Mano virtuvėlės užrašai

Pagal „Gardumėlis.Receptų knyga.I dalis. 2020 m.“

Bulvių ir cukinijų blynai su česnakiniu padažu

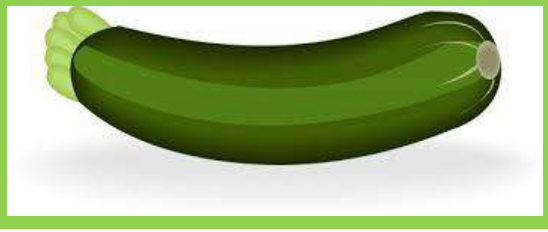
Blynams: Bulvės 600 gr Cukinija 500 gr Svogūnai 160 gr Kiaušiniai 2-3 vnt. Kvietiniai miltai 130 gr Druska - žiupsnelis Juod. malti pipirai – pagal skonį Aliejus (kepimui) – 20 gr.	Padažui: Ožkos pieno varškė 120 gr Plakamoji grietinėlė arba grietinė 30 gr. Česnako kelios skiltelės Druskos žiupsnelis Juod. malti pipirai pagal skonį Citrinos sulčių - šlakelis Žalumynai (krapai, petražolės) žiupsnelis (pagal skonį)

Bulvių ir cukinijų blynai su česnakiniu padažu

Cukiniją sutarkuoti per burokinę tarką ir nuspausti, kad kuo daugiau sulčių išsispaustų.
Bulvės ir svogūnus sutarkuoti burokine tarka.
Dubenyje suplakti kiaušinius, sudėti tarkuotas cukinijas, bulvės ir svogūnus, pagardinti druska bei pipirais, suberti miltus ir užmaišyti tešlą. Jei tešla pernelyg skysta ir vandeninga- reikės įberti daugiau miltų.
Orkaitę įkaitinti iki 180*C temperatūros.
Kepimo skardą iškloti pergamentiniu popieriumi ir pašlakstyti aliejumi.
Šaukštu formuoti blynus skardoje. Blynelių paviršiu pašlakstyti dar trupučiu aliejus ir pašauti į orkaitę.
Kepti 30-40 min, kol blynai gražiai apskrus.

Padažo gaminimas:

Plakimui skirtą grietinėlę suplakti iki stasndžių putų.
Ožkos pieno varskę sumaišyti su grietinėle, dedant po kelis šaukštus grietinėlės, ir atsargiai maišant.
Suberti kapotus žalumynus, česnakus, druską bei pipirus, įlašinti kelis lašus citrinos sulčių.
Skoniui sureguliuoti galima įberti cukraus.
Plakamąją grietinėlę galima pakeisti grietine. Tačiau jos ilgai plakti nereikia.



Bulvių ir cukinijų blynai su česnakiniu padažu

Kaip mums sekėsi?
...cukinijų užsiauginti ir patiems nesunku, tačiau, kad įprastum iš jų gaminti ir pamėgtum patiekalus iš cukinijų.... Reikia gaminti!
....ožkos pienas mūsų virtuvėje visiškai neįprastas produktas. Nesitikėjau, kad man patiks ir ragavau atsargiai ;) ... Tačiau šis derinys pavyko ir patiko....
...nesudėtinga gaminti, skanu! Svarbiausia, nuspausti sultis iš tarkių, tuomet blynai traškūs....
... ir bulvės, ir cukinijos labai sultingos, nusausinti ne iš karto pavyko... o ožkos pieno varškė – ragavau pirmą kartą gyvenime.... Patiko! ....Visas derinys patiko....

Cukinijų suktinukai

Cukinijos 300 gr
Ožkos pieno varškė 100 gr
Ožkos pieno sūris 30 gr
Aliejus - šaukštelis arbatinis
Druska - žiupsnelis
Juod. malti pipirai - pagal skonį
Česnakai - kelios skiltelės
Žalumynai (krapai, petražolės) - 10 gr/pagal skonį

Cukinijas išilgai plonai supjaustome plonomis juostelėmis (apie 5 mm storio). Juosteles apiberiame druska ir paliekame 10 min. Praėjus šiam laikui cukinijas šiek tiek nusausiname.

Orkaitę įkaitiname iki 180 laipsnių. Cukinijos juosteles sudedame ant skardoje patiesto kepimo popieriaus, apšlakstome aliejumi ir kepame apie 10 min. Ataušiname.

Įdarui varškę pertriname ir sumaišome su ožkos pieno sūriu. Sudedame smulkiai supjaustytą česnaką, žalumynus, pagardiname druska bei pipirais.

Cukinijos juosteles aptepame varškės įdaru ir susukame į ritinėlius.

Cukinijų suktinukai

Kaip mums sekėsi?
... Kai išbandžiau, pasirodė visai paprasta. O dar ir skanu. Tinka užkandžiui...
... Man labai patiko. Nesu gaminęs iš cukinijų anksčiau, tokio patiekalo nesu ir ragavęs. Betgi visai nesudėtinga pasigaminti..... Ir ožkos pieno varškė, sūris – labai čia tinka....
... Labai skanu. Nesudėtinga pagaminti....
.... Ožkos pieno varškė! Su visais prieskoniais ir cukinijomis – labai geras derinys....

Daržovių troškinys su mėsos kukuliais

Kukuliams:

Sausai brandinta malta jautiena - 650 gr
Ryžiai (nevirti) - 120 gr
Kiaušiniai - 1vnt
Svogūnai - 160 gr
Česnakai - kelios skiltelės
Druska - žiupsnelis
Juod. malti pipirai - žiupsnelis

Troškiniui:

Bulvės -1,3 kg
Morkos - 100 gr
Raud. paprika - 130 gr
Svogūnai - 200 gr
Česnakai - kelios skiltelės
Pomidorų pasta - 1 valgomas šaukštas
Aliejus - 30 ml
Lauro lapai - 1-2 vnt
Druska - žiupsnis
Juod. malti pipirai - žiupsnelis
Žalumynai (krapai, petražolės) - pagal skonį

Daržovių troškinys su mėsos kukuliais

Pirmiausia paruošiame mėsos kukulius.
Į dubenį sudedame jautienos faršą. Šaltu vandeniu gerai praplauname ryžius, suberiame į faršą.
Svogūną nulupame, sutarkuojame, česnaką susmulkiname ir suberiame į dubenį su faršu. Įmušame kiaušinius, įberiame druską, pipirus ir viską gerai išminkome.
Rankomis suformuojame nedidelius mėsos rutuliukus.

Daržovių troškinys su mėsos kukuliais

Troškiniui svogūnus ir papriką supjaustome kubeliais, susmulkiname česnaką, morką sutarkuojame burokine tvarka, bulves stambiai supjaustome.
Į puodą, kuriame gaminame troškinį, įpilame aliejaus, suberiame svogūnus ir apkepame juos.
Po to sudedame morkas ir paprikas, kepiname 3–4 min. Įpilame pomidorų pastos, apkepame 2 min.
Sudedame bulves, įpilame verdančio vandens, kad viską apsemtų, įberiame druskos, įdedame lauro lapus.
Ant bulvių viršaus sudedame mėsos kukulius, uždengiame dangčiu ir troškiname ant silpnos ugnies 30 min.
Pasmulkiname žalumynus ir jais apibarstome pagamintą troškinį prieš patiekiant.

Daržovių troškinys su mėsos kukuliais

Kaip mums sekėsi?
... Svarbiausia – eiliškumas, susidėjau visus paruoštus produktus, prieš tai susvėrus....
....sotu, skanu, visai paprasta pagaminti, aromatas pasklido po namus...
....jautienos labai labai retai į savo šeimos valgiaraštį įtraukiame, bet išbandžius šį receptą, aišku, kad verta dažniau...
...atrodo viskas paprasta, bet kaip skanu...sotu...galiu pats gaminti....šeimyną pavaišinti...

Vengriškas guliašas

Svogūnai 130 gr
Česnakai 30 gr
Raud. paprika 130 gr
Bulvės 350 gr
Morkos 130 gr
Pomidorai (konserv.savo sultyse) 270 gr
Alyvuogių aliejus(sviestas) 40 gr
Malta saldž. paprika 10 gr

Malti čili pipirai Šiek tiek
Druska žiupsnelis
Juod. malti pipirai žiupsnelis
Lauro lapai keli
Miltai 50 gr
Kiaušiniai 1 vnt (S/M)

Vengriškas guliašas

Mėsą supjaustome 1,5-2 cm. kubėliais.
Ant vidutinės kaitros, įkaitintame aliejuje(svieste) apkepame smulkiai supjaustytą svogūną (7-8 min., kol svogūnai tampa rudoki). Į apkepintus svogūnus sudedame mėsą, smulkintą česnaką ir užbarstome storu maltos saldžios paprikos sluoksniu. Kepame apie 10 minučių arba kol mėsa lengvai paruduoja.
Suberiame kubeliais pjaustytą papriką ir pakepame dar 5 minutes. Po to suverčiame taip pat kubeliais pjaustytas morkas, bulves, pomidorus. Įpilame jautienos sultinio, įdedame lauro lapelių, šiek tiek druskos ir pipirų (čilį ir juodųjų). Viską užverdame, uždengiame dangčiu, sumažinus kaitrą gaminame apie 1 valandą.
Pabaigoje padarykite *čipetkę* –kietaą miltinę tešlą.Tam sumaišome miltus, kiaušinį ir druską. Gautą tešlą susukame į ploną dešrelę ir supjaustome mažais gabaliukais.
Baigiant virti, sudedamę *čipetkę* ir dar paverdame apie 5 min., kol išplauks į paviršių.
Galutinis guliašo tirštumas reguliojamas pilant kaulų sultinio iki norimos konsistencijos.

Vengriškas guliašas

Kaip mums sekėsi?
....iš pradžių atrodė sudėtingas receptas, bet, tinkamai susiruošus visus ingridientus ir žingsnis po žingsnio atliekant veiksmą po veiksmo, net iš pirmo karto pavyko šis gardus ir ypač šaltam sezonui labai tinkamas karštas ir spalvingas patiekalas....
....čipetkė! O čia tai, galvojau, kas per dalykas? Gal galima be jo apsieiti.... Bet... Visgi kantrybės užteko ir pavyko, netikėjau, bet geras derinys...
... Kai orai atvėsta, tokį patiekalą tik valgyt ir valgyt – sotus, gražus, aromatingas, skanus...
....esu girdėjus apie vengrišką guliašą, bet paprastai namuose jautienos neturime, tai buvo ir įdomu gaminti...Pavyko – skanumėlis! Jau pagaminus ir išragavus aišku, kad ir nieko čia sudėtingo nėra, reikia trupučio kantrybės ir sekti receptą. Galima ir ant laužo kokiame sunkaus keto inde gamintis su draugais, pavyzdžiui, per mūsų tradicinius slidinėjimo turnyrus miške....

Moliūgų plovas

Moliūgas 350 gr	Aliejus - 50 ml
Ryžiai - 320 gr	Česnakai - 20 gr
Vanduo - 500 ml	Molūgų sėklos - 10 gr
Morkos - 100 gr	Ciberžolė - žiupsnelis
Svogūnai - 150 gr	Druska - a.šaukštelis
Aitrieji pipirai - 10 gr	Juod. malti pipirai - žiupsnelis

Moliūgų plovas

Ryžius kelis kartus perplauname, kol vanduo bus skaidrus. Gerai nuvarviname. Moliūgą nulupame, išimame sėklas. Svogūnus ir česnakus nulupame ir susmulkiname. Morkas nuskutame ir sutarkuojame.
Puode įkaitiname aliejų, apkepiname česnaką, svogūnus ir aitrųjį pipirą apie 3-5 min. Prie daržovių įdedame tarkuotas morkas. Pakepame dar 3 min. Moliūgą supjaustome stambiais kubeliais ir pakepiname su daržovėmis apie 5 min. Pagardiname prieskoniais.
Ant pakepintų daržovių dėkite ryžius, užpilkite vandeniu. Sumažiname kaitrą ir, uždengus dangčiu, troškiname apie 20-30 min, kol ryžiai sugers visą vandenį.
Pabarstome moliūgų sėklomis.

Moliūgų plovas

Kaip mums sekėsi?
... Patiekalai iš ryžių nebuvo mano mėgstamiausi. Vis prisvilindavau. Bet, sekiau šį kartą recepto nurodymus, tai pavyko be vargo.... Moliūgėlio spalva pasklido, morkos prisidėjo prie vaizdo... Netikėtai gardu!...
.... Moliūgų plovas??? Bet, kai išbandžiau ir iš pirmo karto pavyko, skonis nenuvylė, be to gražus labai patiekalas, pakėlė nuotaiką, o dar ir skanus labai. Gali daržovės ir mane džiuginti....
.... Na, mąsčiau, plovas – tai bent iššūkis. Bet kai pagaminau ir paragavau – pasirodo gerai pavyko....
... Labiau mėsiški patiekalai man kelia apetitą ir pasotina. Bet šis patiekalas vertas to darbo... Bet ir darbo neperdaugiausia. Užskaitau! .....

Gefilte fish

Karpis 5 kg
Morkos 400 gr
Svogūnai 500 gr
Kiaušiniai 10 vnt
Macų miltai/džiūvėsėliai 300 gr
Cukrus 100 gr
Druska 35 gr
Juod. malti pipirai 2,5 gr

Sultiniui:
Svogūnai 1 kg
Burokėliai 1,5 kg
Morkos 2,250 kg
Cukrus 65 gr
Druska 200 gr
Juod. malti pipirai 10 gr
Lauro lapeliai 10 gr
Kvapieji pipirai 5 gr

Gefilte fish

Išdarinėjame karpius, nuskutame žvynus. Pašaliname galvas ir uodegas, tačiau jų neišmetame – paliekame sultiniui. Žuvį supjaustome 2-3 cm. storio gabaliukais. Pašaliname stuburo kaulus, išimame žuvies mėsą, paliekame nepažeistą odą. Žuvies file du kartus sumalame mėsmale, naudodami plonų angų sietelį (nesmulkiname žuvų elektriniu smulkintuvu, kad nevirstų pasta!) Svogūnus sutarkuokuojame arba susmulkiname elektriniu smulkintuvu arba sumalame mėsmale. Dubenėlyje išplakame žalius kiaušinius su cukrumi, druska ir pipirais, įmaišome džiūvėsėlius, maltą žuvį ir susmulkintus svogūnus bei morką. Paliekame pastovėti mažiausiai pusvalandį šaldytuve (arba pernakt).

Gefilte fish

Į didelį platų puodą suberiame sultiniui skirtus stambiai supjaustytus svogūnus ir griežinėliais pjaustytas morkas bei burokėlius. Sudedame nuplautas karpių galvas ir uodegas. Šlapiomis rankomis prikemšame į odą žuvų masės, formuojant žuvies gabaliukus. Sudedame ant paruoštu daržovių. Supilame vandenį (kad tik apsemtu žuvį), suberiame cukrų, druską ir pipirus, lauro lapelius. Užvirus sumažiname ugnį, nugriebiame putas ir paliekame virti apie 2–2,5 valandos.

Gefilte fish

Viską atvėsiname ir tik tada atsargiai išgriebiame po vieną gabaliuką į gilią lėkštę, kurioje patieksime, ant kiekvieno uždedame po morkos griežinėlį (imant dar neatvėsusius žuvies gabalus, jie suyra). Palaistome trupučiu sultinio. Išvirusiomis daržovėmis ir žuvų galva papuošiame lėkštę su žuvimi. Likusį sultinį nukošiame per sietelį. Šį skystį supilame ant paruoštų kukuliukų, atvėsiname ir padedame į šaldytuvą, kad sultinys pavirstų drebučiais.

Gefilte žuvis patiekiama su plonu virtos morkos griežinėliu ir valgoma su krienais, kaip šaltasis užkandis (su balta chala arba macais ir krienais).

Gefilte fish

Kaip mums sekėsi?
... Karpis? Žuvis? Neee... Tokia buvo pirma reakcija į patiekalus iš karpio... O dar patiekalas garsenybė! Tik jau ne man, ne mano sugebėjimams.... Bet.... Kadangi jau buvom per kelis projektus bandę su profais gaminti šitą žuvį, tai neatsisakiau išbandyti.... Juk, kaip sako mano mama, iš gero produkto blogas patiekalas vis vien nesigaus... Tai pabandėme, reikėjo kantrybės, pavyko!...
... Žvejoti – taip, bet gaminti iš žuvies.... Sakiausi, kad nemėgstu (nekenčiu) tokio vargo.... Bet... Nieko čia sudėtingo, kai išbandai pats.... Žinoma, ragautojai mes patys... Profesionalai gal ir sukritikuot rastų ką....
... Pačiam vienam daug darbo, ypač kai neįgudęs... Bet...., su kompanija.... Pavyko....
... Koks tas karpis... Nebebijau jau šito recepto...

Silkės „*foršmakas*“

Silkė, 450 g Ropiniai svogūnai, 140 g Kiaušiniai, 2-3 vnt Obuoliai (rūgštūs), 160 g Alyvuogių aliejus 50 ml Citrinos sultys, a.šaukštelis Graikiniai riešūtai 50 g Cinamonas a.šaukštelis Druska, žiupsnelis Juod. malti pipirai, žiupsnelis	Patiekimui: Juoda duona 250 g/ ketvirtadalis kepalo Burokėliai (kepti) 250 g Alyvuogių aliejus 10 ml/ 2 arbat š. Natūralios obuolių sultys 10 ml/ 2 arbat š. Druska, malti juod. pipirai arbat.š.

Silkės „*foršmakas*“

Silkę smulkiai sukapojame peiliu.
Obuolius nulupame, išpjauname sėklalizdžius ir labai smulkiai sukapojame.
Svogūną nulupame, labai smulkiai supjaustome ir nuplikome verdančiu vandeniu, kad būtu ne toks aštrus.
Išvirtus kiaušinius nulupame. 1-2 kiaušinius smulkiai sukapojame peiliu.
Kapotą silkę, obuolius, svogūnus bei kiaušinius sumaišome su smulkintais graikinias riešutais, pagardiname alyvuogių aliejumi, citrinos sutimis, cinamonu, druska, juodais maltais pipirais.
Tiekiame užteptą ant juodos duonos, papuošiant virtu kiaušiniu ir svogūno pusžiedžiais.

Silkės „*foršmakas*“

Patiekimas ant burokėlių karpačo.

Nedidelius porcijinius indelius išklojame maistine plėvele. Į juos sudedame paruoštą foršmaką, suspaudžiame, kad susipresuotų, ir pastatome pusvalandžiui į šaldytuvą.
Per tą laiką supjaustome plonais apskritimais iškeptus ir pravėsusius burokėlius. Juos gražiai išdėliojame lekštėje, apibarstome druska, maltais pipirais, pašlakstome obuolių sultimis bei alyvuogių aliejumi. Paliekame pusvalandžiui, kad burokėliai įsiskonėtų.
Po pusvalandžio, silkės foršmaką atsargiai išverčiame ant pasimarinavusių burokėliu, papuošiame virtu kiaušiniu, žalumynais arba svogūno pusžiedžiais.

Silkės „*foršmakas*“

Kaip mums sekėsi?
... Labai skanus užkandis, nesudėtingas pagaminti, ir ta silkė visai nebaisi ;)....
... Labiau įprasta pas mus „silkė pataluose“, bet šitas patiekalas mums labai patiko....
.... Silkę juk galima ir mėsmale malti, bet kapota skaniau... Ir labai patiktų su svogūno laiškais patiekta (tikriausiai ;))
... Su juoda „Vilniaus“ duona gardu, labai gardu. O su burokėliais – daugiau darbo, bet verta paragauti!...

Žuvienė

Žuvienei:	Žuvies sultiniui:
Karpiai 1 kg Bulvės 500 g Morkos 300 g Žalumynai Druska, pipirai	Žuvų maistinės atliekos (galvos, kaulai, pelekai) Vanduo 2,5 l Svogūnai 150 g Morkos 100 g Druska 10 g Juod. pipirai 5 g Lauro lapai 1-2 vnt

Žuvienė

Verdant sultinį panaudojame po žuvų apdorojimo likusius gabaliukus: galvas, pelekus, uodegas, nugarkaulius, įvairias nuopjovas. Prieš virimą būtinai iš galvu išpjauname žiaunas, nes jos gali apkartinti sultinį.
Paruoštas žaliavas užpilame vandeniu ir greitai užviriname. Užvirinus, pasūdome, įmetame lauro lapelį, kelis pipirų grūdelius, nepjaustytus svogūnus ir morkas.
Sultiniui užvirus dangtį nukeliame, kaitrą sumažiname ir žuvies sultinį verdame 40-50 minučių.
Virimo metu vis nugraibome susidarančias putas, kad sultinys būtu skaidresnis.
Paruoštą sultinį perkošiame per labai smulkų sietelį arba per porą keletą kartų perlenktą marlę. Suvirusias žuvies dalis, svogūnus, morkas išmetame, nes jie jau būna atidavę sultiniui savo skonį.

Žuvienė

Perkoštą sultinį vėl užviriname. Sudedame nedideliais gabaliukais pjaustytas bulves ir morkas. Verdame iki kol jos bus suminkštėjusios, beveik išvirusios. Sudedame stambiai supjaustytus karpio gabaliukus. Užverdame. Verdame 3-5 minutes.

Nukeliame puodą nuo kaitros, pagal skonį pagardiname druska, pipirais, suberiame smulkiai sukapotus žalumynus.

Nukeltą puodą uždengiame dangčiu ir paliekame 5-10 min. pastovėti.

Žuvienę tiekiame apibarstę žalumynais, galima paskaninti grietine arba įspausti truputį citrinos sulčių.

Žuvienė

Kaip mums sekėsi?
...tai tikrai ne greitas maistas! Pervirti igi negalima.... O apdorojimas/išdarinėjimas karpio.... Iš pradžių kračiausi šito darbo, bet, iš tiesų, tai nieko sudėtingo.... Truputį įgusti reikia....
.... Jei nebūčiau paisiusi recepto nurodymų, tai tikriausiai būtų suvirusi į šaltieną mano žuvienė....
.... Kvapnus ir gardus patiekalas – koks tas karpis gali būti skanus!....
.... Gaminsiu dar ir dar kartą – jau išmokau išdarinėti karpį!....

Žydiška pynutė „*chala*“

Tešlai:

Kv. miltai 500 g

Sausos mielės 5 g

Šiltas vanduo 200 ml

Aliejus 50 ml

Cukrus 40 g

Kiaušiniai 2 vnt

Druska 10 g

Žydiška pynutė „*chala*“

Į didelį dubenį beriame 2/3 miltų, druską, sausas mieles, cukrų, supilame aliejų ir paplaktus kiaušinius. Išmaišome (šiek tiek – šaukštą - kiaušinių plakinio atsidedame pynučių aptepimui). Išmaišykite, padedame šiltoje vietoje, apklojus švariu drobiniu rankšluostėliu, kad pakiltų. Suberiame likusius miltus, pradedame minkyti. Minkyti reikia ilgai, bent 10 min. Tešla turi būti gana minkšta, elastinga, nebelipni.

Išminkytą tešlą suvoliojame į rutulį, kiek patepame aliejumi ir dedame į dubenį, pridengiame virtuviniu rankšluostėliu bei statome valandai į šiltą vietą, kad pakiltų – tešla turi maždaug padvigubėti.

Pakilusią tešlą darsyk išminkykite. Tuomet formuojame – piname - pailgą arba apvalią „chalą“. Suformuotą „chalą“ dedame ant skardos, išklotos kepimo popieriumi, vėl pridengiame rankšluostėliu ir dar pusvalandį šiltai pakildome.

Žydiška pynutė „*chala*“

Kol tešla kyla, įkaitiname orkaitę iki 180 laipsnių temperatūros (režimas – kaitinimas iš viršaus ir apačios, be ventiliatoriaus).
Pakilusias pynutes švelniai ir nespausdami aptepame kiaušinio plakiniu, pabarstome sezamo sėklomis ar aguonomis.
Dedame kepti. Vienai šeimyninei *chalai* prireiks 30–35 min orkaitėje. Iš šio kiekio ingridientų galima suformuoti 2 *chalas* ir vieną mini, tuomet kepimas užtruks iki 25 min. Viršus tampa gražiai rusvas.
Kiek atvėsus, galima *chalą* skanauti.

Žydiška pynutė „*chala*“

Kaip mums sekėsi?

.... Buvau nusistačiusiu „prieš“ mielinius gaminius. Bet, tereikia pirmam kartui užsispyrimo ir kantrybės sekti pažingsniui recepto nurodymus, pavyko iš pirmo karto!....

.... Abejojau, ar teisingai viską darau – vis žiūrėjau ir žiūrėjau į tešlą: ar kyla, ar jau tiek pakilo ir t.t..... Šiek tiek nerimavau.... Sakoma, kad mielinė tešla nemėgsta nerimo.... Ji tuomet nekyla arba susmenga.... Tai šitaip man nenutiko, nes visgi mačiau kaip kepamos *chalos* mokykloje per projektus, net buvau bandžiusi minkyti ir pinti.... Galutinis rezultatas kad ir šleivokas, bet skanus, juolab, kad pačios keptas!...

.... Supratau ko reikia – kantrybės, būti pasiruošus visus ingridientus. Susisverti, sumatuoti, susidėti patogiai ant darbastalio. Tuomet taip ramiai, pažingsniui viską atlikti, neskubėti. Atrodytų, tokie paprasti ingridientai, o toks pavykęs ir gardus rezultatas!...

... Ne taip jau trumpai minkyti reikia – prailgsta tos 10 minučių. Tuomet dar pynimas.... Bet išties paprasta ir įmanoma....

Skanaus!

- O antrajame projekto etape būtinai užrašysim ir visus linksmus bei juokingus nutikimus, ištikusius mus begaminant, beruošiant „kronikas“ virtuvės patirčių, įterpsime kelis pasakojimus, kuriuos išgirdome iš namiškių, kol gaminome arba kol jie skanavo mūsų „eksperimentus“.
- Iki susitikimo!