Vilnius, 2023 m. lapkričio 4 d.

**Rudeniu alsuojantis Vytaro Radzevičiaus trupinto pyrago receptas: pavyks kiekvienam**

**Pirmadienį švenčiama Pyragų diena – neįmanoma be pyragų, o ir jų yra tiek saldžių, tiek sūrių. Neretas tądien mėgsta save palepinti ir kitais gardumynais, kai kada – kiek neįprastais, pavyzdžiui, bulvinių blynų „tortu“, suteptu uogiene. Tačiau Pyragų dienos esmė – padėti išpildyti vaikų svajones ir, be abejo, juos palepinti. Taip elgiasi ir žinomas keliautojas bei kulinaras Vytaras Radzevičius, savo anūkams ruošiantis pačius įvairiausius gardumynus, rašoma „Lidl“ pranešime žiniasklaidai.**

Kaip prisimena pašnekovas, jį patį vaikystėje dažnai lepindavo seneliai – tai jis laiko savotiška tradicija, kurią dabar ir pats neabejotinai tęsia.

„Vaikystės vasaras leisdavau pas dvejus senelius: Aukštaitijoje ir Suvalkijoje. Kupiškyje turėjome bendrus pusryčius, po kurių močiutė ir senelis eidavo į „valdišką“ darbą. Tuo metu Pilviškiuose, kur seneliai triūsdavo ūkyje, kartu pietaudavome ir vakarieniaudavome – pusryčius dažniausiai pramiegodavau. Tačiau didžiausia tradicija vis tik laikyčiau lepinimą: anūkėliui panorėjus, močiutės patiekdavo mėgstamiausius patiekalus“, – šypsosi V. Radzevičius.

Žinomas kulinaras džiaugiasi, kad dabar pats gali maistu lepinti savo anūkus, kaip kadaise tai darydavo jo seneliai: „Anūkai – blynų mėgėjai, o atvažiavę pas mane gauna čirvinių blynų, kuriuos kepu specialioje keptuvėje, ant žarijų. Tai – tarsi rytmečio ritualas, ir po to stebiu, kaip jie valgo tuos blynus, trintomis uogomis išsiterlioję visą burną, ir prisimenu savo vaikystę“, – pasakoja V. Radzevičius.

**Skaniausi pyragai – pas senelius**

Kaip prisimena dabar pats prie puodų dažnai laiką leidžiantis V. Radzevičius, pas kiekvienus senelius prisiragaudavo pačių įvairiausių skanumynų. Jis prisimena, kad močiutė iš Suvalkijos gamindavo „ant mašinos“ – taip vadindavo krosnį, kurią leisdavo įkurti ir jam.

„Ant rinkių gamintas maistas man būdavo labai skanus. Patikdavo žiūrėti, kaip močiutė su specialia, besivartančia keptuve kepdavo čirvinius blynus. Ypač mėgdavau bulvinius blynus, kuriuos Suvalkijoje gyvenantys seneliai valgydavo su cukrumi arba obuoliene“, – sako žinomas kulinaras.

Kita Vytaro močiutė kepdavo skanius pyragus, taip pat mažas spurgytes su vyšniomis – „pončkas“.

„Kartą močiutė jų prikepė gausybę, bet pamačiusi, kokiais tempais jas lapnoju, išeidama į darbą paslėpė, kad nepersivalgyčiau. Visą dieną ieškojau, bet radau – priemenėje vaza su jomis buvo įstatytą į tuščią kibirą su dangčiu. Tad, vis eidamas pro šalį po spurgytę, po spurgytę, ir neliko jų. Namo grįžusiai močiutei beliko skėstelti rankomis“, – mena V. Radzevičius.

**Legendiškai gardus ir paprastas – trupintas pyragas**

„Lidl“ ambasadorius prisimena dar vieną patiekalą, neatsiejamą nuo jo vaikystės, kurio receptas išsaugotas iki pat šių dienų. Tai – trupininis pyragas su uogiene, kuris ypač tinka rudens vakarams, taip pat – ir Pyragų dienai.

„Man be galo skanus trupintas pyragas – vadinam jį „mozūru“. Šeimoje saugome tėčio ranka užrašytą močiutės receptą, ir dažnai tą pyragą išsikepam. Paprastas gaminti, bet labai skanus – tiesiog tirpsta burnoje“, – sako V. Radzevičius.

„Mozūrui“ reikės:

1 viso kiaušinio

3 kiaušinių trynių

10 v. š. cukraus

250 g „Pilos“ sviesto

Kelių saujų kvietinių miltų

Spanguolių arba vyšnių uogienės

Kartu su cukrumi iki baltumo išsukite vieną kiaušinį ir trijų kiaušinių trynius. Ištirpinkite sviestą, atvėsinkite ir supilkite į masę.

Miltų berkite tiek, kad gautą tešlą būtų galima tarkuoti burokine tarka. Tik nepersistenkite – tešla neturi būti labai kieta, nes tuomet kietas bus ir pats „mozūras“. Paruoštą tešlą pusvalandžiui arba valandai padėkite į šaldytuvą.

Padalykite tešlą į dvi dalis. Viena dalis turėtų būti šiek tiek didesnė už kitą. Didžiąją dalį tešlos paklokite ant skardos, prieš tai ištepę ją sviestu. Ant tešlos supilkite uogienę, o ant jos viršaus burokine tarka užtarkuokite likusią tešlą.

Iki 185 laipsnių įkaitinkite orkaitę, kurioje pyragą kepkite apie 40 minučių. Iškeptam pyragui leiskite atvėsti, nes skaniausia gardžiuotis šaltu. Skanaus!

**Daugiau informacijos:**

Lina Skersytė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 680 53556

lina.skersyte@lidl.lt