

Elektrinė tarkavimo mašina

Kiekvienos šeimininkės svajonė - elektrinė tarkavimo mašina daržovėms.

LT

Kažkada atrodės ilgas ir sunkus darbas, ruošiant visų mėgstamus cepelinus, vėdarus, kugelį ar kitus daržovių patiekalus, dabar, įsigijus Mažeikių UAB „Migiris“ tarkavimo mašiną „BETM“, vienas malonumas!

Tarkavimo mašina labai naši, ja galima per valandą sutarkuoti net 80 kg daržovių, ji veikia tyliai, mažai vibruoja, sunaudoja nedaug elektros energijos, išvalyti labai lengva, nes puikiai išsiardo, o svarbiausia - nebrangi.

Tarkavimo mašina džiaugsis visa šeima. Tai pagrindinė Mažeikių UAB „Migiris“ produkcija. Be to, šioje įmonėje gaminami, pervyniojami ir remontuojami įvairūs elektros varikliai, metalo konstrukcijos, mechaniniu ir štampavimo būdu liejamos spalvoto metalo ir plastiko detalės.

Žemaičių įmonė „Migiris“ rūpinasi Jūsų gerove, juk kiekviena šeimininkė apsidžiaugs gavusi tokią puikią dovaną - UAB „Migiris“ elektrinę tarkavimo mašiną daržovėms.

DOMESTIC ELECTRIC GRATER MACHINE

ENG

Domestic electric vegetable grater is a dream of every goodwife. A long time ago making of everybody's beloved dishes such as "cepelina" (Lithuanian meal, big dumpings made of potato dough and usually stiffed with minced meat), "vedarai" (kind of sausage, made of grated potatoes stuffed into entrails and baked in the oven), kugel, and other dishes from vegetables was a long and hard work but now after obtaining of Mazeikiai Joint Stock Company's "MiGiris" grater machine "BETM" it is only a pleasure to prepare such dishes!

The grater is very productive, with the help of it you can grater even 80 kg vegetables per hour, it goes quietly, makes a little vibration, uses a little of electric power, it is very easy to clean as it can be easily unpicked, and the most important thing is that it is really not expensive.

All the family will be happy about this grater. It is the main production of Mazeikiai company "MiGiris". In addition to this, company makes, rewaps and repairs various electric engines, metal constructions, founds color metal and plastic details in mechanical and repousse way.

Company "MiGiris" concerns about your welfare, because every goodwife will be happy getting such a wonderful present- Joint Stock Company's "MiGiris" vegetable grater.

TERKA ELEKTRYCZNA DO WARZYW

PL

Maszynka domowa elektryczna do ucierania warzyw to marzenie każdej gospodyni. Długa i ciężka praca przygotowaniu cepelinów, wedarów, placków i innych potraw z warzyw teraz zmienia się na samą przyjemność, bo już macie tarkę elektryczną „BETM” produkcji „Migiris” SA w Mazeikiai.

Wydajność maszynki bardzo wysoka , w ciągu jednej godziny można ucierać nawet 80 kg warzyw, ona pracuje cicho, mało wibruje, potrzebuje mało elektryczności, je łatwo wyczyścić, bo prosto się rozbiera, lecz główną zaletą jest to, że tanio kosztuje.

Maszynką będzie się cieszyła cała rodzina. To jest podstawowa produkcja „Migiris” SA w Mazeikiai. Oprócz tego przedsiębiorstwo produkuje, przewija i remontuje różne silniki elektryczne, konstrukcje metalowe, w sposób mechaniczny i sztancowaniem wytwarza detale z metali i masy plastycznej.

Žmudskie przedsiębiorstwo „Migiris” troszczy się o Waszym dobrobycie, przecież każda gospodynia będzie szczęśliwa gdy dostanie w prezencie tarkę elektryczną produkcji „Migiris” SA.

БЫТОВАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕРКА

RU

Мечта каждой хозяйки - бытовая электрическая терка овощей. Когда-то казавшаяся длинной и тяжелой работой, приготавливая любимые всеми цеппелины, колбасу (начиненную картофелем, крупой), картофельную запеканку и другие блюда из овощей, купив терку “BETM” Мажейкского ЗАО “МИГИРИС”, сейчас одно удовольствие.

Терка очень производительная, за час ею можно натереть даже 80 кг овощей, она работает тихо, мало вибрирует, израсходует мало электроэнергии, очень просто чистить, потому что просто разобрать, а главное стоит не дорого.

Теркой будет рада вся семья. Это основная продукция Мажейкского “МИГИРИС”. Кроме того, в этом предприятии изготавливаются, перематываются и ремонтируются разные электрические двигатели, металлоконструкции, механическим и способом штампования отливаются детали цветного металла и пластмассы. Жемайтское предприятие “МИГИРИС” заботится о Вашем благополучии, ведь каждая хозяйка обрадуется получив такой прекрасный подарок - терку овощей.

SADZĪVES ELEKTRISKAIS RĪVĒŠANAS APARĀTS

LV

Katrai saimniecei ir sapņojums par sadzīves elektrisko dārzeņu rīvēšanas aparātu. Diezin kad izskatijies ilgstošs un grūts darbs, sagatavojoši visu iemīlotos cepelinus, kartupeļu desas, kuģeli vai citus dārzeņu ēdienus, tagad, iegādājoties Mažeiku SAS “Migiris” rīvēšanas aparātu “BETM”, ir kļuvis par prieku.

Rīvēšanas aparāts ir ļoti produktīvs, ar to vienas stundas laikā var sarīvēt dārzeņu daudzumu līdz 80 kg, tas darbojas klusu, ar mazu vibrāciju, ar nelielu elektroenerģijas patēriņu, aparāts ir viegli iztirāms, jo ir viegli izjaucams, un vissvarīgākais – nav dārgs.

Par rīvēšanas aparātu priecāsies visa ģimene. Tā ir galvenā Mažeiku SAS “Migiris” produkcija. Bez tam šajā uzņēmumā ir ražoami, pārtināmi un remontējami dažādi elektrodzinēji, metāla konstrukcijas, mehāniskā un stancēšanas veidā kausējamas krāsainā metāla un plastmasas detaļas.

Žemaišu uzņēmums “Migiris” rūpējas par Jūsu labu, taču katra saimniece nopriecāsies saņēmusi tādu lielisku dāvanu – SAS “Migiris” dārzeņu rīvēšanas aparātu.

ELEKTRILINE RIIVMASIN

(ES)

Elektriline juurvilja riivmasin on iga hea perenaise unistus. Pikk aega nõudev toidu valmistamine selliste leedulaste lemmikroogade puhul nagu "cepelinai" (leedu rahvustoit, kartulitainast pikakujulised pallid hakkliha täidisega), "vedarai" (ahjus küpsetatud vorst, mis on täidetud riivitud kartuliga), kartulivorm ja muud road, mis on valmista-tud köögiviljadest, Mažeikiai kinnise aktsiaseltsi MiGiris poolt toodetud riivmasinaga BETM on nüüd lihtsalt töeline nauding!

Riivmasin on väga kõrge tootlikkusega, selle riivmasinaga tunni jooksul saab riividida isegi 80 kg köögivilja, see töötab vaikselt ja vähese vibratsiooniga, tarbib vähe elektriergiani, on väga lihtne puhastada, sest selle lahtivõtmise on kerge, ja kõige tähtsam on see, et selle hind on soodne.

Riivmasinast röömu tunneb kogu pere. Toode on põhiline Mažeikiai ettevõtte MiGiris toode. Lisaks selle ettevõtte tööaladeks on ka erinevate elektrimootorite, metallkonstruktsioonide, mehhaanilisel ja stantsimismeetodil värvimetalli- ja plastikdetailide tootmine, ümbermähkimine ja remont.

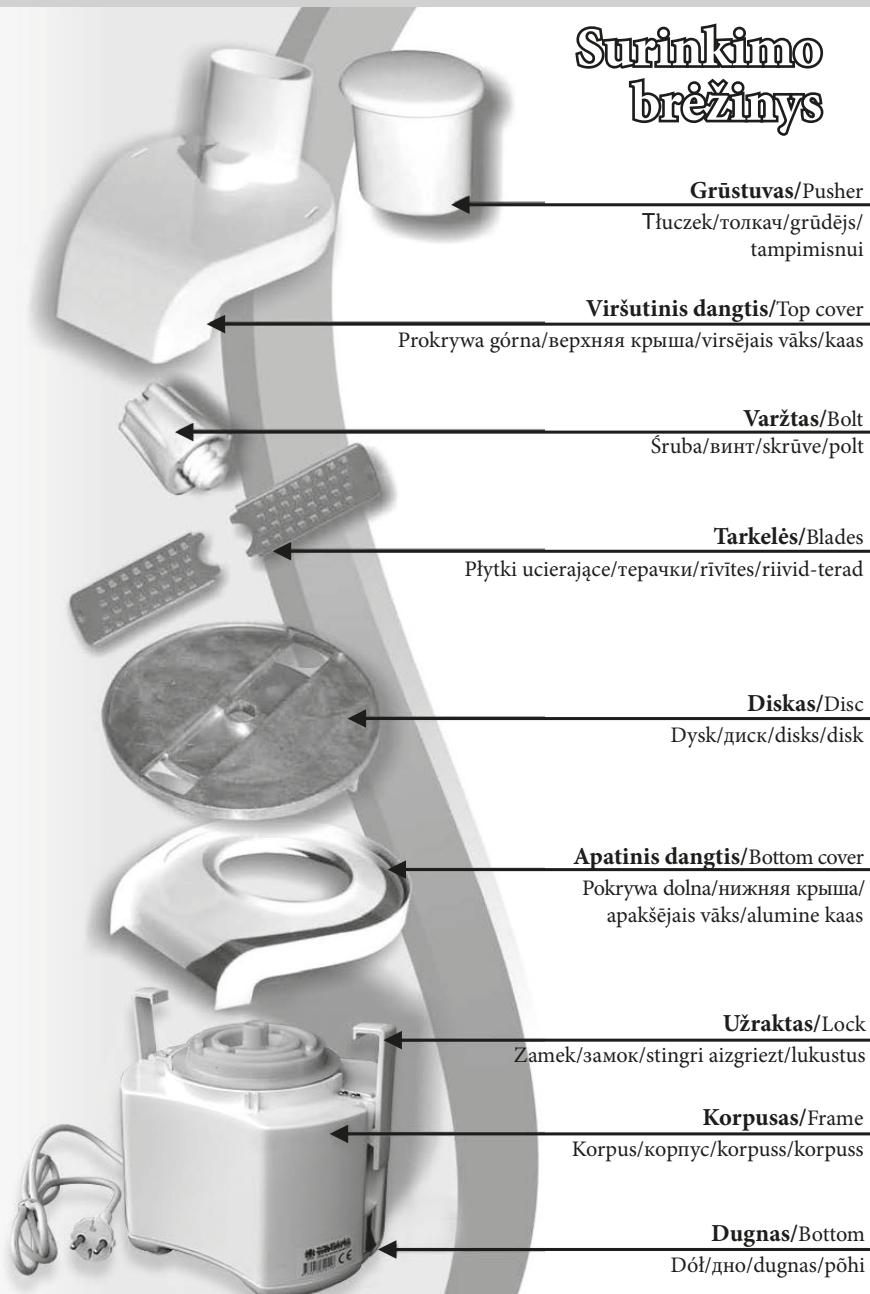
Ettevõte MiGiris hoolitseb Teie heaolu eest, sest iga hea perenaine on õnnelik saades sellist toredat kingitust - kinnise aktsiaseltsi MiGiris poolt toodetud köögiviljade riivmasinat.



Vartotojo instrukcija

USER MANUAL/INSTRUKCJA OBSŁUGI/ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ/LIETOŠANAS PAMĀCĪBA/KASUTAMISJUHEND

Surinkimo brēžinys



Elektrinė tarkavimo mašina

ELECTRIC GRATER MACHINE/TERKA ELEKTRYCZNA DO WARZYW/
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕРКА/ELEKTRISKAIS RĪVĒŠANAS APARĀTS/
ELEKTRILINE RIIVMASIN

ŽINOKITE

- * Spausti perdirbamus produktus galima tik grūstuvu ir tik mašinai dirbant. Smarkiai spausti negalima. Su grūstuve tik prilaikyti (smarkiai spaudžiant, bulvės tarkuoja gabaliukais).
- * Prieš įjungiant, jidėjus tarkeles į diską, reikia tvirtai priveržti varžtą.
- * Teisingai įdėkite tarkeles į diską.
- * Šis prietaisas néra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su fizine, jutimo ar protine negalia arba nemokant ir neturint patirties, išskyrus, kai saugiai naudoti prietaisą išmoko ir prižiūri atsakingas už jų saugumą asmuo. Vaikai turi būti prižiūrimi taip, kad jie nežaistų su prietaisu.

NOTE

- * Processed product can be pressed only by the pestle in working machine.
- * Before turning, after you put blades in to disc you must screw bolt it tight.
- * The device is not intended for use by people (including children) with physical, sensory, or mental disabilities, or lacking knowledge or experience, except for those instructed on how to use the device safely and supervised by a person responsible for their health. Children should not be allowed to play with the device.

UWAGA

- * Naciskać na przerabiane produkty można tylko tłuczkiem maszynka pracuje.
- * Przed włączeniem do sieci, po wstawieniu płytka ucierających do dysku, mocno przykręcić śrubę.
- * Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku dla osób (w tym dzieci) niepełnosprawnych fizycznie, sensorycznie lub umysłowo lub bez doświadczenia, z wyjątkiem, gdy się nauczyły bezpiecznie z niego korzystać i są nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny być nadzorowane, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

ЗНАЙТЕ

- * Сжать переделываемые продукты можно только толкачом и только тогда, когда машина работает.
- * Перед включением, вложив в диск терачки, надо туто прикрутить винт.
- * Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с инвалидностью – физической, умственной и связанной с деятельностью органов чувств, или при отсутствии навыков и опыта, за исключением случаев, когда безопасно использовать прибор учит и за этим наблюдает лицо, ответственное за их безопасность. Требуется контроль над детьми, чтобы они не играли с прибором.

UZMANĪBU

- * Pārstrādājamus produktus iespiediet tikai ar grūdēju un tikai iedarbinātā aparātā.
- * Pirms aparāta ieslēgšanas, pēc rīvīšu novietošanas diskā, stingri jāaizgriež skrūve.
- * Šo ierīci nedrīkst izmantot personas (ari bērni) ar īpašām vajadzībām un personas, kas neprot vai kam nav pieredes pareizā ierīces lietošanā, izņemot, ja persona, kas uzņemas atbildību par drošību, ir apmācījusi, kā droši apieties ar ierīci. Bērni ir jāpieskata, lai viņi nespēlētos ar ierīci.

MÄRKUS

- * Töödeldavad toiduained töötavas masinas pressida võib üksnes tampimisnuiaga.
- * Enne sisselülitamist pärast diskki kohale asetamist keerake polt hästi kinni.
- * See seade ei ole moeldud kasutamiseks (ka lastele) fuusiliste-, meelee- voi vaimupuudega, samuti ilma kogemuseta isikutele, valja arvatud juhul, kui seadme kasutamist juhindab ja valvab nende isikute ohutuse eest vastutav isik. Laste puhul tuleb jalgida, et nad ei saaks seadmega mangida.

LT

ENG

PL

RU

LV

ES

Elektrinė tarkavimo mašina

ELECTRIC GRATER MACHINE/TERKA ELEKTRYCZNA DO WARZYW/
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕРКА/ELEKTRISKAIS RĪVĒŠANAS APARĀTS/
ELEKTRILINE RIIVMASIN

DRAUDŽIAMA

LT

- * Ardyti, valyti ir surinkti tarkavimo mašiną su įjungta elektrine šakute į tinklą.
- * Plauti el. pavarą panardinant vandenye arba po tekančia strove.
- * Be priežiūros palikti įjungtą mašiną.
- * Eksplotuoti tarkavimo mašiną su pažeistu maitinimo virvėlaidžiu griežtai draudžiama (jeigu pažeistas maitinimo virvėlaidis, tam, kad išvengtumėte pavojaus, kreipkitės į UAB „MIGIRIS“ dėl jo pakeitimo).

FORBIDDEN

ENG

- * to open and clean or pick up the turned on grater machine.
- * to wash electric gear by sinking into the water or by running water.
- * to leave the turned on machine without supervision.
- * do not use the device with damaged power supply cord (in case of any damage to power supply cord, please contact UAB MIGIRIS for replacement to avoid danger).

ZAKAZ:

PL

- * разбираć, чистить и собирать терку с включенной в сеть электрической вилкой;
- * мыть электрический привод, погрузив в воду или под текучей струей.
- * оставлять включенную машину без присмотра.
- * эксплуатация машины до тарца с ущербом проводом засиляющим (если провод засиляющий есть ущербом, в целях избежания опасности, обратитесь в УАО "МИГИРИС" для его замены).

ЗАПРЕЩАЕТСЯ

RU

- * Разбирать, чистить и собирать терку с включенной в сеть электрической вилкой.
- * Мыть электрический привод, погрузив в воду или под текущей струей.
- * Оставлять включенную машину без присмотра.
- * Использовать тёпочную машину с повреждённым шнуром питания (если был повреждён шнур питания, во избежание опасности обратитесь в ЗАО <<МИГИРИС>> для его замены).

IZLIEGTS

LV

- * Izjaukt, tirīt un salikt rīvēšanas aparātu, ja tam elektrības vada kontaktdakšiņa nav izņemta no elektrotikla.
- * Mazgāt elektrodzinēju iegremdējot ūdeni vai zem tekoša ūdens strūklas.
- * Bez uzraudzības atstāt iedarbinātu aparātu.
- * Lietot rīvēšanas mašīnu, ja ir bojāts barošanas vads (lai novērstu apdraudējumu, barošanas vada bojājuma gadījumā vērsties UAB „MIGIRIS“ un nomainīt to).

KEELATUD ON

ES

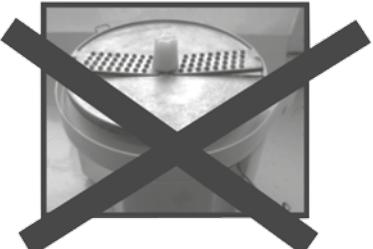
- * Avada, puhastada, lahti võtta riivmasinat kui see on ühendatud elektrivõrku.
- * Pesta elektrikäiku pannes seda vette või jooksva vee all.
- * Jätta sisse lülitatud masinat ilma järelvalvata.
- * Riivimisseadet ei tohi kasutada vigastatud toitejuhtmega (juhul, kui toitejuhe on vigastatud, poorduge ohu valtimiseks ja selle valjavahetamiseks UAB „MIGIRIS“ poolle).

Elektrinė tarkavimo mašina

Teisingai įdékite tarkles į diską.



Neteisingai.



Correctly to put blades in a disk.

Prosimy prawidłowo włożyć tarki w tarczę.

Правильно вставьте терочки в диск.

Pareizi ievietojiet rīves diskā.

Pange riivid ketasse õigesti.

Wrong.

Nieprawidłowo.

Неправильно.

Nepareizi.

Valesti.

LT

Gerbiamas kliente,

Dėkojame Jums, kad įsigijote elektrinę tarkavimo mašiną, skirtą bulvėms ir kitoms daržovėms tarkuoti. Gaminams "Elektrotechninių gaminiių sertifikavimo centre" (EGSC) atlikti saugos bandymai. Higieninė (visuomenės sveikatos saugos) ekspertizė. Valstybinė radio dažnių tarnyba atliko „Elektromagnetinio suderinamumo bandymus”.

Gaminys atitinka šias direktyvas: Elektrotechninių gaminiių, skirtų naudoti tam tikrose įtampose ribose direktyvą 2006/95/EB; Elektromagnetinio suderinamumo direktyvą 2004/108/EB; Mašinų saugos direktyvą 98/37/EB; Pavojingų medžiagų naudojimo elektros ir elektroninėje įrangoje apribojimo direktyvą 2002/95/EB; Elektros ir elektro-ninės įrangos atliekų direktyvą 2002/96/EB.

Žaliavų ir gaminiių, skirtų liestis su maistu reglamentą EB Nr.1935/2004 ir standartą LST EN 60335-2-14:2005 (Buitiniai ir panašios paskirties elektriniai prietaisai. Sauga 2-14 dalis. Ypatingieji reikalavimai, keliami virtuvės aparatams). Informintas atitinkties sertifikatas. Gaminys ženklinas CE ženklu.

Pagrindiniai parametrai:

Vardinė įtampa-230 V, dažnis 50 Hz, naudojamoji galia 250 W, apsaugos nuo elektros smūgio klasė-II, masė- 5 kg, gabaritiniai matmenys 215 x 280 x 290 mm, našumas 80 kg/val.

ENG

Dear client,

Thank you for purchasing an electrical potato and other vegetable grating machine. The product is in conformity with the Low Voltage Directive 2006/95/EC (Harmonization of the laws of the Member States relating to Electrical equipment designed for use within certain voltage limits). EN 60335-2-14 (Household and similar electrical appliances - Safety Part 2-14: Particular requirements for kitchen machines). The products have undergone safety testing, hygienic (public health care) expert examination in the Centre for Certification of Products of Electrical Engineering (EGSC).

A certificate of conformity was issued. The product is marked with the "CE" mark. Nominal voltage 230 V, productivity 80 kg/h, operational output 250 W, overall dimensions 280 x 215 x 290 mm.

Szanowny kliencie,

(PL)

Dziękujemy za nabycie elektrycznej maszyny do przecierania ziemniaków i innych jarzyn. Wyrób jest zgodny z wymaganiami Dyrektywy Unii Europejskiej 2006/95/EC. W Centrum Certyfikacji Wyrobów Elektrotechnicznych (EGSC) przeprowadzono badania bezpieczeństwa użytkowania wyrobu oraz ocenę sanitarno-higieniczną (w zakresie bezpieczeństwa i ochrony zdrowia konsumentów). Aprobata techniczna jest poparta certyfikatem zgodności. Wyrób jest oznakowany znakiem CE.

Napięcie znamionowe 230 V, moc znamionowa 250 W, częstotliwość 50 Hz, wydajność 80 kg/godz., masa 5 kg, wymiary 280x215x290 mm.

Уважаемый Клиент,

(RU)

Благодарим Вас за приобретение электротерки, предназначеннной для натирания картофеля и других овощей. Изделие соответствует Европейской директиве 2006/95/ЕС. В Центре по сертификации электротехнических изделий (ЦСЭИ) проведены испытания на безопасность изделий и их гигиеническая экспертиза (безопасности для общественного здоровья). Оформлен сертификат соответствия. Изделие отмечено знаком СЕ.

Номинальное напряжение 230 в, производительность 80 кг/час, используемая мощность 250 вт, габариты 280x215x290мм.

Godatas klient,

(LV)

Pateicamies Jums, ka esat iegadajies elektrisko rivi, kas paredzeta kartupelu un citu darzenu rivešanai. Izstradajums atbilst Eiropas direktivai 2006/95/EC un tas labojumiem LST EN 60335-2-14:2005. Izstradajumiem "Elektrotehnisko izstradajumu sertifikacijas centra" (EISC) ir veiktas drošības parbaudes, higieniska (sabiedribas veselības drošības) ekspertize un noformets atbilstibas sertifikats. Izstradajums tiek marks ar zimi CE.

Nominalais spriegums 230 V, lietojama jauda 250 W, frekvence 50 Hz, ražigums 80 kg/st., masa 5 kg, izmeri 280x215x290 mm.

Lugupeetav klient,

(ES)

Taname Teid elektrilise kartuli ja koogivilja riivimismasina ostu puul. Toode vas-tab madalpinge Euroopa direktiivile 2006/95/EC (Euroo-pa Liidu liikmesriikide teatud pingega piirides tootavate elektriliste seadmete seadus-te vastavusseviimise kohta) ja standardile LST EN 60335-2-14:2005 (Olme- ja sarnase otstarbega elektrilised seadmed - Turvalisus, osa 2-14. Erinouded koogiaparaatidele). Tootega on Elektriliste toodete sertifitseerimiskeskuses (EGSC) teostatud turvalisuse testid ja hügieenialased (tervisekaitsse) ekspertide uuringud. Tootele on omistatud vasta-vuse sertifikaat. Toode on margitud "CE" margiga. Nominaalpinge 230 V, tootlikkus 80 kg/h, kasutusvoimsus 250 W, elektriloogi eest kaitseklass: II klass, kaal 5 kg, mootmed 280 x 215 x 290 mm.



TARKUOTŲ BULVIŲ PATIEKLAI

CEPELINAI

Cepelinų lėšai reikės 10 žalių tarkuotų ir 5 virtų buļvių, o įdarui 50 g tūkst. Kliaučienos faršo, 50 g tūkst. Jautienos faršo, 1 svogūno ir prieskonijų.

Į nuskustas, sutarkuotas bulves išsunkti ir suminkytis su virtų bulvių koše. Iš tešlos paruošti kukulių, o iš vidų įdėti paruoštą įdarą. Įdarą paruošti iš kliaučienos ir jautienos faršo su pakepintais svogūnais ir prieskoniais. Virti 20 min., patiekti su spurgučiu padažu.

SENELĖS BLYNELIAI

*11 tarkių. 3 kiaušiniai, 6 šaukštai manų. kruopų, stiklinė tarkuotų obuolių, druskos, riebalų kepimui.
1 tarkius įmušti kiaušinius, suberti kruopas, pasūdyti, sudėti obuolius, viską išmaišyti. Kepti nedidelius blynelius.*

KEPTI CEPELINAI SU VIRTA MĒSA

1 l paruoštos cepelinų tašlos, 200 g virtos mėsos, svogūnas, kiaušinis, 2 šaukštai mirkytos bandelės, po 100 g riebalų ir grietinės, maltypipirų, druskos.

Įdarui mėsą sumalti, sudėti išmirkytą bandelę, pakepintą svogūną, įmušti kiaušinį, pasūdyti, įberti pipirų ir išmaišyti. Iš cepelinų tešlos daryti cepelinus su mėsos įdaru, juos kepti keptuvėje su įkaitintais riebalais, iškepusius sudėti į pusdubenį, užpilti grietine.

Cepelinus galima kepti ir orkaitėjeūžbarsčius pjaustyti lašinukų, o baigiant kepti užpilii grietine ir dar truputį pakepti.

Vietoj mėsos cepelinus galima įdaryti varške.

BULVIŲ PICA

10 bulvių, 4 morkos, poras, 3 kiaušiniai, 2 pomidorai, saldus ankštinis pipiras, stiklinė grietinės, rūkytos dešros arba kumpio, druskos, "Vegetos".

Bulvės ir morkas sutarkuoti, sudėti supjaustytą porą, įmušti kiaušinius, suberti prieskonius. Viską gerai išmaišyti, sukrėsti į riebaluotą formą, išlyginti. Ant viršaus įspausti dešros arba kumpio gabaliukus, apkepti orkaitėje, apdėti pomidorą, pipirų griežinėliais, užpilti grietine ir kepti dar apie 10 min. Valgyti tik karštą.

BULVIŲ BALANDĖLIAI

12 bulvių, 6 morkos, 2 porai, 2 virti kiaušiniai, salieras, stiklinė ryžių, "Vegetos", druskos, mairūno, kopūstų lapų.

Nuskustas bulves ir morkas stambiai sutarkuoti. Porus, salierą, kiaušinius susmulkinti. Ryžius užpilti verdančiu vandeniu, palikti išmirkti, o atvésusius sumaišyti su visais kitais produktais, suberti prieskonius. Kopūstų lapus paruošti kaip paprastoms balandėliams, jjuos déti bulvių įdarą, sulankstyti ir iškepti. Patiekti su pomidorų padažu arba majonezu. Skanu ir karštai, ir šalti.

DZŪKIŠKI ŠALTANOSIAI

1 kg bulvių, 3 šaukštai miltų (geriausiai grikių), druskos.

Įdarui: stiklinė verdančiu vandeniu nuplikytą aguoną, šaukštą cukraus, nubrauktą šaukštą miltų. Nuskustas bulves sutarkuoti, per marlę nusunkti, suberti grikių miltus, pasūdyti. Suminkytis tešla, ja iškočioti, supjaustyti 10x10 cm kvadratais. Ant kvadrato déti šaukštą įdarą - 2 kartus su cukrumi sumaltą aguoną, jas paskleisti lygiu sluoksniu, suvynioti voleli, mesti į verdantį pasūdytą van-deñi ir virti, kol iškyla.

Šis patiekalas tikriausiai atkeliavo iš praėjusio šimtmečio, nes mano močiutėj! išmoko iš savo anytėlės. Valgome Vėlinių vakarą, kai sušalę grįžtame iš kapinių.

“BEPROTUKAI”

Nuskusti bulves, sutarkuoti, nuspausti. Virtas bulves nulupti, sumalti. Abi mases suminkytį, sudėti nusistovėjusį krakmolą, pasūdyti. Iš tešlos daryti nedidelius kukuliukus, mesti į verdantį pa-sūdytą vandenį. Išvirusius patiekti su grietinės ir spirgučių padažu.

VIRTI BULVINIAI VĖDARAI

10-12 bulvių, 3 šaukštai riebalų, 2 kiaušiniai, pipirų, druskos, svogūnų, plonujų kiaulės žarnų.

Nuskustas bulves sutarkuoti. Supjaustyti svogūnus pakepinti su riebalais ir supilti įtarkius. Įmušti kiaušinį, įberti maltų pipirų, pasūdyti, išmaišyti. Tarkių pridėti į žarnas (ne kietai), galus užrišti. Virti puode su trupučiu vandens. Išvirusius išgriebti, supjaustyti gabaliukais, užpilti paspircintais lašinukais ar kitokiu padažu.

VĖDARAI SU GRYBAIS

Džiovintus grybus išdžiovinti, pakepinti kartu su lašinukais ir svogūnais. Bulves nuskusti, sutarkuoti, truputį nusunkti, sudėti kepitus grybus, pasūdyti, išmaišyti. Tarkius sukimšti į žarnas ir kepti orkaitėje. Patiekti užpiltus spirgučiais.

BULVĖMIS ĮDARYTAS KIAULĖS SKRANDIS

Kiaulės skrandžio tamsiąją pusę gerai išplauti tekančiu vandeniu, nuskusti peiliu, įtrinti druskos, maltų pipirų, sugrūsto česnako, lauro lapelių mišiniu, paslėgti ir 2 paras laikyti šaldytuve.

Bulves sutarkuoti ir paruoSti kaip vėdarams. I skrandį pripilti tarkių, bet ne daugiau kaip pusę jo tūrio, užsiuti ir kepti gana ilgai, kol skrandis pasidaro gražios rudos spalvos, apskrudęs. Kai kepdamas skrandis išspipučia, jí reikia subadyti, kad išeitų oras. Kad skardoje nedegtų riebalai, kai skrandis išspipučia ir pasikelia, aplink jí sudėti nuskustą bulvių puseles, įtrintas kmynais, druska ir pipirais.

ŽYDIŠKAS KUGELIS

1 kg bulvių, 400 g svogūnų, lašinukų, česnako galvutė.

Nuskustas bulves sutarkuoti, truputį nusunkti. Keptuvėje paspircinti pjaustyti lašinukus, pakepinti svogūnus, supilti į tarkius. Suberti pjaustytą česnaką. Tešlą išmaišyti, sukrėsti į taukais išteptą skardą ir kepti vidutinio karštumo orkaitėje, kol gražiai pagels.

ŠVENTIŠKAS KUGELIS

1 l bulvių tarkių, 0,5 l nevirtos vištienos, 2 kiaušiniai, stiklinė maltų džiovintų grybų, 100 g rūkytų lašinių, 50 g sviesto, 2 svogūnai, 2 šaukštai mirkytos bandelės, stiklinė grietinės, maltypipirų, druskos. Lašinius supjaustyti, paspircinti kartu su svogūnais, supilti į tarkius, pasūdyti, išmaišyti. I mėsą įmušti kiaušinį, sudėti mirkytą bandelę, įberti pakepintų svogūnų, išmaišyti.

I virtus maltus grybus įmušti kiaušinį, įberti pakepintų svogūnų, pipirų, druskos, išmaišyti.

Iš vištieno daryti kukulius, juos įdaryti grybais ir truputeliu sviesto, sudėti į paruoštą kepimo formą, užpilti tarkiais. Kepti orkaitėje apie 1 val. Patiekti su grietine.

PLOKŠTAINIS SU GRIETINE

Nuskusti, sutarkuoti bulvių kiek reikia, paskui paspircinti lašinukų su dideliu svogūnu, įmesti porą sauju gerų virtų grybų, patroškinti, sudėti į tarkius. Įmušti kiaušinį, pasūdyti pagal skonį, suberti į kepimo formą ir į orkaitę. Kepti apie 50-55 min. Valgyti su baltu grietinės ir spirgučių padažu.

VIŠTA BULVIŲ PLOKŠTAINIO PATALE

Višta, 15 bulvių kiaušinis, česnako skiltelė, stiklinė pieno, druskos, sviesto.

Višta įtrinti susmulkintu česnaku ir druska, dėti ją į troškintuvą.

Bulves nuskusti, sutarkuoti, pasūdyti, įmušti kiaušinį, užplikyti verdančiu pienu ir išmaišyti. Tar-

kius supilti ant vištos, kad ją visiškai uždengtų. Kepti orkaitėje 1-1,5 vai. Patiekiant užpilti tirpinto sviesto.

ŽASIS SU BULVIŲ ĮDARU

1,5-2 kg bulvių, 3-4kgžasis, 2 kiaušiniai, 3 šaukštai miltų, 0,5 stiklinės grietinės, 5 Česnako skiltelės, citrinos sulčių, 2 ūsas druskos, stiklinė grietinės, riebalų, karčiuju ir kvepenciujipipirų, muskato riešuto. Pagrindinis žąsienos prieskonis - smulkintos paprastojo kiečio viršūnėlės (geriausiai džiovintos). Dar reikės 200 g džiovintų slyvų be kauliukų, 100 g džiovintų abrikosų.

Maltus pipirus, kietę, 1,5 šaukštai druskos, sutrintą česnaką, citrinos sultis sumaišyti. Šiuo mišiniu iš visų pusiai įtrinti išdorotą žąsį, sandariai uždengti ir parą laikyti vėsioje patalpoje.

Prieš kepimą nuo žąsies nuvalyti prieskonius, nusausinti, apibarstyti maltu muskatu. Nuskustas bulves sutarkuoti, trupytį nusunkti, tada įmušti kiaušinius, suberti miltus, druską, supilti grietinėlę, sudėti mirkytus ir nusausintus vaisius. Bulvių mašę sudėti į žąsies vidų, kaklą ir pilvą užsiūti, siūles patepti riebalais, o visą žąsį aptepti 0,5 stiklinės grietinės. Žąsį dėti į skardą, pridengti folija ir kepti orkaitėje. Po valandos ištraukti, vėl aptepti grietine, kepti dar valandą. Tada nuimti foliją ir kepti dar 30 min., Kad žasis apsiaustų.

Paukštis iškepęs, jei šlaunelė laisvai sukinėjasi, o duriant krūtinėlės mėsa minkšta.

Iškepusią žąsį pirmiausia perkirpti pusiau, išimti įdarą, tada sukarptyti visą paukštį. Žąsis labai skanu su vaisių arba daržovių salotomis.

BULVIŲ PLOKŠTAINIS SU RŪKYTA KIAULĖS GALVA

20 didelių bulvių, 1 kg rūkytos galvos, 2 kiaušiniai, 200 g margarino, stiklinė pieno, 2 šaukštai džiūvėslių, morka, svogūnas, lauro lapeliai, 150 g lašinių.

Sukapotą ir išmirkytą kiaulės galvą nuplauti, dėti į puodą ir virti su daržovėmis bei lauro lapeliais, kol mėsa lengvai atsiskirs nuo kaulų. Atskirtą mėsą supjaustyti mažais gabaliukais.

Sutarkuotas bulves užplikyti karštu pienu, supilti 100 g ištirpinto margarino, plaktus kiaušinius, pasūdyti, gerai išmaišyti. Kepimo skardą ištepti margarinu, pabarstyti džiūvėsliais, tada sluoksniais dėti tarkius ir mėsą. Viršutinis sluoksnis turi būti tarkių. Kepti orkaitėje 45 min., Nuolat lais-tant tirpintu margarinu. Patiekti su lašinukų ir svogūnų padažu.

SENELIŲ PLOKŠTAINIS

2 l tarkių, 1,5 stiklinė aliejaus, 3 svogūnai, 3 obuoliai, 5 slyvos, 2 morkos, šaukštasis kmynas, 50 g fermentinio sūrio.

Supjaustyatus svogūnus pakopinti su aliejumi, morkas stambiai sutarkuoti ir sudėti į nusunktus tarkius. Suberti kmynus, druską, sumesti skiltelėmis supjaustytyus obuolius, slyvas be kauliukų. Tešlą supilti į riebalais išteptą skardą, kepti 1,5 vai. Išimtą iš skardos supjaustyti gabaliukais, sudėti į lėkštę, apibarstyti tarkuotu fermentiniu sūriu.

LT

BLYNAI

BULVIŲ BLYNAI SU GRIKIŲ KOŠE

6 dideles bulves sutarkuoti, supilti 2 išplaktus kiaušinius, pasūdyti, sudėti grikių košę, išmaišyti. Blynus kepti gerai įkaitintame aliejuje. Patiekti su grietine arba tirpintu sviestu.

PIKANTIŠKI BLYNELIAI

500 g virtų bulvių, 250 g tarkuoto fermentinio sūrio, 2 tryniai, kiaušinis, 3 šaukštai maltų džiūvėslių, druskos. Pipirų, muskato riešuto, riebalų kepmui.

Bulvės sumalti, suberti sūrį, sudėti trynius, įmušti kiaušinį, suberti druską, pipirus, maltą muskatą, džiūvėslius, suminkytą tešlą iškočioti 0,5 cm storii, išspausti skrituliukus ir kepti įkaitintuose riebaluose. Skanu su kefyrų arba daržovių salotomis.

BLYNELIAI SU KOPŪSTAIS

400 g raugintų kopūstų, 1 kg tarkuotų bulvių, 2 kiaušiniai, svogūnas, druskos, pipirų, kmynų, aliejaus. Kopūstus smulkiai sukapoti ir savo sultyse troškinti 15 min. Atšaldyti, nupilti sulčių pertekliai, sumaišyti su tarkiais. Smulkiai supjaustyta svogūnų pakepinti su aliejumi, suberti į tarkius, supilti suplaktus kiaušinius, suberti prieskonius, išmaišyti. Jeigu tešla per skysta, įberti pora šaukštų miltų. Blynelius kepti su aliejumi. Skanu su pomidorų arba grybų padažu.

BLYNAI SU ĮDARU

Paruošti tarkuotų blynų tešlą. Iškaitintus riebalus šaukštū dėti tešlos, kiekvieno blyno viduryje padaryti duobutę, į ją įdėti įdarą, ant viršaus uždėti dar šaukštą tešlos. Kai apkeps viena blyno pusė, apversti ir apkepinti kitą. Įdarui tinka virtos kiaulienos arba paukštienos likučiai, žuvis, susmulkintos dešrelės.

BULVINUKAI

Sutarkuoti apie 1,5 kg bulvių, truputį nusunkti, bet ne taip, kaip cepelinams. Iš tarkius įmušti 2-3 kiaušinius, įdėti apie 300-500 g nerūgščios varškės, pasūdyti ir išmaišyti. Tešlą šaukštū dėti į iškaitintus riebalus, o apkepusius sudėti į puodą, įpilti stiklinę vandens, įdėti 150 g margarino ir troškinti.

MANO VAIKYSTĖS BLYNAI

Sutarkuoti nuskustas bulves, visus tarkius supilti į sūrmaišį ir paslėgti. (Mano mama tai darydavo iš vakaro). Ryta masę išimti, įmušti kiaušinių, įberti druskos, sutrintų lauro lapelių, įpilti rūgpienio tiek, kad gautuusi blynų tešlos tirštumo masę. Viską labai gerai išmaišyti, kad neliktu rūgpienio gumiuliukų. Kepti blynus sausai, geriausia tefloninėje keptuvėje. Iškepusius sudėti į storai riebalais išteptą skardą, pridengti, kišti į duonkepę krosnį ir kepti, kol blynai apskrus. Apskrudusius reikia dar čiškančius išimti iš skardos, kad neprisitrauktų riebalų.

Krosnyje kepti blynai skaniausiai.

BLYNAI SU BULVĖMIS

100 g miltų, stiklinė pieno, kiaušinis, dubenelis kubeliais pjaustyty bulvių (maždaug rieškutės), aliejaus.

Keptuvėje iškaitinti aliejų, suberti kubeliais supjaustytas bulves ir apkepti iki rusvumo. Iš miltų, kiaušinio ir pieno užmaišyti tešlą, į ją suberti apkepintas bulves. Pamaišyti ir kepti kaip paprastus blynus. Iš tešlą galima prideti ne tik bulvių, bet ir pjaustytos dešros, smulkintų marinuotų grybų ar žuvies.

DISHES FROM GRATED POTATOES

“CEPELINAI”

For the “cepeleinai” dough, you will need 10 raw grated and 5 boiled potatoes, and for stuffing: 50g mince pork, 50g mince beef, 1 onion, and spices.

Strain off peeled and grated potatoes and knead with the mash from boiled potatoes. Make dough-balls from the prepared paste, and put the prepared stuffing into them. Stuffing must be made from minced pork and beef with fried-up onions and spices. Boil about 20 min., serve with the greaves' source.

ENG

GRANNY'S PANCAKES

1 l of grated mass, 3 eggs, 6 spoons of semolina, a glass of grated apples, salt, grease for frying.

Pot eggs into grated mass, pour the grits, salt, put the apples, and mix everything. Fry small pancakes.

FRIED “CEPELINAI” WITH BOILED MEAT

1 l of ready “cepelinai” dough, 200 g boiled meat, onion, egg, 2 spoons of sopped roll, 100g of grease and of cream, white pepper, salt.

Mince the meat for the stuffing, put in sopped roll, fried-up onion, pot the egg, salt, pour in pepper and mix everything. From the “cepelinai” dough make big dumplings with meat stuffing, and fry them in the flying pan with heated grease, after frying put them into the porringer, and pour on the cream.

“Cepelinai” can be baked in the oven poured with the cut greaves, and at the end of the baking pour with the cream.

In the place of meat, you can stuff “cepelinai” with the curd.

POTATO PIZZA

10 potatoes, 6 carrots, 3 eggs, 2 tomatoes, sweet capsicum, a glass of cream, smoked sausage or ham, salt, “Vegeta”spices.

Grater potatoes and carrots, put in cut leek, pot the eggs, pour the spices. Mix everything well, put into greased form, unrinkle. On the top of the mass put the cut sausage or ham and bake in the oven, put on tomato and capsicum chips, pour the cream and bake more for about 10 min. eat only hoi.

POTATO “BALANDELIAI”(stuffed cabbage-rolls)

12 potatoes, 6 carrots, 2 leeks, 2 boiled eggs, celery, a glass of rice, “Vegeta” spices, salt, marjoram, cabbage leaves.

Grater peeled potatoes and carrots. Chop up leeks, celery, and eggs. Pour boiling water on the rice, leave to macerate, and when cooled mix with all other products, pour the spices. Cabbage leaves must be prepared as usually for the “balandeliai”, put in them potato stuffing, wrap them and fry. Serve with tomato sauce or mayonnaise. This dish is delicious when hot and when cold.

DZUK1SKI (inhabitants of south-east Lithuania) SALTAINOSIAI (curd/fruit dumplings)

1 kg of potatoes, 3 spoons of flour (better buckwheat), salt. For the stuffing: a glass of poppies scalded with boiling water, a spoon of sugar, a level spoon of flour.

Grater peeled potatoes, strain them through the cheesecloth, pour in buckwheat flour, salt and mix everything. Knead the paste and roll it, then cut into 10X10 cm quadrates. Put a spoon of the filling on those quadrates 2 times with poppies minced with the sugar, spread them into equal sheet, roll into roller, and put into boiling salted water, boil until they come to the surface. This dish probably came from the last century; because my grandmother learned it form her mother-in-law. We eat it on the All Soul’s Day eve, when we frozen come back from the cemetery.

“BEPROTUKAI” (“loonies”)

Peel potatoes, grater, strain them. Peel and mince boiled potatoes. Knead both masses, put in set starch, salt the mass. Make small dough-balls form the paste and put into boiling, salted water. Serve with cream and greaves sauce.

BOILED POTATO “VEDARAI”

10-12 potatoes, 3 spoons of grease, 2 eggs, pepper, salt, onions, small pig’s intestines.

Grater peeled potatoes. Fry cut onions with grease and pour into grated mass. Peg in the egg, pour in minced pepper, salt, and mix everything. Fill in intestines with the prepared mass (not very hard), tie up the ends. Boil them in the cattle with a little of the water. When boiled take out of the cattle, cut into peaces, pour with fried greaves or other sauce.

“VEDARAI” WITH MUSHROOMS

Fry dry mushrooms together with greaves and onions. Peel potatoes, grate, strain a little, put in fried mushrooms, salt, and mix everything. Fill in the intestines with the grated mass and bake in the oven. Serve with the greaves.

PIG'S CRAW FILLED WITH POTATOES

Wash well the dark side of pig's craw with running water, peel with the knife, and rub with salt, minced pepper, squashed garlic and laurel leaves mixture, press and keep for 2 days in the fridge. Grate potatoes and prepare as for “vedarai”. Fill in the craw with the grated mass, but not more than a half of craw's size, tie and bake for a long time until the craw becomes of beautiful brown color, seared. Bellied out craw must be pricked over in order to let out the air. When the craw bellies out and raises put peeled potato sides nibbed with caraway, salt, and pepper round it in order not burn the grease.

JEWISH KUGEL

1 kg potatoes, 400g onions, flitch, the head of the garlic.

Grate peeled potatoes, strain them a little. Fry cut flitch and onions in the pan, pour into grated mass. Pour in cut garlic. Mix the paste, and pour into greased baking tin and bake in the middle heat oven, until it turns yellow.

CELEBRATORY KUGEL

1 l of grated potatoes, 0,5 l minced fowl, 2 eggs, a glass of minced dry mushrooms, 100 g smoked flitch, 50 g of butter, 2 onions, 2 spoons of soaked loaf, a glass of cream. Minced pepper, salt.

Cut the flitch and fry together with onions, pour the grated potatoes, salt, and mix the mass. Peg an egg into the meat, put in soaked loaf, pour in fried onions, and mix all the ingredients. Peg an egg into boiled minced mushrooms, pour in fried onions, pepper, salt, and mix the mass. Make dough-balls from the fowl, fill them with mushrooms and a bit of butter, put into prepared baking tray, and pour with grated potatoes. Bake in the oven about an hour. Serve with the cream.

FLAT CAKE WITH CREAM

Peel and grate the necessary quantity of the potatoes, fry graves with a small onion, put several handfuls of good boiled mushrooms, stew the mass, put in the grated potatoes. Peg an egg, salt upon the taste, pour into baking tray and put into oven. Bake about 50-55 min. eat with white cream and greavc sauce.

CHICKEN IN POTATO CAKE BED

Chicken, 15 potatoes, a clove of garlic, a glass of milk, salt, butter.

Rub the chicken with cut garlic and salt, put it into the stewpot. Peel, grate, and salt potatoes, peg in an egg, pour with boiling milk and mix. Pour the grated potatoes on the chicken it must be all covered. Bake in the oven for 1 - 1.5 hours. Serve with melted butter.

GOOSE WITH POTATO FILLING

1,5-2 kg of potatoes, 3-4 kg of goose, 2 eggs, 3 spoons of flour, 0,5 glass of cream, 5 cloves of garlic, lemon juice, 2 spoons of salt, a glass of cream, grease, bitter and redolent pepper, muscat nut. The main goose spice-flaked caps of mugwort (the best dried).

You will need 200 g of dried plums without stones, 100 g of dried apricot.

Mix pepper, mugwort, 1,5 spoons of salt, mashed garlic, and lemon juice. Rub cleaned goose from all the sides with this mixture, heat-seal, and leave for a day in the cool place. Before baking, clean the spices from the goose, dry, coat with muscat. Grate peeled potatoes, strain a little, then peg two eggs, pour the flour, salt, cream, put in soaked and dried fruit. Fill the goose with potato mass, tie the neck

and the stomach, oil the ties, and coat all goose with 0,5 glass of cream. Put the goose into baking tray, cover with foil and bake in the oven. After an hour take it out and coat with cream again, bake for another hour. Then take off the foil and bake for another 30 min., for the goose to sear.

The goose is ready if haunch goes round easily, and pricking you find the breast meat soft. Firstly, bisect the baked goose, take out the filling, and then cut the whole bird. Goose is very delicious with fruit and vegetable salad.

POTATO CAKE WITH SMOKED PIG'S HEAD

20 big potatoes, 1 kg of smoked head, 2 eggs, 200 g of margarine, a glass of milk, 2 spoons of pulled bread, a carrot, onion, laurel leaves, 150 g flitch.

Wash jointed and soaked pig's head, put it into the cattle and boil with vegetables and laurel leaves, until the meat easily pulls away from bones. Separated meat cut into small pieces. Grated potatoes pour with boiling milk, pour in 100 g of melted margarine, whipped eggs, salt and mix well. Baking tray cover with margarine, sprinkle with pulled bread, and then flake grated potatoes and meat. The upper layer must be of grated potatoes. Bake in the oven for 45 min., Constantly basting with melted margarine. Serve with greave and onion sauce.

GRANDPARENT CAKE

21 of grated potatoes, 1,5 glasses of oil, 3 onions, 3 apples, 5 plums, 2 carrots, a spoon of caraway, 50 g of ferment cheese. Cut onions fry with oil, grate hard carrots, and put into strained grated potatoes.

Pour caraway, salt and put apples cut into pigs and plums without stones. Pour the paste into oiled baking tray, bake for 1,5 hours. Taken out from the baking tray cut into pieces, put in the plate, and cover with grated cheese.

ENG

PANCAKES

POTATO PANCAKES WITH BUCKWHEAT PORRIDGE

Grate 6 big potatoes, pour in 2 whipped eggs, salt, put in buckwheat porridge, and mix the mass. Fry pancakes in well-heated oil. Serve with cream or melted butter.

PIQUANT PANCAKES

500 g of boiled potatoes, 250 g of grated ferment cheese, 2-yolk egg, 3 spoons of pulled bread, salt. Pepper, Muscat nut, and grease for frying.

Mince potatoes, pour in cheese, yolks, and peg an egg, salt, pepper, minced Muscat, pulled-bread, and roll the kneaded paste into 0.5 cm thickness, press out rollers and fry in heated oil. It is delicious with kefir or vegetable salad.

PANCAKES WITH CABBAGE

400 g of sauerkraut cabbage, 1 kg of grated potatoes, 2 eggs, onion, salt, pepper, caraway, oil.

Mince cabbage and stew in its juice for 15 min. cool down, pour off juice overplus, mix with grated potatoes. Minced onion fry with oil and pour into grated potatoes, pour whipped eggs and spices, mix it. If the paste is too washy, pour in several spoons of flour. Fry pancakes in oil. It is delicious with tomato and mushroom sauce.

PANCAKES WITH THE FILLING

Prepare paste for grated pancakes. Into heated oil put paste with the spoon, make a hole on the middle of each pancake, put a filling on it, and put another layer on the top. When one side will fry, turn and fry another one. Pork, chicken, fish, and cut sausages are suitable for the filling.

“BULVINUKAI”

Grate about 1.5 kg of potatoes; strain a little but not as much as for “cepelinai”. Peg 2-3 eggs into grated potatoes put in about 300-500 g of not sour curd, salt and mix. Put the paste into heated grease, and when fried put in to the cattle, pour in a glass of water, put on 150 g of margarine and stew.

PANCAKES OF MY CHILDHOOD

Grate peeled potatoes, all grated mass pour into the cheese bag and press. (My mother did that in the evening). In the morning take out the mass, peg the eggs, salt, put in laurel leaves, and pour clabber to make the consistence as for pancake paste. Mix well everything, do not leave clabber pieces. Fry pancakes dry, better in the teflon pan. When fried put into well-oiled baking tray, cover it and put into stove for baking bread. Bake until pancakes become sear. When seared take out from the baking tray do not let to saturate with grease.

Pancakes are the most delicious when baked in the stove.

PANCAKES WITH POTATOES

100 g of flour, a glass of milk, an egg, a porringer of cut to quadrates potatoes (about scattering), oil.
Heat the oil in the pan, pour in cut potatoes, and fry until brown. Mix the paste from flour, egg, and milk, pour into it fried potatoes. Mix and fry as the usual pancakes. Not only potatoes can be put in the paste, you can put cut sausage, minced pickled mushrooms, or fish as well.

POTRAWY Z TARTYCH ZIEMNIAKÓW

PL

CEPELINY

Dla przygotowywania ciasta potrzebujemy 10 surowych tartych ziemniaków i 5 gotowanych, 50 g farszu wieprzowego, 50 g farszu wołowego, 1 cebulą i przyprawy.

Oczyszczane tarte ziemniaki wycisnąć i zamiesić z przecierem gotowanych ziemniaków. Z ciasta przygotować kluski do wnętrza wkładając do wnętrza przygotowane nadzienie. Nadzienie przygotowywać z farszu wieprzowego i wołowego razem z podpiekaną cebulą i przyprawami. Gotować koło 30 min, podawać z sosem ze skwarkami.

BABCIE PLACKI

1 l tarty ziemniaków, 3 jajka, 6 łyżek kaszy manowej, szklanka tartych jabłek, sól, tłuszcz dla.

Do tarty ziemniaków dodać jajka, wsypać kaszę, posolić, dodać jabłka, wszystko wymieszać. Smażyć niewielkie placki.

CEPELINY SMAŻONE Z GOTOWANYM MIĘSEM

1 l przygotowanego ciasta dla cepelinów, 200 g mięsa gotowanego, cebula, jajko, 2 łyżki moczonej bułeczkę, 100 g tłuszcza, 100 g śmietany, pieprz mielony, sól.

Dla przygotowania nadzienia zemleć mięso, dodać moczoną bułeczkę, smażoną cebulę, wbić jajko, posolić, wsypać pieprz, wszystko zmieszać. Z przygotowanego ciasta robić cepeliny wkładając C nadzienie. Smażyć w piekarniku na rozgrzanym tłuszcza. Upieczone położyć do półmisku, zalać śmietaną.

Cepeliny można smażyć w piekarniku z nasypaną pokrajaną słońiną, a pod koniec smażenia zalać śmietaną i jeszcze trochę smażyć. Zamiast mięsa cepeliny mogą być nadziane twarogiem.

PICA Z ZIEMNIAKÓW

10 ziemniaków, 4 marchewki, por, 3 jajka, 2 pomidora, słodki pieprz strąkowy, szklanka śmietany, wędzona kiełbasa albo szynka, sól, „Vegeta”.

Ziemniaki i marchewki zetrzeć, dołożyć pokrojony por, wbić jajka, wsypać przyprawy. Wszyst-

ko dobrze wymieszać, zlać do posmarowanej tłuszczem blachy, wyrównać. Na wierzchu wcisnąć kawałczki kiełbasy albo szynki, trochę piec w piekarniku, potem dołożyć pomidory, pokrojony pieprz, zalać śmietaną i jeszcze piec koło 10 min. Jeść tylko na gorąco.

GOŁĄBKI Z ZIEMNIAKÓW

12 ziemniaków, 6 marchewek, 2 pory, 2 gotowanych jajka, szklanka ryżu, seler, „Vegeta”, sól, majeranek, liście kapusty.

Obierane ziemniaki i marchewki zetrzeć na grubo. Pory, seler, jajka rozdrobić na małe kawałeczki. Ryż zalać wrzątkiem, pozostawić do wymoknięcia, a po ostudzeniu zmieszać z pozostałymi produktami, dodając przyprawy. Liście kapusty przygotowywać tak samo, jak i dla zwyczajnych gołąbków, nafaszerować przygotowanym nadzieniem, zgiąć i upiec. Podawać z sosem pomidorowym lub majonezem. Smaczne sajaki gorące, tak i zimne.

DZUKSKIE KLUSKI („ZIMNE NOSY”)

1 kg ziemniaków, 3 łyżki mąki (lepiej gryczanej), sól. Dla nadzienia: szklanka maku oparzonego wrzątkiem, łyżka cukru, łyżka mąki.

Ziemniaki obrać, zetrzeć, odcedzić, dodać mąkę gryczaną, posolić. Zagnieść ciasto, wywałkować, pokrajać na kawałczki kwadratowe 10x10 cm, na które położyć jedną łyżkę nadzienia dwukrotnie mielonego maku z cukrem. Nadzienie wyrównać, zwinąć w wałeczek, rzucić do wrzącej posoloniej wody i gotować, dopóki się nie podnieśie.

Ta potrawa przyszła chyba z minionego stulecia, bo moja matka nauczyła się ją gotować teściowej. Jemy w Zaduszki po powrocie z cmentarza.

„WARIATKI“

Ziemniaki obrać, utrzeć, odcedzić. Ugotowane ziemniaki obrać i utłuc. Obie masy zagnieść, dodać osadzoną mąką ziemniaczaną, posolić. Z ciasta formować niewielkie kluski, rzucić do wrzącej posolonej wody. Ugotowane podawać z sosem śmietankowym albo skwarkami.

KISZKA NADZIEWANA ZIEMNIAKAMI (WEDARY)

10-12 ziemniaków, 3 fylki tłuszczu, 2 jaja, pieprz, sól, cebule, jelita cienkie wieprzowe.

Ziemniaki obrać, zetrzeć. Oczyszczone cebule pokrajać, przesmażyć na tłuszczu i wymieszać w miazdzie ziemniaczanej. Wbić jajko, wsypać mielony pieprz, posolić, wymieszać. Masę ułożyć w jelitach (nie twardo), końce zawiązać. Gotować w garnku w niewielkiej ilości wody. Ugotowane wyjąć, pokrajać, zalać sosem z podsmażonej słoniny albo innym.

WEDARY Z GRZYBAMI

Suszone grzyby podsmażyć razem ze słoniną i cebulami. Ziemniaki obrać, zetrzeć, trochę odcedzić, położyć do miazgi podsmażone grzyby, posolić, wymieszać. Masę ułożyć w jelitach i piec w piekarniku. Podawać ze skwarkami.

ŻOŁĄDEK WIEPRZOWY NADZIEWANY ZIEMNIAKAMI

Ciemną stronę żołądka pilnie wymyć płynącą wodą, oskrobać nożem, wetrzeć mieszanką z soli, mielonego pieprza, tartego czosnku, liścia laurowego, przygnieść i wytrzymać w lodówce przez 2 dni.

Ziemniaki zetrzeć i przygotować jak do wedarów. Masę zalać do żołądku, ale tylko do polowy jego objętości, zaszyć i piec dość długo, dopóki żołądek się podrumieni, dostanie pięknego koloru brązowego. W czasie upieczenia się żołądek się wydyma, więc trzeba go skłuć, aby wyszło powietrze. Żęby nie przypalił tłuszcz w blasze, gdy żołądek wydyma się, trzeba koło żołądku położyć połówki obranych ziemniaków, wcierane kminkiem, solą i pieprzem.

KRUCHY PLACEK ŻYDOWSKI

1 kg ziemniaków, 400 g cebuli, słonina, główka czosnku.

Ziemniaki obrać, utrzeć, lekko odcedzić. Na patelni podsmażyć pokrajaną słoninę, podsmażyć cebule, dać do miazgi ziemniaczanej. Wsypać pokrajany czosnek. Ciasto wymieszać, położyć do posmarowanej tłuszczem blachy i piec w średnio gorącym piekarniku do pojawienia się pięknego żółtego koloru.

KRUCHY PLACEK ŚWIĄTECZNY

1 l miazgi ziemniaczanej, 0,51 mielonego kurzego mięsa, 2 jaja, szklanka mielonych suszonych grzybów, 100 g wędzonej słoniny, 50 g masła, 2 cebule, 2 łyżki moczonej bułeczkii, szklanka śmietany, mielony pieprz, sól.

Sloninę pokrajać, podsmażyć razem z cebulą, wlać do miazgi, posolić, wymieszać. Do mięsa puścić jajko, dodać moczoną bułeczkę, wsypać podsmażoną cebulę, wymieszać. Do ugotowanych mielonych grzybów dodać jajko, wsypać podsmażoną cebulę, pieprz, wymieszać. Z mięsa kurzego sformować kluski, nafaszerować je grzybami i odrobiną masła, położyć w przygotowane naczynie do pieczenia, zalać miazgą. Piec w piekarniku koło 1 godziny. Podawać ze śmietaną.

KRUCHY PLACEK ZE ŚMIETANĄ

Obrać, utrzeć ziemniaki w ilości, jaką potrzebujemy, potem podsmażyć słoninę razem z dużą cebulą, rzucić parą garści dobrych ugotowanych grzybów, poddusić, położyć do miazgi. Wbić jajko, posolić według smaku, zalać do blachy i do piekarnika. Piec około 50-55 min. Jeść z białym sosem śmietankowym albo z skwarkami.

KURA W KRUCHYM PLACKU ZIEMNIACZANYM

Kura, 15 ziemniaków, jajko, cząstka czosnku, szklanka mleka, sól, masło.

Wcierać kurę rozdrobnionym czosnkiem i solą, położyć ją do garnku do duszenia.

Ziemniaki obrać, zetrzeć, posolić, wbić jajko, zaparzyć wrzącym mlekiem i wymieszać. Tą masą zalać kurę, żeby ona była całkiem pokryta. Piec w piekarniku 1-1,5 godziny. Podając trochę polać roztopionym mastem.

GĘŚ NADZIEWANA ZIEMNIAKAMI

1,5 - 2 kg ziemniaków, gęś 3-4 kg, 2 jaja, 3 łyżki mąki, 0,5 szklanki śmietanki, 5 części czosnku, sok cytrynowy, 2 łyżki soli, szklanka śmietany, tłuszcz, pieprz gorzki i pachnący, muszkat. Podstawową przyprawą gęsią jest rozdrobnione wierzchołki piórnika (lepiej suszone).

Jeszcze trzeba będzie 200 g śliw suszonych bez pestki, 100 g suszonej moreli.

Wymieszać pieprz mielony, piólnik, 1,5 łyżki soli, ucierany czosnek i sok cytrynowy. Tą mieszaną ze wszystkich stron wcierać wypatrzoną gęś, szczerelnie zakryć i całą dobę przechować w chłodnym miejscu. Przed pieczeniem oczyścić z gęsi przyprawy, osuszyć, posypać mielonym muszkatem. Obrań ziemniaki zetrzeć, lekko odcedzić, dodać jajka, mąkę, sól, zalać śmietankę, a także złożyć moczone i osuszone owoce. Masę ziemniaczaną włożyć do gęsi, sztyjel i brzuch zaszyć, szew posmarować tłuszczem, a całą gęś pomazać śmietaną (0,5 szklanki). Gęś położyć do blachy, przykryć folią i piec w piekarniku. Piec jedną godzinę, potem wyjąć, znów pomazać śmietaną i piec jeszcze godzinę. Po tym zdjąć folię i piec jeszcze 30 min, aby gęś podramieniła się.

Gęś jest upieczena, jeżeli udko lekko wykręci się, a przy ukłuciu mięso piersiowe jest miękkie.

Upieczoną gęś najpierw przekroić na pół, wyjąć nadzienie, po tym pokroić na kawałki. Gęś bardzo dobrze smakuje z sałatką owocową lub warzywną.

KRUCHY PLACEK ZIEMNIACZANY ZE ŚWINIĄ GŁOWĄ

20 dużych ziemniaków, 1 kg wędzonej głowy świni, 2 jajka, 200 g margaryny, szklanka mleka, 2 łyżki bułki tartej, marchew, cebula, liść laurowy, 150 g słoniny.

Porąbaną i wymoczoną głowę świni pomyć, położyć do garnku i gotować razem z warzywami I liściem laurowym, dopóki mięso nie zacznie oddzielić się lekko od kostki. Oddzielone mięso pokrajać na małe kawałczki.

Utarte ziemniaki zalać wrzącym mlekiem, dodać 100 g roztopionej margaryny, ubite jajka, posolić, dokładnie wymieszać. Blachę posmarować margaryną, posypać bułką tartą, wtedy warstwami zakładać miazgę i mięso. Górną warstwą musi być z ziemniaków. Piec w piekarniku 45 min, ciągle podlewając margaryną. Podawać z sosem ze słoniny i cebuli.

KRUCHY PLACEK DZIADKÓW

21 miazgi, 1,5 szklanki oleju, 3 cebule, 3 jabłka, 5 śliw, 2 marchewki, łyżka kminku, 50 g sera fermentowanego.

Pokrajane cebule podsmażyć na oleju, marchewkę utrzeć na grubo i położyć do odcedzonej miazgi. Zasypać kmink, sól, wrzucić pokrajane na cząstki jabłka, śliwy bez kostki. Miazgę zalać do posmarowanej tłuszczem blachy, piec w ciągu 1,5 godziny. Wyjąć z blachy, pokrajać, położyć do talerzu, posypać tarty serem.

PL

PLACKI

PLACKI Z KASZĄ GRYCZANĄ

6 dużych ziemniaków zetrzeć, zalać 2 ubite jajka, posolić, położyć ugotowaną kaszę gryczaną, wymieszać. Placki wypiekać na dobrze rozpalonym oleju. Podawać ze śmietaną lub roztopionym masłem.

PIKANTNIE PLACKI

500 g ugotowanych ziemniaków, 250 g tartego sera fermentowanego, 2 żółtka, jedno jajko, 3 łyżki mlenej tartej bułki, sól. Pieprz, muszkat, tłuscz do smażenia.

Ziemniaki utrzeć, zasypać ser, dodać żółtka, sól, pieprz, mielony muszkat, tartą bułkę. Zamieszone ciasto wyrównać do grubości 0,5 cm, wycisnąć krążki i smażyć na rozpalonym tłuszu. Smakuje z kiefrem albo sałatką warzywną.

PLACKI Z KAPUSTĄ

400 g kwaszonej kapusty, 1 kg miazgi ziemniaczanej, 2 jajka, cebula, sól, pieprz, kmink, olej.

Kapustę drobno porąbać i dusić bez wody 15 min. Ochłodzić, zlać zbytek soku, wymieszać z miazgą. Drobno pokrajaną cebulę podsmażyć na oleju, wsypać do miazgi, dodać ubite jajka, przyprawy, wymieszać. Jeśli ciasto zbyt płynne, dodać parę łyżek mąki. Placki smażyć na oleju. Dobrze smakuje z sosem pomidorowym albo grzybowym.

PLACKI Z NADZIENIEM

Przyprawić zwykle ciasto do placków ziemniaczanych. Do rozpalonego tłuszu kłaść łyżką ciasto, w środku każdego placku robić jamkę, do tej jamki położyć nadzienie, a nad nim jeszcze łyżką ciasta. Gdy jedna strona placka się obsmaży, przewrócić i obsmażyć drugą stronę. Jako nadzienie może być resztki gotowanej wieprzowiny czy drobiu, ryba, rozdrobnione kiełbaski.

ZIEMNIACZANKI

Zetrzeć 1,5 kg ziemniaków, trochę odcedzić, ale nie tak mocno, jak do cepelinów. Do miazgi wbić 2 3 jajka, dodać 300 500 g twarogu, posolić i wymieszać. Ciasto łyżką kłaść do rozpalonego tłuszu, a po obsmażeniu ułożyć do garnku, zalać szklanką wody, dodać 150 g margaryny i dusić.

PLACKI Z MOJEGO DZIECIŃSTWA

Zetrzeć obrane ziemniaki, miazgę wlać do worku do wyroby sera z twarogu i przycisnąć. (Moja

matka to robiła wieczorem). Rano masę wyjąć, wbić jajka, wsypać sól, tartego liścia laurowego, wlać kwaśnego mleka tyle, aby ciasto stało gęste, jak do pieczenia placków. Wszystko dokładnie wymieszać, żeby nie pozostały kuleczki kwaśnego mleka. Piec placki na sucho, najlepiej na patelni z teflonu. Upieczone placki położyć do blachy, grubo posmarowanej tłuszczem, przykryć, stawiać do piecu chlebowego i piec, dopóki placki podpieką się. Podpieczone, jeszcze skwierczące wyjąć z blachy, aby nie nasiąkły tłuszczu. Pieczone w piecu placki są najsmaczniejsze.

PLACKI Z ZIEMNIAKAMI

100 g mąki, szklanka mleka, jajko, miseczka (mniej więcej garście) ziemniaków pokrajanych w kostkę, olej.

Rozpalić olej w patelni, wsypać pokrajane w kostkę ziemniaki i podsmażyć na rumiano. Z mąki, jajka i mleka zamiesić ciasto, do niej położyć podgrzane ziemniaki. Wymieszać i piec jak zwykle bliny. Do ciasta można wkładać nie tylko ziemniaki, ale i pokrajaną kiełbaskę, zdrobnione grzyby czy rybę.

БЛЮДА ИЗ ТЕРТОЙ КАРТОШКИ

RU

ЦЕППЕЛИНЫ

Для теста цеппелинов понадобится 10 сырых тертых и 5 вареных картофелин, а для начинки 50 г фарши свинины, 50 г фарши говядины, 1 лук и приправа.

Выжать очищенную, натертую картошку и замесить с кашей из вареной картошки. Из теста приготовить клецки, а во внутрь положить приготовленную начинку. Начинку приготовить из фарша свинины и говядины с поджаристым луком и приправой. Варить около 20 мин., подать с подливкой из шкварки.

БАБУШКИНЫ БЛИНЧИКИ

1 л картофельной мезги, 3 яйца, 6 ложек манной крупы, стакан тертых яблок, соль, масло для поджарки.

Заболтать яйца в картофельную мезгу, ссыпать крупу, посолить, положить яблоки, все размешать. Жарить небольшие блинчики.

ЖАРЕНЫЕ ЦЕППЕЛИНЫ С ВАРЕНЫМ МЯСОМ

1 л приготовленного теста для цеппелинов, 200 г варенного мяса, лук, яйцо, 2 ложки моченой булочки, по 100 г масла и сметаны, молотого перца, соли.

Смolisty мясо для начинки, положить намоченную булочку, поджаристый лук, заболтать яйço, посолить, всыпать перец и перемешать. Из теста делать цеппелины с мясной начинкой, жарить их на сковорodze с нагретым маслом, изжаренные цеппелины положить в небольшое блюдо, залить сметanой.

Цеппелины можно жарить и в духовке, засыпать резanym salom, a под конец жarki zalitъ smetanой и еще немножко поджарить.

Вместо мясной начинки цеппелины можно начинить tworogom.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ПИЦА

10 картofelin, 4 morkovki, porей, 3 яйца, 2 pomidora, сладкий стручковый перец, стакан smetany, kопченой kolbasы или vетчина, соль, «Vegeta».

Kartošku i morkovь natереть, положить rезaný porей, заболtать яйца, засыпать приправу. Все хорошо перемешать, положить w масленую форму, уровнять. Na верху vmyatъ kusochki kolbasы или vетчины, обжарить w духовке, obložitъ lomtikami pomidorow, perca, zalitъ smetanой i еще 10 min. жарить. Kушать только горячее.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ГОЛУБКИ

12 картофелин, 6 морковей, 2 порея, 2 вареные яйца, сельдерей, стакан риса, «Вегета», соль, майоран, листья капусты.

Очищенную картошку и морковь крупно натереть. Порей, сельдерей яйца измельчить. Рис залить кипяченой водой, оставить размякнуть, а когда остынут перемешать со всеми остальными продуктами, засыпать приправу. Листья капусты приготовить как для обычных голубцов, положить на них начинку из картошки, сложить и испечь. Подать с томатным соусом или майонезом. Вкусно когда горячие и когда холодные.

ДЗУКСКИЕ ВАРЕНИКИ

1 кг картошки, 3 ложки муки (лучше всего гречиха), соль.

Для начинки: мак, ошпаренный одним стаканом кипяченой воды, ложка сахара, стертую ложку муки.

Натереть очищенную картошку, сцедить через марлю, засыпать муку гречихи, посолить. Замесить тесто, выкатать ее, разрезать квадратами 10×10. На квадрат положить ложку начинки – 2 раза с сахаром молотого мака, расстилать ровным слоем, завернуть в каточек, бросить в соленую кипяченую воду и варить пока поднимется на поверхность.

Это блюдо наверняка прибыло из прошлого столетия, потому что моя бабушка научилась у своей свекрови. Кушаем вечером Дня поминовения усопших, когда замерзшие возвращаемся с кладбища.

«БЯПРОТУКАЙ»

Очистить картошку, натереть, сцедить. Очистить вареную картошку, размолоть. Обе массы замесить, положить настоящий крахмал, посолить. Из теста сделать небольшие клецки, бросить в соленую кипяченую воду. Когда сварятся, подать с подливкой из шкварки и сметаны.

ВАРЕНАЯ КАРТОФЕЛЬНАЯ КОЛБАСА

10-12 картофелин, 3 ложки масла, 2 яйца, перец, соль, лук, тонкие кишки свиньи.

Натереть очищенную картошку. Поджарить на жире разрезанный лук и слить в мезгу. Заболтать яйцо, засыпать молотый перец, посолить, перемешать. Мезгу наложить в кишки (не твердо), концы завязать. Варить в кастрюле с небольшим количеством воды. Когда сварятся, выловить, разрезать на куски, залить поджаренным салом или другим соусом.

КОЛБАСА С ГРИБАМИ

Сушеные грибы поджарить вместе с салом и луком.

Очистить картошку, натереть, немножко сцедить, положить поджаренные грибы, посолить, размешать. Мезгу запихать в кишки и жарить в духовке. Подать с подливкой из шкварки.

ЖЕЛУДОК СВИНЫЙ, НАЧИНЕННЫЙ КАРТОШКОЙ

Темную сторону желудка свиньи хорошо помыть под текучей водой, очистить ножом, втереть смесью из соли, молотого перца, перетолченного чеснока, лаврового листа, надавить и 2 сутки держать в холодильнике.

Натереть картошку и приготовить как для колбасы. В желудок налить мезги, но не больше чем половину его объема, зашить и жарить достаточно долго, пока желудок становится красивого коричневого цвета, немного пригоревшее. Когда во время жарки желудок надувается, надо его переколоть, чтобы вышел воздух. Для того, чтобы в сковороде не горели жиры, когда надувается и поднимается желудок, вокруг него положить половинки очищенной картошки, втертые тмином, солью и перцем.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА ПО-ЕВРЕЙСКИ

1 кг картошки, 400 г лука, сала, головка чеснока.

Натереть очищенную картошку, немножко сцедить. На сковороде поджарить резаное сало, поджарить лук, слить в мезгу. Положить резаный чеснок. Размешать тесто, встряхнуть в сковороду, смазанную жиром и жарить в духовке среднего жара, пока красиво пожелтеет.

ПРАЗДНИЧНАЯ КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА

1 л картофельной мезги, 0,5 л молотой курятины, 2 яйца, стакан молотых сушеных грибов, 100 г копченого сала, 50 г масла, 2 лука, 2 ложки моченой булочки, стакан сметаны, молотый перец, соль.

Разрезать сало, поджарить вместе с луком, слить в мезгу, посолить, размешать. Заболтать яйцо в мясо, положить моченую булочку, положить поджаристый лук, размешать.

Заболтать яйцо в вареные молотые грибы, положить поджаристый лук, перец, соль, размешать.

Из курятины сделать клецки, начинить их грибами и кусочком масла, положить в форму печения, залить мезгой. Печь в духовке примерно 1 час. Подать со сметаной.

ЗАПЕКАНКА СО СМЕТАНОЙ

Очистить, натереть картошки сколько нужно, потом поджарить сало с большим луком, бросить пару горстей хороших вареных грибов, тушить, положить в мезгу. Заболтать яйцо, добавить соли по вкусу, ссыпать в форму печения и – в духовку. Печь примерно 50-55 мин. Кушать с белой подливкой из сметаны и шкварки.

КУРИЦА В ПОСТЕЛИ КАРТОФЕЛЬНОГО ЗАПЕКАНКИ

Курица, 15 картофелин, яйцо, долька чеснока, стакан молока, соль, масло.

Курицу втереть размельченным чесноком и солью, положить ее в пропариватель. Очистить картошку, натереть, посолить, заболтать яйцо, залить кипяченым молоком и перемешать. Мезгу слить на курицу, чтобы ее покрыли полностью. Печь в духовке 1-1,5 часа. При подаче залить растопленным маслом.

ГУСЬ С КАРТОФЕЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ

1,5-2 кг картошки, 3-4 кг гуся, 2 яйца, 3 ложки муки, 0,5 стакана сметаны, 5 долек чеснока, лимонный сок, 2 ложки соли, стакан сметаны, жир, горький и пахучий перец, мускатный орех. Основная приправа для гуся – размельченные верхушки чернобыльника (лучше всего сушеные).

Еще понадобится 200 г сущеной сливы без косточек, 100 г сущеных абрикосов.

Молотый перец, чернобыльник, 1,5 ложки соли, растертый чеснок, лимонный сок перемешать. Этой смесью со всех сторон натереть выпотрошенного гуся, плотно накрыть и сутки держать в прохладном помещении.

Перед выпечкой очистить гуся от приправы, осушить, посыпать молотым мускатом. Натереть очищенную картошку, немножко сцедить, тогда заболтать яйцо, ссыпать муку, соль, слить сливки, положить размоченные и осушенные фрукты. Массу картошки положить во внутрь гуся, горло и живот зашить, швы помазать жиром, а всего гуся покрыть 0,5 стаканом сметаны. Гуся положить в сковороду, прикрыть фольгой и жарить в духовке. Когда пройдет час, вновь покрыть сметаной, жарить еще час. Тогда снять фольгу и еще жарить 30 мин., чтобы гусь поджарился.

Птица считается изжаренной, если бедро легко крутится, а при тыканье мясо бедра мягкое. Изжаренного гуся сначала перерезать по полам, вынуть начинку, тогда разрезать всю птицу. Гусь очень вкусен с салатом из фруктов и овощей.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С КОПЧЕНОЙ ГОЛОВОЙ СВИНЫ

20 больших картофелин, 1 кг копченой головы, 2 яйца, 200 г маргарина, стакан молока, 2 ложки сухарей, морковь, лук, лавровый лист, 150 г сала.

Рубленую и вымоченную голову свинины помыть, положить в кастрюлю и варить с овощами и лавровым листом, пока мясо легко отделяется от кости. Отделенное мясо порезать на мелкие кусочки.

Натертую картошку залить кипяченым молоком, слить 100 г растопленного маргарина, взбитые яйца, посолить, хорошо перемешать. Сковороду растереть маргарином, посыпать сухариками, тогда положить слой мезги, слой мяса и т.д. Верхний слой должен быть из мезги. Печь 45 мин. в духовке, часто поливая растопленным маргарином. Подать с подливкой из сала и лука.

ЗАПЕКАНКА СТАРИЧКОВ

2л мезги, 1,5 стакана масла, 3 лука, 3 яблока, 5 слив, 2 моркови, ложка тмина, 50 г ферментного сыра.

Размельченный лук поджарить на масле, морковь крупно натереть и положить в сцедившую мезгу. Сыпать тмин, соль, ломтиками резаные яблоки, сливы без косточек. Тесто слить в сковороду, размазанную жиром, жарить 1,5 часа. Испеченного резать на кусочки, положить в тарелку, посыпать тертым ферментным сыром.

(RU)

БЛИНЫ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛИНЫ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШОЙ

Натереть 6 небольших картофелин, слить 2 взбитые яйца, посолить, положить гречневую кашу, перемешать. Блины печь в хорошо нагретом масле. Подать со сметаной или растопленным маслом.

ПИКАНТНЫЕ БЛИНЧИКИ

500 г вареной картошки, 250 г тертого ферментного сыра, 2 желтка, яйцо, 3 ложки молотых сухарей, соли. Перец, мускатные орехи, жир для печения.

Смоловть картошку, сыпать сыр, положить желтки, заболтать яйцо, сыпать соль, перец, молотый мускат, сухари, тесто раскатать толщиной 0,5 см, выдавить ролики и печь в нагретом жиру. Вкусно с кефиром или салатом из овощей.

БЛИНЧИКИ С КАПУСТОЙ

400 г квашеной капусты, 1 кг натертых яблок, 2 яйца, лук, соль, перец, тмин, масло.

Капусту мелко изрубить и в своем соку туширь 15 мин. Охладить, слить избыток сока, размешать с мезгой. Мелко изрубленный лук поджарить на масле, положить мезгу, слить взбитые яйца, сыпать приправу, размешать. Если тесто получится жидким, сыпать пару ложек муки. Блинчики жарить на масле. Вкусно с томатным соусом или грибной подливкой.

БЛИНЫ С НАЧИНКОЙ

Приготовить тесто натертых блинов. В нагретый жир ложкой положить тесто, в серединке каждого блина сделать ямку, в нее положить начинку, наверху еще положить ложку теста. Когда обжарится одна сторона блина, перевернуть и обжарить другую. Для начинки подходит остатки вареной свинины или птичьего мяса, рыба, размельченные колбаски.

КАРТОФЕЛЬНИКИ

Натереть примерно 1,5 кг картошки, немножко сцедить, но не так, как для цеппелинов. Заболтать в мезгу 2-3 яйца, положить примерно 300-500 г не кислого творога, посолить и

перемешать. Ложкой тесто положить в нагретый жир, а поджаренные положить в кастрюлю, налить стакан воды, положить 150 г маргарина и тушить.

БЛИНЫ МОЕГО ДЕТСТВА

Натирать очищенную картошку, всю мезгу слить в мешок для сыра и давить. (Моя мама это делала с вечера). Утром вынуть массу, заболтать яйца, всыпать соль, растертый лавровый лист, налить простоквашу столько, чтобы получилась масса такой густоты как тесто блинов. Все очень хорошо перемешать, чтобы не осталось комочеков простокваша. Жарить блины сухо, лучше всего в тефлоновой сковороде. После выпечки положить в сковороду, густо растерть жиром, прикрыть, засунуть в хлебопекарню и печь, пока блины поджарятся. Когда изжарится, вынуть из сковороды, чтобы было меньше жира.

Блины, выпеченные в печке, самые вкусные.

БЛИНЫ С КАРТОШКОЙ

100 г муки, стакан молока, яйцо, небольшое блюдце картошки, резаной кубиками (примерно пригоршня), масло.

Нагреть масло в сковороде, положить кубиками резаную картошку и поджарить до рыжеватого цвета. Из муки, яйца и молока замесить тесто, ссыпать в нее поджаренную картошку. Перемешать и жарить как обычные блины. В тесто можно положить не только картошку, но и резаную колбасу, размельченные маринованные грибы или рыбу.

RĪVĒTU KARTUPEĻU ĒDIENI

(LV)

CEPELĪNI

Cepelinu mīklai vajadzīgs -10 svaigu sarīvētu un 5 vārītu kartupeļu, bet pildījumam 50 g maltas cūkgālas, 50 g maltas liellopu gālas, 1 sīpolis un garšvielas.

Notīrītus, sarīvētus kartupeļus nospiest un samīcīt ar vārītu kartupeļu biezputru. No mīklas izveidot kukuļus, vidū ielikt sagatavoto pildījumu. Pildījumu gatavot no maltas cūkgālas un liellopu gālas ar sacepinātiem sīpoliem un garšvielām. Vārīt ap 20 min., pasniegt ar skrandžu mērci.

VECĀSMĀTES PANKŪKAS

1 l sarīvētu kartupeļu masas, 3 olas, 6 ēdamkarotes mannas putraimu, glāze sarīvētu ābolu, sāls, tauki cepšanai.

Sarīvētu kartupeļu masā ielikt olu, iebērt putraimus, ielikt sāli, ābolus, visu izmaisīt. Cept nelielas pankūkas.

CEPTI CEPELĪNI AR VĀRĪTU GAĻU

1 l sagatavotas sarīvētu kartupeļu masas, 200 l vārītas gālas, sīpolis, ola, 2 ēdamkarotes izmērcētas smalkmaizītes, 200 g tauku, 200 g krējuma, malti pipari, sāls.

Pildījumam gaļu samalt, ielikt izmērcētu smalkmaizīti, apcepinātu sīpolu, olu, sāli, piparus un izmaisīt. No cepelinu mīklas izveidot cepelinus ar gājas pildījumu, cept pannā sakarsētos taukos, izceptus likt blodiņā, pārliet ar krējumu.

Cepelinus var cept arī cepeškrāsnī, pārkaisot sagrieztu gabaliņos speķi, bet beidzot cepšanu pārliet ar krējumu un mazliet pacepināt.

Gājas vietā cepeliniem var lietot biezpiena pildījumu.

KARTUPEĻU PICA

10 kartupeļu, 4 burkāni, krokuss, 3 olas, 2 tomāti, saldais pākšaugu pipars, glāze krējuma, kūpināta desa vai šķīnķis, sāls, "Vegeta".

Kartupeļus un burkānus sarīvēt, ielikt sagrieztu krokusu, olas, iebērt garšvielas. Visko labi izmaisīt, likt ar taukiem ieziestā veidnē, nogludināt. Virsū iespiest desas vai šķīnķa gabaliņus, apcept cepeškrāsnī, aplikt ar tomātiem, piparu šķēlītēm, pārliet ar krējumu un cept vēl ap 10 min. Galdā šo ēdienu pasniedz tikai karstu.

KARTUPEĻU KĀPOSTU TĪTENI

12 kartupeļu, 6 burkāni, 2 krokusi, 3 vārītas olas, selerija, glāze rīsu, "Vegeta", sāls, majorāns, kāposta lapas.

Notīritus kartupeļus un burkānus rupji sarīvēt. Kroksu, seleriju, olas sasmalcināt. Rīsus apliet ar verdošu ūdeni, līdz rīsi uzbrīst, un atdzesētus samaisit ar visiem pārējiem produktiem, iebērt garšvielas. Kāposta lapas pagatavot tāpat kā lapas parastiem tīteniem, likt kartupeļu pildījumu, salocīt un cept. Pasniegt ar tomātu mērci vai majonēzi. Var lietot gan karstā, gan aukstā veidā.

DZŪKU MAGOŅU VIRTUĻI

1kg kartupeļu, 3 ēdamkarotes miltu (vislabākie griķu milti), sāls.

Pildījumam: glāze magoņu, kas noplaucētas ar verdošu ūdeni, ēdamkarote cukura, nogludināta ēdamkarote miltu.

Notīritus kartupeļus sarīvēt, caur marli nospiest, iebērt griķu miltus, pielikt sāli. Iemicīt mīklu, izveltnēt, sagriezt 10x10 cm kvadrātos. Uz kvadrātu likt karoti pildījuma – 2 reizes samaltas magones kopā ar cukuru, tās pašķirstīt vienādā kārtā, satīt veltni, likt verdošā sālītā ūdeni, vārīt, līdz izcejas. Šis ēdiens ir atcelojis no pagājušā gadījuma, jo mana vecāmāte to izmācījās no savas vīramātes. Mēs šo ēdienu ēdam Mirušo piemiņas dienā, kad sasaluši atgriežamies no kapiem.

"BEZPRĀTĪGIE"

Notīrit kartupeļus, sarīvēt, nospiest. Vārītus kartupeļus nomizot, samalt. Abas masas iemīcīt, ielikt nostājušos cieti, pievienot sāli. No mīklas izveidot nelielus kukulišus, likt verdošā sālītā ūdenī. Gatavus pasniegt ar krējuma un skrandžu mērci.

VĀRĪTA KARTUPEĻU DESA

10 – 12 kartupeļu, 3 ēdamkarotes tauku, 2 olas, pipari, sāls, sīpoli, cūkas tievās zarnas.

Notīritus kartupeļus sarīvēt. Sagrieztus sīpolus apcepināt taukos un salikt masā. Pielikt olu, iebert piparus, sāli, izmaisīt. Masu pildit (mīksti) zarnās, galus aizsiet. Vārīt katlā nelielā ūdens daudzumā. Gatavu izņemt, sagriezt gabaliņos, pārliet ar čurkstinātiem speķa gabaliņiem vai ar citu mērci.

KARTUPEĻU DESA AR SĒNĒM

Žāvētas sēnes apcepināt kopā ar sīpoliem.

Kartupeļus notīrit, sarīvēt, mazliet nospiest, salikt apcepinātas sēnes, pielikt sāli, sajaukt. Masu pildīt zarnās un cept cepeškrāsnī. Pasniegt pārlietu ar skrandžiem.

CŪKAS KUŅĢIS, PILDĪTS AR KARTUPEĻIEM

Cūkas kuņģa tumšo pusī labi nomazgāt zem tekošā ūdens struklas, ar nazi nokasīt, ieberzēt ar sāls, samaltu piparu, saberztu ķiploku, lauru lapu maisījumu, noslogot un 2 diennaktis paturēt ledusskāpī. Kartupeļus sarīvēt un pagatavot tāpat kā desas masu. Kuņģi pildīt ar masu. Piepildīt pusī zarnu tilpuma, aizšūt un cept diezgan ilgi, līdz kuņģis iegūs skaisti brūnu krāsu un kļūs apcepīs. Cepot izpūstu kuņģi vajag sadurstīt, lai izietu gaiss. Lai plātnē tauki nedegtu, kad kuņģis paceļas un izpūšas, apkārt tam novietojet notīritus kartupeļus, sagrieztus divās daļās, ieberzētus ar ķīmenēm, sāli un pipariem.

EBREJU RĪVĒTU KARTUPEĻU KUĢELIS

1 kg kartupeļu, 400 g sīpolu, speķis, ķiploka galviņa.

Notīritus kartupeļus sarīvēt, mazliet nospiest. Pannā pačurkstināt sagrieztu gabaliņos speķi, apcepi-

nāt sīpolus, ieliet masā. Iebērt sagrieztu ķiploku. Miklu izmaisīt, likt plātē, kas ieziesta ar taukiem un cept mērenā siltumā cepeškrāsnī, līdz kļūst skaisti dzeltens.

SVĒTKU KUGELIS

1 l sarīvētu kartupeļu masas, 1,5 l maltas putnu galas, 2 olas, glāze maltu kaltētu sēņu, 100 g kūpināta speķa, 50 g sviesta, 2 sīpoli, 2 ēdamkarotes izmērcētas maizītes, glāze krējuma, mālti pipari, sāls.

Speķi sagriezt gabaliņos, pačurkstināt kopā ar sīpoliem, pieliet sarīvētu kartupeļu masai, ielikt sāli, izmaisīt. Gaļai pievienot olu, izmērcētu maizīti, iebērt apcepinātus sīpolus, sajaukt.

Vārītām samaltām sēnēm pievienot olu, iebērt apcepinātus sīpolus, piparus, sāli, izmaisīt.

No vistas gaļas veidot kukuļus, pildīt ar sēnēm un mazliet sviestu, salikt sagatavotā cepšanas veidnē, pārliet ar sarīvētu kartupeļu masu. Cept cepeškrāsnī ap 1 stundu. Pasniegt ar krējumu.

KARTUPEĻU PLĀTSMAIZE AR KRĒJUMU

Notīrīt, sarīvēt vajadzīgo daudzumu kartupeļu. Pačurkstināt sagriezta speķa gabaliņus ar lielu sīpolu, ielikt divas saujas labu novārītu sēņu, pasautēt, pievienot sarīvētu kartupeļu masai. Pielikt olu, sāli pēc garšas, salikti cepšanas veidnē un ielikt cepeškrāsnī. Cept ap 50-55 min. Pasniegt ar krējuma un skrandžu mērci.

VISTA KARTUPEĻU PLĀTSMAIZES SEGUMĀ

Vista, 15 kartupeļu, ola, ķiploka šķēlīte, glāze piena, sāls, sviests.

Vistu ieberzēt ar sasmalcinātu ķiploku un sāli, ielikt katlā, sautēt.

Kartupeļus notīrīt, sarīvēt, pielikt sāli, olu, apliet ar verdošu pienu un izmaisīt. Sarīvētu kartupeļu masu pārliet vistai, lai visu nosegtu. Cept cepeškrāsnī 1-1,5 stundas. Pasniegt ar kausētu sviestu.

ZOSS AR KARTUPEĻU PILDIJUMU

1,5-2 kg kartupeļu, 3-4 kg zoss, 2 olas, 3 ēdamkarotes miltu, 0,5 glāzes saldā krējuma, 5 ķiploka šķēlītes, citrona sula, 2 ēdamkarotes sāls, glāze krējuma, tauki, rūgtie un smaržojošie pipari, muskatrieksts. Zoss pamata garšviela – sasmalcinātās parastās vībotnes galotnes (vislabākās kaltētas).

Vēl vajadzēs 200 g žāvēto plūmju bez kauliņiem, 100 g žāvēto aprīkožu.

Samaltus piparus, vībotni, 1,5 ēdamkarotes sāls, saberztu ķiploku, citrona sulu sajaukt. Ar šo maišījumu no visām pusēm ieberzīt zosi, cieši aizvākot un vienu diennakti paturēt vēsā telpā.

Pirms cepšanas no zoss notīrīt garšvielas, nosusināt, pārkaisīt ar maltu muskatriekstu. Notīrītus kartupeļus sarīvēt, mazliet nospiest, ieliet saldo krējumu, ielikt izmērcētus un nosusinātus augļus. Kartupeļu masu ievietot zoss vidū, kaklā, vēderā un aizšūt, vīles ieziest ar taukiem, bet visu zosi ieziest ar 0,5 glāzes krējuma. Zosi likt plātē, nosegt ar foliju un cept cepeškrāsnī. Pēc stundas izņemt, atkal ieziest ar krējumu, un cept vēl stundu. Tad noņemt foliju un cept vēl 30 min., lai zoss apceptu.

Putns būs gatavs, ja ciska viegli grozīsies, bet durot krušu vietā gaļa būs mīksta.

Izcepuša zoss vispirms jāpārgriež uz pusēm, tad izņemt pildījumu un sagriezt visu putnu. Zoss loti garšīga ar augļu vai dārzenu salātiem.

KARTUPEĻU PLĀTSMAIZE AR KŪPINĀTU CŪKAS GALVU

20 lielu kartupeļu, 1 kg kūpinātas galvas, 2 olas, 200 g margarīna, glāze piena, 2 karotes rīvmaizes, burkāns, sīpoli, lauru lapiņas, 150 g speķa.

Sakapātu un izmērcētu cūkas galvu nomazgāt, likt katlā un vārīt ar dārzeniem un lauru lapiņām līdz gaļa viegli atdalās no kauliem. Atdalītu gaļu sagriezt smalkos gabaliņos.

Sarīvētus kartupeļus apliet ar karstu pienu, ieliet 100 g izkausētu margarīnu, sakultas olas, pielikt sāli, labi izmaisīt. Cepšanas plāti ieziest ar margarīnu, pārkaisīt ar rīvmaizi, tad likt kartupeļu masu un gaļu pa kārtām. Virsējai jābūt kartupeļu masas kārtai. Cept cepeškrāsnī 45 min., pastāvīgi apliedot ar kausētu margarīnu. Pasniegt ar speķa un sīpolu mērci.

Elektrinė tarkavimo mašina

ELECTRIC GRATER MACHINE/TERKA ELEKTRYCZNA DO WRZYW/
БЫТОВАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕРКА/SADŽIVES ELEKTRISKAIS
RĪVĒŠANAS APARĀTS/ELEKTRILINE RIIVMASIN

LT GARANTIJĀ

1. Šiuo dokumentu garantuojame, kad gaminys neturi gamybinių defektų.
2. Garantinis laikas 30 mēn. Skaičiuojamas nuo pardavimo datos. Tuo atveju, kai nėra parduotuvės atžymos apie pardavimą, garantinis laikas skaičiuojamas nuo pagaminimo datos.
3. Pastebėti gedimai garantiniu laikotarpiu pašalinami nemokamai arba gaminys pakeičiamas.
4. Garantija nenumato nuostolių atlyginimo, jei gaminys buvo neteisingai ekspluatuojamas arba įvyko nelaimingas atsitikimas.

ENG WARRANTY

- 1.By this present, we warrant that the product has no defects of production.
- 2.This is a 30-month warranty. The term is calculated from the purchase-date. In the case if there is no note about the purchase by the shop, warranty term is calculated from the vintage.
- 3.Noticed damages during warrant time are eliminated for free or the product is being changed.
- 4.Warranty does not provide for loss if the product was not correctly exploited or there was an accident.

PL GWARANCJA

1. Niniejszym dokumentem stwierdzamy, że urządzenie jest wolne od wad fabrycznych.
2. Okres gwarancyjny wynosi 30 mies. od dnia sprzedaży. W przypadku braku stempla punktu sprzedaży okres gwarancyjny jest liczony od daty produkcji.
3. Usterki zauważone w okresie gwarancyjnym są usuwane nieodpłatnie lub urządzenie podlega wymianie.
4. Warunki gwarancji nie przewidują odszkodowania za szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem lub w następstwie wypadku.

RU ГАРАНТИЯ

1. Настоящим документом гарантируем, что изделие не имеет производственных дефектов.
2. Гарантийный срок 30 мес. Считается со дня продажи. В том случае, если нет отметки магазина о продаже, то гарантийный срок считается со дня выпуска.
3. Замеченные в период гарантийного срока неисправности устраняются бесплатно или изделие меняется на новое.
4. Гарантия не предусматривает возмещения убытков, если изделие эксплуатировалось неправильно или произошел несчастный случай.

LV GARANTIJA

1. Ar šo dokumentu garantējam, kad izstrādājumam nav nekādu ražošanas defektu.
2. Garantijas laiks – 30 mēneši kopš pārdošanas datuma. Tajā gadījumā, ja nav veikala atzīmes par pārdošanu, garantijas laiks tiek uzskaitīts no izlaides datuma.
3. Garantijas termiņa laikā atklātie defekti tiek novērstī bez maksas vai izstrādājums tiek aizstāts. Garantija neatlīdzina zaudējumus par defektiem, kas radušies nepareizas lietošanas dēļ vai nelaimīga notikuma gadījumā.

GARANTII

1. Käesolevaga anname garantiiid, et tootel ei ole tootmisalaseid defekte.
2. Garantiaega on 30 kuud. Garantiaega arvestatakse alates toote ostukuuupäevast. Juhul, kui ei ole kaupluse märgist toote müügi kohta, garantiaega arvestatakse alates toote ostukuuupäevast.
3. Garantiaja jooksul märgatud defektid kõrvaldatakse tasuta või toode vahetatakse välja.
4. Garantii ei näe ette kulude kompenseerimist toote ebaõige kasutamise või õnnetusjuhtumi puhul.

Garantinīs talonas

WARRANTY TOKEN/ KUPON GWARANCYJNY/ ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН/GARANTIJAS TALONS/GARANTIITALONG

Prašome taloną saugoti ir, sugedus tarkavimo mašinai garantiniu laikotarpiu, pateikti kartu su gaminiu. Be garantinio talono garantinīs remontas neatliekamas.

Please, save the token and if the grater machine brakes during warrant time bring it together with the product. Without warrant token warrant maintenance is not provided.

Należy zachować do końca okresu gwarancyjnego, przedstawić wraz z urządzeniem. Remont gwarancyjny bez kuponu gwarancyjnego nie jest świadczony.

Просим хранить талон и, при порчи терки в период гарантийного срока, предъявить вместе с изделием. Без гарантийного талона гарантийный ремонт не производится.

Lūdzam talonu sargāt un, ja garantijas termiņa laikā rīvēšanas aparātam ir radušies defekti, to iesniedziet kopā ar izstrādājumu. Bez garantijas talona garantijās remonts netiks veikts.

Palume käesolev talong säilitada ja juhul, kui riivmasin läheb katki garantiaaja jooksul, esitada seda koos tootega. Ilma garantiitalongita garantijaremonti ei teostata.

Pagaminta.....
(Made/Producent/Произведено/Izlaides datums/Toodetud)

Patikrinta.....
(TKS seal/Znak kontroli jakości/Печать ТКС/TKN zīmogs/Tehnilise kvaliteedi pitsat)

Gamyklinis Nr.
(Manufacture No/Stempel punktu sprzedazy/Производственный №/
Rūpnīcas Nr/Tootjapoolne toote Nr.)

Parduota.....
(Sold/Nr fabryczny/Продано/Pārdošanas datums/Müüdud)