



1929 m. birželio 12 d.

KAVINĖ ATSIDARO

Visai šalia manęs ir pašto praėjusią savaitę atsidarė Vistlo stotelės kavinė. Jos savininkės Idžė Tredgudė ir Rūta Džeimison sako, kad verslas sekasi. Idžė tvirtina, kad žmonėms, kurie ją pažista, nereikia jaudintis dėl apsinuodijimo, ji negamina. Viską ruošia dvi spalvotosios moterys Sipsė ir Onzelė, o kepsnius kepa Onzelės vyras Didysis Džordžas.

Jeigu dar yra ten nebuvisių, Idžė primena, kad pusryčiai 5:30–7:30 ir už 25 dolorio centus galima gauti kiaušinių, košės, sausainių, šoninės, dešros, kumpio su raudonuoju padažu ir kavos.

Pietums ir vakarienei – keptas viščiukas; kiaulienos šonkauliukai su padažu; šamas; vištiena su kukuliais; arba lėkštė kepsnių; galite rinktis iš trijų daržovių; sausainių ar kukurūzų duonos, pageidaujamo gérimo ir deserto už 35 dolorio centus.

Ji sakė, kad yra tokių daržovių: kreminių kukurūzų; keptų žaliųjų pomidorų; keptų ybiškių; lapinių kopūstų arba ropių lapų; juodaakių žirnių; konservuotų batatų; lenktaséklių pupelių.



Ir pyragas desertui.

Mano antroji pusė Vilburas ir aš valgėme ten vieną valkarą, buvo taip skanu, kad jis pareiškė galis niekada nebevalgyti namuose. Cha. Cha. Norėčiau, kad tai būtų tiesa. Visą savo laiką skiriu gamindama šitam dičkiui, bet jis niekaip nepasisotina.

Beje, Idžė sako, kad viena višta padėjo kiaušinį su dešimties dolerių banknotu viduje.

...Dotė Vyms...





SENASIS MONTGOMERIO GREITKELIS BIRMINGAMAS, ALABAMA

1985 m. gruodžio 15 d.

Evelina Kouč neseniai be didelio noro atvažiavo į Rožės terasą su savo vyru Edu, jis čia lankė savo motiną, Didžiąją Mamą. Evelina ką tik paspruko nuo jų abiejų ir nuėjo į lankytojų salės galą tyloje ir ramybėje suvalgyti saldainio. Bet vos tik prisėdo, sena moteris šalia jos ėmė kalbėti...

– Na, paklausk manęs, kuriais metais kas nors susituokė... su kuo susituokė... arba ką buvo apsivilkusi nuotakos motina, ir devynis kartus iš dešimties aš atsakysiu, bet, kad ir kaip stengčiausi, negaliu pasakyti, kada tapau tokia sena. Senatvė kažkaip užklupo mane. Pirmą kartą pastebėjau šių metų birželį, kai atsidūriau ligoninėje dėl tulžies pūslės, kurią jie vis dar turi, o gal jau išmetė lauk... kas žino. Kresna slaugė man padarė dar vieną čia taip mègstamą klizmą, kai pastebėjau, kas man ant rankos. Baltas raištis su užrašu *Ponia Kleo Tredgudė*. Aštuoniasdešimt šešerių metų moteris. Gali įsivaizduoti?!

– Grįžusi namo papasakoju savo draugei poniai Otis. Manau, vienintelis mums likęs dalykas – sėdėti ir laukti, kol pakratysime kojas... Ji tarstelėjo, kad labiau patikytų sakyti išeiti *anapilin*.

Vargšelė, neišdrīsau jai ištarti, kad nesvarbu, kaip vadinsime, mes pakratysime kojas tiesiog taip pat...

– Juokinga, kai esi vaikas, manai, kad laikas niekada nepraeis, bet kai tau stukteli dvidešimt, jis lekia kaip greitasis traukinys į Memfi. Esu įsitikinusi, gyvenimas visus klupte užklumpa. Mane tai tikrai. Vieną dieną buvau maža mergaitė, o kitą – suaugusi moteris su krūtimis ir plaukais slaptose vietelėse. Viską praleidau. Bet ir vėl, niekada nebuvau labai sumani mokykloje ir šiaip...

– Ponia Otis ir aš esame iš Vistlo stotelės, nedidelio miestelio vos už dešimties mylių nuo čia, prie geležinkelio kiemų... Pastaruosius trisdešimt metų ar panašiai ji gyveno mano gatvėje, o po jos vyro mirties sūnus ir marti labai liūdėjo, kad jai teks persikelti į slaugos namus, todėl paprašė manęs važiuoti su ja. Pasakiau jiems liksianti su ja kurį laiką – ji to dar nežino, bet, kai apsipras, grįšiu namo.

– Ne taip jau čia blogai. Aną dieną visos gavome kalėdines puokšteles prisisegti prie paltų. Manoji buvo su blizgančiais raudonais Kalėdų burbuliukais, o ponios Otis – su Kalėdų Senelio veidu. Tačiau man buvo gaila atsisakyti savo katytės.

– Neleidžia jų čia turėti, ilgiuosи savosios. Visada, visą savo gyvenimą, laikiau katytę ar dvi. Atidaviau ją kaimynų mergaitei – tai, kuri laisto mano pelargonijas. Turiu keturis jų prisodintus betoninius vazonus ant priekinės verandos.

– Mano draugei ponai Otis – tik septyniasdešimt aštuoneri, ji tikrai miela, bet nervinga. Stiklainyje prie lovos laikiau savo tulžies pūslės akmenis, ji privertė mane juos paslėpti. Sakė, jai kelia depresiją. Ponia Otis smulkutė, o aš, kaip matai, esu didelė moteris. Stambūs kaulai ir visa kita.

– Bet aš niekada nevairavau automobilio... Beveik visą gyvenimą buvau užstrigusi. Visada likdavau arti namų. Turėdavau laukti, kad kas nors atvažiuotų nuvežti į parduotuvę, pas gydytoją ar į bažnyčią. Prieš daug metų galėdavau tramvajumi nukakti

KEPTI ŽALIEJI POMIDORAI VISTLO STOTELĖS KAVINĖJE

į Birmingamą, bet jau seniai jis nebevažiuoja. Jeigu galėčiau sugrižti atgal, pakeičiau tik vieną dalyką – gaučiau vairuotojo pažymėjimą.

– Žinai, juokinga, ko ilgiesi, kai esi toli nuo namų. Dabar aš ilgiuosи kavos kvapo... ir ryte kepamos šoninės. Neužuosi nieko, ką jie čia verda, ir negausi nė gabalėlio kepto. Viskas čia virta ir be krislelio druskos! Neduočiau nė sudilusio skatiko už ką nors virta, o tu?

Senoji dama nelaukė atsakymo.

– ...Anksčiau popietėmis mėgdavau krekerius su pasukomis arba pasukas su kukurūzų duona. Man patinka viską sutraiškyti stiklinėje ir valgyti su šaukštū, bet viešumoje juk negali valgyti taip, kaip namuose... Tiesa?.. Ir aš ilgiuosи *medžio*.

– Mano namas ne kas kita, o tik mažas senas geležinkelio namelis su svetaine, miegamuoju ir virtuve. Bet jis medinis, viduje – pušinės sienos. Taip, kaip man patinka. Man nepatinka tinko sienos. Jos atrodo... o, net nežinau, kažkokios šaltos ir nuogos.

– Atsivežiau namuose turėtą paveikslą su mergaite sūpynėse ir pilimi, ir dailiaisiais mėlynais burbulais fone pasikabinti savo kambaryste, bet ta slaugė paaškino, kad iki pusės nuoga mergaitė čia nedera. Žinai, turėjau tą paveikslą penkiasdešimt metų ir niekada nežinojau, kad ji nuoga. Jei manęs paklaustum, nemanau, jog čia esantys senukai taip gerai mato, kad įžiūrėtų jos nuogas krūtis. Tačiau čia metodistų namai, tad ji yra spintelėje kartu su mano tulžies pūslės akmenimis.

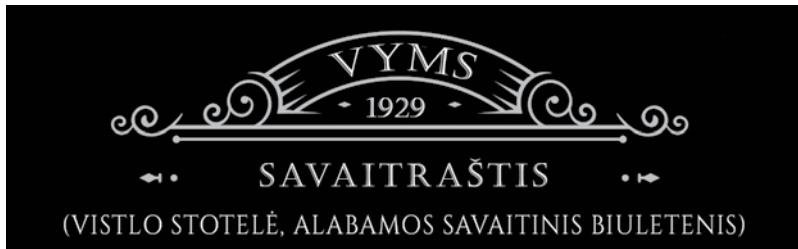
– Džiaugsiuosi grįžusi namo... Žinoma, mano namuose bėtvarkė. Kurį laiką negalėjau išsišluoti. Išėjau laukan ir sviedžiau šluotą į besipešančius senus triukšmadarius mėlynuosis kékštus, ir, nepatikėsi, mano šluota įstrigo medyje. Grįžusi turėsiu ką nors pasikviesi jos iškrapšyti.

– Šiaip ar taip, aną vakarą, kai ponios Otis sūnus vežësi mus

namo po kalėdinės arbatėlės bažnyčioje, važiavo per geležinkelio bėgius, ten, kur anksčiau buvo kavinė, ir iki pat 1-osios gatvės, tiesiai pro senuosius Tredgudžių namus. Žinoma, dabar didžioji namo dalis užkalta lentomis ir apgriuvusi, bet važiuojant gatve priekiniai žibintai taip apšvietė langus, kad akimirką tas namas man pasirodė esąs tokis, koks tais vakarais prieš septyniasdešimt metų, – visas apšviestas ir pilnas džiugaus triukšmo. Girdėjau, kaip juokiasi žmonės, o svetainėje Esė Ru barškina pianinu „Buivolo mergaitė, ar tu ši vakarą išeisi?“ arba „Didžiosios uolos saldainių kalnas“, ir beveik mačiau Idžę Tredgudę, sėdinčią kiniuje melijoje ir šuns balsu kaukiančią kiekvieną kartą Esei Ru bandant dainuoti. Ji visada sakydavo, kad Esė Ru dainuoja taip gerai, kaip karvė šoka. Manau, dėl to, jog pravažiavome pro tą namą, o aš buvau taip išsiilgusi namų, mano mintys nuklydo atgal...

– Prisimenu, lyg viskas būtų vykę vakar, bet tada apima nuo-jauta, kad kažko, kas susiję su Tredgudžių šeima, nepamenu. Gerasis Dieve, turėčiau, nuo pat gimimo gyvenau kaimynystėje ir ištekėjau už vieno jų berniuko.

– Buvo devyni vaikai, iš jų trys mergaitės, Esė Ru ir dvynės beveik mano metų, tad aš visada ten žaisdavau ir būdavau vakarėliuose su nakvyne. Mano Mama mirė nuo vartojimo, kai buvau ketverių, o kai Našvilyje mirė Tėtis, tiesiog likau visiems laikams. Galima sakyti, kad vakarėlis su nakvyne niekada nesibaigė...



1929 m. spalio 8 d.

VISTLO STOTELĖS GYVENVIETĖJE NUKRENTA METEORITAS

Ponia Bidė Luiza Otis, gyvenanti 1-osios gatvės 401 name, pranešė, kad ketvirtadienio naktį dviejų svarų meteoritas pramušė stogą, i ją nepataikė, bet sutraiskė radijo aparataj, kurio tuo metu klausėsi. Ji pasakojo sedėjusi ant sofos, nes šuo buvo įsitaisės ant kėdės, ir tik įsijungusi „Fleišmano mielių valandą“. Ji tvirtina, kad stoge atsivérusи pusantro metro skylė, o radijas perskeltas pusiau.

Berta ir Haroldas Vikai pievelėje priešais namą šventė savo sukaktuvės, kad visi kaimynai matytų. Taip pat sveikiiname poną Erlą Adkok vyresnijį, įmonės „L & N Railroad“ vadovą, kuris ką tik gavo Briedžių labdaringos globos ordino Didžiojo išaukštintojo valdytojo vardą, įsakymo Nr. 37, mano antroji pusė yra šio ordino narys.

Beje, Idžė sako, jeigu norite ko nors kepto ant grotelių, atsiūskite į kavinę ir Didysis Džordžas iškeps. Viščukai 10 dolorio centų, o paršeliai pagal dydį.

...Dotė Vyms...



SENASIS MONTGOMERIO GREITKELIS BIRMINGAMAS, ALABAMA

1985 m. gruodžio 15 d.

Praėjo valanda, ponia Tredgudė vis dar kalbėjo. Evelina Kouč jau suvalgė tris „Milky Way“ batonėlius ir ēmėsi išvynioti antrajį „Butterfinger“, galvodama, ar šalia įsitaisiusi sena moteris kada nors nutilis.

– Žinai, gaila, kad Tredgudžių namas tokios prastos būklės. Jame tiek daug visko nutiko, gimė tiek daug vaikų, o mes išgyvenome šitiek laimingų akimirkų. Buvo puikus didelis dviejų aukštų karkasinis namas su didžiule visą šoną juosiančia priekine veranda, visuose miegamuojuose rožių raštų tapetai. Kai vakare išjungdavo šviesą, būdavo labai gražu.

– Geležinkelio bėgiai éjo tiesiog per galinį kiemą, vasaros vakarais šis būdavo pilnas žibukų ir sausmedžio, kuris nevaldomai augo šalia bėgių, kvapo. Tėtis apsodino galinę pievą figmedžiais, obelimis ir pastatė Mamai pačią gražiausią baltų pinučių pavėsinę, kurią apsivijo vijoklinė visterija... O aplink namą augo mielos rožytės. Ak, norėčiau, kad būtum mačiusi tą grožį.

– Mama ir Tėtis Tredgudžiai augino mane taip, tarsi būčiau sava, o man patiko visi Tredgudžiai. Ypač Badis. Bet ištekėjau už

Kleo, jo vyresniojo brolio, chiropraktiko, ir, nepatikėsi, vėliau turėjau bėdų dėl nugaros, tai viskas išėjo į gera.

– Matai, visą gyvenimą neatsilikau nuo Idžės ir kitų Tredgudžių. Ir, pasakysiu, buvo geriau nei galėtų atrodyti... Taip, buvo. Nepatikėsi, niekada daug nekalbėdavau, bet kai sulaukiau penkiaskesčiūties, tiesiog nebegalėjau nutilti. Kartą Kleo man pasakė: „Nini (mano vardas Virginija, tačiau jie mane vadindavo Nini), aš girdžiu tik „Idžė pasakė tą, Idžė padarė aną““ Taip sakė. „Ar neturi geresnio užsiemimo, nei visą dieną trintis toje kavinėje?“

– Susikaupusi ilgai galvojau ir atsakiau: „Ne, neturiu...“ Višiskai nenorėjau sumenkinti Kleo, bet tai buvo tiesa.

– Praėjusį vasarą buvo trisdešimt vieneri, kai palaidojau Kleo, dažnai svarstydavau, ar taip pasakydama ji įskaudinau, bet, manau, ne, nes po visko, kas buvo pasakyta ir padaryta, jis mylėjo Idžę taip pat, kaip mus visus, ir visada skaniai pasijuokdavo iš kai kurių jos žygdarbių. Ji buvo jo mažoji sesutė ir tikra pokštininkė. Ji ir Rūta buvo Vistlo stotelės kavinės savininkės.

– Idžė krėsdavo visokiausius kvailus pokštus tik dėl to, kad pasijuoktu. Sykį į baptistų bažnyčios auką krepšelį sudėjo pokerio žetonus. Ji buvo puikus personažas, bet man nesuvokiamas, kaip kas nors galėjo pagalvoti, kad ji nužudė tą vyrą.

Evelina pirmą kartą liovėsi valgyti ir žvilgtelėjo į gana mielą senutę išblukusia mėlynų gelių rašto suknele, sidabriškai žilomis ant piršto susuktomis garbanėlėmis, kuri nė kiek nesutriko.

– Kai kurie manė, kad viskas prasidėjo tą dieną, kai ji susitiko Rūtą, bet aš manau, kad tą balandžio 1-osios sekmadienį 1919-aisiais, tais pačiais metais Leona ištekėjo už Džono Džasčio. Galiu pasakyti, kad buvo balandžio 1-oji, nes Idžė, tą dieną atėjusi prie pietų stalo, visiems parodė tą mažą baltą dėžutę su žmogaus pirštu, padėtu ant vatos gabalėlio. Ji tvirtino radusi ji galiniame kieme. Bet išaiškėjo, kad tai jos pirštas, iškištas per skylę dėžutės dugne. SU MELAGIŲ DIENA!!!

– Visiems atrodė juokinga, tik Leonai ne. Ji buvo vyriausia ir gražiausia sesuo, ir Tėtis Tredgudis baisiai ją lepino... manau, visi lepino.

– Idžei buvo gal dešimt ar vienuolika, ji vilkėjo naują balto satino suknelę, mes visi gyrėme, kad labai gražiai atrodo. Puikiai leidome laiką, jau ruošėmės valgyti šilauogių pyragą, kai staiga tarsi perkūnas iš giedro dangaus Idžė atsistojo ir garsiai pareiškė: „Niekada gyvenime neužsivilksiu jokios kitos suknelės!“ Sulig tais žodžiais, mieloji, ji užkopė laiptais ir apsimovė senas Badžio kelnes bei apsivilko marškinius. Aš iki šiol neturiu supratimo, kas ją užvedė. Niekas nesuprato.

– Bet Leona, žinojusi, kad Idžė niekada nekalba to, ko negalvoja, pradėjo klykti. Ji pareiškė: „Ach, Tėti, Idžė sugadins mano vestuves, aš žinau.“

– Bet Tėtis paaiškino: „Na, mažoji mergaitė, viskas ne taip. Tu būsi pati gražiausia nuotaka visoje Alabamos valstijoje.“

– Tėtis turėjo vešlius, į viršų riestus ūsus... Tada jis pažvelgė į mus ir paklausė: „Tiesa, vaikai?..“ Mes visi įkišome savo trigrąšį, kad ji geriau jaustųsi ir nutiltų. Mes visi, išskyrus Badį, jis tiesiog sėdėjo ir kikeno. Idžė buvo jo numylėtinė, tad jam tiko viskas, ką ji darė.

– Taigi Leona buvo bebaigianti valgyti savo pyragą. Kai mes visi manėme, kad jau nusiramino, ji suriko taip garsiai, kad Sipsė, spalvotoji moteris, kažką išmetė virtuvėje. „Ach, Tėti, – kalbėjo Leona, – o kas bus, jeigu kuris nors iš mūsų mirs?“

– ...Na, tai bent mintis, tiesa?

– Mes visi žiūrėjome į Mamą, kuri ant stalo ką tik padėjo šakutę. „Na, vaikai, neabejoju, kad jūsų sesuo šiek tiek nusileis, kai ateis laikas, apsivilks tinkamą suknelę. Galų gale ji užsispyrusi, bet ne kvaila.“

– Tada po poros savaičių nugirdau Mamą sakant Idai Sims, vestuvių siuvėjai, kad jai reikės žalio aksomo kostumo su peteliške, dėl Idžės.

KEPTI ŽALIEJI POMIDORAI VISTLO STOTELĖS KAVINĖJE

– Ida kažkaip juokingai pažiūrėjo į Mamą ir pasitikslino: „Kostiumo?“ O Mama atsakė: „Ach, žinau, Ida, žinau. Iš visų jėgų stengiausi priversti ją vilkėti ką nors tinkamesnio vestuvėms, bet tas vaikas turi savo nuomonę.“

– Ir ji turėjo, net tokio amžiaus. Manau, ji norėjo būti kaip Badis, aš pati... ak, tiedu buvo pašelė, – senoji ponia nusijuokė.

– Kartą jie turėjo tą meškėną vardu Kukis, aš stebėdavau, kaip jis bando nusiplauti krekerį. Jie padėdavo nedidelį dubenį su vandeniu ir duodavo jam krekerių, jis plaudavo vieną krekerį po kito ir niekaip negalėdavo suprasti, kas atsitinka, kad tas išnyksta. Kiekvieną kartą nustebės žiūrėdavo į tuščias savo letenėles. Niekada neišsiaiškino, kur dingsta jo krekeris. Didelę savo gyvenimo dalį praleido plaudamas krekerius. Jis plaudavo ir sausainius, bet ne taip juokingai... kartą plovė ledų kaušelį...

– Ak, verčiau nebegalviosiu apie tą meškėną, nes jie pamany, kad esu pamisusiu kaip ponia Filbym koridoriaus gale. Tegul bus palaiminta, ji mano esanti Meilės laive, plaukiančiam į Aliaską. Daugelis vargių sielų čia net nežino, kas jie yra.

Evelinos vyras Edas priėjo prie salės durų ir pamojo. Evelina suvyniojo saldainių popierelius ir įsidėjusi į rankinę atsistojo.

– Atsiprašau, tai mano vyras. Manau, jis pasiruošęs eiti.

Ponia Tredgudė nustebusi pažvelgė ir paklausė:

– Ak? Privalai?

Evelina atsakė:

– Taip, manau, turėčiau. Jis pasiruošęs išeiti.

– Na, malonu buvo su tavimi pakalbėti... kuo tu vardu, mieloji?

– Evelina.

– Na, sugrįši manęs aplankytı, ar girdi? Man patiko su tavimi kalbėtis... Iki, iki! – šūktelėjo Evelinai ir liko laukti kito lankytijo.

SIPSĖS RECEPTAI

Evelinos Kouč komplimentai

PASUKŪ SAUSAINIAI

2 puodeliai miltų

$\frac{3}{4}$ šaukštelio sodos

2 šaukšteliai kepimo miltelių

$\frac{1}{2}$ puodelio „Crisco“ aliejaus

2 šaukšteliai druskos

1 puodelis pasukų

Supilkite sausus ingredientus. Įpilkite aliejaus ir gerai išmaišykite iki vienalytės masės. Supilkite pasukas ir išsukite. Plonai iškočioję supjaustykite norimo dydžio juostelėmis. Kepkite riebalais pateptoję skardoje iki 230 laipsnių temperatūros įkaitintoje orkaitėje, kol taps aukso spalvos.

Išdykusio Paukštelio mēgstamiausi!

KUKURŪZŲ DUONA KEPTUVĖJE

$\frac{3}{4}$ šaukštelio sodos

1 šaukšteliis druskos

1 $\frac{1}{2}$ puodelio pasukų

1 kiaušinis

2 puodeliai sijotų kukurūzų
miltų

1 šaukštas tirpintų kiaulių taukų

Ištirpinkite sodą pasukose. Sumaišykite kukurūzų miltus su druska, kiaušiniu ir pasukomis. Idėkite karštų tirpintų kiaulių taukų. Pilkite į riebalais pateptą keptuvę ir kepkit 190 laipsnių temperatūroje, kol iškeps.

Mirsite, kaip skanu.

KOKOSŲ KREMO PYRAGAS

3 kiaušinių tryniai	2 puodeliai pakaitinto pieno
$\frac{1}{3}$ puodelio cukraus	1 puodelis kokosų drožlių
$\frac{1}{4}$ šaukštelio druskos	1 šaukštelis vanilės arba romo
2 $\frac{1}{2}$ šaukšto kukurūzų krakmolo	$\frac{1}{4}$ šaukštelio muskato
1 šaukštasis tirpinto sviesto	23 cm keptas pyrago pagrindas

Išplakite kiaušinių trynius. Po truputį berkite cukrų, druską, krakmolą, dėkite sviestą. Supilkite pieną ir išmaišykite. Kaitinkite inde virš verdančio vandens nuolatos maišydami, kol sutirštės. Idėkite kokosų ir atvėsinkite. Berkite prieskonius, muskatą ir pilkite ant pagrindo. Uždenkite morengu ir kepkitė 15–20 minučių iki 150 laipsnių įkaitintoje orkaitėje.

Niam, niam.

KEDRINIŲ PINIJŲ PYRAGAS

23 cm nekeptas pyrago pagrindas	1 šaukštelis vanilės
2 puodeliai kapotų kedrinijų pinijų	$\frac{1}{4}$ šaukštelio druskos
1 puodelis baltojo arba rudojo cukraus	3 kiaušiniai
1 puodelis šviesaus kukurūzų sirupo	2 šaukštai sviesto
1 šaukštasis miltų	

Pyrago pagrindą pabarstykite kapotomis kedrinėmis pinijomis. Į indą berkite cukrų, druską, miltus, vanilę, pilkite kukurūzų sirupą ir gerai išmaišykite. Po vieną įmuškite kiaušinius, kiekvieną kartą kruopščiai išsukdami. Supilkite masę ant riešutais iškloto pyrago pagrindo ir aptepkite sviestu. Kepkite iki 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje, kol sukietės, – apie valandą.

Nuodėmingas skonis – Strampo mégstamiausias.

SIPSĖS PIETIETIŠKAI KEPTAS VIŠČIUUKAS

<i>1 viščiukas druska, pipirai</i>	<i>pienas 1 ½ puodelio sijotų miltų</i>
--	---

Supjaustykite viščiuką tinkamais patiekti gabaliukais. Gerai įtrinkite druska bei pipirais ir palikite pasimarinuoti, o tada apie pusvalandį mirkykite piene. Į maišelį berkite miltus, druską, pipirus ir sudėkite vištienos gabalėlius. Gerai papurtykite, kad kiekvienas apliptų. Kepkite įkaitintame aliejuje, kol bus aukso spalvos. Didesniems gabalėliams iškepti prireiks daugiau laiko.

Lik sveikas, pone viščiuk.

VIŠTIENA IR KUKULIAI

<i>2 puodeliai baltų miltų</i>	<i>⅔ puodelio pieno</i>
<i>3 šaukštelių sodos</i>	<i>⅓ puodelio „Crisco“ aliejaus</i>
<i>1 šaukštelių druskos</i>	<i>puodas vištienos troškinio</i>

Sumaišykite miltus, sodą ir druską. Įpilkite pieno ir aliejaus. Sufor muokite kukulius. Šaukštus juos įleiskite į verdantį troškinį ir virkite 15 minučių dažnai apversdami.

Turi nuslysti nuo šakutės.

KEPTAS KUMPIS SU RAUDONUOJU PADAŽU

Supjaustykite kumpį maždaug $\frac{1}{2}$ cm gabaliukais ir lėtai kepkite gerai įkaitintoje keptuvėje, kol vienodai apskrus abi pusės. Dar keptuvėje apibarstykite trupučiu cukraus. Kumpį palikite šiltai, tada įpilkite $\frac{1}{2}$ puodelio šalto vandens arba puodelį kavos. Virkite, kol padažas paraudonuos. Išmaišykite ir užpilkite ant kumpio.

Skanaus!

KUKURŪZŲ KOŠĖ

2 šaukštai sviesto	5 puodeliai verdančio vandens
1 šaukštasis druskos	1 puodelis kukurūzų kruopų

Į verdantį vandenį dėkite sviestą ir druską. Lėtai supilkite kruopas. Uždenkite ir virkite 30–40 min., maišykite, kol nenusibos.

Reguliariai jus palaiko.

KEPTAS ŠAMAS

1 kg nuvalyto ir nulupto šamo	½ puodelio geltonų kukurūzų miltų
½ puodelio sijotų miltų	3 šaukštai kiaulių taukų arba „Crisco“ aliejaus druskos ir pipirų

Nušluostykite žuvį drėgna šluoste. Sumaišykite miltus, druską, pipirus ir kukurūzų miltus. Apvoliokite poną šamą šiame mišinyje ir kepkitė įkaitintuose kiaulių taukuose, kol gražiai apskrus. Tada apverskite ir apkepkite kitą pusę. Kepti 8–10 min.

Ačiū Dievui už šamą!

PIENIŠKAS PADAŽAS

Naudokite karštus riebalus, likusius nuo vištienos ar kiaulienos pjausnių. I 3 šaukštus riebalų įberkite 3 šaukštus miltų ir gerai išmaišykite. Virkite ir maišykite, kol švelniai paruduos. Po truputį supilkite 1 ½–2 puodelius karšto pieno. Maišydami kaitinkite, kol sutirštės.

Tinka prie visko.