



## Mieli šios knygos skaitytojai,

esu Egdijus, gardaus maisto ruošėjas ir **Youtube** kanalo **SKONIŲ PARKAS** kūrėjas.

Ši odisėja prasidėjo, kai baigiau karinę virėjų mokyklą Kaliningrado srityje. Virėjo profesijos žinių ir praktikos bagažą papildžiau tarnaudamas kariuomenėje Estijoje. Vėliau keletą metų dirbau Kauno statybos kombinato filiale Toliemoje Šiaurėje – Sibire ir keliose kavinėse Lietuvoje.

Šioje knygoje rasite mano ir kitų sukurtus geriausius konservavimo receptus. Juos sudėjau į vieną rinkinį todėl, kad sulaukiau labai daug teigiamų atsiliepimų.

- Todėl, kad pasidėjus ir atsivertus knygą ant stalo daug paprasčiau ir patogiau gaminti.
- Todėl, kad ne visi naudojami internetu.
- Todėl, kad skaitydami knygą nevarginsite akių.
- Todėl, kad įsigiję knygą turėsite geriausius konservavimo receptus namų bibliotekoje.
- Todėl, kad gaminsite be kenksmingų medžiagų.
- Todėl, kad būsite sotūs ir laimingi.

Maistas + Menas, nes gaminti skaniai ir pateikti estetiškai yra kūryba.

Taip pat esu tautodailininkas, medžio drožėjas, tapytojas, todėl šioje receptų knygoje rasite mano drožybos ir tapybos darbus.

Skanaus ir sėkmės!

Apsilankykite  
„Skonių parko“  
Youtube kanale



# AGURKAI

## 1 RECEPTAS

### LABAI SKANŪS, TRAŠKŪS SŪDYTI AGURKAI

**700 ml stiklainiams:** agurkų, 3 vyšnių lapų, 2 serbentų lapų, 2–3 česnakų skiltelių, 1 krapų žiedyno. **3 l vandens reikės:** 350–400 g druskos.

- Agurkus pirmiausia nuplauname. Jei agurkai pirkti iš turgaus ir nežinote, kada skinti, juos prieš sūdymą užpilkite šaltu vandeniu ir palaikykite per naktį. Jei skinti prieš keletą valandų, užtenka palaikyti 1–2 valandas. (Geriausiai sūdymui tinka agurkai su spygiukais). Po to nupjauname agurkų galiukus iš abiejų pusių.
- Paruošiame stiklainius. Juos išplauname, kaitiname orkaitėje 200 laipsnių temperatūroje 20 minučių. Dangtelius pašluostome spiritu, degtine ar perpilame verdančiu vandeniu.
- Kai viskas paruošta, į 700 ml stiklainį dedame 2 serbentų lapus, 3 vyšnių lapus, krapų žiedyną, 2–3 skilteles česnako.
- Agurkų pridodame iki stiklainio viršaus, paliekame apie 2 cm laisvos vietos.
- Į 3 litrus šalto vandens beriame ir ištirpiname 350–400 g druskos. (Jei druskos padauginsime, bus per sūru, o jei per mažai, agurkai suges). Paruoštu skysčiu užpilame agurkus stiklainiuose, paliekame šiek tiek tuščios vietos, nes agurkai rūgs ir daugės skysčio.
- Agurkus pridengiame dangteliais, neužsukame. Stiklainius pastatome ant lėkštės, nes rūgimo metu gali išbėgti skystis, laikome 4 paras. (Jei atsiranda baltų nuosėdų – tai rūgimo bakterijos, neišsigąskite).
- Po 4 parų skystį nuo agurkų su prieskoniais nupilame, išplauname švari vandeniu jų neišėmus iš stiklainių. Po to vėl užpilame švari vandeniu (geriausiai tinka šulinio vanduo), užsukame dangtelius. Stiklainius apverčiame, paliekame pastovėti dvi valandas.
- Paruoštus stiklainius su agurkais nešame į šaltą rūšį. (Jei agurkai pradėtų rūgti, tai skystį nupilame ir vėl užpilame šaltu vandeniu).

8



## POMIDORAI ANT SNIEGO

**1 litrai:** 400–500 g pomidorų, 2 arbatinių šaukštelių smulkintų česnakų, 3 juodųjų pipirų žirnelių, krienų lapų / 0,5 arbatinio šaukštelio garstyčių grūdelių, 2,5 valgomųjų šaukštų obuolių acto. **Marinatui:** 1 valgomojo šaukšto druskos, 3 valgomųjų šaukštų cukraus.

- Paruošiame stiklainius. Juos išplauname, kaitiname orkaitėje 200 laipsnių temperatūroje 20 minučių. Dangtelius pašluostome spiritu, degtine ar perpilame verdančiu vandeniu.
- Pomidorus nuplauname, praduriame kotelius, kad nesutrūkinėtų odelė, suvedame į stiklainius, palikdami kuo mažiau laisvos vietos.
- Užverdame vandenį, juo iki viršaus užpilame pomidorus, uždengiame dangteliais, paliekame pastovėti 10 minučių. Po to skystį nupilame atgal į puodą ir verdame marinatą. Į puodą su nupiltu vandeniu beriame druską, cukrų ir maišydami užverdame. Marinatas paruoštas.
- Į stiklainius su pomidorais dedame krienų lapą ar garstyčių grūdelius, pipirus, smulkintą česnaką, pilame obuolių actą. Po to užpilame verdančiu marinatu.
- Stiklainius užsukame dangteliais, apverčiame ir paliekame atvėsti. Nešame į rūšį.



## KOPŪSTAI KORĖJIETIŠKAI

**1,5 litro stiklainiui:** 700 g kopūstų, 130 g morkų, 1 lauro lapo, 5 juodųjų pipirų žirnelių, 3 skiltelių česnako. **Marinatu:** 600 ml vandens, 1 valgomojo šaukšto druskos, 1 arbatinio šaukštelio korėjietiškų prieskonių, 3 valgomųjų šaukštų obuolių acto, 2 valgomųjų šaukštų (be kaupo) cukraus.

- Paruošiamė stiklainius. Juos išplauname, kaitiname orkaitėje 200 laipsnių temperatūroje 20 minučių. Dangtelius pašluostome spiritu, degtine ar perpilame verdančiu vandeniu.
- Į stiklainio dugną dedame pipirus, lauro lapą, česnako skilteles (jei didelės, perpjauame per pusę).
- Sutarkuojame morkas su korėjietiška tarka.
- Kopūstus supjaustome stambiais gabalais ir dedame į stiklainį, ant viršaus dedame saują tarkuotų morkų ir vėl kopūstų. Taip sluoksniuojame, paspausdami, kol užpildome visą stiklainį.
- Viską užpilame karštu, verdančiu vandeniu, pridengiame dangteliu ir paliekame pastovėti apie 10 minučių.
- Verdame marinatą. Į vandenį pilame druską, cukrų, korėjietiškų morkų prieskonius, išmaišome ir palaukiame, kol užvirs.
- Kai marinatas užverda, pilame obuolių actą, palaukiame, kol vėl užvirs.
- Nupilame vandenį nuo kopūstų stiklainiuose ir užpilame marinatu.
- Užsukame dangtelį, stiklainius apverčiame, šiltai apklojame ir paliekame atvėsti.
- Nešame į rūšį.

