



Trīs vienkārši un ātri mafinu pasniegšanas veidi

Kad atlicis maz laika un vēlies draugus pārsteigt mazliet krāsaināk, kā arī radīt svētku sajūtu, lielu lomu spēlē ēdiena noformējums un galda klājums. Svarīgi ir ne tikai tas, ko pagatavo, bet arī – kā pasniedz. Tradicionālie mafini ļauj palutināt savu, ģimenes un ciemiņu vēderus, kā arī baudīt cienastu vizuāli. Jūlija Ekkerte, raidījuma Māmiņu klubs vadītāja, un “Dobeles dzirnavnieks” piedāvā trīs vienkāršus un ātrus veidus, kā gardi un glīti pagatavot un pasniegt šo pāris gadsimtu senās amerikāņu un angļu izcelsmes gardumu.

“Svarīgākais mafinu pagatavošanā ir labs garastāvoklis. Tas ir vesels process un rituāls, kura noslēgumā kopīgi var baudīt pagatavoto ar gardu, sezonai atbilstošu dzērienu. Mafinu pagatavošanai ieteicams izmantot sezonas ogas un augļus. Lai mafini sanāktu krāsaini, var izmantot dažādas sukādes, piemēram, cidoniju, melleņu, rabarberu vai dzērveņu,” atklāj J. Ekkerte. “Atšķirībā no kūksu vai mazo kūciņu (cupcakes) mīklas, īstie mafini ir puffīgi un ar kraukšķīgu kārtiņu. Savukārt vidus tiem ir mīksts un sulīgs.”

Šokolādes mafini ar ķiršiem

Pagatavo mafinus no Dobeles dzirnavnieka šokolādes mafinu maisījuma. Piepildi 9-10 papīra mafinu trauciņos mīklu, katrā no tiem iemet 1-3 žāvētus, kompota vai svaigus ķiršus bez kauliņiem. Pasniedz ar svaigiem vai atļaidinātiem saldētajiem ķiršiem atsevišķā trauciņā. Vislabāk šie mafini garšo silti ar vieglu, vēsu piena-melleņu smūtiņu, ko pagatavo, sablendējot pāris sauļas melleņu ar pienu.

Mafinus papildus vari dekorēt ar piparmētras lapiņu un pūdercukuru.

Atsvaidzinošie aprikožu mafini

Pagatavo mafinus no Dobeles dzirnavnieka klasiskā mafinu maisījuma. Piepildi 9-10 papīra trauciņos mīklu, sagriez smalkos gabaliņos žāvētas aprikozes un pēc izjūtas saber tās piepildītajos trauciņos. Kad mafini izcepušies, pasniedz tos ar vaniļas vai plombīra saldējumu un zemenēm vai atdzesētu dažādu ziedu tēju.

Vislabāk mafini izskatīties, ja pasniegsi tos uz atsevišķas paplātes vai koka dēlīša.

Melleņu klasika

Pagatavo mafinus no Dobeles dzirnavnieka klasiskā mafinu maisījuma. Piepildi 9-10 papīra trauciņos mīklu, saber tajos svaigas mellenes pēc savas patikas. Kad mafini gatavi, pasniedz tos ar īstu, karstu kakao un mazajiem zefīriņiem (marshmallows) vai piena-melleņu smūtiņu. Pasniedz mafinus uz lina vai rupja auduma salvetēm, gaiša šķīvja vai koka dēlīša, uz kura uzbērtas mellenes. Alternatīva papīra trauciņiem – veidnēs ieklāts sviesta papīrs. Pēc cepšanas mafinus izņem no formiņām un aptin ar dabīga materiāla striķīti, zīda lentīti vai sizalu.

Ņem vērā! Jo vairāk mīklas ieliksi formiņā vai veidnē, jo apjomīgāki, puffīgāki, apetītelīgāki būs mafini. Ja gribi lielus un apaļus – piepildi formiņu līdz formiņas augšai. No viena 450g maisījuma sanāks 12 vidēja izmēra mafini vai 8-10 liela izmēra mafini.