

INDRĖ PAVILONYTĖ
MARTYNAS PAVILONIS

Marmiai

Kur gyvena meilė?

Alma littera



Vaikų
knygų
sala

Vaikų ir jaunimo
literatūros festivalis
www.vaikuknygusala.lt

Sakoma, kad maistas yra viena iš meilės formų. Negalime nesutikti! Apie tikrosios meilės paieškas skaitykite naujojoje Indrės Pavilonytės ir Martyno Pavilonio knygoje vaikams „Marmiai. Kur gyvena meilė?“.

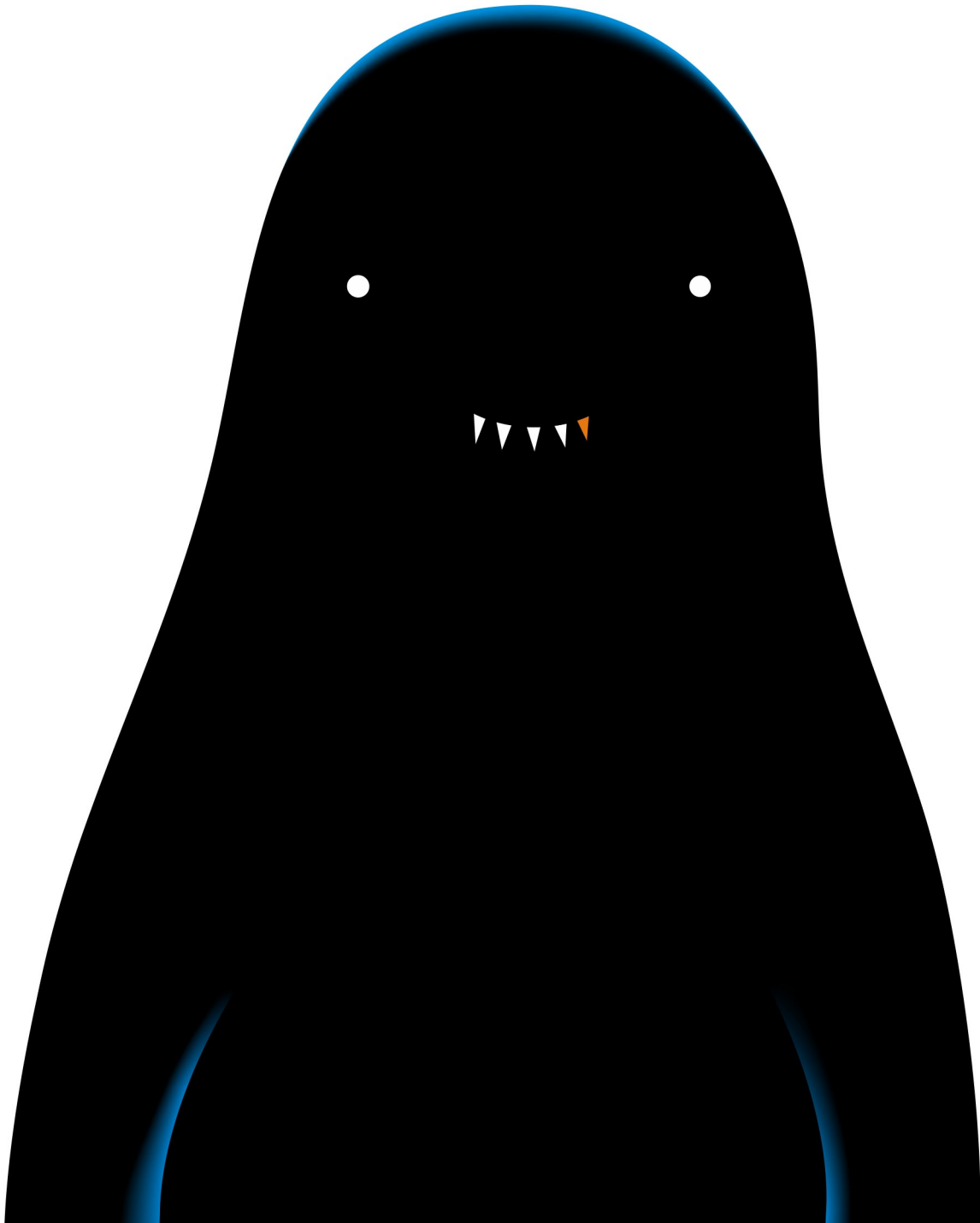
Ar norėtumėte, kad jūsų kalėdinį stalą papuoštų paslaptiniai marmiai? Jei taip - kviečiame pasigaminti ypatingo skanumo sausainukus!





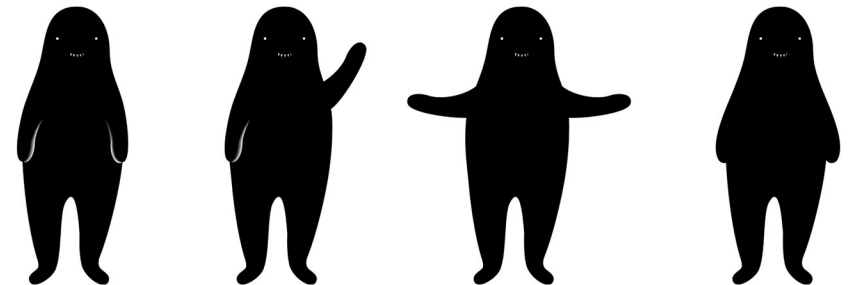
Vaikų
knygų
sala

Vaikų ir jaunimo
literatūros festivalis
www.vaikuknygusala.lt



Jums reikės:

šokolado: 113 gramų
kakavos miltelių: 60 gramų
miltų: 385 gramų
kepimo miltelių: 1 arbatinio šaukštelio
druskos: 0,25 arbatinio šaukštelio
minkšto sviesto: 170 gramų
tamsaus rudo cukraus: 100 gramų
balto cukraus: 115 gramų
vieno kiaušinio
malto imbiero: 2 šaukštų
cinamono: 2 šaukštų
maltų gvazdikėlių: 0,5 arbatinio šaukštelio
malto muskato: 0,25 arbatinio šaukštelio
melasos: 4 šaukštų (*naudojame medų: 4 šaukštai medaus
+ 1 arb. šaukštelis kakavos, + 1 arb. šaukštelis kavos, ir viską išmaišome*)
glajaus dekoravimui



Receptas

1. Pradžioje dubenyje persijojame kakavą, miltus, kepimo miltelius bei įberiamo druskos, atidedame.

2. Tuomet į kitą dubenį sudedame sviestą, suberiame rudąjį cukrų, baltąjį cukrų bei prieskonius (imbierą, cinamoną, gvazdikėlius bei muskatą), suplakame viską maišytuvu (maišinys turėtų gautis lengvas ir purus), atidedame.

3. Tada šokoladą sulaužome gabaliukais bei, nuolatos maišydami, išlydome vandens vonelėje.

4. Po to į sviesto bei cukraus mišinį įmaišome išlydytą šokoladą, melasą arba medų ir kiaušinį, viską plakame maždaug 2 minutes. Po truputį pridedame sauso mišinio, išmaišome bei suminkome į vientisą rutulį.

5. Tešlą suvyniojame į maistinę plėvelę bei įdedame valandai į šaldytuvą.

6. Įkaitiname orkaitę iki 177 laipsnių temperatūros.

7. Ant truputį miltais pabarstyto paviršiaus iškočiojame tešlą, išspaudžiame marmių formos sausainius. Juos dedame ant kepimo popieriumi išklotos skardos bei kepame apie 8–10 minučių (kepimo laikas priklauso nuo sausainių dydžio bei plonumo).

8. Tuomet paliekame sausainius atvėsti ant kepimo skardos, paskui perdedame ant grotelių. Iškepę sausainiai būna kietoki bei traškūs, tačiau sudėti į metalinę dėžutę šie sausainiai suminkštės bei taps dar skanesni.

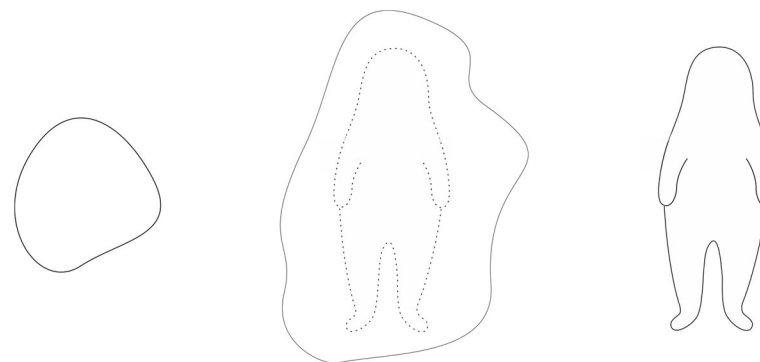
9. Atvėsintus dekoruojame glajumi (nupiešiame akytes, dantukus), palaukiame, kol išdžius ir skanaujame. Glajų gaminame iš 1 kiaušinio baltymo, 200 gramų miltelinio cukraus bei 1 šaukšto citrinos sulčių.

Skanaus! Šokoladiniai imbieriniai **Marmiai** jau ant jūsų stalo :)



Vaikų
knygų
sala

Vaikų ir jaunimo
literatūros festivalis
www.vaikuknygusala.lt



INDRĖ PAVILONYTĖ
MARTYNAS PAVILONIS

Marmiai

Kur gyvena meilė?

Alma littera



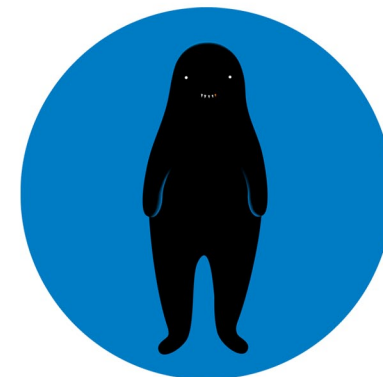
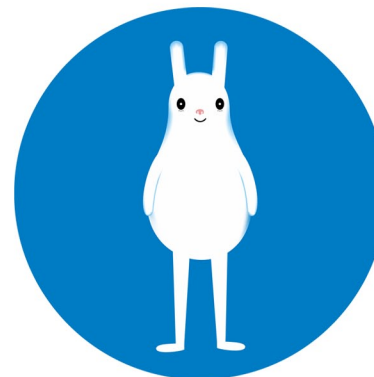
Vaikų
knygų
sala

Vaikų ir jaunimo
literatūros festivalis
www.vaikuknygusala.lt

Norite, kad paslaptiniai marmiai iš naujosios marmių knygos „Marmiai. Kur gyvena meilė?“ įsikurtų ne tik knygų lentynoje? Naujosios dvynių Indrės Pavilonytės ir Martyno Pavilonio istorijos herojai marmis Liu ir kiškis Kopūstėlis pasiruošę leisti j žaidimus, bet prieš tai padėkite jiems išlipti iš knygos!

Kaip tai padaryti?

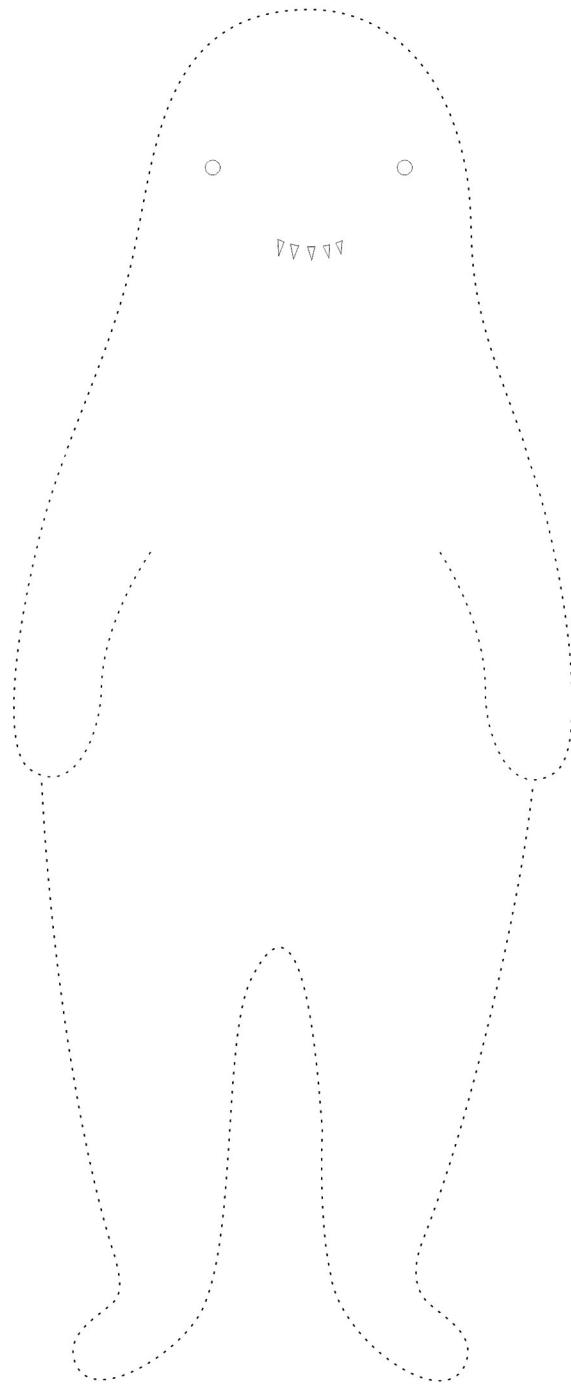
1. Atsispausdinkite maketus ant balto popieriaus lapo (kuo lapas storesnis – tuo geriau!)
2. Ant atspausdinto lapo, norimu pieštuku ar flomasteriu kruopščiai apvedžiokite Liu ir Kopūstėlio figūreles.
3. Kai jau apvedžiosite, pasiimkite žirkutes ir juos iškirpkite.
4. O dabar čiupkite spalvotus flomasterius ir, pasitelkę fantaziją, nuspalvinkite juos kokiomis tik norite spalvomis arba, kaip marmiai įpratę – juodai.
5. Ir štai – asmeniniai marmių personažai jau tavo kambaryje!



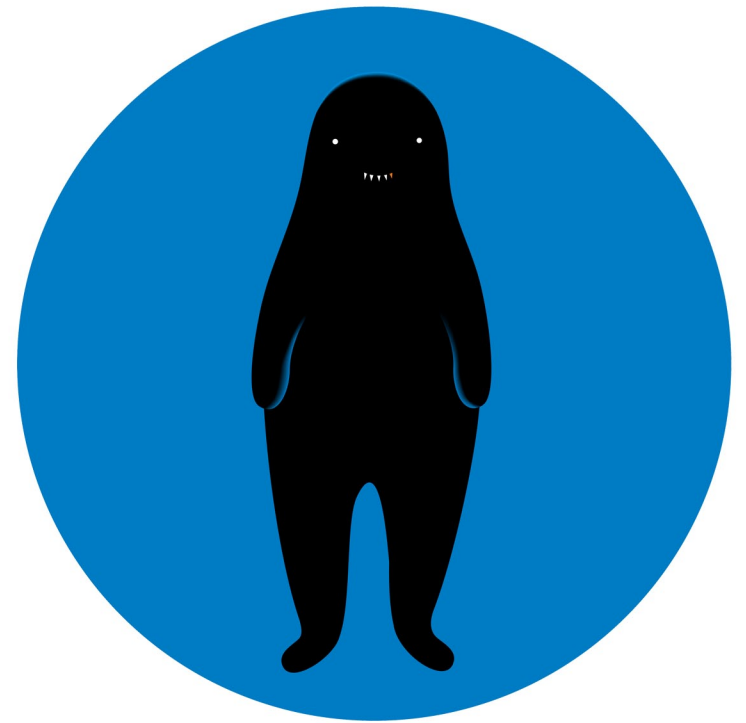


Vaikų
knygu
sala

Vaikų ir jaunimo
literatūros festivalis
www.vaikuknygusala.lt



Marmiai

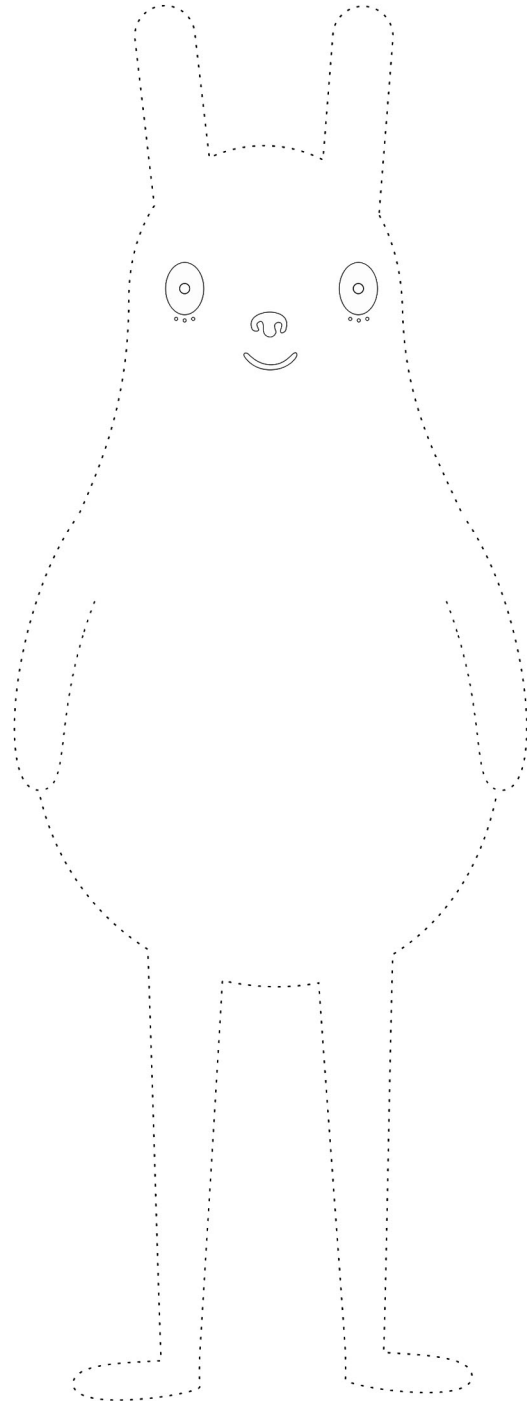


Liu

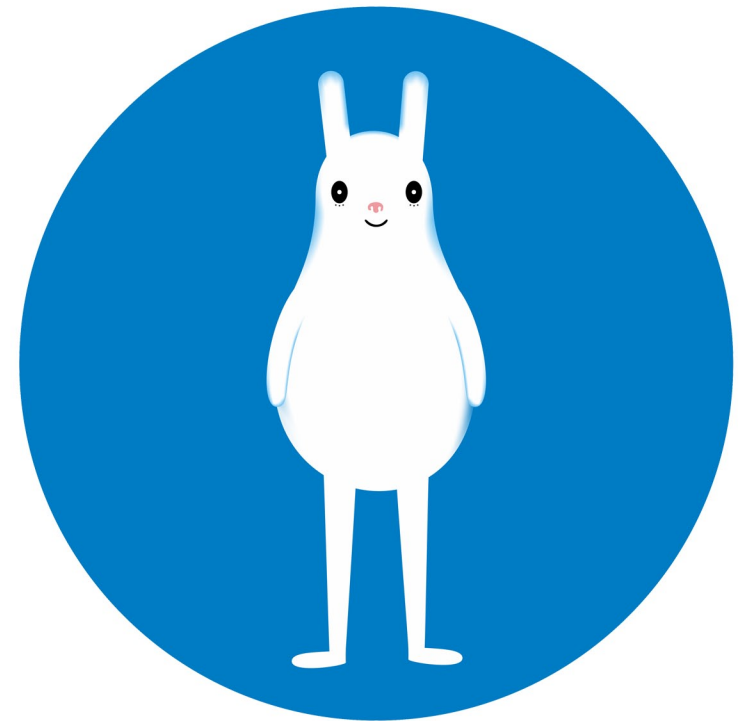


Vaikų
knygų
sala

Vaikų ir jaunimo
literatūros festivalis
www.vaikuknygusala.lt



Marmiai



Kopūstėlis