

Svarbiausios saugumo taisyklės

- Niekada nepilkime spirito ar degojo skysčio tiesiai ant liepsnos ar įkaitusių anglių, kad plykstelėjusi liepsna mūsų neapdegtų.
- Neleiskime vaikų prie įkaitusių anglių (ugnies).
- Kepsninė turi stovėti stabiliai, ant lygaus paviršiaus.
- Nejudinkime karštos kepsninės.
- Niekada nepalikime kepsninės be priežiūros.
- Lekiant žiežirboms užsimerkime.
- Kad nenusidegintume pirštų, naudokime įrankius tik su medinėmis ar plastikinėmis rankenomis arba mūvėkime specialias pirštines.
- Baigę kepti, likusias žarijas užliekime vandeniu. Anglis į šiukšliadėžę pilkime tik įsitikinę, kad jos visiškai užgesusios.

Kaip išvalyti keptuvą

Po kiekvieno kepimo grotelės būtina gerai išplauti – tam galime naudoti dažų grandiklį ar metalinę šveitimo kempinėle. Kad būtų lengviau išvalyti pelenus, prieš kuriant ugnį po anglimis reikėtų pakloti kelis sluoksnius folijos.

Tinkama kepti mėsa

Mėsą galime kepti tiek atvirose kepsninėse, tiek su dangčiu. Tam tinka iešmai, skardelės, grotelės, grotelės-laikikliai, folijos lakštai. Turėdami nedaug laiko, galime išsikepti dešrelių, maltinių, mažais gabalėliais supjaustytos mėsos – ji greitai iškepa. Tai svarbu keliaujant su vaikais – paprastai kelionėje vaikai greitai išalksta, tad jiems sunku sulaukti, kol iškeps vėrinukai ar kepsniai.

Kiauliena



Geriausia rinktis minkštą kiaulieną – išpjovą, nugarinę, sprandinę, mentę ar šoninę. Iš šios mėsos paruošime kepsnių, šašlykų. Pastariesiems tinka ir kiaulienos kūpiai, tik tuomet mėsą reikia ilgiau marinuoti. Galime ant laužo išsivirti karkos, kiaulės kojos. Tada ištroškinkime ją katiluke, pridėję žirnių ar kopūstų. Šonkauliukai ar krūtinkaulis su kaulu puikiai iškeps ant grotelių.

Jautiena

Minkštą jautieną (išpjovą, nugarinę, mentę) geriausia kepti ant grotelių arba sumovus ant iešmų. Jautienos kūpiai tam netiks, nebent iš maltos jautienos gaminsime maltinukus, kurie puikiai iškeps kepsninėje. Kietesni bus ir kepsninėje kepti jautienos šonkauliukai.

Aviena

Avienos mėsa yra minkšta, tad galime kepti tiek avienos šonkaulius, tiek avienos kūpį. Gardžiausi – avienos nugarinės kepsniai su kauliuku – kotletai.

Veršiena

Veršiena – taip pat labai tinkama mėsa kepti kepsninėje. Tik ji labai liesa, tad prieš kepdami mėsos gabaliukus patepkime aliejumi arba suvyniokime į šoninės griežinėlių.

Paukštiena



Kepsninėje kepama įvairi paukštiena: vištiena, antiena, kalakutiene (galime kepti ir supjaustytą, ir visą, pavyzdžiui, viščiuką). Paukštienos mėsa – minkšta, greitai iškepa. Tik reikia nepamiršti, kad kepat be odėlės mėsa greitai prikeps prie kepamo paviršiaus – ją reikėtų patepti aliejumi. Paukštieną geriausia kepti suverus ant iešmų arba sudėjus ant grotelių-laikiklių. Bekepat galime palaistyti marinato ir vandens mišiniu (įpylus truputį vyno ar alaus).

Svarbiausia rinktis tik aukščiausios kokybės mėsa, kuri nėra visai liesa, – kepdami riebalai tirps ir mėsa išliks sultinga. Prieš kepat, mėsa vertėtų palaikyti marinatė: marinato rūgštis (vyno, vyno acto, vaisių sulčių, sidro, alaus) mėsa suminkštins ir suteiks jai papildomo aromato, o aliejus suminkštins itin liesą mėsa. Storesnius mėsos gabalėlius reikia pradurti ar įpjauti, kad marinatas geriau įsigertų.

Svarbu stebėti, kad iškeptoje mėsos (kiaulienoje, vištienoje, dešrelėse, kotletuose) nebūtų net vos rožinės spalvos vietų – galime apsinuodyti.

Taisyklės, kuri griežtai apibrėžtų, kiek laiko reikia kepti mėsa, nėra. Tai priklauso nuo kepsnio storio ir ugnies temperatūros.

Patarimas. Patikimiausias būdas pažiūrėti, ar mėsa iškepusi, – patikrinti nykščiu (tiesiog spustelėti storiausią kepsnio vietą). Jei mėsa yra elastinga, vadinasi, viduje ji dar pusžalė. Visai ar beveik iškepusi mėsa yra daug kietesnė. Gerai iškeptas kepsnis būna „nelankstus“.

Baigus kepti, mėsa reikia padėti prie grotelių krašto, kur mažesnė kaitra. Tada kepsnio viduje esančios sultys tolygiai nusistovės.

Patarimas. Kad šonkauliukai ir kalakuto šlaunelės greičiau iškeptų, iš vakaro juos galime apvirti ar apkepti, o vaisių metu tiesiog baigti kepti kepsninėje. Namuose galime apkepti ar apvirti didelius, gamtoje virti paruoštus mėsos gabalus.

Sūris

Sūris – nepelnytai išskylautojų užmirštas produktas, o kiek daug turime jo rūšių. Tinkamiausias kepti – varškės sūris (be priedų arba su įvairiomis daržovėmis). Geriausia kepti folijoje, pabarsčius žolelėmis ir įdėjus gabalėlį sviesto.



Iškeptas varškės sūris su daržovėmis

Karžygių pietūs



Kiaulienos iešmeliai

Suvalkijos žmonės visada galėjo didžiuotis gardžiausiais skilandžiais, rūkytomis dešromis, kumpiais, lašiniai. Apsilankius netikėtam svečiui, suvalkiečiai visada ras ką padėti ant stalo. Ir ne veltui – Suvalkijoje anksčiausiai Lietuvos teritorijoje (XIX a. pradžioje) buvo panaikinta baudžiava. Dėl geresnių ekonominių sąlygų, žemdirbystei palankių derlingų žemių buvo auginama ir daugiau gyvulių. Nei džūkai, nei rytų aukštaičiai neturėjo tokių galimybių – todėl „džiaugėsi“ gardžiausiais patiekalais iš grikių ir bulvių, taip pat blynais, skryliais ir virtiniais.

Po kelionės Suvalkijoje ir mes papietaukime „laikydami“ mėsos dietos.

Kiaulienos iešmeliai



600–800 g kiaulienos išpjovos
arba nugarinės
2 mažų cukinijų
marinatu:
2–3 šaukštų skysto medaus
120–150 ml „Medžiotojų“ vyno
1 šaukštelio malto imbiero
1,5–2 šaukštų sezamo sėklų
druskos
pipirų

Iš pradžių 3 cm kubeliais supjaustyti kiaulienos išpjovą arba nugarinę. Nedideliais gabalėliais ar riekelėmis supjaustyti cukiniją. Marinatui sumaišyti medų su vynu, imbieru, sezamo sėklomis, pagardinti druska ir pipirais. Ant iešmų pakaitomis verti kiaulienos ir cukinijos gabalėlius, juos suspaudžiant vieną prie kito. Suvėrus gausiai aplaisyti marinatu ir kepti ant grotelių apie 10 min., retkarčiais užpilant marinato.

Keptas kepenų paštetas



300 g vištų kepenėlių
300 g vištų širdelių
300 g šviežių lašinukų arba riebios kiaulienos
200–250 g vandens
2 kiaušinių
50 g batono
2–3 svogūnų
1 morkos
1 nedidelės saliero šaknies
1 poro
1 muskato riešuto
aliejaus
džiūvėselių
žalumynų
druskos
pipirų

Lašinukus arba riebią kiaulieną supjaustyti gabalėliais ir sudėti į puodą kartu su vištų širdelėmis, supjaustyta morka, svogūnais, salieru ir poru. Viską šiek tiek pakepinti, paskui sudėti vištų kepenėles, įpilti vandens ir ištroškinti. Atvėsusius troškintus produktus sumalti arba sutrinti elektriniu trintuvu kartu su daržovėmis ir piene ar vandenyje mirkyta batono rieke. Į gautą masę įmušti kiaušinius, įberti pipirų, tarkuoto muskato riešuto ir pasūdyti. Tada viską gerai išsukti ir sukrėsti į riebalais išteptą bei džiūvėseliais pabarstytą specialų stiklinį ar molinį indą. Kepti orkaitėje 30–40 minučių. 180 laipsnių temperatūroje, specialų indą įstačius į skardą su vandeniu. Paštetui iškepus, jį reikia atšaldyti ir galima papuošti žalumynais.



Pakruojo dvaro rūmai

esančių dvaro sodybų Burbiškio dvaras išsiskiria tuo, kad XX a. pradžioje čia buvo sukaupta bene daugiausia meno vertybių. Be to, dvaro savininkai Baženskiai suformavo didelį ir puošnų parką, jame pastatė paminklą, skulptūrų. Daugelį meno vertybių sukūrė skulptorius Kazimieras Ulianskis. 1912 m. centrinėje parko dalyje pastatytas jo kūrinys – Lietuvos didžiojo kunigaikščio Vytauto paminklas.

Kita lankytina vieta – Pakruojis, nuo Burbiškio nutolęs 34 km. **Pakruojo dvaras** yra didžiausias iki šių dienų išlikęs dvaro pastatų kompleksas Lietuvoje, įrašytas į Lietuvos rekordų knygą kaip didžiausia saugoma paminklo sauginė dvaro sodyba. Čia galime pasigrožėti dvaro peizažais, aplankyti rūmų ekspoziciją, vasarą pasivažinėti karieta (žiemą – rogėmis), paplaukioti valtele Kruojos upe, pasivažinėti senoviškais dviračiais, pajodinėti po dvarą ir pašerti žemaitukų veislės arklius. Dar viena pramoga – per Kruojos upę pereiti unikaliu arkiniu tiltu ir taip atsidurti Meilės saloje. Šis vėlyvojo klasicizmo stiliaus tiltas yra vienintelis dolomitinis statinys Lietuvoje.

Pasigrožėję Pakruojo dvaro sodyba ir ja supančia aplinka, keliaukime į Joniškėlį, kuris įsikūręs 23 km nuo Pakruojo. Vienas intriguojantis Joniškėlio miesto faktas – 1918–1919 m.

čia buvo įkurta Joniškėlio respublika, gynusi Šiaurės Lietuvą nuo bolševikų ir bermontininkų. Joniškėlis garsėja ir seniausia Lietuvoje universitetine ligonine bei viena pirmųjų mokyklų mūsų šalyje. Apžiūrėję šiuos abipus Joniškėlio Švč. Trejybės bažnyčios stovinčius pastatus galima sukliki didikų **Karpių dvaro sodybos** link. Mus pasitinka ne tik didingi Joniškėlio dvaro rūmai, bet ir išpuoselėtas parkas. Šalia jo driekiasi pieva – puiki vieta pailsėti, atsigaivinti, kepsninėje išsikepti mėsytes ar žuvis ir skaniai pavalgyti. Atgavę jėgas, pasidžiaukime mus supančia gamta, patyrinėkime dvaro parko augaliją.

Iš Joniškėlio galima grįžti tuo pačiu keliu. Gyvenantiems Kauno ar Vilniaus rajonuose, patogų važiuoti Pasvalio link, o vėliau pasukti į Panevėžio pusę. Taip pasiekti E272 plentą, vedantį iki pat Vilniaus, ir E67 kelią iki Kėdainių ir Kauno.

Baisogalos dvaras iš paukščio skrydžio



Baisogalos dvaras 1

Baisogalos dvaras rašytiniuose šaltiniuose minimas nuo XVI a. kaip karališkasis dvaras. Šio vardo dvaro sodyba neteko XVIII a. pabaigoje – XIX a. pradžioje, kai tapo privačia nuosavybe. Žinoma, kad 1554 m. karaliaus Žygimanto Augusto paliepiamu dvaras buvo perduotas Hansui Skopui. O nuo 1830 m. iki 1940 m. jį valdė bajorų Komarų dinastija.

Baisogalos dvaro puošmena – dviaukščiai griežtos simetriškos struktūros rūmai, kurių architektūroje vyrauja rusiško ampyro bruožai ir secesijos dekoru elementai. Išskirtinė dvaro rūmų dalis yra rotunda (apskritas kupolu dengtas rūmų statinys). Pagal pirminį projektą rotunda turėjo būti pastatyta iš parko pusės, tačiau atsiradus priestatams ji tapo pagrindiniu dvaro įėjimu ir vestibuliu. Dvaro ansambliui priklauso arklidė su ratine, oranžerija, svirnas su virtuve, ledainė, du tvartai, kumetynas, vėjo malūnas, du kluonai, spi-

rito varykla, karvidė, garažas, kalvė, šulnys, dvarą supanti mūrinė tvora su vartais. Baisogalos dvaras – vertingas XIX–XX a. architektūrinis ansamblis su išraiškingu peizažiniu parku. Jame laisvai susodintos želdinių grupės, auga ne tik įprastos medžių rūšys, bet ir tujos, akacijos, raudonieji bukai. Nuo 1952 m. dvarė įkurtas Lietuvos gyvulininkystės institutas, besirūpinantis Baisogalos dvaro statiniais ir parku.

Burbiškio dvaras 2

Pirmieji rašytiniai šaltiniai apie Burbiškio dvarą siekia XVII amžių. 1819 metais Burbiškio dvaras atiteko Baženskiams. Šie dvarininkai išplėtė dvaro sodybą, jų iniciatyva iškilo naujų dvaro pastatų, pradėtas formuoti peizažinis parkas. Baženskių dėka buvo pastatyti iki šių dienų išlikę neogotikiniai dvaro rūmai, sumūryti iš lauko akmenų. Dvaro ansambliui taip pat priklauso arklidė, svirnas, tvartas, ledainė,



Burbiškio dvaro rūmų svečių korpusas



Ventės ragas iš oro

Lietuvininkų krašte: nuo Šilutės iki Ventės rago

Pietūs prie Kuršių marių



Mažoji Lietuva – išskirtiniu gamtiniu, istoriniu ir kultūriniu paveldu garsėjantis Lietuvos regionas. Čia galime pamatyti mažai žmogaus rankos paliestų kraštovaizdžių, pamario gyvenviečių, senųjų Kuršių žvejų kaimų: Rusnę, Mingę (Miniją), pasigėrėti iš tolo šviečiančiais švyturiais, pamario simboliu – vėtrungėmis, o pavasarį – išsvysti potvynių.

Pradinis kelionės taškas – **Šilutės** ❶ miestas. Į jį veda ne vienas kelias, tačiau, norėdami pasigrožėti Nemuno panorama, turėtume važiuoti 141 keliu, pereinančiu į Tilžės gatvę. Šilutėje pervažiavę geležinkelio pervažį, pir-

miausia pamatysime katalikų Šv. Kryžiaus bažnyčią. Važiuodami toliau Lietuvininkų gatvėje išvysime daugelį svarbių miesto pastatų, paskelbtų kultūros paveldo objektais. Šilutės miesto mecenato Hugo Šojaus dvaro sodyboje galėsime pasigrožėti didingais restauruotais dvaro pastatais, pasivaikščioti šalia esančiame parke. Čia pasodinta kerinčių japoninių magnolijų alėja.

Pasigrožėję dvaro sodyba, keliavime pagrindiniu keliu Rusnės salos, garsėjančios pavasariniais potvyniais, link. Šilutės mieste pervažiuokime metalinį geltonos spalvos tiltą per Šyšos upę ir, palikę Šilutę, judėkime vakarų

Pietūs po Aukštaitijos dangumi



Juodųjų serbentų vynas „Voruta“ pripažintas tautinio paveldo produktu, gavęs ne vieną tarptautinį medalį, lyginamas su Kagoro ar „Cabernet Sauvignon“ vynu. Kaip pasigaminti tokį vyną, jau buvo rašoma XX a. pr. knygoje, skirtose šeiminiškėms. Pasirodo, jo ir klebonui nebuvo gėda pasiūlyti. Lietuviško vyno istorijoje minima ir tai, kad jo yra ragavę Anglijos monarchai. Ketvirtajame praėjusio amžiaus dešimtmetyje Balys Karazija nuolat dalyvaudavo tarptautinėse prestižinėse parodose Paryžiuje, Londone, kuriose buvo pristatomi ir lietuviški vynai. Esą tokios parodos metu Karalienei Motinai teko paragauti juodųjų serbentų vyno. 2006 metais, dabarinei Anglijos karalienei Elžbietai II viešint Lietuvoje, taip pat buvo perduota lietuviško juodųjų serbentų vyno.

Šiandien paragaukime kepsnio, marinuoto su „Vorutos“ vynu.

„Vorutos“ kepsnys

4–6 kiaulienos nugarinės pjausnių su kauliuku po 150–200 g
marinatui:
„Vorutos“ juodųjų serbentų vyno keleto kadagio uogų
1–2 šaukštų grūdėtųjų garstyčių druskos
pipirų

Mėsą nuplauti, nusausinti, ir sudėjus į dubenį, pagardinti sutrintomis kadagio uogomis, grūdėtomis garstyčiomis, druska bei pipirais. Tada užpilti vynu, kad apsemtų, ir padėti vėsioje vietoje 8–12 val. Pjausnius ant grotelių reikia kepti iš abiejų pusių po 10–15 min., kol gerai iškeps. Galima patiekti su žaliosiomis salotomis.



Žaliosios salotos

200–300 g mėgstamų lapinių salotų
150–200 g gražgarsčių
100–120 g laiškinių svogūnų
200 g kietojo („Žalgirio“, „Prūsijos“, „Jubiliejinio“ ar kitokio) sūrio
padažui:
100 g alyvuogių aliejaus
3–4 citrinų sulčių
druskos
pipirų

Daržoves reikia nuplauti, nuvarvinti ir susmulkinti. Tada paruošti padažą iš aliejaus, acto, druskos ir pipirų. Juo pagardinti salotas ir galiausiai ant viršaus užbarstyti sutarkuoto kietojo sūrio.



Žaliosios salotos