TURINYS

11 Kodėl?

UŽKANDŽIAI 15

17 Gira

19 Kepta lietuviška duona su česnaku

21 Keptas sūrio sumuštinis

23 Naminiai bulvių traškučiai

25 Manų užkandis

27 Išsiskleidęs svogūnas su padažu

29 Lietuviškas sūris

31 Tradicinė lietuviška silkė

33 Šventinė silkė

35 Moliūgų salotos

37 Tradicinė lietuviška baltoji mišrainė

39 Tradicinė lietuviška raudonoji mišrainė

41 Virtinukai su grybų įdaru

43 Šaltiena

45 Virtas kiaulės liežuvis

47 Kiaulės karkos vyniotinis

49 Naminis vištienos vyniotinis

SRIUBOS 51

53 Šaltibarščiai

55 Grybų sriuba

57 Raugintų agurkų sriuba

59 Rūgštynių sriuba

61 Daržovių sriuba su vištienos sultiniu

63 Barščiai su mėsos kukuliais

65 Charčio

67 Pieniška daržovių sriuba

69 Pieniška leistinukų sriuba

71 Saldi džiovintų vaisių sriuba

73 Saldi sriuba

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

75

77 Gyvenimą keičiantis mėsainis

79 Sovietinis mėsainis

81 Žuvies užkepėlė

83 Upėtakis su daržovėmis

85 Įdarytas vestuvinis karpis

87 Virtinukai su mėsa ir grikiais

89 Virtinukai su bulvėmis ir šonine

91 Kepti vištų ketvirčiai

93 Vištienos kepsneliai su sūriu ir majonezu

95 Vištų petukai su barbekiu padažu

97 Gruzdinta močiutės vištiena

99 Vištiena su žolelėmis ir citrinų sultimis

101 Vištos krūtinėlė su sūriu ir daržovėmis

103 Vištos krūtinėlės kepsnys su grybų padažu

105 Vištos krūtinėlė su džiūvėsėliais ir sūriu

107 Vištos krūtinėlė, apvyniota šonine ir aptepta barbekiu padažu

109 Vištiena, troškinta su raugintais agurkais

111 Kijevo kotletai

113 Vištiena arbūze

115 Kalakuto krūtinėlė su žolelėmis

117 Kalakuto krūtinėlės kepsniukai

119 Kalėdinis kalakutas

121 Kalakutiena moliūge

123 Lenkiški balandėliai

125 Balandėliai

127 Naminės dešrelės

129 Maltos kiaulienos kepsneliai

131 Kiaulienos nugarinės kepsnys

133 Marinuotas kiaulienos kepsnys

135 Šonine apvynioti kotletai

137 Įdaryti maltinukai

139 Legendiniai Kauno suktinukai

143 Paprasta aštri aviena

145 Avienos troškinys su migdolais ir slyvomis

147 Aviena su garstyčiomis

149 Grybai su bulvėmis

151 Virtų bulvių cepelinai

153 Kepti cepelinai (*kakaražukai*)

155 Išsamiausias pasaulyje receptas, kaip išsivirti cepelinų

159 Bulviniai rageliai

161 Lietuviškas bulvių plokštainis

163 Virtų bulvių kukuliai su varške

165 Švilpikai
167 Žemaičių blynai
169 Bulviniai blynai su raugintais kopūstais
171 Blynai su šonine ir raugintais kopūstais
173 Troškintų kopūstų blynai su grybais
175 Lietiniai su mėsos ir daržovių įdaru
177 Marokietiški blynai
179 Avižiniai blynai su obuoliais
181 Mieliniai pūstažandžiai blynai
183 Varškėtukai
185 Varškės apkepas
187 Cukinijų blynai
189 Kibinai
191 Čeburekai

DESERTAI 193

195 Naminiai ledai
197 Skruzdėlynas
199 Paprasti sausainiai
201 Nuostabūs šokoladiniai sausainiai
203 Sveikuoliški avižiniai močiutės sausainiai
205 Žagarėliai
207 Naminės spurgos
209 Trupininis pyragas su uogiene
211 Moliūgų pyragas
213 Obuolių pyragas
215 Riešutų pyragas
217 Blokados pyragas
219 Meduolis
221 Gimtadienio tortas
223 Medaus tortas

KONSERVAI 225

227 Rauginti agurkai
229 Marinuoti agurkai
231 Su ciberžole marinuoti agurkai
233 Agurkai su pomidorų padažu ir česnakais
235 Konservuoti burokėliai
237 Konservuoti netikri ananasai
239 Lietuviškas braškių kompotas
241 Močiutės vyšnių kompotas

KODĖL?

Mudu su močiute Mo kelti į „YouTube“ receptus pradėjome daug neplanuodami. Galima sakyti, tiesiog ėmėme ir nufilmavome pirmąjį vaizdo siužetą. Tai buvo gruzdinta vištiena – patiekalas, kurį mano močiutė jau buvo gaminusi ne kartą, o sugalvoti jo receptą padėjau ir aš. Filmuoti patiekalų gaminimą ir skelbti internete sumaniau aš, bet močiutė greitai pamėgo šią naują veiklą.

Esu Romas Gaučas. Augdamas daug laiko praleidau su močiute, todėl tarp manęs ir jos susiklostė labai unikalus ir gražus ryšys. Kai aš, mano brolis ir mama gyvenome pas močiutę, ji kasdien mane stebindavo kulinariniais sugebėjimais. Vieną dieną išvirdavo cepelinų, kitą – juos šildydavo, o trečią mūsų laukdavo jau naujas patiekalas, pavyzdžiui, bulviniai rageliai, pūstažandžiai blynai ar dar koks skanėstas. Per šventes močiutė prigamindavo tiek maisto, kad visą savaitę valgydavom likučius. Na, žinot, kokios tos močiutės. Pasikviečia, primaitina ir dar į kišenę eurą ledams įdeda.

Vienas iš mano mėgstamiausių patiekalų yra cepelinai, nes močiutė sugeba juos pagaminti labai skanius. Jie išeina ne per kieti ir neišsileidžia. Taip pat mėgstu saldžią sriubą. Apskritai kiekvieną patiekalą iš šios knygos esu valgęs ne kartą ir žinau, kad jie visi tiesiog puikūs. Kam nors šie patiekalai primins vaikystę, jaunystę, valgyklos maistą, draugus, tėvus ar senelius. Mūsų knyga nostalgiška ir šilta.

Biruta Stankevičienė-Mo – mano močiutė iš mamos pusės. Ji gimė Degučių kaime Kelmės rajone. Augo šeimoje su trimis seserimis ir dviem broliais. Kiekvienas šeimos narys turėdavo daug darbo: reikėdavo prižiūrėti pasėlius ir gyvulius. Mo jau nuo vaikystės mieliau likdavo namie ruošti maisto nei eidavo ravėti daržų. Labai daug receptų ji perėmė iš savo mamos. Baigusi Kelmės vidurinę mokyklą, Mo įstojo į Šiaulių prekybos mokyklą ir ten mokėsi dvejus metus. O tada močiutė gavo paskyrimą į Kauną. Dirbo valgykloje Nr. 50 prie Kauno autobusų stoties. Vėliau susituokė, susilaukė sūnaus ir dukters ir perėjo dirbti į kavinę „Jūratė“ Raudondvario plente. Močiutė savaitgaliais visada dirbdavo, nes su gamybos vadove, o neretai ir su mano mama, tuomet dar paaugle, ruošdavo patiekalus vestuvėms. Per daugybę metų priruošė tūkstančius patiekalų keliems šimtams vestuvių. Močiutė niekada net nesapnavo, kad kada nors turės savo kulinarijos laidą ir receptų knygą!

Močiutė neįsivaizduoja savo gyvenimo be sodo netoli Kauno. Kiekvienais metais pavasarį ji ten išvažiuoja ir gyvena maždaug iki rudens vidurio – kartais

ilgiau, kartais trumpiau. Iš savo užaugintų gėrybių Mo kasmet priruošia daugybę konservų. Sode ji augina agurkų, pomidorų, cukinijų, bulvių, braškių, kriaušių, obuolių, vyšnių ir dar daug ko. Jos sodas labai gražus ir prižiūrėtas – piktžolių nerastumėte. Neretai ten užsuku pabūti, kartais padirbėti – nupjauti žolės ar padėti darže. Žinoma, atvažiavus pas Mo visada laukia paprastas ir gardus kaimiškas maistas: dešrelės su bulvėmis ir naminiu rūgpieniu ar kas nors panašaus. Niekada tokio nuostabaus maisto neatsisakau.

Daug kas manęs klausia, ar savo močiutę visada vadinu Mo ir kokia šio vardo kilmė. Kiek pamenu, visada ją taip vadinau, tad jau sunkiai prisimenu, kaip močiutė tapo Mo. Gali būti, kad tai tiesiog žodžio „močiutė“ trumpinys. Kad ir kaip būtų, man ji labiau Mo nei močiutė. Kiti šeimos nariai ir giminaičiai taip pat priprato ją taip vadinti.

Tiesą pasakius, labai nesistengiau, kad pirmieji vaizdo įrašai būtų gražūs, tiesiog norėjau nufilmuoti daugiau receptų, nes žinojau – kuo daugiau jų sukursime, tuo labiau tobulėsime. Keitėme stilių, atsirado angliški titrai, angliški filmukai, nes norėjome pasiekti platesnę auditoriją. Taip pat užrašiau receptus angliškai ir lietuviškai. Rašydamas ir versdamas pagalvojau, kad ne tiek jau daug mums trūksta iki knygos.

Na o knygą stengiausi rašyti kuo paprasčiau. Prie kiekvieno recepto rasite jam pagaminti reikalingus produktus ir ruošimo eigą. Po kiekvieno recepto pavadinimu pateikiau trumpą komentarą apie patiekalą – kartais tai juokelis, kartais tai susiję su mūsų vaizdo įrašais arba tai tiesiog paprastas patarimas. Prie kai kurių receptų rasite patarimų, kaip paruošti tam tikrą patiekalą arba apskritai lengviau suktis virtuvėje. Galiausiai, jei kyla neaiškumų, galite peržiūrėti vaizdo įrašą, kuriame mes ruošiame Jūsų skaitomą patiekalą – tereikia nuskaityti QR kodą savo išmaniuoju įrenginiu. Vaizdo įrašai Jums padės pamatyti gaminamo patiekalo ruošimo subtilybes, kurias sunkiau suprasti skaitant. Tačiau patiekalus ruoškite pasikliaudami knygoje nurodytais produktų kiekiais, čia jie tiksliausi. Be to, rašydami knygą, kai kuriuos receptus dar patobulinome.

Mūsų knyga nėra tiesiog knyga. Mūsų vaizdo įrašai nėra tiesiog linksmybės internete. Tai daug daugiau. Tai meilės išraiška, kuria mes dalijamės su Jumis.

Jums prieš akis – mūsų sunkaus ir labai ilgo darbo rezultatas! Tikimės, kad jis Jums patiks, be to, išmoksite pagaminti labai daug naujų patiekalų.

Kartu su močiute norėtume padėkoti draugams, giminėms, gerbėjams ir tiems, kurie linkėjo mums sėkmės. Labiausiai – broliui Matui už unikalius keraminius indus ir mamai Jolantai už didžiausią palaikymą kuriant ir pagalbą iš naujo gaminant patiekalus pagal receptus knygai! Ačiū Jums visiems! Jei ne Jūs, šios knygos nebūtų.

TRADICINĖ LIETUVIŠKA RAUDONOJI MIŠRAINĖ

Tiek daug mišrainių ir tiek mažai laiko joms visoms išmėginti.

6 porcijos | 2 val.

PRODUKTAI

2 virti burokėliai
2 virtos morkos
3 rauginti agurkai
3 svogūnai
60 g nuvalyto saliero gumbo
150 g virtų pupelių
Aliejaus daržovėms kepti
Mišrainei papuošti
Šviežių petražolių
Raudonasis svogūnas

Svogūnus supjaustykite kubeliais ir keletą minučių pakepinkite keptuvėje su šiek tiek aliejaus.

Supjaustykite salierą, sudėkite į svogūnus ir viską kepkite keletą minučių arba kol daržovės suminkštės.

Burokėlius, morkas ir agurkus supjaustykite kubeliais. Gerai sumaišykite su keptomis daržovėmis ir pupelėmis. Jei reikia, įpilkite daugiau aliejaus.

Papuoškite svogūno gėle ir šviežiomis petražolėmis.

MOČIUTĖS PATARIMAS.
Vietoj pupelių galima rinktis žirnelius ir padaryti šią mišrainę panašesnę į baltąją.

ŠALTIENA

Daugelyje šalių gaminamas panašus patiekalas.

25 porcijų | 24 val.

PRODUKTAI

Pirmas virimas

3 kg mėsos su kaulais (2,25 kg kiaulienos: 1 koja, 1 ausis, 1 karka; 0,75 kg kalakuto kumpio)

Antras virimas

3 svogūnai

2 morkos

2 a. š. druskos

3 laurų lapai

½ a. š. juodųjų pipirų grūdelių

Trečias virimas

6 skiltelės česnako

2 a. š. druskos (arba pagal skonį)

Po 1 a. š. džiovintų gelsvių ir salierų lapų, maltų juodųjų pipirų

Mėsą nuvalykite, sudėkite į vandenį ir palaikykite maždaug 8 valandas vėsioje vietoje.

Išpilkite vandenį iš puodo, tada beveik pilną pripilkite švaraus vandens ir užvirinkite. Virkite 10 minučių.

Išpilkite vandenį. Mėsą nuvalykite peiliu, vėl įdėkite į puodą ir pripilkite beveik pilną vandens. Sudėkite nuluptus svogūnus, nuskustas morkas, laurų lapus, suberkite druską, pipirus ir užvirkite, tada sumažinkite kaitrą ir virkite apie 3 valandas arba kol mėsa lengvai nusiims nuo kaulo.

Išimkite mėsą iš puodo. Kaulus išmeskite, o mėsą supjaustykite labai smulkiai ir sudėkite į puodą.

Vandenį, kuriame virė mėsa, per sietą perkoškite į puodą su mėsa ir kaitinkite. Jei per tiršta, įpilkite vandens. Užvirinkite, suberkite gelsves, salierus, pipirus, pjaustytus česnakus ir druską. Gerai išmaišykite ir palikite virti keletą minučių.

Supilstykite šaltieną į indus ir padėkite į vėsią vietą sustingti.

Valgykite su krienais ir duona.

MOČIUTĖS PATARIMAS!

Dar nesustingęs šaltienos skystis turėtų būti sūrokas!

ŠALTIBARŠČIAI

Puiki sriuba atsigaivinti, kai karšta.

4 porcijos | 30 min.

PRODUKTAI

1 pjaustytas ilgavaisis agurkas arba 2 trumpavaisiai

40 g pjaustytų svogūnų

Smulkintų krapų

¼ a. š. druskos

¾ l kefyro

2 v. š. grietinės

¼ l pieno

4 v. š. marinuotų burokėlių

Papildomai

1 kiaušinis

Virtų bulvių

Krapų (džiovintų arba šviežių)

Sumaišykite agurkus, svogūnus, krapus, druską. Supilkite kefyrą, pieną, sukrėskite grietinę, sudėkite burokėlius. Kruopščiai viską sumaišykite.

Išvirtas bulves apibarstykite krapais.

Į lėkštę įpilkite sriubos ir įdėkite ketvirtį kiaušinio. Patiekite su bulvėmis.

MOČIUTĖS PATARIMAS.
Skaniau yra su keptomis bulvėmis. Virtas bulves dar galima pagardinti spirgais.

SALDI SRIUBA

Tai viena iš mano mėgstamiausių sriubų.
Išvirta su savo užaugintomis uogomis –
kone 10 kartų skanesnė.

8 porcijos | 30 min.

PRODUKTAI

400 ml uogų
(braškių, aviečių,
agrastų, juodųjų serbentų
pageidaujamu santykiu)

150 g makaronų

125 ml bulvių
krakmolo tirpalo
(120 ml vandens išmaišyti
½ v. š. bulvių krakmolo)

3 v. š. cukraus
(arba pagal skonį)

1,3 l vandens

Užvirkite puode vandenį, suberkite makaronus ir virkite maždaug 5 minutes.

Sudėkite uogas, įmaišykite cukrų.

Palaukite, kol sriuba pradės virti, įmaišykite krakmolo tirpalą ir maišykite, kol sriuba sutirštės, bet neužvirs.

MOČIUTĖS PATARIMAS.
Jei mėgstate labai saldžiai, įsiberkite dar cukraus.
Kita vertus, rūgštesnė sriuba bus gaivesnė.

KIJEVO KOTLETAI

Paprastesnė ir šiek tiek pigesnė versija.

8–10 porcijų | 3 val.

PRODUKTAI

1 ⅕ kg maltos vištienos

400 g džiūvėsėlių

200 g sviesto

5 plakti kiaušiniai

2 kiaušiniai

1 a. š. džiovintų mairūnų

Po ½ a. š. maltų juodųjų pipirų, vištienos prieskonių, mėgstamų prieskonių mišinio, druskos ir muskato

Džiovintų krapų

Apie 1 l aliejaus kotletams virti

Sviestą palaikykite kambario temperatūroje, kad suminkštėtų. Tada sumaišykite su krapais. Iš mišinio suvoliokite maždaug 6 cm ilgio ritinėlius – jais įdarysite kotletus.

Prieskonius suberkite į mėsą. Įmuškite kiaušinius ir viską gerai išmaišykite.

Išplokite maždaug saują mėsos, į vidurį įdėkite sviesto ritinėlį ir aplipinkite mėsa. Forma turėtų būti panaši į cepelino, tik kiek smailesniais galais.

Kijevo kotletus pamirkykite plaktuose kiaušiniuose ir apvoliokite džiūvėsėliuose. Jei norite, kad apvalkalas būtų storesnis, dar kartą įmerkite į plaktus kiaušinius ir vėl apvoliokite džiūvėsėliuose.

Puode įkaitinkite aliejų ir virkite jame kotletus apie 5–8 minutes arba kol paruduos.

Patiekite su mėgstamu garnyru.

MOČIUTĖS PATARIMAI.
Originaliame recepte naudojama vištų krūtinėlė. Ji įpjaunama ir išskleidžiama kaip lapas. Tada išmušama ir gaminama, kaip parašyta recepte. Dviese gaminti Kijevo kotletus bus ir lengviau, ir linksmiau.

VARŠKĖS APKEPAS

Desertas, kuris sužavės net išrankiausią merginą.

5 porcijos | 1 val. 45 min.

PRODUKTAI

1 kg maltos varškės

125 g razinų (arba pagal skonį)

4 kiaušiniai

Po 4 v. š. cukraus ir grietinės (ir dar apkepui aptepti)

5 v. š. manų kruopų

Apie 10 gabalėlių (po 5–7 g) kambario temperatūros sviesto

Žiupsnelis druskos

Sumaišykite varškę, cukrų, grietinę, razinas ir manų kruopas.

Išplakite kiaušinius ir supilkite į tešlą. Viską gerai išmaišykite.

Skardą išklokite kepimo popieriumi, ištepkite sviestu ir pabarstykite manų kruopomis, kad apkepas nepriliptų.

Tešlą sukrėskite į skardą, sulyginkite paviršių.

Ant apkepo sudėkite ir įspauskite sviesto gabalėlius. Paviršių išlyginkite.

Tolygiai aptepkite apkepą grietine (šakute apkepo paviršiuje galite suformuoti piešinį).

Kepkite iki 200 °C įkaitintoje orkaitėje maždaug pusantros valandos arba kol iškeps. Jei į kepinį įkištas ir ištrauktas medinis smeigtukas neapsivėlęs varške, apkepas iškepė.

Patiekalą galite pagardinti grietine ir uogiene.

MOČIUTĖS PATARIMAS.
Vietoj razinų galima dėti ir kitokių džiovintų vaisių arba kepti be jų.