



INTRO

CHORIZO A LA SIDRA

POPULIARIAUSIA PASAULYJE ISPANIŠKA DEŠRA, TROŠKINTA OBUOLIŲ SIDRE,
NE PER AŠTRU, ŠIEK TIEK SALDU IR ŠIEK TIEK DŪMO IŠ MŪSŲ GRILIO.

9

BBQ VIŠTIENOS SPARNELIAI SU MĖLYNOJO PELĖSINIO SŪRIO PADAŽU

APTINGUSIŲ AMERIKIETIŲ IŠRADIMAS - VALGYTI TIK VIDINES SPARNELIŲ PUSELES.
KAIP TAI DARYTI TEISINGAI - KLAUSKITE PADAVĖJO.

9

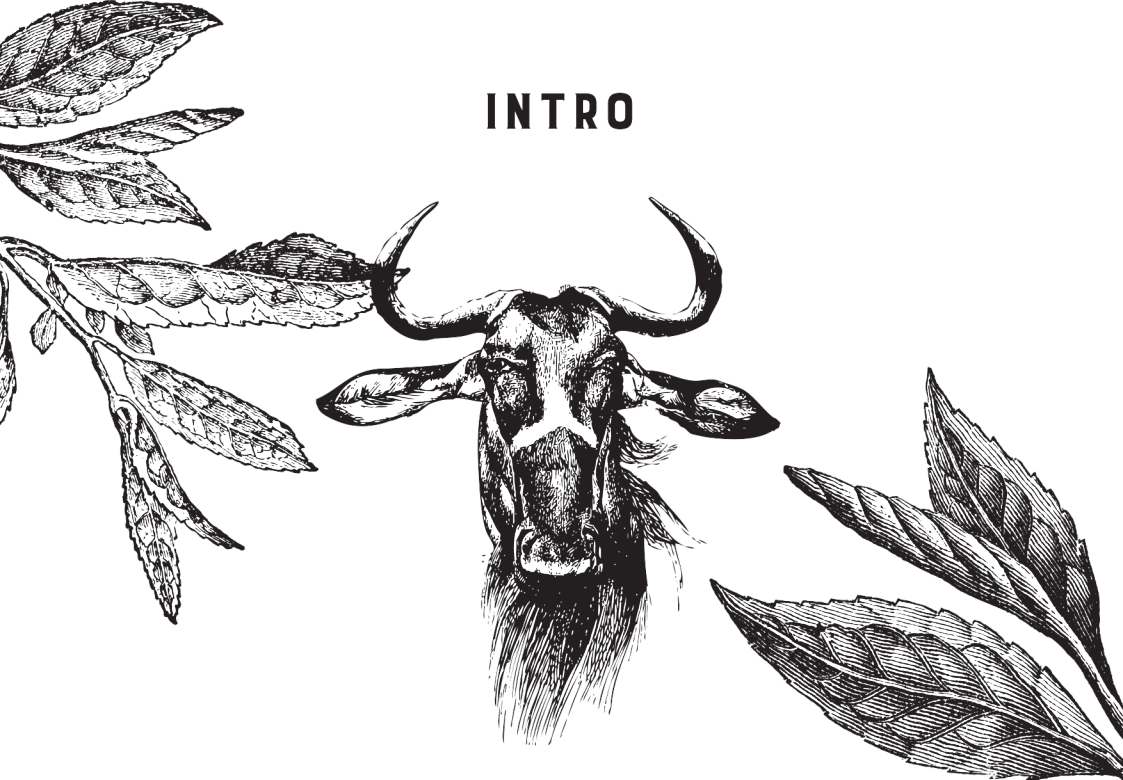
KASAVOS BULVYTĖS SU PERUJIETIŠKU HUANCAINA PADAŽU

LIMOJE ŠIS PADAŽAS ANT STALO KELIAUJA KARTU SU PATIEKALAIS IŠ BULVIŲ.
ANTONIO SAKĖ, KAD MŪSŲ HUANCAINA - LABAI PANAŠUS Į NAMINĮ, TIK NE TOKS AŠTRUS.

7



INTRO



GRUZZINTI JALAPENO PIPIRAI ĮDARYTI SŪRIU

TIK NEDIDELĖ DALIS ŠIŲ PIPIRŲ YRA NATŪRALIAI AŠTRŪS,
TAD KARTAIS VIENI VERKIA, KITI JUOKIASI.
PAŽIŪRĖSIME KAIP SEKSIS JUMS.

9

MAŽIEJI AŠTUONKOJAI SU JAPONIŠKU SOJOS IR MIRIN PADAŽU

NET IR NE VISI JAPONAI ŽINO, KAD TEMPURA - LOTYNIŠKAS ŽODIS,
REIŠKIANČIS PASVINKO LAIKĄ,
PER KURĮ PORTUGALŲ MISIONIERIAI VISOKIAS JAPONIŠKAS JŪRŲ BJAURYBES TĖŠLOJE KEPĖ.

9

ŽALUMYNAI SU PRIEDAIS

AMERIKIETIŠKOS COBB SALOTOS

KAIP IR AMERIKOJ - ČIA VISKO DAUG - KUKURŪZAI,
TRAŠKI ŠONINĖ, VIŠTIENA, POMIDORAI,
PELĖSINIS SŪRIS, DAR ŠIS BEI TAS IR MŪSŲ SLAPTAS PADAŽAS.

8

VEGETARIŠKOS VIDURŽEMIO JŪROS SALOTOS

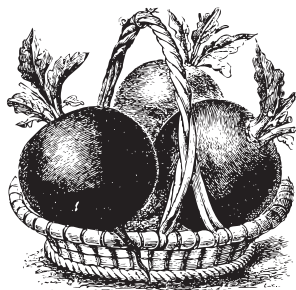
TURKAI SU GRATKAIS IKI ŠIOL NESUTARIA,
KURIE PIRMI POMIDORUS SU ALYVUOGĖMIS IR SVOGŪNAIS Į LĖKŠTĘ SUDĖJO.
MUMS SKANU IR BE GINČŲ.

11

TAILANDIETIŠKOS SALOTOS SU ANTIENA IR MANGU

ŽEMAIČIAI ŠIUOS PAUKŠČIUS VADINA PYLE, TAJAI - PED,
O SUOMIAI - ANKKA.

6





SRIUBOS

TAILANDIETIŠKA TOM YUM SRIUBA SU VIŠTIENA

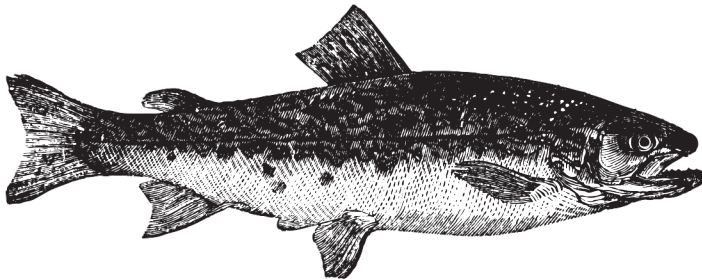
KARŠTAS, AŠTRUS IR RŪGŠTUS - TOKS ŠIO ŽINOMIAUSIO TAILANDIETIŠKO PATIEKALO VERTIMAS. ĮDOMU TAI, KAD TAILANDE KREKETĖS GYVENA UPĖSE, BET MES JAS VISTIEK VADINAME JŪROS GERYBĖMIS.

6

ITALIŠKA GRYBIENĖ SU TRUMŲ PAGARDU

ITALAI ĮSIGUDRINO IŠMOKINTI KIAULES TRUMŲ IEŠKOTI, KAŽI AR JOS PADĖTŲ RASTI BARAVYKŲ DŽŪKIJOS MIŠKUOSE?

5





PAGRINDINIAI PATIEKALAI

JAUTIENOS IŠPJOVOS STEIKAS ANT LAVOS AKMENŲ SU RAUDONU ARGENTINIETIŠKU PADAŽU

PIETŲ AMERIKOJE ĮKAITINTI AKMENYS
BUVO NAUDOJAMI MAISTO GAMYBOJE JAU NUO SENO.
MES KURIAM SAVO MAŽĄ UGNIKALNĮ KEPSNIUI, O ARGENTINOJE TIKRŲ BEVEIK 40!

15

BBQ KIAULIENOS ŠONKAULIAI

BBQ KILMĖ LABAI ĮDOMI - NUO TAINO INDĖNŲ BARBACAO IKI PRANCŪZŲ
BARBE A QUEU (LIET. NUO BARZDOS IKI UODEGOS).

AMERIKOS PIETUOSE KIAULAITES TROŠKINDAVO KARŠTOSE DUOBĖSE,
O TARNAS, TAM DARBUI, VADINDAVOSI PIT BOY.

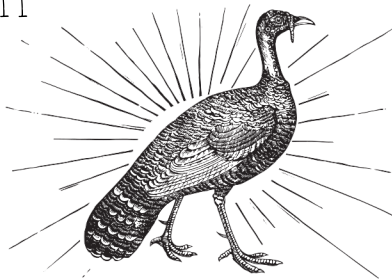
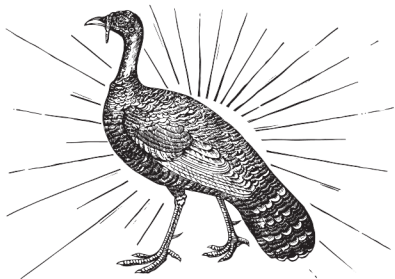
MES DUOBĖS NETURIM, BET TURIM LABAI GERĄ GRILĮ, KURIAME ILGAI RUOŠIAME ŠĮ GARDŲ PATIEKALĄ.

9

TEKILOJE MARINUOTA JAUTIENOS PAPILVĖ SU DARŽOVĖMIS IR ČESNAKINIU PADAŽU

MEKSIKIEČIAI GRILIO PATIEKALUS LABAI MĖGSTA IR TAM
IŠRADINGAI NAUDOJA ĮVAIRIAUSIUS NEMATYTUS PJAUSNIUS.
NEBŪTŲ MEKSIKIEČIAI, JEI ANT JŲ DAR TEKILOS NEUŽPILTŲ.
IR MES MARINUOJAM ILGAI, KEPAM TRUMPAI.

11

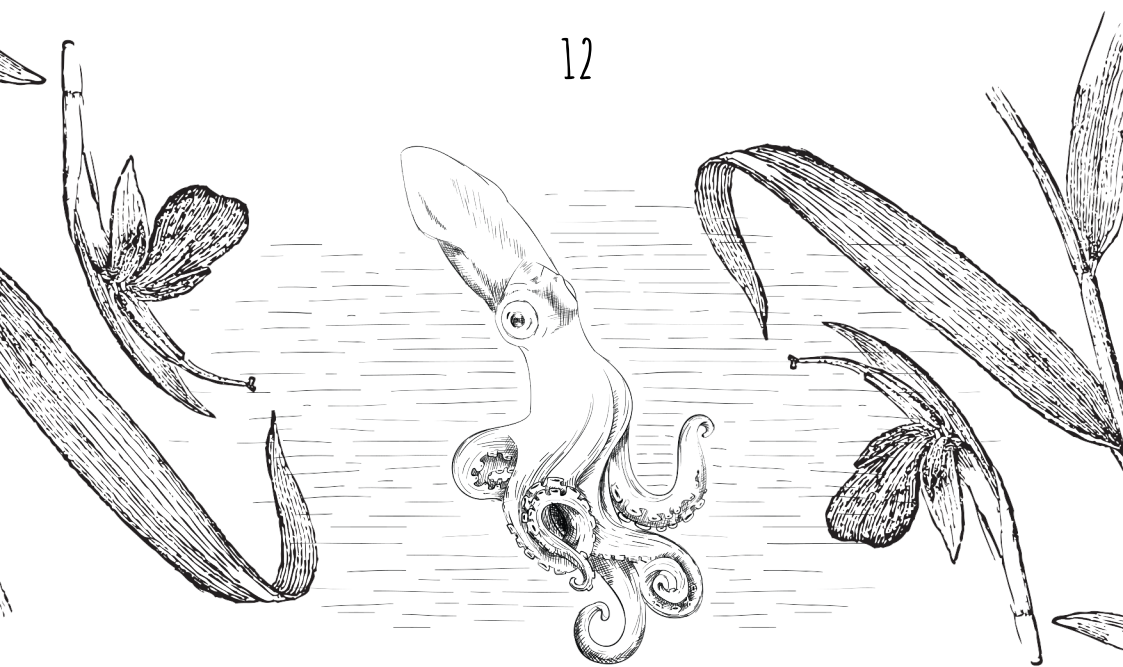


PAGRINDINIAI PATIEKALAI

ŠAMO FILĖ – BANANO LAPE SU MANGŲ SALSA

NUO SENO KARIBŲ GYVENTOJAI MAISTĄ VYNIODAVO IR KEPDAVO BANANŲ LAPUOSE, MAT TŲ VISUR AUGA IR LAPAI TAM LABAI PATOGŪS, NORS ŠIAIP TAI, BANANAI YRA ŽOLĖ, NET NE MEDIS.

12



UNTOLD WOK MAKARONAI SU VIŠTIENA ARBA KREKETĖMIS

WOK – TAI TIESIOG KEPTUVĖ IŠGAUBTU DUGNU, PAPLITUSI NUO MONGOLIJOS IKI PERU. MES KURIAM SAVO VERSIJĄ SU TAILANDIETIŠKAIS MAKARONAIS IR PERUJIETIŠKU PADAŽU.



PAGRINDINIAI PATIEKALAI

AŠTUONKOJIS SU ROMESCO PADAŽU

ŠIAIP TAI ŠIS GYVIS TURĖTŲ VADINTIS ŠEŠIAKOJU, NES GAMTININKAI NUSTATĖ,
KAD DVI KOJAS JIS NAUDOJA LABIAU KAIP RANKAS.
KAS PAKLIŪNA MUMS ANT STALO, JAU SUNKU PASAKYTI.

15

OLD SCHOOL T - BONE - JAUTIENOS KEPSNYS SENOVIŠKAI

DAR PEREITO AMŽIAUS PRADŽIOJE NEW YORK KEPSNIŲ NAMUOSE, KAIP KLUBUOSE,
RINKDAVOSI VIEN VYRAI IR VALGYDAVO SUPJAUSTYTUS KEPSNIUS TIESIOG RANKOMIS BE GARNYRO,
UŽGERDAMI ALUMI. KAI TUOSE KLUBUOSE PRADĖJO LANKYTIS MOTERYS,
ATSIKADO IR SALOTŲ, VYNO IR ŠAKUČIŲ, ANOT TO METO APŽVALGININKŲ,
KEPSNIAI TOKIU BŪDU BUVO SUGADINTI NEPATAISOMAI. PABANDOM IR MES OLD SCHOOL.

19

MĖSAINIS SU JAUTIENA

HAMBURGERIAI ATKELIAVO Į AMERIKĄ IŠ HAMBURGO, KURIS GARSĖJO SAVO DEŠROMIS,
TAČIAU PAVADINIMAS PRIGIJO IR KITIEMS MALTOS MĖSOS GAMINIAMS,
KURIUOS IMIGRANTAI KEPDAVO IR VALGYDAVO KAIP SUMUŠTINI.

8





PAGRINDINIAI PATIEKALAI

KORMA SU AVIENA

KORMA - INDIŠKAS IR PAKISTANITIŠKAS PATIEKALAS, KAI AVIENA LĖTAI TROŠKINAMA KOKOSO PIENE SU MIGDOLŲ MILTAIS IR RAZINOMIS, NE TOKS AŠTRUS, KAIP KITI CURRY PATIEKALAI. O TOKS OSAMA BIN-ŽINOM-KAS, PRAŠYDAVO SAVO VIRĖJO GAMINTI JŲ PUSRYČIAMS, PIETUMS IR VAKARIENEI.

9

DARŽOVIŲ RATATOUILLE

RATATOUILLE - PAPRASTAS, BET LABAI PRANCŪZIŠKAS SAVO DĖMESIU IR PASTANGOMIS PATIEKALAS. NULUPAME BAKLAŽANUS, SUPJAUSTOME KARTU SU CUKINIJA, KEPAME SU ALYVUOGIŲ ALIEJUMI, ČESNAKĄ TRAIŠKOME, KEPAME ATSKIRAI, UŽPILAME POMIDORŲ TYRE, ŠIEK TIEK BALZAMINIO ACTO, LENGVAI PAVERDAME, BARSTOME PROVANSO ŽOLELĖMIS, NA IR DAR KELETAS ŽINGSNIŲ, IR, ŽINOMA, PABAIGIAME MŪSŲ GRILYJE.

6





ISTORIJS PABAIGAI

CHE CHUOI

KOKOSO PIENE VIRTŲ BANANŲ DESERTAS.

VIETNAME LABAI JAU DAUG CUKRAUS SALDUMYNUOSE, NET IR JŲ JUODA KAVA – SU KONDENSUOTU PIENU.

MŪSŲ VERSIJA NE TOKIA SALDI IR LABIAU Į LEDUS PANAŠI.

4

VANILINIAI LEDAI SU ŠONINE IR KLEVŲ SIRUPU

BENE PIRMIEJI LIETUVOJE TOKIUS PAGAMINOME,
O UŽKALNIS NET IR STRAIPSNĮ APIE TAI PARAŠĖ SU PENKIOM ŽĄSYTĖM.

PASIGIRTI LABAI AMERIKONIŠKA, TOKS IR ŠIS PATIEKALAS.

NA IR KĄ TA AMERIKA BE ŠONINĖS DARYTŲ.

6

TRUPINIŲ PYRAGAS SU UOGOMIS

BEVEIK TARTE TATIN, BET BE OBUOLIŲ,
BEVEIK CRUMBLE PIE, BET NE TOKIOS FORMOS. AI, TEGUL PATS PAPASAKOJA SAVO ISTORIJĄ.

5

