

BEVEIK

500

ATSARGŲ IŠSAUGOJIMO
PASLAPČIŲ

SLAPTOJI
MOČIUTĖS
KONSERVAVIMO
KNYGA

OBULYS

SLAPTOJI
MOČIUTĖS
KONSERVAVIMO
KNYGA



OBUOLYS

TURINYS

PRATARMĖ	19
----------------	----

MĖSOS ATSARGOS 21

KIAULIENA IR JOS PIRMINIS PARUOŠIMAS	23
PIRMINIS SKERDIENOS PARUOŠIMAS	24
MĖSOS BRENDIMAS	26
SŪDYTI IR RŪKYTI MĖSOS GAMINIAI	27
DRUSKOS POVEIKIS	27
SALIETROS POVEIKIS	28
PATALPOS IR INDAI MĖSAI SŪDYTI	28
MĖSOS SŪDymo BŪDAI	29
KIAULIENOS GAMINIAI	32
SŪDYTŲ MĖSOS GAMINIŲ RŪKymas	38
TAUKŲ LYDymas	40
DEŠROS	41
DEŠRŲ YDOS	47
<i>Rūkyta žąsis arba antis</i>	48
KONSERVUOTOS MĖSOS ATSARGOS	49
<i>Žalios kiaulienos konservai</i>	49
<i>Kiaulienos konservai</i>	49
<i>Šernienos konservai</i>	50
<i>Kiaulienos ir jautienos konservai</i>	51
<i>Konservuota šaltiena</i>	52
<i>Namie konservuota kiauliena</i>	53
<i>Virta kiauliena drebučiuose</i>	54
<i>Spirginta mėsa riebaluose</i>	54
<i>Spirginta aviiena</i>	55
<i>Kepta kiškiena</i>	55
<i>Troškinta briediena ir stirniena</i>	57

PAUKŠTIENOS KONSERVAI	58
<i>Sultingi naminiai vištienos konservai</i>	58
<i>Vištiena, konservuota stiklainiuose</i>	59
<i>Vištienos konservai ilgam laikymui</i>	59
<i>Troškintos vištienos konservai</i>	60
<i>Kepta žąsis riebaluose</i>	62
<i>Troškinta žąsis arba antis riebaluose</i>	62
<i>Kepta žąsis arba antis su obuoliais</i>	63
<i>Mamos mėsos konservai</i>	63
<i>Žąsienos arba antienos spirgučiai</i>	64
<i>Keptas kalakutas</i>	64
<i>Kepti viščiukai</i>	65
<i>Troškintos kurapkos</i>	66

ŽUVŲ ATSARGOS 67

DŽIOVINIMAS IR VYTINIMAS	69
SŪDYMAS	69
SŪDYTOS SILKĖS	71
DRUSKA	71
KOKIĄ DRUSKĄ NAUDOTI	72
KAIP DRUSKA PAVEIKIA ŽUVĮ?	73
ŠLAPIASIS IR SAUSASIS SŪDYMAS	73
<i>Silkių sūdymas</i>	74
PIRMINIS SŪDYMAS	75
PAGRINDINIS SŪDYMAS	75
SŪRYMAS	76
<i>Didesnių žuvų sūdymas</i>	76
<i>Lengvas lašišų filė sūdymas</i>	77
<i>Silkės ar šprotai su prieskoniais</i>	77
RŪKYMAS	78
ŠALTASIS, KARŠTASIS, ŠILTASIS RŪKYMAS	79
APIE RŪKYKLAS	81
RŪKymo ABC	86
RAUGINIMAS	87
<i>SURSTRIOMINGAS, ARBA RAUGINTA SILKĖ</i>	88
<i>RAKFISKAS, ARBA RAUGINTA ŽUVIS</i>	90
<i>HÅKARL, ARBA RAUGINTAS RYKLYS</i>	92

<i>HONGEOHOE, ARBA RAUGINTA RAJA</i>	93
<i>FUNAZUSHI, ARBA RAUGINTAS KARPIS</i>	94
<i>NGARI, ARBA RAUGINTAS PUNTIJUS</i>	95
<i>AGARANAS, ARBA EVENŲ RAUGINTA ŽUVIS</i>	95
<i>RAUGINTOS ŽUVŲ GALVOS (TEPA)</i>	96
<i>KIVIĖAKAS, ARBA RAUGINTI PAUKŠČIAI</i>	97
MARINAVIMAS	97
MARINATO STIPRUMAS	100
ŽALIOS ŽUVIES MARINAVIMAS	101
<i>Boguerones en vinagre (acte marinuoti ančiuviai)</i>	102
<i>„Batsiuvio“ lašiša ir acte marinuota silkė</i>	102
<i>Silkės arba šprotai karštame marinate</i>	103
SŪDYTOS ŽUVIES MARINAVIMAS	104
SUKTINUKAI	105
<i>Silkių suktinukai</i>	106
KEPTOS ŽUVIES MARINAVIMAS	106
MARINATŲ RECEPTAI	107
<i>Acto marinatas</i>	107
<i>Pomidorų marinatas</i>	107
NANBANZUKE	108
ESCABECHE	109
VIRTOS ŽUVIES MARINAVIMAS	109
<i>„Rūko“ ungurys (strimelės drebučiuose)</i>	110
<i>Sluoksniuoti žuvies konservai su svogūnais</i>	111
<i>Konservai pomidorų padaže</i>	111
KAIP GAMINTI ŽUVIES KONSERVUS	112
KONSERVUOTOS ŽUVIES RECEPTAI	114
<i>Skumbrės aliejuje</i>	114
<i>Konservuotas karpis</i>	114
<i>Netikri šprotai iš grundalų</i>	115
<i>Konservuoti grundalai su pomidorais</i>	116
<i>Netikri šprotai iš mažų upės žuvų</i>	117
<i>Žuvies konservai (troškinta žuvis)</i>	118
<i>Naminiai žuvies konservai – žuvis pomidorų padaže</i>	119
<i>Žuvis, konservuota su daržovėmis</i>	120
<i>Konservuoti karpiai su sviestu</i>	121
<i>Mažų sūdytų žuvų paštetas</i>	122

KONSERVUOTOS ŽUVYS AUTOKLAVE NAMUOSE –	
BENDRIEJI PARUOŠIMO PRINCIPAI	122
KONSERVUOTŲ MAISTO PRODUKTŲ RUOŠIMO	
AUTOKLAVE PROCESAS	123
<i>Konservuotos žuvys autoklave „Auksinės žuvys aliejuje“</i>	123
<i>„Saldžiarūgštės žuvys pomidorų padaže“</i>	124
<i>Autoklave konservuotos žuvys su pupelėmis</i>	125
<i>Autoklave konservuotos žuvys su daržovėmis</i>	126
<i>Autoklave konservuotos žuvys „Šprotai pomidorų padaže“</i>	127
ŽUVŲ KONSERVAVIMO AUTOKLAVE GUDRYBĖS IR PATARIMAI	128
<i>Naminė konservuota žuvis</i>	129
<i>Marinuota skumbė su actu</i>	130
<i>Skumbė, marinuota juodojoje arbatoje</i>	131
<i>Šutinta lydeka</i>	132
<i>Keptas karpis</i>	133
<i>Marinuotas unguris</i>	133
<i>Keptas marinuotas unguris</i>	134

GRYBŲ ATSARGOS 135

DŽIOVINTI GRYBAI	137
GRYBŲ RAUGINIMAS	137
GRYBŲ SŪDYMAS	138
<i>Sūdyti grybai</i>	141
GRYBŲ MARINAVIMAS	141
<i>Marinuoti grybai</i>	143
<i>Marinuoti baravykai, rudmėsės, ūmėdės savo sultyse</i>	144
GRYBAI, KONSERVUOTI SAVO SULTYSE	146
<i>Baravykai svieste</i>	147
<i>Rudmėsės svieste</i>	147
<i>Žaliuokės savo sultyse</i>	148
<i>Natūralūs grybai</i>	148
<i>Grybai pomidorų padaže</i>	149
<i>Konservuoti šutinti grybai</i>	150

VAISIŲ, UOGŲ IR DARŽOVIŲ ATSARGOS 151

DARŽOVIŲ, VAISIŲ IR UOGŲ KONSERVAVIMO BŪDAI	153
VAISIŲ IR UOGŲ MAISTINĖ VERTĖ	153

KAIP KONSERVOUOTUOSE PRODUKTUOSE	
IŠSAUGOTI VITAMINUS	163
KONSERVOUOTŲ PRODUKTŲ GADINTOJAI	167
DŽIOVINIMAS	172
DARŽOVIŲ DŽIOVINIMAS	175
<i>Džiovinti žirneliai</i>	177
<i>Džiovintos šparaginės pupelės</i>	177
<i>Džiovintos salierų šaknys</i>	177
<i>Džiovintos prieskoninės daržovės</i>	178
<i>Džiovinti krapai</i>	178
VAISIŲ IR UOGŲ DŽIOVINIMAS	178
<i>Džiovintos kriaušės</i>	182
<i>Džiovinti obuoliai</i>	183
<i>Džiovinti obuoliai kitaip</i>	184
<i>Džiovintos slyvos</i>	184
<i>Džiovintos vyšnios</i>	185
<i>Džiovinti juodieji serbentai</i>	186
<i>Džiovintos avietės</i>	186
<i>Džiovintos mėlynės</i>	187
<i>Džiovintos erškėtuogės</i>	187
<i>Džiovinti šermukšniai</i>	187
PIKANTIŠKA	188
<i>Džiovintos, riešutais įdarytos slyvos</i>	188
RAUGINIMAS	188
KOPŪSTŲ RAUGINIMAS	191
<i>Rauginti kopūstai</i>	193
<i>Rauginti kopūstai su obuoliais</i>	194
<i>Rauginti kopūstai su spanguolėmis</i>	195
<i>Rauginti kopūstai su kmynais</i>	195
<i>Raugintos kopūstų gūžės</i>	195
<i>Keptų kopūstų rauginimas</i>	196
<i>Sterilizuoti rauginti kopūstai</i>	196
AGURKŲ RAUGINIMAS	197
<i>Rauginti agurkai</i>	198
<i>Rauginti agurkai greitam vartojimui</i>	199
<i>Rauginti agurkai (su antiseptikais)</i>	200
POMIDORŲ RAUGINIMAS	201
<i>Rauginti pomidorai</i>	201

BUROKĖLIŲ RAUGINIMAS	202
<i>Rauginti burokėliai</i>	203
<i>Rauginti burokėlių lapai ir koteliai</i>	203
OBUOLIŲ, KRIAUSIŲ, BRUKNIŲ IR SPANGUOLIŲ RAUGINIMAS	205
<i>Rauginti obuoliai</i>	205
<i>Raugintos kriaušės</i>	207
PIKANTIŠKA	207
<i>Raugintos bruknės arba spanguolės</i>	207
MARINAVIMAS	208
MARINATŲ RECEPTAI	208
<i>Rūgštus marinatas daržovėms</i>	209
<i>Saldžiarūgštis marinatas vaisiams ir uogoms marinuoti</i>	209
ACTO GAMYBOS RECEPTAI	211
<i>Vaisių actas</i>	211
<i>Uogų actas</i>	211
<i>Vyno actas</i>	212
<i>Aromatizuotas actas</i>	212
<i>Saldus aromatizuotas actas</i>	212
<i>Nesaldus aromatizuotas actas</i>	213
<i>Sėklomis aromatizuotas actas</i>	213
DARŽOVIŲ MARINAVIMAS	214
AGURKŲ MARINAVIMAS	214
<i>Marinuoti agurkai</i>	215
<i>Nesterilizuoti hermetiškai uždaryti agurkai</i>	216
<i>Truputį rauginti nesterilizuoti agurkai</i>	216
<i>Truputį rauginti marinate pasterizuoti agurkai</i>	217
<i>Marinuoti saldžiarūgščiai agurkai</i>	218
<i>Supjaustyti marinuoti saldžiarūgščiai agurkai</i>	218
<i>Marinuoti kornišonai</i>	219
BUROKĖLIŲ MARINAVIMAS	220
<i>Marinuoti burokėliai</i>	221
<i>Marinuoti burokėliai su krienais</i>	221
POMIDORŲ MARINAVIMAS	222
<i>Marinuoti pomidorai</i>	222
SVOGŪNŲ MARINAVIMAS	223
<i>Marinuoti svogūnai</i>	223
DARŽOVIŲ MIŠINIŲ MARINAVIMAS	224
<i>Daržovių mišinys marinate</i>	225
<i>Maltų daržovių mišinys marinate</i>	226

<i>Daržovių mišinys marinate (mišrainė)</i>	226
<i>Konservuoti patisonai</i>	228
<i>Marinuoti aguročiai</i>	229
<i>Marinuoti žiediniai kopūstai</i>	229
<i>Marinuoti kopūstai</i>	230
<i>Marinuotos saldžiųjų pipirų ankštytės</i>	231
<i>Šparaginės pupelės acto marinate</i>	232
<i>Kukurūzų burbulės, marinuotos vyno arba vaisių acte</i>	232
<i>Salierai marinate</i>	233
<i>Krapai marinate</i>	233
<i>Marinuotos vyšnios</i>	234
<i>Marinuoti obuoliai</i>	234
<i>Marinuoti rojaus obuoliukai</i>	236
<i>Kriaušės prie baltos mėsos</i>	237
<i>Marinuotos kriaušės</i>	238
<i>Marinuotos slyvos</i>	238
DARŽOVIŲ MIŠRAINIŲ RECEPTAI	239
<i>Pomidorų, svogūnų, salierų, petražolių ir saldžiųjų paprikų mišrainė</i>	239
<i>Kopūstų, saldžiųjų paprikų, morkų ir svogūnų mišrainė</i>	240
<i>Agurkų, morkų ir svogūnų mišrainė</i>	240
<i>Gardžioji cukinijų mišrainė</i>	241
<i>Saldžiųjų paprikų ir česnakų mišrainė</i>	242
<i>Šparaginių pupelių mišrainė su morkomis</i>	242
<i>Žalioji daržovių mišrainė žiemai</i>	243
<i>Burokėlių mišrainė</i>	243
<i>Saldi agurkų mišrainė I</i>	244
<i>Saldi agurkų mišrainė II</i>	244
<i>Aštri agurkų mišrainė</i>	245
<i>Saldžiųjų paprikų ir cukinijų mišrainė</i>	245
VAISIŲ IR UOGŲ MARINAVIMAS	246
KRIAUŠIŲ MARINAVIMAS	246
OBULIŲ MARINAVIMAS	247
SLYVŲ MARINAVIMAS	247
MARINUOTŲ PRODUKTŲ LAIKYMAS	248
SŪDYMAS	248
BUROKĖLIŲ KOTAI	249

KRAPAI	249
<i>Vitaminingas prieskonių mišinys sriuboms</i>	
<i>ir antriesiems patiekalams</i>	250
<i>Rūgštinės žiemai</i>	250
KONSERVAVIMAS CUKRUMI	251
UOGIENĖS	251
VIENKARTINIS UOGIENĖS VIRIMAS	252
DAUGKARTINIS UOGIENĖS VIRIMAS	253
INDŲ APRIŠIMAS	255
<i>Žemuogių, braškių, aviečių arba gervuogių uogienė</i>	256
<i>Vyšnių arba trešnių uogienė</i>	257
<i>Vyšnių arba trešnių uogienė</i>	257
<i>Neišsirpusių agrastų uogienė</i>	259
<i>Serbentų uogienė</i>	260
<i>Raudonųjų arba baltųjų serbentų uogienė</i>	260
<i>Serbentų uogienė, skirta kepiniams puošti</i>	260
<i>Juodųjų serbentų uogienė</i>	261
<i>Vitamininga juodųjų serbentų uogienė</i>	261
<i>Trumpiau virta serbentų uogienė su mažiau cukraus</i>	262
<i>Aviečių arba gervuogių uogienė</i>	262
<i>Trumpai virta braškių uogienė su mažai cukraus</i>	264
<i>Braškių uogienė</i>	264
<i>Miško žemuogių uogienė</i>	265
<i>Girtuoklių arba mėlynių uogienė</i>	265
<i>Bruknės su obuoliais</i>	265
<i>Bruknių mišinys su vaisiais</i>	266
<i>Bruknės su kriaušėmis</i>	267
<i>Spanguolių arba bruknių uogienė</i>	267
<i>Spanguolių uogienė</i>	268
<i>Erškėtuogių uogienė</i>	268
<i>Trumpai virta erškėtuogių uogienė</i>	269
<i>Šermukšnių uogienė</i>	269
<i>Slyvų uogienė I</i>	270
<i>Slyvų uogienė II</i>	271
<i>Renklodės slyvų uogienė</i>	271
<i>Obuolių uogienė</i>	272
<i>Rojaus obuoliukų uogienė</i>	273
<i>Sausa obuolių uogienė (cukrinukai)</i>	274
<i>Kriaušių uogienė</i>	274
<i>Sausa kriaušių uogienė (cukrinukai)</i>	275

<i>Sausa kriausių uogienė (cukrinukai) su medumi</i>	275
<i>Rabarbarų uogienė</i>	276
<i>Vynuogių uogienė</i>	276
<i>Abrikosų uogienė</i>	277
<i>Svarainių uogienė</i>	277
<i>Bruknių uogienė</i>	278
<i>Kvapni obuolių uogienė su aronijomis</i>	278
<i>Juodųjų serbentų uogienė</i>	279
<i>Vyšnių uogienė ir sirupas</i>	279
<i>Raudonųjų serbentų ir aviečių uogienė</i>	280
<i>Braškių uogienė</i>	280
<i>Sermuksnių uogienė</i>	281
<i>Erškėtuogių uogienė</i>	282
PIKANTIŠKA	282
<i>Apelsinų žievelių uogienė</i>	282
<i>Apelsinų žievelių cukrinukai</i>	283
<i>Neprinokusių pomidorų uogienė</i>	283
VAISIŲ, UOGŲ BEI DARŽOVIŲ KOŠĖS, TYRĖS,	
SŪRIAI IR MARMELADAI	284
Košės	286
<i>Serbentų košė</i>	286
<i>Mėlynių košė</i>	286
<i>Gervuogių ir obuolių košė</i>	286
<i>Slyvų košė</i>	287
<i>Slyvų košė (saldi)</i>	287
<i>Pertrintų slyvų košė</i>	288
<i>Bruknių košė</i>	288
<i>Bruknių košė su nevirtomis kriaušėmis arba slyvomis</i>	289
<i>Mėlynių arba girtuoklių košė</i>	289
ĮVAIRIOS OBUOLIŲ IR KRIAUSIŲ KOŠĖS	290
<i>Obuolių ir pomidorų košė</i>	290
<i>Obuolių ir rabarbarų košė</i>	291
<i>Obuolių ir morkų košė</i>	291
TYRĖS	291
<i>Obuolių tyrė be cukraus (pusgaminis)</i>	291
<i>Kriausių tyrė</i>	293
<i>Slyvų tyrė</i>	295
<i>Kaukazinių slyvaičių tyrė</i>	295
<i>Agrastų tyrė</i>	296
<i>Agrastų, serbentų ir aviečių mišinio tyrė</i>	296

<i>Braškės ledams, putėsiams ir dietiniams patiekalams</i>	297
<i>Nevirta braškių arba miško žemuogių tyrė</i>	297
<i>Bruknių tyrė</i>	298
<i>Bruknės, pagamintos su labai mažai cukraus</i>	298
<i>Bruknių tyrė su kriaušėmis</i>	299
<i>Bruknės su morkomis</i>	299
<i>Spanguolių tyrė (be pridėtinio cukraus)</i>	300
<i>Erškėtuogių ir obuolių tyrė</i>	300
<i>Bruknės su nevirtomis kriaušėmis arba slyvomis</i>	301
<i>Pasterizuota rabarbarų tyrė (pusgaminis)</i>	302
PİKANTIŠKA	303
<i>Pomidorų košė</i>	303
VAISIŲ SŪRIAI	304
<i>Obuolių arba slyvų sūris</i>	304
<i>Slyvų ir obuolių sūris</i>	304
<i>Obuolių sūriai</i>	304
<i>Slyvų pastilė</i>	306
MARMELADAI	306
<i>Rabarbarų marmeladas</i>	306
<i>Obuolių marmeladas</i>	307
<i>Išsirpusių raudonųjų agrastų, maišytų su raudonaisiais serbentais, marmeladas</i>	308
<i>Gervuogių marmeladas</i>	308
<i>Braškių marmeladas</i>	308
<i>Rabarbarų marmeladas</i>	309
<i>Rabarbarų ir aviečių arba braškių marmeladas</i>	310
VAISIŲ, UOGŲ ARBA JŲ ATLIEKŲ DREBUČIAI	310
<i>Obuolių drebučiai</i>	311
<i>Vyšnių drebučiai</i>	312
<i>Juoduųjų serbentų tyrės drebučiai (nekaitinti)</i>	313
<i>Natūralių serbentų sulčių drebučiai</i>	314
<i>Raudonųjų serbentų drebučiai</i>	314
<i>Aviečių ir serbentų drebučiai</i>	315
<i>Raudonųjų serbentų drebučiai (nevirti)</i>	316
<i>Agrastų drebučiai</i>	316
<i>Nevirti agrastų drebučiai</i>	316
<i>Spanguolių drebučiai</i>	317
<i>Nevirti erškėtuogių drebučiai</i>	317
<i>Šermukšnių drebučiai</i>	317
<i>Svarainių drebučiai</i>	318

ŠVIEŽIŲ UOGŲ MIŠINIAI	318
Žemuogės su cukrumi	319
Svarainiai su cukrumi	319
Nevirtos vyšnios cukruje	320
Nevirtos mėlynės arba girtuoklės	320
Nevirtos bruknės	321
Nevirtos spanguolės	321
Šermukšniai su cukrumi	321
DŽEMAI	322
Obuolių džemas	322
Vaisių mišinio džemas	323
Slyvų džemas	324
Vyšnių džemas	324
Raudonųjų serbentų ir trešnių džemas	325
Juodųjų serbentų džemas	325
Raudonųjų serbentų ir braškių džemas	325
Agrastų džemas	326
Agrastų ir braškių džemas	327
Agrastų ir aviečių džemas	327
Aviečių arba gervuogių džemas	328
Braškių džemas	328
Abrikosų džemas	328
Svarainių džemas	329
UOGŲ SUNKOS	330
Vyšnių sunka	330
Aviečių sunka	330
Serbentų sunka	331
Agrastų sunka	331
Parūgštinta aviečių sunka	331
Aviečių arba gervuogių sunka	332
Vitamininga aviečių arba gervuogių sunka	332
Sunka iš paraugintos aviečių tyrės	333
Aviečių sunka su actu	333
Braškių arba miško žemuogių sunka	334
Bruknių sunka	335
KONSERVAVIMAS KARŠČIU	
SANDARIAI UŽDARYTUOSE INDUOSE	336
KAITINIMUI REIKALINGI INDAI BEI ĮRANKIAI	337
KONSERVAVIMAS STIKLAINIUOSE SU STIKLINIAIS DANGTELIAIS ...	339
KONSERVAVIMAS STIKLAINIUOSE SU METALINIAIS DANGTELIAIS ..	341

HERMETIŠKAS STIKLAINIŲ UŽDARYMAS	
PLASTIKINIAIS DANGTELIAIS	342
KONSERVAVIMAS BUTELIUOSE	342
KOMPOTAI	344
<i>Pjaustytų obuolių kompotas</i>	344
<i>Nepjaustytų obuolių kompotas</i>	347
<i>Obuolių kompotas, pagamintas šveicarišku būdu</i>	347
<i>Obuolių kompotas</i>	348
<i>Kriaušių kompotas</i>	348
<i>Neapvirtų kriaušių kompotas</i>	350
<i>Vyšnių kompotas</i>	350
<i>Vyšnių kompotas buteliuose</i>	351
<i>Trešnių kompotas</i>	351
<i>Slyvų kompotas I</i>	352
<i>Slyvų kompotas II</i>	353
<i>Slyvų kompotas III</i>	353
<i>Slyvų kompotas, pagamintas šveicarišku būdu</i>	354
<i>Slyvų kompotas su romu</i>	354
<i>Slyvų kompotas su vynu</i>	354
<i>Rojaus obuoliukų kompotas</i>	355
<i>Obuolių ir slyvų kompotas</i>	355
<i>Kaukazinių slyvačių kompotas</i>	356
<i>Juodųjų serbentų kompotas (be pridėtinio cukraus)</i>	357
<i>Paprastas juodųjų serbentų kompotas</i>	357
<i>Juodųjų serbentų kompotas, pagamintas šveicarišku būdu</i>	358
<i>Stambių neišsirpusių agrastų kompotas</i>	358
<i>Smulkių neišsirpusių agrastų kompotas</i>	359
<i>Smulkių neišsirpusių agrastų nepasterizuotas kompotas</i>	359
<i>Agrastų kompotas (be pridėtinio cukraus)</i>	360
<i>Išsirpusių stambių agrastų kompotas</i>	360
<i>Avietės arba gervuogės savo sultyse</i>	361
<i>Aviečių arba gervuogių kompotas</i>	361
<i>Braškių kompotas</i>	361
<i>Miško žemuogių kompotas</i>	363
<i>Mėlynių arba girtuoklių kompotas</i>	363
<i>Vynuogių kompotas</i>	363
<i>Abrikosų kompotas</i>	364
<i>Svarainių kompotas</i>	364
<i>Rabarbarų kompotas</i>	365
<i>Obuoliai savo sultyse (be pridėtinio cukraus)</i>	366
<i>Kriaušės bruknių sunkoje</i>	366

<i>Kriaušės cukraus sirupe</i>	367
<i>Slyvos savo sultyse (be pridėtinio cukraus)</i>	368
<i>Slyvos sirupe</i>	368
<i>Obuoliai cukraus sirupe</i>	369
<i>Pertrintos vyšnios su cukrumi</i>	370
<i>Vyšnios savo sultyse</i>	370
<i>Vyšnios arba trešnės savo sultyse (be pridėtinio cukraus)</i>	371
<i>Raudonieji ar baltieji serbentai cukruje</i>	371
<i>Juodieji serbentai savo sultyse</i>	372
<i>Mėlynės šaltanosiams ar sriubai</i>	372
<i>Bruknės be pridėtinio cukraus arba su saldikliu</i>	372
<i>Rabarbarai savo sultyse</i>	373
PIKANTIŠKA	373
<i>Mėlynės su actu</i>	373
<i>Neprinokusių pomidorų kompotas su actu</i>	374
<i>Žiediniai kopūstai sūryme</i>	375
<i>Saldžiųjų ankštinių pipirų ankštys savo sultyse</i>	375
<i>Saldžiųjų ankštinių pipirų ankštys pomidorų tyrėje</i>	376
<i>Konservuoti žalieji žirneliai</i>	376
<i>Šparaginės pupelės sūryme</i>	377
<i>Smidrai sūryme</i>	377
<i>Konservuotos sūdytos rūgštinės</i>	378
<i>Rūgštinės, konservuotos vandenyje</i>	378
<i>Konservuoti sūdyti burokėliai</i>	379
<i>Kukurūzų burbulės, konservuotos sūryme</i>	379
<i>Salierai, konservuoti sūryme</i>	380
<i>Konservuoti špinatai</i>	380
NATŪRALIŲ SULČIŲ GAMYBA	382
KAITINIMO BŪDAS	382
SULČIŲ GAMINIMAS ŠALTU BŪDU	383
<i>Obulių sultys</i>	384
<i>Vyšnių sultys</i>	384
<i>Šutinimo būdas</i>	385
<i>Serbentų sultys</i>	386
<i>Agrastų sultys</i>	388
<i>Aviečių arba gervuogių sultys</i>	389
<i>Braškių arba miško žemuogių sultys</i>	390
<i>Mėlynių arba girtuoklių sultys</i>	391
<i>Vandeniui praskiestos mėlynių sultys (be pridėtinio cukraus)</i>	392
<i>Spanguolių sultys</i>	392

<i>Pomidorų sultys</i>	393
ŠALDYTI ŽALUMYNAI, DARŽOVĖS, UOGOS	393
<i>Vaisių mišinio košė</i>	394
<i>Vaisių ir daržovių mišinio košės</i>	395
MIŠRAINĖS IR PRIEDAI PRIE PATIEKALŲ	395
<i>Pasterizuoti pomidorai</i>	395
<i>Pomidorų tyrė</i>	396
<i>Pomidorų tyrė su prieskoniais (aštri)</i>	396
<i>Nulupti pomidorai savo sultyse</i>	397
<i>Įdaryti pomidorai</i>	398
<i>Pomidorai su želatina</i>	398
ĮVAIRŪS PAGARDAI	399
<i>Krapai su druska</i>	399
<i>Svogūnai druskoje</i>	399
<i>Rūgštinės sūryme</i>	400
<i>Sūdyta pomidorų tyrė</i>	400
<i>Prieskoninių daržovių mišinys sūryme</i>	400
<i>Prieskoninių augalų ir daržovių pagardas</i>	401
<i>Prieskoniai žiemai</i>	402
VITAMININGI PRIESKONINIŲ DARŽOVIŲ MIŠINIAI	
SRIUBOMS IR KEPSNIAMS	402
<i>Aštrus daržovių mišinys</i>	404
<i>Švelnesnio skonio daržovių mišinys</i>	404
<i>Daržovių mišrainės prie žuvų ir mėsos</i>	405
<i>Mišrainė su arbūzais, moliūgais arba cukinija</i>	407
<i>Šviežių agurkų salotos</i>	408
KEČUPAS, LEČAS, ČATNIS IR VYRŲ UOGIENĖS	408
<i>Obuolių ir pomidorų kečupas</i>	410
<i>Pomidorų čatnis</i>	410
<i>Agurkų uogienė</i>	411
<i>Vyrų uogienė I</i>	411
<i>Vyrų uogienė II</i>	411
<i>Bruknių relisas</i>	412
<i>Melionai saldžiame padaže</i>	412
<i>Cukinija su svarainiais</i>	413
KONSERVŲ LAIKYMAS	414
LITERATŪRA IR ŠALTINIAI	417
UŽRAŠAMS	419

PRATARMĖ

Pastaruoju metu vėl kyla susidomėjimas konservavimu namuose. Vis daugėjant žmonių, iškeitusių miesto grindinį į užmiesčio žalumą, bandančių užsiauginti vienokių ar kitokių sodo ir daržo gėrybių arba tiesiog surenkančių vaisių ar uogų derlių nusipirktose ar paveldėtose sodybose ir norinčių išsaugoti vasaros ir gamtos kvapus. O kur dar prisiekę kaimo mylėtojai ir gyventojai, ūkininkai ar užmiesčio sodų puoselėtojai.

Užkonservuoti namų sąlygomis galima įvairius žmogui reikalingus maisto produktus, ypač greitai gendančius – vaisius, daržoves, uogas, grybus, mėsą, žuvį. Pasigaminus pakankamai konservų, apskritus metus galima turėti ir tų produktų, kurių būva tik trumpą vasaros sezoną.

Beveik visa didžiųjų sodų produkcija perdirbama konservų fabrikuose. Kasmet pagaminama milijonai dėžučių ir stiklainių įvairiausių gaminių, pasižyminčių puikiu skoniu. Tačiau... Kartais norime prisiminti močiutės atneštos iš podėlio uogienės, kompoto, mišrainės ar skilandžio kvapą, skonį, kurio nesumaišysi su jokių kitu. Tada darbas tvarkant ir konservuojant gėrybes tampa ne prievole, o dideliu malonumu. Tačiau malonumas patiriamas tik tada, kai darbas pavyksta. Dėl to reikia gerai žinoti bei suprasti konservavimo esmę ir laikytis rekomenduojamų taisyklių.

Besidomintys konservavimu šioje knygoje ras tiek nuosekliai išdėstytą teorinę medžiagą, kurią patariama perskaityti prieš pradedant konservuoti, tiek praktinę medžiagą, sugrupuotą pagal konservavimui vartojamos žaliavos rūšis.

Daug receptų ir aprašymų gali pasirodyti seni ir keisti, tačiau ši knyga – močiutės knyga, todėl daugelis konservavimo būdų aprašyti taip, kaip ji gamindavo. Vis dėlto, bet kuri jos receptą galite pritaikyti ir šiuolaikinei virtuvei pasinaudodami ir nuolat tobulėjančia virtuvės technika. Ir kas žino, gal kam nors kils noras užkurti seną močiutės krosnį ir išbandyti jos privalumus.

Knygoje rasite ir tokių konservų, pagardų, patiekalų, kurie nebūdingi senajam Lietuvos kaimui, tačiau argi neįdomu, ką ir kaip konservavo suomių, italų ar brazilų močiutės?

[illegible]

KIAULIENA IR JOS PIRMINIS PARUOŠIMAS

Mėsos ir iš jos paruošto gaminio kokybė labai priklauso ne tik nuo penėjimui vartoto pašaro, bet ir nuo skerdimo būdo, nuo to, kiek nuleista kraujo, nuo tinkamo skerdienos suskirstymo, nuo tolesnio mėsos brendimo. Blogą skonį turi tų gyvulių mėsa, kurie prieš skerdziant buvo šeriami linų sėmenimis, žuvų miltais, iš kurių nebuvo pašalinti riebalai, runkeliais arba kurie prieš skerdimą buvo gavę stipresnių medikamentų. Tokių mėsos kokybę mažinančių pašarų gyvulys neturi gauti bent 4 savaites prieš skerdimą. Naudinga jį tuo metu šerti krakmolingu pašaru. Krakmolą gyvulio organizme (kepenyse) paverčiamas glikogenu ir pirmiausia naudojamas fiziologinėms organizmo funkcijoms, o atliekamas paverčiamas riebalais. Svarbu, kad mėsos (raumenyse), iš kurios bus ruošiami ilgesniam laikymui gaminiai, būtų glikogeno (iki 2 %). Gyvulį paskerdus, kai kraujas išbėga, prasideda glikolizė, t. y. glikogenas suskyla – atsiranda pieno rūgštis. Šis procesas priklauso nuo raumenyse esančio glikogeno kiekio ir temperatūros, kurioje mėsa laikoma. Norint, kad mėsos pasigamintų daugiau pieno rūgštis, nuo ko priklauso iš jos paruoštų gaminių išsilaikymas, reikia, kad nebūtų iš raumenų išstumtas glikogenas, o tai įvyksta, kai gyvulys prieš skerdimą būna smarkiai suerzintas. Prieš skerdziant gyvulio nereikia išvarginti dar ir dėl to, kad bakterijos iš žarnų patenka į limfą ir su krauju

išnešiojamos po visą organizmą, be to, kraujas įpumpuojamas į ploniausias kraujagysles, iš kur jis ne taip greitai pasišalina. Mėsa tada būna minkšta, kraujuota. Geriausiai, kai gyvulį skerdtžia įgudęs žmogus.

PIRMINIS SKERDIENOS PARUOŠIMAS

Paskersta kiaulė tuoj pat svilinama ir, švariai nuplovus, skrodžiama. Juo greičiau ji nusvilinama, nuplaunama ir išimami viduriai, tuo stipresnės būna žarnos ir prie vidurių esanti mėsa geresnio skonio.

Sveiko tik papjauto gyvulio mėsa neturi gedimo pradų. Įvairūs žalingi mikroorganizmai į ją patenka iš aplinkos: oro, vandens, drabužių. Visiškai nuo jų apsaugoti mėsos neįmanoma, tačiau, griežtai laikantis švaros, šių mikrobus į ją patenka žymiai mažiau, ir iš tokios mėsos paruošti gaminiai geriau ir ilgiau laikosi.

Skrodimui kiaulė dedama ant švariai nuplautų lentų. Jos galva turi būti truputį žemiau, kad, ją nupjovus, galėtų gerai nubėgti kraujas ir mėsa mažiau susikrūvintų.

Kojos nupjaunamos per sąnarius, o galva – palei pat žando kaulus ir galvos kiaušą.

Nelašininės kiaulės skrodžiamos per pilvo vidurį (tokias geriau mėsinėti pakabintas), o didelių, gerai įmitusių kiaulių papildvė išpjaunama atskirai. Ją nuėmus, išpjaunamas krūtinkaulis, iš atidarytos krūtinės ląstos išsemiamas kraujas, išimama širdis ir plaučiai. Iš krūtinės ląstos išvirinta skepetaite švariai iššluostomi kraujo

likučiai. Kad išsemtas kraujas nesukrešėtų, reikia tuojau pat į jį įpilti truputį acto.

Atsargiai nuėmus taukinę, saugant, kad nepraplyštų žarnos, atpalaiduojama nuo mėsos tiesioji žarna, kuri stipriai užrišama, ir tada išverčiami viduriai. Juos reikia tuojau užpilti šaltu vandeniu.

Bekoninių kaulių šonkauliai išpjunami kartu su šonine, lašinių – nuo jos atskiriami. Kirvio geriau nenaudoti, kad nebūtų sužaloti abipus nugarkaulio esantys nugarinės raumenys. Juos reikia atsargiai išimti. Tai labai vertingi minkšti raumenys, iš kurių paruošiami pirmarūšiai mėsos gaminiai.

Kumpiai išpjunami, išėmus nugarkaulį. Priekiniai kumpiai (mentės), jeigu iš jų bus daromos dešros, išpjunami be lašinių. Prie užpakalinių kumpių, numačius juos rūkyti neardytus ar gabalais padalytus, lašiniai paliekami. Kumpius reikia išpjauti taip, kad nebūtų sužaloti jų raumenys. Ir čia kirvio geriau nenaudoti. Reikia tik užčiuopti kaulų sujungimą ir perpjauti sausgysles bei kremzles. Tvarkant skerdieną, reikia žiūrėti, kad mėsa būtų kuo mažiau sukruvinta, pasirodžiusį kraują nuolat švaria skepetaitė nušluostant. Kraujas yra labai maistinga medžiaga, bet jame greitai įsiveisia įvairių mikroorganizmų, sukeliančių gedimą.

Gyvulio mėsa įvairiose jo kūno dalyse pagal cheminę sudėtį nėra lygiavertė. Atsižvelgiant į tai, mėsa skirstoma rūšimis. Pirmos rūšies kiauliena yra nugarinė ir kumpiai, antros – mentės, šoninės, sprandinė, papildė.

MĖSOS BRENDIMAS

Gyvulį paskerdus ir skerdioną sutvarkius, mėsa dar netinka vartoti maistui ar perdirbti į dešras bei kito-kius gaminius. Pirmiausia ją reikia gerai atvėsinti ir leis-ti subręsti. Bręstant įvyksta kai kurių mėsos pakitimų: baltymai suskyla į paprastesnius junginius, padaugėja ekstraktyviųjų medžiagų, mėsa pasidaro sultingesnė, švelnesnio ir geresnio skonio, aromato. Mėsos brendimo laikas priklauso nuo temperatūros. Laikant mėsą 2–3 °C temperatūroje, brendimas užtrunka 12 parų, 12 °C tem-peratūroje – 5 paras.

Skerdienos pavadinimas	Paskirtis
Užpakaliniai kumpiai	Gaminiams ilgam laikymui
Nugaros lašiniai ir po jais esantys raumenys	Lašiniai rūkymui, dešroms Mėsa dešroms
Nugaros lašiniai ir po jais esanti nugarinė	Lašiniai rūkymui, dešroms Nugarinė rūkymui
Sprando lašiniai ir po jais esanti sprandinė	Lašiniai dešroms, rūkymui Sprandinė rūkymui
Priekiniai kumpiai	Dešroms, kumpio gabalams plėvėje
Papilvė	Rūkymui Standesni raumenys dešroms
Pažandė	Dešroms greitam vartojimui, kepeninei dešrai
Galva, kojos	Gaminiams greitam vartojimui

Skaitykite likusius
406 iš **432** puslapių,
įsigiję šią knygą

www.obuolys.lt

KITI KNYGŲ FORMATAI:



klausykla.lt

**Audio
knyga**



**Elektroninė
knyga**

lšsaugokite prisiminimus kiekviename stiklainyje!

Leiskitės į skonių atradimų kelionę,
kurioje jūsu lauks:

- Atskleistos daržovių rauginimo paslaptys ir žinios, kaip gauti žarnynui ypač naudingų probiotikų.
- Kokia gudrybė svarbi, kad marinuotos daržovės išliktų traškos, o kiekvienas kąsnis būtų tikras malonumas.
- Praktinis menas, kaip sukurti tobulai subalansuotus vaisių konservus – nuo pikantiškų uogienių iki aksominių drebučių.
- Žingsnis po žingsnio pateikiami mėsos ir paukštienos konservavimo būdai, užtikrinantys tobulą skonį ir tekstūrą.
- Žuvies rūkymo, sūdymo ir konservavimo paslaptys.
- Naminių pagardų, pasižyminčių puikiu aštrumu, saldumo ir rūgštumo deriniu, gamybos paslaptys.
- Patarimai, kaip į acetą įmaišyti žolelių ir prieskonių, kad padažai ir marinatai būtų unikalūs ir aromatingi.
- Ir dar daug kitų žinių, kurias rasite knygoje. Išmokite laikui nepavaldžių būdų, kaip paruošti gardžius patiekalus, kurie buvo puoselėjami iš kartos į kartą.

ŠEIMININKŲ VERTINGIAUSIA KONSERVAVIMO RECEPTŲ KNYGA

Jeigu mėgstate gaminti ir domėtės Lietuvos ir jos kaimynių kulinarija, istorija, ši knyga taps nepaprastomis jūsų šilvavimo šaltiniu.



OBIGOLYS

00000000

 February 8

ISBN 978-609-884-657-1



0 286094 866571

some situations it

Grupos de pesquisa desenvolvidos e estruturados por pesquisadores

KITE FORMATAI



100



Electron Energy

Yoshida, Junichi, & Shimizu, M.