

5.1 Tradiciniai valgiai



Pažiūrėkite į nuotraukas ir perskaitykite tradicinių valgių aprašymus.



Didžkukuliai, arba **cepelinai**, yra tarkuotų ir / arba grūstų virtų bulvių kukuliai su mėsos, varškės, džiovintų grybų ar kitokiu įdaru. Šis patiekalas taip pat gaminamas Danijoje, Lenkijoje, Švedijoje, Norvegijoje, Baltarusijoje, Ukrainoje.



Šaltibarščiai – tradicinė šalta barščių sriuba. Kefyrą supilame į gilų dubenį, įpilame pieno, dedame marinuotų burokėlių, smulkiai supjaustytų agurkų, svogūnų laiškų ir krapų. Šaltibarščiai patiekiami su virtomis arba virtomis ir apkeptomis bulvėmis.

5.1 Tradiciniai valgiai



Pažiūrėkite į nuotraukas ir perskaitykite tradicinių valgių aprašymus.



Virtiniai gaminami iš tešlos ir įdaro. Įdaras gali būti labai įvairus: varškės, bulvių, grybų, aguonų, raugintų kopūstų, spirgučių, vyšnių. Paruošti virtiniai dedami į pasūdytą verdantį vandenį ir verdami keletą minučių (kol iškyla į paviršių). Patiekiami su sviestu, grietine, spirgučiais.



Vėdarai – keptos kiaulės žarnos su įdaru. Populiariausios yra dvi vėdarų rūšys: bulviniai ir kraujiniai.

5.1 Tradiciniai valgiai



Žiūrėdami į nuotraukas papasakokite, ką prisimenate apie šiuos tradicinius valgius. Pasakodami naudokitės pateiktais žodžiais ir žodžių junginiais.

Virtiniai _____

Vėdarai _____

Didžkukuliai _____

Šaltibarščiai _____

Žodžiai pasakojimui

Gaminami iš tešlos ir įdaro; įdaras gali būti labai įvairus;

keptos kiaulės žarnos su įdaru;

tarkuotų ir / arba grūstų virtų bulvių kukuliai su mėsos, varškės, džiovintų grybų ar kitokiu įdaru;

tradicinė šalta barščių sriuba.

