

Receptai visiems metams

Julija Vysockaja



Alma littera

Tinkamas valgis tinkamoje vietoje tinkamu laiku – tokie mano įsitikinimai ir pagrindinė šios knygos idėja. Geriausias receptas. Valgis – ne tik virėjo patirtis, įgūdžiai, talentas ir noras gaminti. Kartais viskas paprasčiau. Valgis – tai, ką reikia valgyti šiuo metu, šiuo metų laiku, kai daržovės ar vaisiai labiausiai prinokę ir pasiruošę būti suvalgyti. Tai teisingas principas – valgyti sezoninius produktus. Abrikosus reikia valgyti liepą ar rugpjūtį, bet tikrai ne sausį, braškes birželį, o žiemą gardžiuotis pupelėmis, žirniais, duona ir kitu puikiu maistu. Man iš tikrųjų atrodo, kad žvarbus sausio arba vasario šeštadienio vakaras – geriausias laikas išsikepti avižinių sausainių arba meduolių. Namai pakvips vanile, riešutais, šviežiai užplikyta arbata ir niekur nesinorės eiti. Ir bus taip gera sėdėti, skaityti knygą ir galvoti, kad gyvenimas – tai šiandien, o ne vakar ar rytoj.

Tai didžiausia paslaptis, kuri atsivėrė man pastaruoju metu iš visos beprotiškos kulinarijos meilės: parinkti tą receptą, kuris tinkamiausias dabar, šiandien. Ir rezultatas nenuvils. Ir viskas, kas susiję su šiuo maistu, bus vieninga ir harmoninga, todėl teiks didžiulį malonumą.

Bepراسمیška nuvažiavus į Gruziją prašyti virtinių su vyšniomis. Virtinius su vyšniomis reikia valgyti Ukrainoje, o Gruzijoje – sacivį ir chačiapurį. Sąrašą galima tęsti be galo. Apie tai ir yra ši knyga.

O svarbiausia – aš labai mėgstu valgyti. Kai esu alkana, man viskas skanu.

O jums?

kovas

petražolės¹¹² šalta trinta petražolių sriuba¹¹⁴
duona su parmezanu ir česnakais¹¹⁷ padažas *Salsa verde*¹¹⁷ **mėtos**¹¹⁸ kokteilis *Mojito*¹²⁰ lęšių salotos
su mėtomis¹²² salotos *Tabbouleh*¹²⁴ daugiaryžis su
mėtomis ir kumpiu¹²⁶ **brokoliai**¹²⁸ neturtingųjų
sriubytė¹²⁸ makaronų salotos su brokoliais¹³⁰
kriaukleliai su brokoliais¹³⁰ brokolių užkandis¹³³
trūkažolės¹³⁴ trūkažolių salotos su mėlynuoju
sūriu¹³⁶ itin paprastos salotos su trūkažolėmis¹³⁸
pavasario daržovių salotos su kumpiu, putpelių kiaušiniiais
ir naminiu majonezu¹⁴⁰ apkeptos trūkažolės *grata*¹⁴²
su sūriu apkeptos trūkažolės¹⁴²





HOPE

birželis

vasarinės uogos²⁰⁸ uogų želė su kokosiniais
traškučiais²⁰⁸ keksai su šilauogėmis²¹¹ juodųjų
serbentų šerbetas²¹¹ uogų desertas²¹² pyragas „Vasaros
daina“²¹⁵ **vyšnios**²¹⁶ virtiniai su vyšniomis²¹⁶
keksai su vyšniomis²¹⁹ pyragas su vyšniomis²²¹ tortas
„Juodasis miškas“²²³ **slyvos**²²⁴ kukurūzų blynėliai su
slyvomis²²⁴ riešutinis tortas su slyvomis²²⁷



Riešutinis tortas su slyvomis

8–10 asmenims

Orkaitę įkaitinti iki 190 °C.

1 kg slyvų (turi būti tvirtos ir sultingos)

125 g migdolų

125 g lazdynų riešutų

200 g minkšto sviesto

150 g miltelinio cukraus

3 kiaušiniai

100 g miltų

4 šaukštai abrikosų uogienės
(arba kitokios skanios uogienės)

1. Susmulkinti migdolus ir lazdynų riešutus.
2. Išplakti minkštą sviestą su miltelinio cukrumi, nuolat plakant po vieną įmušti kiaušinius, suberti riešutus, persijotus miltus.
3. Slyvas supjaustyti išilgai į 4 dalis.
4. Atsegamą 28 cm skersmens apskritą formą patepti sviestu ir sudėti į ją tešlą.
5. Pradedant nuo centro susmeigti iki pusės į tešlą slyvų gabaliukus (pasistengti susmeigti kuo daugiau slyvų).
6. Pirmas 15 minučių kepti 190 °C, paskui sumažinti temperatūrą iki 150 °C ir kepti dar 30–40 minučių.
7. Pašildyti uogienę puode tiek, kad ji suskystėtų, pertrinti per sietelį. Kulinariniu teptuku patepti pyragą uogiene, kad paviršius blizgėtų.

rugpjūtis

aguročiai²⁵⁹ aguročių blyneliai²⁵⁹ kepsninėje
keptos cukinijos²⁶⁰ aguročių pyragas su mėtomis²⁶³
daržovių sluoksninys su ožkų sūriu²⁶⁴ daržovių
krepšeliai²⁶⁴ **baklažanai**²⁶⁶ įdaryti baklažanai²⁶⁶
baklažanų ikrai²⁶⁸ baklažanų salotos su mocarela²⁷⁰
baklažanų užkandis su sūriu²⁷² **laurų lapai**²⁷⁴
troškinta ėriena su baklažanais²⁷⁴ **saldžiosios**
paprikos²⁷⁶ raudonų saldžiųjų paprikų salotos su
mocarela²⁷⁶ saldžiųjų paprikų salotos su pomidorais
ir feta²⁷⁸ **kukurūzai**²⁸¹ trinta šviežių kukurūzų
sriuba²⁸¹ kukurūzų blyneliai²⁸² **figos**²⁸⁴ salotos su
figomis ir mocarela²⁸⁴ keptos figos²⁸⁶

Baklažanai

Rugpjūčio, rugsėjo ar spalio nejmanoma įsivaizduoti be baklažanų. Baklažanai ant grotelių, kepti baklažanai, baklažanai su česnakais, baklažanų ikrai ir taip toliau. Be tipišku pailgų, tamsių, tamsiai violetinių, beveik rudų, yra dar apvalių, ovalių, net dramblio kaulo spalvos baklažanų. Bet jų skonis mažai kuo skiriasi, galbūt tamsesni mažiau kartūs. Kad ir kaip būtų, prieš gaminant baklažanus geriau pabarstyti druska, kad nebūtų kartūs. Pirkdami rinkitės baklažanus nepažeista odele. Baklažanas turi būti kietas, stangrus, tik ne minkštas ir ne susiraukšlėjęs. Ir nepirkite itin sunkių baklažanų. Jie peraugę ir juose labai daug sėklų. O kai daug sėklų, jie jau nebe tokie švelnūs ir tekstūra ne tokia šilkinė.

Įdaryti baklažanai

Užkandis 4 asmenims

Orkaitę įkaitinti iki 180 °C.

2 baklažanai

200 g pievagrybių

1 svogūnas

10 alyvuogių (išimti kauliukus)

4 česnako skiltelės

3 šaukštai keptų maltų
migdolų

10 šaukštų alyvuogių aliejaus
didelė sauja smulkintų
petražolių

žiupsnelis džiovintų
raudonėlių

žiupsnelis džiovintų Provanso
žolelių

jūros druskos

šviežiai grūstų juodųjų pipirų

1. Baklažanus perpjauti pusiau, pabarstyti druska ir atidėti kelioms minutėms, kad dingtų kartumas.
2. Pievagrybius nuvalyti, plonai supjaustyti.
3. Įkaitinti keptuvėje 3 šaukštus aliejaus ir pakepinti smulkiai supjaustytus svogūnus ir česnakus, sudėti grybus, įberti druskos ir pipirų, patroškinti kelias minutes ir suberti petražoles.
4. Kitoje keptuvėje įkaitinti 7 šaukštus aliejaus, apkepti baklažanus po 5–7 minutes iš abiejų pusių. Atsargiai išskobti baklažanų vidų nepažeidžiant odelės.
5. Baklažanų minkštimą susmulkinti, sumaišyti su grybais ir stambiai supjaustytomis alyvuogėmis. Įberti druskos, pipirų, raudonėlių ir Provanso žolelių.
6. Įdaryti baklažanus ir pabarstyti migdolais. Sudėti į gilią kepimo formą ir kepti orkaitėje 10–15 minučių.



Baklažanų salotos su mocarela

Pietūs 4 asmenims

3 baklažanai

2 dideli mocarelos rutuliukai

60 ml alyvuogių aliejaus

1 batonas (arba bet kuri jums patinkanti duona)

didelis ryšelis gražgarsčių

pūsės citrinos sultys

1 česnako skiltelė

sauja violetinių bazilikų lapelių

jūros druskos

šviežiai grūstų juodųjų pipirų

1. Baklažanus supjaustyti išilgai į dvi dalis, įpjauti minkštimą, pabarstyti druska ir palikti 10 minučių. Pašlakstyti aliejumi ir apkepti ant grotelių.
2. Duoną supjaustyti riekelėmis, iš abiejų pusių pakepinti kepsninėje arba ant grotelių ir įtrinti česnakais.
3. Mocarelą supjaustyti griežinėliais, sudėti į dubenį, pabarstyti pipirais, bazilikų lapeliais, pašlakstyti alyvuogių aliejumi ir kelioms minutėms palikti marinuotis.
4. Didelėje lėkštėje išdėlioti baklažanus, ant viršaus marinuotą mocarelą, duonos skrebučius, pašlakstyti citrinos sultimis ir, jeigu reikia, alyvuogių aliejumi, pabarstyti gražgarstėmis.

