

Šiaulių „Juventos“ progimnazijos 4b klasės mokinių, tėvelių, senelių receptų knyga



Becukriai sausainiai su džiovintais obuoliais.

Gamino:

Anūkė - Iveta Bardauskaitė

Močiutė - Aldona Šimaitienė

Vienai porcijai reikės:



- 1 st. džiovintų obuolių;
- 100 g. kepinių margarino;
- 1 kiaušinis;
- 1 v. š. medaus;
- 1 st. Miltų;
- 1 a. š. kepimo miltelių.

Dideliame dubenyje sumaišome persijotus miltus ir
kepimo miltelius.



Kiaušinį, margariną ir medų išsukame iki vientisos masės.



Susmulkiname džiovintus obuolius...



... ir sumaišome kartu su kiaušinio, margarino ir medaus mase.



Suberiamo miltus ir minkome tešlą.



Tešlą iškočiojame apie 3 mm storio lakštu.



Pasirinktomis sausainių formelėmis išspaudžiame sausinius.



Dedame ģ skardā ir kepame iki 180°C temperatūros
īkaitintoje orkaitēje apie 20 minučių.



Ir turime rezultata! 🎉



Skanaus 😊

Aleksandros „Saulės pagrandukai“

- Ingredientai: 0,5 kg pusvalandį mirkytų džiovintų abrikosų, 1,5-2 stiklinės kokoso drožlių, 2 v. š. Medaus, 4 v. š. ištirpinto kokosų aliejaus



Gaminimas:

Abrikosus malame maisto smulkintuvu, kol bus gabaliukai. Beriame kokoso drožles ir pilame aliejų. Turi gautis masė ne per daug kieta ir ne per minkšta, molio konsistencijos. Jei per kieta – pilkite vandenį, kuriame mirko abrikosai. Iš gautos masės formuojame rutuliukus, apvoliojame kokosų drožlėse. Į vidų galima įdėti mėgstamą riešutą.





Skanaus

- Sveika;
- Maistinga;
- Daug vitaminų;
- Skanu 😊

Gusto Varškės apkepas

- 1 kg liesos varškės
- 12 valg. šaukštai manų kruopų
- 1 puodelis pieno
- 6 kiaušiniai
- 5 valg. šaukštai cukraus





Labai skanu su trintomis braškėmis



Kamilės Keksas su džiovintais vaisiais

Tešla

- 200 g sviesto
- 100 g cukraus pudros
- 30 g vanilinio cukraus
- 10 g tarkuotos citrinos žievelės
- 4 kiaušiniu tryniai ir baltymai
- žiupsnelis druskos
- 100 g cukraus
- 200 g miltų
- 1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių
- 200 g džiovintų vaisių mišinio:
- mango, papaja ananasas, razinos, vyšnios
- 1 valgomas šaukštas kakavos

Glaistas

Juodo ir balto šokolado glajus

Retkarčiais galima pasmagurianti ir tokiais Skanumynais...



Minkštą sviestą išsukame su cukraus pudra ir vaniliniu cukrumi, suberiame citrinos žievelę ir plakame iki putų. Įdedame kiaušinio trynius ir plakame kol masė taps kremu.







Manto ir jo katinėlio sausainiukai

Mantas nėra labai iškalbus. Jis siūlo pasekti sausaunėlių gaminio eigą ir paties išsiaiškinti, kokie ingredientai reikalingi ...

Mantui labai padėjo jo augintinis 😊

PRODUKTAI:

- 250 G. VARŠKĖS
- 200 G. SVIESTO
- 300 G. MILTU
- 1 PAK. VANILINIO CUKRAUS
- 1 STIKLINĖ CUKRAUS
- 1 Š. KĖPIMO MILTELIAI

VARŠKĖS SAUSAINIAI

EIGA:

- IŠMAIŠYTI VARŠKĘ SU SVIESTU,
- SUDĖTI MILTUS IR VANILINĮ CUKRĄ,
- TEŠLĄ IŠMINKYTI, OŠIŠ KOČIOTI RUTULIUS
- APIBARSTYTI CUKRUMI IR KĖPTI
- OR KAITĖJE 30 MIN.















Urtės mišrainė

Ingridientai:

- 4 kiaušiniai
- Pakelis krabų lazdelių (250g)
- 2 pakeliai ryžių
- Indelis kukurūzų (285g)
- Indelis (420g)majonezo Hellmann's

Eiga:

Ryžius išverdame, atvėsiname. Kiaušinius (išvirtus) supjaustome, krabus taip pat, viską sudedame į dubenį, gerai išmaišome. Skanaus:-)





Mokytojos Aurelijos moliūgų sriuba



Sriubai reikės:

- 1 kg moliūgo,
- 3 morkų,
- 3 svogūnų,
- 1/3 saliero gumbo,
- 2-3 salierų stiebai,
- 2 česnakų galvytės,
- 2 bulvės
- Druskos, įvairių prieskoninių žolelių



Daržoves susmulkinti, dėti į verdantį vandenį ir virti, kol suminkštės. Su smulkintuvu daržoves susmulkinti ir ...pilti į lėkštę. Gero apetito.

MOKYTOJOS AURELIJOS MOLIŪGŲ BLYNELIAI

Ingredientai

- 1 kg moliūgo
- 1 didelis obuolys
- 2 kiaušiniai
- 3 šaukštai kefyro (gali būti jogurtas)
- Maltų juodųjų pipirų
- Muskato riešuto
- Cinamono
- Žiupsnelis druskos
- 3 šaukštai miltų

Eiga

- Moliūgus ir obuolį sutarkuoti stambia tarka. Įmušti kiaušinius, pilti kefyrą, sudėti prieskonius, miltus. Viską išmaišyti. Į įkaitintą keptuvę pilti alyvų aliejaus ir kepti blynelius. Skanaus!





4b GRIKIŲ APKEPAS

Reikės

- 100 g grikių (1- 2 pakeliai)
- 1 morkos
- iki 100 g fermentinio sūrio
- 1 kiaušinio
- 3 šaukštai džiovėsėlių
- 2-4 šaukštai sviesto
- indelis grietinės
- pipirų, vegetos, druskos, aliejaus (kepimui)
- mažos svogūno galvutės

Eiga

1. Išverdame grikius.
2. Sutarkuojame morką, supjaustome svogūną, dedame prieskonius. Keptuvėje įkaitiname aliejų. Viską apkepame, kol pageltonuoja, suminkštėja.
3. Atvėsiname grikius. Sutarkuojame sūrį. Tada grikius, keptą morką, svogūną, kiaušinį ir sūrį (ne visą) sumaišome.
4. Skardą ištepame sviestu, pabarstome džiovėsėliais.
5. Įjungiamo orkaitę, kad įkaistų.
6. Grikių masę sudedame į skardą, kepame 180 lapsnių temperatūroje apie 20 minučių.
7. Darome padažą iš sviesto ir grietinės, su trupučiu druskos.
8. Ant išimto apkepo užbarstome likusį sūrį.







Reikės:

200 g varškės

200 g sviesto

12 valgomųjų šaukštų miltų

6 didelių obuolių (geriausiai rūgštūs)

cukraus ir cinamono

1 kiaušinio

SAUSAINIAI „MOČIUTĖS ANŪKĖLIAI“

Kaip daryti:

Sutarkuoti sviestą per burokinę tarką, sudėti varškę, supilti miltus ir užminkyti tešlą. Tešlą įdėti į šaldytuvą vienai valandai. Po to paimti gabaliuką tešlos ir ją iškočioti, kad būtų apskritimo formos. Tada padalyti apskritimą į aštuonias lygias dalis (trikampėliais). Nulupti obuolius ir supjaustyti juos nedidelėmis skiltelėmis. Ant plataus trikampio galo dėti obuolio skiltelę ir susukti. Susuktą sausainį pamirkyti į kiaušinio plakinį ir cukraus ir cinamono mišinį. Tada sausainius reikia dėti į skardą ir kepti orkaitėje, 180°C laipsnių temperatūroje, 15-20 minučių, kol gražiai paruduos. Skanaus!

1.



4.



7.



2.



5.



8.



Urtės grikių kotletai

Grikių kotletai

Ingredientai:

- * Grikiai 1sd.
- * Vanduo 1sd. (1,75 - šilto virinto)
- * Morkos 2vnt (didelės)
- * Svogūnai 1vnt
- * Kiaušiniai 1vnt.
- * Miltai 4 valg.š.
- * Druska 1 šaukštelis



Kaip gaminti:

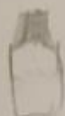
Įkaitinkite orkaitę iki 190°C

Grikius perplaukite po tekančiu vandeniu, suberkite į gilią lėkštę ir užpilkite šaltu virintu vandeniu. Palikite stovėti 2-3 valandoms. Išvirkite stambiai supjaustytas morkas. Skrupiai jas nusunkite ir sutrinkite iki košės konsistencijos. Trintas morkas sudikite į išbrinkusius grikius. Svogūną susmulkinkite ir dikite į morkas bei grikius. Čia pat suplakite kiaušinį, suberkite miltus, druską ir gerai išmaišykite. Suformuokite kotletus ir dikite į kepimo popieriumi išlota skardą. Kepkite 30 minučių.



=

Miltai



Urtės P.

Igno sveikuolių dribsniai

"SVEIKUOLIŲ" DRIBSNIAI

REIKĖS:

- Avininiai dribsniai - 200g.
- Cukrus - 3 šaukštai.
- Sviestas - 80g.
- Š. vaisiai - (Marinai, abrikosai, riešutai, kauliogrąžos) apie 200-300g.

GAMINIMO EIGA:

1. Avininius dribsnius pakępianti ant sviesto, kol pagels.
2. Įdėti cukrus ir kepti, kol cukrus ištirps.
3. Visus š. vaisius sudėti į masę ir gerai pamaišant kepti apie 2 min.

GERO APETITO!



Karinos obuoliniai blynai

OBUOLINIAI BLYNAI K.S

- Miltai - 1stiklinė
- Obuoliniai 3-4vnt
- 2 kiaušiniai
- pieno stiklinė
- cukrus
- druska



Imame 2 kiaušinius, sumaišome
išplakame 1' ir pilame stiklinę pieno.
Įdedame cukrą ir druską, gabena
vanilinio cukraus. Visa išmaišome.
Į sumaišytą masę, įberame stikli-
nį miltų. **Vel išmaišome.** Nušepame
obuolius su šacharajumi su brachine tarka įmaišome
tešlą. Visa sumaišome ir įlaistome keptuvę. **Į laistytą**
išmaišytą tešlą.

SKANAUS!!!

Šarūno keksai

KEKSAI

INGREDIENTAI:

1. 200g sviesto.
2. 150g Cukraus.
3. 4 kiaušiniai.
4. 150g razinų.
5. 200g lazdyno riešutų.
6. 150g drėvintų kiaušinių.
7. 300g miltų.
8. 2 šaukštėliai valgomosios sodos.



GAMINIMAS:

Ištirpiname sviestą ir sumaišome su cukrumi. Įmaišykite
kiaušinių plėkšni, miltus ir sodą. Kozinai sumaišykite su
šaukštėliais riešutais įmaišykite ir tešlą. Sudėkite tešlą į
keksiukų formules ir kepti apie 25 min. 180 laipsnių orkaitėje.

SKANAUS...

Šarūnas K. &

Bestos keksiukai



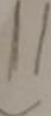





Mociutės Keksiukai

Ingridientai:

- 200 gramų sviesto
- 200 gramų cukraus
- 1 kiaušiniai
- 300 gramų miltų
- 200 gramų razinų
- Arbatinis šaukštelis kepimo miltelių
- Truputį vanilės

Eiga:

Ištirpiname sviestą su cukrumi, į ištirpintą masę įkuliame po vieną kiaušini ir gerai išmaišome. Tada įkiriame įda, suberiame miltus, kepimo miltelius, vanilę, razinas nuplauname ir nusausiname. Sudedame razinas, viską gerai išmaišome. Masę dedame į keksiukų formelę (pvz. tai jau išlygus sviestu ir miltais, kad nupukiltų), galima naudoti ir silikonines formelės. Kepame 180°C temperatūroje apie 20-25 minutes. Ištraukus galima įvairiai papuošti. O po to skaniai valgome 😊



Martynos spugytės

Mociutės spugytės



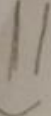




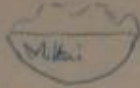

Reikės:

- 250g varškės
- 1 stiklinės miltų
- 2 kiaušinių
- 100g grietinės
- 2-3 šaukštai cukraus
- Nubrauktas arbat šaukšt sodos.

Gaminimas:

Varškę ir kiaušinius susmalkinti smalkintuvu. Po truputį dėti grietinę, cukrų, sodą ir miltus. Toliau tai bėti ne per kieta. Spugys virti karštame virinajame.

Skanaus!



Dangiro obuolių pyragas

vanilinio cukraus, druskos, 250g. sviesto, 3 vnt. kiaušinių, 5 šaukštai pieno, kondensuoto pieno su cukrum, obuolių apie 700g. / Su šiais produktais pasigaminsite ko builių pyragą |

sviestas sutrinti su 3 kiaušiais, deti su vanil cukru, pienu. Miltus išmaišyti su kepimo milteliais, druska. Į miltus deti sviestą. Tada suminkinti rankomis ir po forma iškeičiėti. Obuolius smulkiai supjaustyti ir sumaišyti su kondensuotu pienu. Ant viršaus užberti pabarstus 200g miltai 100g. sviestas. Viršus sutrinti; taupinius ir pabarstyti ant viršaus kepti ≈ 50 min.



D.G.



Desertui – kokteiliai – fantazijos. Pieno, sulčių, vaisių deriniai...

