

4.3 Receptai

1. Aptarkite apibrėžimus.
2. Perskaitykite pateiktą valgiaraštį.

Blynai

Lietiniai – 2,8 Eur
Lietiniai su varške – 3,2 Eur
Blynai „Širdelės“ – 3,1 Eur
(Pateikiama su trintomis braškėmis, grietine ir vaisiais.)



Valgiaraštis – valgių sąrašas, meniu.

Recėptas – kokio nors mišinio, valgio sudėtis ir gaminimo būdas.



Košės

Manų kruopų – 2,0 Eur
Avižinių dribsnių – 2,0 Eur
Grikių kruopų – 3,0 Eur
(Pateikiama su trintomis braškėmis ir vaisiais.)



Varškės patiekalai

Kepti varškėčiai – 3,0 Eur
Virti varškėčiai – 3,0 Eur
Varškės apkepas – 3,5 Eur
(Pateikiama su trintomis braškėmis, grietine ir uogomis.)




Mėsos ir žuvies patiekalai

Keptos vištienos juostelės, patiekiamos su daržovėmis – 3,3 Eur
Žuvies juostelės, patiekiamos su daržovėmis – 3,8 Eur
(Garnyras: ryžiai, bulvių košė, skrudintos bulvytės.)



3. Kurio patiekalo iš pateikto valgiaraščio norėtumėte paragauti? Kodėl?

! 4. Išsirinkite vieną patiekalą ir parašykite, kokių produktų jums reikėtų jam pagaminti. Surašykite visus produktus.



4.3 Receptai

5. Perskaitykite ir aptarkite patiekalo receptą.

PRODUKTAI:

- 1 kg varškės,
- 10 valg. šaukštų manų kruopų,
- 200 ml pieno,
- 5 kiaušiniai,
- 5 valg. šaukštai cukraus.



GAMINIMAS

1. Manų kruopas supilkite į dubenį. Užpilkite pienu ir palikite išbrinkti.
 2. Kiaušinių trynius išplakite su cukrumi iki purios baltos masės.
 3. Sudėkite varškę ir gerai išmaišykite, kad neliktų sausų varškės gabalėlių.
 4. Supilkite išbrinkusias manų kruopas.
 5. Kitame dubenyje iki standžių putų išplakite kiaušinių baltymus.
 6. Sudėkite juos į dubenį su visais produktais. Lengvai, lėtais judesiais įmaišykite baltymus į varškės masę.
 7. Kepimo indą išklorkite kepimo popieriumi ir supilkite į jį paruoštą masę.
 8. Kepkite iki 180°C temperatūros įkaitintoje orkaitėje apie 50–60 minučių.
- Valgykite su mėgstamais priedais: uogomis, uogienėmis, grietine ar kt.

6. Perskaitykite ir aptarkite deserto receptą.

PRODUKTAI:

- 1 kg sausainių (pvz. sausainių „Gaidelis“),
- 1 skardinė saldaus kondensuoto pieno,
- 250 g sviesto,
- 3–4 valg. šaukštai kakavos.



GAMINIMAS

1. Sausainius smulkiai sulaužykite.
2. Puode ant silpnos ugnies ištirpinkite sviestą.
3. Supilkite kondensuotą pieną ir gerai išmaišykite.
4. Suberkite kakavą ir vėl gerai išmaišykite.
5. Gautą masę užpilkite ant sutrupintų sausainių ir viską gerai išmaišykite.
6. Supilkite sausainių masę į tvirtą maišelį arba ant kepimo popieriaus.
7. Suformuokite desertą taip, kad šis būtų panašus į dešrą.
8. Įdėkite desertą į šaldytuvą bent porai valandų, kad sustingtų.

Sustingusį desertą supjaustykite riekelėmis ir skanaukite.

4.3 Receptai



7. Parašykite jūsų mėgstamiausio patiekalo pavadinimą.

Blank lined writing area for the answer to question 7.

! 8. Pasidomėkite, kokių produktų reikia jūsų mėgstamiausiam patiekalui pagaminti, kaip jį gaminti. Užrašykite reikiamus produktus ir gaminimo eigą pagal ankstesnėse užduotyse pateiktus pavyzdžius.



Large lined writing area for the answer to question 8, decorated with a floral border on the left side.