

## Turinys

|  |        |
|--|--------|
| <i>Pratarmė (Joan Nathan)</i>  | xxv    |
| <i>Vertėjos žodis (Eve Jochnowitz)</i>   | xxix   |
| <i>Fania Lewando:</i>  |        |
| <i>prarastasis žydų Vilniaus lobis (Efraimas Sicheris)</i>                         | xxxiii |
| <i>Namų šeimininkėms:</i>  |        |
| <i>keletas žodžių ir praktinių patarimų</i>  | 3      |
| <i>Kodėl vaisiai ir daržovės tokie svarbūs žmogaus organizmui (dr. B. Dembski)</i> | 5      |
| <i>Vegetarizmas kaip žydų judėjimas (Ben-Zion Kit)</i>                             | 9      |
| <i>Vitaminai</i>   | 11     |

## *Salotos*

|  |    |
|--|----|
| PROVANSO MAJONEZAS   | 14 |
| SALOTOS, PAGARDINTOS PROVANSO MAJONEZU                       | 14 |
| ŽALIOSIOS SALOTOS, PAGARDINTOS PROVANSO MAJONEZU             | 14 |
| POMIDORAI, ĮDARYTI PROVANSO MAJONEZU PAGARDINTOMIS SALOTOMIS | 15 |
| POMIDORŲ SALOTOS   | 15 |
| MARINUOTŲ KRIAUŠIŲ SALOTOS                                   | 15 |
| RAUGINTŲ KOPŪSTŲ SALOTOS SU MARINUOTAIS BARAVYKAIS           | 15 |
| BAKLAŽANŲ UŽKANDIS   | 15 |
| VITAMININĖS ŠVIEŽIŲ KOPŪSTŲ SALOTOS                          | 16 |

|   |    |
|---|----|
| MIŠRAINĖ  | 16 |
| BULVIŲ SALOTOS                                  | 16 |
| PRANCŪZIŠKOS VIRTŲ MORKŲ IR ŽIRNIŲ SALOTOS      | 16 |
| RIDIKĖLIŲ SALOTOS                               | 17 |
| VITAMININĖS MORKŲ SALOTOS                       | 17 |
| ŠVIEŽIŲ AGURKŲ SALOTOS                          | 17 |
| KORNIŠONŲ IR MARINUOTŲ GRYBŲ SALOTOS            | 17 |
| PUPELIŲ SALOTOS                                 | 17 |
| ĮDARYTŲ POMIDORŲ UŽKANDIS                       | 18 |
| RAUDONGŪŽIŲ KOPŪSTŲ SALOTOS                     | 18 |
| SŪRIO SALOTOS                                   | 18 |
| SŪRIS SU GRIETINE                               | 18 |
| SALOTOS SU CITRININIU PADAŽU ( <i>MISERIA</i> ) | 18 |
| VITAMININĖS SALOTOS                             | 19 |
| OBUOLIŲ IR KRIENŲ SALOTOS                       | 19 |
| VITAMININĖS SALOTOS (DAR VIENOS)                | 19 |
| OBUOLIŲ SALOTOS                                 | 19 |
| APELSINŲ SALOTOS                                | 20 |
| PORŲ UŽKANDIS                                   | 20 |
| POMIDORŲ UŽKANDIS                               | 20 |

## *Sriubos*

|  |    |
|--|----|
| MANDLECHAI (TEŠLOS RIEŠUTĖLIAI) ĮVAIRIOMS SRIUBOMS | 24 |
| MORKŲ TYRSRIUBĖ                                    | 24 |
| DARŽOVIŲ SRIUBA                                    | 24 |
| AL AUS SRIUBA                                      | 24 |
| LĘŠIŲ SRIUBA                                       | 25 |
| GRYBIENĖ   | 25 |
| BULVIENĖ   | 25 |
| SAGO SRIUBA  | 26 |

|  |    |
|--|----|
| PRANCŪZIŠKA SRIUBA                             | 26 |
| AVIŽINIŲ KRUOPŲ SRIUBA                         | 26 |
| GRYBŲ SULTINYS SU MAKARONAIS                   | 27 |
| ŽIEDINIO KOPŪSTO IR ŠVIEŽIŲ BULVIŲ SRIUBA      | 27 |
| MIGDOLŲ SRIUBA                                 | 28 |
| MANŲ KRUOPŲ SRIUBA                             | 28 |
| GRIETINĖ PAGARDINTA SRIUBA                     | 28 |
| TOPINAMBŲ SRIUBA                               | 29 |
| SKALDYTŲ ŽIRNIŲ SRIUBA                         | 29 |
| VASARIŠKA MOLIŪGIENĖ                           | 29 |
| RYŽIŲ SRIUBA SU GRYBAIS                        | 30 |
| AVINŽIRNIŲ SRIUBA SU FARFELECHAIS              | 30 |
| DŽIOVINTŲ SLYVŲ DŽEMO ( <i>POVIDL</i> ) SRIUBA | 31 |
| SPANGUOLIENĖ                                   | 31 |
| SLYVŲ SRIUBA SU OBUOLIAIS IR KRIAUŠĖMIS        | 31 |
| DŽIOVINTŲ SLYVŲ SRIUBA                         | 31 |
| OBUOLIŲ SRIUBA (OBUOLIŲ PADAŽAS)               | 32 |
| RABARBARŲ SRIUBA                               | 32 |
| ABRIKOSŲ SRIUBA                                | 32 |
| VĒLYVŲJŲ IEVŲ VAISIŲ ŠALTSRIUBĖ                | 32 |
| MĒLYNIŲ ŠALTSRIUBĖ                             | 33 |
| BANDELIŲ SRIUBA                                | 33 |
| PIENIŠKA KOPŪSTIENĖ                            | 33 |
| PIENIŠKA BULVIENĖ                              | 33 |
| PIENIŠKA KRUOPMILČIŲ SRIUBA                    | 34 |
| VANDENYJE VIRTA KRUOPMILČIŲ SRIUBA             | 34 |
| PIENIŠKA SAGO SRIUBA                           | 34 |
| VANDENYJE VIRTA RYŽIŲ SRIUBA                   | 34 |
| PIENIŠKA RYŽIŲ SRIUBA                          | 35 |
| PIENIŠKA BULVIENĖ                              | 35 |

|  |    |
|--|----|
| PIENIŠKA FARFELECHŲ SRIUBA                 | 35 |
| PIENIŠKA MAKARONŲ SRIUBA                   | 35 |
| PIENIŠKA LEISTINUKŲ SRIUBA                 | 35 |
| BUROKĖLIŲ SULTINYS SU GRYBAIS (BARAVYKAIS) | 36 |
| RAUGINTŲ AGURKŲ SRIUBA                     | 36 |
| BUROKĖLIŲ IR KOPŪSTŲ SRIUBA                | 36 |
| KONSERVOUOTŲ POMIDORŲ SRIUBA               | 37 |
| POMIDORŲ SRIUBA SU MAKARONAIS              | 37 |
| RAUGINTŲ KOPŪSTŲ SRIUBA SU GRYBAIS         | 37 |
| BUROKĖLIŲ SRIUBA                           | 38 |
| KONSERVOUOTŲ RŪGŠTYNIŲ SRIUBA              | 38 |
| UKRAINIETIŠKI BARŠČIAI                     | 38 |
| KOPŪSTŲ BARŠČIAI SU OBUOLIAIS              | 39 |
| SĖLENŲ BARŠČIAI                            | 39 |

## *Maltiniai*

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| AVINŽIRNIŲ MALTINIAI            | 42 |
| KOPŪSTO MALTINIAI               | 42 |
| RIEŠUTŲ MALTINIAI               | 42 |
| PUPELIŲ MALTINIAI               | 42 |
| KIAUŠINIŲ MALTINIAI             | 43 |
| MALTINIAI IŠ GRIKIŲ KOŠĖS       | 43 |
| SALIERŲ MALTINIAI               | 43 |
| ŠPINATŲ MALTINIAI               | 44 |
| ŽIEDINIO KOPŪSTO MALTINIAI      | 44 |
| VOVERAIČIŲ MALTINIAI            | 44 |
| BULVIŲ MALTINIAI SU GRYBŲ ĮDARU | 45 |
| LENKTASĖKLIŲ PUPELIŲ MALTINIAI  | 45 |
| AVIŽINIAI MALTINIAI             | 45 |

## *Troškinti patiekalai*

|   |    |
|---|----|
| DŽIOVINTŲ SLYVŲ CIMESAS ( <i>TSIMMES</i> )      | 48 |
| TROŠKINTA CUKINIJA SU KEPTOMIS BULVĖMIS         | 48 |
| TROŠKINTI AGURKAI                               | 48 |
| AGURKŲ IR POMIDORŲ TROŠKINYS                    | 49 |
| RAUGINTI KOPŪSTAI SU ŽIRNIAIS                   | 49 |
| ĮDARYTI KOPŪSTLAPIAI (BALANDĖLIAI)              | 50 |
| TROŠKINTAS KOPŪSTAS                             | 50 |
| TROŠKINTAS KOPŪSTAS SU BULVĖMIS                 | 50 |
| GRIETINE PAGARDINTAS RAUGINTŲ KOPŪSTŲ TROŠKINYS | 51 |
| KOPŪSTŲ IR RYŽIŲ TROŠKINYS                      | 51 |
| GRIETINE PAGARDINTAS ŠVIEŽIŲ BULVIŲ TROŠKINYS   | 51 |
| POMIDORŲ PADAŽE TROŠKINTOS BULVĖS               | 52 |
| ŠVIEŽIŲ MORKŲ IR MAŽŲ ŠVIEŽIŲ BULVIŲ TROŠKINYS  | 52 |
| TROŠKINTOS BULVĖS SU GRYBŲ ĮDARU                | 52 |
| GRIETINE PAGARDINTOS TROŠKINTOS BULVĖS          | 53 |
| GRIETINĖJE TROŠKINTOS BULVĖS                    | 53 |
| TROŠKINTI POMIDORAI                             | 53 |
| TROŠKINTI GRYBAI ( <i>VOVERAITĒS</i> )          | 53 |
| TROŠKINTI RYŽIAI SU OLANDIŠKU SŪRIU             | 54 |
| TROŠKINTOS KRIAUSĖS                             | 54 |
| TROŠKINTI SMIDRAI                               | 54 |
| TROŠKINTI LĚŠIAI                                | 55 |
| TROŠKINTI ROPINIAI KOPŪSTAI                     | 55 |

## *Įvairūs patiekalai*

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| NETIKRAS ZUKIS IŠ DARŽOVIŲ           | 58 |
| VEGETARIŠKI VĖDARAI                  | 58 |
| NETIKRI ŽUVŲ PAPLOTĖLIAI IŠ DARŽOVIŲ | 58 |

|   |    |
|---|----|
| NETIKRI IKRAI IŠ SAGO                             | 59 |
| TOPINAMBAI  | 59 |
| ORKAITĖJE KEPTOS BULVĖS SU GRYBAIS                | 59 |
| TROŠKINTOS KRIAUSĖS SU BULVĖMIS                   | 59 |
| SVIESTU PAGARDINTI PORAI                          | 60 |
| MAKARONAI SU RIEŠUTAIS                            | 60 |
| LAKŠTINIAI SU GRYBŲ PADAŽU                        | 60 |
| MAKARONAI SU DŽIOVINTŲ SLYVŲ PADAŽU               | 61 |
| LAKŠTINIAI SU ŠVEICARIŠKU SŪRIU                   | 61 |
| PUPELĖS SU SVIESTU                                | 61 |
| SVIESTU PAGARDINTAS SAVOJINIS KOPŪSTAS            | 61 |
| ŽIRNIAI SU SKRUDINTAIS FARFELECHAIS               | 61 |
| RYŽIAI SU OBUOLIAIS                               | 62 |
| RYŽIAI SU GRYBAIS                                 | 62 |
| RYŽIAI SU RAZINOMIS                               | 62 |
| RYŽIAI SU VARŠKĖS SŪRIU                           | 62 |
| RYŽIAI SU BRAŠKĖMIS                               | 63 |
| RYŽIAI SU PLAKTA GRIETINĖLE                       | 63 |
| RYŽIAI SU ŠVEICARIŠKU SŪRIU                       | 63 |
| ŽIRNIŲ APKEPAS                                    | 63 |
| BUROKĖLIAI SU GRIETINE                            | 64 |
| ŠPINATAI SU GRIETINE                              | 64 |
| MORKŲ APKEPAS                                     | 64 |
| UKRAINIETIŠKI VIRTINUKAI SU SŪRIO ĮDARU           | 65 |
| UKRAINIETIŠKI VIRTINUKAI SU BRAŠKIŲ ĮDARU         | 65 |
| VIRTINUKAI SU VYŠNIŲ ĮDARU                        | 65 |
| PIPIRAIS PAGARDINTI KEPTI KIAUŠINIAI              | 66 |
| RYŽIŲ PAPLOTĖLIAI                                 | 66 |
| SŪRIO VIRTINUKAI SU MALTAIS DŽIŪVĖSĖLIAIS         | 66 |
| BULVINIAI SUKTIKAI [ĮDARYTI BULVINIAI PYRAGĖLIAI] | 66 |
| BULVINIAI VIRTINUKAI                              | 67 |

|   |    |
|---|----|
| KEPTOS BULVĖS SU KIAUŠINIAIS                                | 67 |
| RYŽIAI SU KIAUŠINIAIS                                       | 67 |
| ŠPINATŲ PAŠTETAS  | 68 |
| BIGOSAS [LENKIŠKAS MEDŽIOTOJŲ TROŠKINYS]                    | 68 |
| VIENOS ŠNICELIS IŠ ŽIEDINIO KOPŪSTO                         | 68 |
| MORKOS ŠNICELIS   | 69 |
| ŽIRNIŲ ŠNICELIS   | 69 |
| ĮDARYTI POMIDORAI   | 70 |
| MAŽI MORKŲ ŠNICELIAI  | 70 |
| ŠVIEŽIŲ GRYBŲ ŽLĖGTAINIS                                    | 70 |
| SALIERO ŠNICELIS  | 71 |
| SAVOJINIO KOPŪSTO ŠNICELIS                                  | 71 |
| KEPTA CUKINIJA  | 71 |
| KEPTI GRYBAI (BARAVYKAI)                                    | 72 |
| AVIEČIŲ PUTĖSIAI  | 72 |
| SVIESTE KEPTOS BANDELĖS SU DŽEMU                            | 72 |
| KEPTAS VASARINIS MOLIŪGAS                                   | 72 |
| MOLIŪGAS SU GERVOUGĖMIS ARBA DŽEMU                          | 72 |
| ĮDARYTA CUKINIJA  | 73 |
| SMIDRAI   | 73 |
| DIDELĖS LENKTASĖKLĖS PUPELĖS, PAGARDINTOS CITRININIU PADAŽU | 73 |

### *Lietiniai (blyneliai su įdaru)*

|                          |    |
|--------------------------|----|
| LIETINIAI SU ŠPINATAIS   | 76 |
| LIETINIAI SU MIGDOLAIS   | 76 |
| LIETINIAI SU SŪRIU       | 76 |
| LIETINIAI SU RABARBARAIS | 76 |
| LIETINIAI SU GRYBAIS     | 77 |
| LIETINIAI SU OBUOLIAIS   | 77 |

## *Omletai*

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| OMLETO VYNIOTINIS SU ŠPINATŲ ĮDARU | 80 |
| OMLETAS SU POMIDORAIS              | 80 |
| OMLETAS SU SŪRIU                   | 80 |
| OMLETAS SU DŽEMU                   | 81 |
| OMLETAS SU GRYBAIS                 | 81 |
| OMLETAS SU OLANDIŠKU SŪRIU         | 81 |
| OMLETAS SU ŠVEICARIŠKU SŪRIU       | 81 |
| OMLETO PUTĖSIAI                    | 82 |
| OMLETAS SU SMIDRAIS                | 82 |
| OMLETAS SU ŠPINATAIS               | 82 |
| OMLETAS SU SVOGŪNAIS               | 82 |

## *Košės*

|   |    |
|---|----|
| BULVIŲ KOŠĖ   | 86 |
| RYŽIŲ KOŠĖ  | 86 |
| MANŲ KOŠĖ   | 86 |
| KROKUVOS KOŠĖ (SMULKIŲ MANŲ KRUOPŲ KOŠĖ) SU ŠVEICARIŠKU SŪRIU | 86 |
| KROKUVOS KOŠĖ (SMULKIŲ MANŲ KRUOPŲ KOŠĖ)                      | 87 |
| PERLINIŲ KRUOPŲ KOŠĖ  | 87 |
| PERLINIŲ KRUOPŲ KOŠĖ SU VARŠKĖS SŪRIU                         | 87 |
| SKRUDINTŲ FARFELECHŲ KOŠĖ                                     | 87 |
| GRIKIŲ KOŠĖ ( <i>TATRKE</i> )                                 | 88 |
| SORŲ KOŠĖ   | 88 |

## *Itališki omletai*

|  |    |
|--|----|
| ITALIŠKAS OMLETAS SU RYŽIAIS           | 92 |
| ITALIŠKAS OMLETAS SU PORAIS            | 92 |
| ITALIŠKAS OMLETAS SU KEPTOMIS BULVĖMIS | 92 |



|   |    |
|---|----|
| ITALIŠKAS OMLETAS SU KEPTU ŽIEDINIU KOPŪSTU | 92 |
| ITALIŠKAS OMLETAS SU POMIDORU               | 93 |

### *Plokštainiai ir čolentai*

|   |    |
|---|----|
| ŽIEDINIO KOPŪSTO IR MORKŲ PLOKŠTAINIS               | 96 |
| MAKARONŲ PLOKŠTAINIS                                | 96 |
| RYŽIŲ PLOKŠTAINIS                                   | 96 |
| MAKARONŲ PLOKŠTAINIS SU RIEŠUTAIS                   | 97 |
| LIETINIŲ PLOKŠTAINIS SU DŽEMU                       | 97 |
| CHALOS PLOKŠTAINIS                                  | 98 |
| MALTŲ DŽIŪVĖSĖLIŲ PLOKŠTAINIS                       | 98 |
| SKRUDINTAS PLOKŠTAINIS                              | 98 |
| MILKICH (PIENIŠKAS) ČOLENTAS SU ŠVIEŽIOMIS BULVĖMIS | 98 |
| ČOLENTAS SU PUPELĖMIS, GRYBAIS IR BULVĖMIS          | 99 |
| DŽIOVINTŲ SLYVŲ IR OBUOLIŲ ČOLENTAS SU BULVĖMIS     | 99 |

### *Pudingai ir apkepai*

|  |     |
|--|-----|
| ŠPINATŲ PUDINGAS   | 102 |
| PUDINGAS SU MALTAIS DŽIŪVĖSĖLIAIS                        | 102 |
| OBUOLIŲ PUDINGAS SU VISADALIŲ GRŪDŲ DUONOS DŽIŪVĖSĖLIAIS | 102 |
| OBUOLIŲ PUDINGAS SU RYŽIAIS                              | 103 |
| MANŲ KOŠĖS PUDINGAS                                      | 103 |
| OBUOLIŲ APKEPAS  | 103 |
| SLUOKSNIUOTAS LIETINIŲ IR SŪRIO APKEPAS                  | 104 |
| ŠVIEŽIŲ GRYBŲ (VOVERAIČIŲ) APKEPAS                       | 104 |
| MILKICH (PIENIŠKAS) OBUOLIŲ PUDINGAS                     | 104 |

## *Latkės (sklindžiai)*

|  |     |
|--|-----|
| MORKŲ LATKĖS   | 108 |
| BULVINĖS LATKĖS  | 108 |
| VIRTŲ BULVIŲ LATKĖS                                      | 108 |
| RYŽIŲ BLYNAI LATKĖS                                      | 108 |
| UKRAINIETIŠKI SŪRIO BLYNAI (VARŠKĖČIAI)                  | 109 |
| LENKIŠKOS PAMPUŠKOS (TINGINUKAI ARBA VARŠKĖS VIRTINUKAI) | 109 |
| KRUOPMILČIŲ LATKĖS                                       | 109 |
| PASUKINĖS LATKĖS   | 109 |
| OBUOLINĖS LATKĖS   | 110 |
| VIRTINUKAI SU MĒLYNIŲ ĮDARU                              | 110 |

## *Paschos valgiai*

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| PASCHOS OMLETAS                      | 114 |
| VELYKINIS DARŽOVIŲ IR SŪRIO UŽKANDIS | 114 |
| VELYKINĖ VYNO SRIUBA                 | 115 |
| VELYKINIAI MACŲ KUKULIAI             | 115 |
| VELYKINIS SŪRIO PYRAGAS              | 115 |
| <i>MATZO BREI</i>                    | 116 |
| PASCHOS TORTAS                       | 116 |
| PASCHOS MAKARONAI                    | 116 |

## *Sotieji pudingai ir apkepai*

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| GRIKINIS APKEPAS          | 120 |
| BULVIŲ PLOKŠTAINIS        | 120 |
| BULVIŲ IR GRYBŲ APKEPAS   | 120 |
| MAKARONŲ APKEPAS SU PIENU | 121 |
| RYŽIŲ PUDINGAS            | 121 |

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| VAISINIS APKEPAS             | 121 |
| OBUOLIŲ IR MAKARONŲ PUDINGAS | 122 |
| KEPTA GRIKIŲ KOŠĖ SU SŪRIU   | 122 |
| PRANCŪZIŠKI SKREBUČIAI       | 122 |

### *Padažai ir kremai*

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| PIENO KREMAS            | 126 |
| MIGDOLŲ PADAŽAS         | 126 |
| CITRININIS PADAŽAS      | 126 |
| OBUOLIŲ PADAŽAS         | 126 |
| POMIDORŲ PADAŽAS        | 126 |
| DŽIOVINTŲ SLYVŲ PADAŽAS | 127 |
| KREMINIS PADAŽAS        | 127 |
| GRYBŲ PADAŽAS           | 127 |

### *Įdaryti valgiai*

|  |     |
|--|-----|
| MANŲ LEISTINUKAI                       | 130 |
| RYŽIAIS ĮDARYTI POMIDORAI              | 130 |
| RYŽIŲ KUKULIAI SU GRYBŲ ĮDARU          | 130 |
| KREPLECHAI SU KOPŪSTO ĮDARU            | 131 |
| KEPTI ĮDARYTI KIAUŠINIAI               | 131 |
| KREPLECHAI SU BULVIŲ ĮDARU             | 131 |
| KREPLECHAI SU OBUOLIŲ ĮDARU            | 132 |
| MARINUOTAIS GRYBAIS ĮDARYTI KIAUŠINIAI | 132 |
| MORKOMIS ĮDARYTOS SALDŽIOSIOS PAPRIKOS | 133 |
| RYŽIAIS ĮDARYTOS SALDŽIOSIOS PAPRIKOS  | 133 |
| KEPTOS SALDŽIOSIOS PAPRIKOS            | 133 |
| RYŽIAIS ĮDARYTI BAKLAŽANAI             | 133 |
| ĮDARYTI ROPINIAI KOPŪSTAI              | 133 |

|   |     |
|---|-----|
| BULVINIAI VIRTINUKAI SU DŽIOVINTŲ SLYVŲ ĮDARU | 134 |
| MARINUOTAIS GRYBAIS ĮDARYTI POMIDORAI         | 134 |
| DŽIOVINTOMIS SLYVOMIS ĮDARYTI RYŽIŲ KUKULIAI  | 134 |

## *Kepiniai*

|  |     |
|--|-----|
| PYRAGĖLIAI SU GRYBAIS                          | 138 |
| SPURGOS  | 138 |
| ŽAGARĖLIAI ( <i>KHRUST</i> )                   | 138 |
| TRAPIOS TEŠLOS PYRAGAS SU VARŠKĖS SŪRIU        | 139 |
| RIEŠUTINIS PYRAGAS                             | 139 |
| SŪRIO PYRAGAS                                  | 139 |
| PYRAGAS SU AGUONOMIS                           | 140 |
| ANGLIŠKAS PYRAGAS                              | 140 |
| ĮDARYTAS PYRAGAS (VAINIKAS)                    | 140 |
| VYNIOTINIS                                     | 141 |
| TRAPŪS ARBATINIAI SAUSAINIAI                   | 141 |
| TRAPUS PYRAGAS SU DŽEMU                        | 142 |
| ARBATINIAI SAUSAINIAI SU AGUONOMIS             | 142 |
| KREKERIAI PRIE ĮVAIRIŲ SRIUBŲ                  | 142 |
| MEDAUS PYRAGAS IŠ RUGINIŲ MILTŲ                | 142 |
| PYRAGAS SU BRAŠKĖMIS                           | 143 |
| MIELINIS PYRAGAS SU KOPŪSTAIS                  | 143 |
| SVIESTINIS PYRAGAS                             | 143 |
| PRANCŪZIŠKAS PYRAGAS SU SŪRIU ARBA OBUOLIAIS   | 143 |
| ALIEJINIAI SAUSAINIAI                          | 144 |
| KIAUŠININIAI SAUSAINIAI                        | 144 |
| OBUOLIŲ PYRAGAS                                | 144 |
| MIELINIS SLUOKSNIUOTAS PYRAGAS SU VAISIŲ ĮDARU | 145 |
| BISKVITINIS PYRAGAS                            | 145 |

|  |     |
|--|-----|
| VITAMININIAI FIGŲ PYRAGĖLIAI               | 145 |
| TRAPIOS TEŠLOS PYRAGAS SU KOPŪSTAIS        | 145 |
| SŪRIO PYRAGAS PRIE ĮVAIRIŲ VAISINIŲ SRIUBŲ | 146 |
| KREMU PERTEPTAS MIGDOLINIS PYRAGAS         | 146 |
| ŽYDIŠKAS MIGDOLINIS PYRAGAS (MANDLBROYT)   | 147 |
| OBUOLIŲ PYRAGAS (ŠARLOTĖ)                  | 147 |
| OBUOLIŲ DUONA PRIE ARBATOS                 | 147 |
| CHALOS PYRAGAS SU OBUOLIAIS                | 148 |
| DUONA NUO PILVO SKAUSMO                    | 148 |

### *Džemai ir uogienės*

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| CUKRINTOS APELSINŲ ŽIEVELĖS      | 152 |
| RIDIKŲ DŽEMAS                    | 152 |
| SPANGUOLIŲ UOGIENĖ               | 152 |
| VYŠNIŲ UOGIENĖ                   | 153 |
| SLYVŲ DŽEMAS                     | 153 |
| ABRIKOSŲ DŽEMAS                  | 153 |
| AVIEČIŲ DŽEMAS                   | 154 |
| BRAŠKIŲ DŽEMAS                   | 154 |
| AVIETĖS SU GRIETINĖLE            | 154 |
| BRAŠKĖS SU GRIETINĖLE            | 154 |
| OBUOLIAI SU MEDUMI               | 154 |
| KRIAUSĖS IR OBUOLIAIS SU CUKRUMI | 155 |
| OBUOLIŲ MARMELADAS               | 155 |
| SLYVŲ MARMELADAS                 | 155 |
| VĒLYVŲJŲ IEVŲ VAISIŲ DŽEMAS      | 155 |
| APELSINŲ UOGIENĖ                 | 155 |

## *Bandelės su įdaru*

|   |     |
|---|-----|
| CHALOS TEŠLA  | 158 |
| ORKAITĖJE KEPTOS BANDELĖS SU VYŠNIOMIS                  | 158 |
| ORKAITĖJE KEPTOS BANDELĖS SU OBUOLIAIS                  | 158 |
| ORKAITĖJE KEPTOS BANDELĖS SU AGRASTAIS                  | 159 |
| ORKAITĖJE KEPTOS BANDELĖS SU BRAŠKIŲ ĮDARU (PYRAGĖLIAI) | 159 |
| BANDELĖS SU RYZIAIS                                     | 159 |
| SVIESTE KEPTOS BANDELĖS SU KOPŪSTAIS                    | 159 |
| SVIESTE KEPTOS BANDELĖS SU BULVĖMIS                     | 160 |
| SVIESTE KEPTOS BANDELĖS SU LĘŠIAIS                      | 160 |
| BANDELĖS SU SŪRIU (PYRAGĖLIAI)                          | 160 |
| ORKAITĖJE KEPTOS BANDELĖS SU MĚLYNĖMIS                  | 161 |

## *Kompotai ir desertai*

|   |     |
|---|-----|
| CITRININIS KREMAS                           | 164 |
| OBUOLIŲ KREMAS                              | 164 |
| SPANGUOLIŲ KREMAS                           | 164 |
| SŪRIO KREMAS                                | 164 |
| CITRININIS KREMAS (DAR VIENAS)              | 165 |
| KAVOS LEDAI                                 | 165 |
| AGRASTŲ DESERTAS                            | 165 |
| ÎLE FLOTTANTE (PIENO IR KIAUŠINIŲ DESERTAS) | 166 |
| MOKOS KISIELIUS                             | 166 |
| KAKAVOS KISIELIUS                           | 166 |
| RABARBARŲ KISIELIUS                         | 166 |
| AVIEČIŲ KISIELIUS                           | 167 |
| SPANGUOLIŲ KISIELIUS                        | 167 |
| CITRININIS KISIELIUS                        | 167 |
| CITRININĖ ŽELĖ                              | 167 |

|  |     |
|--|-----|
| VITAMININIS DŽIOVINTŲ VAISIŲ KOMPOTAS            | 168 |
| APELSINŲ IR ŽIEMINIŲ OBUOLIŲ KOMPOTAS            | 168 |
| ŽIEMINIŲ OBUOLIŲ KOMPOTAS                        | 168 |
| RABARBARŲ KOMPOTAS                               | 168 |
| VITAMININIS APELSINŲ, BANANŲ IR OBUOLIŲ KOMPOTAS | 168 |
| KRIAUŠIŲ KOMPOTAS                                | 169 |
| KEPTI OBUOLIAI SU GRIETINĖLE                     | 169 |
| VITAMININIS BRAŠKIŲ KOMPOTAS                     | 169 |
| VITAMININIS ŠVIEŽIŲ VAISIŲ KOMPOTAS              | 169 |

### *Glajai ir pyragų papuošimai*

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| SALDŪS TRUPINĖLIAI         | 172 |
| CITRININIS GLAJUS PYRAGUI  | 172 |
| ŠOKOLADINIS GLAJUS PYRAGUI | 172 |
| LIKERINIS GLAJUS PYRAGUI   | 172 |

### *Kava, pasukos ir jogurtas*

|  |     |
|--|-----|
| VAISINĖ ARBATA (LIGONIAMS)                   | 176 |
| PLAKTOS PASUKOS                              | 176 |
| KAVA SU KIAUŠINIŲ TRYNIAIS                   | 176 |
| MATSONI (JOGURTAS ARBA ARMĖNIŠKAS RŪGPIENIS) | 176 |

### *Marinuoti ir kitaip konservuoti produktai*

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| MARINUOTI RAUDONGŪŽIAI KOPŪSTAI | 180 |
| PAMARINUOTI RAUGINTI AGURKAI    | 180 |
| MARINUOTOS KRIAUŠĖS             | 180 |
| MARINUOTOS SLYVOS               | 181 |

|   |     |
|---|-----|
| MARINUOTI GRYBAI                                | 181 |
| LYDYTAS SVIESTAS (KEPTI KEPTUVĖJE IR ORKAITĖJE) | 181 |
| KONSERVOUOTA POMIDORŲ TYRĖ                      | 181 |
| KONSERVOUTI KIAUŠINIAI                          | 182 |
| RAUGINTI KOPŪSTAI                               | 182 |
| RAUGINTI ANTANINIAI OBUOLIAI                    | 183 |
| RAUGINTI AGURKAI                                | 183 |

### *Ledai*

|                      |     |
|----------------------|-----|
| RABARBARŲ ŠERBETAS   | 186 |
| BRAŠKIŲ ŠERBETAS     | 186 |
| VANILINIAI LEDAI     | 186 |
| ŠOKOLADINIAI LEDAI   | 186 |
| KAVOS SKONIO LEDAI   | 187 |
| APELSININIS ŠERBETAS | 187 |
| AVIEČIŲ ŠERBETAS     | 187 |
| VYŠNIŲ ŠERBETAS      | 188 |
| CITRININIS ŠERBETAS  | 188 |

### *Vynas, midus ir likeris*

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| SPIRITINIS LIKERIS             | 192 |
| KONJAKAS SU KIAUŠINIŲ TRYNIAIS | 192 |
| MIDUS                          | 192 |
| BRAŠKIŲ VYNAS                  | 193 |
| RAZINŲ VYNAS                   | 193 |
| SERBENTŲ VYNAS                 | 193 |
| VYNUOGIŲ VYNAS                 | 193 |
| ANTANINIŲ OBUOLIŲ VYNAS        | 194 |



## *Vitamininiai gėrimai ir sultys*

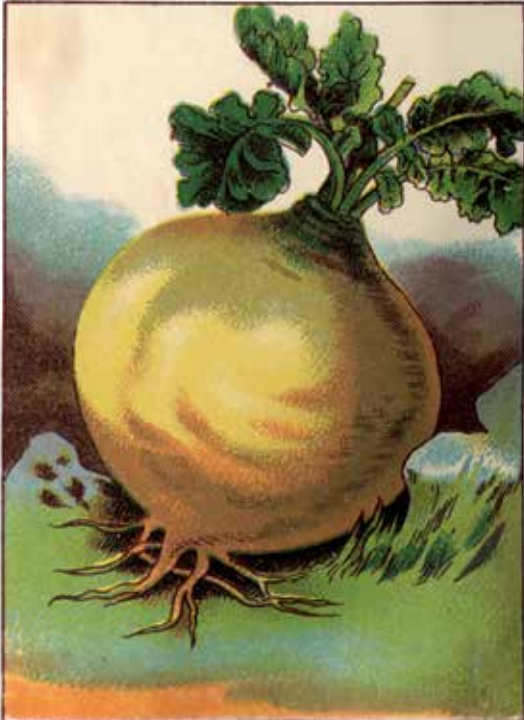
|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| SPANGUOLIŲ LIMONADAS          | 198 |
| CITRININIS LIMONADAS          | 198 |
| APELSINŲ IR CITRINŲ LIMONADAS | 198 |
| APELSINŲ SIRUPAS              | 198 |
| CITRINŲ SIRUPAS               | 198 |
| VITAMININĖS BUROKĖLIŲ SULTYS  | 198 |
| VITAMININĖS MORKŲ SULTYS      | 199 |
| SPANGUOLIŲ SIRUPAS            | 199 |
| VYŠNIŲ SIRUPAS                | 199 |
| AVIEČIŲ SIRUPAS               | 199 |
| SERBENTŲ SULTYS               | 199 |
| SKRUDINTŲ BANDELIŲ GIRA       | 200 |

*Įrašų, paliktų Fanius Lewando  
vegetariško ir dietinio maisto restorano  
svečių knygoje, ištraukos* 203

*Trumpai apie svečių knygoje paliktų įrašų autorius* 209

*Padėkos* 213

*Rodyklė* 215



קרוטסקע (ברוקאס)  
Ropé



רויטע קרויט  
Raudongūžis kopūstas

## Pratarmė

JOAN NATHAN

Prieš kelerius metus Paschos išvakarėse skaičiau paskaitą Stoun Barnso Maisto ir žemės ūkio centre, Pokantiko Hilso miestelyje, Niujorko valstijos Vestčesterio apygardoje. Po paskaitos prie manęs pasikalbėti priėjo dvi moterys – Barbara Mazur ir Wendy Waxman.

Jos atsinešė rankraštį.

Kai pamačiau Fanios Lewando vegetariškų patiekalų knygos, išleistos 1938 m. Vilniuje jidiš kalba pavadinimu *Vegetarish-Dietisher Kokhbukh: 400 Shpeizn Gemakht Oysshlislekh fun Grinsn* („Vegetariškų dietinių patiekalų knyga: 400 valgių, pagamintų vien iš daržovių“), vertimą į anglų kalbą, buvau apstulbinta spalvotų iliustracijų grožio ir vegetariškų patiekalų įvairovės. Iš karto susisiekiu su Altie Karper, „Shocken Books“ leidybos direktore, ir pranešiau jai apie šios nuostabios knygos svarbą.

Kadangi kašruto (košeriškumo) taisyklės reikalauja atskirti mėsą ir pieno produktus, žydų virtuvėje visada buvo gausu vegetariškų valgių. Be to, daugelis žydų tikėjo, kad vegetarizmas yra žingsnis didesnio dvasingumo link, nes atsisakydami žuvies ir mėsos jie išvengia būtinybės žudyti gyvas būtybes. XX a. pradžios Palestinoje mėsa žydų imigrantams buvo beveik neprieinama, todėl vegetariški valgiai dar labiau įsigalėjo. Hitlerizmo šmėklos temdoma Europa įteisino ritualinio gyvulių ir paukščių skerdimo pagal žydų papročius draudimą; vienas iš tokių įstatymų 1935 m. buvo priimtas lenkų okupuotame Vilniuje. Kaip atsakas į jį jidiš ir vokiečių kalbomis pasirodė košerinių patiekalų knygų, siūlančių daugybę receptų be mėsos, ir jie galiausiai rado kelią į Palestiną.

Tačiau iki šio susitikimo Vestčesterio apygardoje aš nieko nežinojau nei apie Fanią Lewando, nei apie jos kulinarinę knygą. Barbara ir Wendy šį brangakmenį – vieną iš nedaugelio išlikusių egzempliorių – atsitiktinai aptiko lankydamosi Niujorke veikiančiame YIVO Žydų mokslinių tyrimų institute. Vos ji pamačiusi supratau, kad jos atrado dalelę žydų kulinarijos istorijos ir ją būtina papasakoti. Knygos puslapius puošia apetitą žadinančių ropinių kopūstų, pomidorų, paprikų ir įvairių kitų daržovių bei vaisių iliustracijos – spalvingi piešiniai, pasiskolinti nuo Europoje ir Palestinoje pardavinėjamų sėklų pakelių su dvikalbiais užrašais.

Žydų moterys paliko ryškų pėdsaką kulinariinių knygų leidybos istorijoje. Rebekkos Wolf *Kokhbukh für Israelitische Frauen* („Valgių gaminimo knyga žydėms“) pasirodė Berlyne XIX a. 6 dešimtmetyje ir buvo pakartotinai leidžiama daugybę metų; 1871 m. Esthera Jacobs Levy išleido *Jewish Cookery Book*, pirmą Amerikoje košerinių valgių knygą. (Levy pati nuvyko į Kongreso biblioteką jos užregistruoti.) Dr. Erna Meyer parašė knygą *How to Cook in Palestine* („Kaip gaminti valgių Palestinoje“) vokiečių, anglų ir hebrajų kalbomis, siūlančią labai mažai patiekalų iš mėsos receptų; 1936 m. Palestinoje ją išleido Palestinos WIZO (Tarptautinės moterų sionisčių organizacijos) federacija. Tačiau Fania Lewando buvo pirmoji moteris, išleidusi vegetariškų patiekalų knygą jidiš kalba Europoje.

Žydų vegetarizmo pradininkė Lewando Vilniaus senamiestyje, žydų kvartalo pakraštyje (dabar čia įsikūrusi advokatų kontora), turėjo nuosavą košerinių valgių restoraną ir vadovavo šalimais esančiai košerinio maisto gaminimo mokyklai. Restorane rinkdavosi Vilniaus menininkų ir rašytojų. Svečių knygoje galima rasti daugybės žymių žmonių, tarp kurių yra Marcas Chagallas ir žydų poetas bei dramaturgas Icikas Mangeris, komentarų ir autografų. Lewando taip pat vadovavo lainerio „MS Batory“, kuris 1936–1939 m. kursavo tarp Gdynės (netoli Gdansko, Lenkija) ir Niujorko, košerinei vegetariškai virtuvei.

1887 m. gimusi Lewando atmetė seną Rytų europiečių paprotį mėsos patiekalus sieti su šabu, šventėmis, vestuvėmis ir kitais iškilmingais įvykiais, o vegetariškus valgius – su nepriteklumi, gedulu ir įprastu kasdieniu maistu. Iš receptų, ir šiandien nepraradusių savo vertės, ji sudėliojo gamtą aukštinančią žydų kulinarijos paveldo mozaiką. Lewando atrado patiekalų be mėsos, į kuriuos ilgą laiką buvo žiūrima kaip į vargo ir sielvarto ženklus, ryškų skonį ir naudą sveikatai. Tradicinius receptus ji pavertė šiuolaikiniais ir sukūrė naujų, kuriuos namų virėjai gali koreguoti, jei nori tokius produktus kaip sviestas, kiaušiniai, cukrus ir grietinę pakeisti

sveikesniais. Pavyzdžiui, aš išsiviriau moliūgų ir salierų sriubos, tačiau vietoj grietinės įsidėjau jogurto. Buvo gardu.

Liūdna, kad, kaip ir daugelis Europos žydžių, ši moteris, visą savo gyvenimą propagavusi ilgaamžiškumą, žuvo 1941 m. ar šiek tiek vėliau, kai kartu su savo vyru, prekiautoju kiaušiniai Lazaru Lewando'u, bandė pabėgti iš geto, į kurį Vilniaus žydus buvo uždarę nacistai.

Tačiau atkakliųjų Barbaros Mazur ir Wendy Waxman, knygą išvertusios ir receptus išbandžiusios Eve Jochnowitz, taip pat puikiai vadovavusių „Shocken Books“ darbuotojų Altie Karper ir Lexy Bloom dėka angliškai kalbantis pasaulis galės susipažinti su šiais laikui nepavaldžiais receptais.



פאָסערעק  
Pankoliai



טערקישער פעפער  
Raudonos aitriosios  
paprikos

## BUROKĖLIŲ SRIUBA

Iškepkite 1,8 kg burokėlių, juos nulupkite ir sutarkuokite. 45 g džiovintų grybų, 2 šaknines petražoles [galima pakeisti pastarnokais], 1 gumbinį salierą, 2 porus ir 2 morkas pavirkite 2,8 l vandens 1 val., tada sultinį nukoškite, (pagal skonį) įberkite į jį citrinos rūgšties arba įpilkite citrinos sulčių. ½ puodelio lydyto sviesto pakepkite 1 šaukštą miltų ir įmaišykite į sriubą kartu su žiupsneliu druskos. Tik tada sudėkite tarkuotus burokėlius, vėl užvirkite ir nukaiskite sriubą. Patiekite atskirose lėkštėse pagardinę 1 šaukštu grietinėlės ir žiupsneliu cukraus.

## KONSERVOUOTŲ RŪGŠTYNIŲ SRIUBA

1 gumbinį salierą, 2 šaknines petražoles [galima pakeisti pastarnokais], 3 morkas ir 3 svogūnus virkite 2,3 l vandens 1 val. Sultinį nukoškite, sukrėskite į jį 2 puodelius konservuotų rūgštynių ir virkite ½ val. Tuo tarpu ½ puodelio lydyto sviesto pakepkite 1 šaukštą miltų, įmaišykite į sriubą ir pagal skonį ją pasūdykite. Patiekite atskirose lėkštėse pagardinę 1 šaukštu grietinės. Valgykite su bulvių koše ar kruopmilčių blynais.

## UKRAINIETIŠKI BARŠČIAI

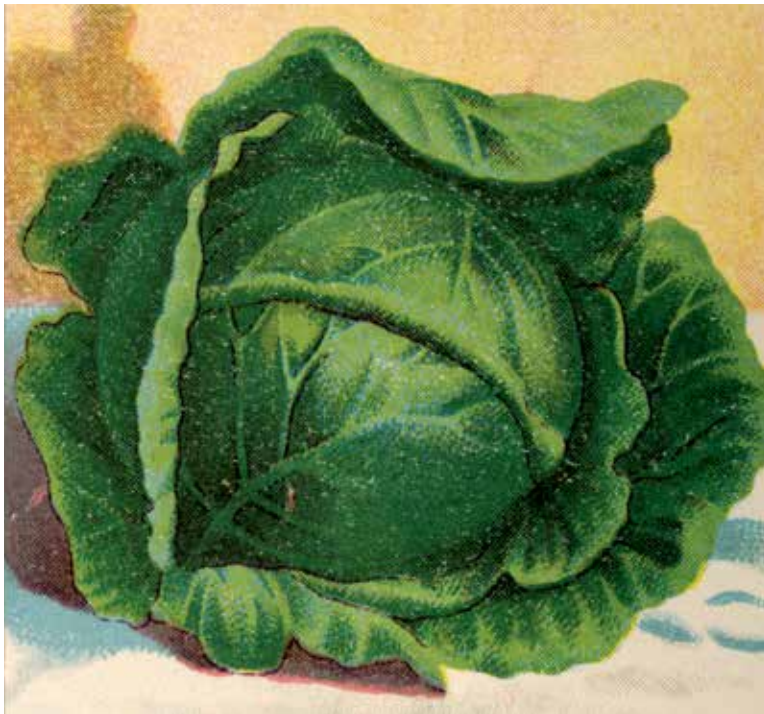
Į 6 puodelius vandens sudėkite vieną 450 g skardinę pomidorų, 250 g kvadratėliais pjaustytų kopūstų, 3 kubeliais pjaustytas bulves ir įberkite 1 šaukštą druskos. Sutarkuokite 1 gumbinį salierą, 1 šakninę petražolę [galima pakeisti pastarnoku], 2 raudonuosius burokėlius ir 2 morkas. Viską sukrėskite į puodą ir virkite 1 val. 10 šaukštų (150 g) lydyto sviesto pakepkite 2 smulkiai kapotus svogūnus bei 1 šaukštą miltų ir įmaišykite į sriubą. Virkite 20 min. Patiekite atskirose lėkštėse pagardinę grietine, [smulkintais šviežiais] krapais ir petražolėmis. (Vasarą virdami barščius vietoj 450 g konservuotų galite naudoti 1,3 kg šviežių pomidorų.)

### KOPŪSTŲ BARŠČIAI SU OBUOLIAIS

Smulkiai supjaustykite 900 g kopūsto (maždaug 1 gūžę), sutarkuokite 1 šakninę petražolę [galima pakeisti pastarnoku], 2 morkas, 1 gumbinį salierą ir 2 luptus rūgščius obuolius. Viską sumaišykite ir supilkite 1 citrinos sultis. Virkite 1 val. 2,3 l vandens. Tuo tarpu  $\frac{3}{4}$  puodelio (170 g) lydyto sviesto pakepkite 2 didelius smulkiai kapotus svogūnus, 1 šaukštą miltų ir įmaišykite į sriubą. Pagal skonį įberkite druskos ir cukraus. Patiekite atskirose lėkštėse pagardinę 1 šaukštu grietinės.

### SĖLENŲ BARŠČIAI

Į molinį puodą suberkite 5 puodelius (450 g) kviečių sėlenų, užpilkite jas 3,3 l verdančio vandens, uždenkite ir palikite stovėti šiltoje vietoje 48 val., tada perkoškite per sietelį. Į 1,1 l perkošto skysčio suberkite 250 g pjaustyto kopūsto, įmaišykite 1 šaukštą miltų, pakeptų 4 šaukštuose lydyto sviesto,  $\frac{1}{2}$  puodelio grietinės, įberkite šiek tiek druskos, pipirų ir virkite 20 min. Valgykite su virtomis bulvėmis. (Į likusį skystį įpilkite šiek tiek vandens ir laikykite šaldytuve, kad galėtumėte panaudoti, kai kitą kartą virsite barščius.)





## NETIKRAS ZUIKIS IŠ DARŽOVIŲ

Sudėkite 1 česnako skiltelę, 2 laurų lapus, 3 kvapiųjų pipirų grūdelius, 2 gabaliukais pjaustytus ir svieste pakeptus svogūnus, 1 mažą virtą gumbinį salierą, 1 virtą gūžinį kopūstą ir 1 piene išmirkytą bandelę į maisto malūnėlį ar virtuvinį kombainą ir sutrinkite. Į gautą masę įmuškite 5 kiaušinius, suberkite 1 puodelį maltų džiovėsių, supilkite 10 šaukštų lydyto sviesto, pasūdykite ir papipiruokite. Viską gerai sumaišykite ir suformuokite pailgą kepaliuką. Ištepkite kepimo indą sviestu, ant dugno sudėkite 2 griežinėliais pjaustytus svogūnus ir 3 griežinėliais pjaustytas bulves. Ant viršaus padėkite zuiką ir kepkite orkaitėje neuždengę ½ val. Tada uždenkite ir dar pakepkite 20 min. Patiekite su spanguolių padažu.

## VEGETARIŠKI VĖDARAI

Sugrūskite 450 g virtų šaltų bulvių. Įmuškite 3 kiaušinius, suberkite 2 šaukštus miltų, 4 šaukštus maltų džiovėsių, šiek tiek pasūdykite ir suminkykite tešlą. Stalviršį pabarstykite miltais ir iš tešlos iškočiokite 6 mm storio lakštą. Išmirkykite 60 g džiovintų grybų ir sutrinkite maisto malūnėliu arba virtuviniu kombainu kartu su svieste pakeptais svogūnais. Sumaišykite su 1½ puodelio maltų džiovėsių, 2 šaukštais miltų, 1 puodeliu lydyto sviesto, 2 kiaušiniiais, žiupsneliu druskos, [smulkintų šviežių] krapų ir [smulkintų šviežių] petražolių. Paskleiskite įdarą ant tešlos lakšto ir suvyniokite jį kaip vėdarą. Nedidelį kepimo indą ištepkite sviestu. Ant dugno sudėkite griežinėliais pjaustytus svogūnus ir bulves, ant viršaus paguldyskite „vėdarą“. Kepkite orkaitėje neuždengtą, kol pradės ruduoti, tada uždengtą dar maždaug 25 min.

## NETIKRI ŽUVŲ PAPLOTĖLIAI IŠ DARŽOVIŲ

Maisto malūnėliu arba virtuviniu kombainu sutrinkite 1 virtą žiedinį kopūstą, 3 kietai virtus kiaušinius, 3 svieste pakeptus svogūnus, 2 žalius svogūnus, 1 žalią ir 1 virtą gumbinį salierą. Tada suberkite 1 puodelį maltų džiovėsių, sudėkite 1 gabaliukais plėšytą piene išmirkytą duonos riekelę, 10 šaukštų lydyto sviesto, įmuškite 4 kiaušinius, įberkite šiek tiek druskos, pipirų ir gerai sumaišykite. Iš masės suformuokite vidutinio dydžio paplotėlius, apvoliokite džiovėsiuose ir apkepkite svieste. Tada į kepimo indą sudėkite 3 griežinėliais pjaustytus svogū-

nus, 6 šaukštus sviesto, paplotėlius ir kepkite orkaitėje 25 min. Patiekite su krieny padažu arba valgykite su tarkuotais krienuais.

### NETIKRI IKRAI IŠ SAGO

Išvirkite 5 šaukštus sago granulių, nukoškite ir išspauskite ant jų 1 citrinos sultis. Sutarkuokite 2 morkas ir  $\frac{1}{4}$  svogūno, įberkite šiek tiek druskos. Sumaišykite su sago, supilkite  $\frac{1}{2}$  puodelio [alyvuogių] aliejaus. Užtepkite ikry ant bandelių ir patiekite.

*[Žr. pastabą prie sago sriubos recepto p. 26. – Amer. red.]*

### TOPINAMBAI

Nulupkite 900 g topinambų ir išvirkite juos sūdytame vandenyje prižiūrėdami, kad nepervirtų. Sumaišykite 4 šaukštus lydyto sviesto su 1 šaukštu maltų džiovėselių. Sukrėskite ant topinambų ir patiekite su salotomis.

### ORKAITĖJE KEPTOS BULVĖS SU GRYBAIS

Plonais griežinėliais supjaustykite 2 didelius svogūnus, 1 gumbinį salierą ir pakepkite  $\frac{1}{2}$  puodelio sviesto. Sukrėskite į kepimo indą, sudėkite 900 g griežinėliais pjaustytų bulvių, 60 g vandenyje išmirkytų džiovintų grybų, 3 šaukštus sviesto, pasūdykite ir papipiruokite. Kepkite orkaitėje uždengę, kol bulvės suminkštės. Tada sumaišykite vandenį, kuriame mirko grybai, su  $\frac{1}{2}$  puodelio grietinės, supilkite ant bulvių ir kepkite orkaitėje neuždengę indo 20 min.

### TROŠKINTOS KRIAUSĖS SU BULVĖMIS

Nulupkite 900 g didelių tvirtų kriausių, supjaustykite ketvirčiais ir sudėkite į troškintuvę. Apibarstykite 4 šaukštais cukraus, sukrėskite  $\frac{1}{2}$  puodelio sviesto, įberkite šiek tiek druskos, [maltų] kvapiųjų pipirų, įmeskite 2 laurų lapus, supilkite  $\frac{1}{2}$  citrinos sultis ir sudėkite 450 g griežinėliais pjaustytų bulvių. Uždenkite troškintuvę ir pašaukite į orkaitę. Troškinkite 30–40 min.



### SVIESTU PAGARDINTI PORAI

Sūdytame vandenyje išvirkite 10 mažų porų ir gerai nuvarvinkite. Išlydykite ½ puodelio sviesto, suberkite 2 šaukštus maltų džiovintų žolelių ir sukrėskite ant porų.

### MAKARONAI SU RIEŠUTAIS

220 g plonų makaronų išvirkite, kaip nurodyta ant pakuotės, ir nuvarvinkite. Suberkite 1 puodelį smulkintų graikinių riešutų, 5 šaukštus cukraus, supilkite 6 šaukštus lydyto sviesto ir gerai sumaišykite.

### LAKŠTINIAI SU GRYBŲ PADAŽU

Išvirkite 110 g grybų, nuvarvinkite ir sumaišykite su 2 dideliais, griežinėliais pjausdytais svogūnais, pakeptais svieste; sukrėskite į maisto malūnėlį ar virtuvinį kombainą, įberkite šiek tiek druskos ir sutrinkite. Tada 220 g lakštinių išvirkite, kaip nurodyta ant pakuotės, nuvarvinkite ir sumaišykite su grybų padažu. Supilkite ½ puodelio lydyto sviesto ir dar kartą gerai sumaišykite.

*[Grybus virkite vos apsemtus ir apdorokite, kai sugers visą skystį. Pagal šį receptą pagaminto padažo visiškai užtenka 220 g makaronų, tačiau 450 g makaronų jo bus mažoka. – Amer. red.]*