **cukuram**. Kā saldvielu izmanto cukuru – gan parasto, gan invertcukuru vai ingvercukura sīrupu (mākslīgo medu). Šie šķidrie cukura sīrupi nodrošina izstrādājumā ne tikai saldumu, bet arī mitrumu. Ja invertcukura sīrups ir vairāk nekā 80%, tad piparkūkas nekļūst cietas. Lai arī piparkūku pagatavošanā izmanto ļoti daudz medus un medus produktu, tās nedrīkst saukt par medus kūkām un cepumiem, ja vien vismaz puse no saldvielām receptūrā nav bišu medus.
- Tā kā piparkūku mīklā ir daudz cukura, tad **miltos** esošās olbaltumvielas neuzbriest un lipekli neveido. Līdz ar to ieteicams izmantot rupjāka maluma miltus ar mazu lipekļa daudzumu – piemēram, 812. tipa un 1050. tipa kviešu miltus, kā arī rudzu miltus. Piparkūku mīklas pagatavošanā rudzu milti labi saista mitrumu, uzlabo mīklas plūstamību un piešķir labu aromātu, bet tikai tad, ja rudzu miltu daudzums ir vismaz 25% no kopējā mīklā izmantotā miltu daudzuma.
- Maldīgs ir priekšstats, ka piparkūkas ir treknas. Daudzās piparkūku mīklās **taukus** nemaz nepievieno, tomēr cieto un trauslo piparkūku cepšanai pievieno nelielu daudzumu cūku taukus, sviestu vai margarīnu – 100–200 gramu uz 1000 gramiem miltu.

Garšvielas

- Piparkūku garšvielu sastāvs ir katras konditorejas un namamātes noslēpums.
- Visbiežāk piparkūku garšvielu maisījumā izmanto melnos piparus, kardamonu, kanēli, krustnagliņas, muskatriekstu, ingveru, smaržīgos piparus, anīsu un citas garšvielas.
- Visas garšvielas smalki samaļ, un orientējoši garšvielu patēriņš ir 9–12 grami uz 1000 gramiem piparkūku mīklas (maksimāli 20-25 grami uz 1 kg mīklas, to pārsniedzot- šādus cepumus nedrīkst dot bērniem).

Mīkla

- Tradicionāli gatavotu piparkūku mīklu pirms cepšanas uzglabā vairākus mēnešus. Viena paņēmiens – garšvielas un mīklas irdinātājus piparkūku mīkla pievieno tikai tad, kad tā vairākus mēnešu jau ir uzglabāta, lai nezustu garšvielās esošie gaistošie aromāti un irdinātāji nereaģētu par ātru.
- Mīklas uzglabāšanas laikā veidojas rūgšanas produkti, un tie arī veido īpašas aromātvielas. Šajā laikā mīklā nedaudz palielinās skābums, bet tas nepieciešams, lai irdinātājs (piemēram, potaša) veiksmīgi darbotos. Šādi sagatavotā mīkla labi jāapsedz vai jāietin un vēsā vietā jāuzglabā vairākus mēnešus.
- Pirms izmantošanas mīkla jāpatur siltā vietā un jāpievieno garšvielas un irdinātāji.
- Cits paņēmiens – visas receptūrā norādītās izejvielas, ieskaitot garšvielas un irdinātājus, samīca mīklā un uzglabā vēsā vietā 1–2 nedēļas.

Tradīcijas

- Agrāk bija pieņemts gatavoties Ziemassvētkiem laikus, un šie paņēmieni atbilst šīm senajām tradīcijām. Mūsdienu straujajā dzīves ritumā visi svētki pienāk negaidīti, un tāpēc arī piparkūku mīklas var gatavot tā, ka tās nav ilgstoši jāuzglabā. Visas izejvielas sastrādā viendabīgā mīklā, tomēr 2–3 dienas mīklu ieteicams uzglabāt. Tad to vieglāk veidot, un izstrādājumi ir gardāki.
- Piparkūku mīklu irdināšanai piemērotākie ķīmiskie irdinātāji ir potaša, dzeramā soda un briežraga sāls. Potašas un dzeramās sodas darbībai nepieciešama skābes klātbūtne, kas veidojas mīkla uzglabāšanas laikā. Potašu var izmantot arī mīklās bez skābes klātbūtnes, bet – tikai plāno un sauso cepumu cepšanai.

Daži padomi

- Ziemassvētki ir tikai vienreiz gadā, un daudzi praktiski risinājumi piemirstas, tāpēc vismaz daži ieteikumi piparkūku mīklas gatavošanā būtu noderīgi:
 - cukuru, medu un citas saldvielas uzsildīt un izšķīdināt, jo tad tās vieglāk iestrādāt mīklā un savienot ar citām izejvielām;
 - sildot medu, nepārsniegt 80 °C temperatūru, jo augstākā temperatūrā sadalās medū esošie vērtīgie bioloģiski aktīvie savienojumi un fermenti;
 - sīrupu pirms pievienošanas miltiem atdzesēt līdz 35–40 °C temperatūrai, jo karstā sīrupā miltos esošās olbaltumvielas denaturējas un ciete klīsterizējas;
 - ja atbilstoši receptūrai jāpievieno vairāki irdinātāji, nesajaukt tos kopā, bet atsevišķi iemaisīt mīklā, pretējā gadījumā tie var sasvstarpēji reaģēt, un netiks panākts vēlamais rezultāts.

Cepšana

- Viena no piparkūku cepšanas raksturīgākām atšķirībām ir mīklas sastāva nenoteiktība – mīkla vienmēr iznāk citādāka, un sava loma vienmēr ir vēlmei eksperimentēt, kaut ko papildināt vai mainīt. Tāpēc pirms piparkūku cepšanas ieteicams atsevišķi izcept dažus cepumus, lai pārlicinātos par mīklas īpašībām, īpaši, ja mīkla uzglabāta vairākus mēnešus. Ja piparkūkas cepšanas laikā strauji irdinās un uzpūšas vai izplūst, tad, pievienojot irdinātāju vai pievienojot mīklai miltus vai taukvielas, īpašības var izmanīt, kā vēlams.
- Mīklu izveltnē plānā slānī un ar formiņām izspiež dažādu veidu cepumu sagataves. Pirms cepšanas piparkūkas pārziež ar sakultu olu, bet tas nav nepieciešams, ja tās paredzēts pārklāt ar cukura glazūru. Piparkūkas cep 180–200 °C temperatūrā bez tvaika, dažkārt ar atvērtu krāsns aizbīdni.

Cietās piparkūkas

- Lai arī piparkūku dažādība ir ļoti liela, pie mums visvairāk cept cietās piparkūkas. Lai tās pagatavotu, ir vienkāršota receptūra:
 - 500 g sīrupa
 - 500 g cukura
 - 150 g sviesta
 - 1900–2000 g miltu
 - 10 g potašas
 - 10 g dzeramās sodas
- Papildus pievienojamas garšvielas: krustnagliņas, kanēlis, koriandrs, kardamons, ingvers.
- Vispirms cukuru ar ūdeni samitrina un savāra sīrupā. Sīrupam pievieno izkausētu sviestu, sasmalcinātas garšvielas un apmēram pusi no kopējā miltu daudzuma. Mīklu labi izkuļ, atsevišķi pieliek nelielā ūdens daudzumā izšķīdinātu dzeramo sodu un potašu. Pēc tam pievieno pārējos miltus un labi izmaisa viendabīgā, stingrā, spīdīgā mīklā. Mīklu ieteicams vairākas nedēļas uzglabāt vēsā vietā. Pirms cepšanas mīklu izveltnē 2–3 milimetrus biezā plāksnē, ar formiņām izspiež piparkūkas, liek uz pannas, kas noziesta ar taukiem vai uzklāta ar pergamentu, un cep vidējā siltumā.

Pūdercukura glazūra

- Vienu olas baltumu saputo stingrās putās un, turpinot putošanu, pakāpeniski pievieno izsijātu pūdercukuru (200–300 gramu), pēc tam iemaisa vienu tējkaroti citrona sulas. Puto, līdz iegūst viendabīgu krējumam konsistences masu, ko izmanto piparkūku rotāšanai.
- No piparkūku mīklas var veidot dažādus dekoratīvus elementus – mājiņas, eglītes, kamanas u. c. Var dažādot arī šo cepumu biezumu, izmērus un veidot no tiem ne tikai atsevišķas kompozīcijas, bet arī piparkūku mājiņas, to grupas un veselus pasaku ciemus. Daudzviet pasaulē notiek šādu piparkūku mājiņu un citu objektu paraugdemonstrējumi un konkursi.

Laiks no vārdiem pie darbiem





Personiskā
higiēna un
drošība

Nekad nepaliec stūrī, vienmēr ir izeja- to vajag izvēlēties

- **Izvēles noteikšana- esošais laiks piparkūku cepšanai, krāsns un cepam pannas pieejamība, pieejamās izejvielas, cienastam un apēšanai paredzētais daudzums, budžets.**
- **1. Pirkta jau izceptas piparkūkas**
- 1a. veikalā pirktas piparkūkas (vietējās rūpnieciski ražotās, igauņu-zviedru plānās sviesta, pašmāju amatnieku darbi).
- 1b. Uzlabot jau nopirktās- uzkarsējot, pārklājot ar glazūru, dekoriem utml.
- 1c. Veidojot dažādas kompozīcijas no dažādās izcelsmes piparkūkām, bet akcentējot kompozīciju konkrētajā vietā.
- **2. veikalā pirka mīkla.**
- 2a. brūna piparkūku mīkla.
- 2b. 50/50 brūnā piparkūku mīkla ar gaišo smilšu mīklu
- 2c. 40/40/20 tas pats + 20 rauga mīkla (biezām piparkūkām un cepumiem).
- **3. pašu veidota mīkla no miltiem.**

Rūpniecisku piparkūku un cepumu papildināšana un uzlabošana (1)



- Mīkstināšana
- Pārklāšana ar pūdercukuru
- Glazēšana ar olu
- Glazēšana ar grauzdētu cukura vai sīrupa glazūru. Var arī šokolādi, marcipānu, kokosa skaidiņas utt.
- Radoša pieeja virsmām un dažādošana ar riekstiem, mandelēm, žāvētām ogām, bezē cepumiņiem utt.

Rūpniecisku piparkūku un cepumu papildināšana un uzlabošana (2)



Cukura
glazūra
Olas baltums
Pārtikas
krāsvielas

Nepiemirstiet
nedaudz sāli
un garšvielas!

Ārpus tradicionālā



Sākam ar pašu mīklu



Smilšu mīklu var pirkt rūpnieciski sagatavotu, tai vajadzētu maksāt apm. 3,50-4,00 €/kg

- Lielā bļodā visas izejvielas sajauktas (vai ņemta pirktā smilšu mīkla), papildus pievienots nedaudz sviests un milti.
- Izņem ārā no bļodas, pārmīca, izveido ķieģelīti un ietin folijā (lai nezaudē mitrumu un nesavāc citas smaržas no ledusskapja).
- Tā divas nedēļas jau nostāvējusi ledusskapī ietīta folijā. Pievienotas garšvielas (5-7 gramu uz 1 kg mīklas, kas dos piparkūkām garšu (pipari, krustnagliņas, malts ingvers, var nedaudz anīsa zvaigzni). Krāsai pievienots nedaudz melases sīrups un uz pannas grauzdēts cukurs).

Pēc divām nedēļām ledusskapī



Nesteidzieties, ļaujiet mīklai pamazām sasilt līdz istabas temperatūrai.

Priekšlaicīgi mīklas mīcīšanas mēģinājumi nebūs efektīvi.



Rullēšana
tikai no malas
izskatās
viegla un
vienkārša



Rullējot
vienmēr
papildus ir
jākaisa
milti



Pārbaude ar
tausti un garšu,
ja nepieciešams
papildinām vēl ar
garšvielām (kas
paredzētas tikai
smaržai- tās
nepiešķirs vairs
garšu!!!) un...
process var
sākties



Atliek tikai
izvēlētās
pareizās
formiņas
un
zīmējumu

... un tad līdz panna visa noklāta



Cep maksimāli 8-10 min, pie 180- 190 (200)° C.

Pēdējie padomi, pirms sākat darboties...

- NEPĀRCENŠATIES!
- *Izmanto ne tikai cukuru (ir zināmi sīrupi, medus un citas saldvielas)*
- *Atdzesē mīklu*
- *levēro attālumu starp cepumiņiem uz pannas*
- *Necep pārāk karstā cepeškrāsnī*
- *Atdzesē, pirms zied virsū glazūru*

Angļu mīkstā piparkūka- *soft
gingerbread*





Priecīgus
Ziemassvētkus!

Sveiciens visiem
gardēžiem no
maniem
mazbērniem.

Tas ir otrais mēģinājums – pirmajam
nezināms ļaundaris nograuja stūri,
tad skursteni... Un tad bija jācep
atkal jauna. Neviens neatzinās.
Dekori NAV pašu darinājums- tos
piepirkām klāt.

Citas receptūras

Izejvielas:

- 300g iesala ekstrakta
- 150g sviesta
- 200g brūnā cukura
- 2 olas
- 2 tējk. sodas
- 600 g kviešu miltu
- sakulta ola
pārsmērēšanai

Garšvielas:

- 1 tējkarote kanēļa,
- 1 tējk. maltas
krustnagliņas,
- 2.5 tējk. kardamona,
- 1 tējk. muskatrieksts
- 1 tējk. ingvers,
- 1 tējk. malta koriandra
- 2 tējk. maltu smaržīgo
piparu

Vēl kāda versija

- 1 kg milti
- 1 kg sīrups
- 100 g cūku tauki vai maragrīns
- 0,5 TK kanēlis
- 0,5 TK ingvers
- 0,5 TK kardamons
- 0,5 TK pipari
- 0,5 TK muskatrieksts
- 0,5 TK krustnagliņas
- 50 g kaltēta citrona miziņa
- 1 TK soda

TK-tējkarote

Nezināms autors, bet labi sanāk

- 165 ml medus
- 165 g brūnais cukurs
- 1 gab. olas
- 15 ml citronu sula
- 5 ml citrona miza, rīvēta
- 420 ml kviešu milti
- 2 ml ingvers, malts
- 2,5 ml soda
- 2 ml kanēlis
- 2 ml krustnagliņas, maltas
- 2 ml melnie pipari, malti
- 125 ml citrusu miziņu sukādes, sasmalcinātas
- 125 ml mandeles, sasmalcinātas
- 250 ml cukurs
- 60 ml pūdercukurs

Ātrās piparkūkas (max 1 stunda)

- 170 g *margarīns cepšanai*
 - 220 g *brūnais cukurs*
 - 2 *olas*
 - 1/2 TK *malta krustnagliņas*
 - 1/2 TK *kanēlis*
 - 1/2 TK *malts ingvers*
 - 570 g *milti*
 - 1 TK *dzēsta soda*
 - 1/2 TK *cepamais pulveris*
-
- ***Darbību secība pa soļiem:***
 1. *Cepeškrāsni uzkaršē līdz 185 grādiem.*
 2. *Sajauc kopā margarīnu un brūno cukuru, lai veidotos gaisīga masa. Pievieno olas.*
 3. *Atsevišķā traukā sajauc kopā miltus ar krustnagliņām, kanēli, ingveru, sodu un cepamo pulveri.*
 4. *Pēc tam sausās sastāvdaļas pakāpeniski pievieno margarīna un olu masai, līdz veidojas vienmērīga mīkla. Maisīšana var prasīt kādu laiku un roku veiklību.*
 5. *Kad mīkla sajaukta, to izrullē uz cepamā papīra vai ar miltiem apkaisītas virsmas.*
 6. *Ar formiņām izspiež daudz jo daudz piparkūkas. Tās var apkaisīt ar pūdercukuru vai kanēli.*
 7. *Tās pēc tam saliek uz cepamās pannas, kas izklāta ar cepamo papīru.*
 8. *Piparkūkas liek cepeškrāsnī un cep 8-10 minūtes, līdz tās skaisti pacēlušās.*
 9. *Gatavās piparkūkas ņem laukā no cepeškrāsns, atdzesē un dekorē.*

