

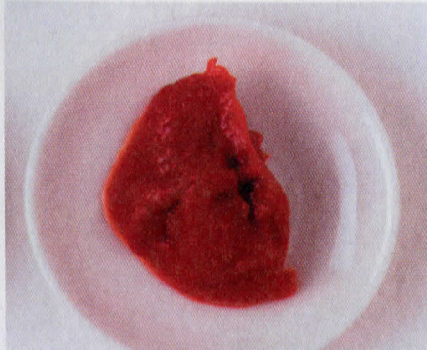
PADAŽAI

Padažai – neatskiriama visų picų sudėtinė dalis. Jie turi būti tinkamai paruošti ir parenkami pagal kitus naudojamus produktus.

Klasikinis pomidorų padažas gaminamas iš prinokusių šviežių pomidorų arba iš savo sultyse konservuotų pomidorų. Į prikaistuvį įpilama aliejaus, pakaitinama, sudedamami smulkiai supjaustyti ropiniai svogūnai ir česnakai, prieš tai pakepinti iki geltonumo. Švieži pomidorai blanširuojami, nulupama odelė. Paruošti švieži arba konservuoti pomidorai dedami į prikaistuvį, troškinami iki padažo konsistencijos. Baigiant troškinti dedama cukraus, druskos, pipirų, raudonėlio arba kitų žalumynų. Pagamintas padažas ataušinamas.

Pomidorų padažas gaminamas iš pomidorų ir pomidorų pastos. Į prikaistuvį įpilama aliejaus, sudedami supjaustyti svogūnai ir česnakai, prieš tai pakepinus iki geltonumo. Sudedami blanširuoti pomidorai ir kepinama apie 10 min. Toliau pridedama pomidorų pastos, raudonėlio ir dar kepinama apie 3–4 min.

Pomidorų pastos padažas gaminamas iš pomidorų pastą maišant su virintu atvėsintu vandeniu ir aliejumi. Skaninamas druska, cukrumi, prieskoniais.



Padažas „Bolognaise“ gaminamas iš įvairios maltos mėsos (jautienos, kiaulienos, avienos, rūkytos kiaulienos), prieskoninių daržovių (ropinių svogūnų, česnakų, salierų, morkų), pomidorų pastos, savo sultyse konservuotų pomidorų, skaninamas druska, cukrumi, prieskoniais, raudonuoju vynu, *Parmezano* sūriu, vorčesterio padažu, sviestu. Padažas kaloringas, tirštos konsistencijos, savito subtilaus skonio.

Saldaus aitriųjų paprikų padažo pagrindą sudaro aitriosios paprikos ir česnakai su aliejumi. Tai aštroko skonio padažas, vadinamas rytietišku kečupu.

Padažas „Pesto“ daugiausia naudojamas prie žuvies ir jūros gėrybių. Česnakas nulupamas ir smulkiai supjaustomas. Baziliko žaluma nuskinama ir susmulkinama. Paruoštas česnakas, bazilikas sumaišoms su alyvų aliejumi ir tarkuotu fermentiniu sūriu. Ypač kokybiškas padažas gaunamas gaminant jį virtuviniu kombainu arba mikseriu. Padažas turi būti tirštos teplos konsistencijos. Skaninamas kedro riešutais, pomidorų padažu, vytintais pomidorais. Yra keletas „Pesto“ padažo variantų.

„Pesto“ padažas I

Rukolo salotos, česnakas, bazilikas, alyvuogių aliejus, *Parmezano* sūris sutrinama smulkintuvu iki vientisos masės, po to pridedama druskos, pipirų.

„Pesto“ padažas II

Bazilikas, petražolės, česnakas, alyvuogių aliejus, kedro arba indiški riešutai, *Parmezano* sūris sutrinama smulkintuvu iki vientisos masės, po to pridėti druskos, pipirų.

„Pesto“ padažas III

Vytinti pomidorai, bazilikas, petražolės, česnakas, alyvuogių aliejus susmulkinama smulkintuvu iki vientisos masės, po to pridedama druskos, pipirų.

„Pesto“ padažas IV

Švieži arba šaldyti žirneliai, alyvuogių aliejus, *Parmezano* sūris, česnakas, mėtų lapeliai susmulkinama su smulkintuvu iki vientisos masės, po to pridėti druskos, pipirų.

Baltasis padažas

Petražolės ir krapai nuplaunami ir susmulkinami. Česnakai nulupami, nuplaunami ir sukapojami peiliu, kad jaustųsi gabalėliai. Į išplaktą majonezą ir kefyra maišant suberiama krapai, petražolės, česnakai, malti pipirai ir druska. Viskas gerai išmaišoma, išplakama.

Totoriškas padažas

Atskirai išplakamas majonezas, pomidorų pasta, išsukamos garstyčios ir krienai. Visi ingredientai supilami į vieną indą ir išmaišomi. Suberiama druska, cukrus, pipirai ir prieskoniniai, gerai išmaišoma ir išplakama.

Garstyčių padažas

Garstyčių sėklos smulkiai sumalamos, sumaišomos su karštu vandeniu ir paliekamos 1 val. pastovėti, kad išbrinktų ir nustotų kartumo. Tada sumaišomos su vyno actu arba vynuogių sultimis, beriama druskos, cukraus. Actas suteikia rūgštumo ir pailgina padažo galiojimo laiką. Druska turi konservuojančių savybių, sustiprina skonį, o nuo cukraus padažas tampa švelnesnis, saldžiarūgštis.



Prancūzai garstyčias aromatizuoja imbieru, paprika, muskato riešutu, gvazdikėliais, cinamonu, peletrūnu, kalendra. Į garstyčias galima įdėti pomidorų, salierų, svogūnų, krienų, špinatų, aviečių. Į jas pilama alkoholinių gėrimų: šampano arba konjako, pagardinama žemės riešutais, marinuotais vaisiais. *Rokforo* sūriu, alyvuogėmis, medumi, baltymais, rožių esencija, triufeliais. Aromatiniai priedai pakeičia ne tik garstyčių skonį, bet ir spalvą. Pavyzdžiui, kardamonas suteikia intensyvią geltoną atspalvį, žalumynai nudažo žaliai, o raudonųjų vynuogių sultys – viole ir raudonai spalva.

Įdarams su daržovėmis tinka citrinų skonio garstyčios, su peletrūnu arba česnakais su saldžiąja paprika, špinatų įdarams – su žaliaisiais pipirais.

Prancūziškos garstyčios yra gana aštrios. Jos gaminamos iš garstyčių ir Burgundijų vyno acto. Į jas nededama cukraus.

Dižono garstyčios gaminamos iš aukščiausios kokybės vyno acto ir geriausių garstyčių sėklų. Gaminamos grynos ir aromatinės. Į aromatizuotas dedama įvairių prieskoninių. Vienos vertingiausių – garstyčios žaliaisiais pipirais.

Švelnesnės yra senoviškos prancūziškos garstyčios su sveikomis garstyčių sėklomis „Montarde a l' Ancienne“, vidutiniškai aštrios „Mi-forte“ ir gana švelnios „Savora“.

Visos šios garstyčios tinka su subproduktų įdara, jų dedama į padažus.

Angliškos garstyčios yra aštrios, tirštos. Seniausias dabar gaminamų garstyčių receptas rašytas 1690 m. Šios garstyčios gaminamos iš garstyčių miltelių, obuolių acto, alyvuogių aliejaus, kvietinių miltų ir medaus.

Angliškos garstyčios tinka prie įvairių mėsos, virto rūkyto kumpio, žvėrienos įdara ir anglišku sūriu idaru.

KLASIKINĖS PICOS

Pica „Margarita“



Reikalingi produktai: pomidorų padažo, alyvų aliejaus, šviežių sunokusių pomidorų, sūrio *Mozzarella*, *Parmezano* tipo sūrio, baziliko žalumos ir tešlos pagrindui.

Gamybos eiga. Krosnis įkaitinama iki reikiamos temperatūros. Paruoštas picos pagrindas aptepamas alyvų aliejumi, tuomet ant jo viršaus dedamas paruoštas pomidorų padažas. Ant pomidorų padažo klojamas supjaustytas *Mozzarellos* sūris paeiliui su šviežiais pomidorais. Baziliko žaluma išdėliojama ant paviršiaus, pabarstant jį tarkuotu *Parmezano* sūriu. Paviršius apibarstomas juodais grūstais pipirais. Kepama, kol paviršius raudonai apskranda.

Pica „Keturi metų laikai“

Reikalingi produktai: pomidorų padažo, alyvų aliejaus, sūrio *Mozzarella*, konservuotų pomidorų alyvų, konservuotų artišokų, „Parmos“ tipo kumpio, ančiuvų filė, pievagrybių, tarkuotų bulvėlių ir žuvies pagrindui.

Gamybos eiga. Krosnis įkaitinama iki reikiamos temperatūros. Pievagrybiai pakepinami ir atvėsinami. Picos pagrindas aptepamas alyvų aliejumi, po to paruoštu pomidorų padažu ir padalijamas į keturias dalis. Ant vienos dalies sudedami pakepinti pievagrybiai, ant antros – plonai supjaustytas „Parmos“ tipo kumpis. Ant trečios klojami supjaustyti konservuoti artišokai, ant ketvirtos – supjaustytas *Mozzarellos* sūris, ant kurio išdėliojama ančiuvų filė. Paruošta pica apdedama supjaustyta baziliko žaluma ir apibarstoma grūstais juodaisiais pipirais. Pica kepama 5 min.

Pica „Fiorentina“

Reikalingi produktai: pomidorų padažo, sūrio *Mozzarella*, kietojo tarkuojamojo sūrio, kiaušinio, raudonųjų svogūnų, špinatų, alyvų aliejaus, muskato riešuto ir tešlos picos pagrindui.

Gamybos eiga. Krosnis įkaitinama iki reikiamos temperatūros. Špinatai perrenkami, nuplaunami. Svogūnai nuvalomi, supjaustomi ir lengvai apkepinami kartu su špinatais. Picos pagrindas aptepamas alyvų aliejumi, o po to – paruoštu pomidorų padažu. Ant padažo dedami paruošti špinatai, pabarstomi tarkuotu muskato riešutu. Supjaustytas *Mozzarellos* sūris dedamas ratu ant špinatų. Taip paruošta pica kepama apie 7 min. Išėmus iš krosnies vidurį įmušamas kiaušinis, pica apibarstoma tarkuotu kietuoju sūriu ir dedama atgal į krosnį, kol iškeps.

VEGETARIŠKOS PICOS

Pica „Marinara“

Reikalingi produktai: alyvų aliejaus, raudonėlio žalumos, česnako, šviežių prinokusių pomidorų ir tešlos picos pagrindui.



Gamybos eiga. Krosnis įkaitinama iki reikiamos temperatūros. Alyvų aliejus įkaitinamas, į jį dedami supjaustyti pomidorai ir trumpai patroškinami. Taip paruošti pomidorai dedami į kiaušiasmiltį, palaukiama, kol nutekės sultys ir atvės. Tuomet sutrinami į vientisą masę. Picos pagrindas aptepamas alyvų aliejumi, ant jo dedama pomidorų masė. Česnakai nuvalomi, smulkiai supjaustomi ir jais apibarstomas picos paviršius. Pica skaninama raudonėlio žaluma, juodais grūstais pipirais ir šaunama į krosnį kepti.

Pica su bulvėmis, česnakais ir rozmarinu“

Reikalingi produktai: alyvų aliejaus, *Parmezano* tipo sūrio, rūkytos *Mozzarellos*, bulvių, raudonųjų svogūnų, česnako, rozmarino žalumos ir tešlos picos pagrindui.

Gamybos eiga. Krosnis įkaitinama iki reikiamos temperatūros. Bulvės išverdamos pasūdytame vandenyje, nuvalomos, supjaustomos griežinėliais ir lengvai apkepinamos

kais. Picos pagrindas aptepamas alyvų aliejumi, o ant jo dedami plonai griežinėliais supjaustyti raudonieji svogūnai. Po to dedamos paruoštos bulvės, barstoma rūkytu tarkuotu *Mozzarellos* sūriu, rozmarino žaluma ir dedama kepti. Iškepta pica patiekama apibarstyta tarkuotu *Parmezano* tipo sūriu.

Pica su žalumynais

Reikalingi produktai: česnako, alyvų aliejaus, baziliko ir petražolių žalumos, grietinės, kietojo tarkuojamojo sūrio ir tešlos picos pagrindui.

Gamybos eiga. Krosnis įkaitinama iki reikiamos temperatūros. Baziliko ir petražolių žaluma, česnakas susmulkinamas smulkintuvu. Į paruoštą masę pilama grietinė ir viskas gerai išmaišoma. Picos pagrindas aptepamas alyvų aliejumi, ant jo dedama paruošta masė, apibarstoma tarkuotu sūriu ir dedama kepti į krosnį.

PICOS SU ŽUVIMI IR JŪROS GĖRYBĖMIS

Pica su tunu, ančiuviais ir kaparėliais



Reikalingi produktai: pomidorų padažo, alyvų aliejaus, konservuotų juodųjų alyvuokių, *Parmezano* tipo sūrio, konservuoto tuno, kaparėlių, raudonųjų svogūnų ir tešlos picos pagrindui.