

TURINYS

IMBERLACH VALENTIN KAPLAN	4
SHAKSHOUKA HERKUS MITKUS	5
KHOYAGUSHT (HOYACUSHT) VIKTORIJA IR MIKELLA SHAMAILOV	6
ŠVENTINĖ CHALA AIDA ASTRAUSKAITĖ	7
KREPLACH NATAN BERKMAN	9
GEFILTE FIŠ NATAN SIRUTIS	10
MACŲ TORTAS LIORA BAVER	11
GEFILTE FIŠ MAJA ŠAPUROVA	12
LATKES SOFIJA VOICEHOVSKA	13
LATKES RACHELĖ KARPYTĖ	14
SUGFANIYOT (CHANUKOS SPURGOS) ILJA LARIČEV	15
מ'דע"ג ERNESTAS DRELINGAS	17
CHEESE BOUREKAS VYTAUTAS KUZMINSKIS	18
מקפופ רוסנė RUSNĖ USTILAITĖ	20
CHALLA RUBY LOU GASKELL	21
BEIGELIAI PETRAS PALUCKAS	23
MAZEL TOV CUPCAKE LUJA HASSANIN	24
TEIGLACHMIŠEL STROKANOVA	25
COCONUT PYRAMIDS ITZCHAK SHAPIRA IR DOVYDAS TIESNESIS	26
CHACILIM DANIEL STROKANOV IR TOMAS ZAJANKOVSKIS	27
HOUMMOUS DOROTĖJA ŠEGŽDAVIČIŪTĖ	28
CHALA LUKRECIJA VILESKO	29
CIMES WITH HONEY AND DREID PLUMS MARKAS MITKUS	30
KIMŠTI MACŲ KUKULIAI DANIELIUS NOJUS RŪKAS	31
KUKULIUKAI LIORA FARBEROVA	32

Šis leidinys išleistas iš dalies finansuojant LR Socialinės apsaugos ir Darbo ministerijos.

Medžiaga paruošta įgyvendinant EVZ Foundation finansuojamą projektą „Jaunieji romų ir žydų bendruomenių lyderiai už istorinės atminties ir teisingumo išsaugojimą“.



IMBERLACH

VALENTIN KAPLAN



Imberlach
Ingredientai:
5 apelsinai
1 kg morkių
1 kg cukraus
5 arbatinių šaukštelių imbiero miltelių

Receptas
Kiede maišyti cukrų, sumulktas morkas, sumulktas apelsinų žiurles ir maltą imbierą iki kol išgaruos visas vanduo. Paruošta masė iškošyti kočeliu. B paruošus apversti lakšta 4 dienas paglausti keptuvėse. Kupaustyti ir gražiai patiekti.



SHAKSHOUKA

HERKUS MITKUS



Shakshouka

- 6 large and ripe tomatoes
- 3 spoons of oil
- 1 spoon of cumin
- 1 spoon of sweet paprika
- 1/2 onion
- 2 sweet peppers
- 5 cloves of garlic
- 2 spoons of tomato paste
- Salt
- Black peppers
- 3 large eggs

Peel the tomatoes skin. Cut the tomatoes into cubes. In a large and deep pan pour in the oil and the cumin, sweet and spicy paprika. Cook it for half a minute. Pour in the cut up onion and the sweet peppers, cook until the vegetables get soft. Pour in the chopped garlic and add the tomato paste. Cook it for about a minute while stirring. In the pan add chopped tomatoes including all the juice that separated while cutting. Add little bit of salt, black peppers and let it stew for 8-10 minutes.

On top of the tomatoes, make 3 curved indent and add one egg to each indent. Cover the pan with the lid and stew for 3 minutes, until the egg whites cook and unless the egg yolk thickens.

Enjoy.



KHOYAGUSHT (HOYACUSHT)

VIKTORIJA IR MIKELLA SHAMAILOV

Khoyagusht (Hoyagusht)
Traditional recipe of the Mountain Jews

Ingredients

- 10-12 eggs
- 1 chicken breast
- 4 onions
- 10-15 chestnuts ready for cooking (optional)
- 1 tsp salt
- 1 tsp, chmeli suneli spices (optional)

Steps: Preheat the oven to 180 degrees. Thinly slice the onions and fry till they become dark brown. Boil the chicken until ready and break it into little pieces. Whisk all the eggs in a separate bowl. Take a baking tray and start layering: first the onions, then chicken, then chestnuts and cover it all with whisked eggs. Cook in the oven for about 30-40 minutes or until done.

ŠVENTINĖ CHALA

AIDA ASTRAUSKAITĖ

Šventinė chala

Įsiai reikia:

- miltai duonai - 550 g
- šiltas vanduo - 175 ml
- medus - 100 g
- alyvuogių aliejus - 75 ml
- kiaušiniai (dideli) - 3 vnt
- nislis - 20 g (arba 7 g sausų)
- druska - 1 arbatinis šaukštelis

• varšos - 75 g (jei migstate)

Barušiniui reikia:

- figos - 2 vnt
- obuolys
- oranžos sėklos
- kiaušinis ir šaukštas vandens
plakiniai



BULVINIAI KEKSIUKAI – KUGELIS

OLIVIJA DŪDYTĖ



Bulviniai keksiukai - Kugelis

Ingredientai:

- 5-6 vidutinio dydžio bulvės,
- 1 didelis svogūnas,
- 3 kiaušiniai,
- 100 ml alyvuogių aliejaus,
- 1 a.š. druskos,
- malty pipirai, prieskonis pagal skonį.

Gaminimo eiga:

- Bulvėms ir svogūnams nuplaunama ir nuskutama bulvės.
- Puodelyje užkaičiame alyvuogių aliejų.
- Tiplakame kiaušinius su druska, pipirais ir prieskoniais.
- Daržovių tarka sutarkuojame bulves ir svogūnus.
- Į masę supilame kiaušinius ir aliejų, išmaišome.
- Masę išdaliname į 4 didelius keksiukų formas.
- Pašaukame į 220°C įkaitintą orkaitę ir keptame apie 45-60 min. kol gražiai apskrus.



KREPLACH

NATAN BERKMAN



2. Fold squares over into triangles and pinch edges closed.
10. Drop finished kreplach into boiling water.
11. Let simmer for 7-10 minutes.
12. Serve right away with chicken bouillon.
1/2 x 202
Natan Mamenko
2A class

Make like Kreplach

1. Combine egg yolks, salt and water in a bowl.
2. Add flour and work into a soft and smooth dough.
3. Dough is ready.
4. Combine ground chicken, pepper, salt and chopped onion. Mix well.
5. Filling is ready.
6. On a floured surface roll out dough as thin as it will stretch.
7. Cut dough into squares.
8. Place half a teaspoon of filling in the center of each square.



GEFILTE FIŠ

NATAN SIRUTIS



GEFILTE FIŠ NATAN SIRUTIS

INGREDIENTAI:

- 1) LINDVĖ, KARDU ARBA MENKĖ
- 2) SVOGUNAI
- 3) ŠUKKELIAI
- 4) ŽYRKOS
- 5) ŽALIOS LAPOS, KIAUSINIŲ
- 6) DRAUSKA, PIPIRAI
- 7) PIENŲ S, IR BANDELĖ

DARUOSIMAS

- 1) NUSIŠALIKITE ŽUVĮ, NUŠALIKITE IR ŠALDINĖTES JES (SILGAI) IR SUPJAUSTYKITE 4-5CM CM LUOČIO SANDUOKĖS
- 2) KALVA PRISKIRKITE IR IŠVALIKITE, NAIS NUSIŠALIKITE, VILČIUKUS NUŠALIKITE
- 3) ŽELVIS KUPURKUTI, PO ŠALTA VANDENS SODVY
- 4) ŽALIOS LAPOS, KIAUSINIŲ, PĖLIŠKITE, IŠTJAIKITE ŽUVIES KILK IR IŠMOKITE KAULUS

SOŠAS:

MESMALE, SAHAIKITE ŽUVIES PĖC, SUDUOKITE, PĖLE, IŠMOKYTA BANDELĖ, ŠUKKELIŲ KIAUSINIŲ, IŠBERKITE, DRAUSKOS IR MALTO PIPIRAI, PARUOSTI, JAMA PRIKINKITE ŽUVIES ODELEI IR KALVĖ

PUGDO DUEGA, IŠKELVITE, GRIZTALINIUS, SUPJAUSTYTI, SVOGUNIS, ČARKOČINIUS IR NORČONIS, ŠOŠT, LAUKIUS, LAPO, PIPIRAI, ŽUVIES, GARBULIS, ŠUKUTI ANT DARUOKIUS, NEŠIETI, KINTI VANDRINI, PĖŠIŠTI

ŽALIES KAPULIS IR PĖLPAUS, NAUSIŠKITE, SUKIRKITE, ŠARČIUS, MALTO, IR ŽALIOS LAPOS, JODIŠTI, LAUKIUS

VIŠK, VARTI, KIVIA, ANT ŽUVIES, NAUSI, NUSIŠALIKITE, PUGDO, IŠTJAIKITE, ANT IŠMOKITE, IR SUŠIPIKITE, ANT ŽALIOS LAPO, KINTI, VANDRINI, ČARKOČONIUS, PĖŠIŠKITE, NEŠIETI, SAHAIKITE, ŽUVI, NEŠIETI, PERKOTI, DUKTINIŲ, IR NUSIŠALIKITE, ŠALDINĖS, PATIERTI, SU KAPULIS

SERVAVI!



MACŲ TORTAS

LIORA BAVER



Macų tortas

Ingredientai:

- 10 macų lapelių
- 200 gr. sviesto
- 1 indelis kondensuoto pieno
- riešutus, džiovintus vaisius - pagal skonį

Paruošimo būdas:

Macus susmulkiname, suberiame į indą ir supilame kondensuotą pieną ir ištirpintą sviestą. Riešutus ir džiovintus vaisius suberiame pagal skonį. Viską gerai išmaišome, įdedame į formą ir valandai paliekame šaldytuve.

SKANAVUS! ♥



GEFILTE FIŠ

MAJA ŠAPUROVA



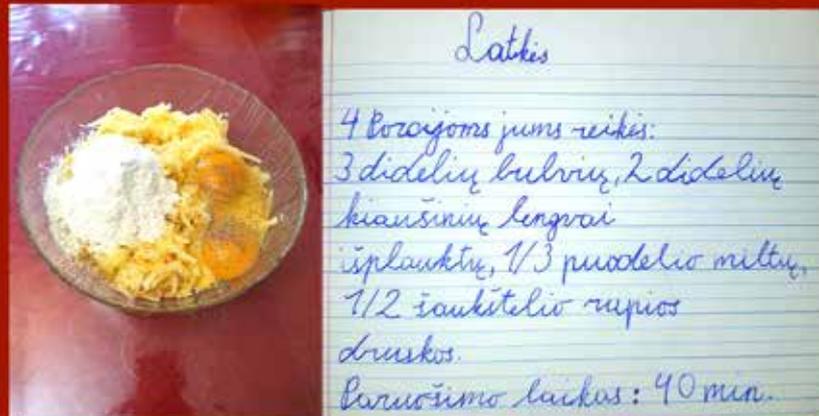
Idarjta šūvis
 Tinkamniausias šiom patiekalui yra 1-1.5 kilogramo karpis, lydeka arba šeršelis. Visas nūmas, ruošiant šūvis berymas ir pašalinant žiaunas. Atkropli dėmėi i tai, kad ruošiant šūvis, negalima pašarinti pūlio; dėl to darant šūvis, yra gana sudėtinga. Šūviai pašalinant galva ir atargiai ranka pašalinant šerdies. Špač atargiai pašalinant tulies piūslę, ja pašarintus šūvis tapo karti. Tam, kad ruošius pašarinti būtų paprasčiau, prieš šarindami galitė pradurti plaukimo piūslę. Nuošalant šūvis šaltu vandeni ir supjaustytė vanduo color riekelius dėti kruopniausia dale, yra minkštimo pašalinimas nepašarintiant šūvis odos ir stuloro.

šiom dale, nesiteltė šūvis gerai pagardėta, filė pūli. Tinkamite, kad negalitė nupjauti stuloro nuo odos. Idarjti suvalkė minkština ir suogimus, tiek maitis suogimus, kiek yra maitis šūvis minkštimo. I masę tap pat imasiyktė po sąjta maitis džiūvėdus, ir po kiaušini kiaušiniam šūvis kilogramu gaesiai pagardintė ukuumi, duona ir pipirais roro ruošius. Nuskuti ir supjausta kurokelius gūvėnėlis atkropli jais ruošė dugna. Uku, nūma idarjktė galvos ir uogias, jas dėti i puodė dugna. Tuomet idarjktė likusias šūvis riekelis, kiaušingais puodė šibindami kurokelius. Tai sudėsi ma šūvis, vėskitė ja, papildoma eilė kruokėlis, gūvėnėlis. Špaildytė ruošė, šaltu vandeniui uškaitė ant didelėkaitros. Tai tiek ruošius sušarintėkaitė, šaltitė ukuvėis duonos ir pipirais ir vėskitė apie valandą ir penkiolika minučių. Kas dandėnėl mūsa, lėvėdant i puokėitė tiek tiek vandens. Atargiai šūvė šūvis ir kurokelius i puodė ir šarvėngais sudėktė i servirovimo vėda, aukštais kruokėis. Atargiai uogitė servirovimo inda, puodė kėvėsiu šlypsiu ir paliktė atvėsti tūvėnėnta inda, pašarintė i šaldytuvą dandėsimi kėvėnėnta. Kai šlypsitė sušingis i šūvėvėis galitė patiekti. Šūvėvė!



LATKES

SOFIJA VOICEHOVSKA



Kuskustas bulves sutarkuokite
smulkiai tarka. Turo laikinisi
kepimai megsta ir stambia tarka
sutarkuoti. Sumaisykite su
druska, pipirais ir kiausiniu
bei miltais. Kepkite ant iskaitote
aliejus. patiekite karstus su



gristine arba obuoliene, kartais
ir su brukniu uogiene.

LATKES

RACHELĖ KARPYTĖ

Latkes
Cauliniai blynai

Reikės:
2kg bulvių
400g svogūnų
3 kiaušiniai
3 šaukštai miltų
2 šaukštai druskos
aliejus keptiui arba vištienos taukai (gali šaltai-šaltai)

Saminimas:
paukštame bulves, nulupame svogūnus ir sutarkuojame. Į tarkę imame kiaušinius, sulaušome miltus ir druską ir gerai viską išmaišome. Jei kepti mes išlydomė vištienos taukus arba ištusiname aliejų. Taukai arba aliejus turi būti gerai ikaiti, tuomet dedame į keptuvę tarki ir šaukšta formuojam blynus. Atkepame iš aliejaus pusę, šilviai apskrudusius dedame į poodę. patiekti galima su obuoliene arba pūstine.



SUFGANIYOT (CHANUKOS SPURGOS)

ILJA LARIČEV

Sufganiyot
Chanukos spurgos

Ingredientai
2 a.š. sausis mielis
3-4 stiklinis miltis
4 v.š. cukraus
1 did. kiaušinis ir 2 tryniai
pusė stiklinės šilto pieno
pusė a.š. tark. apelsinų žievelės
3 v.š. šviežių apelsinų sulčių
1 a.š. druskos
pusė a.š. vanilinio cukraus
100 gr. sviesto
sugalinio aliejaus kepimui
100-150 ml. brauškių dėvės
cukraus pudra

Pavaišimas
Sumaišykite mielą, 1 v.š. miltų, 1 v.š. cukraus ir 2 v.š. šilto vandens. Į mišinį suplakite kiaušinių trynius, virš kiaušinių, piene, apelsinų žievelės, sultis, druską, vanilinį cukrų, 3 st. miltų ir 3 v.š. cukraus. Maišant sudėkite sviestą, įberkite likusius miltus ir išminykite tešlą. Išsukite tešlą į kamuoliukus, uždėkite ir palikite kilti apie 1 val. Iškeičkite tešlą iki 2 cm storio, suformuokite 8-10 cm apskritimus. Juos palikite dar kilti apie 40-50 min. Tešlos apskritimus dėkite į gerai įkaitintą aliejų (apie 10 cm aukuro puodą), kepkite apie 1 min. iš aliejaus puding. Naudodami švirkštą, išpauskite dėvę ir sufganiyot virš, nubarstykite cukraus pudra.

Skanaus!

ILJA LARIČEV 3A

HOMENTAŠEN

AVITAL GUREVIČIŪTĖ



Homentašen (Chamano alyga)

Ingredientai:
500g miltų
5g kepimo miltelių
3g tarkuotos citrinos žievelės
200g margarina
90g cukraus
1 kiaušinis
5g vanilino cukraus
Žirniškės druskos
Trufatis, raudona
Sokolado plytelės, kvadratai arba saldžių aguonų milteliai

Paruošimo būdai:
1. Jaukinti reikia paruošti miltus, salerį cukrų, kepimo miltelius, vaniliją, cukrų ir viską sumaišyti.
Sudėti minkštą margariną ir maišyti su miltais, kol minkštas sumušėliškų įmalti kiaušiniai ir įdėti tarkuotą citrinos žievelę ir trufatis raudona.
Iš tešlos reikia suformuoti dešimtus, juos sudėti į mašiną plokščiai ir ketimo poperis, tačiau šaldyti apie 30 min.
Atskirais traukiais išskirti, gautas kvadratus su stiklinės pakuote užpildyti muo - šeritėmis.
Į šaldytuvą viduryje reikia įdėti šaukštą saldžių aguonų arba raudoną sokolado plytelę kvadratėli.
Išpjūti sausytes reikia pirmomis viršuje, ir vėliau apšildyti užšaldytas dalis sokolado ar aguonų traukiais "kietų".
Jei Homentašen reikia 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje 20 min. šildant.

Avital Gurevičiūtė 5a



ג'י'ס'ים

ERNESTAS DRELINGAS

ג'י'ס'ים

רכיבים:

שתי כפות שמרים יבשים
5 כפות סוכר
1.5 כוסות מים חמים
4 כוסות קמח
1.5 כפות מלח
3 ביצים - לרגלים, ארצ'ונים
אפשר להוסיף כוס תוספת סע'ימה,
פינות יצר אופירות.

תהליך:

1. מארבה'ים שמרים, סוכר, מים, קמח ומלח.
2. הבצק צריך עלות 1.5 שעות.
3. יוצרים כדורים עם חורים וממתחים במים במשך 3 קעה.
4. מפלרים בצצים.
5. אופים בתנור 220 במשך 20 דקות.
6. חותכים את הביצים ומוסיפים את התוספות עפי הסעם.

CHEESE BOUREKAS

VYTAUTAS KUZMINSKIS



CHEESE BOUREKAS
Ingredients
Puff pastry
4 cups flour
2 cups butter
2 teaspoons salt
1 1/2 cup cold water
Filling
1/2 cup Gouda, grated
1/2 cup parmesan, grated
1 1/2 cup Feta cheese
1/2 cup sour cream
1 egg
To finish: 1 egg, sesame

CHEESE BOUREKAS
Preparation
Mix the flour and cubed butter, and salt, water. Mix on low for 8 minutes in mixer. Rehydrate dough for at least 30 min (rolled into squares). Mix filling ingredients in a bowl. Take dough out onto a floured board. Roll out the dough into a rectangle and with a knife, cut into squares (approx 7x7 cm). Preheat oven to 200 degrees. Place square on board. Place spoon of cheese mix in the center. Brush with egg and sprinkle with sesame. Bake for 22 min.



ŠLISL CHALA

DANIELIUS NOJUS RŪKAS

Šlisl chala

Šlisl Chala pirmam Šachui po Pesach rankas ir dangus

200 ml šilto vandens;
15 g šviežių mielių;
500 g miltų;
50 ml aliejaus
40 g cukraus
2 kiaušiniai
0,5 arbat. šaukšt. druskos,
aquony

Pildinam mielas
Mirkom tešlą ir leidžiam pakilti
supinam rakta, pakildinam, dekoruojam, kepam.
Gero Šabo!

Danielius ir Mama Dovilė.



עקפריקה

RUSNĚ USTILAITĚ



עקפריקה

דרכים
 5 ביצים
 3 גזלים מעטים
 1 פפריקה
 3 עגבניות
 1 קופסית רסק עגבניות
 תיג'רט (חמץ, בלפף, שמ, ארט, כאון, פפריקה, אצטת חרובה, פפריקה, אצטת, אורז).

אמתה ג'ל, פפריקה ורעגעיית לחתוך לקוביות קודם כל לרדום את השמן במחבת ולשמן את הגזל, אחר כך לאוסיף את הפפריקה ועגבניות. אחרי השמן של יארקות עבסויף תג'רט (על פי טעם) יבסיט רסק עגבניות. לבשל הכיול אוב. במחבת לעסת יחורמי גועק היארקות ושוררם ביצים בתוכה ומלענים אותם. ספזר שוודר אקול'ץ לאכילת יאכירות אקמחבת עם עטם לבן א (אולט) בתאמן!



CHALLA

RUBY LOU GASKELL

CHALLA

Per atostogun kofina challa.
Tveggj subant drömu þú veig þungu þess.

Receptar:

- 20g. sængur mæling (25 þakla 10 t. 1)
- 50g. rúbens 10 dæ 1 þakla 10 rúbens.
- 200ml. þungu vandens.
- 2 þakla 10 dæ 10.
- 500g. + 10 dæ 10 t. 10.
- 3 þakla 10 dæ 10.
- 60ml. sængur Aliegan (gól. þakla 10 dæ 10).
- þungu sængur alie/10 sængur sængur.

Lata drömu challa 10 sængur þungu 10 dæ 10.

Ruby Gaskell GB



ŠAKŠUKA

KAJUS VOLBIKAS



Šakšuka (2 asm.)

- 5 prinokę pomidorai
- 2 šaukštai alyvuogių aliejaus
- 1 nedidelis svogūnas, supjaustytas gabalėliais
- 3 šaukštai česnako, sumulktos
- 2-4 kiaušiniai
- 1 šaukštelis druskos
- 1 šaukštelis cukraus
- 1 šaukštelis saldžiosios paprikos
- 1/4 šaukštelis kumino

Guodežje grūstų pipirų

Pomidorus minutę panardiname į verdantį vandens tūną porcijoms. Bėlia vandeniu. Nulupam pomidorų šluotelę, supjaustome vidurinio dydžio gabalėliais, keptuvėje (kur turime dangtį) šaukštame aliejaus jame pamažu žepiname smulkintą svogūną, kai jau suminkštėja, suberiame česnaką. Patiepiame dar minutę ir suberiame pomidorus. Patiepiame druską, cukrą, pipirus, papriką, kuminą (galia dar pagardinti keliu šaukštėliais pomidoro padažo - bus graži raudona spalva). Kepiname visą masę ranka muštame maudant.

Kai masė sutvirtėja, išgrūvame švelnų paviršių padarome 2 duobutes. Į kiekviena duobutę įmesime po kiaušį. Išdangome keptuvę dangčiu ir troškiname apie 3-4 minutes - iki norimo kumino kvapo išėjimo. Kiaušiniai išbėgs baltosios garštos. Būna kepti, visgi gausiai padarstume išdangoma. Patiekiamo su duona ar mėgstamomis daržovėmis.

Skanaus!

Kajus Volbikas 68

BEIGELIAI

PETRAS PALUCKAS

Beigeliai Petras Paluckas GB

- 1 morkštas sauskrastis (7g) aktyvių mielių
- 3 šaukštai cukraus
- 4,5 stiklinės (650g) kietinųjų duonos m. 114
- 1 stiklinė 250ml druskos vandens
- 3 šaukštai aliejaus
- 1/2 puodelio smulkių laisvųjų
- 1 šaukštai druskos
- tešma iš aliejaus šaltas

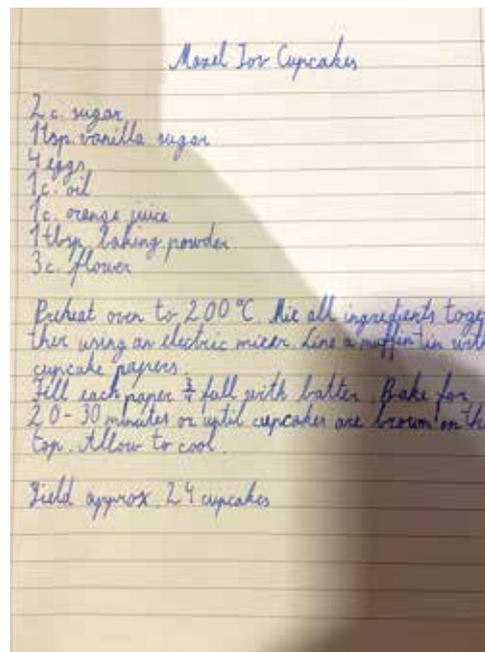
1. Paruošimo receptas: 12 uždaužti, 12 vėlyvių ir 48 vandenys.
Paruošimo laikas: 12 valandų. 12 vėlyvių ir 48 vandenys.
Paruošimo laikas: 12 valandų. 12 vėlyvių ir 48 vandenys.
Paruošimo laikas: 12 valandų. 12 vėlyvių ir 48 vandenys.
Paruošimo laikas: 12 valandų. 12 vėlyvių ir 48 vandenys.
Paruošimo laikas: 12 valandų. 12 vėlyvių ir 48 vandenys.
Paruošimo laikas: 12 valandų. 12 vėlyvių ir 48 vandenys.
Paruošimo laikas: 12 valandų. 12 vėlyvių ir 48 vandenys.
Paruošimo laikas: 12 valandų. 12 vėlyvių ir 48 vandenys.
Paruošimo laikas: 12 valandų. 12 vėlyvių ir 48 vandenys.
Paruošimo laikas: 12 valandų. 12 vėlyvių ir 48 vandenys.
Paruošimo laikas: 12 valandų. 12 vėlyvių ir 48 vandenys.
Paruošimo laikas: 12 valandų. 12 vėlyvių ir 48 vandenys.

7. Dėdinti į įrengimą patvirtat šukardas. Patvirtinti šukardai
8. Kepime 200 laipsniais karštumo orkaitėje 20-30min



MAZEL TOV CUPCAKE

LUJA HASSANIN



TEIGLACH

MISĚL STROKANOVA



TEIGLACH

Ingrediente

Testo:

- 4 kiaušiniai
- 2 vazių šokoladas
- 340 g miltų
- 0,5 arb. š. sodos arba kepimo miltelių

Sirupas

- 1 kg cukraus
- 0,5 kg medaus
- 4 šilkinės vandenys
- pusis citrinos sulčių

Užduotį klausimą kalytumas nuo lygus. Įgytis užplakti su aliejumi ir soda / kepimo milteliais. Pralijus užplakti iki skutinio puto. Įplaktus kalytumas atvėsus, maišant kypurę su lazdele / gauti masy įvairių pultus. Nėmiantys tešą. Čiosta turi būti pūkiu ir skutinam / žiedų padėkliu / šis rėtinodis gėdaluokis / kulinariai tešos gabaliukus įdėti po 4-5 sekundės / šis tešos su rausvomis suformuoti serečeli / smulki serečeli serečeli / maza

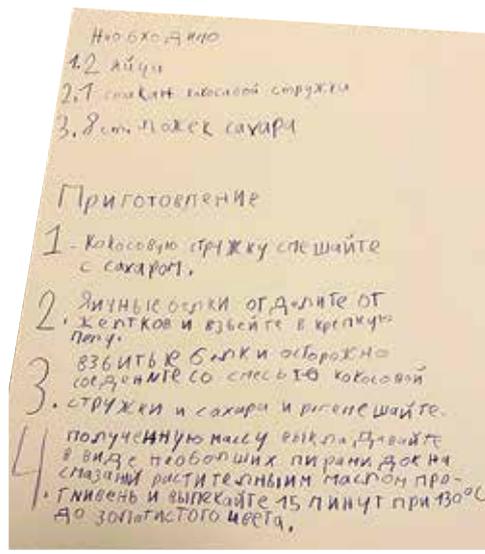
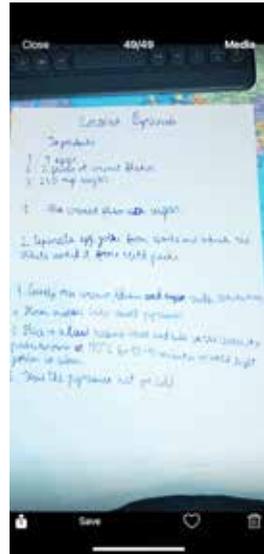
Tešos ingredientus viršyti suberti / pūsti / pūsti tešą šilki sandarai uždarymai / sirupą kulinariškai ant ugnies kol visi sereči užsige cukrus / rėtinodis sirupą suvėli suformuoti teiglach. Nėmiam atvėsus / išvėsus, kad sulaukys / teiglach sereči ant latvi serečios ugnies nušildyti / dangius apie 15 h kol pasirens.

Pravėsus teiglach po virš suvėli ant vandeniu apšlakstyto šerito. Užkūsim pakautyti cukrus.



COCONUT PYRAMIDS

ITZCHAK SHAPIRA IR DOVYDAS TIESNESIS



CHACILIM

DANIEL STROKANOV IR TOMAS ZAJANKOVSKIS

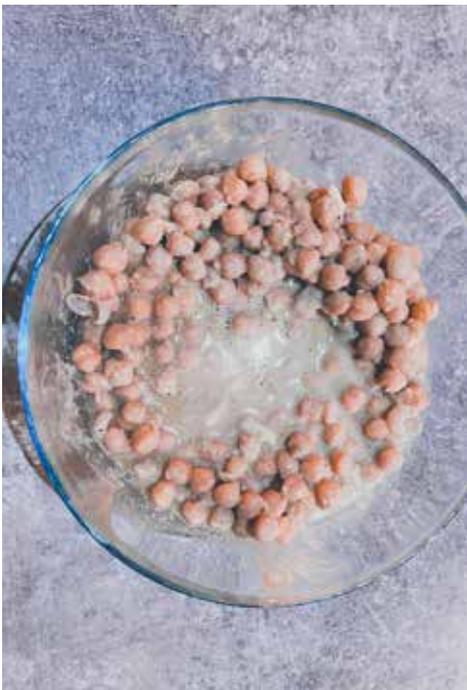


Chacilim
Reikės:
2-3 baklažanus
2 valg. šaukštų majonezo
1/4 citrinos sulčių
skiltelės česnako
druskos
Baklažanus iškepti orkaitėje apie 45 min.
180°C. Atvėsinant išskirti, nulupti odą.
Susmulkinti: česnaką, įpūsti citrinos sulčių
gerti druskos ir išsumušyti. Valgyti su
skalūnais, beigelais, duona. Skanus!



HOUMMOUS

DOROTĒJA ŠEGŽDAVIČIŪTĒ



Houmous

Ingédients:

- 1 boîte de pois chiches en conserve
- 2-3 cuillères à soupe de liquide de pois chiches
- 2 cuillères à soupe de tahini (pâte de sésame)
- 2 eau convient aussi.
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 1 cuillère à soupe de jus de citron.
- 1 gousse d'ail
- 1/2 cuillère à café de sel.
- 1/4 cuillère à café de poivre
- 1/4 cuillère à café de cori.

Préparation

Enlever la peau des pois chiches. Cette étape est la plus importante pour obtenir un houmous que une belle texture crémeuse. Nous mettons tous les ingrédients dans un robot culinaire. Au début on verse 2 cuillères à soupe de liquide de pois chiches en conserve (ou d'eau). Nous broyons tout en une masse lisse.

Si le houmous semble trop épais, ajoutez un peu de liquide à la fois, en ajustant l'épaisseur du houmous jusqu'à ce que vous obteniez la texture désirée. de goûtez est prêt!

Houmous
DorotĒja ŠegždavičiūtĒ 58

CHALA

LUKRECIJA VILESKO



Ingredients

- Flour - 500g
- Water - 1 glass, warm
- Sugar - 1 spoon
- Yeast - 1 spoon, dry
- Oil - 2 spoons
- Eggs - 3 eggs
- Salt - 1 pinch
- Poppy seeds - 1 handful or sesame

How to produce

1. Mix yeast and sugar in half a glass of warm water.
2. Add some flour and leave for 15 minutes.
3. Beat the oil 2 eggs and salt, pour it into the yeast dough, then add the flour and knead until the mass no longer sticks to the sides of the bowl. If it sticks, add more flour.
4. Grease another bowl with oil, put the dough in it, cover with a towel and leave it warm to rise. After 2 hours, press it a little and put in the refrigerator overnight.
5. After taking it out, knead it again, divide it into two pieces, then from 5 strips from them and braid them into bun.
6. Place the finished pastry in a greased tin, cover with a towel and leave to rise for an hour. Heat the oven to 200 degrees. Beat the egg with a little salt and sugar brush the buns, sprinkle them with poppy seeds or sesame seeds.

Chala Recipe

Lukrecija 5B



CIMES WITH HONEY AND DREID PLUMS

MARKAS MITKUS



Cimes with honey and dried plums

2 spoons of olive oil
1 onion
6 carrots
1 cup of natural orange juice
2 spoons of honey
A pinch of ground ginger. Salt.
Freshly crushed black pepper 200 grams of dried and pitted plums.

Cook the sliced onions on low heat until they soften. Add the carrots, orange juice, ginger, honey, salt and pepper. Lower the heat and boil it, let it stew without covering the pot until the carrots soften and all the liquid has been absorbed.

Pour in the cut plums, stew for a couple of minutes. Lower it for 15 minutes or overnight (the aroma will be more pronounced).

Enjoy your meal.



KIMŠTI MACŲ KUKULIAI

DANIELIUS NOJUS RŪKAS

Kimšti macių kukuliai
lygiagrečiai su sviestu

1. mėsos vištiena - 150g, miltai - 100g, 1 šaukštė
daiginti, 2 kiaušinių tryniai, 1 šaukštė sviesto, lauro-
geranės, 1 šaukštė mėsos miltų, 1/2 šaukštelio druskos,
1/4 šaukštelio pipirų.

2.
Mėsos pūkučiai: 2 kiaušiniai, 2 puodeliai sviesto, 10 šauk-
štelių sviesto, 1 ar 1 1/2 puodelio mėsos miltų, druskos,
pipirų, 1/2 šaukštelio pipirų.

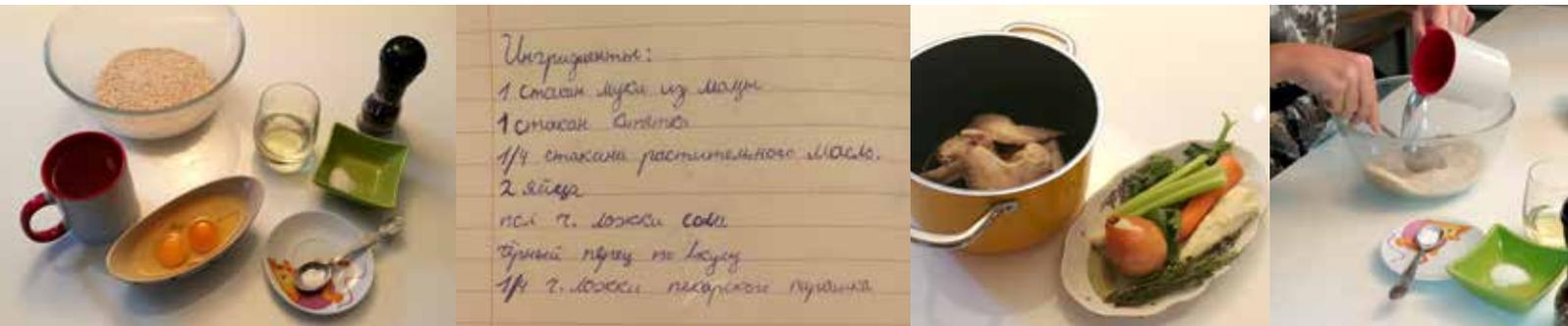
3. *Paruošimo būdas: 1 val.*

*Paruošimo būdas: mėsą, sviestą ir druską išmaišyti. Išvirinti mėsą
lygiagrečiai su sviestu. Išmaišyti mėsą su kiaušinių tryniais,
sviestu, laurogeranėmis, druska ir pipirais. Iškeipti šaukšteliu 1-6 minutes.
Kai mėsos daiginti gerai iškeičia kiaušiniai. Įpyliti dar miltų ir druskos,
kad gaunamė minkštą mėsą šaukšteliu šaukšteliu 1-6 minutes. Mėsos miltų, mėsos
miltų ir 1/2 puodelio sviesto pūkučiai ir šaukšteliu mėsos daiginti šaukšteliu
1-6 minutes. Paruošimo būdas: 1 val.*



KUKULIUKAI

LIORA FARBEROVA



Из куриных костей и коренья варить бульон.

1. Залить муку из мацы сметаной. Хорошо перемешать. Добавить сливки 10 мин.
2. После того как сливки остыли, добавить к ней растительное масло.
3. В это время брать яйца и тоже добавить к смеси.
4. Постепенно добавлять соль, перец и, по желанию, соду, пищевую соду.
5. Добавить остальную смесь и перемешать на 30 мин.
6. Из заготовленной смеси сформировать шарики любого размера, не меньше 1 см, и опустить в бульон, как только они утонут, вынуть! Если смесь жидкая и фарш растекается, добавить немного растительного масла.
7. Вскипятить смесь, процедить бульон в большую кастрюлю.

8. Опустить в бульон 10-15 шариков. Когда они поднимутся на поверхность, варить 5 мин.
9. Готовый бульон добавить в тарелку с бульоном.

Приятного аппетита!

