

Tradicinė vasaros sriuba – šaltibarščiai.

Pažiūrėkite vaizdo įrašą <http://tv.delfi.lt/video/oglH19B1/>, kaip gaminami šaltibarščiai, ir surašykite, ko ir kiek reikia šaltibarščiams pasigaminti.

Kokio panašaus patiekalo receptą galėtumėte pasiūlyti savo daugams?

Jeigu reikia, Jums gali padėti tekstas.

Šaltibarščiai pirmą kartą

Tai labai dieną, mielieji žiūrovai, palinkę prie savo žydrųjų kompiuterių ekranų! Mes šiandieną su kolega pabandykim vėl Jus pradžiuginti. Kadangi jūs išsiaiškinote, kad aš nelabai ką moku daryt, tai kolega yra „Forto“ dvaro vyriausias virėjas Deimantas (tai ne pravardė, tai tikras vardas). Taip, šiandieną mes Jums pasiūlysim šaltibarščius. Be aštraus peilio ir lentelės, mums reikia... Taip, Deimai, ko mums reikės?

Kefyro, pieno...

Taip, kvorta kefyro, kvorta pieno

Grietinės...

Grietinės. Kiek čia gramų?

40–80 g maždaug.

Reiškia, 60 g – nei daugiau, nei mažiau – grietinės. Riebios?

Taip.

Kaip normali tokia, lietuviška karvė...

Vieno burokėlio, čia dabar kol kas turiu du, bet vieno, maždaug vidutinio

Burokėlis vienas, raudonasis. Labai gerai

Virtas kietai kiaušinis.

Kietai virtas kiaušinis. Taip. Ir...

Žaluma.

Va. Ir prie žalumos norėčiau sustot truputėlį ilgiau. (Kolegė iškarpys paskui.) Tad šita sriuba iš tikrųjų yra labai labai sena ir mes ją pabandykim padaryti pagal tikras senąsias tradicijas, ne, perleistas per šiuolaikinį sietą, padarysim taip, kaip šiais laikais daro namų šeimininkės keturiems maždaug šeimos nariams, t. y. man, Deimantui ir dar dviem... Važiuojam. Kaip tai yra daroma?

Pirma reikia puodo.

Taip... Na, darom tada, ar ne?

Gerai.

Taip, tvarka, toliau.

Dabar...

Ko trūksta, kaip tu manai?

Trūksta kažko, kas liko ant stalo.

Ne. O trūksta druskos.

Vienas šaukštas. Vienas geras šaukštas. Taip, pakabint man?

Taip, truputėlį.

Taip, pakabiname.

Man gana.

Super! Gerai. Liuks! Jeigu Jūs taip pasitikite savo šeimos nariais, kaip aš Deimantu, lieka paskutinė stadija – kiaušinio pjaustymas. Na štai, dirbome dirbome ir – kviečiu Jus prie stalo. O kitą savaitę žiūrėkite Delfi, ten mes kepsime Kėdainių blynus. Ar žinot, kodėl blynai yra iš Kėdainių? Žiūrėkite, skanaukite kartu su mumis.

Žodžiai

kvorta *mot.* senovinis skysčių ar burių produktų matas, lietuviškoji kvorta – maždaug 0,7 litro

pravardė *mot.* netikra, išgalvota pavardė

sietas *vyr.* indas su tinklu, skirtas sijoti (atskirti smulkesniems ir stambesniems gabalėliams)