

## Veganjamcije: ?umbir keksi?i

Danima sam maštala o ovim keksi?ima. Kakav ?e ukus imati, teksturu, ?ime ?u ih i kako dekorisati. Smišljala sam sastojke, premišljala koje brašno i zasla?iva? da koristim i u kojoj meri. Radovala sam im se, kao super malom projektu koji de biti savršena uvertita u prazni?no raspoloženje.



Nestrpljivo do?ekah vikend - vreme utefereno za kreiranje kola?ida. Pomogla sam mužu da spakuje decu za izlazak, izljubila ih, zatvorila vrata za njima i sva radosna pojurila u kuhinju. Neka igrarije po?nu! Brašna se mere, kokosovo ulje i agava mešaju, djumbir je ved zamirisao stan. Nedugo zatim - nailazim na prvi izazov - kokosovo ulje sam rastopila potpuno i testo je premekano. To se veoma lako rešava hla?enjem u frižideru ali imam li ja vremena za to? Vreme do povratka muža i de?ice proti?e sve brže. Delim testo na tri dela, kako bi se brže steglo, uvijam u foliju i stavljam u frižider. Nestrpljivo proveravam situaciju na svakih 5 minuta. Promene su spore i jedva primetne. Odlu?ujem da ipak dodam još malo brašna, što se pokazuje kao dobra ideja. Mesim pa hladim još sat vremena. Bingo!

Testo je ?vrsto i ne lepi se, lepo se istanjuje oklagijom ali omekšava veoma brzo. Tako je to kada se koristi kokosovo ulje. Se?em kalupima prvu turu, smeštam ih u pe?nicu. Bacam pogled posle

par minuta i imam šta videti - kola?i?i ?ove?uljci su se prili?no razlili te izgubili oštre ivice. Razo?arenje. Uvi?am da sam testo trebala još više istanjiti. Neka, sredom imam popravnu šansu. Zvono na vratima a onda i nasmejana ?erkica utvr?ava u kuhinju, onako obučena i sa kapom, i ne može da prikrije svoje oduševljenje kad vidi da je pravljenje kola?i?a u toku. ?ini mi se da nemam izbora. Dajem joj keceljicu, malu oklagiju i kalup. U svom tom metežu do?ekivanja njih, spremanja ru?ka i dojenja bebe - ne prime?ujem da je ?erkica poja?ala vatru na pe?nici. Bez proveravanja temperature, stavljam drugu tepsiju sa kola?i?ima. Puna nade ih chekiram posle 5 minuta a oni, siroti, ispucali i ve? prepe?eni a ja na ivici o?aja - pitam se zašto se sve doga?a ovim tokom.

Moja poslednja šansa - tre?i deo testa. Pažljivo ga valjam, hladim, re?am kola?i?e u tepsiju, proveravam temperaturu i odlu?ujem da svih 10 minuta, koliko traje pe?enje, stojim kraj rerne i pomno ih "držim na oku". Za to vreme slušam ?erkicinu avanturu kako je pravila maglu iz svojih usta toplim dahom, kako ?e pisati pismo Deda Mrazu, kako želi nau?iti klizati po ledu i svašta još nešto. Smešim se dok uživam u slatkastom mirisu kojim su kola?i?i obojili stan. Vadim kola?i?e, nisu loše ispali. Dok se ohlade, spremi?u fil za ukrašavanje. Blendam indijske orahe i bademovo mleko, dodajem vanilu i kuvam sve to - gustina je savršena, ohladilo se, presipam u kesu za dekorisanje.



Sledi najzabavniji deo - dekorisanje, ne znam ko se više raduje - ?erkica ili ja, kad ono - ve? kod prvog kola?i?a, pu?e kesa, fil se razliva.... a sa njim ode i moja radost i svo ushi?enje koje sam imala. Razo?arana, sedam, razmišljam da odustanem. Danas izgleda nije dan za kola?i?e. ?erkica, primetivši moje izmenjeno raspoloženje i dok gricka onaj keksi? iz prve ture, komentariše da se njoj i tako dopadaju, bez o?iju i dugmida. Gledam nju, gledam kola?ide i razmišljam kako je ona zapravo sasvim u pravu. Nisu onakvi kako sam ih zamišljala. Nisu savršeni. Ali dobri su. Dovoljno su dobri. A savršeno ne postoji. Tešim se ili zaista to prihvatam, nisam ni bila sigurna. I onda zapravo shvatim da je ova situacija sa kola?i?ima bila prisutna kod mene u proteklim nedeljama i na drugim poljima, van kuhinje. U životu. Da maštam, o?ekujem, zadajem sebi zadatke i ciljeve, stvaram sliku "savršenstva"... a onda, kada u realnosti to ne bude baš skroz kao što sam zamislila - ne budem potpuno zadovoljna. Kada tome dodam i hroni?ni nedostatak vremena od kojeg "bolujem" otkad imam i drugo dete - ?esto kažem sebi da su greške luksuz za mene, da nemam vremena da grešim.

Sedim tako, gledam ?erkicu, gleda ona mene, i pomišljam kako je ovo idealna prilika da pokažem njoj, a i podsetim sebe, da se uvek može- improvizovati. U tren oka smo smislile plan B: otopi?emo ?okoladu i crta?emo po kola?-?ikama. URAA! ?ime drugim nego- ?a?kalicama! Opet URAA! I tako - umesto belih vanil dugmadi i o?iju - dobili smo braon, zapravo još lepše. Nisu precizni. Nisu identični.



Svaki ?ove?uljak ima neki svoj karakter - nakrivo osmeh ili kao da namiguje. Svaki je pri?a za sebe... i ja im se zahvaljujem što su nesavršeni a simpatični, u ovom nesavršenom a blesavom danu u kojem je sve krenulo nizbrdo i neplanski, a završilo se improvizacijom, igrom sa derkicom, braon brcima od ?okolade koje smo crtale jedna drugoj. Hvala im na podse?anju, lekciji i još uvek mirisnim domom na ?umbir.