

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 džiovėsėliais 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 troškiny su migdolais ir slyvomis
- 147 Aviena su garstyčiomis
- 149 Grybai su bulvėmis
- 151 Virtų bulvių cepelinai
- 153 Kepti cepelinai (*kakaražuka*)
- 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 unikalūs ir gražūs 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 prigaminavo 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 skanūs. 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 pateikiu 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 sukurti 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 užvirinkite, 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 atsigavinti, 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.
Įvirta su savo užaugintomis uogomis -
kone 10 kartų skanesnė.*

8 porcijos | 30 min.

PRODUKTAI

400 ml uogų
(braškių, aviečių,
agrastų, juodųjų serbentų
pageidaujama 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 ½ kg maltos vištienos

400 g džiovintų vėšėlių

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 ritinėlių ir aplipinkite mėsa. Forma turėtų būti panaši į cepelino, tik kiek smalesniais galais.

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

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 apkepei 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 išklorkite 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.*

