

## TURINYS

<b>IŽANGA</b> .....	13
<b>UŽKANDŽIAI</b> .....	18
Sluoksniuotis .....	20
Duona pataluose .....	20
Sūrio dešrelė .....	21
Krabų suktinukai .....	22
Krabų vamzdeliai .....	22
Vištos kumpelių vyniotinis popierinėje dėžutėje .....	23
Netikras sacivis .....	25
Svogūnų krepšeliai .....	31
Kumpio roželės .....	32
„Varškės paukštelis“ .....	33
„Sūris lovelėje“ .....	34
„Laimingoji krevetė“ .....	35
„Atostogaujantis ananasas“ .....	35
Apelsinų krepšeliai .....	36
Pupelių paštetas .....	37
Pašteto paršelis .....	37
„Liepsnojantis ugnikalnis“ .....	40
„Biliardas su šonine“ .....	41
„Girti kopūstai“ .....	45
Mažosios salotos .....	46
„Linksmieji pievagrybiai“ .....	46
„Išskylaujantys grybukai“ .....	47
„Neįtikėtinas mišinys“ .....	48
Ruginiai skrebučiai, patiekiami su „neįtikėtinu mišiniu“ ..	49
Avokadai su saulėgražomis .....	51
Avokadai su mocarelos sūriu .....	51
„Stebuklinga žuvelė“ .....	52
Įvairiaspalvė brinza .....	53

Vynuogių salotos . . . . .	53
Salierai su „kailinėliais“ . . . . .	54
Mėgstamos pupelių salotos . . . . .	60
Bulvių salotos su medumi . . . . .	61
Paukštienos ir makaronų salotos . . . . .	61
Tigrinių krevečių salotos . . . . .	61
Gražgarstės su trumais . . . . .	62
Salotos su antiena . . . . .	63
Salotos su rūkytu kumpiu . . . . .	66
Delikatesiniai putėsiai su stiltonu sūriu ir portveinu . . . .	66
Šaltiena stiklainiuose . . . . .	68
<b>SRIUBOS . . . . .</b>	<b>70</b>
Skrebučių sriuba . . . . .	72
Brinzos sriuba . . . . .	72
Kalendrų sriuba . . . . .	73
Vištienos sriuba su ridikais . . . . .	74
„Sriuba prieš algą“ . . . . .	75
Lęšių sriuba . . . . .	76
Greitsriubė . . . . .	77
Sriuba „šalin antsvorį“ . . . . .	79
Tiršta moliūgų sriuba . . . . .	80
Tiršta pomidorų sriuba . . . . .	81
Jūros asorti . . . . .	84
Tigrinių krevečių sriuba . . . . .	84
Ugninė kalakutiena . . . . .	89
„Rojus tailande“ . . . . .	90
Tiršta sriuba . . . . .	91
Jūros šukučių sriuba . . . . .	91
Jautienos sriuba su rudaisiais ryžiais . . . . .	92
Ligonių sriubytė . . . . .	92
Apelsinų gaspačio . . . . .	93

<b>ANTRIEJI PATIEKALAI</b> .....	102
Kalmarai stiklainiuose .....	104
Makaronai su degtine.....	106
Vyne troškinta krūtinėlė .....	107
„Batuotas viščiukas“.....	108
Aluje troškinta kalakutiena .....	110
Baro jautiena.....	113
Išpjovos pynutės .....	114
Sterkas mineraliniame vandenyje.....	116
Kuprė tešloje .....	117
„Lašiša melduose“.....	117
Bulvių „nameliai“ .....	119
Įdarytas moliūgas .....	124
Paprika su brinza.....	124
Itališkos midijos .....	125
„Dorados šypsena“ .....	126
Menkė su dešrelėmis.....	127
Aviena rausvajame vyne .....	127
Veršienos muštiniai su šalavijais.....	129
Ryžiai su bananais.....	130
Marinuota veršiena .....	131
Rūgpienyje troškinta aviena .....	132
Kiauliena su pistacijomis ir kriaušėmis .....	133
Jūreiviški makaronai.....	137
Plunksnelės su brinza.....	138
Ryžių karis .....	144
Pjausniai su ananasais .....	145
Bulvės su rozmariniais.....	145
Bulvės su baltuoju vynu.....	148
Paraudęs baklažanas.....	149
Mangas su špinatais .....	149
Mėsa pagal Tokijo receptą .....	150

Žuvis apelsinų sultyse . . . . .	151
Lakštiniai „Motulė žąsis“ . . . . .	152
Cikorijų apkepėlė . . . . .	153
Ungurių balandėliai . . . . .	154
Troškinys su žemės riešutų sviestu . . . . .	155

## **TEŠLOS KEPINIAI IR DESERTAI . . . . . 159**

Silkių tortas. . . . .	161
Tortas mylimam seneliui . . . . .	161
Daržovių tortas . . . . .	162
Krabų pyragas . . . . .	163
Rūkyto kumpio širdelės . . . . .	164
„Čipolinas“ . . . . .	165
Mėsos gėlelės . . . . .	166
Neįtikėtini pyragėliai . . . . .	171
„Trobelė be vištos kojelių“ . . . . .	172
„Pyragas iš kirvio“ . . . . .	175
Greitpyragis . . . . .	176
„Oranžinė saulė“ . . . . .	177
Naminiai ledai . . . . .	177
Plombyras. . . . .	178
Putėsiai „Mū-mū“ . . . . .	181
„Voveraičių“ riešutėliai. . . . .	182
„Afrika“ . . . . .	182
Nepaprastas tortas . . . . .	183
Sausainiai „Širdelės“ . . . . .	186
Tortas „Žiemos avietė“ . . . . .	187
Kokosų desertas. . . . .	191
Juostelės . . . . .	192
„Saulėta nuotaika“ . . . . .	192
Putėsiai „Rytas–vakaras“ . . . . .	193
Drebučiai „Močiutės arbata“ . . . . .	196

„Saulėtas debesis“ .....	197
„Girti tropikai“ .....	198
Kremas „Mangas paplūdimyje“ .....	198
„Žiemos poilsis“ .....	199
Riešutų asorti .....	200

## **ŠVIEŽIAI SPAUSTOS SULTYS** .....

Apelsinų sultys .....	204
Obuolių sultys .....	205
Vynuogių sultys .....	205
Kriaušių sultys .....	205
Spanguolių ir bruknių sultys .....	206
Juodųjų šermukšnių sultys .....	206
Ananasų sultys .....	206
Morkų sultys .....	206
Kopūstų sultys .....	207
Bulvių sultys .....	207
Pomidorų sultys .....	207
Agurkų sultys .....	207
Burokėlių sultys .....	208

## **LINKSMOSIOS ŠVENTĖS** .....

### **VAIKŲ ŠVENTĖS** .....

Mini pica .....	217
Sumuštiniai „Zoologijos sodas“ .....	217
„Laiveliai“ .....	218
Puikusias braškių tortas .....	219
„Paršiukai“ .....	220
„Mū-mū“ .....	221
Šokoladiniai traškučiai .....	222
„Pasaka“ .....	222
Vaikiškas punšas .....	223

<b>NAUJIEJI METAI</b> .....	229
Užkandžiai .....	233
Apsnigti pomidorai .....	233
Citrinos su staigmena .....	234
Retro stiliaus „Olivjė“ .....	235
Sluoksniuotis su ikrais .....	235
„Ožkelės“ salotos .....	236
„Raiboji vištelė“ .....	237
Silkių užkandis .....	237
<b>KARŠTIEJI UŽKANDŽIAI</b> .....	238
Naujametiniai grybukai .....	238
Vištiena su kariu .....	238
Greitai paruošiami užkandiniai krepšeliai .....	239
<b>KARŠTIEJI PATIEKALAI</b> .....	240
Kepta kiauliena .....	240
Folijoje keptas kalakutas .....	242
Įdaryta žąsis .....	243
Obuolių garnyras .....	244
„Kumpis su lietpalčiu“ .....	244
Žuvis su žolelėmis .....	245
<b>KEPINIAI</b> .....	246
Pyragėliai su kopūstais .....	246
Tortas „Deganti eglutė“ .....	248
Šokoladinis kalnelis .....	249
Drebučių tortas .....	251
<b>ANT ŠVENTINIO STALO – FONDIU</b> .....	254
Klasikinis fondiu .....	255
Šokolado fondiu .....	256
<b>UŽGAVĖNĖS</b> .....	258
Bulviniai blynai .....	260

Blynai su riešutais . . . . .	260
Blyneliai su karijų riešutais . . . . .	261
Avižinių dribsnių blynai . . . . .	262
Blynų tortas . . . . .	265
<b>EGZOTIŠKI PATIEKALAI ŠVENTINIAM STALUI . . . . .</b>	<b>268</b>
<b>UŽKANDIS . . . . .</b>	<b>268</b>
Šiltos salotos . . . . .	268
<b>KARŠTAS PATIEKALAS . . . . .</b>	<b>269</b>
Kiauliena su baklažanais . . . . .	269
<b>SALDUSIS PATIEKALAS . . . . .</b>	<b>270</b>
Greipfrutų pyragas . . . . .	270
Alkoholinis gėrimas . . . . .	271
Likeris „44“ . . . . .	271
<b>PABAIGA . . . . .</b>	<b>273</b>







## IŽANGA

Vaikai net nesusimąsto, kaip atsiranda sriuba. Aš, dar būdama moksleivė, parbėgusi iš pamokų puldavau tiesiai į virtuvę. Ant viryklės rasdavau puodą barščių, keptuvėje – kotletų, o ant palangės, po švarių rankšluosčiu, – šviežiai keptų varškėčių. Mano močiutė nuostabiai gamino valgį ir dažnai sakydavo:

– Anūkėle, pažiūrėk, kaip reikia gaminti befstrogeną!

Bet aš tik purkštaudavau ir atkirsdavau:

– Kam man to reikia?

– Kai ištekėsi, – dūsavo senolė, – tikrai gailėsiesi, kad neišmokai šeiminkauti!

Kartą linksmai nusiteikusi tariau:

– Po dešimties metų mūsų šalyje bus komunizmas. Visi valgys valgyklose, o maistu rūpinsis virėjai!

– Neduok Dieve, – išsigando močiutė, – kokia nelaimė! Ką tada veiks moterys?

Atlaidžiai šyptelėjau ir išdidžiai pareiškiau:

– Dirbs gamyklose! Visi turės vienodus butus, drabužius, o vaikus atiduos auklėti valstybei!

– Tikiuosi, kol gyva būsiu, tokio siaubo nesulauksiu, – persižegnojo močiutė, – labai apmaudu būtų netekti mėgstamo užsiėmimo.

– Kokio? – nusistebėjau.

– Šeimininkauti, – šūktelėjo močiutė.

Išsižiojau. Nesiginčysiu: močiutė keptavo nuostabius pyragus, skanūs kepsnius, o iš paprasčiausių bulvių galėjo sukurpti ne mažiau kaip keturiasdešimt patiekalų. Mūsų namuose tarp daugybės knygų buvo net trys lentynos leidinių vien apie valgius, kai kurie buvo išleisti dar prie caro. Be to, močiutė rinko žurnalų ir laikraščių iškarpas, prenumeravo du tuomet leidžiamus moterims skirtus leidinius „Darbininkę“ ir „Valstietę“. Afanasija neskaitydavo juose spausdinamų straipsnių, tik išsikirdavo receptus. Daugybė kaimynių atėdavo pas mus, o močiutė noriai leisdavo naudotis savąja kolekcija. Ji domino ne tik mūsų laiptinės ponias. Vieną vakarą užsuko mano klasės auklėtoja Jekaterina Ivanovna, atėjusi pasiskųsti dėl trečiokės Vasiljevovos, kuri per pamokas buvo neatidi ir iš matematikos užsidirbo daugybę dvejetų. Išvydusi Jekateriną Ivanovną, išsigandau ir pasislėpiau kambaryje, bet netrukus prisėlinau prie virtuvės durų, mat norėjau išgirsti, apie ką jos kalba. Tik pamanykite, moterys aptarinėjo... grybų pyrago receptą. Nuo to laiko mokytojai nešdavau močiutės valgių knygas, ir dvejetų mano dienyne apskritai neliko. Mano galvoje matematikos žinių nepadaugėjo, paprasčiausiai Jekaterina Ivanovna susidraugavo su močiute.

– Ar tau patinka virti sriubą? – nustebusi paklausiau.

Močiutė linktelėjo:

– Tikra tiesa! Dar patinka lipdyti virtinius ir koldūnus, kepti kepsnius, apkepus ir pjaustyti salotas. Nejau nežinai, kad kolekcionuoju receptus?

– Maniau, kad tau patinka juos skaityti, – nutęsiau.

Afanasija nusijuokė.

– Didžiausias malonumas gyvenime – skaniai pamaitinti savo šeimą! Valgių gaminimas – kūrybinis procesas, jam reikia fantazijos ir drąsos. Pavyzdžiui, braškų desertas!

– Keptuvėje apkepintos uogos? – šyptelėjau. – Skanu!

– Labai, – pritarė močiutė, – bet daugelis net nenumano, kad braškes galima patiekti karštas, be to, dar šiek tiek pagardinti pipirais. Lygiai taip pat kitos šeiminkės niekada nėra girdėjusios, kad, verdant žuvienę, galima naudoti ir vištienos sultinį. Iš pradžių išvirti viščiuką, o vėliau į puodą dėti sterką. Galima išvirtį košę su gumulėliais, sumesti į vandenį neperrinktas kruopas ir, burbant po nosimi: „Kaip jūs man nusibodote! Stoviu čia prie viryklės, o gyvenimas bėga pro šalį“, – vyrui ir vaikams pakišti nevalgomą šlykštynę, bet galima iš paprasčiausių avižinių dribsnių sukurti nuostabiausią patiekalą. Įsidėmėk, anūkėle: šeiminkės nuotaika visada turi įtakos gaminamiems valgams. Jei verdi sriubą, galvodama, kaip greičiau pabėgti nuo puodų, tavo namiškiams papietavus arba pilvai pradės skaudėti, arba jie sukels skandalą. Stipriausia ir geriausia šeima ta, kurioje moteris mėgaudamasi gamina valgius. Be to, ir pačiai šeimininkei kiekviena diena bus lyg šventė.

Praėjo daug metų, pati jau šeiminkauju virtuvėje, todėl labai gerai suprantu, kad močiutė buvo teisi. Nieko nėra maloniau, nei stebėti, kaip tavo šeimos nariai mikliai šlamščia skaniai paruoštus pietus. Dabar aš, kaip ir mano močiutė, galiu iš bulvių paruošti apie keturiasdešimt patiekalų, o receptų pririnkau jau visą biblioteką. Kulinarija – menas, kurį gali tobulinti visą gyvenimą. Prie viryklės man niekada nebūna nuobodu, net paprasčiausią vištienos sultinį kaskart stengiuosi virti kitaip. Todėl kartu jaučiuosi ir mokslininkė, ir menininkė. Ar bus gerai, jei broilerį pabarstysiu žalumynais? Ar vyrui patiks garstyčių padažas? Ar vaikai pastebės, kad šiandien sriuba yra oranžinio atspalvio nuo šafrano? Bandymų ir klaidų metodu galima sukurti idealų receptą. Kai tai pavyksta, labai savimi didžiuojuosi: ak, šaunuole, Daša, sukurpei „superinę“ sriubą! Bet netrukus į svečius užsuka draugė ir, pagyrusi mano sriubą, netikėtai pareiškia: