**Receptai šiaurietiškų vaišių stalui**

**Daniški žuvies kotletai**

Šie maltinukai gali būti pelnytai tituluojami Danijos nacionaliniu patiekalu ir juos tinka patiekti tiek priešpiečiams, tiek pietums ar vakarienei.

Jeigu visko nesuvalgėte, galite pasigaminti tradicinių daniškų sumuštinių: ant ruginės duonos riekelių uždėkite pjaustytų žuvies kotletukų ir pagardinkite majonezo padažu *„Remoulade“* (kurį galite įsigyti jau pagamintą ar pasigaminti patys).

3 asmenims

Jums reikės:

• 500 g šviežios baltos žuvies

• 1 kiaušinio

• 1⁄2 arb.š. druskos

• 1 valg.š. kvietinių miltų

• Pipirų

• Sviesto kepimui

Gaminimo eiga:

1. Susmulkinkite žuvį elektriniu smulkintuvu arba supjaustykite peiliu.

2. Įmuškite kiaušinį, pridėkite druskos, miltų ir pipirų.

3. Atšaldykite masę šaldytuve 30-60 minučių.

4. Įkaitintoje keptuvėje ištirpinkite sviestą. Formuokite nedidelius maltinukus ir apkepkite iš abiejų pusių, kad susidarytų apskrudusi luobelė.

5. Tuomet sumažinkite kaitrą ir žuvies kotletukus pakepkite dar 10-12 minučių, kad gerai perkeptų vidus.

Patiekite su virtomis bulvėmis ir majoneziniu „*Remoulade*“ padažu.

„*Remoulade*“ *padažas:*

*Ingredientai:*

*100g majonezo*

*2 valg.š. smulkintų kornišonų*

*1 arb.š. smulkintų kaparėlių*

*1 valg.š. citrinų sulčių*

*2 arb.š. smulkintų petražolių*

*1 valg.š. garstyčių*

*1⁄2 arb.š. cukraus*

*druskos ir pipirų*

*Gaminimo eiga:*

*Visus ingredientus sumaišome ir bent porai valandų dedame į šaldytuvą.*

Receptas pasiskolintas iš: https://gastromand.dk/opskrift-perfekte-fiskefrikadeller/

Nuotrauka: <https://madensverden.dk/hjemmelavede-fiskefrikadeller/>

**Švediškas orkaitėje keptas blynas**

Blynas, kuris kepamas orkaitėje! Itin paprastas švediškos naminės virtuvės patiekalas.

Receptas apskaičiuotas nedidelei kepimo skardai.

Jums reikės:

• 400 ml kvietinių miltų

• 800 ml pieno

• 3 kiaušinių

• šoninės

• 1⁄2 arb.š. druskos

• Bruknių uogienės, papuošimui

Gaminimo eiga:

1. Įkaitinkite orkaitę iki 225°C.

2. Šoninę supjaustykite kubeliais ir suberkite į kepimo skardą. Įdėkite į orkaitę ir pakepkite 5 minutes.

3. Išplakite kiaušinius, pieną, druską ir miltus iki vientisos masės.

4. Užpilkite šią masę ant pakeptų šoninės kubelių skardoje ir kepkite orkaitėje dar apie 25

minutes.

Alternatyva vegetarams: vietoj šoninės skardą tiesiog gausiai patepkite sviestu ir supilkite į ją tešlą.

Patiekite su bruknių uogiene.

Receptas pasiskolintas iš: https://mittkok.expressen.se/recept/ugnspannkaka-recept/

Nuotrauka: <https://www.ica.se/recept/ugnspannkaka-med-bacon-och-gurka-722601/>

**Kareliški pyragėliai iš Suomijos**

Kareliški pyragėliai yra tradicinis rytų Suomijos gyventojų gardėsis, gaminamas iš ruginės tešlos ir specialaus ryžių ar bulvių košės įdaro. Šie pyragėliai yra ypač populiarūs visoje Suomijoje.

12 pyragėlių

Jums reikės:

Pyragėlių tešlai:

• 200 ml vandens

• 200 ml kvietinių miltų

• 350 ml ruginių miltų

• 1 arb.š. druskos

• 100 ml vandens (aptepimui)

• 50 g sviesto (aptepimui)

Kiaušinių pagardui:

• 3 kiaušiniai

• 100 g sviesto

Įdarui:

• Piene virtų ryžių košė

Gaminimo eiga:

1. Dubenyje sumaišykite miltus ir druską.

2. Maišydami pripilkite vandens, ir minkykite, kol tešla taps vienalytė.

3. Iš tešlos suformuokite pailgą volelį ir padalinkite į 12 dalių.

4. Kiekvieną tešlos gabalėlį plonai iškočiokite (iki kelių milimetrų storio).

5. Į iškočioto blynelio vidurį įdėkite šiek tiek įdaro ir užlankstykite kraštus (taip, kaip parodyta nuotraukoje).

6. Kepkite iki 275 laipsnių įkaitintoje orkaitėje 10-15 minučių.

7. Kol pyragėliai kepa, puode ištirpinkite sviestą ir pripilkite vandens.

8. Iš orkaitės ištrauktus karštus pyragėlius aptepkite paruoštu sviesto-vandens mišiniu.

9. Tuomet pyragėlius apdenkite virtuviniu rankšluosčiu ir šiek tiek palaikykite prieš patiekiant į stalą.

Kiaušinių pagardas:

10. Kietai išvirkite kiaušinius

11. Supjaustykite juos smulkiais kubeliais ir sumaišykite su kambario temperatūros sviestu.

Patiekite pyragėlius, ant jų uždėdami kiaušinių pagardo.

Receptas ir nuotrauka pasiskolinti iš: <http://www.tasteline.com/recept/karelska-piroger-med-aggsmor/>

**Norvegiška *„rømmegrøt“* (grietininė košė)**

Grietininė košė yra neprilygstamas norvegų tradicinis patiekalas. Daugelis ją valgo mažiausiai kartą per savaitę arba bent per didžiąsias šventes, pavyzdžiui, gegužės 17 d. (Norvegijos Konstitucijos dieną), Olsok (šv. Olafo dieną) ar Jonines.

4 asmenims

Jums reikės:

• 500 ml grietinės

• 200 ml kvietinių miltų

• 500 ml pieno

• 1 arb.š. druskos

• Sviesto, pagardinimui

• Cukraus, pagardinimui

• Cinamono, pagardinimui

Gaminimo eiga:

1. Pavirkite grietinę uždengtame puode apie 2 minutes. Suberkite pusę miltų kiekio ir maišykite, kol masė vėl užvirs.

2. Intensyviai maišydami pavirkite ant didesnės ugnies , kol paviršiuje išsiskirs sviestas. Nugriebkite jį, ir įmaišykite likusią miltų dalį.

3. Tuomet pilkite pieno (galima naudoti ir dalį rūgpienio).

4. Pagardinkite druska.

Patiekite košę su tirpintu sviestu, cukrumi ir cinamonu.

Receptas ir nuotrauka pasiskolinti iš: https://www.aperitif.no/oppskrifter/oppskrift/rommegrot-og-

spekemat/63605

**Farerų obuolių pyragas**

Šis kepinys nėra panašus į įprastinį obuolių pyragą – tačiau jo skonis nė kiek ne prastesnis! Farerų salų gyventojai tradiciškai šį obuolių pyragą kepa tokioms šventėms, kaip gimtadienis ar Sutvirtinimo sakramento diena.

8 asmenims

Jums reikės:

Pyrago papločiams:

• 4 kiaušinio baltymų

• 175 g cukraus

• 175 g kapotų migdolų

• 1 valg.š. krakmolo

Obuolių įdarui:

• 250 ml grietinėlės

• 250 ml grietinės (40% riebumo)

• 4 obuolių

Karameliniam padažui:

• 5 valg.š. cukraus sirupo

• 100 g cukraus pudros

• 1,5 valg.š. vanilinio cukraus

• 250 ml grietinėlės

Gaminimo eiga:

1. Išplakite kiaušinių baltymus su cukrumi iki standumo. Pridėkite kapotų migdolų ir krakmolo.

2. Padalinkite masę į dvi dalis ir sukrėskite ją ant kepimo popieriumi išklotos skardos (galite formuoti apvalią arba pailgą formą).

3. Pyrago papločiai kepami orkaitės vidurinėje lentynoje 160 laipsnių temperatūroje 30-40 minučių.

4. Atvėsinkite juos orkaitėje.

Obuolių įdaras:

5. Supjaustykite obuolius gabalėliais ir sumaišykite su išplakta grietinėle bei grietine.

Karamelės kremas:

6. Visus ingredientus sudėkite į puodą ir maišydami virkite ant mažos ugnies 20-40 minučių, kol kremas ims tirštėti.

7. Ant vieno pyrago papločio tolygiai paskirstykite obuolių įdaro masę ir ant viršaus uždėkite antrąjį paplotį.

Pyragą gausiai užliekite karamelės kremu.

Receptas ir nuotrauka pasiskolinti iš: https://www.dk-kogebogen.dk/opskrifter/30834/faeroesk-

Aeblekage

**Islandiškos *„skonsur“* bandelės**

Islandiškos *„skonsur“* bandelės iš tiesų yra stori blynai. Islandams blynai beveik prilygsta duonai, ir juos patiekia su įvairiausiais pagardais.

4 asmenims

Jums reikės:

• 400 ml miltų

• 3 arb.š. kepimo miltelių

• 1 arb.š. druskos

• 2 valg.š. cukraus

• 4 valg.š. aliejaus

• 250 ml pieno

• 2 kiaušinių

Gaminimo eiga:

1. Dubenyje sumaišykite visus sausuosius ingredientus.

2. Pridėkite pieno, kiaušinių, aliejaus ir maišykite, kol susidarys vientisa, be gumuliukų, masė.

3. Kepkite keptuvėje su trupučiu aliejaus ar sviesto, apkepkite iš abiejų pusių.

Iškeptą blyną pjaustykite į dvi arba keturias dalis, užtepkite sviesto ir pagardinkite sūriu, kumpiu, kiaušiniais ar lašiša.

Receptas ir nuotrauka: Šiaurės šalių literatūros savaitė

**Grenlandiškos „palaannguit“ spurgos**

„Palaannguit“ yra grenlandiškas skanėstas, kuris kažkiek panašus į žagarėlius. Grenlandijoje juo mėgaujamasi ištisus metus.

30-40 *„palaannguit“* spurgų

Jums reikės:

• 500 g kvietinių miltų

• 200 g cukraus

• 3 kiaušinių

• 4 arb.š. kepimo miltelių

• 175 ml pieno

• Aliejaus (virimui)

• 2 arb.š. vanilinio cukraus

• Pagal skonį razinų, cinamono ar kardamono.

Gaminimo eiga:

1. Išplakite kiaušinius su cukrumi, vanile ir cinamonu ar kardamonu.

2. Per sietelį pilkite pusę miltų kiekio ir kepimo miltelius.

3. Pilkite pieną ir per sietelį likusią miltų dalį. Galite pagardinti razinomis.

4. Palikite tešlą kambario temperatūroje 1 valandą.

5. Puode įkaitinkite aliejų, ir valgomuoju šaukštu tešlą leiskite į aliejų.

6. Virkite 4 minutes, kol spurgos įgaus auksinę spalvą ir, jas išgriebę, padėkite ant virtuvinio rankšluosčio, kad susigertų riebalų perteklius.

Prieš patiekiant užbarstoma cukraus pudros.

Receptas: Šiaurės šalių literatūros savaitė

Nuotrauka pasiskolinta iš: <http://mamarisavut.gl/opskrifter/palaannguit/>