



LIETUVOS GIMTADIENIO PYRAGAS

receptų knyga

Mažoji Lietuva

Neringa. Smėlio pyragas (Sandkuchen).....04

Klaipėda. Karalienės Luizės gimtadienio tortas.....05

Klaipėdos rajonas. Gliumzinis (varškės) pyragas.....06

Šilutės rajonas. Šokoladinis pyragas.....07

Žemaitija

Kretingos rajonas. Naminis mielinis pyragas.....09

Plungės rajonas. Žemaitiškas mielinis pyragas.....10

Šiaulių rajonas. Kuršėnų vyniotinis.....11

Aukštaitija

Biržų rajonas. Veganiški keksiukai su rozmarinu.....13

Ignalinos rajonas. Paliesiaus dvaro mielinės tešlos pyragas Lietuvai.....14

Molėtų rajonas. Pyragas „Paskenduolis“15

Panevėžio rajonas. Varškės ir aguonų pyragas.....16

Radviliškio rajonas. Lakštinis tortas.....17

Rokiškio rajonas. Arbatiniai grafiški sausainiai „Pusmėnulis“18

Panevėžys. „Režisieriaus Napoleonas“19

Ukmergės rajonas. Sofijos Smetonienės meduoliai.....20

Kaišiadorių rajonas. Duoninis tortas.....21

Švenčionių rajonas. Tortas „Žemėj Lietuvos ažuolai žaliuos“22

Zarasų rajonas. Pyragas „Verpstė“23

Kupiškio rajonas. Kupiškėnų vesėlinis karvojus (svočios pyrogas).....24

Kauno rajonas. Tado Ivanausko sodybos „Obelynė“ obuolių pyragas.....25

Kėdainių rajonas. Senovinis skruzdėlynas.....26

Dzūkija

Druskininkai. Grikių babka su lašinukais iš Druskininkų.....28

Birštonas. Pyragas „Šokoladinis riešutėlis“29

Suvalkija

Jurbarko rajonas. „Morkų pyragas“31

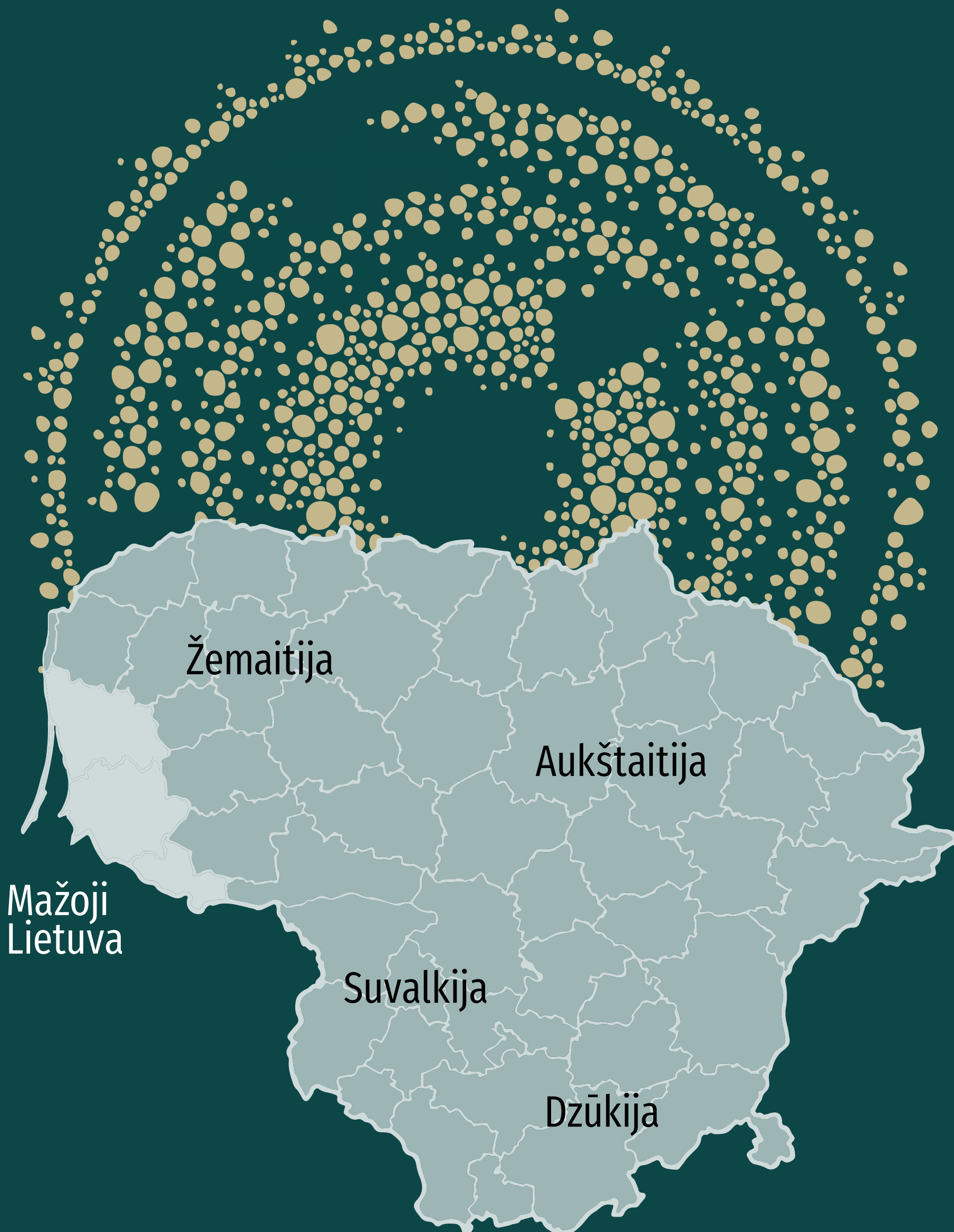
Marijampolė. Prezidentienės Joanos Griniuvienės Velykų boba.....32

Italijos lietuviai

Gedimino pilis po Italijos dangumi.....34

Lietuviškasis tiramisu.....35

Biskvitinis moliūgo ir maskarponės sūrio tortas.....36



MAŽOJI LIETUVA



Neringa

Smėlio pyragas

(Sandkuchen)

iškeptas pagal senovinį Mažosios Lietuvos receptą

Ingredientai:

Tešlai: 250 g cukraus; 250 g miltų; 250 g margarino arba sviesto; 3 vnt. kiaušinių; 1 arb. š. kepimo miltelių; 1 pakelis vanilinio cukraus.

Glajui: stiklinė cukraus pudros; 3 šaukštai citrinų sulčių.

Paruošimas:

Sviestą išsukti su cukrumi, įmušti kiaušinius po vieną, išsukti. Dėti persijotus miltus, kepimo miltelius. Išmaišyti. Kepti 160 °C įkaitintoje orkaitėje apie valandą. Atvėsinti ir aplieti citrininiu glajumi.



Receptą pateikė Nidos kultūros ir turizmo informacijos centras „Agila“.



Klaipėda

Karalienės Luizės gimtadienio tortas

Ingredientai:

Biskvitui: 180 g sviesto; 150 g cukraus; 6 šaukštai kefyro; 410 g miltų; citrinos griežinėlio; 1 pakelio kepimo miltelių.

Pertepimui: vanilinis kremas; šokoladinis kremas; aviečių uogienė.

Paruošimas:

Suplakti sviestą su cukrumi, miltais, kefyru, citrinos griežinėliu ir kepimo milteliais iki vientisos masės ir iškepti 4 paplotėlius. Juos ataušinti. Pirmąjį paplotėlį sutepti vaniliniu kremu, antrąjį — aviečių uogiene arba želė, trečiąjį — šokoladiniu kremu. Ketvirtąjį paplotėlį papuošti vaniliniu ir šokoladiniu kremu bei šviežiomis avietėmis.



Receptą pateikė Klaipėdos turizmo ir kultūros informacijos centras.



Klaipėdos rajonas

Glumzinis pyragas

(varškės)

Ingredientai:

Tešlai: 250 g miltų; 100 g sviesto; 4 kiaušinių trynių; 100 g cukraus; 100 g grietinės; vanilinio cukraus; 1 arbatinio šaukštelio kepimo miltelių.

Įdarui: 500 g varškės; 100 g cukraus; 4 kiaušinių baltymų; 100 g grietinės; 1 šaukšto manų kruopų; 50 g sviesto (tirpinto); vanilinio cukraus; 1 šaukšto tešlos.

Paruošimas:

Ištrinti minkštą sviestą su cukrumi ir vaniliniu cukrumi. Sudėti grietinę kartu su kepimo milteliais ir plaktais kiaušinių tryniais. Įmaišyti sijotus miltus. Įdarui sumaišyti varškę su cukrumi, lydytu sviestu, manais, grietine ir šaukštu tešlos. Išplakti kiaušinio baltymus ir įmaišyti į varškę. Tešlą dėti į formą ir ant viršaus supilti paruoštą įdarą. Pyragą kepti su meile 162 °C temperatūroje 48 minutes.

Receptą pateikė Klaipėdos rajono turizmo informacijos centras.



Šilutės rajonas

Šokoladinis pyragas

Ingredientai:

250 g sviesto; 500 g cukraus; 6 kiaušiniai; 500 g miltų; 1 g vanilės esencijos; 1 pakelis kepimo miltelių; 3 v. š. kakavos; 1 puodelis grietinėlės.

Paruošimas:

Iš nurodytų produktų paruošti tešlą. Išplakti kiaušinių baltymus. Į vieną dalį tešlos įmaišyti kakavos, pilti pakaitomis į skardą. Iškeptą galima aptepti šokolado ir vandens glajumi.



Receptą pateikė Šilutės turizmo informacijos centras pagal Herta Gelžus receptų knygą „Klaipėdos krašto kulinarinio paveldo atradimai. Mano receptų knyga“.



ŽEMAITIJA



Kretingos rajonas

Naminis mielinis pyragas

Ingredientai:

700 g kvietinių miltų; 110 g cukraus; 50 g sviesto; 20 g aliejaus; 8 g druskos; 10 g mielių; 400 g pieno; 1 kiaušinis pyrago aptepimui.

Paruošimas:

Ištirpinti sviestą, suberti cukrų ir druską, supilti pieną, suberti miltus. Mieles užpilti 50–100 g vandens ir kuriam laikui palikti pastovėti. Išmirkytas mieles įmaišyti į masę, įpilti aliejaus. Viską gerai išminkyti ir dėti kepti. Iškeptą pyragą aptepti kiaušiniu.

Receptą pateikė UAB „Kartenos naminė duona“.



Plungės rajonas

Žemaitiškas mielinis pyragas

Ingredientai:

1 l pieno; 1 kiaušinis; žiupsnelis druskos; 100 g cukraus; 10 g mielių; 100 g sviesto; 1,5 kg miltų.

Paruošimas:

Įmušti kiaušinį, suberti druską bei cukrų ir viską gerai išmaišyti. Supilti pašildytą (bet ne verdantį) pieną. Ištirpintą sviestą pilti į tešlą, pamažu ją maišant suberti su mielėmis sumaišytus miltus. Kuomet tešla tampa sunkiai maišoma šaukštu, pradėti ją minkyti. Išminkytą, nebelimpančią prie rankų tešlą padėti į šiltą vietą porai valandų. Paskutinį kartą išminkyti tešlą, tada formuoti pyragą. Pašauti jį į 250 °C įkaitintą orkaitę. Pyragą, priklausomai nuo dydžio, kepti apie 40–50 minučių.



Receptą pateikė Plungės turizmo informacijos centras.



Šiaulių rajonas

Kuršėnų vyniotinis



Ingredientai:

Biskvitui: 4 kiaušiniai; 4 šaukštai cukraus; 4 šaukštai miltų; miltelinio cukraus apibarstymui.

Kremui: 100 g sviesto; 100 g riebios varškės; 1/4 indelio saldinto sutirštinto pieno; 1 šaukštelis vanilinio cukraus.

Paruošimas:

Kiaušinių baltymus atskirti nuo trynių. Trynius gerai išsukti su cukrumi, o baltymus išplakti iki purumo, kol taps standūs. Į trynių masę suberti miltus, atsargiai įmaišyti išplaktus baltymus. Kepimo skardoje (20x30 cm) patiesti kepimo popierį ir supilti paruoštą tešlą. Kepti iki 200 °C įkaitintoje orkaitėje 15 minučių. Iškepusį biskvitą, dar karštą uždengti drobiniu rankšluosčiu ir suvynioti kartu su kepimo popieriumi į vyniotinį. Vyniotinį padėti taip, kad neatsivyniotų, jei reikia, galima lengvai surišti. Suvyniotą biskvitą palikti pilnai praeuši.

Varškę pertrinti per sietelį. Minkštą sviestą išsukti ir iš lėto maišant į jį supilti sutirštiną pieną. Galiausiai suberti pertrintą varškę ir vanilinį cukrų.

Ataušusį biskvitą atsargiai išvynioti iš rankšluosčio. Nuimti kepimo popierį. Vidinę biskvito dalį ištepti paruoštu kremu ir vėl suvynioti, kad vyniojimo siūlė liktų apačioje. Paruoštą vyniotinį dėti į šaldytuvą, kad kremas sustingtų. Prieš pateikiant Kuršėnų vyniotinį apibarstyti miltelinio cukrumi.

Receptą pateikė Šiaulių rajono turizmo ir verslo informacijos centras.



AUKŠTAITIJĄ



Biržų rajonas

Veganiški keksiukai

su rozmarinu

Ingredientai:

530 g morkų; 180 g cukraus; 230 g speltos šviesių miltų; 120 g rapsų aliejaus; 5 g kepimo miltelių; 48 g graikinių arba karijų riešutų; 3 g šviežių rozmarinų.

Paruošimas:

Morkas nuplauti, nuvalyti ir sutarkuoti smulkia tarka, užpilti cukrumi ir palikti kambario temperatūroje 15 min., kol morkos išskirs sultis ir ištirps cukrus. Susmulkinti riešutus 0,3 mm dydžio gabaliukais. Šviežio rozmarino lapelius sukapoti. Miltus sumaišyti su kepimo milteliais. Visus teslos komponentus sumaišyti, supilti aliejų. Viską gerai išmaišyti iki vientisos konsistencijos. Paruoštą tešlą dėti į silikonines keksiukų formeles. Kepti orkaitėje 40–45 min., 175 °C temperatūroje.

Receptą pateikė „Portfolio Art Studio cafe“.



1 arba 0,5 stiklinės šilto vandens; 8 šaukštai cukraus; 1,5 arb. š. šviežių mielių arba 6 g sausų; 800 g (5,5 stiklinės) miltų; 8 šaukštai aliejaus; 2 arb. š. vanilinio cukraus; 1 arb. š. druskos.

Kremui: 326 g (500 ml) datulių; 127 g riešutų (jei naudosite žemės riešutus, paskrudinkite juos).



Ignalinos rajonas

Paliesiaus dvaro

mielinės tešlos pyragas Lietuvai

Ingredientai:

1 arba 0,5 stiklinės šilto vandens; 8 šaukštai cukraus; 1,5 arb. š. šviežių mielių arba 6 g sausų; 800 g (5,5 stiklinės) miltų; 8 šaukštai aliejaus; 2 arb. š. vanilinio cukraus; 1 arb. š. druskos.

Kremui: 326 g (500 ml) datulių; 127 g riešutų (jei naudosite žemės riešutus, paskrudinkite juos).

Paruošimas:

2 šaukštus cukraus sumaišyti su mielėmis ir užpylus šiltu vandeniu pakildinti. Sudėti likusius produktus ir išminkyti elastingą tešlą. Palikti pakilti. Riešutus sukapoti. Datules užpilti vandeniu tiek, kad jas apsemtų ir pavirti 10–15 min. Po to atvėsinti ir sutrinti iki pastos. Iškilusią tešlą iškočioti į stačiakampį, aptepti datulių pasta, užbarstyti kapotais riešutais. Susukti ir sujungti galus. Iš išorinės pusės padaryti įpjovas (galima kirpti žirkėmis) ir kiekvieną įpjovą atskleisti į daru į viršų. Pakildinti ir kepti 180 °C apie 40 min.

Receptą pateikė Ignalinos rajono turizmo informacijos centras.



Molėtų rajonas

Pyragas „Paskenduolis“

Ingredientai:

Tešlai: 400 g sviesto; 4 kiaušiniai; 4 šaukštai grietinės; 6–7 stiklinės miltų; 2–4 šaukštai cukraus; 100 g mielių; pagal skonį vanilinio cukraus.

Pertepimui: apie 0,5 l uogienės (geriau saldžiarūgštės).

Paruošimas:

Į mieles įdėti truputį cukraus ir užpilti trupučiu šilto vandens. Palaukti kol jos suaktyvės. Minkštą sviestą išsukti ir į jį sudėti suplaktus su cukrumi kiaušinius, tada sudėti grietinę, vanilinį cukrų ir miltus. Supilti mieles ir išminkyti tešlą, kad neliptų prie rankų. Tešla neturi būti kieta. Tada tešlą suformuoti į rutulį, įdėti į sudrėkintą marlę ir užsukus galus užrišti, labai stipriai nesuspaudžiant. Tešlos rutulį paskandinti kibire (arba labai dideliame puode) visiškai šalto vandens. Įjungti orkaitę ir nustatyti 200 °C karštį. Po pusvalandžio ar net greičiau tešlos rutulys iškils į paviršių ir tada jį reikia išgriebti. 2/3 tešlos pasilikti pyrago pagrindui, o 1/3 panaudoti pyrago viršaus aptrupinimui. Pagrindą formuoti pagal kepimo skardą ir dėti ant kepimo popieriaus. Tada užtepti mėgstamos uogienės ir užtrupinti (plėšyti ir mėtyti) gabaliukais likusios tešlos. Kepti apie 30–45 min orkaitėje kol gražiai apskrus. Iškepus dar galima pabarstyti cukraus pudra.

Receptą pateikė Anželika Laužikienė pagal knygą „Senieji lietuviški receptai“.



Panevėžio rajonas

Varškės ir aguonų pyragas

Ingredientai:

Tešlai: 200 g sviesto; 350 g šviesių spelta miltų; 50 g nerafinuoto cukranendrių cukraus.

Aguonų sluoksniui: 10 valg. š. maltų aguonų; 2 vnt. kiaušinio baltymų; 2 valg. š. razinų; 2 arb. š. apelsinų cukatų; 2 šaukštai nerafinuoto cukranendrių cukraus.

Varškės sluoksniui: 500 g varškės; 2 vnt. kiaušinių trynių; 1 kiaušinis; 1 valg. š. krakmolo; 1 arb. š. vanilinio cukraus; 150 g nerafinuoto cukranendrių cukraus.

Paruošimas:

Šaldytą sviestą sutarkuoti, suberti į miltų ir cukraus mišinį, sutrinti rankomis į trupinius. Kiaušinio baltymus išplakti su cukrumi, sumaišyti su razinomis, cukatais ir paruoštomis agonomis. Pagaminti varškės įdarą. Varškę išsukti su cukrumi, likusiais tryniais ir kiaušiniu. Suberti krakmolą, vanilinį cukrų. Kepimo formos sienneles ištepti sviestu, suberti 2/3 tešlos trupinių, juos lengvai šaukštu paspausti, ant viršaus pilti varškės masę, o ant jos paskleisti paruoštas agonas. Viršų užberti likusiais trupiniais. Prieš kepant pyragą pabarstyti agonomis. Pyragą kepti 180 °C laipsnių orkaitėje 1 val. Ataušusį papuošti uogomis.

Receptą pateikė UAB „Sodybėlė“.



Radviliškio rajonas

Lakštinis tortas

Ingredientai:

Lakštams: 340 g margarino; 460 g miltų; 50 g grietinės; 1 kiaušinis; 40 ml vandens; žiupsnelis druskos.

Kremui: 340 g minkšto sviesto; 250 g kondensuoto pieno; 70 g cukraus pudros; 1 citrinos sulčių.

Paruošimas:

Į didelį dubenį sudėti miltus, šaltą pjaustytą margariną, kiaušinį, grietinę bei druską. Masę kapoti su medine kepimo mentele, pilti vandenį ir toliau minkyti rankomis, kol tešla taps vientisa. Tešlą padalinti į septynias dalis ir dėti į šaldytuvą 2 valandoms.

Iškočioti septynis 23 cm skersmens lakštus. Lakštą dėti ant torto formos dugno, apipjauti ir subadyti šakute, kad kepdamas per daug nepakiltų. Iš visų nupjaustytų lakštų likusios tešlos iškočioti dar vieną lakštą, kurį susmulkinus naudoti torto papuošimui. Lakštus kepti 220 °C temperatūroje apie 7 min.

Kremo paruošimas: sviestą suplakti plaktuvu iki purios konsistencijos. Plakant per kelis kartus suberti miltelinį cukrų, kondensuotą pieną ir citrinos sultis.

Ant lakšto dėti 3 šaukštus kremo ir paskirstyti. Tokiu būdu sutepti visus lakštus, išskyrus torto viršų. Sutepus visus lakštus, ant viršaus dėti torto formos dugną ir paslėgti sunkesniu svareliu. Tortą palikti šaldytuve per naktį. Ryte torto kraštus ir viršų aptepti likusiu kremu, dekoruoti trupiniais bei cukraus pudra.

Receptą pateikė Radviliškio turizmo informacijos centras.



Rokiškio rajonas

Pusmėnulis

Arbatiniai grafiški sausainiai

Ingredientai:

4 puodeliai kvietinių miltų; 2 puodeliai bulvių krakmolo; 25 g sviesto; 1 stiklinė pieno; stiklinė smulkaus cukraus; arbatinis šaukštelis sodos; vanilinis cukrus.

Paruošimas:

Persijoti miltus ir krakmolą, įpilti vanilinio cukraus ir sumaišyti. Įpilti sviesto ir sumaišyti atsargiai minkant. Į pieną supilti cukrų, sodą ir sumaišyti, supilti į tešlą. Labai gerai viską išminkyti. Iškočioti ne per plonai, išpjauti pusmėnulus. Kepti iki auksinės rudos spalvos 200 °C temperatūroje apie 12–15 min. Apibarstyti cukraus pudra.



Receptą pateikė Rokiškio turizmo informacijos centras.



Panevėžys

Režisieriaus Napoleonas

Ingredientai:

Tešlos lakštams: 200 g sviesto (kubeliais), 1 kiaušinis, 320 g miltų, 70 ml vandens, 1 šaukštas citrinos sulčių, žiupsnelis druskos.

Kremui: 3 kiaušinių tryniai, 500 ml pieno, 1 stiklinė cukraus, 1/2 stiklinės miltų, 100 g sviesto kubeliais, 1 šaukštelis vanilės esencijos, 1 šaukštas konjako.

Paruošimas:

Tešla: išplakti kiaušinį, supilti vandenį, citrinos sultis ir druską. Viską išplakti. Šaltą sviestą supjaustyti kubeliais, apvolioti miltuose. Suberti miltus į elektrinio smulkintuvo indą, sudėti miltuose apvoliotus sviesto gabalėlius ir pulsuojančiais judesiais kapoti, kol masė virs trupiniais. Supilti kiaušinio plakinį ir minkyti kietą tešlą. Iš tešlos suformuoti rutulį, susukti jį į maistinę plėvelę ir padėti į šaldytuvą (apie 1 val.).

Kremas: trynius išplakti kartu su cukrumi, vanile, pienu ir konjaku. Į plakinį įberti miltus ir išsukti. Puode pakaitinti pieną iki užvirimo, tuomet sumažinti kaitrą ir maišant po truputį pilti paruoštą trynių masę. Kremo masę kaitinti ant nedidelės ugnies (iki 83 laipsnių), nuolat maišyti, kol kremas pradės tirštėti. Tuomet suberti kubeliais pjaustytą sviestą, išsukti ir uždengus maistine plevele (plėvelė turi kontaktuoti su kremu) palikti atvėsti.

Įkaitinti orkaitę iki 180–190 °C. Tešlą padalinti į 10 vienodų dalių, jas plonai iškočioti. Suformuotus lakštus perkelti į skardą, išklotą kepimo popieriumi. Orkaitėje kepti po vieną lakštą, kitus laikyti šaldytuve. Lakštus kepti, iki jie gražiai apskrus (medaus rudumo atspalvio). Nupjaustytus galus taip pat kepti skardoje, iškepusius naudoti puošybai.

Pyrago formavimas: kiekvieną lakštą pertepti paruoštu kremu, suteptą pyragą lengvai paspausti ir dėti į šaldytuvą (laikyti apie 6 val.). Pašaldytą pyragą aptepti likusiu kremu ir apibarstyti tešlos trupiniais.

Receptą pateikė prekybos centras „Vasaris“.



Ukmergės rajonas

Sofijos Smetonienės meduoliai

Ingredientai:

2 kiaušiniai; 130 g cukraus; 100 g sviesto; 100 g medaus; 430 g miltų; žiupsnelis druskos, kvapiųjų pipirų, karčiųjų pipirų, maltų gvazdikėlių, cinamono.

Paruošimas:

Kaitinti cukrų iki norimos spalvos. Jei kaitinant pradeda svilti – įpilti karšto vandens (negalima pilti šalto vandens, nes cukrus „sušoks“ į gabaliukus). Vėstant cukrui dėti medų ir sviestą, maišyti, kol susidarys vientisa masė. Suberti pipirus, gvazdikėlius ir cinamoną. Išsijotus miltus suberti į jau pagamintą masę. Į pravėsusią cukraus, medaus ir sviesto masę įberti žiupsnelį druskos. Supilti gerai išplaktus kiaušinius. Išminkyti tešlą ir porai valandų palikti šaltai. Po dviejų valandų paruoštą tešlą iškočioti iki 0,5 cm storio. Su turimomis formelėmis išspausti norimą formą. Įkaitinti orkaitę iki 180 °C temperatūros ir kepti 7–10 min. Iškeptus meduolius galima puošti cukraus glajumi, kurį gaminti iš miltelinio cukraus ir kiaušinių baltymų (galima pakeisti citrinų sultimis). Spalvas išgauti įlašinus kelis lašus natūralių sulčių: burokėlių, šaltalankių, mėlynių.



Receptą pateikė Ukmergės kraštotyros muziejus.



Kaišiadorių rajonas

Duoninis tortas

Ingredientai:

Biskvitui: 12 kiaušinių; 1 stiklinė medaus; 1 stiklinė ruginės duonos trupinių arba miltų (ruginės duonos trupinius (miltus) galite maišyti su kvietiniais miltais).

Pertepimui: 1/2 litro obuolių košės; virtos iš obuolių ir cukraus.

Glajui: 1 kiaušinio baltymas; 4 šaukštai cukraus pudros; žirnio dydžio gabalėlis rūgšties druskos.

Paruošimas:

Kiaušinių trynius ištrinti su medumi. Gerai ištrynus dėti ruginės duonos trupinius (miltus). Atskirai išplakti kiaušinių baltymus. Įmaišyti išplaktus baltymus į tešlą. Paruoštą tešlą supilti į dvi formas ir kepti. Atvėsinti iškeptą biskvitą, perpjauti į dvi dalis (sluoksnius), sulaistyti vandenių ir pertepti obuolių koše, paslėgti ir palikti keletui valandų. Tuomet aptepti glajumi, kurį ruošti taip: kiaušinio baltymą išsukti po truputį suberiant cukraus pudrą ir rūgšties druską.



Receptą pateikė Kaišiadorių muziejus.



Švenčionių rajonas

Tortas

„Žemėj Lietuvos ąžuolai žaliuos“

Ingredientai:

Biskvitui: 5 kiaušiniai; 230 g cukraus; 230 g miltų; 50 g aliejaus; truputį vanilinio cukraus; 0,5 arb. š. kepimo miltelių.

Kremui: 200 g sviesto; 2 indelis kondensuoto pieno; 250 g grietinėlės; 50 g kokoso drožlių.

Torto puošimui: 1 kiaušinis; 15 g cukraus; 50 g gliukozės; 30 g miltų; truputį kepimo miltelių; žalių valgomųjų dažų.

Paruošimas:

Kiaušinius išplakti su cukrumi ir vaniliniu cukrumi iki standžių putų, pilti aliejų, įmaišyti miltus su kepimo milteliais. Tešlą pilti į kepimo formą, išklotą kepimo popieriumi, ir kepti 40 min. 160 °C temperatūroje. Kremui išplakti kambario temperatūros sviestą su kondensuotu pienu, sudėti kokoso drožles. Atskirai išplakti grietinėlę. Tada sumaišyti abi mases. Ataušusį biskvitą supjaustyti į 4 dalis ir sutepti kremu. Torto puošimui išplakti kiaušinį su cukrumi ir gliukoze. Įmaišyti miltus ir truputį kepimo miltelių, žalių valgomųjų dažų. Išpilstyti į plastikines stiklines ir kepti mikrobangų krosnelėje apie 30 sekundžių.



Receptą pateikė Vidutinės kaimo bendruomenė „Vika“.



Zarasų rajonas

Pyragas „Verpstė“

Ingredientai:

Biskvitui: 900 g miltų; 300 g cukraus; 300 g krakmolo; 240 g sviesto; 10 g kepimo miltelių; 12 vnt. kiaušinių.

Pertepimui: 500 g varškės; 100 g cukraus; 200 g grietinėlės; 20 g vanilinio cukraus.

Papuošimui: 80 g cukraus; 100 g sviesto; 2 vnt. kiaušinių; 200 g miltų; žiupsnelis druskos.

Paruošimas:

Sviestą išsukti su cukrumi ir trupučiu druskos, kol nebesimatys cukraus kristalų. Naudoti elektrinę maišyklę. Plakant įmaišyti po vieną kiaušinį, miltus, jei reikia įpilti kelis šaukštus vandens, tešlą dėti pusvalandžiui į šaldiklį. Iškočioti 3 mm tešlos lakštą ir formuoti sausainius.

Kiaušinius mikseriu vidutiniu greičiu plakti apie vieną minutę. Nenustojant plakti pamažu supilti cukrų, žiupsnelį druskos ir plakti dar 10–12 minučių (ilgo plakimo reikia, kad biskvitas gerai iškiltų). Cukrus turi ištirpti, o masė pabalti ir jos tūris padidėti apie 2–3 kartus. Pamažu, dalimis atsargiai maišant šaukštu suberti persijotus miltus, sumaišytus su kepimo milteliais. Išmaišyti, kol neliks sausų gumuliukų, bet per ilgai nemaišyti, kad nesukristų kiaušinių masė. Tešlą supilti į kepimo popieriumi išklotą 21 cm torto formą atsegamais kraštais, išlyginti paviršių ir kepti iki 170 °C įkaitintoje orkaitėje apie 30 minučių. Iškepusį biskvitą pirmiausia atvėsinti kepimo formoje, o tada perkelti ant grotelių ir leisti visiškai atvėsti. Pjaustyti biskvitą tik jam pilnai atvėsus, nes tada pjausis lengviausiai ir netrupės. Šį biskvitą galima pjauti į 3 dalis.

Pertrinti varškę, išplakti grietinėlę su cukrumi ir viską permaišyti.

Sluoksniuoti biskvitą, pertepant varške, šonus puošti sausainiukais. Viršų puošti formuojant ornamentą, užberiant kakavos milteliais arba cukraus pudra.

Receptą pateikė Zarasų profesinė mokykla.



Kupiškio rajonas

Svočios pyrogas

Kupiškėnų vesėlinis karvojus

Ingredientai:

0,5 kg miltų; 0,5 stiklinės pieno; 150 g mielių; 10 kiaušinių trynių; 350 g cukraus; 350 g sviesto; 2 pakeliai vanilinio cukraus; 2 citrinų žievelės; 3 stiklinės razinų; 10 g druskos; 0,5 stiklinės riešutų.

Paruošimas:

Karvojaus tešlą paruošti kaip pagerintam pyragui, gaminti su sviestu, pienu, grietine. Mielės ištirpinti piene su cukrumi ir palaikyti apie 30 min. Tada dėti miltų tiek, kad gautųsi naminės grietinės tirštumo tešla. Pakilus tešlai sudėti likusius produktus. Minkyti tol, kol nebelips prie rankų. Dar šiek tiek pakildinti. Iš pakilusios tešlos iškočioti piršto storumo pailgą lakštą, patepti minkštu sviestu, užbarstyti razinomis ir suvynioti ilgą volelį, iš kurio ant plačios skardos daryti aštuoniukės pavidalą. Pakildinti ir kepti apie 80–90 min. Karvojaus paviršių puošti baltu glajumi arba apsijoti miltiniu cukrumi.

Receptą pateikė Kupiškio rajono turizmo ir verslo informacijos centras pagal knygą „Lietuvos kaimo papročiai“ (aut. Balys Buračas).



Kauno rajonas Obelynė

Tado Ivanausko sodybos obuolių pyragas

Ingredientai:

4 kiaušiniai; 2 stiklinės miltų; 1,5 stiklinės grietinės; 1 arb. š. kepimo miltelių; 150 g ištirpinto sviesto; 1 stiklinė cukraus; 6–8 obuoliai; žiupsnelis druskos; žiupsnelis cinamono.

Paruošimas:

Nulupti ir supjaustyti obuolius. Į atskirą indą supilti miltus ir kepimo miltelius, 5 šaukštelių cukraus bei žiupsnelį druskos, tada įdėti pusę stiklinės grietinės ir įpilti lydytą sviestą. Viską gerai išplakti plakikliu. Tešla padengti skardos dugną, užspausti visus kraštelių ir subadyti šakute. Tuomet sukrėsti visus supjaustytus obuolius. Ant viršaus užbarstyti truputį cukraus ir cinamono.

Toliau gaminti užpilą: įmušti 4 kiaušinius ir juos suplakti, įdėti grietinę, supilti stilinę cukraus ir truputį miltų (3 didelius šaukštus). Užpilą pilti ant obuolių ir pašauti į įkaitintą orkaitę. Kepti 50 min. 180 °C temperatūroje.



Receptą pateikė Kauno rajono turizmo ir verslo informacijos centras.



Kėdainių rajonas

Senovinis skruzdėlynas

Ingredientai:

5 vnt. naminių kiaušinių; 0,7 l grietinės (30% riebumo); 7 v. š. cukraus; 1 v. š. vanilinio cukraus; 1,5 l aliejaus; miltų pagal poreikį; 1 citrina; truputis druskos.

Glajus: 300 g saldinių „Irisas“; 200 g sviesto (82% riebumo).

Paruošimas:

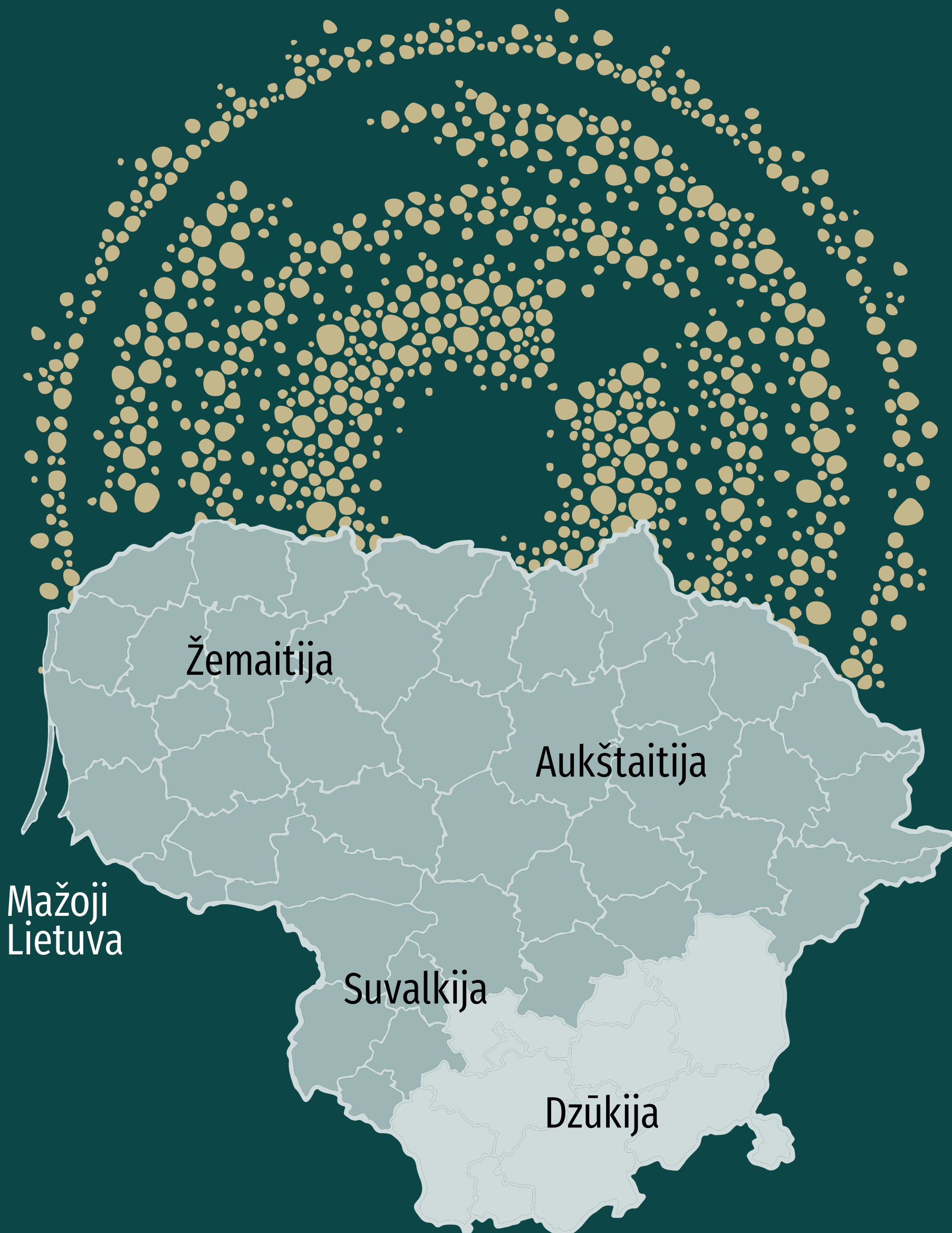
5 kiaušinių trynius išsukti su 5 valgomais šaukštais cukraus. Baltymai išsukami atskirai iki standžių putų. Į trynių masę įdėti 3 valgomus šaukštus grietinės, plaktus baltymus ir miltų pilti tiek, kad tešlą būtų galima iškočioti. Tešlą palikti bręsti 1–1,5 valandos. Tada iškočiotą tešlą supjaustyti „ratuku“ stačiakampėmis juostelėmis ir susukti į piltuvėlio formą. Piltuvėlių kraštus sutepti kiaušinio baltymu, kad verdant aliejuje neiširtų. Virti kol gražiai pagelsta.

Įdarui pusę litro grietinės išplakti iki standumo, įdėti 2 valgomus šaukštus cukraus, vanilinio cukraus, įspausti šiek tiek citrinos sulčių.

Glajui 300 g „Irisų“ kartu su 200 g sviesto sudėti į indą, kuris pastatomas virš puodo su verdančiu vandeniu. Viską ištirpinti iki vientisos masės.

Įdaru pripildytus piltuvėlius dėti ratu ant lėkštės ar padėklo ir formuoti bokšto formos skruzdėlyną, vis apšlakstant glajumi.

Receptas Vandos Steponavičiūtės, pateikė Kėdainių rajono Miegėnų bendruomenės pirmininkė Vijolė Juknienė, nuotr. Algimanto Barzdžiaus.



DZŪKIJA



Druskininkai

Grikių babka

su lašinukais iš Druskininkų

Ingredientai:

4–5 kiaušiniai; iki 10 šaukštų grikių miltų; 1 l raugintų pasukų; druskos pagal skonį; 1 šaukštelis geriamosios sodos; 300–400 g lašinukų ar riebesnės šoninės; 100 g sviesto.

Paruošimas:

Išplakti kiaušinius ir sumaišyti su grikių miltais. Įpilti 900 ml raugintų pasukų, įberti druskos, gerai išmaišyti. Kitame inde į likusias pasukas suberti sodą ir ją nugesinti. Kol masė brinksta, pakepinti lašinukus, pabaigoje sudėti sviestą. Į paruoštą grikių miltų masę pilti pakepintus lašinukus, gerai išmaišyti ir supilti pasukas su soda. Dar kartą išmaišyti ir kepti 180–200 °C temperatūroje apie 30–40 min., kol babkos viršus gražiai paruduos.



Receptą pateikė Druskininkų turizmo ir verslo informacijos centras.



Birštonas

Šokoladinis riešutėlis

Pyragas

Ingredientai:

1 stiklinė miltų; 6 šaukštai kepimo miltelių; 250 g lydyto sviesto; 1/2 stiklinės cukraus; 5 kiaušiniai; 2 valgomieji šaukštai kakavos; 200 g pieno šokolado; pagal skonį mėgstamų riešutų.

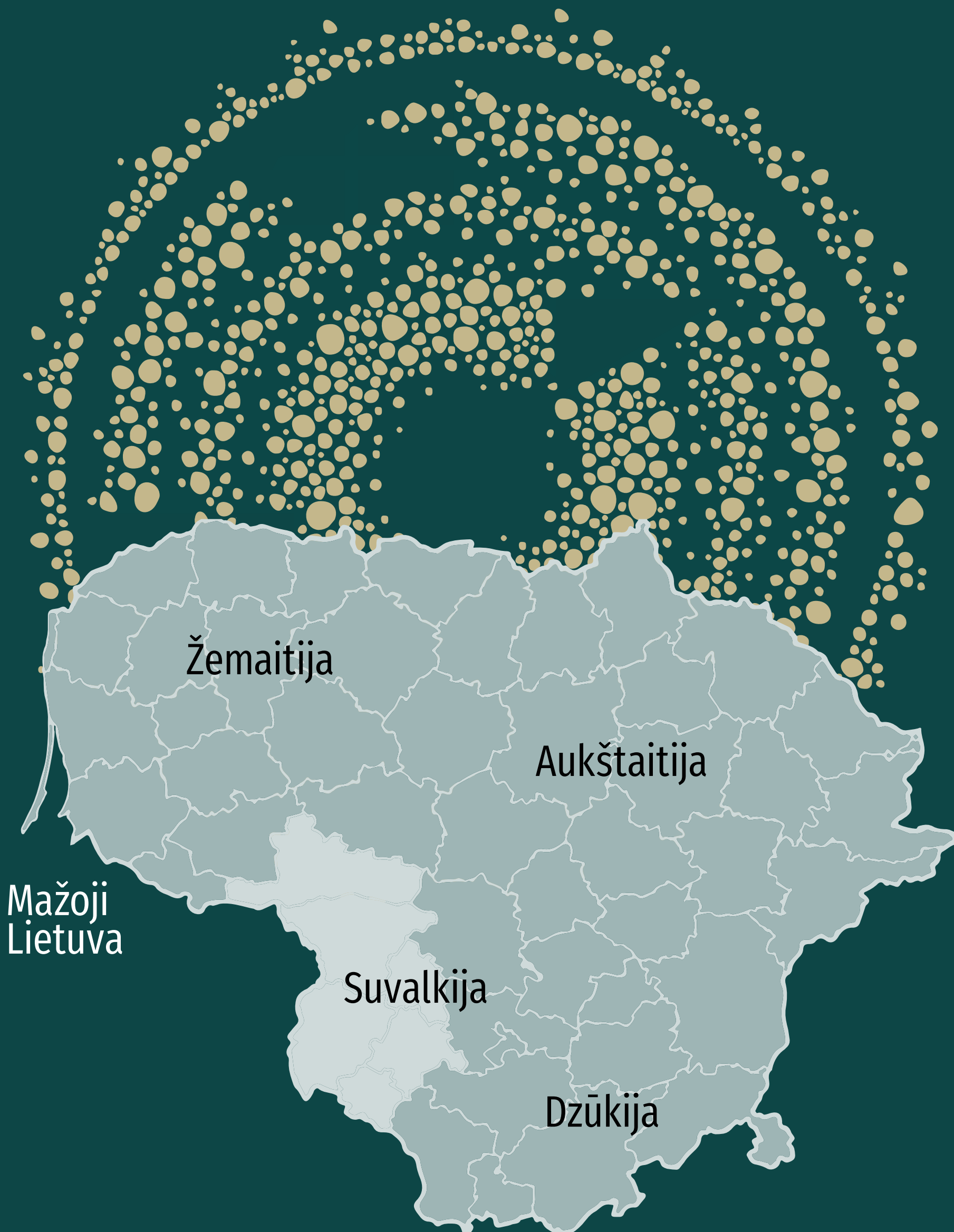
Paruošimas:

Į dubenį supilti miltus, kepimo miltelius ir kakavą. Tuo metu kitame inde sumaišyti sviestą su cukrumi ir įmušti kiaušinius – visą masę gerai išmaišyti. Tuomet abi mases sumaišyti kartu, pilti į kepimo indą ir kepti 180–200 °C temperatūroje. Iškepus visą pyragą padengti ištirpintu šokoladu su mėgstamiausiais riešutais.

Patarimas: valgykite karštą su vanilniais ledais.



Receptą pateikė Gintarė Urbonavičiūtė.



Žemaitija

Aukštaitija

Suvalkija

Dzūkija

Mažoji
Lietuva

SUVALKIJA



Jurbarko rajonas

Morkų pyragas

Ingredientai:

400 ml tarkuotų morkų; 350 ml cukraus; 1 arb. š. vanilinio cukraus; 200 ml saulėgrąžų aliejaus; 2 dideli kiaušiniai; 450 ml miltų; 2 arb. š. kepimo miltelių.

Paruošimas:

Sutarkuoti morkas, kad gautųsi 400 g. Į sutarkuotas morkas dėti 350 ml cukraus, 1 arb. š. vanilinio cukraus. Išmaišyti. Tada pilti 200 ml saulėgrąžų aliejaus, įmušti 2 didelius kiaušinius. Išmaišyti. Galiausiai dėti 450 ml miltų ir 2 arb. šaukštelių kepimo miltelių. Viską gerai išmaišyti. Supilti į kepimo indą ir kepti 180 °C orkaitėje apie 1 valandą.



Receptą pateikė Jurbarko turizmo ir verslo informacijos centras.



Marijampolė

Prezidentienės

Joanos Griniuvienės Velykų boba



Ingredientai:

2 stiklinės pieno; 6 stiklinės miltų; 60 g šlapių mielių arba 33 g sausų mielių; 14 vnt. kiaušinių trynių; 1 stiklinė cukraus; 1 stiklinė lydyto sviesto; 0,5 arb. š. druskos; 1 vnt. vanilinės lazdelės; 1 stiklinė mažų, šviesių razinų.

Paruošimas:

Pieną užvirinti kartu su vaniline lazdele, jam užvirus vanilinę lazdelę išimti ir užplikyti juo 2 stiklines miltų, gerai išminkyti. Palaukti kol išminkyta tešla atvės, tuomet supilti dvejuose šaukšteliuose cukraus išmaišytas mieles, gerai išminkyti tešlą, uždengti ir pastatyti ją šiltai, kad pakiltų. Tešlai pakilus, iki baltumo suplakti cukrų su kiaušinių tryniais, pilti juos į tešlą, pilti dar 3 stiklines miltų, lydytą sviestą ir viską labai gerai išminkyti. Jei tešla per daug skysta, pilti dar 1 stiklinę miltų. Dar kartą viską gerai išminkyti, uždengti ir pastatyti šiltai antrą kartą pakilti. Antrą kartą iškilusią tešlą vėl labai gerai išminkyti, sudėti nuplautas ir gerai nusausias razinas ir supilti tešlą ir kepimo formą.

Svarbu! Tešlos tūris neturi viršyti 1/3 kepimo formos tūrio. Supylus tešlą į kepimo formą padėti ją į šiltą vietą ir vėl palaukti kol iškils. Iškilusį kepinį dėti į iki 180 °C įkaitintą orkaitę ir kepti iki 1 val. 20 min. Kepimo metu orkaitės neatidarinėti, tačiau prieš išimant iš orkaitės, ar boba iškepusi patikrinti mediniu pagaliuku. Iškepusią bobą išimti iš orkaitės ir palikti atvėsti ir pastovėti. Atvėsusią bobą išimti iš formos, aplieti cukraus mase, papuošti džiovintais vaisiais, riešutais ir skanauti su mėgstamu karštu gėrimu.

Receptą pateikė Marijampolės turizmo ir verslo informacinis centras „SMART Marijampolė“.



ITALIJOS LIETUVIAI



Italijos lietuviai Gedimino pilis

po Italijos dangumi

Ingredientai:

Tešlai: 200 g baltų miltų; 100 g pilno grūdo grikių miltų; pusė kiaušinio; 150 g sviesto; 100 ml vandens; žiupsnelis druskos.

Įdarui: 200 g moliūgo; 300 g juodojo kale lapinio kopūsto (jeigu nerandate, gerai tinka špinatai); 400 g burokėlių; 900 g rikotos sūrio; 3 kiaušiniai; rūkyto sūrio; parmezano sūrio; druskos; pipirų; ciberžolės.

Paruošimas:

Sumaišyti miltus, sudėti gabaliukais supjaustyti šaltą sviestą ir suminkyti su miltais, kol pasidarys „smėlėta“ masė. Pamažu pilti vandenį ir minkyti, įmaišyti pusę kiaušinio, įberti žiupsnelį druskos ir minkyti, kol gausis vientisa masė. Tešlą įvynioti į maistinę plėvelę ir palaikyti šaldytuve bent pusvalandį.

Geltonas įdaras: moliūgą nulupti, išvalyti ir supjaustyti riekelėmis. Pagardinti keliomis rozmarino šakelėmis, druska, pipirais ir alyvuogių aliejumi. Kepti orkaitėje apie pusvalandį, kol suminkšės. Iškeptą moliūgą sutrinti, įberti ciberžolės prieskonių ir sumaišyti su 300 g varškės, vienu kiaušiniu, parmezanu.

Žalias įdaras: išvirti juodojo kale kopūsto lapus, sutrinti, sumaišyti su vienu kiaušiniu, 300 g rikotos sūrio, parmezanu.

Raudonas įdaras: išvirti burokėlius, sutrinti, sumaišyti su vienu kiaušiniu, 300 g rikotos sūrio, parmezanu.

Tešlą iškočioti iki pusės centimetro storio, įkloti į apvalią skardą. Tolygiai sudėti raudonąjį sluoksnį, apibarstyti tarkuotu rūkytu sūriu. Tą patį pakartoti su žaliu sluoksniu, tuomet geltonu, tik be rūkyto sūrio. Užlenkti tešlos kraštus į vidų. Iš likusios tešlos galima sukurti įvairių dekoracijų. Kepti orkaitėje apie 45 minutes 180 °C temperatūroje.

Receptą pateikė Eglė Kupšytė iš Schio (Vinčencos provincija, Italija).



Italijos lietuviai

Lietuviškasis tiramisu

Ingredientai:

Pertepimui: 4 šviežių kiaušinių; 500 g maskarponės sūrio; 100 g cukraus; žiupsnelis druskos.

Sluoksniavimui: 400 g *savoirdi* sausainių; 300 ml *Alchermes** likerio (*savoirdi* suvilgymui).

Žaliam biskvitui: 60 g miltų; 2 vnt. kiaušinių; 80 g špinatų; 100 g cukraus; 50 ml saulėgrąžų aliejaus; 20 ml citrinų sulčių; 8 g kepimo miltelių; 1 šaukštelis vanilinio cukraus; 1 žiupsnelis druskos.

Paruošimas:

Į indo dugną dėti sluoksnį *Alchermes* likeriu suvilgytų sausainių (sausainius po vieną greitai įmerkti į jį ir ištraukti, kad tik spėtų lengvai susivilgyti, bet neištižtų). Ant viršaus sukrėsti pusę paruošto pertepimo kremo ir atsargiai paskirstyti ant sausainių vienodu, lygiu sluoksniu. Vėl dėti sluoksnį *Alchermes* suvilgytų sausainių ir antrą sluoksnį kremo. Viršų papuošti žalio biskvito trupiniais ir šviežiomis braškėmis.

* Šis likeris yra alkoholinis, todėl tortas skirtas suaugusiems. Jei mėgstate nealkoholinį variantą, galite naudoti *Alchermes* aromatą, praskiestą sirupe, paruoštame su 150 g cukraus ir 150 g verdančio vandens. Norėdami gauti raudoną spalvą, galite įdėti arbatinį šaukštelį maistinių dažų.

Receptą pateikė Gerda Danilevičiūtė iš San Donà di Piave (Venecijos provincija, Italija).



Italijos lietuviai

Biskvitinis

moliūgo ir maskarponės sūrio tortas

Ingredientai:

Biskvitui: 4 kiaušiniai (kambario temperatūros); 130 g cukraus; 1 arb. š. vanilės ekstrakto; 100 g spelta miltų (arba kvietinių miltų); 20 g bulvių krakmolo; 40 g kakavos (be cukraus); 8 g kepimo miltelių; 1 arb. š. aliejaus suvilgyti kepimo formos kraštams.

Biskvito sudrėkinimui: 1 šaukštas cukraus; 10 šaukštų šilto vandens.

Kremui: 400 g moliūgo (nenulupto); 200 g maskarponės sūrio; 80 g rudojo cukraus; žiupsnelis cinamono; 50 g pieno; 240 g skystos šviežios grietinėlės; 40 g cukraus.

Papuošimui: mėtos; įvairios miško uogos; cukraus pudra.

Paruošimas:

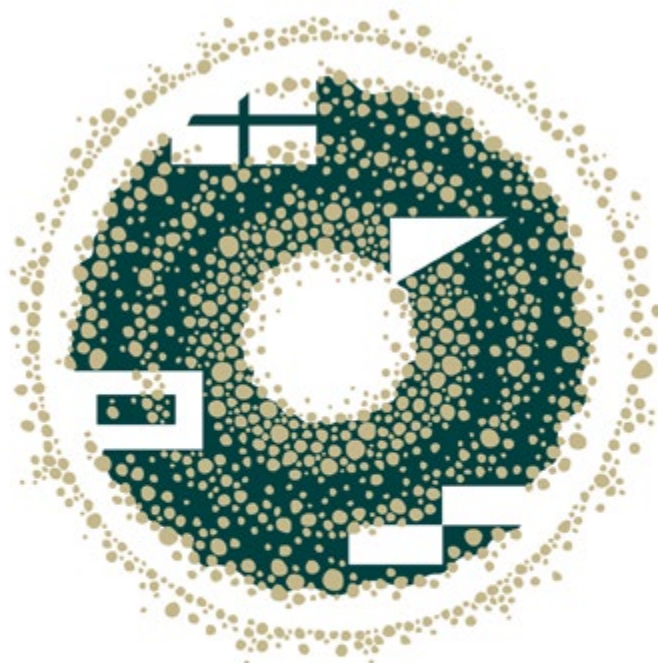
Įkaitinti orkaitę iki 180 °C temperatūros. Kepimo formą iškloti kepimo popieriumi, aliejumi patepti formos kraštus. Į didelį dubenį įmušti kiaušinius, įdėti 130 g cukraus, vanilės ekstrakto ir stipriausiu greičiu plakti 3 minutes.

Atskirai persijoti miltus, bulvių krakmolą, kakavą ir kepimo miltelius. Persijoti reikia du kartus, kad iškepęs biskvitas būtų puresnis. Tuomet burią masę supilti į kiaušinius ir lėtai gerai išplakti. Supilti gautą tešlą į kepimo formą ir įdėti kepti į orkaitę 35 minutes. Iškepusį biskvitą atvėsinti apverstoje kepimo formoje ant kepimo grotelių arba tiesiog ant lėkštės.

Moliūgo kremui nuluptą moliūgą supjaustyti 1,5 cm dydžio kubeliais. Suberti į keptuvę, trumpai pakaitinti ir supilti pieną, 80 g cukraus, pagardinti cinamonu. Pamaišius uždengti dangčiu ir ant silpnos ugnies, retkarčiais pamaišant, kepti 15–20 minučių, kol išgaruos skystis. Moliūgą be skysčio dėti į dubenį, sutrinti, sudėti maskarponės sūrį ir viską gerai išmaišyti. Atskirai išplakti grietinėlę su cukrumi, atsargiai maišant iš apačios į viršų ją supilti į maskarponės ir moliūgo masę.

Visiškai atvėsusi biskvitą ilgu peiliu perpjauti horizontaliai (turi gautis du vienodi lakštai). Atskirai ištirpinti cukrų šiltame vandenyje ir šiuo tirpalu apšlakstyti abiejų biskvito lakštų vidines puses, ant kurių bus tepamas kremas. Pusę kremo sutepti ant vieno biskvito lakšto, ant viršaus uždėti kitą biskvito lakštą. Su likusiu kremu aptepti visą tortą. Papuošimui naudoti keletą mėtų lapelių ir įvairių miško uogų. Prieš patiekiant pabarstyti cukraus pudra, palaikyti mažiausiai porą valandų šaldytuve.

Ramunės Srūgytės iš Torrebelvicino (Vinčencos provincija, Italija) receptas.



NERINGA
LIETUVOS KULTŪROS SOSTINĖ
2021



LIETUVOS TURIZMO
INFORMACIJOS CENTRŲ
ASOCIACIJA

PROJEKTO ORGANIZATORIAI

