

## ŠKOTIŠKI BLYNELIAI

KARALIENĖ ELŽBIETA II – JUNGTINIŲ  
AMERIKOS VALSTIJŲ PREZIDENTUI  
DWIGHTUI D. EISENHOWERIUI

1960 metų sausio 24 diena

Karalienė Elžbieta II 1957-aisiais, praėjus penkeriems metams po įžengimo į sostą, pirmą kartą su oficialiu vizitu aplankė Jungtines Amerikos Valstijas kaip tuometinio prezidento Dwighto D. Eisenhowerio viešnia. Jis atsakomojo vizito atvyko po dvejų metų, 1959-ųjų rugpjūtį. Karalienė Eisenhowerį ir jo žmoną Mamie priėmė Balmorale pilyje Škotijoje – puikiame, didžiuliame dvare, karališkajai šeimai priklausančiame nuo 1852 metų. Pokalbiai, vykę už uždarytų pilies durų, lieka paslapyje, vis dėlto galime būti tikri: prezidentą Eisenhowerį tiesiog pavergė škotiški karalienės blyneliai. Tiesą sakant, jis patiekalu taip susižavėjo, kad praėjus penkiems mėnesiams karalienė kiek pavėluotai asmeniškai išsiuntė receptą ir pridėjo prie jo laišką.

1960-ųjų sausio 24-oji

BAKINGAMO RŪMAI

Brangus pone Prezidente,

šiandienos laikraštyje išvydusi jūsų nuotrauką, kurioje stovėjote prie kepsninės ir kepėte putpele, prisiminiau, kad taip ir neišsiunčiau jums blynelių recepto, kurį pažadėjau Balmorale.

Tad skubu tai padaryti ir viliuosi, kad jums patiks.

Nors kiekiai nurodyti šešiolikai žmonių, kai valgytojų mažiau, aš paprastai beriu mažiau miltų ir pilu mažiau pieno, tačiau kitų produktų dedu tiek, kiek nurodyta.

Taip pat mėginau vietoj cukraus įpilti melasos sirupo, taip irgi labai gardu.

Manau, ruošiant mišinį reikia labai gerai išplakti ir prieš kepant per ilgai nelaikyti.

Su didžiuliu domesiu ir žavesiu sekėme jūsų nuostabią kelionę po tokią daugybę šalių, vis dėlto manome, kad būsimose savo kelionėse daugiau niekada nebegalėsime teigti, kad mus verčia nuveikti per daug!

Jūsų apsilankymą Balmorale prisimename su didžiuliu malonumu ir tikiuosi, kad nuotrauka primins jums itin linksmą dieną, praleistą su mumis.

Su geriausiaisiais linkėjimais jums ir poniai Eisenhower.

Nuoširdžiai Jūsų

Elizabeth R

VALGIARAŠTIS

ŠKOTIŠKI BLYNELIAI

Sudedamosios dalys:

- 4 puodeliai miltų
- 4 valgomieji šaukštai smulkaus cukraus
- 2 kiaušiniai
- 2 puodeliai pieno
- 2 arbatiniai šaukšteliai valgomosios sodos
- 3 arbatiniai šaukšteliai vynakmenio
- 2 valgomieji šaukštai lydyto sviesto

Išplakite kiaušinius, cukrų ir maždaug pusę pieno, suberkite miltus, gerai išmaišykite po truputį pildami likusį pieną, suberkite sodą ir vynakmenį, atsargiai išmaišykite lydytą sviestą.

Pakanka 16 žmonių.



Jan. 24<sup>th</sup>  
1960.

BUCKINGHAM PALACE

Dear Mr. President,

Seeing a picture  
of you in today's newspaper  
standing in front of a  
barbecue grilling quail,  
reminded me that I had  
never sent you the recipe  
of the drop sauce which I  
promised you at Balmoral.  
I now hasten to do so,

and I do hope you will find them successful.

Though the quantities are for 16 people, when there are fewer, I generally put in less flour and milk, but use the other ingredients as stated.

I have also tried using golden syrup or treacle instead of only sugar and that can be very good, too.



BUCKINGHAM PALACE


I think the mixture needs a great deal of beating while making, and shouldn't stand about too long before cooking.

We have followed with intense interest and much admiration your tremendous journey to so many countries, but feel we shall never again be able to claim that we are being

wade to do too much on  
our future tours!

We remember with such  
pleasure your visit to  
Balmoral, and I hope the  
photographs will be a  
reminder of the very happy  
day you spent with us.

With all good wishes to you  
and Mrs. Eisenhower.

Yours sincerely  Elizabeth R

# MENU



Date.....

## DROP SCONES

### Ingredients

- 4. teacups flour
- 4. tablespoons caster sugar
- 2 teacups milk
- 2 whole eggs
- 2 teaspoons bi-carbonate soda
- 3 teaspoons cream of tartar
- 2 tablespoons melted butter



Beat eggs, sugar and about half the milk together, add flour, and mix well together adding remainder of milk as required, also bi-carbonate and cream of tartar, fold in the melted butter.

Enough for 16 people

---

## IŠ PRAGARO

DŽEKAS SKERDIKAS – GEORGE'UI  
LUSKUI

*1888 metų spalį*

George'as Luskas, pirmininkavęs Vaitčepelio budrumo komitetui – grupei suinteresuotų miestiečių, energingai ieškojusių žmogaus, atsakingo už virtinę nužudymų, žinomų kaip „Vaitčepelio žmogžudystės“, – 1888 metų spalio 15 dieną gavo laišką asmens, kuris teigė, kad jis ir yra garsusis serijinis žudikas Džekas Skerdikas. Kartu su laišku atkeliavo maža dėžutė, kurioje, kaip nustatyta vėliau, gulėjo pusė vynes užkonservuoto žmogaus inksto. Manyta, kad ankstesnė šio organo savininkė – Catherine Eddowes, ketvirtoji Džeko Skerdiko auka. Raštelyje sakoma, kad likusi inksto dalis buvo iškepta ir suvalgyta.

Iš pragaro

Pone Luskai,

sere,

siunčiu pusę inksto kuri paėmiau iš vienos moters išsaugojau jums kitą dalį iškepiu ir suvalgiau buvo labai skanu. Gal atsiųsiu jums kruviną peilį kuriuo ji išpjoviau jei tik palūkėsite ilgėliau

pasirašė

Pagauk mane  
kai galėsi

Ponuli Luskai\*

\* Laiškas parašytas su klaidomis (čia ir toliau vertėjų pastabos).



From hell

Mr Sugar

Sor I send you half the  
Kidney Stork from one woman  
preserved it for you tother piece  
tied and ate it was very nice I  
may send you the bloody key that  
took it out if you only wait a while  
longer.

Signed

Take me when  
you can  
Mister Lusk -