



VILNIAUS „PELĖDOS“ PRADINĖS MOKYKLOS

4a klasės mokinių

IDĖJOS
VELYKINIAM
STALUI

2021

Receptą užrašė ir iliustravo RASA

Sūrių įdarytos krabų lazdelės

Ingredientai:

- 200g krabų lazdelių tokie kuriuos gerai išsivyniotu
- 750g fermentinio sūrio
- 2 kiaušiniai
- 3 skiltelės česnako
- 100g majonezo

Paruošimo būdas:

Sūri ir kiaušinius stambia trintuve, išspausči česnaka, ir įpilti majonezo. Gerai išmaišyti. Krabų lazdeles atgargiai išvynioti, uždėti sluoksnį įdaro ant viršaus ir survynioti atgal į rulletus.



Saulė šypsosi pro langą
Spinduliais parėmus dangų,
Klega paukščiai, gėlės kvepia
Puošdamos Velykų taką.
Vėl pavasaris pas mus.
Laikas puošti margučius.



Darbelio autoriai: **GABIJA**



KSAVJERAS

Receptą užrašė ir iliustravo ELIJA

Ingredientai

Tešla:

- 200g sviesto (kambario temperatūros)
- 150g Liesos grietinės (12-15%)
- 370g cukraus
- 40g vanilinio cukraus
- 2 citrinos žiūvelės
- 0,5 citrinos sulčių
- 4cm ilgio šviežio imbiero šaknis
- 450g miltų
- 6vnt kiaušinių
- 2,5 a. š. kepimo miltelių
- šūpsnelis druskos

Glaivis:

- 3cm šviežio imbiero šaknis
- 1 citrinos sultys (1 apelsino sultys)
- 200-220g cukraus pudros
- Barantukas



liga:

Tešla:

- Minkštą sviestą el. plakikliu gerai išsukti su cukrumi (apie 3 min).
- Toliau plakedami, po vieno, įmuskite kiaušinius. Plakiti, kol masė tampa puvi ir lenava.
- Sudėkite grietinę, citrinos sultis, ir žiūvelės, bei smulkiai tarkuotą imbierą. Dar kartą išplakite.
- Atskirame inde persijokite miltus, berkite šūpsnelį druskos, kepimo miltelių ir vanilinio cukraus. Įmaišykite ir berkite į sviesto ir kiaušinių masę. Gerai įmaišykite, kad neliktų gumulėlių.
- Tešlą pildkite į sviestu ar riebalais pateptą kepimo formą.
- kepti 190°C orkaitėje apie 1h jeigu keksas viršus pradeda rauduoti pridėkite foliją

Glaivis:

- Įmaišykite citrinos sultis su cukraus pudra turai gautis tiršta, neskidri masė. suberkite smulkiai sutankuotą imbierą ir dar kartą išplakite
- Sukite glaivą ant visiskai atviruso keksų viršaus.



Paukščiai grįžo į namus,
Gėlės išpuošė laukus,
O kiemai pilni vaikučių
Lyg velykinių margučių.



Darbelio autorius: **EDVINAS**

Receptą užrašė ir iliustravo MILENA

VELPKINIAI TINGINIO KIAUŠINIAI

REIKĖS:

1. 210 g sausainių (geriausiai "Gaidelio" karamelinų)
2. 100 g šūdytų žemės riešutų (skrudintų)
3. 200 g karamelinuoto kondensuoto pieno
4. 100 g sviesto
5. 100 g pieniško šokolado

Kaip daryti?

1. Sausainius sutrupiname tiek tiek smulkiau negu tradiciniam tinginiui.
2. Žemės riešutus pasmulkiname ir beriame ant sausainių.
3. Karamelinuotą kondensuotą pieną bei sviestą dedame į puodą ir sutriname iki daugumą vientisos masės.
4. Puodą dedame ant vidutinės ugnies ir maišydami kaitiname iki kol masė bus labai tanki (užvirinti nerūšiai).
5. Karamelinę kremą pilame ant sausainių bei riešutų ir gerai išmaišome.
6. Šildiname masę atvėsti. Tada drieginis rankomis formuojame kiaušinius.
7. Suformuotus vėlypinius kiaušinius dedame ant kepimo popieriumi išklotos lentelės.
8. Dedame į šaldytuvą bent 5-6 valandom.
9. Sustingusius kiaušinius pamirškome į išlypintą šokoladą ir įdedame į šaldytuvą 10 minučių.

SKANAUS!





Darbelio autorė: **RASA**



Darbelio autorius: **PIJUS**

Receptą užrašė ir iliustravo PIJUS

Pusryčių sumuštinukai su sūdyta lašiša,
avokadu ir virtu kiaušiniu

Jums reikės:

Lašišos sūdymui:

1. 0,5kg lašišos.
2. 3 arbatiniai šaukšteliai.
3. 1 arbatinis šaukštelis cukraus.
4. Žiupsnelis pipirų.
5. Žiupsnelis krapų.
6. Citrina

Sumuštinų gamybai:

7. Avokadas.
8. Druska
8. Sūdyta lašiša
8. Tamsi duona.
9. Citrina.
10. Kiaušiniai (pagal poreikį)

Gamybos eiga

Pirmiausiai sūdom lašišą. Pasidarom druskos, cukraus ir pipirų mišinį.

Šiuo mišiniu įtriname lašišą ir įdedam į šaldytuvą.

Lašiša tinkama valgyti po vienos paros, bet skaniausia po 3-4 parų. Prieš valgant labai tinka apšlakstyti citrinos sultimis ir apibarstyti krapais.

Darom sumuštinus. Išverdam kiaušinius. Tada sutrinam avokadą į tyrelę, įberiam šiek tiek druskos ir apšlakstom citrinos sultimis. Šią tyrelę tepam ant duonos riekelės, dedam sūdytos lašišos gabalėlį ir kiaušinio griežinėljį. Viską apibarstome krapais.

Skanaus ;)



Receptą užrašė ir iliustravo PATRICIJA

VELYKINIŲ KONDENSUOTO PIENO KEKSIUKAI

Mums reikės:

- 300g sviesto
- 120g cukraus
- 1 šaukštelis vanilinio cukraus
- druskos
- 4 kiaušiniai
- 320g kondensuoto pieno
- 240g miltų
- 1 šaukštelis kepimo miltelių

Gaminimas

Sviestą atšildome iki kambario temperatūros. Į sviestą dedame cukraus pudrą, vanilinį cukrų, druską ir palaikome, kol masė taps puri. Po vieno įmūšame kiaušinius. Išsijojame miltus, kartu dedame kepimo miltelius, taip pat susijuname kondensuotą pieną ir viską gerai išmaišome.

Masę pilame formelėse ir kepame 170C apie 25-30 min. Iškepęs ir atvėsus keksiukas puošiam lydytu šokoladu, įvairiais pabarstukais.

Kuo daugiau spalvų, kad patačius būtų šmaikštesnis :)



Receptą užrašė ir iliustravo KAROLIS

Pikantiškos salotos

Ruošiantis šv. Velykom ir dažant margučius dažnai jie suskyla arba nusidažo ne taip kaip norim. Netinkami šventiniam stalui margučiai keliauja į pikantiškas salotas. Kiaušinius supjaustom mažais kvadratėliais. Išspaudžiam arba smulkiai supjaustom porą skiltelių česnakų, įtarkuojame mėgiamo geltono sūrio, įdedame kelis šaukštus majonezo. Visus produktus išmaišom. Galima valgyti vienas arba tepti ant batono. Gražiai atrodo ant sumuštinukų batono. Jeigu po šventės keletas sumuštinų atliks ir apdžius, galima pakepti orkaitėje ir turėti skanių piciukų.



Receptą užrašė ir iliustravo ERNESTAS

Vėlykiniai pasisnuoti kiaušiniai

Įvordam kietai kiaušiniui. Žūvam
iš lukšto ir perpjaujam nusiau.

Trupinius išman ir sumaišom su
sūstytai ir, apkeptai džiovintai
baravykai. { masę sudedam
išukitai vieto ir pripjaustom
žolelių. Tą masę sudedam
į baltymų pušelį.

skanaus!!!



Beldžia pavasaris gaivus į duris,
Velykų šventę mums atneša jis.
Įkvėps didį džiaugsmą, suteiks daug jėgų
Pakelti sparnus siekt idėjų naujų!



Darbelio autorė **MILENA**

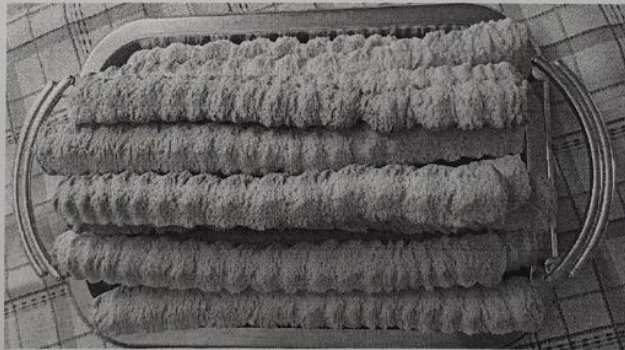
Receptą užrašė ir iliustravo GABIJA

Močiutės naminiai sausainiai

Receptas:

- 350 g sviesto,
- 250 g cukraus,
- 1 a. š. vanilinio cukraus,
- 2 kiaušiniai,
- 100 g majonezo,
- pusė a. š. druskos,
- 2 a. š. kepimo miltelių.
- apie 1 kg 100 g miltų.
- 100 ml kefyro.

Išminhome tešlą ir dedame į šaldytuvą 2 h.
Ištraukę tešlą iš šaldytuvo pradedame gaminti sausainius. Juos galima gaminti su formelėmis arba su mismale. Šarda su sausainiais dedame į 180°C įkaitintą orkaitę. Kepame apie 30 min, kol grašiai pagels. Skanaus!!!



Prisidėjau pintinėle
Aš kiaušinių didelių.
Ant kiekvieno jų po gėlę
Didelę nupiešt galiu!



Darbelių autoriai:

Lukas

Greta

Receptā uźrašē ir ilustravo EMILIJA

Ķdaroti kiaušiniai.

Ingredientai:

1. Vīti kiaušiniai.
2. Konservētas tunas.
3. Krapsi.
4. Kukurūzēsi. korns.
5. Majonezes.
6. Svogūnē laiškai.
7. Daurka, pipirai.



Garnēšana bēdas.

Atuļājam kiaušinius, pūpjamāme per pūse.
Ķ duberē išņemam kiaušinio brynius. Tada ielā-
damē tunā, kukurūzēsi, smulkiētus krapsus, dū-
škā, pipirū, ir majonezē. Visāko samaišām ir gau-
to mazi uzpildāmē kiaušinio pūseles. Pūpūšāmē
smulkiāi pūpūstytāis svogūnē laiškais. Škarsaus!



Receptą užrašė ir iliustravo AUGUSTAS

NETIKRAS žuvis

INGREDIENTAI:

500 gramų faršo

1 vienetas kiaušinis

2 riekės batona

1/4 stiklinis pienu

2 šiltelės česnako

1 šaukštelis čobrelis

1 šaukštelis mairūna

1 šaukštelis paprikos miltelių

1 šaukštelis veltų juodažiu pipiriu

šiek tiek druskos

Aptipimui:

3 šaukštai aliejaus

Papuošimui:

šiek tiek kvapiųjų pipiriu

šiek tiek lauro lapu

PARUOŠIMO BŪDAS:

faršą sudėti į dubenį, įmesti kiaušini, sudėti pienu

mirkytas batona riekelės (virkštara be plutėles),

sudėti prieškamius žoleles bei tarkuota

svogūna su česnaku. Visika gerai išmaišyti.

Mėsą padalinti pusiau ir subraižyti du nedidelius

zūkucius arba viena didesni. Zūkucius sudėti

į kepimo formą ir pipiriu padengti degtel ir burnetas,

o iš lauro lapu - ausytus. Zūkucius apšilti kelioms

200°C orkaitė kepti apie 30 min kol zūkuciu paviršius

varuduos



Kiek margučių, kiek gražių!

Raudonų, margų, žalių!

Vaikai stovi, rankas tiesia,

O kiškėliai - ūsą riečia.



Darbelio autorė: **EMILIJA**



Darbelio autorė: **JUNA**

Receptą užrašė ir iliustravo GRETA

"Mocutės tortas"

Reikės:

kondensuoto pieno,
sviesto,
kiaušinių,
vaisių ar uogų (galima obu),
kepimo miltelių,
miltų,
margarinės sviesto,
grietinės.



Šitam tortui reikės biskvito ir kremas.
Mes gaminsime pirmą biskvitą ir tada kremą.

Biskvitui reikės:

visas pakelis kondensuoto pieno,
100g sviesto,
2 kiaušiniai,
1 šaukštelis kepimo miltelių,
7 šaukštai miltų.

Įdėti į indelį kondensuoto pieno, tada ištrinti sviestą
ir sučioti į indelį. Sučioti 2 kiaušinius, 1 šaukšteli, kepimo
miltelių ir 7 šaukštus miltų. Įdėti 180 laipsnių 15 min.

Kremui reikės:

500g margarinės sviesto,
400g ar 500g grietinės,
cukrus pudras,
citrinų sulčių.



Viską įdėti į indelį ir supulvinti iki koel bus parsi
i grietinės. Išėjus pudulinti 4 daliai, o biskvito irgi 4
dalis. Visa susluoksnuoti. Į viršų kremą dėti gailom
įdėti vaisių ar uogų.

Šaldyti per naktį.

Skanaus!



Anksti rytą saulė teka,
O Velykė garsiai šneka:
- Jau Velykos netoli,
Rinkit kiaušinius visi!



Darbelio autorė: **PATRICIJA**

Receptą užrašė ir iliustravo LUKAS

Kepta višta su daržovėmis

Vištos marinavimui reikia:

gabaliuko sviesto.

vištienos prieskonių, didelio žaurekto majonezo ir kečiupo.
Druskos, pipirų, kelias skilteles česnako.



Ėiga:

viską sumaišyti dubenelyje, česnakaž susmulkinti. Sviestas
mažais gabaliukais pakisti po vištos odelę. Ją jor atrinti
su dubenelyje sumaišytu mišiniu.

Daržovės:

Kuskuti 8 vidutinio dydžio bulves.

Kuskuti 4 morkas.



Ėiga:

Bulves pjauti pusem, o morkas podalinti į 4 dalis

Tada viską paprieskoniuoti porimais prieskoniais. Ją pašlakstyti
aliežiumi.

viską sudėti į keptuvę indą, išklota keptimo poperiumi
ir pašauti į orkaitę. Kepti 200°C temperatūroje
apie 1h 30 min. pagal kiekvieno orkaitę

Receptą užrašė ir iliustravo EDVINAS

Kepta antis

Reikės:

1 vnt. anties

1 kg šviežių bulvių

paukštienos prieskonių, maltų juodųjų pipirų, česnako galvutės, žalumynų.

Padažui:

3 šaukštai pomidorų padažo

3 šaukštai grietinės

česnako galvutės

1. Nuplauti, nusausinti antį.
2. Pasiruošti prieskonius. Mes naudojame meksikietiškus vištienos prieskonius, maltus juoduosius pipirus.
3. Gerai įtrinti antį prieskoniais, įvynioti į maistinę plėvelę ir palikti nakčiai šaldytuve.
4. Prieš kepimą įvynioti antį į foliją.
5. Įkaitinti orkaitę iki 180. Kepimo laikas tiek, kiek sveria antis, pvz 2 kg. kepa 2 val.
6. Kol antis kepa pasiruošiame bulves: nuvalome, nuplauname, pabarstome druska.
7. Likus valandai iki kepimo pabaigos, atidengiame nuo anties foliją, kad apskrustų ir sudedame šalia anties bulves.
8. Kepame prižiūrėdami, vis suvilgome riebalais, kurie išsiskyrė nuo anties.
9. Iškeptą paukštį perdadame į padėklą, šalia sudedame bulves, pabarstome žalumynų.
10. Paruošiame padažą: pomidorų padažą sumaišome su grietine, dedame sutrintą česnaką, gerai išmaišome.



Receptā użrašē JUNA

Krabu loddeliu misrainē

Reiķes:

400g ryšiu,

7 biaušiniu,

1 didelē marķa,

400g krabu loddeliu,

pusis ūalio didelio agurķa,

200g majoneza,

nedidelio indelio konseruotū kubkurūsu,

drišķas ir pipiru pagal skonē.

Ryšius, marķa ir biaušinius iŗvīrti ir atŗissinti.

Visus ingredientus sūŗjauŗstyti maŗais kubķelis, iŗlēti majoneza, konseruotū kubkurūsu, drišķas ir pipiru. Visķa gerai iŗmaiŗyti.  

Kaip gražu, kaip gražu!
Neišliek gelsvų dažų.
Kiaušinius vašku paišysim,
O paskui gelsvai dažysim.
Juos per dieną ridinėsim,
Vakare už stalo sėsime.
Nes tada, mamytė sako,
Bus velykinio pyrago,
Skanumynų įvairių -
Gal saldžių, o gal sūrių...
... Šiandien niekas nesipyko.
Puiki šventė tos velykos!





Darbelio autorė: **ELIJA**

Receptą iliustravo GABRIELIUS

Vėlykiniai jogurtiniai ledinukai

Reikės:

- 1) Silikoninė formos „Vėlykiniai kiaušiniai“
- 2) Vienos ar kelis rūšių jogurto
- 3) Granolos (arba mėgstamų sausų pūryčių)
- 4) Mėgstamų uogų  

Ėiga:

Į kiekvieną silikoninę formos ertmę įdikite šiek tiek jogurto (maždaug trečdalį jos tūrio). Tuomet įdilkite po kelias uogas ir šiek tiek granolos. Viską padenkite jogurtu ir įsmeikite plastikiniais arba mediniams pagaliukais. Laikykite šaldytuve per naktį arba bent pora valandų.



Receptą užrašė ir iliustravo TIJUS

Morka pyragėlis
jam reikia

1. 175 g rudojo cukraus.
2. 100 g miltų.
3. 1 arb. šaukšt. vanilės.
4. ketvirtadėlio arbatinio šaukštelio kepimo miltelių.
5. 1 arbatinio šaukšt. sauso vanilės prieskoniaus.
6. gelsos saujos aviečių aliejaus
7. tryjų kiaušinių
8. 170 g trintų šokolado gabalėlių

1. į dubenį supili tris kiaušinius aliejų ir rudoji cukraus
taip pat sutrinta morka ir išmaišome
2. į kita lėdą sudedi miltus ir aviečių ir tada
visus prieskonus ir išmaišome šita mase
ipilame į morka masę ir išmaišome.
3. išmaišyta mase supilame į kepimo formą.
ir kepiame orkaitėje 180°C laipsniais temperatūroje 40 min



Receptą užrašė GVIDAS

1. NEDIDELI PUODA: 45g ~~mlūgų~~ MAISANT
ŠLUOTELE SUPILTI PIENĄ, ~~gerai išmaišyti~~
~~medžiagų gamulyną~~. SUPILTI VANDENY-SI
MISINĮ KAITINTI ANT NEDIDELĖS UGNIES
VISMALŠANT. IKI ŠMĀRKIAI SUTPRĖTĖS
GARPIE 7-10 MINUTĖS. NUKELTĮ PUODĄ NUO
KAITROS. PLIKINĮ SUKRĖSTI Į DUBENĮ
KURIAME MAISYSITE TĖŠLĄ, IR PALIKTI
TRUPUTĖ ATVĖSTI. Į DUBENĮ SU PLIKINIŲ
SUKRĖSTI GRĮTINEI ĮŠTIRPINTĄ SVIESTĄ,
~~SUBERTI~~ ~~NUO~~ KUKURŲ, ĮMUŠTI KVAUCIŲ VIUS,
Ā IŠMAIŠYTI. SUBERTI LIKUSIĄS MILTŪS IR
MIELES. GERAI IŠMAIŠYTI KOL MASĖ TAPS
AVIENTĖSA. TUOMET MINKYT 8-10 MINUCIŲ
IKI TĖŠLĀ BUS MINKSTĀ, ELASTINGA.
TĖŠLĄ SUSPAUSTI Į KAMUOLUKĄ, DĖTI Į
DUBENĮ IR UŽDENGTI RANKŠŲVOSTELIŲ.
PALIKTI ŠILTŲJEKVIETOJE 1-2 VALANDAS.
STALĄ PABARSTYKITE MILTAIS, DĖTI TĖŠLĄ
IR LENGVAI IŠKŪJOTI DAUGMAS 30x30x cm
KVA DRĄTA

3) PER VISĀ PLOTI ĀNPIBARSTĪTI
SVOĢONĀ LAIŠĀIS IR TAR KUOTV SĪRIS.
TĒŠĻA SUŠUKTI Ī SUKTI NUKĀ. PARUŠTĀ
SUKTI NUKĀ ŠVELNĪAI ŠPUSTELĒTI DELNĀIS
IR ŠĻEKTIĒK PĀPLANTINTI Ī STĀĢĪ AKMĒS.
AŠTRĪUPEĻĪU SU PĢĀUSTĪTI Ī 24 APĢĻIUGĪUS
GĀBALUKUS IMTI POUĒNĀ GĀBALUKĀ PR
RĀNKOMĪS SU FORMUOTI APVALĢĀ BANDEĻĒ.
TĀI PR PARUŠTI VISĀS BANDEĻĒS. BANDEĻĒS
DĒTI Ī DOSNĪA SVĒSTV PĀTĒPTĀ ĢFORMĀ
(34 X 22 CM) VĒNĀ ŠĀĻĀKĪTOS ~~FORMĀ~~ FORMĀ
UŽDENGTI RĀNKŠUŠTĒĻĪU IR PĀĻĪTI PĀĻĪTI
ŠĪLTOĢO VĒTOĢĀ AR APĒ 30-60 MINUČĪU BANDE-
ĻĒS TURĒTU PĀDVĪUBĒT. BANDEĻĪU VĪRSĪ
APĒPTĪ LĒĢVĀI PĀPLAKTU KĻĀUŠĪNĪV.
PĀBĀRĪTĀ ŠVĒIŠĪI GRŪŠĀIS PĒPĪRĀIS IR
ŠTRUČĪU ĢŪROS PRUSKOS. BANDEĻĒS DĒTI
Ī IKĪ 100 C LAIŠNĪU ĢKĀITNTOS OR KĀITĒS
VĒDURĢ PR KEPTĪ APĒ 30 MINUČĪU

Dirvonai nupliko.
Ištirpo skrebučiai.
Sulaukėm Velykų,
Atrieda margučiai.
Net pievoj pempukai
Iš džiaugsmo sukliko:
- Sulaukėm Velykų!
Sulaukėm Velykų!



Darbelio autorius:

GVIDAS

Receptą užrašė UGNĖ

Duonos gira(kvasas)

1 kg džiovintos duonos, 10 l vandens, 800 g cukraus, 40 g mielių, razinų.

Sudžiovinta riekelėmis juoda duona užpilama verdančiu vandeniu. Po poros perkošiama, suberiamas cukrus, supilamos su cukrumi ištrintos mielės. Tada išmaišoma ir laikoma šiltokoje vietoje. Kai gira įrūgsta, įdedama razinų ir pastatoma šaltai. Kitą dieną jau galima gerti. Kuo ilgiau stovi, tuo gira skanesnė.



Darbelio autorius: **GABRIELIUS**

Receptą užrašė ir iliustravo TAYA

Mamytės sausainiai

2 pakeliai varškės
2 pakeliai sviesto
20-25 valg. šaukštai miltų
6-8 obuoliai
6-8 valg. šaukštai cukraus
1 arbat. šaukštelis cinamono
1 kiaušinis

Milpam obuolius ir supjaustome skiltelėmis. Cukrų sumaišome su cinamonu.

Į atskirą dubenį dedame sviestą ir varškę. Juos gerai pertriname. Po truputi dedame miltus ir užminkome testą. Ant miltais pabarstyto paviršiaus keičiame testą. Lakšto storis apie 3 mm. supjaustome kvadratais apie pusę delno dydžio.

Į kiekvieną kvadratėlį dedame obuolių skilteles, pabarstome truputėliu cukraus ir

cinamono mišiniu. Sulankstome, suspausčiame vienas su kitu testos kampukus. Taip paruoštus sausainius aptepame kiaušinio plakiniu, apibarstome cukraus-cinamono mišiniu ir dedame į orkaitę įkaitinta iki 170°C.

Kepti apie 20 min., kol paruošuos.

Skanaus ☺



Velykų rytas lai būna šviesus,
Šventinis stalas ypatingai gausus,
Margučiai tvirti ir patys gražiausi,
O pyragai kaip niekad minkšti ir skaniausi!



Darbelio autorius: **AUGUSTAS**