

# Žemaičių Kūčių, pasninko valgiai



Artėjant Kūčioms ne vienas Žemaitis savo bibliotekėlėje susiranda dar 1972 m. išleistą mokytojos, tautodailininkės Janinos Uginčienės (1925–2002) knygą „Žemaičių valgiai“ (jos leidimai buvo pakartoti 1977 ir 1991 metais). Ne todėl, kad šiandien nebūtų kitų plačiai Kūčių, Kalėdų bei advento laikotarpio tradicinius patiekalus įtaigiai pristatančių knygų, o kad šios autorės minėtas leidinys – unikalus. Jame pateikiami itin seniai Žemaitijoje buvusių populiarių patiekalų receptai. Leidinio įžangoje autorė rašo: „Tai buvo seniai, kai mūsų sodžiai skendo balanų, žvakių ir žibalinų spingsulių prieblandoje, kai troboje dūzgė ratelis, kai girgždėjo supama vygė, kai malkos spragsėjo krosnyje, šutindamos savitus žemaitiškus viršulius...“

Tuos laikus priminė pagyvenusios namų šeimininkės, su kuriomis teko susitikti, keliaujant gimtosios žemės keliais ir keleliais. Jos mielai papasakojo apie senelių ir prosenelių gyvenimo papročius, buitį, valgius. [...]

Vieni valgiai yra labai būdingi ir saviti, išmokti iš motinų bei senelių, kiti šventiniai, tretieji galbūt nukopijuoti iš matytų paruoštų valgių. Tačiau jie visi buvo gyvi žemaitiškoje troboje.“

Praėjo apie pusė amžiaus nuo to laiko, kai J. Uginčienė Žemaitijoje tuos valgius užrašinėjo, o daugelis iš jų dar ir šiandien plačiai paplitę. Beveik visi jie gana paprastai paruošiami, bet yra maistingi ir žemaičiams priimtini. Tai sveikas maistas.

Artėjant Kūčioms iš minėtos J. Uginčienės 1977 m. išleistos knygos atrinkome pluoštelį Kūčių dienai, pasninkui tinkančių patiekalų receptų. Juos įmanoma paruošti neišlaidaujant ir pakankamai greitai.

## Burokėliai su pupomis

*0,5 kg burokėlių, 0,5 kg pupų, stiklinė aliejaus, 2–3 svogūnai, pipirų, lauro lapelių, druskos.*

Burokėlius išvirti, nulupti, supjaustyti kubeliais ir parą palaikyti, užpylus marinatu. Pupas išmirkyti ir išvirti vandenyje.

Į dubenį dėti išgriebtus iš marinato burokėlius, išvirtas pupas ir užpilti aliejuje troškintais svogūnais. Troškinant svogūnus sudėti prieskonius. Masę išmaišyti, įbėrus pagal skonį druskos. Vietoje pupų galima imti pupeles, žirnius. Tinka prie silkių ir žuvų patiekalų.



Nuotraukose iš karės: 1972 ir 1977 m. leidyklos „Mintis“ išleistų Janinos Uginčienės knygų „Žemaičių valgiai“ viršeliai

## Kopūstų ir pupų salotos

*0,5 l raugintų kopūstų, 0,5 l virtų pupų, stiklinė aliejaus, 2 svogūnai, šaukštelis kmynų, pusė stiklinės spanguolių, šaukštelis cukraus, pipirų, druskos.*

Kopūstus nuplauti, jeigu yra labai rūgštūs, apiberti cukrumi ir virtomis pupomis. Svogūnus supjaustyti griežinėliais ir kepinti aliejuje kol pagels. Po to karštus svogūnus užpilti ant kopūstų ir pupų mišinio, berti kmynų, spanguolių, pipirų, druskos. Viską sumaišyti. Salotos, papuoštos sveikomis svogūnų galvutėmis, išvirtomis aliejuje, duodamos prie silkių, žuvų patiekalų.

Kopūstai salotoms gali būti ir švieži. Tada juos reikia užpilti actu ar citrinės rūgštimi ir gerai sutrinti tarp rankų arba sukratyti tarp dviejų lėkščių.

## Rojaus obuoliukų salotos

*1 l Rojaus obuoliukų, 3–4 antaniniai obuoliai, maloto cinamono. Marinatui: 1 l vandens, pusė stiklinės cukraus, pagal skonį acto ar kitos rūgšties, 5–6 gvazdikėliai, 5–7 lauro lapeliai, 5–9 kvapieji pipirai, 1 svogūnas, truputis druskos.*

Obuoliukus gerai nuplauti, kotelius palikti, gerai nusausinti. Išvirti marinatą ir karštą užpilti ant Rojaus obuoliukų. Palaikyti parą marinate. Išgriebtus obuoliukus sudėti į lėkštę, apibarstyti stambiai sutarkuotais obuoliais. Ant viršaus užberti malto cinamono, truputį cukraus.

Marinatą gaminti taip: į verdantį vandenį sudėti prieskonius, pavirti kelias minutes, įpilti rūgšties ir užvirinti.

Rojaus obuoliukų salotos duodamos prie veršienos, jautienos, paukštienos patiekalų.

## Grybų maišinys

*0,5 l marinuotų ar sūdytų grybų, 2 svogūnai, 1 obuolys, 2 virtos bulvės, pusė stiklinės aliejaus, 1 česnakas, pipirų, druskos.*

Grybus gerai nuplauti ir supjaustyti ruoželiais. Obuolį stambiai sutarkuoti. Bulves supjaustyti mažais kubeliais, svogūnus supjaustyti griežinėliais ir pakepinti aliejuje. Česnaką smulkiai sukapti arba sutarkuoti.

Visus anksčiau nurodytus produktus sudėti į indą, berti pipirų, druskos ir viską gerai išmaišyti.

Grybų maišinį tinka dėti ant silkių, žuvies patiekalų, bulvių troškinio, raugintų kopūstų. Jį galima valgyti kaip užkandį su duona.

### Spirgynė

*0,5 l sėmėnų, druskos, pipirų, 1 svogūnas, kelios bulvės.*

Sėmenis gerai išvalyti ir pakepinti keptuvėje, kol jie apskrus. Dar karštus gerai sugrūsti, kad pasidarytų vientisa masė. Po to sėmenis sudėti į molinį dubenį, pridėti pipirų, smulkiai sukaptą svogūną, druskos pagal skonį. Viską gerai išmaišyti ir valgyti su karštomis bulvėmis, išvirtomis su lupena (nuluptos bulvės mirkomos į spirginę ir taip valgoma). Spirgynė Žemaitijoje nuo seno yra laikoma skanėstu.

### Pasninko mišinys

*5–6 virtos bulvės, 200 g duonos, stiklinė spirgučio, pusė stiklinės aliejaus, 2 svogūnai, pipirų, druskos.*

Virtas bulves nulupti ir supjaustyti nedideliais gabaliukais. Duoną taip pat supjaustyti gabaliukais. Į dubenį sudėti pjaustytas bulves, duoną, sugrūstą spirgutį. Svogūnus supjaustyti griežinėliais, pakepinti aliejuje ir karštus užpilti ant paruoštų produktų, pabarstyti pipirais, pasūdyti. Gerai viską išmaišyti.

Šį mišinį vieni valgo su bulvėmis, išvirtomis su lupenomis, kiti – su duona.

### Spirgučio pagaminimas:

Nuplautas bei išdžiovintas kanapes gerai keptuvėje paspirginti. Paskui suberti į medinį grūstuvą ir grūsti kol pasidarys pilkšvos spalvos masė. Į ją įberti druskos ir išmaišyti.

Spirgutis valgomas su karštomis bulvėmis, išvirtomis su lupenomis. Tai ypač būdingas žemaičių valgis. Senosios kartos labai mėgstamas.

### „Kiulkina“

*Pusė stiklinės kanapių, 2 vidutinio dydžio bulvės, 50 g juodos duonos, druskos pagal skonį.*

Nuplautas, išdžiovintas kanapes gerai sugrūsti. Išvirtas su lupenomis bulves nulupti ir supjaustyti nedideliais kubeliais. Duoną supjaustyti taip pat, kaip bulves.

Visus šiuos paruoštus produktus sumaišyti, įbertus pagal skonį druskos.

Patiekals tinka prie silkių bei įvairių žuvies patiekalų.

### Kanapių pienas

*1 l kanapių, 1,5 l virinto vandens, druskos, maltų pipirų*

Kanapes nuplauti, nusausti ir truputį paskrudinti keptuvėje. Suberti į grūstuvą ir sugrūsti iki miltų. Tada kanapes sudėti į dubenį, užpilti karštu virintu vandeniu, įberti pagal skonį druskos, truputį maltų pipirų ir viską išmaišyti.

Kanapių pienas valgomas su karštomis bulvėmis, išvirtomis su lupenomis.

### Kepti grybai

*10 baravykų ar raudonikių kepurėlių, stiklinė aliejaus, pipirų, lauro lapelių, druskos pagal skonį, 1 svogūnas.*

Baravykų ar raudonikių kepurėles gerai nuplauti, peiliu nuvalyti,



Žemaitiškas kastinis ir spirgynė su karštomis neluptomis bulvėmis. Iliustracijos šaltinis: <http://www.naturehemp.com/2011/03/miegas-ir-kanape.html#axzz4PiHQSJ88>

nusausti, dėti į karštą aliejų ar ant silpnos ugnies kepti apie 20 minučių. Pridėti griežinėliais supjaustytą svogūną, prieskonių, druskos ir dar truputį patroškinti.

Kepti baravykai – stiprus aštroko skonio patiekalas. Keptus grybus galima valgyti ir šaltus, ir šiltus. Prie jų tinka paskrudinta juoda duona.

### Su lupenomis virtos bulvės

*1 kg bulvių, šaukštas kmynų, pusė šaukšto cukraus, pusė šaukštelio druskos, žalių arba džiovintų krapų.*

Bulves su lupenomis gerai nuplauti, sudėti į verdantį vandenį, įberti cukraus, druskos, krapų, kmynų ir išvirti.

Nusunkus vandenį, bulves palaikyti ant ugnies, kad apdžiūtų ir paduoti karštas prie žemaitiško kastinio bei kitų patiekalų.

### Burokėlių rasale troškinti karosai

*1 kg karosų, pusė stiklinės grietinės, 1 morka, 0,5 l burokėlių rasalo, 1 burokėlis, pipirų, lauro lapelių, petražolių, 1 svogūnas, arbatinis šaukštelis miltų, šaukštas sviesto, druskos, arbatinis šaukštelis kmynų.*

Karosus išskrosti. Į burokėlių rasalą dėti supjaustytą morką, prieskonių, druskos ir virti, kol suminkštės morkos. Rasalą perkošti pro marlę. Į puodą dėti žuvį, užpilti burokėlių rasalu ir virti ant silpnos ugnies. Sviestą išsukti su miltais, supilti grietinę, gerai išmaišyti ir pilti ant bebaigiančių virti karosų. Virtą burokėlių smulkiai sutarkuoti, pasūdyti. Žuvį sudėti į dubenį, užpilti rasalu, kuriame ji virė, ir aplinkui išdėlioti burokėlius. Taip tinka troškinti bet kokią šviežią žuvį.

### Lynas, keptas duonos tešloje

*1 kg lyno, 1 l duonos tešlos, 2 kiaušiniai, 2 šaukštai aliejaus, pipirų, 1 svogūnas, 200 g aliejaus kepimui, šaukštas kmynų.*

Žuvį išskrosti ir, išėmus kaulus, supjaustyti pailgiais 8 cm ilgio ir 3 cm pločio gabaliukais. Apibarstyti druska, pipirais, smulkiai supjaustytais svogūnais.

Į iškilusią duonos tešlą pilti aliejų, įmušti kiaušinius ir išmaišyti. Žuvies gabaliukus pavilgyti duonos tešloje ir iškepti įkaitintame aliejuje. Iškeptą žuvį gražiai sudėti į lėkštę ir apibarstyti kmynais.

Tešlą galima paruošti kitaip. Pavyzdžiui: iš duonos kepaliuko

(Nukelta į 70 p.)

(Atkelta iš 69 p.)

išimti minkštima, išmirkyti piene arba vandenyje, įberti truputį bet kokių miltų, o tada sudėti aukščiau nurodytus produktus.

Duonos tešloje keptas lynas į stalą paduodamas karštas su kastiniu (kaip antrasis patiekalas) arba šaltas patiekiamas prie alaus bei giros kaip užkandinis patiekalas.

### Kepta silkė

*2 silkės, 0,5 kg bulvių, 0,5 l rūgusio pieno arba 100 g grietinės.*

Silkių nemirkyti, tik švariai išskrosti, nuplauti ir gerai nusausinti. Stipriai įvynioti į švarų popierių ir kepti 5–10 minučių ant žarijų (ant įkaitintos skardos). Po to nuo silkių nuvynioti popierių, kruopščiai nuvalyti, dėti į lėkštę ir paduoti į stalą. Prie tokių silkių paduodamos karštos bulvės, išvirtos su lupenomis, rūgpienis, kastinys, grietinė. Kartais prie tokios silkės patiekiamos ir ant žarijų keptos bulvės.

### Morkų arbata

*0,5 kg morkų, 2 l vandens, cukraus pagal skonį.*

Morkas nuskusti ir sutarkuoti stambia tarka. Paskleisti skardoje plonu sluoksniu ir truputį padžiointi iki gražaus tamsoko atspalvio (saugoti, kad neapdegtų, tada arbata bus kartoko skonio).

Sudžiovintas morkas užpilti karštu virintu vandeniu, sandariai uždaryti ir palaikyti keletą minučių, kad pritrauktų. Arbatą perkošus, pasaldinti ir duoti į stalą. Prie jos tinka morkų tortas, įvairūs sausainėliai. Morkų arbata yra gražios spalvos, aromatinga, maistinga. Ji ypač tinka mažiems.

### Morkų kava

Morkas nuskusti, sutarkuoti stambia tarka ir džiovinti skardoje, kol pasidarys tamsiai rudos spalvos. Į puodą įpilti vandens, užvirinti. Į verdantį vandenį suberti morkas, pavirinti 1–3 minutės ir, nukėlus nuo ugnies, palaikyti 10–20 minučių, kad pritrauktų. Paduodant į stalą, į puodelius pilti 2 dalis morkų kavos, 1 dalį grietinės ir pasaldinti pagal skonį.

Morkų kava labai maistinga. Ji ypač tinka vaikams. Vertėtų tokią kavą virti vaikų darželiuose.

### Šalta kava

*Stiklinė morkų kavos, truputis vanilino, 2 stiklinės grietinės, stiklinė miltinio cukraus.*

Išdžiovintas morkas užpilti 1 l verdančio vandens ir palaikyti 30 minučių, kad pritrauktų. Po to perkošti pro sietelį, įberti vanilino, išmaišyti ir pastatyti, kad kava visiškai atšaltų.

Grietinėle išplakti su miltiniu cukrumi ir dėti po šaukštą į išpilstytą šaltą kavą. Į kavos puodelius galima įmesti po ledo gabaliuką.

### Kaštonų kava

2–3 šaukštai paruoštų kaštonų, 0,5 l vandens, 0,5 l pieno, truputis druskos.

Kaštonai renkami vėlai rudenį, kai jie yra visiškai subrendę ir gerai lukštenasi. Tuomet rudą luobelę nulupti, kaštonus pavirinti piene, apdžiovinti ir smulkiai supjaustyti peiliu arba stambiai sumalti. Juos suberti į skardą ir palengva gerai išdžiovinti bei pakepinti iki rusvos spalvos. Tokius stipriai apskrudintus kaštonus sumalti arba sugrūsti į smulkius miltus. Pieną užvirinti su vandeniu,

sudėti kaštonų kavos miltelius, sumaišytus su trupučiu druskos. Užvirus kavą nukelti nuo ugnies, sandariai uždengti ir palaikyti 3–4 minutes, kad nusistotų.

### Gilių kava

*1 kg gilių, 1 l pieno.*

Surinktas giles porą dienų padžiovinti. Jas išlukštenus, 12–24 valandas pamirkyti piene. Po to virti tame pačiame piene apie 40–60 minučių. Išvirtas giles gerai nusausinti, paskrudinti ir sumalti. Sumaltą gilių kavą suberti į dėžutes ar maišelius ir laikyti sausoje vietoje. Kavai virti imama 1 dalis vandens, 2 dalys pieno, o paruoštų gilių dedama pagal skonį.

### Aguonų pienas

*Stiklinė aguonų, 2–3 stiklinės virinto vandens, cukraus pagal skonį.*

Nuplautas bei nuvarvintas aguonas sudėti į grūstuvą ir gerai sugrūsti, kad aguonų košelė pasidarytų balta. Aguonas galima 3–4 kartus permalti pro tankesnį sietelį. Sumaltas arba sugrūstas aguonas praskiesti virintu vandeniu ir pasaldinti. Aguonų pienas duodamas prie įvairių kisielių, pyragaičių, iš jo verdamos sriubos, gaminami įvairūs gėrimai.

### Putelė

*200 g mielių, 5 l vandens, 0,5 kg cukraus, džiovintos duonos arba sutarkuotų džiovintų morkų.*

Vandenį su cukrumi užvirinti ir juo užplikyti džiovintą duoną arba džiovintas morkas. Palaikyti keletą minučių, kad pritrauktų (skystis turi būti gražios tamsios spalvos) ir perkošti. Į stiklinę pilti 2 dalis saldaus skysčio ir 1 dalį iškildytų mielių (viršutinė dalis turi būti putų). Į stalą gėrimą paduoti tuojau pat pagaminus.

Putelė rekomenduotina vaikams, ypač tiems, kurie blogai valgo.

### „Bitelės ašaros“

Pavasarij surinktą beržų (arba klevų) sulą supilti į butelius arba statinaitę. Į kiekvieną butelį įdėti po 2–3 razinas, po 2 arbatinius šaukštėlius cukraus, po skiltelę citrinos žievelės.

Butelius užkimšti ir laikyti vėsioje vietoje 1–2 mėnesius. Geriant galima dar įberti cukraus, jeigu nesaldu.

### Saldė

*1 duonos raugo, stiklinė cukraus (galima ir mažiau, ir daugiau – pagal skonį), 1,5 l vandens arba išrūgų.*

Į duonos raugą įberti stiklinę cukraus ir gerai išplakti. Vandenį arba perkoštas išrūgas užvirinti, truputį atšaldinti, užpilti ant išplakto duonos raugo ir išmaišyti. Pastatyti šiltoje vietoje 4–5 valandas, kad parūgtų. Paskui gėrimą nupilti į kitą indą ir pastatyti vėsioje vietoje. Kai atšąla, saldė galima gerti.

Duonos raugą gaminti taip: imti ruginių miltų, įberti žiupsnelį druskos, tada užplikyti karštu vandeniu ir palikti parai rūgti, nuolat paplakant. Galima rauginti ir ilgiau.

### Išrūgų gira

*5 l išrūgų, 0,5 kg cukraus, 50 g mielių, 200 g razinų, vanilės žievelės arba vanilino.*

Išrūgas perkošti, užvirinti, suberti cukrų ir atšaldinti. Sudėti iškildytas mieles ir, pastačius šiltoje vietoje, parauginti apie 6–8 val.

Kai paviršiuje atsiranda putų, berti nuplautas bei nusausintas razinas ir vanilino. Girą supilstyti į butelius arba sandarų indą ir laikyti vėsioje vietoje. Ją galima gerti sekančią dieną. Kai kur šią girą žemaičiai dar paskanina grietine.

### Vyšnių gira

*5 l vandens, 2 l vyšnių, 1 kg cukraus, 50–100 g mielių, 20 g apynių.*

Apynius pavirinti vandenyje 15 minučių ir perkošti. Vyšnius išspausti ir sultis supilti į prausintą vandenį su apyniais. Suberti cukrų, sudėti iškildytas mieles, parauginti apie 12–24 valandas ir supilstyti į butelius. Girą tinka gerti antrą ar trečią dieną. Ji būna saldžiarūgščio skonio, rausvo atspalvio, stiproka.

### Spanguolių gira

*2 kg spanguolių, 1 kg cukraus, 40 g mielių, 10 l vandens, apie 50 razinų, pakelis vanilino.*

Nuplautas uogas suberti į puodą, užpilti vandeniu ir užvirinti. Perkošti. Suberti cukrų. Spanguolių skystį ataušinti, į jį sudėti iškildytas mieles ir pastatyti, kad parūgtų. Kitą dieną nugraibyti atsiradusias putas, suberti razinas bei vaniliną ir, sandariai uždarius indą, palaikyti 2–3 dienas. Po to ją galima gerti. Gira būna rūgštoka.

### Džiovintų obuolių gira

*1 kg obuolių, 4 l vandens, 100 g mielių, 400 g cukraus, 100 g razinų, pakelis vanilino.*

Obuolius užpilti verdančiu vandeniu ir, palaikius 12 val., perkošti. Subėrus cukrų, skystimą pakaitinti, sudėti iškildytas mieles ir pastatyti, kad parūgtų. Atsiradusias putas nugraibyti, suberti nuplautas ir nusausintas razinas, vaniliną. Girą supilstyti į butelius, labai sandariai uždaryti ir laikyti šaltoje patalpoje. Ji yra gaivinanti, ypač mėgstama vasarą. Iš tokios giros žemaičiai senovėje darydavo sriubą. Pripjaustydavo duonos gabaliukų ir užbalindavo grietine.

### Medaus gira

*1 l medaus, 10 l vandens, 200 g mielių, 200 g razinų, 3–5 citrinos.*

Medų užpilti karštu virintu vandeniu ir maišyti, kol jis ištirps. Vandenį ataušinus, supilti iškildytas mieles, vieną parą palaikyti šiltoje vietoje, pridengus švaria skepetaite, kol gira pradės putoti. Putas nugraibyti, suberti nuplautas bei nusausintas razinas, supilti išspaustas citrinų sultis. Medaus girą supilstyti į butelius, uždaryti ir laikyti šaltoje vietoje. Ji gaminama šventėms, vestuvėms ir kitoms iškilmingoms progoms.

### Morkų gira

*1 kg džiovintų morkų, 10 l vandens, 2 kg cukraus, 1 pakelis vanilino cukraus, 100 g mielių.*

Džiovintas morkas užpilti karštu virintu vandeniu, palaikyti maždaug porą valandų, kad vanduo būtų tamsios spalvos. Po to perkošti pro marlę arba tankų sietelį. Vandenį, subėrus į jį cukrų, ataušinti, supilti iškildytas mieles ir palaikyti šiltoje vietoje apie 4–5 valandas. Kai gira pradės putoti, suberti vanilinį cukrų, supilstyti į butelius arba į sandariai uždaromą indą ir pastatyti šaltai. Morkų girą galima gerti sekančią dieną.

### Burokėlių gira

*1 kg burokėlių, 10 l vandens, 1 kg cukraus, pakelis vanilino, 100 g mielių, 0,5 kg razinų.*

Burokėlius išvirti, nulupti ir smulkiai sutarkuoti. Vandenį užvirinti, į jį sudėti sutarkuotus burokėlius ir palaikyti 10–20 min. Skystimą perkošti, ataušinti, supilti iškildytas mieles, suberti cukrų ir pastatyti šiltoje vietoje, kad gira parūgtų. Kai ji kiek parūgsta, suberti gerai nuplautas bei nusausintas razinas. Po to ją supilstyti į butelius arba statinaitę, suberti vaniliną ir sandariai uždaryti. Girą galima gerti sekančią dieną. Ji saldžiarūgščio, savito skonio.

### Kviečių gira

*5 l vandens, 1 kg padegintų kviečių, 1 kg cukraus, 100 g mielių, 20 g apynių, vanilės žievelės.*

Kviečius, apynius suberti į vandenį ir 30–60 minučių pavirinti. Skystimą perkošti, atšaldyti, sudėti iškildytas mieles, cukrų, vanilės žievelę. Vieną parą parauginti, išpilstyti į butelius, sandariai uždaryti ir laikyti šaltoje vietoje. Gira skaniausia antrą, trečią dieną.

### Apynių gira

*10 l vandens, 100 g apynių, 100–200 g mielių, 1 kg cukraus, 0,5 l medaus, ekstrakto lašų.*

Vandenį su apyniais pavirinti 15–20 minučių, po to puodą sandariai uždaryti ir palaikyti keletą valandų. Skystimą perkošti, leisti nusistoti, nupilti. Jei jis atvėsęs, truputį pašildyti, dėti cukrų, medų, iškildytas mieles, ekstrakto lašų, duonos plutą ir pastatyti šiltoje vietoje, kad gerai išrūgtų. Po to supilti į statinaitę arba butelius, sandariai uždaryti ir laikyti vėsioje vietoje. Apynių gira yra labai stipri ir gali ilgiau stovėti.

### Kmynų gira

*0,5 l kmynų, 5 l vandens, 0,5 kg cukraus, 200 g razinų, 50 g mielių.*

Kmynus nuplauti ir virti vandenyje apie 10 minučių. Paskui perkošti, ataušinti, sudėti cukrų ir iškildytas mieles. Kai paviršiuje atsiras putų, suberti razinas, girą supilstyti į butelius arba supilti į didesnį indą ir uždaryti. Laikyti šaltoje vietoje.

### Čemeryčių gira

*100 g mėtų, 100 g kmynų, 50 g liepžiedžių, 50 g peletrūno, truputis rūtų, 100 g mielių, 1 kg cukraus, pakelis vanilino.*

Mėtas, kmynus, liepžiedžius, peletrūną, rūtas užpilti karštu vandeniu (10 litrų). Palaikyti kelias valandas, po to pavirinti 10–15 minučių. Perkošti ir leisti skysčiui nusistoti. Skystį nupilti, ataušinti, įberti cukrų, vaniliną, supilti iškildytas mieles ir pastatyti šiltoje vietoje, kad parūgtų. Kai mielės pradės „vaikščioti“, supilti į ažuolinę statinaitę ar butelius, sandariai uždaryti ir laikyti šaltoje vietoje. Gira vartojama sekančią dieną. Ji yra savito skonio, aitroka.

### Žemaičių midus

*4 l medaus, 20 l vandens, 50–100 g apynių, 50–100 g mielių, duonos plutelė.*

Medų išmaišyti vandenyje ir laikyti šiltoje vietoje 24 valandas, dažnai pamaišant. Po to perkošti. Supilti į katilą ir virinti tol, kol liks pusė iš pradžių supilto skysčio. Vėl pripilti tiek vandens, kiek buvo iš pradžių, įdėti apynių, surištų į marlę, prispausti juos plyta (raudona) ir virinti tiek, kad liktų pusė skysčio. Atvėsinti iki 2–3 C temperatūros,

(Nukelta į 72 p.)

(Atkelta iš 71 p.)

Įdėti mieles, užteptas ant duonos plutelės, ir laikyti kambario temperatūroje, kol midus pradės rūgti. Kai atsiradusios putos pajuoduos, midų reikia perkošti pro marlę, supilti į ažuolinę statinaitę ir stipriai užkimšti. Pastačius šaltoje vietoje, laikyti pusę metų (galima ir ilgiau).

### Saldukai

*0,5 kg kviečių, stiklinė medaus, šaukštelis miltų, 100 g sviesto.*

Kviečius išmirkyti ir, išvirus piene, atšaldyti. Ištirpinti sviestą, sudėti medų, miltus ir virti ant mažos ugnies, kol masė pasidarys tąsi. Kviečius suberti į lėkštę, užpilti medumi ir palaikyti apie 1 valandą. Prie saldukų paduoti virinto karšto pieno.

### Burokėlių saldainiai

*1 kg burokėlių, 1 kg cukraus, truputis vanilino, arbatinis šaukštelis cinamono.*

Burokėlius nulupti, smulkiai sutarkuoti ir išspausti pro marlę sultis. Į gautas sultis suberti cukrų ir virti ant silpnos ugnies maišant, kad neprisviltų. Kai masė pradės tirštėti, sudėti prieskonius, dar kiek pavirinti. Masę ant sviestu ištepto pergamentinio popieriaus ar celofano dėti šaukštu įvairios formos gabalėliais taip, kad nesuliptų. Kai saldainiai sustingsta, jie būna gražios spalvos, savotiško skonio. Įgudusios žemaitės „išlieja“ labai įdomias formas: žvaigždutes, gaidelius, suktukus, įvairius varvekius, zuikučius ir kt. Saldainius reikia laikyti sausoje vietoje. Jei norima, kad jie būtų rūgštoki, baigiant virti galima įdėti truputį citrinos rūgšties.

### Morkų saldainiai

*1 kg cukrinių morkų, 1 kg cukraus, truputis vanilino, apelsino žievelės, 2 citrinos, 300 g sviesto.*

Nuskustas morkas smulkiai sutarkuoti, išspausti sultis, įberti cukrų ir, supylus į emaliuotą puodą, virti maišant ant silpnos ugnies. Kai masė pradės tirštėti, nukelti nuo ugnies, berti vaniliną, tarkuotas apelsino žievelės ir sukėti, kol gerokai ataus. Į tą masę sukant dėti po šaukštą sviesto. Baigiant sudėti visą sviestą, išspausti dviejų citrinų sultis. Po to ją supilti į sviestu išteptą skardą ir apdžiovinti kambario temperatūroje. Supjausčius norimos formos gabaliukais, apiberti miltiniu cukrumi (nebūtina).

### Morkų ragaišis

*1 kg morkų, 1 kg miltų, 3 kiaušiniai, 100 g sviesto, truputis vanilino, šaukštelis cukraus, truputis druskos, 15–40 g mielių.*

Morkas smulkiai sutarkuoti, dėti miltus, kiaušinius, ištirpintą sviestą, cukrų, druskos ir, viską gerai išplakus, pastatyti šiltai. Jeigu tešla yra kietoka, ją reikia praskiesti šiltu vandeniu arba pienu. Atskirai iškildytas mieles supilti į išplaktą tešlą, vėl pastatyti šiltai, kad gerai pakiltų. Po to, įbėrus vanilino, tešlą gerai išminkyti. Dar kartą pastatyti šiltai, kad pakiltų. Skardą ištepti riebalais, sudėti tešlą ir vėl leisti pakilti. Tada ragaišį kepti vidutinio karštumo krosnyje. Morkų ragaišis yra maistingas, tamsokos spalvos, tinka gerti su saldžiu pienu arba valgyti su sviestu.

### Sausainiai „Šakotės“

*10 kiaušinių, 10 šaukštų cukraus, 10 šaukštų sviesto, 8 šaukštai miltų, vanilino, 2 šaukštai krakmolo.*

Kiaušinio trynį, šaukštą cukraus ir šaukštą sviesto sukėti, kol masė pasidarys baltos spalvos. Po to vėl dėti trynį, šaukštą cukraus, šaukštą sviesto ir sukėti iki purios masės, kol bus sudėti visi kiaušiniai, cukrus, sviestas. Gerai išplaktus baltymus išmaišyti su miltais bei vanilinu ir sudėti į išskutą trynių masę ir viską išmaišyti. Kepti prieš degančią krosnį, ant „baumkucheno“ volelio pilant paruoštą masę (volelį reikia sukėti).

Sausainėliai yra gražios formos, skanūs, juos galima ilgai laikyti. Puošniai atrodo ant stalo, ypač paaukštintose lėkštelėse.

### Sausainiai „Mėnuliukai“

*5 kiaušiniai, 100 g sviesto, stiklinė grietinės, 5 šaukštai rūgusio pieno, truputis vanilino, 3 šaukštai cukraus, miltų. Trupinėliams: 2 šaukštai cukraus, šaukštas sviesto, miltų.*

4 trynius išsukti su cukrumi, pilti ištirpintą sviestą, grietinę, rūgusį pieną, berti vanilino, miltų ir užminkyti tešlą taip pat, kaip ir makaronams. Ją iškočioti plonais lakštais ir stikline išspausti mėnuliukų formos sausainius. Dėti į riebalais išteptą skardą, viršų patepti išplaktu kiaušiniu, pabarstyti trupinėliais. Kepti 20–25 minučių vidutinio karštumo krosnyje, kol gražiai paruduos.

Visus trupinėliams nurodytus produktus sudėti į vieną vietą ir trinti tarp rankų, kol pasidarys birūs trupinėliai (trinti reikia atsargai, pabarstant miltais).

### Prėskučiai (šližikai)

*3 stiklinės miltų, stiklinė aguonų, 2 kiaušinių tryniai, 2 šaukštai cukraus, šaukštas sviesto, 4 šaukštai grietinės, vanilino, cinamono, druskos.*

Trynius ištrinti su cukrumi, sudėti ištirpintą sviestą, užplikytas ir sugrūstas aguonas. Viską gerai išsukus, dėti grietinės, truputį druskos, miltų ir užminkyti tešlą (jei ji bus labai kieta, reikia įpilti truputį pieno). Baigiant tešlą minkyti, įberti prieskonių (vanilino, malto cinamono).

Iš paruoštos tešlos daryti piršto storio volelius, supjaustyti įstrižai nedideliais gabaliukais, dėti miltais pabarstytą skardą ir kepti, kol prėskučiai gražiai paruduos.

Iškepti prėskučiai atvėsunami ir, patiekiant į stalą, užpilami aguonų pienu ar spanguolių kisieliumi. Valgomi ir vieni, užsigeriant mėtų arbata.

### Riestė

*0,5 kg miltų, 50 g mielių, 5 kiaušinių tryniai, 1 kiaušinis, 250 g cukraus, 250 g sviesto, 1 citrinos žievelė arba šaukštelis kardamono, 5 g druskos, stiklinė pieno.*

Pieną pašildyti, dėti su cukrumi ištrintus trynius, vieną išplaktą kiaušinį, druską, iškildytas mieles, prieskonius bei miltus. Viską minkyti, pridėdant išsukto sviesto. Tešlą reikia minkyti tol, kol paviršiuje atsiras baltos pūslukės. Tada pastatyti šiltoje vietoje, kad pakiltų.

Į riebalais pateptą skardą dėti iš tešlos padarytą riestę (aštuoniukės formos). Į susidariusias kilpas įstatyti karščiui atsparius indus, pateptus sviestu, ir leisti pakilti.

Prieš keptant tešlą patepti išplaktu kiaušinio tryniu, apibarstyti trupinėliais, padarytais kapojant sviestą, miltus, cukrų.

Riestes reikia kepti vidutinio karštumo krosnyje arba orkaitėje apie 1 valandą.