

E L Ź B I E T A M O N K E V I Č



VIRTUVĒS VADOVAS



LABAS, SKAITYTOJAU! 11



1

VIRTUVINIS ARSENALAS 12

STAMBIOJI VIRTUVĖS TECHNIKA 14

Šaldytuvai 14
Viryklės 14
Gartraukiai 15
Indaplovės 15

VIRTUVĖS REIKMENYS 16

Plaktuvai, smulkintuvai, kokteilinės, kombainai 16
Puodai ir keptuvės 16
Kiti indai 20

VIRTUVĖS ĮRANKIAI 22

Peiliai 22
Įvairūs smulkinimo įrankiai 24
Pjaustymo lentelės 25
Kiti įrankiai 26
Kepimo popierius, folija, maistinė plėvelė,
kepimo rankovė 29

PATIEKIMO INDAI 31

Būtinasis indų rinkinys 32

2

ORGANIZACINIAI DARBAI 34

Higiena 36
Mamuto medžioklė 39



3

SANDĖLIUKAS 42

MĖSA 44

Jautiena 45
Veršiena 46
Kiauliena 47
Aviena ir ėriena 47
Triušiena 49
Paukštiena 49
Žvėriena ir laukinių paukščių mėsa 50

ŽUVYS 51

KIAUŠINIAI 56

PIENAS IR PIENO PRODUKTAI 60

VIRTUVĖS SPINTELIŲ LOBIAI 64

Actas 64
Aliejus 65
Cukrus 66
Druska 66
Miltai, makaronai,
 kruopos ir ankštiniai 67
Miltai 67
Makaronai 68
Kruopos 69
Rečiau vartojami grūdai ir kruopos 71

DARŽOVĖS 73

Šakniavaisiai 75
Svogūninės daržovės 77
Vaisinės daržovės 78
Ankštiniai 80
Kopūstinės daržovės 80
Lapinės ir salotinės daržovės 82

GRYBAI 83

VAISIAI 86

Vietiniai vaisiai ir uogos 86
Atogrąžų ir paatogrąžių vaisiai 90

RIEŠUTAI 93

PRIESKONIAI 96

PRIESKONINĖS ŽOLELĖS 100

4

GERA PRADŽIA... 106

Per asperum ad astra 108
Svėrimas ir matavimas 109
Kulinarinės technikos 110

5

MAŽOS GUDRYBĖS 114

Salotos 116
Sriubos 117
Karštieji patiekalai 120
Padažai, pagardai ir užpilai 122
Garnyrai 123
Desertai 125

6

KAD BŪTŲ GRAŽU I 128

Maisto dėliojimas lėkštėse ir puošimas 130
Stalo servavimas 132

7

SVEČIAI SVETELIAI 134

Švenčiame namuose 136
Iškylos 139

8

KEPYKLĖLĖ 142

Biskvitinė tešla 144
Keksiukai ir... keksiukai 146
Plikyta tešla 147
Trapi tešla 148
Meduolių tešla 150
Mielinė tešla 151
Pakaitalai 152

9

KAD BŪTŲ GRAŽU II 154

Kepinių puošimas 156



GAMINAME! 164

SRIUBOS

Barščiai 170
 Daržovių tyršriubė 172
 Grybų tyršriubė 173
 Keptų persikų sriuba su apelsinų sultimis 173
 Kniška sriuba su krevetėmis ir grybais 169
 Kopūstų sriuba su mėsos kukulaičiais 167
 Paukštiesos sultinys 166
 Perlinių kruopų sriuba su daržovėmis 171
 Sriuba su krevetėmis ir grybais 169
 Suomiška žuvienė 169
 Šalta cukinijų sriuba su maskarpone 175
 Šalta vaisių sriuba su makaronais 175
 Šaltibarščiai 174
 Šviežių daržovių sriuba 171
 Vištienos sriuba su ryžiais ir bulvėmis 167
 Žuvies sultinys 168

KARŠTIEJI PATIEKALAI

Biskvitiniai lietiniai 207
 Bulvės „Dauphinoise“ 194



Bulvės „Marghe“ 193
 Bulviniai sklandžiai 204
 Cukinijų ir pievagrybių blynėliai 205
 Daržovės „Provansal“ 193
 Fritata su cukinijomis ir mocarela 200
 Grikių košės sklandžiai su sūriu ir Provanso žolelėmis 209
 Grikių košė su grybais 189
 Grikių lietiniai 207
 Įvairių kopūstų apkepas 216
 Kalakutienos kumpelis po obuolių kailinukais 177
 Karpis jogurto padaže 186
 Keptas kiaušinis su špinatais 201
 Kiaušinis kumpio indelyje 202
 Kiaušinienė su daržovėmis 199
 Kniški vištų sparnėliai 177
 Klasikinė lazanija 190
 Klasikinis ometas 198
 Lakštiniai su rūkyta lašiša ir grietinės padažu 215
 Lazanija su špinatais ir rikota 192
 Makaronai su brokoliniiais kopūstais ir šonine 215
 Makaronai su pomidorais ir pupelėmis 214
 Mėsos troškiny su daržovėmis 182
 Netikras zulkis su grybais 179
 Paprasti lietiniai 206
 Pavasarinis daugjaryžis 188
 Pica „Margarita“ 212
 Pikantiški varškėčiai 211
 Plovas su pomidorais 189
 Saldi lazanija 192
 Salierių paplotėliai 205
 Sklandžiai su rūgpieniu 208
 Sklandžiai su sėlenomis 209
 Sluoksniuotos tešlos apkepas su tunu 216
 Sluoksniuotos tešlos pyragas su špinatais 213
 Sterkas su kaparėlių padažu 187
 Šilkiniai varškėtukai 211
 Tortilija su bulvėmis 199
 Tradiciniai balandėliai 180
 Tradicinis keptas viščiukas 181
 Tradicinis kiaulienos muštinis 181
 Upėtakis, keptas lavaše su prieskoninėmis žolelėmis 185
 Varškėčiai 210
 Varškės ir makaronų apkepas 219
 Vegetariškas pupelių ir avinžirnių troškiny 183
 Vištienos iešmeliai 176
 Vištienos maltiniai 178
 Vištų blauzdelės, keptos ant daržovių 183
 Žuvies filė, kepta svieste 185
 Žuvis, kepta popieriniame voke 184
 Žuvis su pomidorų padažu 187
 Žuvų maltiniai 179

SALOTOS

Avokadų salotos su krevetėmis 221
 Burokėlių krapačas su ožkos sūriu 223
 Cezario salotos 220
 Salotos „Caprese“ 223
 Salotos su upėtakiu 221
 Virtų daržovių salotos 222

UŽKANDŽIAI

Avokado ir lašišos užkandėlės 227
 Gėlytės formos kiaušiniai 196
 Įdaryti kiaušiniai 197
 Krevečių ir kumpio iešmeliai 225
 Kumpio ir džiovintų slyvų suktinukai 224
 Marinuoti kiaušiniai 197
 Marinuotos alyvuogės 226
 Sluoksniuotos tešlos kvadratėliai su grybais 228
 Sluoksniuotos tešlos kvadratėliai su sūriu 229

DESERTAI

„Vynuogių“ kekė drebučiuose 235
 Grietinėlės drebučiai su avietėmis 234
 Klasikinis degintas kremas 230
 Melionų šerbetas 233
 Sluoksniuota želė 235
 Tiramisas 232

SALDŪS KEPINIAI

Baltymų pyragas su cukrine plutele 250
 Jogurtinis keksas 254
 Keksiukai su uogomis 247
 Lavašo riestė su obuoliais 213
 Meduoliai 238
 Mielinės sraigės su cinamonu 242
 Migdolų plokštelių sausainukai 233
 Obuolių pyragas 248
 Pyragaičiai „Lava“ 232
 Plikyti pyragaičiai su kremu 236
 Riešutiniai keksiukai su kriaušėmis 246
 Sluoksniuotas keksas 252
 Šokoladiniai keksiukai su kavos kremu 244
 Šokoladinis sūrio pyragas 255
 Šokoladinis pyragas su apelsinais 253
 Trapūs sausainiai 240
 Trupiniotis su abrikosais 251

GARNYRAI

Arabiškas garnyras 259
 Bulvių košė su špinatais ir džiovintais pomidorais 260
 Bulvių skiltelės 263
 Burokėliai su apelsinais 261
 Garintos daržovės su žolelių užpilu 262
 Keptos daržovės su lazdynų riešutais 263
 Kruopainiai su alyvuogėmis 258
 Kukurūzų košė su rozmarinais ir sūriu 263
 Lęšių ir paprikų garnyras 260
 Morkos su paprikomis 259
 Morkų ir cukinijų „spagečiai“ 258
 Sviestiniai ryžiai su krapais ir citrinomis 261

PAGARDAI

Avinžirnių pagardas su graikiniais riešutais 264
 Avokadų trintinys 266
 Baklažanų trintinys 268
 Grybų pagardas 265
 Jogurto pagardas su jaunomis daržovėmis 264
 Morkų pagardas 265
 Paprikų tepinys 269
 Pupelių pagardas su džiovintais pomidorais 267
 Rūkytos skumbės ir varškės pagardas 267
 Špinatų pagardas su jogurtu 266
 Tunų pagardas su alyvuogėmis 269
 Vištienos ir migdolų pagardas 268

PADAŽAI IR UŽPILAI:

Baltasis padažas 190, 273
 Baltasis padažas su krapais ir citrinomis 273
 Česnakinis padažas 272
 Grietinės padažas su šonine 274
 Grybų padažas 275
 Jogurto ir apelsinų padažas 271
 Keptų obuolių padažas su krienais 275
 Mėsos padažas 190
 Pomidorų padažas 274
 Prieskoninių žolelių užpilas su pomidorais 270
 Prieskoninių žolelių padažas su česnakais 270
 Sūrio padažas 271
 Toriškas padas 272

SVARBI INFORMACIJA 276

RODYKLĖ 279

LITERATŪROS SĄRAŠAS 282

NUOTRAUKŲ SĄRAŠAS 283

KITI INDAI



Garų puodas. Maisto gaminimas garuose – vienas iš pačių paprasčiausių, bet kartu ir naudingiausių maisto gaminimo būdų. Gaminti galima elektriniame garų puode arba naudojant specialų įdėklą. Jų yra metalinių išskleidžiamų, dedamų į puodo dugną, ir nerūdijančiojo plieno arba karščiui atsparaus stiklo, dedamų ant puodo.

Greitpuodis gerokai sutrumpins gaminimo laiką, be to, jame pagamintas maistas bus sultingas ir puikaus skonio.



Ketiniuose troškintuvuose maistą galima ir troškinti, ir kepti, naudoti juos ir ant viryklės, ir orkaitėje. Labai ilgai laiko šilumą, puikiai tinka ne tik troškiniams ar košėms virti, bet ir jau išpopuliarėjusiam lėtajam maistui gaminti.



Užkepėlių indai – neaukšti stori keraminiai, ketiniai, storo stiklo įvairių formų ir dydžių kepimo indai, gali būti kelioms arba 1 maisto porcijai gaminti.



Maži troškintuvai – tai 1 porcijos dydžio keraminiai arba ketiniai puodeliai su dangteliais. Juose pagamintas maistas yra skanus ir labai sultingas. Tokie puodeliai paprastai yra labai dailūs, kartu skirti ir maistui patiekti.



Gilioje kiniškoje (wok) keptuvėje galima labai greitai pakepti smulkiai pjaustytų produktų, taip pat jose verdamos sriubos, gaminami troškiniai.



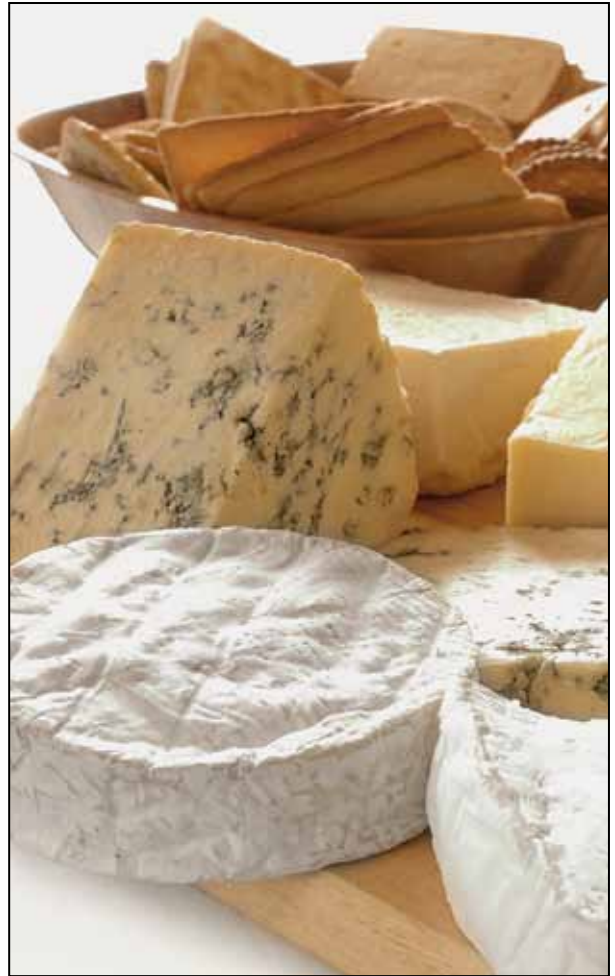
Troškintuve kūginiu dangčiu su skylute viršuje pagaminti patiekalai dėl ypatingos garų cirkuliacijos labai sultingi ir švelnios konsistencijos.



SŪRIS

Sūris – vienas seniausių natūralių žmogaus gaminamų produktų. Sūriai vertinami ir kaip kasdienis produktas, ir kaip puiki išskilmingo pobūvio valgiaraščio dalis. Gaminami iš karvių, ožkų, avių pieno.

Sūriai klasifikuojami pagal konsistenciją (minkštieji, pusminkščiai, kietieji ir puskiečiai), pieno rūšį (ožkų, karvių, buivolų), gamybos technologiją (varškės ir fermentiniai), žievę (su natūralia arba nuplaunama). Vienos pasaulinės sūrių klasifikavimo sistemos nėra – įvairiose šalyse ji skirtinga, pvz., Prancūzijoje sūriai skirstomi ir pagal tai, kur pagaminti: gamykloje, ūkyje ar amatininko dirbtuvėje.



Sūrio rūšis	Pavadinimas	Kokį rinktis	Kur panaudoti
Nebrandintas	Feta, brinza, mocarela, rikota	Jei yra galimybė, patikrinkite kvapą, pirkite nedaug, geriausia vienam kartui.	Valgomi švieži, užkepti, kai kuriuos galima kepti ant grotelių.
Pelėsinis su mėlynuoju pelėsiu	Rokforas, daniškas melsvasis, kambozola, gorgonzola	Žievė neturi būti šlapia, sutrūkinėjusi.	Valgomi švieži, patiekalai šiais sūriais gardinami negausiai.
Pelėsinis su baltuoju pelėsiu	Bri, kamamberas	Žievė turi būti sausa, nelipni.	Valgomi švieži, kepami tešloje arba be jos.
Puskietis	Edamas, reblošonas, provolonė, masdamas, ementalis	Turi būti nesudžiūvęs.	Valgomi švieži, naudojami gaminant įvairius patiekalus, padažus. Lydomi, tarkuojami, tinka užkepėlių plutelei.
Kietasis	Čederis, griujeris, pekorinas, parmezanas, „Džiugas“	Kietieji sūriai džiūsta net ir itin gerai suvynioti, todėl pirkite sūrio tik tiek, kiek būtina.	Valgomi švieži. Naudojami gaminant suflė, padažus, barstomuosius džiūvėsius, tinka užkepėlių plutelei.

Sūrių laikymas

- Sūrius laikykite šaldytuve suvyniotus į kepimo popierių arba po specialiu gaubtu, svarbu, kad jie nesudžiūtų.
- Į maistinę plėvelę sūrio nevyniokite, nes joje jis „užduš“.
- Pelėsinį sūrį būtina suvynioti, antraip gali supelyti šalia esantys produktai.
- Šaldomas sūris netenka drėgmės, taip pat pakinta baltymų struktūra, aromatas, tad jo kokybė prastėja.
- Sudžiūvusį sūrį galima sutarkuoti ir įmaišyti į maltą mėsą, blynelių, daržovių sklandžių tešlą – į tą valgį, kurio sudedamąsias dalis reikia surišti ir jis bus termiškai apdorojamas.

Sūrio žievė

Dažnai kyla klausimas, ar valgyti sūrio žievę. Dirbtinė sūrio žievė (vaškinė, plastikinė) nevalgoma, o natūralią galima valgyti, bet vadovaukitės savo pojūčiais ir skoniu. Neretai sūrio, pvz., kamambero arba bri, žievė yra neatsiejama skonio dalis. Paprastai patariama paragauti nedidelį gabaliuką žievės ir, jei jos skonis geras ir papildo sūrio skonį, žievę galima valgyti.



Sūrių patiekimas

Patiekti sūrius reikia taip, kad lėkštėje būtų šešių skonių sūrio: šviežio, neutralaus, švelnaus, sodraus, aštraus ir labai aštraus, bet galima patiekti ir trijų – paprastai švelnaus, sodraus ir aštraus. Sūriai lėkštėje sudedami pagal laikrodžio rodyklę – minkščiausias ties 6 val. Sūrių negalima suglausti, jų skoniai neturi susipinti. Todėl jie atskiriami šviežiais arba džiovintais vaisiais, riešutais, duona, trapučiais. Prie sūrio patiekama medaus, džemo. Paprastai padedama keletas peilių – kiekvienos rūšies sūriui vis kitoks. Kietieji sūriai skaldomi nedideliais gabaliukais, puskiečiai pjaustomi riekelėmis arba kubeliais, minkštų ir pelėsinų galima nepjaustyti arba patiekti riekelėmis.



- Sūrį išimkite iš šaldytuvo maždaug valandą prieš patiekdami, kad atsiskleistų jo skonis.

Pieno produktai su augalinės kilmės riebalais

Grietinė, pieno riebalai, varškė, grietinė, sūriai, pagaminti dalį pieno ar jį visą pakeitus augaliniais riebalais, vadinami gaminiais, mišiniais ar produktais (tepusis riebalų mišinys, sūrio produktas ir kt.), kad vartotojams jau iš pavadinimo būtų aiški pieno produkto sudėtis. Turi būti nurodytas ir augalinių riebalų kiekis. Todėl prieš perkdami įsitikinkite, kad tai tas produktas, kurio jums reikia.

SVARBU!

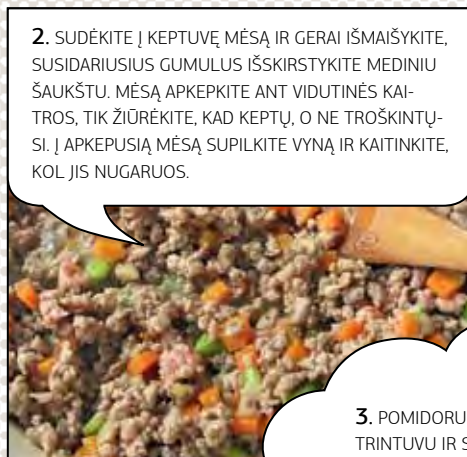
Augaliniai riebalai ir augaliniai aliejai – tai du skirtingi dalykai.

KLASIKINĖ LAZANIJA

MĖSOS PADAŽAS



1. SUPJAUSTYKITE DARŽOVES NEDIDELIAIS KUBELIAIS, Į KEPTUVĘ SUPILKITE ALIEJŲ, SUDĖKITE SVIESTĄ IR IŠLYDĘ SUBERKITE DARŽOVES. KEPKITE NUSTATĘ VIDUTINĘ KAITRĄ, KOL DARŽOVĖS SUMINKŠTĖS.



2. SUDĖKITE Į KEPTUVĘ MĖSĄ IR GERAI IŠMAIŠYKITE, SUSIDARIUSIUS GUMULUS IŠSKIRSTYKITE MEDINIU ŠAUKŠTU. MĖSĄ APKEPKITE ANT VIDUTINĖS KAITROS, TIK ŽIURĖKITE, KAD KEPTŲ, O NE TROŠKINTŲSI. Į APKEPUSIĄ MĖSĄ SUPILKITE VYNĄ IR KAITINKITE, KOL JIS NUGARUOS.



3. POMIDORUS SAVO SULTYSE SUTRINKITE TRINTUVU IR SUPILKITE TYRĘ Į MĖSĄ, SUBERKITE RAUDONĖLIUS IR LĖTAI TROŠKINKITE, KOL IŠGARUOS SKYSTIS. TADA SUPILKITE PIENĄ, TROŠKINKITE, KOL NELIKS SKYSČIO.

* Padažą sudykite jau pagaminatą.

BALTASIS PADAŽAS

1. PRIKAISTUVYJE IŠLYDYKITE SVIESTĄ, SUBERKITE MILTUS IR GERAI IŠMAIŠYKITE. ĮPILKITE ŠIEK TIEK PIENO IR LABAI GERAI IŠMAIŠYKITE, KAD SUSIDARYTŲ VIENALYTĖ MASĖ. TAIŠ SUPILKITE VISĄ PIENĄ.



2. PASŪDYKITE IR ĮBERKITE TARKUOTO MUSKATO. PADAŽĄ VOS KAITINKITE, KOL JIS UŽVIRS IR SUTIRŠTĖS.



PRODUKTAI:

Mėsos padažui: 2 šaukštai alyvuogių aliejaus (ne šaltai spaustu), 2 šaukštai sviesto, 1 didelis svogūnas, 2 saliero lapkočiai, 2 nedidelės morkos, 500 g maltos jautienos, 400 g pomidorų savo sultyse, 100 g sauso raudonojo vynu, 150 ml pieno, pusė šaukšto druskos*, 1 šaukštelis džiovintų raudonėlių

Baltajam padažui: 50 g sviesto, 50 g miltų, 600 ml pieno, pusė šaukšteli druskos, žiupsnelis tarkuoto muskato

Papildomai: 600 g šviežių lazanių lakštų, 150 g mocarelos, 50 g tarkuoto kietojo sūrio, sviesto formai patepti

LAZANIJOS SLUOKSNIAVIMAS



1. SUPJAUSTYKITE MOCARELĄ GRIEŽINĖLIAIS.



2. FORMĄ IŠTEPKITE SVIESTU IR ĮPILKITE TRUPUTĮ PADAŽO. UŽDĖKITE LAZANIJOS LAKŠTĄ, ANT JO UŽPILKITE MĒSOS PADAŽO, TADA ŠIEK TIEK BALTOJO.

3. UŽDĖKITE ANT MĒSOS PADAŽO MOCARELOS, UŽBERKITE TARKUOTO KIETOJO SŪRIO, UŽDENKITE LAZANIJOS LAKŠTŲ. TAIP SUSLUOKSNIUKITE VISUS PRODUKTUS, PASILIKDAMI ŠIEK TIEK BALTOJO PADAŽO IR TARKUOTO SŪRIO VIRŠUI. ANT VIRŠUTINIO LAKŠTO UŽDĖKITE TRUPUTĮ BALTOJO PADAŽO, UŽBERKITE SŪRIO.



4. LAZANIJĄ KEPKITE 180 °C TEMPERATŪROS ORKAITĖJE 20–25 MIN.



LAZANIJA SU ŠPINATAIS IR RIKOTA



1. Špinatus nuplikykite verdančiu vandeniu. Rikotą sumaišykite su grietinėle, sūriu ir muskato, sudėkite špinatus, įberkite druskos ir viską išmaišykite.
2. Padažui sumaišykite jogurtą, trynius ir sūrį.
3. Kepimo formą patepkite minkštu sviestu, įpilkite baltojo padažo, uždėkite trečdalį lazanijos lakštų. Ant jų užpilkite varškės ir špinatų masės, tada uždėkite vėl tiek pat lakštų, supilkite likusią varškės masę, užkloję lazanijos lakštais užpilkite baltąjį padažą ir pamėtykite mocarelos.
4. Kepkite 180 °C temperatūros orkaitėje 40–50 min.



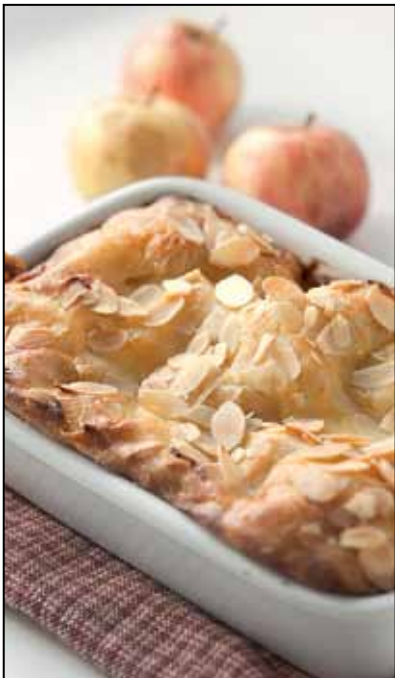
PRODUKTAI:

Rikotos ir špinatų įdarui: 300 g šviežių nedidelių špinatų lapelių, 300 g rikotos, 200 ml riebios grietinėlės, žiupsnelis tarkuoto muskato, 130 g tarkuoto kietojo sūrio, druskos

Baltajam padažui: 200 g jogurto be priedų, 2 tryniai, druskos, 100 g tarkuoto puskiečio sūrio

Papildomai: 400 g šviežių lazanijos lakštų, 100 g mocarelos, sviesto formai patepti

SALDI LAZANIJA



1. Lazanijos lakštus apvirkite sūdytame vandenyje.
2. obuolius nulupkite, pusę jų sutarkuokite, sudėkite į prikaistuvį, suberkite cukraus ir įpilkite 50 ml vandens. Pavirkite 7–10 min. Likusius obuolius supjaustykite kubeliais. Baigdami virti suberkite obuolių kubelius, pagardinkite kardamonu. Trumpai pavirę nukaiskite.
3. Užvirinkite grietinėlę. Kiaušinį sumaišykite su cukrumi ir miltais, pamažu supilkite grietinėlę ir kaitinkite, kol padažas pradės tirštėti.
4. Kepimo formą patepkite sviestu ir pabarstykite rudoju cukrumi, supilkite pusę padažo. Sudėkite trečdalį lazanijos lakštų, užkrėskite obuolių įdaru, tada vėl uždėkite dalį lakštų, vėl obuolių įdaru, uždenkite likusiais lakštais, užpilkite padažu ir apibarstykite viršų migdolų riekelėmis.
5. Kepkite 180 °C temperatūros orkaitėje 40–50 min.



PRODUKTAI:

500 g obuolių, 2–3 šaukštai cukraus, žiupsnelis kardamono, 1 šaukštas sviesto, 2 šaukštai miltų, 350 ml neriebios grietinėlės, 1 kiaušinis, šaukštas cukraus, šaukštelis vanilės ekstrakto arba cukraus su natūralia vanile, 6 lazanijos lakštai, druskos, sviesto formai patepti, rudojo cukraus formai pabarstyti, migdolų riekelių apibarstyti

BULVĖS „MARGHE“



PRODUKTAI:

10 vidutinių lygių ir gražių bulvių (tinkamiausios miltingos), 3 šaukštai miltų, 1 nubrauktas šaukštas rupios druskos, 1 šaukštelis Provanso žolelių

1. Sumaišykite miltus, druską ir Provanso žoleles.
2. Nuplautos šlapios bulves išvoliokite miltų, druskos ir žolelių mišinyje ir sudėkite į skardą.
3. Kepkite ne mažiau kaip valandą 200 °C temperatūros orkaitėje.

DARŽOVĖS „PROVANSAL“



PRODUKTAI:

3 pomidorai, 1 vidutinė cukinija, 1–2 česnako skiltelės, 1 šaukštas kedrinių pinijų, 70 g miltų, 50 g tarkuoto kietojo sūrio, 50 g sviesto, 1 šaukštas Provanso žolelių, druskos, truputį sviesto formai patepti

1. Patepkite formą sviestu.
2. Pomidorus ir cukiniją supjaustykite plonais griežinėliais, sudėkite pakaitomis į formą, pabarstykite druska, smulkintais česnakais ir pinijomis.
3. Sutarkuokite sviestą, suberkite miltus, sūrį, Provanso žoleles, pasūdykite ir viską sutrinkite.
4. Lygiu sluoksniu ant daržovių užberkite trupinius.
5. Kepkite 180 °C temperatūros orkaitėje maždaug 25 min., kol viršus gražiai apskrus.

Populiaraus tinklaraščio ir kulinarinių knygų autorė žaismingoji Elžbieta Monkevič pristato senų gerų tiesų, mažų ir didelių kulinarinių gudrybių pilną maisto gaminimo vadovą.

NUO KULINARINIŲ
TECHNIKŲ APRAŠYMO
IKI MAISTO PATIEKIMO
ESTETIKOS

Ar dažnai Jus kamuoja klausimai: „Kaip suvynioti balandėlį? Kaip pagaminti tobulą baltąjį padažą be gumuliukų? Ar nusipirkau tikrai šviežią žuvį? Kokią kiaulienos dalį rinktis troškiniui?“ O gal tiesiog Jums nebuvo progos pasisukti virtuvėje?

Tiktai nesijaudinkite! Nieko nėra neįmanoma. Pradedame mokytis rašyti nuo linijų ir kilpelių, taigi ir šioje knygoje pamažu žengsime per malonias pažinimo kančias į žvaigždes. Specialiai šiai knygai rengtos fotografijos pamokos pramuš ledus, ir suprasite, kad virtuvė – ne baubas, juolab kad dabar gamina net pypliai!

NUO PAPRASČIAUSIŲ IKI
ŠVENTINIŲ PATIEKALŲ

Kaip gudriai užmaišyti sklindžių tešlą, kad ji būtų ne per skysta ir ne per tiršta? Ką daryti, kad lietinis nesuplyštų? Kokių gardumynų galima pasigaminti turint gerą troškintuvą? Kokiais prieskoniais gardinti paukštieną, o kokiais – triušieną? Kada liautis plakti grietinėlę, jei nenorite susiplakti sviesto? Su kokiais padažais valgomi spagečiai, o su kokiais – kriauklelių pavidalo makaronai? Ir... „ašaroms NE“ pjaustant svogūną!

Ši knyga – virtuvės gidas, virtuvės ABC, virtuvės IQ ir virtuvės SOS. Pranoksite patys save iš kepimo popieriaus susimeistravę tūtelę kremui spausti, „išvirę“ kiaušinį orkaitėje arba jį pavertę spalvota gėlyte.



 **knygų
klubas**

Tapkite Knygų klubo nariu!

- Nemokamas knygų katalogas kiekvieną ketvirtį
- Naujausios ir populiariausios knygos • Ypatingi pasiūlymai
- Knygų pristatymas į namus, darbovietę ar paštą



www.almalittera.lt

www.knyguklubas.lt