



„KURŠĖNŲ“ VYNIOTINIS – MIESTĄ GARSINANTIS SKANĖSTAS

Kas, kaip ir kodėl sukūrė „Kuršėnų“ vyniotinį? Kada pradėtas gaminti labiausiai Kuršėnus garsinantis skanėstas – gardusis „Kuršėnų“ vyniotinis? Ar žinote, kad šis saldumynas pasiekė net du rekordus? Kviečiame atvykti ir paskanauti!

Kviečiame susipažinti su atsinaujinusiiais Kuršėnais. Pasivaikščioti naujuoju, unikaliomis konstrukcijos pėsčiųjų tiltu per Ventos upę ir aplankyti atkurtą senosios medinės architektūros vertybę – Kuršėnų Gruževskių dvaro rūmus. Apžiūrėti naująsias miesto erdves, įsigyti Puodžių karaliaus ar karalienės žiastą vazą ar ąsotį. Juk Kuršėnai – Lietuvos puodžių sostinė!





Prieš pusę amžiaus konditerės
Eugenijos Dragūnienės
sukurtas legendinis skanėstas
gaminamas iki šiol ir yra
vizitinė Kuršėnų miesto ir
viso Šiaulių rajono kortelė.



„Kuršėnų“ vyniotinio skonio tobulumo ir populiarumo paslaptis – paprastumas: sviestas, varškė, kiaušiniai, cukrus. Tikriausiai sunkiai Lietuvoje rastumėte žmogų, kuris nebūtų girdėjęs apie garsųjį „Kuršėnų“ vyniotinį.





ušinių baltymai atskiriami nu
iki stangrių putų, palaipamini
maišcai su trečdaliu baltymų, po to,
supilami miltai ir atsargiai užmaišoma tešla. Paruošta tek-
pilama ant popieriumi išklotų skardų 1 cm storio sluoksniais ir
190-200°C temperatūroje.

Sviesto-varškės kremas
Sviestas išsukamas iki baltumo, sudedama cukraus pudra,
pertrinama ir plakant palaipsniui sudedama sviesto. Piek-
ol, kol gumasi vientisa masė, pabaigoje sudedamas vanilinis
rus. Atvėsinti biskvito lakštai aptepami sviesto-varškės kre-
musukams ir vyniotinius. Paviršius epibarstomas cukraus pudr-
Trumps gaminto charakteristika

Biskvitinis vyniotinis su sviesto-varškės kremu.
Paviršius - lygus, epibarstytas cukraus pudr-
Spalva - gelva,
konsistencija - puri,
forma - vyniotinio,
skonis ir kvapas - būdingi biskvitiniam,
varškės priestoniu.





Nuotraukos autorius Z. Ripinskis

„Kuršėnų“ vyniotinį skirtingos šeimininkės kepa vis kitokį, bet tikrojo skonio jis gaminamas tik Kuršėnuose. Atvykę pas mus ne tik įsigysite, bet ir sudalyvausite šio gardaus kepinio gamybos procese. O besidomintiems istorija pasiūlysim „Kuršėnų“ vyniotinio degustaciją istoriniame Kuršėnų dvare su vaišingomis dvaro poniomis.

2016 m. Kuršėnų miesto šventės metu „Kuršėnų“ vyniotinis buvo pagerbtas ir išaukštintas kaip niekada! Buvo pasiekti net du rekordai – ilgiausias „Kuršėnų“ vyniotinis 49 m 13 cm, 108 kg svorio ir daugiausiai žmonių vienoje vietoje valgančių „Kuršėnų“ vyniotinį rekordas. Jį skanavo net 1832 žmonės.



„Kuršėnų“ vyniotinio edukaciją-degustaciją
„Arbatgėris su tikruoju
„Kuršėnų“ vyniotiniu“
Kuršėnų dvare galima užsisakyti Šiaulių rajono savivaldybės etninės kultūros ir tradicinių amatų centre
siauliurajektac@gmail.com
+ 370 41 58 34 22



„Kuršėnų“ vyniotinio degustacija Kuršėnų dvare

Edukaciją „Išsikepkime
„Kuršėnų“ vyniotinį“
galima užsisakyti Šiaulių
rajono turizmo ir verslo
informacijos centre
siauliuraj@gmail.com
+ 370 41 37 08 60



Siekiamo rekordo akimirkos



Skulptūros autorius Marius Tamošaitis



Šiaulių rajono savivaldybės administracija

Vilniaus g. 263, LT-76337 Šiauliai

Tel. + 370 41 59 66 42

El. p. prim@siaulioraj.lt

www.siaulioraj.lt



Piliakalnio g. 7, Domantų k.

Meškuičių sen., Šiaulių r. (Kryžių kalnas)

Tel. + 370 41 37 08 60

El. p. siaulioraj@gmail.com

www.siauliorajonas.lt



[visitsiauliorajonas](https://www.facebook.com/visitsiauliorajonas)



[visit_siauliorajonas](https://www.instagram.com/visit_siauliorajonas)