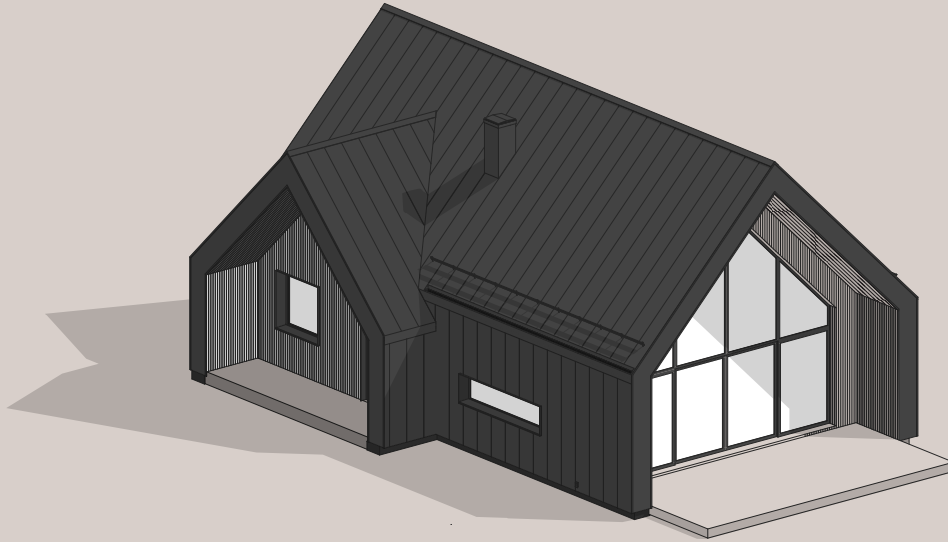




**S \_\_\_\_\_ 0088**



## pirkia S\_02

Seniau kaimo žmogus kiekvieną sodyboje esantį pastatą vadino savo vardu, pavyzdžiui, klojimas, reja, jauja, kluonas, klėtis, tvartas, daržinė, bulvinė. Pagrindinis sodybos trobesys - gyvenamasis namas, būdavo vadinamas pirkia, gryčia, troba, stuba.

S\_02 architektūra primena Dzukijos regionui būdingus pastatus pavadinimu - PIRKIA. Suprojektuotas pagal Neries regioninio parko tradicinės architektūros pastatų pavyzdžius.

### BEATOS IMBIERINIŲ SAUSAINIŲ RECEPTAS: [www.beatosvirtuve.lt](http://www.beatosvirtuve.lt)

#### Tešlai reikės:

- \_400 g miltų
- \_1 šaukštelio kepimo miltelių
- \_200 g medaus
- \_200 g tamsaus rudojo cukraus
- \_140 g sviesto
- \_1 kiaušinio
- \_2 šaukštelių malto cinamono
- \_0.5-1 šaukštelio maltų gvazdikelių
- \_0.5 šaukštelio maltų pankolių
- \_1.5 šaukštelio malto imbiero
- \_druskos

#### Glaistui reikės:

- \_1 kiaušinio baltymas
- \_cukraus pudros
- \_citrinos sulčių
  
- \_cukraus pudros (sniegui)
- \_pabarstukų papuošimui

#### Kaip paruošti:

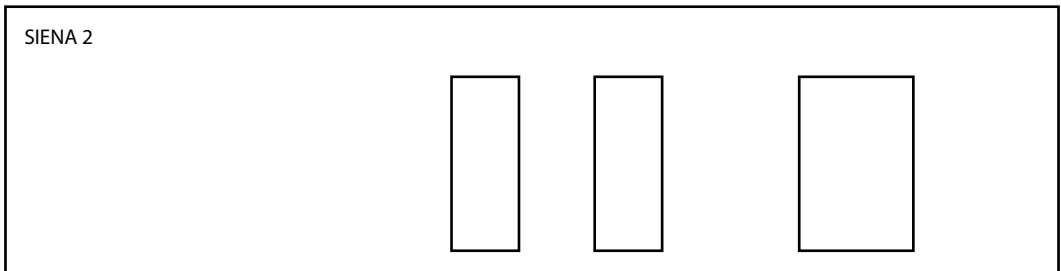
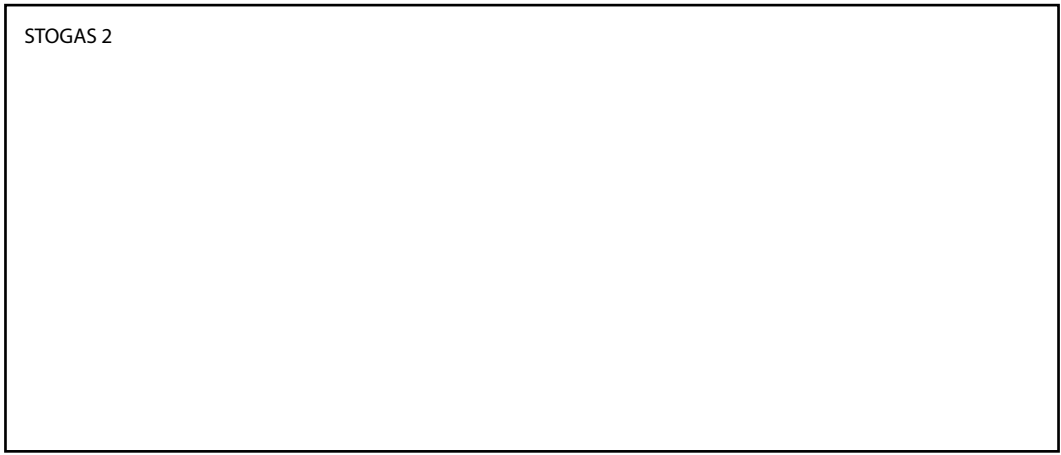
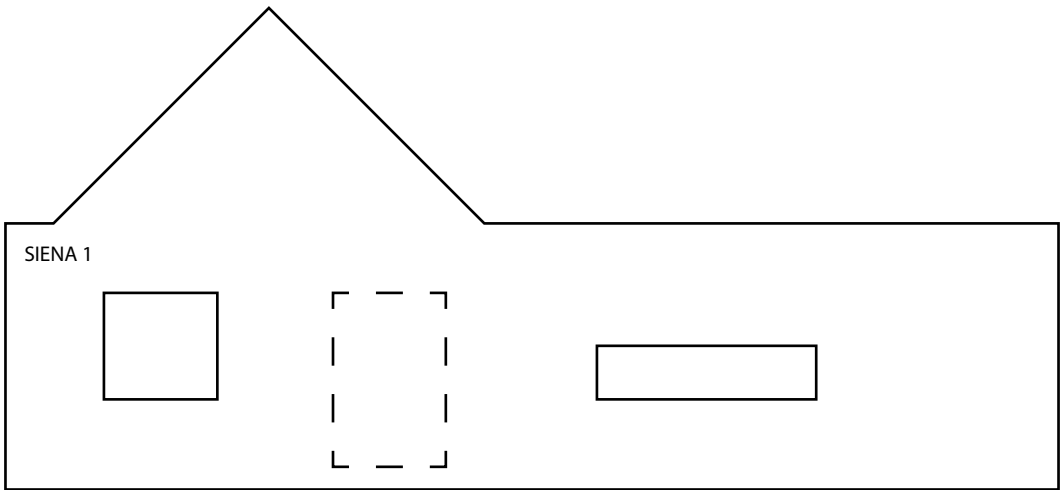
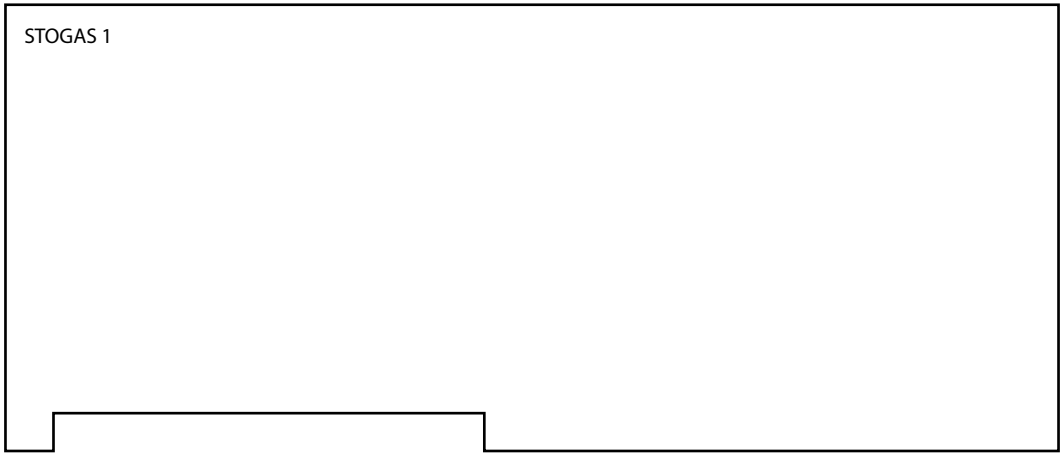
1. Sviestą, medų ir cukrų ištirpiname puodelyje ant mažos ugnies. Kai produktai išsilydo ir masė tampa vienyte, beriame 1,5 a. šaukštelio malto imbiero, 1 a. šaukštelį maltų gvazdikelių, 2 a. šaukštelių malto cinamono ir 1 a. šaukštelį malto pankolio. Galite naudoti kitus mėgstamus ar paruoštus prieskonių mišinius meduoliams.
2. Pašildytą masę supilame į dubenį ir leidžiame atvėsti.
3. Į miltus beriame kepimo miltelius, įberame šiek tiek druskos ir išmaišome.
4. Kai medaus, sviesto ir prieskonių masė atvėsta - mušame vieną kiaušinį ir išsukame šakute ar šluotele. Po truputėlį beriame miltus ir nuolat maišome šaukštu, kad susiformuotų vientisa tešla. Jei tešla atrodo per šlapia - dar beriame miltų ir išmaišome. Tešlą pastatome kelioms valandoms į šaldytuvą.
5. Atvėsusią tešlą kuo ploniausiai iškočiojame ant kepimo popieriaus lapo (su tuo

lapu ir šausime kepti į orkaitę - sausainio sienų neperkelsime). Liniuotės pagalba plonu peiliuku išpjauname sienas pagal trafaretą. Išpjauname langelius, duris, atsargiai peilio galiuku ar pagaliuku išimame tešlos gabalėlius, kur bus šios ertmės.

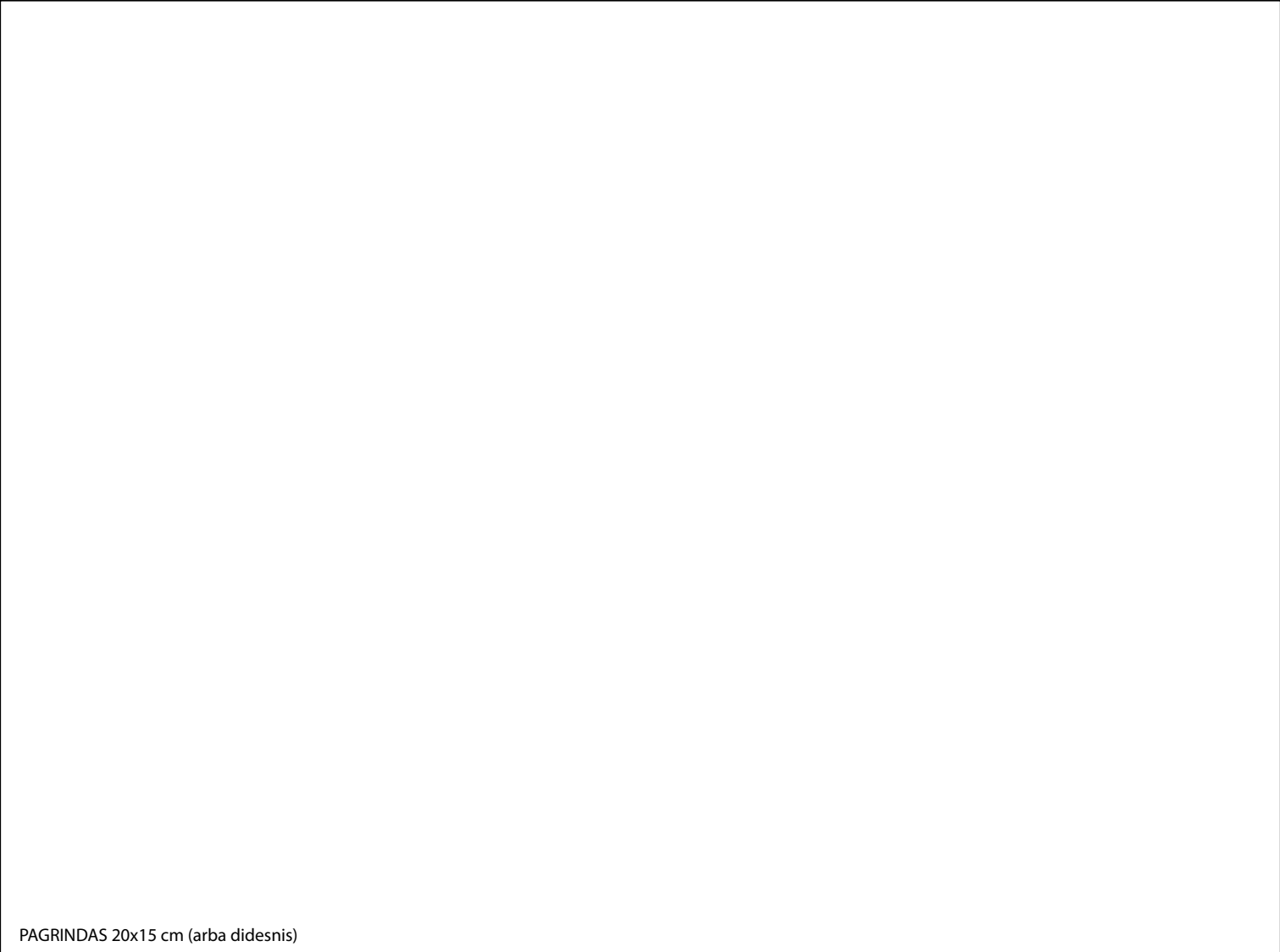
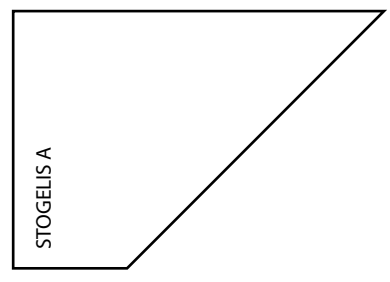
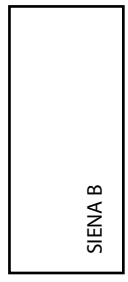
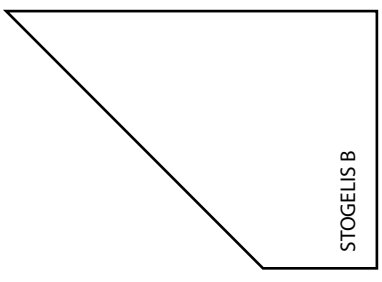
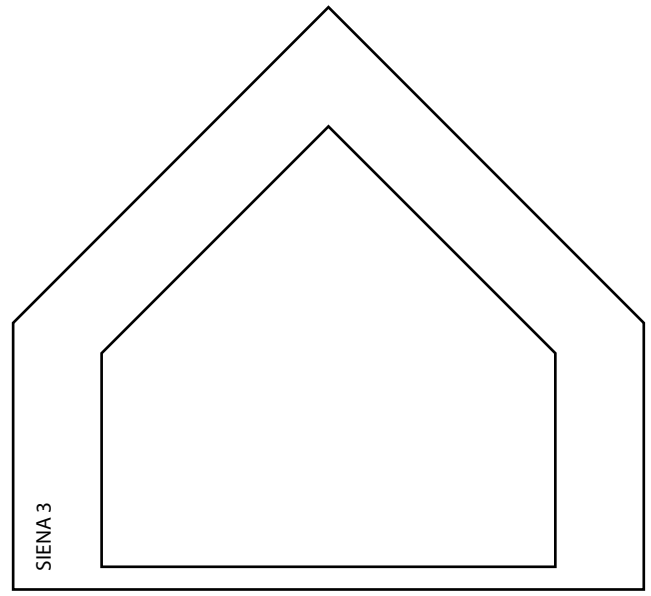
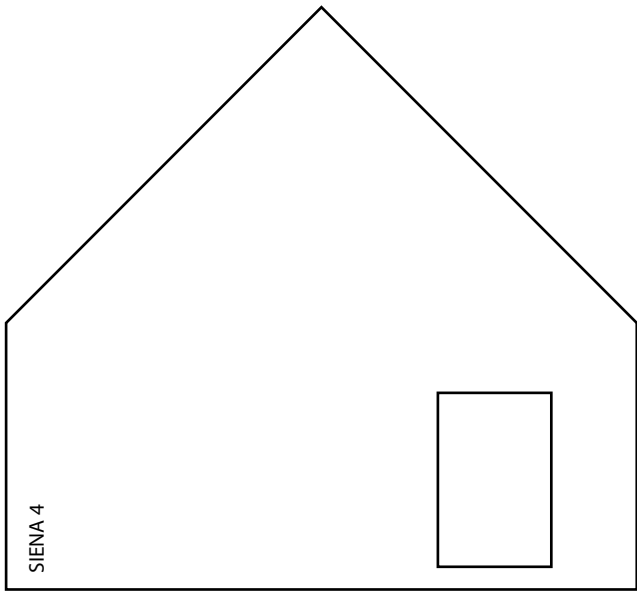
6. Kepame apie 11-14 minučių iki 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje. Stebime, kad pernelyg nesuskrustų ir neparuotų, bet ir tinkamai iki galo iškeptų - namelis turi būti tvirtas.

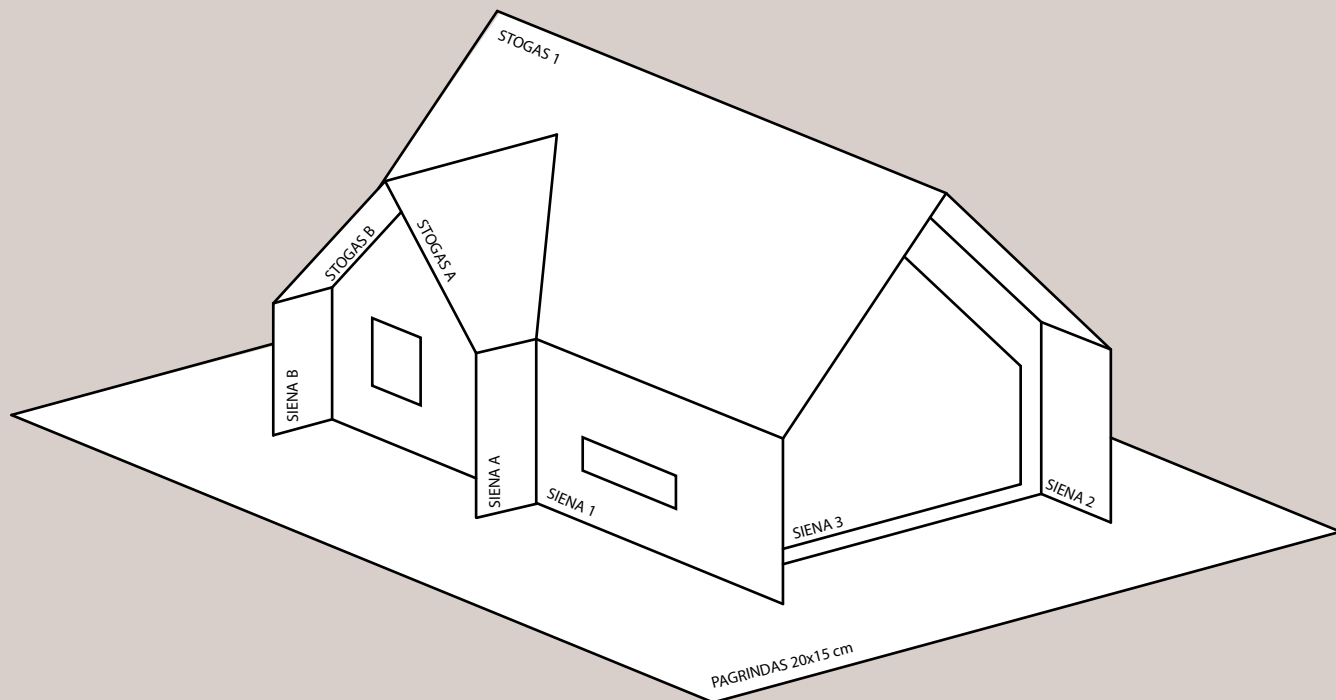
7. Iškepusias ir atvėsusias sausainių detales sudedame šalia, patikriname, kaip klijuosime - ar gerai susijungia. Jei kažkur yra netolygumų, juos nutarkuojame smulkia tarkute.

8. Su glaistu ir šiek tiek kantrybės klijuojame namelio dalis ant sausaininio pagrindo. Į langų angas priklijuojame skaidrių želatinos plokštelių. Dekoruojame namelį ir apibarstome cukraus pudra.



— — — — Duris tik ppjauti.





Atrask džiaugsmą vienas ar kartu su draugais, visa šeima, kepant ir dekoruojant meduolinį namelį. Taip, kaip ir senovėje, kai lietuviai puošdavo savo sodybų langines, karnizus, gonkelius ir prižiūrėdavo darželius.

Ir pabaigai, įmink mįslę:

“Šimtą metų jis gyveno, kol sulinko ir paseno. Stiklo akys graudžiai žiūri, kad šiaudinė jo kepurė.”

*(namas su langais ir stogu)*

