



Pyrago diena „Vėtrungės“ gimnazijoje

Klaipėda, 2015

Įžanga

Kovo 14 dieną matematikai švenčia tarptautinę skaičiaus pi dieną. Šia proga matematikus ir jų draugus dera vaišinti vaisiniais pyragais, linksmai aptarinėjant matematikos svarbą mūsų kasdieniniame gyvenime ir civilizacijos raidoje.

Pi diena pradėta švęsti 1989 metais JAV fiziko Larry Shaw iniciatyva. Atsižvelgiant į šios matematinės konstantos išraišką, ją pasiūlyta švęsti kasmet kovo 14 dieną 15.09val. ($\pi \approx 3,141592654$)

Švenčiant tarptautinę pi dieną paprastai neapseinama be pokštų ir bandymų kitiems pademonstruoti savo loginio mąstymo gebėjimus, sprendžiant įvairias matematines užduotis.

„Vėtrungės“ gimnazijos mokiniai, paraginti savo matematikos mokytojų, jau dvejus metus rengia pyragų dieną. Mokiniai kepa pyragus ir kovo 14 dieną juos atsineša į gimnaziją. Pertraukų metu visi kviečiami pasivaikšinti gardžiausiais pyragais už simbolinę matematinę kainą: jei teisingai atsako į pateiktą matematinį klausimą, tai pyrago gabalėlį gauna nemokamai, o kas nesumąsto, tas moka pinigėlius. Diena būna pilna smagių emocijų, gražaus bendravimo ir matematinių įgūdžių formavimo.

Visus pyragų receptus ir užduočių klausimus surinkom, surašėm ir siūlom visiems pasigrožėti.

SKANAUS!

Knygą sudarė: mokytoja ekspertė A. Karmanova;

mokytoja metodininkė L. Mockienė;

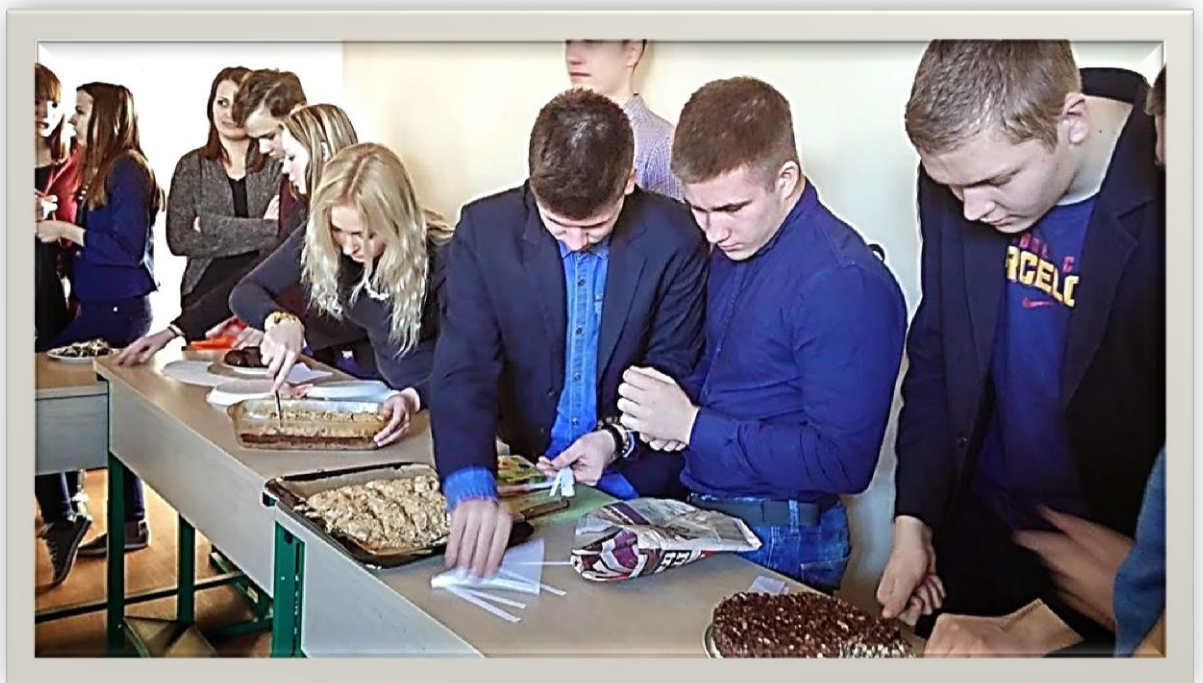
mokytoja metodininkė L. Balčaitienė;

mokytoja metodininkė Z. Mažonienė;

mokytoja metodininkė R. Žukaitienė;

vyr. mokytoja R. Brazinskaitė.









AMERIKIETIŠKAS BRAŠKIŲ IR VARŠKĖS PYRAGAS

Sudėtis: 500 g mažesnio glitimo miltų, 250 g sviesto, 1 a. š. kepimo miltelių, 4 kiaušiniai 4, 100 g cukraus, 200g varškės, 400g braškių, 125 ml šalto vandens.

Darbo eiga: Sumaišykite miltus, kepimo miltelius, druską ir cukrų, o kitame dubenyje – aliejų, 2 kiaušinius ir 125 ml šalto vandens. Skystus ingredientus supilkite į miltų mišinį ir gerai išminkykite. Tešlą 30 minučių padėkite į šaldytuvą. Iškllokite tešlą į apvalią kepimo formą. Pasilikite šiek tiek tešlos pyrago papuošimui. Sutrinkite varškę su cukrumi ir 2 kiaušiniiais. Iš 2/3 tešlos iškočiokite pagrindą, kuris padengtų ne tik skardos dugną, bet ir šonus.

Į išklotą tešlą supilkite varškės masę ir ant viršaus supilkite braškes. Papuoškite pyragą tešlos juostelėmis. Jas patepkite išplaktu kiaušinio baltymu. Kepkite iki 180°C įkaitintoje orkaitėje apie 40 minučių.



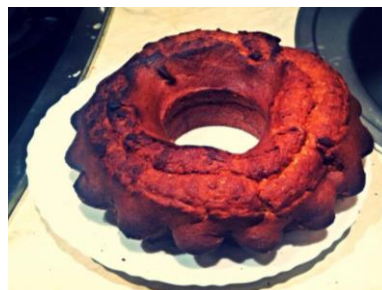
Gamino: Inesa Milkerytė, 1D

BANANINIS KEKSAS

Sudėtis: 2 bananai, 175g sviesto, 150ml cukraus, 3 kiaušiniai, 400ml miltų, 2 šaukšteliai kepimo miltelių, 2 šaukšteliai vanilinio cukraus, 1 šaukštelis cinamono.

Darbo eiga:

Bananus sutrinkite šakute. Kambario temperatūros sviestą (arba margariną) iki purumo išsukite su cukrumi. Nuolat maišydami po vieną įmuškite kiaušinius. Įmaišykite kepimo miltelių ir miltų mišinį, vanilinį cukrų ir cinamoną. Galiausiai įmaišykite sutrintus bananus. Tešlą sukrėskite į sviestu išteptą ir džiovintų trupinių pabarstytą keksų formą ir kepkite 180 laipsnių orkaitėje 40-50 minučių. Tegul keksas 20 minučių aušta formoje, po to išimkite.



Gamino: Julius Juška ir Augustinas Petronis, 3a

BANANŲ IR AGUONŲ KEKSIUKAI

Sudėtis: 3 nedideli bananai (apie 300g), 2 kiaušiniai, 120 g cukraus, 150 ml kefyro, 50 g sviesto, 180 g miltų, 1,5 šaukštelio kepimo miltelių, 3 šaukštai aguonų.

Darbo eiga: Įjunkite orkaitę ir įkaitinkite iki 190⁰ C. Kiaušinius, cukrų, kefyrą ir ištirpintą sviestą sumaišyti, kad pasidarytų vientisa masė. Sugnaibyti į ją bananus.

Miltus sumaišyti su kepimo milteliais, aguonomis ir supilti į šlapią masę, greitai sumaišyti ritmu vienas, du, trys. Dėti į keksiukų kepimo skardą su popierėliais ir kepti 190⁰ C orkaitėje 30-40 min. Nuotraukoje viršus pateptas „Nutella“ šokoladiniu sviestu, ir ant viršaus užbarstyti pabarstukų.



Gamino: Indrė Kinderytė, Emilija Čėsnaitytė ir Kamilė Dodaitė, 3C

BANANINĖ SVAJONĖ

Sudėtis: 2 kiaušiniai, 1 stiklinė cukraus, pusė indelio „Rududu“, 1 šaukštelis sodos, 250g grietinės, 1 stiklinė miltų. Kremui: 2 bananai, 200g sviesto, pusė indelio „Rududu“.

Darbo eiga: Išplakite kiaušinius, įdėkite sodos ir gerai išmaišykite, sudėkite pusė indelio „Rududu“, stiklinę cukraus ir grietinę, viską gerai išmaišykite ir supilkite miltus, įdėkite į įkaitintą 180 laipsnių orkaitę ir kepkite apie 30min. Kremo gaminimas: labai gerai sutrinkite bananus, supilkite ištirpdytą sviestą ir sudėkite likusį „Rududu“ Kai tešla iškeps, perpjaukite pyragą pusiau, ištepkite vidų kremu ir vėl sudėkite abi dalis vieną ant kitos.

Gamino: Sandra Šiurytė, 1D



BISKVITAS

Sudėtis: 230 g smulkaus cukraus , 230 g kambario temperatūros sviesto , 1 vidutinio dydžio citrina , 4 vidutinio dydžio kiaušiniai , 230 g miltų , 4 a. š. kepimo miltelių , žiupsnelis druskos



Darbo eiga: Orkaitę įkaitinkite iki 180°C temperatūros. Pasiruoškite dvi 20 cm skersmens kepimo formas: sviestu ištepkite pagrindą bei kraštus ir įtieskite iš kepimo popieriaus iškirptus pagrindo dydžio skritulius.

Jeigu neturite dviejų vienodų kepimo formų, biskvitus teks kepti vieną po kito. Nepatariame kepti vieno aukšto biskvito. Dubenyje iki purumo išsukite sviestą su cukrumi. Po vieną muškite kiaušinius, kaskart gerai išplakite, kad gautumėte pradinės masės konsistenciją. Įmaišykite smulkiai tarkuotą citrinos žievelę (citrinos neišmeskite, nes jos sulčių reikės įdarui). Kitame inde išsijokite miltus, kepimo miltelius ir druską. Švelniai įmaišykite į sviesto ir cukraus masę, stengdamiesi nepermaišyti, kad tešla „nesusispaustų“ ir biskvitas netaptų „guminis“. Paskirstykite tešlą tarp dviejų paruoštų kepimo formų, išlyginkite paviršių ir kepkite įkaitintoje orkaitėje 25-30 minučių, kol biskvitas iškils, įgaus švelniai auksinę spalvą ir šiek tiek atšoks nuo kepimo formos kraštų. Ar biskvitas iškepė, taip pat galite patikrinti ir į jo vidurį įsmeigę dantų krapštuką. Jeigu ištraukus jis yra sausas –biskvitas iškepęs.

Gamino: Urtė Tumėnaitė, Rokas Ragauskas, 2c klasė

BISKVITINIS PYRAGAS

Sudėtis: 5 kiaušiniai, 200 gramų margarino, 1 stiklinė cukraus, 0,5 stiklinės kvietinių miltų, 1 stiklinė krakmolo, citrinos žievelė, 2 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių, 1 valgomasis šaukštas aliejaus.



Darbo eiga:

Kiaušinius išplakti su cukrumi iki baltumo, suberti miltus ir krakmolą su kepimo milteliais, išmaišyti, po to lėtai pilti išlydytą margariną.

Baigiant - įpilti truputį kvapnaus aliejaus, viską supilti į kepimo popieriumi išklotą formą ir kepti 30-40 min. vidutiniškai įkaitintoje orkaitėje.

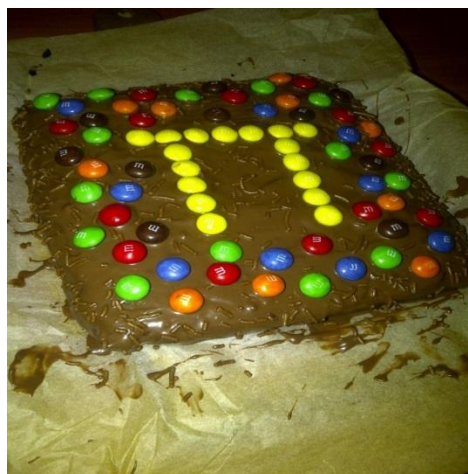
Gamino: Airida Blaževičiūtė ir Aušrinė Šulskytė, 2e

„BROWNIE“ PYRAGAS

Sudėtis: 175g sviesto, 200g juodo šokolado, 200g cukraus, 3 kiaušiniai, 65g miltų.

Darbo eiga: Išlydyti šokoladą kartu su sviestu ir cukrumi. Į masę įdėti atskirtus kiaušinio trynius ir sumaišyti. Supilti miltus. Atskirame dubenyje suplakti kiaušinio baltymus ir įpilti į šokoladinę masę. Įdėti į orkaitę 40 min, 180⁰ C.

Gamino: Viktorija Ambrazaityte ir Žavinta Globyte, 3A1



DRĖGNAS OBUOLIŲ PYRAGAS

Sudėtis: 3 kiaušiniai, 1 stiklinė cukraus, 1 stiklinė pieno, 1 a. š. kepimo miltelių, 1,5 stiklinės miltų, 200 g sviesto, 5 stiklinės nuluptų obuolių, 2 a. š. cinamono.

Darbo eiga: Sviestą ištirpiname puode. Kiaušinius išplakame su cukrumi ir išlydytu sviestu.

Beriams miltus, kepimo miltelius ir pilame pieną. Viską gerai išmaišome. Nulupame obuolius, supjaustome nedideliais gabalėliais (taip 5 stiklines). Obuolius sumaišome su cinamonu ir beriams į tešlą. Viską išmaišome, kepame 180⁰ C orkaitėje apie 40-45 minutes.



Gamino: Loreta Trakšelytė, 4c

„DRAUGYSTĖ“

Sudėtis: apie 200g margarino kepiniams, 150 g sviesto, 150g cukraus, 2 kiaušiniai, 3 v. š. grietinės, 1 a. š. su kaupu kepimo miltelių, 600 - 650 g miltų

Įdarui: 500 g varškės 9% (dėjau 3 pakelius), 80 g cukraus, 3 kiaušiniai, 2 v. š. vanilinio cukraus.



Darbo eiga: Minkštas sviestas ir margarinas gerai ištrinami su cukrumi. Įmušami kiaušiniai, sudedama grietinė ir vėl gerai išmaišoma. Po truputį suberiami miltai sumaišyti su kepimo milteliais. Užminkoma minkšta tešla. Paruošta tešla padalijama į dvi dalis. Iš vienos tešlos dalies iškočiojamas maždaug 0,5 cm storio dydžio lakštas. Į kepimo formą išteptą sviestu, įklojamas tešlos lakštas ir kepamas 200 laipsnių temperatūroje apie 7-8 min., kol pusiau iškeps. Jeigu norime patikrinti ar lakštas iškepė galima paspausti pirštais ir ant lakšto turi likti įdubimai. Neišimant iš kepimo formos, lakštas pilnai atvėsinaamas. Įdarui: kiaušinių tryniai atskiriami nuo baltymų. Į varškę suberiamas cukrus, vanilinis cukrus, sudedami du kiaušinių tryniai ir trinama, kol varškės masė tampa vientisa, nelieta varškės grūdelių, geriausia naudoti plakiklį. Kiaušinių baltymai išplakami iki standžių putų ir atsargiai įmaišomi į varškės masę. Toliau supilamas ir tolygiai paskirstomas varškės įdaras. Iš likusios tešlos iškočiojamas lakštas ir juo uždengiamas varškės pyragas. Kepama 130-150 laipsnių temperatūroje apie 30-40 min. Jeigu mėgstate saldumynus galite ant iškepto pyrago užtepti „Nutelos“ ir užsidėti mėgstamų saldainių ar pabarstukų.

Gamino: Brigita Gudelionytė, Edvardas Lendzbergas, Karolis Gurauskas, 3C

DRĖGNAS ŠOKOLADINIS PYRAGAS

Sudėtis: miltų 150 g, kepimo milteliai 3/4 a. š., sviesto 175 g, cukraus 450 g, kiaušiniai 4 dideli arba 5 maži, 1 a. š. vanilės ekstrakto, druskos 5 g, juodojo šokolado 180 g ir 100 g viršui aplieti (nebūtina), riešutų 120 g (nebūtina).



Darbo eiga: Įkaitinkite orkaitę iki 160° C temperatūros. Kepimo indą (30x20 cm dydžio) iškllokite kepimo popieriumi arba folija. Jeigu naudojate riešutus, paskleiskite juos ant kepimo popieriumi ištiestos kepimo skardos.

Pakepinkite įkaitintoje orkaitėje apie 5-8 minutes. Išimkite ir atidėkite į šalį. Dubenyje sumaišykite miltus, druską ir kepimo miltelius. Atidėkite į šalį. Pasiruoškite „garų vonelę“: į vidutinio dydžio puodą įpilkite šiek tiek vandens. Paimkite dubenį, kurį galėtumėte uždėti ant puodo viršaus taip, kad jis laikytųsi, bet dugnu neliestų vandens (įsitikinkite, kad vandens dubuo neličia). Į šį dubenį sudėkite smulkintą šokoladą ir sviestą. Kaitinkite puodą ant vidutinio didumo ugnies, maišydami dubenėlyje esančius šokoladą ir sviestą. Kaitinkite, kol šokoladas ir sviestas ištirps bei taps gražia, vientisa mase. Šokolado ir sviesto masę perpilkite į kitą, didesnį dubenį. Suberkite cukrų ir išplakite. Tuomet po vieną įmuškite kiaušinius, po kiekvieno masę gerai išplakdami. Supilkite ir įmaišykite vanilės ekstraktą. Galiausiai suberkite į dubenį miltų mišinį: berkite jį per tris kartus, išmaišydami tešlą. Paruoštą tešlą supilkite į kepimo popieriumi ar folija išklotą kepimo indą. Kepkite įkaitintoje orkaitėje apie 30-35 minutes. Ar pyragas iškepė patikrinkite įbedę dantų krapštuką.

Gamino: Ugnė Daraškevičiūtė, Lurdita Vitkutė, Gabrielė Žukaitė, 2e

JOGURTINIS PYRAGAS SU VYŠNIOMIS

Sudėtis: 1 ar 1/2 puodelių miltų, 1/2 puodelio jogurto (nėra didelio skirtumo koks, geriausiai paprastas, vanilinis), 2 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių, 1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto, 3 kiaušinių (galima ir mažiau priklauso ar norite didelio pyrago), 1 puodelio cukraus, 1/2 puodelio aliejaus, žiupsnelio druskos, poros didelių saujų šaldytų ar šviežių vyšnių be kauliukų. Trupiniams: 25g miltų, 3 arbatiniai šaukšteliai cinamono, 25g nerafinuoti cukraus, 25g sviesto.



Darbo eiga: Pirmiausia pasiruošti trupinius. Miltus sumaišyti su cukrumi ir cinamonu, sudėti gabaliukais supjaustytą sviestą ir trinti tarp pirštų, kol gausis trupiniai ir neliks sausų miltų.

Padėti šaltai. Dubenyje gerai išplakite kiaušinius su cukrumi, supilkite jogurtą, aliejų, vanilės ekstraktą ir dar viską gerai išmaišykite. Miltus sumaišykite su kepimo milteliais ir druska, suberkite į kiaušinių ir jogurto masę, viską gerai išmaišykite. Į gautą masę atsargiai įmaišykite vyšnias. Kepimo formą padenkite kepimo popieriumi ir supilkite tešlą. Orkaitę įkaitinkite iki 180^o C temperatūroje. Kepkite apie 35-40 min. kol įsmeigus medinį pagaliuką jis neaplips tešla.

Gamino: Mantas Montvila, Vilius Gitelis ir Tomas Ramanauskas.

IMBIERU KVEPIANTYS KEKSIUKAI

Sudėtis: 1 indelio kondensuoto pieno, 2 kiaušinių, 50 g sviesto, 180 g miltų, 2 a. š. kakavos, 1 a. š. kepimo miltelių, 1a.š. kepinių prieskonių, 1 a. š. imbiero miltelių, 100 g juodojo šokolado plytelės, 1 šaukšto cukraus pudros papuošimui.



Darbo eiga: Sviestą ištirpinkite ir sumaišykite su kondensuotu pienu.

Įmuškite kiaušinius ir gerai viską išplakite. Atskirame inde išmaišykite visus sausus produktus: miltus, kakavą, prieskonius, imbierą ir kepimo miltelius. Gautą mišinį suberkite į sviesto, kondensuoto pieno ir kiaušinių plakinį ir labai gerai išmaišykite. Orkaitę įkaitinkite iki 180 laipsnių. Keksiukų formeles užpildykite pagaminta tešla maždaug iki pusės. Į kiekvieną formelę įdėkite po šokolado kvadratėlį - gausite keksiukus su šokoladiniu siurprizu. Kepkite 20 -25 minutes. Iškilusius ir gražiai parudavusius keksiukus ištraukite iš orkaitės per sietelį apibarstykite cukraus pudra, papuoškite kokoso drožlėmis ar kitais pabarstukais.

Gamino: Lukas Žukauskas, Greta Vainiūtė ir Lina Daržinskaitė, 3a

GRIETININIS KEKSAS SU GLAJUM

Sudėtis :

Grietiniam keksui:

2 stiklinės miltų, 3 kiaušiniai, 1 stiklinė cukraus, 1 stiklinė grietinės, 2 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių, 1 šaukštas margarino.

Glajui: 1 kiaušinis, cukraus pudra, citrinos rūgštelė arba citrinos sultys.



Darbo eiga:

Grietiniam keksui: Į dubenį įmušti 3 kiaušinius, cukrų, margariną, ir grietinę. Viską išmaišyti. Kepimo miltelius sumaišyti su miltais ir įberti į dubenį. Taip pat viską išmaišyti. Skardą ištepti margarinu ar sviestu ir apibarstyti džiovintais. Orkaitę įkaitinti iki 200 laipsnių ir kepti apie 1 h.

Glajui: Atskirkite kiaušinio baltymą, suberkite miltelinį cukrų, citrinos sultis ir gerai išmaišykite. Jei glajus bus per skystas, įberkite dar šiek tiek miltelinio cukraus.

Gamino: Odeta Pluščiauskaitė ir Justė Jankauskaitė

GAIVUS VARŠKĖS TORTAS

Sudėtis: 300 g „Selga“ sausainių, 300 g sviesto, 50 g kreminės varškės, 500 g cukraus, 0,5 stiklinės mėgstamos želė, 1 pakelis želatinos, 3 arbatiniai šaukšteliai mėgstamų uogų.



Darbo eiga: Sausainius (gali būti ir "Gaidelis", bet su "Selga" daug skaniau) sutrupinti, sumalti ar sutrinti ir užpilti išlydytų sviestu.

Viską gerai išmaišyti ir iškloti kepimo formą (dugną ištiesti kepimo popieriumi), gerai prispaudžiant, kad neliktų tarpelių. Kreminę varškę išmaišyti su cukrumi (galima ir paprastą varškę naudoti, ją sutrynus smulkintuvu). Želatiną išbrinkinti, ištirpinti karšto vandens vonelėje ir palaipsniui, maišant, supilti į varškės masę. Paruoštą masę supilti ant sausainių ir formą padėti į šaldytuvą 3 - 4 val. kad sustingtų varškės masė. Kai masė sustingus, galime pasiruošti želė (žr. nurodymus ant pakuotės). Ant viršaus pabarstyti uogų ir kai želė šiek tiek pravės, užpilti ant torto. Padėti į šaldytuvą ir palaukti kol sustings.

Gamino: Loktevas Tomas, Tumaitė Gabrielė, Šaulys Lukas, 2c

KAKAVINIS VARŠKĖS PYRAGAS

Sudėtis: 300 g miltų, 200 g cukraus, 200 g sviesto, 2 šaukštai kakavos, 1 šaukštelis kepimo miltelių, 1 kiaušinis. Įdarui: 0,5 kg varškės, 100 g cukraus, 50 g krakmolo, 150 g grietinės, 4 kiaušinių.



Darbo eiga: Sviestą ištirpinti ir atvėsinti, tada įmušti kiaušinį, supilti cukrų ir išplakti miltus, kakavą, kepimo miltelius sumaišyti.

Tada užminkyti tešlą, ją padalinti į dvi lygias dalis, dėti į maišelius ir tuomet įdėti į šaldiklį 60 min. Varškę sumaišyti su grietine, suberti krakmolą, išmaišyti. Atskirai suplakti kiaušinius su cukrumi. Viską gerai išmaišyti į vientisą masę. Tada imame vieną gabaliuką tešlos ir tarkuojame per burokinę tarką į kepimo formą, kuri turi būti išklotą sviestiniu popieriumi. Tada ant tešlos supilame visą paruoštą kremą. Pabaigai užtarkuojame likusią tešlą. Pyragą pašauname į įkaitintą orkaitę iki 180 laipsnių ir kepame apie 50 minučių.

Gamino: Miranda Lenkevičiūtė, Laura Naidzinavičiūtė, Jelena Smirnova, 2D.

KEISTIEJI KEKSIUKAI

Sudėtis : 3 stiklinės miltų, 2 stiklinės cukraus, šaltas vanduo į tešlą 1,5 stiklinės sodos 2 a. š., acto 2 v. š. , druskos 0,5 a. š., aliejaus 1 stiklinė, kakavos miltelių 0,5 stiklinės, vanilinio 1 pakelis, krakmolo 2 v. š..



Darbo eiga:

Į didelį indą sudedam visus birius produktus. Supilam vandenį, actą, aliejų. Viską gerai išmaišyti, sudedam į formeles. Kepam 170 laipsnių orkaitėje 15 min. Atvėsiname.

Gamino: Emilija Ežerskytė ir Kornelija Perminaitė, 2a

KEKSAS SU KEFYRU

Sudėtis: 5 kiaušiniai, 2 stiklinės cukraus, 200g sviesto, 1 stiklinė kefyro, miltai, 100g pieno šokolado, 2 arbatiniai šaukštai kepimo miltelių.

Darbo eiga: Kiaušinius išplakti kartu su cukrumi, vėliau įpilti kefyro ir supilti ištirpintą sviestą. Išmaišyti. Į gautą masę berti miltus, kol tešla pasidarys

grietinės tirštumo, vėliau įdėti kepimo miltelius ir žiupsnelį vanilės. Viską išmaišyti ir suberti sutarkuotą šokoladą. Kepti 180⁰ C temperatūroje, apie 50-60 minučių.



Gamino: Rūta Bardauskaitė ir Iveta Krapavickaitė, 3C

KEKSAS SU KOKOSU

Sudėtis: 2 kiaušiniai, 200g cukraus, 150g sviesto, 6 š. miltų, 6 š. krakmolo pakelį, kepimo miltelių, 50g kokoso.

Darbo eiga:

Išplakti kiaušinius su cukrumi. Sviestą ištirpinti ir šiek tiek atvėsinti, ir supilti į kiaušinių plakinį. Sudėti miltus, krakmolą, kepimo miltelius ir kokosą ir viską išplakti. Kepti orkaitėje 160⁰ C 1 valandą. Apipilti lydytu šokoladu ir apibarstyti kokoso drožlėmis.



Gamino: Ignas Vaišvila, Lukas Dunderas, Aleksas Žukas, 1b

KEKSIUKAI SU MĖLYNĖMIS

Sudėtis: 2 kiaušiniai , 150 g cukraus , 250 g miltų, 1 šaukštelis kepimo miltelių, žiupsnelis druskos, 2 šaukštai vanilinio cukraus, 100 g sviesto, 100 g grietinėlės, 300 g mėlynių, 30 g šokolado gabaliukų.



Darbo eiga: Kambario temperatūros kiaušinius ir cukrų išplakite iki standžių putų. Dubenyje sumaišykite miltus, kepimo miltelius, druską ir vanilinį cukrų.

Puode ištirpinkite sviestą ir palikite atvėsti. Į išplaktus kiaušinius sudėkite po šaukštą tirpinto sviesto, neplaktos grietinėlės ir tirpių produktų mišinio – taip maišydamas po truputį sudėkite visus produktus. Galiausiai atsargiai suberkite šokoladą ir mėlynes. Į specialios keptuvės keksiukams kepti duobutes sudėkite popierines formeles, į kiekvieną įkrėskite tiek tešlos, kad užsipildytų trys ketvirtadaliai formelės. Kepkite apie 15 minučių 200° C orkaitėje.

Gamino: Liveta Arčiulytė ir Ernesta Grefelytė, 3a

KEKSIUKAI RUDUDU

Sudėtis: 4 kiaušiniai, 140g. sviesto, pusės stiklinės cukraus, 1 a. š. vanilinio cukraus, 1 a. š. kepimo miltelių, stiklinės miltų, 1 indelis „Rududu“ kremo, balto šokolado glaisto, saldinių pabarstukų.



Darbo eiga: Į mikserį įdedame sviestą, cukrų ir kiaušinius, tada viską gerai išplakame. Viską išplakus, įdedame vanilinio cukraus ir kepimo miltelių ir vėl plakame.

Tada dedame miltus ir vėl gerai viską išmaišome. Tešla pagaminta. Į formeles dedame šiek tiek tešlos, šaukštelį „Rududu“ ir vėl tešlos. Taip užpildome kiekvieną formelę. Dedame kepti į įkaitusią orkaitę (180°C) 25-30 min. Ištraukę iš orkaitės galime pradėti puošti. Pilame baltą glaistą ir barstome pabarstukais.

Gamino: Monika Bražinskaitė, Vesta Vaitukaitytė, Deividas Mickus, 4A3

KEKSIUKAI SU MASKARPONĖS SŪRIU

Sudėtis: 120 g miltų, 30 g kakavos miltelių, 140 g cukraus, 2 kiaušinių, 80 ml aliejaus, 80 ml vandens, 80 g neriebios grietinės, 1,5 šaukštelių kepimo miltelių, žiupsnelis druskos.

Darbo eiga: Dubenyje sumaišykite miltus, kakavą, kepimo miltelius ir viską persijokite. Ten pat suberkite cukrų bei druską. Kiaušinius lengvai paplakite ir supilkite ant burių produktų.

Čia pat supilkite aliejų, vandenį, sudėkite grietinę ir viską gerai išmaišykite iki vientisos gana skystos masės. Tešlą supilstykite į keksiukų sijonėlius ir kepkite 180 laipsnių karštumo orkaitėje apie 15 – 20 min. Stebėkite keksiukus, tačiau orkaitės nedarinėkite. Vos pamatysite, kad keksiukai jau iškilo, o virtuvėje pasklis viliojantis kepinių aromatas, kepkite dar 3 – 4 min. ir traukite juos lauk. Patikrinkite mediniu pagaliuku. Jeigu prie jo nėra tešlos trupinių, jūsų keksiukai paruošti. Atvėsusius keksiukus siūlau puošti paprastu, bet labai skaniu kremu iš 250 g maskarponės ir 100 g tirštos braškių uogienės. Paprasčiausiai gerai viską sumaišykite (mikserio netraukite, užteks šaukšto ar mentelės), tepkite ant pyragaičių, uždėkite keletą šviežių uogų ir mėgaukitės!



Gamino: Ališauskaitė Rasvita, Lukas Kuizinas, 2c

KEKSIUKAI SU VARŠKE

Sudėtis: 150 g sviesto, 3 dideli kiaušiniai, 200 g cukraus, varškės, miltų, 1 a. š. kepimo miltelių.

Darbo eiga:

Sviestą ištirpinti. Kiaušinius išplakti su cukrumi. Sudėti sutrintą varškę, supilti sviestą. Dėti miltus su kepimo milteliais. Kepti 180 laipsnių temperatūroje apie 20 minučių.



Gamino: Mantas Gedminas, Paulius Markevičius, 2c

KEKSIUKAI „ŠOKO“

Sudėtis: 3 kiaušiniai, stiklinė miltų, stiklinė cukraus, 1a.š.kepimo miltelių, 2/3 stiklinės pieno, 1/3 stiklinės miltų, balto arba juodo šokolado papuošimui.

Darbo eiga: Kiaušinius išplakti kartu su cukrumi. Miltus persijoti ir sumaišyti su kepimo milteliais. Viską gerai išmaišyti. Supilti pieną kartu su aliejumi. Maišyti iki vientisos masės. Kepti 180-190°C temperatūroje apie 35 minutes.

Papuošimui ištirpinti šokoladą ir aplieti keksiukus, bei pabarstyti kokoso drožlėmis.



Gamino: Monika Bražinskaitė, Vesta Vaitukaitytė, Deividas Mickus, 4A3

KOKOSINIS PYRAGAS

Sudėtis: 300 g miltų; 0,5 a. š. kepimo miltelių; žiupsnelio druskos; 250 g cukraus; 170 g sviesto; 1 a. š. vanilės ekstrakto; 3 kiaušiniai; 230 ml kefyro; 1 puodelio kokoso drožlių.

Šokoladinis užpilas: 80g šokolado; 1 a. š. sviesto; 3 a. š. pieno.

Darbo eiga: Dubenyje sumaišyti miltus, kepimo miltelius bei druską. Kitame dubenyje išplakti sviestą su cukrumi, sudėti vieną po kito kiaušinius ir išplakti iki purumo. Supilti kefyrą, vanilę bei miltus ir gerai išmaišyti, galiausiai įmaišyti kokoso drožles ir viską gerai permaišyti. Orkaitę įkaitinti iki 180 laipsnių. Į kepimo indą įtiesti popierių, supilti pyragą. Kepti apie 35-40 minučių, gali prireikti ir ilgiau, jei jūsų kepimo indas daugiau į aukštį, nei į plotį. Patikrinti mediniu pagaliuku. Tik iškeptą pyragą aptepti pasiruoštu šokoladiniu glaistu ir kokosų. Leisti pyragui atvėsti.



Gamino: Lukas Mangridas, Brigita Turskytė, Kamilė Jucevičiūtė, 1e

KOKOSINIAI SAUSAINIAI

Sudėtis: Kokosų drožlių 200 g, 2 kiaušiniai, 120 g cukraus, 1 valgomas šaukštas miltų, žiupsnelis druskos, 1 arbatinis šaukštelis vanilinio cukraus arba keli lašeliai romo esencijos.



Darbo eiga: Atskirkite kiaušinių trynius ir baltymus. Elektriniu mikseriu suplakite kiaušinių baltymus su žiupsneliu druskos.

Plakite, kol susidarys standžios putos. Toliau plakdama dalimis suberkite cukrų, baigdamą plakti įmaišykite kiaušinių trynius. Suberkite į kiaušinių masę kokosų drožles, miltus ir vanilinį cukrų. Vietoj vanilinio cukraus galite įlašinti kelis romo esencijos lašelius. Atsargiai išmaišykite. Drėgnu kavos šaukštu arba jeigu tokio neturite, tuomet drėgnomis rankomis formuokite rutuliukus ir dėkite į kepimo popieriumi išklotą skardą. Kepkite 160° C temperatūros orkaitėje apie 15 min., kol paruduos. Ištraukite skardą iš orkaitės, palaukite, kol sausainiai atvės. Tiekite prie kavos ar arbatos.

Gamino: Gintarė Mostvilaitė ir Valdonė Piešinaitė, 3b

MARMURINIS KAVOS KEKSAS

Sudėtis : 200 g sviesto, 200 g cukraus, 3 kiaušiniai, žiupsnelis druskos, 200 g miltų, 1 a. š. kepimo miltelių, 70 ml pieno, 20 g kavos, 5 a. š. stiprios kavos.



Darbo eiga : Sviestą gerai išsukame su cukrumi ir druska. Mušame po vieną kiaušinį ir gerai išplakame. Miltus persijojame su kepimo milteliais, suberiame į paruoštą masę ir gerai išmaišome.

Maišydami supilame pieną. $\frac{1}{3}$ tešlos masės atidedame į kitą indą. Į ją įmaišome kakavos bei įpilame 5 šaukštelių užplikytos stiprios kavos. Kekso formą patepame riebalais ir apibarstome džiovėsėliais. Dedame $\frac{1}{2}$ baltos masės, visą rudą ir ant viršaus vėl baltos. Kepame iki 170° C įkaitintoje orkaitėje apie 45 min. Patikriname pagaliuku, ar jau iškepė.

Gamino: Domilė Krikštolaitė, Rugilė Pluščiauskaitė, Brigita Bekėžaitė, 2D

MEDAUS TORTAS

Sudėtis: 5 kiaušinių; 50 gramų sviesto; 5 šaukštų medaus; 2 stiklinių miltų; 2 šaukštelių sodos; 1 litras riebios grietinės; 50 gramų cukraus; 0,5 citrinos sulčių.



Darbo eiga: Medų ir sviestą šildykite ant silpnos ugnies (aš viską sukrečiu į dubenį ir minutei dedu į mikrobangų krosnelę). Kiaušinius išplakite su cukrumi iki standžių putų.

Kai medaus ir sviesto masė atšals, viską sumaišykite. Dėkite sodą (aš ją nugesinu su actu) ir viską labai gerai išmaišykite. Suberkite miltus, viską gerai išmaišykite. Kepimo formos dugną išklkite kepimo popieriumi. Dėkite po 3-4 šaukštus tešlos ir kepkite papločius. Ataušusius juos pertepkite grietinės kremu (grietinę suplakite su norimu kiekiu cukraus ir trupučiu citrinos sulčių). Palikite valandai šaltai pastovėti, kad kremas įsigertų.

Gamino: Jurevičiūtė Lidija, Statkutė Rūta, Ušinskaitė Greta, 4A3

MORKŲ PYRAGAS

Sudėtis: 2 stiklinės cukraus, 2 kiaušiniai; 2 kiaušinio tryniai, 1 stiklinė aliejaus; 5 vidutinio dydžio morkos, 1 a. š. cinamono, 1 a. š. kepimo miltelių; 1 a. š. sodos, 3 stiklinės miltų; 1 a. š. vanilinio cukraus.



Darbo eiga: Ištriname 4 kiaušinių trynius su cukrumi ir vaniliniu cukrumi. Supilame aliejų ir sudedame sutarkuotas morkas. Viską gerai išmaišome. Sumaišome sausus produktus ir supilame į tešlą.

Išplakame. Gerai išplaktus 2 kiaušinių baltymus atsargiai įmaišome į tešlą. Pyragą supilkite į kepimo formą. Kepkite 45 minutes 180-200 laipsnių temperatūroje.

Gamino: Virginija Kubilaitė, Santana Kleibaitė

NAMINIS PYRAGAS

Sudėtis: 2 kiaušiniai, grietinės 250g, 1 stiklinė cukraus, 2 stiklinės miltų, sodos pusė šaukštelio, vanilės pusė šaukštelio.

Darbo eiga: Kiaušinius išplakti su cukrumi, sudėti grietinę ir miltus, dar kartą išmaišyti, tada įdėti vanilę ir sodą. Viską gerai išmaišyti. Ir kepti 200 laipsnių temperatūros orkaitėje apie valandą.



Gamino: Gabija Donelevičiūtė, Lėja Kalnynaitė, Deimena Stonytė, 1b

„NAPOLEONAS“ TRADICINIS

Sudėtis: 400 g sviesto, 700 g miltų, 250 g grietinės, 2 kiaušinių, žiupsnio druskos, 0.75 l pieno, 1 šaukštelio vanilinio cukraus, 7 kiaušinių trynių, 250 g cukraus, 75 g miltų, 400 g sviesto, rūgštesnės uogienės.



Darbo eiga: Į dubenį suberkite miltus, sudėkite gabaliukais pjaustytą sviestą ir viską sutrinkite tarp pirštų. Vėliau įmuškite kiaušinius, sudėkite grietinę bei druską ir sumaišykite iki vienalytės masės. Tešla turi nelipti prie rankų, o jei limpa, įdėkite dar truputį miltų. Suformuokite 9–10 rutulėlių ir pastatykite kelioms valandoms į šaldytuvą. Jį ruoškite iš karto, nes turi atvėsti. Pieną supilkite į puodą, įberkite vanilinio cukraus. Užvirinkite ir nukelkite nuo ugnies. Kol pienas vėsta, išplakite trynius su cukrumi, sudėkite miltus ir pilkite karštą pieną, viską išmaišykite, perkoškite ir pakaitinkite ant mažos ugnies apie 8 min. Galima ir ilgiau, kad kremas būtų tirštesnis. Tada nuimkite nuo ugnies, sudėkite sviestą, išmaišykite ir palikite atvėsti. Iš tešlos kočiokite maždaug 24 cm pločio ir kelių milimetrų storio blynus (galite kočioti iš karto ant kepimo popieriaus). Kad geriau kočiotųsi, galite pabarstyti miltais. Subadykite šakute ir kepkite 220-250° C įkaitintoje orkaitėje 7-10 min, kol paruduos. Sutepkite visus lakštus ir iš viršaus paspauskite arba kuo nors paslėkite. Dėkite į šaldytuvą ir laikykite, kol suminkštės.

Gamino: Dovydas Pranauskas, Edvinas Kaveckas, Lukas Danauskas, 1d

“NAPOLEONAS” VYRIŠKAI

Sudėtis: 1 pakelio sviesto, pusė stiklinės miltų, 1 litras pieno, pusė stiklinės cukraus, 1 pakelis bėmėlės tešlos lakštų .

Darbo eiga : Į indą supilkite pieną ir jį užvirinkite. Į kitą puodą padėkite sviestą ir jį ištirpinkite. Į užvirintą pieną pilkite pusę stiklinės cukraus. Į ištirpintą sviestą supilkite pusę stiklinės miltų.



Abu indus išmaišykite. Išmaišę sviestą, supilkite į pieno dubenį. Visą masę išmaišykite. Išmaišę turėtumėte gauti tirštą masę, kuri bus naudojama kaip kremas. Į kiaušklę pripilkite šalto vandens tiek, kad galėtumėte įdėti indą su kremu. Kremą pastoviai maišykite iki tokio, kol jis atvės, svarbu maišyti, nes jeigu nemaišome susidaro plėvė ant kremo ir jis praranda skonį. Ant skardos uždėkite kepimo popieriaus, ant jos sudėkite tešlos lakštus ir viską pašaukite į orkaitę. Orkaitę įkaitinkite iki 180⁰ C. Kepkite lakštus iki tol, kol jie įgaus auksinį atspalvį. Ištraukę lakštus, palaukite kol atvės ir lengvai su ranka suplokite juos. Nuimkite nuo lakštų visu trupinius ir sudėkite į indą. Tada padėkite vieną lakštą ir ištepkite jį kremu, ant jo dėkite kitą lakštą ir ištepkite taip pat, ir taip darykite tol, kol baigsis lakštai. Paskutinį lakštą uždėję ištepkite visą tortą kremu, ant jo uždėkite visu trupinius kol padengsite visą pyragą. Pyragą padėkite į šaldytuvą ir laikykite jį ten 8 valandas .

Gamino: Šarūnas Bačko ir Vytautas Vinčiūnas, 3b

“NAPOLEONAS”, TORTAS

Sudėtis:

Tešlai: 75 g sviesto, 2/3 puodelio cukraus , 2 kiaušiniai, 1,5 puodelio pieno, 1/2 a. š. kepimo miltelių, 3 - 4 puodeliai miltų.

Kremui: 350 ml pieno, 4 v. š. krakmolo, 2 kiaušiniai, 1 skardinė (300g) kondensuoto pieno, 1,5 puodelio grietinėlės.



Darbo eiga:

Lakštams: Ištrinti sviestą su cukrumi

iki baltumo. Įmušti kiaušinius, supilti pieną ir išmaišyti. Persijoti miltus su kepimo milteliais ir po vieną puodelį pilti į kiaušinių masę, kol gausis tešla, panaši į koldūnų tešlą. Net jeigu tešla ir lips prie rankų, ją uždengti ir leisti pastovėti 15 – 20 minučių, o tada kočioti vis pabarstant miltais. Orkaitę įkaitinti iki 170° C. Imti po nedidelį tešlos gabaliuką ir kočioti plonyčius papločius. Juos apipjauti pagal

reikiamo dydžio formą, subadyti šakute ir kepti, kol kraštai pradės gelsti. Turi gautis 15 – 22 papločių. Nuopjovas iškepti ir panaudoti šonams apibarstyti.

Kremui: Pirmiausiai reikia išvirti ir ataušinti kondensuotą pieną (virti 1,5 – 2 valandas). Išmaišyti kiaušinius su krakmolu, kad neliktų gumuliukų ir palaipsniui į juos supilti karštą pieną. Dėti masę ant ugnies ir virti maišant 5 – 7 minutes, kol sutirštės. Visiškai ataušinti. Išplakti virtą kondensuotą pieną ir kremą. Atskirai išplakti grietinėlę ir atsargiai sumaišyti su išplaktu kremu. Visus papločius aptepti kremu, uždengti ir paslėgus dėti į šaldytuvą kelioms valandoms. Aptepti kremu viršų ir šonus, aplipinti trupiniais, papuošti.

Gamino: Tomas Jogutis ir Paulius Liutikas, 2e

„NUTELLOS“ PYRAGAS

Sudėtis: 1 kiaušinis, 250ml pieno, 100g sviesto, 100g cukraus, 500g miltų + 50g kočiojimui, 42g šlapių mielių, „Nutellos“ tepamo šokolado, 1 plakto kiaušinio pyrago aptepimui.



Darbo eiga: Pašildome truputį pieną, sukratome cukrų, sumaigyta mieles, išmaišome. Išlydome sviestą, kurį su kiaušiniu dedame į pieno mišinį, išmaišome.

Miltus sumaišome su druska. Maišydami miltus supilame pieno mišinį, viską gerai išmaišome. Tešla nebus kieta, lipnoka. Uždengę indą maistine plėvele dedame į 50 laipsnių orkaitę, tešla daug greičiau pakils. Beriame žiupsnį miltų ant darbo stalo, sukratome pakilusią tešlą, dar žiupsnį miltų ant tešlos ir perminkome, tešla bus minkšta, bet nekibs prie rankų. Tešlą daliname į 4 lygias dalis. Pirmąją dalį kočiojame tiesiai ant kepimo popieriaus norimu dydžiu pabarstę miltų. Kočiojau apie 25cm skersmens lakštą. Imame didelį šaukštą tepamo šokolado „Nutella“ ir tolygiai aptepame iškočiotą „blyną“ palikdami mažytį tarpą kraštuose. Jei „Nutella“ sunkiai tepasi, pašildykite ant garų ar trumpai mikrobanginėje. Kočiojame labai nedaug, pabarstę miltų kitus „blynus“, dedame ant „Nutella“ ištepto blyno. Ant 4 „blyno“ nebetepame šokolado, viduryje dedame apvertą stiklinę ir supjaustome tešlą pirma į 4 dalis, po to kiekviena tarpą daliname į tris gausime 12 įpjovimų. Pakele kiekvieną įpjautą dalį persukame du kartus ir galus sujungiame su kaimynine susukta dalimi. Proceso gale stiklinę nuimame. Uždengę pyragą rankšluosčiu dedame pusvalandžiui šiltai. Antrą kartą kildiname. Prieš dėdami pyragą į orkaitę nepamirškite aptepti plakto kiaušiniu. Kepame 180-190 laipsnių temperatūroje apie 30 minučių. Iškepimą tikriname po gerų 20 minučių mediniu krapštuku, jei švarus vadinasi iškepė.

Gamino: Matas Čiučiurka, Rokas Stankevičius, Lukas Navardauskas, 1D

OBUOLIŲ KEKSAS

Sudėtis: 3 kiaušiniai, 1 stiklinė cukraus, 2 a. š. vanilinio cukraus, 1 a. š. kepimo miltelių, 1,5 stiklinės miltų, 100 ml aliejaus, 5 stiklinės nuluptų obuolių, 2 a. š. cinamono.



Darbo eiga: kiaušinius išplakame su cukrumi ir vaniliniu cukrumi. Beriame miltus, kepimo miltelius ir pilame aliejų. Viską gerai išmaišome.

Nulupame obuolius, supjaustome nedideliais gabalėliais (taip 5 stiklines). Obuolius sumaišome su cinamonu ir beriame į tešlą. Viską išmaišome, kepame 170⁰ C orkaitėje apie 40-45 minutes.

Gamino: Robertas Kenstavičius, Deividas Skurdelis, Marius Paškevičius, 2D

OBUOLIŲ PYRAGAS „OBUOLIUSKA“

Sudėtis: 3 stiklinės miltų, 2 kiaušiniai, 70 gramų sviesto, ½ a. š. kepimo miltelių, 0,5 stiklinės cukraus, 1 stiklinė obuolių marmelado; 2 – 3 obuoliai, 1 šaukštas cukraus pudros pabarstukų, 2 a. š. vanilinio cukraus.



Darbo eiga: Kiaušinius išplakti su cukrumi iki purios masės (plakame su mikseriu apie 15 min.), suberti miltus, sumaišytus su kepimo milteliais, minkyti kol pasidarys biri masė. Pusę kiekio tešlos įdėti į sviestu ar margarinu pateptą kepimo formą (arba naudoti sviestinę plėvelę), ją stipriai prispaudus.

Ant viršaus dėti obuolių marmeladą, į kurį kubeliais įpjaustyti obuolius. Ant viršaus barstyti likusią tešlą. Kepti apie 40 minučių 200⁰ C temperatūroje elektrinėje orkaitėje. Iškepus pabarstyti pyragą cukraus pudros pabarstukais.

Gamino Eglė Palaimaitė, Emilija Zaleskytė, Livija Pundziūtė, 3c

OBUOLIŲ PYRAGAS „RUDENĖLIS“

Sudėtis: 5 dideli obuoliai, 5 kiaušiniai, stiklinė cukraus, 1 stiklinė miltų, šaukštelis kepimo miltelių, šaukštelis cinamono.

Darbo eiga:

Kiaušinius išplakame su cukrumi. Beriame miltus, kepimo miltelius ir pilame aliejų. Viską gerai išmaišome. Nulupame obuolius, supjaustome nedideliais gabalėliais (taip 5 stiklines).

Į kepimo skardą pabarstome džiovintų ir įpilame aliejaus. Obuolius sumaišome su cinamonu ir beriame į tešlą. Viską išmaišome. Kepame 180⁰ C orkaitėje apie 40-45 minutes.



Gamino: Milda Pamparaitė ir Aušra Driezaitė, 3f

OBUOLIŲ PYRAGAS „ŠARMA“

Sudėtis: 8 obuoliai, 4 kiaušiniai, 240 g cukraus, 280 ml aliejaus, 380 g miltų, 3 a. š. kepimo miltelių, 4 a. š. cinamono, 4 a. š. vanilinio cukraus.

Darbo eiga:

Reikia supjaustyti obuolius į plonas skilteles bei išpjauti kauliukus, į atskirą puodą įdėti kiaušinius ir juos suplakti, įpilti aliejų, suberti miltus, vanilinį cukrų ir kepimo miltelius, o ant jų užpilti citrinos rūgšties, kad putotų, o tada

viską sumaišyti. Obuolius reikia įdėti į kepimo skardą ir juos užbarstyti cinamonu, o tada užpilti tešlą ir įdėti į orkaitę, kuri yra įkaitinama iki 200 laipsnių, tačiau vėliau reikia sumažinti iki 180 laipsnių ir kepti apie pusę valandos.



Gamino: Rugilė Sadauskaitė, Andrėja Šerkšnytė, Gabija Gairionytė, 1a.

OBUOLIŲ PYRAGAS „TRADICINIS“

Sudėtis: 1 stiklinė miltų, Kepimo milteliai, 1 a. š. kepimo miltelių, 2 kiaušiniai, 5 obuoliai, 1 stiklinė cukraus, 1a.š. vanilinio cukraus, 130g sviesto, žiupsnelis druskos.



Darbo eiga:

Obuolius nulupti, išimti sėklalzdžius ir supjaustyti stambiomis riekelėmis. Dubenyje sumaišykite miltus, kepimo miltelius ir druską. Išplakite kiaušinius su cukrumi ir vaniliniu cukrumi. Abi mases supilkite į vieną dubenį,

pridėkite ištirpintą sviestą ir labai gerai išmaišykite. Įmaišykite obuolius į tešlą. Ištepkite skardą / arba sviestinį popierių sviestu ir sukrėskite obuolių pyrago tešlą. Kepkite 180 laipsnių temperatūroje apie 50-60min.

Gamino : Karolina Tamulionytė, Benas Kairys ir Donatas Kleiba, 2e

OBUOLIŲ RUDUO

Sudėtis: 3 kiaušinių tryniai, 200 g minkšto sviesto, 1/2 st. cukraus (+ 1/4 st. cukraus baltymams išplakti), 2 st. miltų (stiklinė – 237ml), vanilės, ¼ a. š. druskos, 1 a. š. kepimo miltelių, 3 kiaušinių baltymai, 6 – 7 obuoliai.



Darbo eiga: Trynius išplakti su cukrumi iki baltumo (kol cukrus ištirps), įmaišyti sviestą, vanilę, miltus, sumaišytus su kepimo milteliais ir druska. Užminkyti nekieta tešlą. 1/4 – 1/3 tešlos atgnybti ir padėti į šaldiklį. Atskirai inde išplakti kiaušinių baltymus su ¼ st. cukraus iki standumo.

Kepimo formą, išteptą riebalais (jei reikia) iškloti tešla, padengiant dugną ir sienelės. Ant tešlos sudėti riekutėmis supjaustytus obuolius (kuo daugiau obuolių, tuo skaniau). Ant viršaus lygiai paskleisti išplaktus baltymus. Iš kameros išimti likusią tešlą ir ant pyrago viršaus užtarkuoti burokine tarka. Kepti iki 180° C įkaitintoje orkaitėje 30 – 40 min. (kol gražiai apskrus).

Gamino: Justas Lekšas ir Egidijus Vitkus, 2a

PAULIAUS OBUOLIŲ PYRAGAS

Sudėtis:

3 kiaušiniai, 1 stiklinė cukraus, 2 a. š. vanilinio cukraus, 1 a. š. kepimo miltelių, 1,5 stiklinės miltų, 100 ml aliejaus, 5 stiklinės nuluptų obuolių, 2 a. š. cinamono.



Darbo eiga: Kiaušinius išplakame su cukrumi ir vaniliniu cukrumi. Beriamė miltus, kepimo miltelius ir aliejų. Viską gerai išmaišome.

Nulupame obuolius, supjaustome nedideliais gabalėliais (taip 5 stiklines). Obuolius sumaišome su cinamonu ir beriamė į tešlą. Viską išmaišome, kepame 170° C orkaitėje apie 40-45 minutes.

Gamino: Paulius Rauba, 4A3

PYRAGAS SU SERBENTAIS

Sudėtis (6 paplotėliams): 70g sviesto, 3 kiaušiniai, 1 stiklinė cukraus, 3 šaukštai medaus, trys šaukšteliai sodos, 4 stiklinės miltų. Pertepimui: plakta grietinėlė, raudonųjų serbentų uogienė, braškių (papuošimui)



Darbo eiga: dubenį, kuriame bus ruošiama tešla uždėti ant puodo su verdančiu vandeniu. Kiaušinio trynius atskirti nuo baltymų.

Baltymus išplakti, sudėti sviestą, cukrų, kiaušinio trynius, plakant medų, miltus, sodą. Gerai išsukti ir tešlą padalinti į 6 dalis, iškočioti, iškepti. Iškeptus papločius pertepti grietinėle bei serbentų uogiene.

Gamino: Gabija Puidokaitė ir Liveta Karbauskaitė, 2d.

PRANCŪZIŠKAS PYRAGAS

Sudėtis: 150g margarino, 120 g cukraus pudros, 3 kiaušinių tryniai, 1 kiaušinis, 1 stiklinė miltų

Darbo eiga: Ištirpintą margariną suplakame su cukraus pudra, kiaušiniu ir kiaušinių tryniais. Supilame miltus ir viską gerai išmaišome. Pajvairinimui galima dėti riešutų arba uogų. Tešlą supilame į margarinu išteptą ir miltais pabarstytą kepimo formą ir paliekame šaldytuve per naktį.

Kepame 180 laipsnių temperatūroje apie 40 minučių.



Gamino Ieva Černiūtė ir Austėja Šabonaitė, 3e

SALDAINIŲ TORTAS

Sudėtis: 1 vnt. biskvito, viena didelė pakuotė šokoladinio kremo, 5 pakelių mėtinių dražė, vieno didelio pakelio „Skitels“ saldainių, 650g šokoladinių lazdelių.

Darbo eiga: Padalinus biskvitą į tris dalis, kiekvieną dalį atskirai ištepkite šokoladiniu kremu. Sudėkite iš tų dalių vėl pradinį biskvitą. Paspauskite iš viršaus. Šokoladinėmis lazdelėmis apdėkite šonus. Iš „Skitels“ saldainių sudėliokite skaičiaus π formą. Likusią dalį papuoškite mėtiniais saldainiais.



Gamino: Justina Vyšniauskaitė, Deimantė Juodzevičiūtė, 3e

ŠOKOLADINIS BISKVITINIS PYRAGAS

Sudėtis: šokoladinis biskvitas tortui (3 sluoksniams, „Rududu“ sutirštinto pieno indelis (400g), „Nutella“ tepamasis lazdyno riešutų kremas 200g, 200g juodojo šokolado, „M&M“ saldainiukai, spalvotų torto pabarstukų.



Darbo eiga : Kiekvieną biskvito sluoksnį ištepti „Rududu“ mišiniu, sumaišytu su sviestu. Biskvito kraštuose ir viduryje palikti vietos „Nutellos“ kremui užtepti. Užtepus abu šiuos kremus, biskvito kiekvieną sluoksnį dėti vieną ant kito. Sudėti išteptus 3 biskvitus vieną ant kito ir juos sulyginti. Išlydome juodąjį šokoladą ir pilame/tepame ant biskvito paviršiaus. Kol šokoladas dar karštas, „M&M“ saldainiukus išdėstyti taip, kad gauti π ženklą. Užbarstome pabarstukų ir dedame į šaldytuvą, kad šokoladas sustingtų. Palaikyti 1-2 val.

Gamino : Vaiva Simonavičiūtė, Dominyka Jankauskaitė,

Deimantė Paulauskaitė, 3F

ŠOKOLADINIAI KEKSIUKAI

Sudėtis: cukraus 150 gramų, 4 kiaušiniai, kvietiniai miltai, 150 gramų juodojo šokolado, 150 gramų sviesto, 1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių.

Darbo eiga: Sviestą išlydyti su šokoladu. Kai sviestas pravės, sudėti cukrų ir labai kruopščiai išmaišyti. Sudėti kiaušinius. Galiausiai po truputį maišant berti miltus su kepimo milteliais ir maišyti, kad neatsirastų gumulėlių.

Tešla turi būti gana skysta, bet ne per daug. Kepti 200 laipsnių temperatūros orkaitėje apie 20 minučių, bet reikia labai žiūrėti, nes gali būti iškepę jau per 15 minučių. Patarimas: iškepus galima papuošti lydytu šokoladu.



Gamino: Indrė Kinderytė, Emilija Čėsnaite ir Kamilė Dodaitė, 3C

ŠOKOLADINIAI KEKSIUKAI SU BRAŠKĖMIS

Sudėtis: 5 kiaušinių, 250g tamsaus rudojo cukraus, 200g minkšto sviesto, 200g 30% grietinės, 120g miltų, 100g kakavos, Didelio žiupsnelio druskos, 2 šaukštų kepimo miltelių, 1 šaukštelio vanilinio cukraus, sviesto kepimo formoms patepti. Kremui: 250g maskarponės sūrio, 2 nubrauktų šaukštų kakavos, 2 šaukštų agavos sirupo, 150g rupaus žemės riešutų sviesto.



Darbo eiga: Orkaitę reikia įkaitinti iki 190° C. Sviestą labai gerai išsukame su vaniliniu ir rudoju cukrumi, masė turi būti panaši į kremą. Į sviesto ir cukraus masę vieną po kito įplakame kiaušinius ir grietinę. Miltus persijojame su kepimo milteliais, kakava ir druska. Į kiaušinių ir sviesto masę suberiame miltus, išmaišome. Masė pasidarys puri. Tešlą sudedame į kepimo formeles ir kepame 20-30 minučių. Iškepusi biskvitą paliekame ataušti. Puošiamo pagamintu iš produktų kremu (visus produktus suplakame), braške.

Gamino : Julius Jancevičius, Dominykas Aryšėvas,

Vilius Simonaitis, Gytis Ragauskas, 1a

ŠOKOLADINIS KAKAVINIS PYRAGAS

Sudėtis: 1,25 stiklinės miltų, 1 stiklinė cukraus, 1/3 stiklinės karčiosios kakavos, 1 a. š. vanilinio cukraus, 1 stiklinė šilto vandens, 1/3 stiklinės aliejaus, žiupsnelio druskos

Darbo eiga: Sumaišyti visus sausus produktus, supilti vandenį ir aliejų, viską gerai išmaišyti. Kepti įkaitintoje orkaitėje iki 180 laipsnių apie 20-30 min. Reikia su pagaliuku tikrinti, kad pyragas neperkeptų, nes tada nebebus drėgnas, o bus sausas.

Pyrago viršų galima aplieti tirpintu šokoladu ir pabarstyti riešutais.



Gamino: Raimonda Eidukevičiūtė ir Greta Ulonaitė, 2c

ŠOKOLADINIS NEGRAS

Sudėtis: 1,5 stiklinės miltų, 1 stiklinė kakavos, 6 v. š. aliejaus, 2 a. š. sodos ar kepimo miltelių, 0,5 a. š. druskos, 1 stiklinė cukraus, 1 valg. šaukštas acto, 1 stiklinė vandens, 3 kiaušiniai

Darbo eiga: Kiaušinius išplakite su cukrumi. Po truputį berkite miltus, kepimo miltelius. Supilkite likusius ingredientus ir viską gerai išmaišykite. Kepame 180 laipsnių orkaitėje apie 30 min. Valgome pravėsusį.



Gamino: Nedas Gudaitis, Evaldas Černeckis, Donatas Kuzminskas, 2D

ŠOKOLADINIS PYRAGAS SU RIEŠUTAIS

Sudėtis: 80 g juodojo šokolado ; 90 g cukraus ; 3 vnt. kiaušinių ; 100 g sviesto ; 150 g miltų ; 2 šaukštai kepimo miltelių ; 2 saujos riešutų ; 50 g šokolado.

Darbo eiga: Kiaušinius išplakti su cukrumi iki purumo. Šokoladą bei sviestą išlydyti - galima mikrobangų krosnelėje ar garų vonelėje. Kai

šokoladas atvės (labai svarbu) įmaišyti kiaušinius su cukrum. Išsijoti miltus ir kepimo miltelius, viską gerai išmaišyti. Riešutus ir šokoladą šiek tiek pakapoti, sudėti į tešlą. Tešlą supilti į kepimo skardą, kepti 20-30 min. 170° C karštumo orkaitėje.



Gamino : Irma Vilčiauskaitė ir Milda Rimeikaitė, 3e .

ŠOKOLADINIS PYRAGAS „JUODOJI KARŪNA“

Sudėtis: 400 g tamsaus, juodo šokolado „Karūna“ , 4 kiaušinių (atskirtų), 1/2 stiklinės cukraus, 1/2 stiklinės alyvuogių aliejaus, 1 stiklinė vidutinio riebumo pieno, 2 šaukštų tirpios kavos, 1/2 stiklinės kakavos miltelių, 1 šaukštelio kepimo miltelių, 2 puodelių miltų (persijotų), 500 ml plakamosios grietinėlės, šlakelio natūralių citrinos sulčių.



Darbo eiga: Šokoladą ištirpinkite inde, virš karšto, verdančio vandens, kol taps visiškai blizgi, skysta masė. Kiaušinių trynius sumaišykite su cukrumi, o baltymus išplakite iki standžių putų ir padėkite į šalį. Į kiaušinių trynių ir cukraus masę supilkite aliejų, kakavą, skystą šokoladą ir viską gerai išmaišykite. Pieną pakaitinkite drauge su kavos milteliais, kol šie ištirps. Supilkite kiek atvėsusią masę į tešlą ir atsargiai išmaišykite. Sumaišykite miltus su kepimo milteliais ir sudėkite į tešlą, išmaišykite. Galiausiai įmaišykite kiaušinių baltymus. Tešlą supilkite į riebalais pateptą kepimo formą atsegamais kraštais (aš naudoju labai mažą, todėl nuotraukoje pyragas apvalus). Kepkite apie valandą, kol į pyragą įsmeigta šakutė neaplimpa tešla. Vėl šokoladą ištirpinkite prikaistuvyje, virš karšto, verdančio vandens, kol taps visiškai blizgi, skysta masė. Karštą šokoladą užpilkite ant atvėsusio pyrago ir padėkite į šaldytuvą.

Gamino: Evelina Simonaitytė, Agnė Stupelytė, Karolina Jasiūnaitė, 2a

ŠOKOLADINIS PYRAGAS SU KARMELINIU KREMU IR RIEŠUTAIS

Sudėtis: 65g sviesto, 200ml plakamosios grietinėlės, 60g cukraus, 4 šaukštų virto kondensuoto pieno, 125g juodojo šokolado, 1 šaukšto cukraus pudros, 25g maltų migdolų, saujos kepintų lazdynų riešutų, 3 kiaušinių, žiupsnelio druskos



Darbo eiga: Sviestą su šokoladu ištirpinkite mikrobangų krosnelėje arba garų vonelėje*. Trynius atskirkite nuo baltymų. Baltymus išplakite su žiupsneliu druskos iki standžių putų.

Trynius išplakite su cukrumi iki purumo ir supilkite šiek tiek pravėsusią šokolado bei sviesto masę. Išmaišykite, suberkite maltus migdolus ir atsargiai maišydami lėtai supilkite baltymus. Tešlą atsargiai permaišykite ir supilkite į sviestu išteptą kepimo formą. Kepkite iki 175° C įkaitintoje orkaitėje apie 20-25min. Iškeptą pyragą palikite atvėsti ir tik tada išimkite iš formos. Kremui išplakite grietinėlę su cukraus pudra, nenustodami plakti supilkite virtą kondensuatą pieną. Paruoštą kremą sukrėskite ant pyrago, pabarstykite riešutais ir padėkite į šaldytuvą, kad kremas sustingtų. *Užvirkite puodą su vandeniu ir ant viršaus uždėkite metalinį indą, kuriame tirpinsite šokoladą.

Gamino: Agnė Putriūtė, Deimantė Mašurinaitytė, Agnė Aleksiūnaitė, 4A

ŠOKOLADINIS PYRAGAS SU ŠOKOLADO SKILTELĖMIS

Sudėtis: 2 stiklinės miltų, 1 a. š. kepimo miltelių, 2 kiaušiniai, 250 ml grietinėlės, plytelė juodo šokolado, 20g sviesto, plytelė pieniško šokolado.

Darbo eiga: Suplakti 2 kiaušinius. Išlydyti juodą šokoladą ir sviestą. Sumaišyti šokolado ir kiaušinių mases. Į sumaišytą masę suberti 2 stiklines miltų ir supilti 250 ml grietinėlės. Gautą masę supilti į skardą. Orkaitę įkaitinti iki 200 laipsnių, kepti 1.20h. Likus 10 min iki kepimo pabaigos įsmeigti pieniško šokolado skilteles.

Gamino: Agnė Lemežytė, Kristina Stepanova, Simona Lenkauskaitė, 1D



ŠOKOLADINIS SKANĖSTAS

Sudėtis: cukraus 1 stiklinė, kakavos 2 valgomieji šaukštai, 1 kiaušinis, kvietinių miltų 1 stiklinė, 0,5 arbatinio šaukštelio sodos, druska, 2 valgomieji šaukštai aliejaus.

Darbo eiga: kiaušinį ištrinti su cukrumi, įdėti visus likusius produktus ir gerai išplakti mikseriu. Kepti 45-50 min 180⁰ C temperatūros orkaitėje.



Gamino: Mantas Kabelis, Kristijonas Jakas, Marius Kavalenko, 2D

ŠOKOLADINIS STEBUKLAS

Sudėtis: Kvietinių miltų 120 g, sviesto 155g, 4 kiaušiniai, 150g cukraus, juodojo šokolado 60g, kepimo miltelių 10g

Darbo eiga: Šokoladą sutarkuoti, sviestą ištirpinti, atskiram inde suplakti kiaušinius su cukrumi. Pastoviai maišant įdėti sviestą, miltus, kepimo miltelius, tarkuotą šokoladą ir gerai išmaišyti iki vientisos masės. Kepimo formą sutepti sviestu, įpilti tešlą ir kepti 45 minutes 180 laipsnių temperatūroje.



Gamino: Tomas Eidukevičius ir Eglė Bardauskaitė

ŠOKOLADINIS VARŠKĖS PYRAGAS

Sudėtis: Tešlai: 200 g sviesto (šį kartą naudoju margariną); 200 g cukraus; 2 a. š. vanilinio cukraus; 1 kiaušinis; 300 g miltų (gal dėl margarino, bet man dar 100 g prireikė); 1 a. š. kepimo miltelių; 2 š. šokoladinės kakavos; ½ stiklinės mėgstamų riešutų pabarstymui ant viršaus.



Varškės įdarui: 400-500 g varškės; 8 v.

š. kondensuoto pieno (gal maždaug trečdalis didelės 1 kg skardinės); 3 kiaušiniai (nedideli); 2 v. š. krakmolo.

Darbo eiga: Pirmiausia pasiruošti tešlą: sviestą išlydyti ir leisti kiek atvėsti. Tada į jį supilti cukrų, vanilinį cukrų, kiaušinį ir šiek tiek paplakti. Miltus, kepimo miltelius ir kakavą sumaišyti, berti į plakinį ir minkyti tešlą (jei viską išmaišius, vis dar limpa prie rankų, šiek tiek pridėti miltų). Padalinti į maždaug dvi lygias dalis, įvynioti į maišelius ar maistinę plėvelę ir valandai įkišti į šaldiklį. Varškės masei varškę sumaišyti su kondensuotu pienu, kiaušiniiais, krakmolu ir mikseriu gerai pertrinti iki vientisos masės. Kepimo skardą iškloti kepimo popieriumi. Burokine tarka tarkuoti pirmąjį tešlos gabaliuką ir gražiai paskirstyti ant dugno. Pilti varškės masę ir ant viršaus paskirstyti antrąjį sutarkuotą tešlos gabalą. Išbarstyti riešutus (jei naudojami). Kišti iki 180° C temperatūros orkaitę ir kepti apie 45-50 min. Ištraukti iš orkaitės ir leisti visiškai ataušti.

Gamino: Emilija Narbutaitė, Gabija Salytė, Auksė Gramalaitė, 2e

ŠOKOLADINIS PYRAGAS SU VARŠKĖS RUTULIUKAIS

Sudėtis: Tešla: 2 v. š. miltų; 2 v. š. krakmolo; 3 v. š. kakavos; 4 kiaušiniai; 60g cukraus; 50g šokolado; 2 a. š. vanilinio cukraus; 1 a. š. kepimo miltelių. Varškės rutuliukams reikia: 300g varškės; 2 kiaušinių trynių; 50g cukraus; apie 50g kokosų drožlių; 3 v. š. bulvių krakmolo.



Darbo eiga: Pirmiausia pagaminame varškės rutuliukus. Sumaišome varškę, cukrų, krakmolą, kokoso drožles, kiaušinio trynius ir iš jų formuojame vienodo dydžio rutuliukus, kuriuos dedame į kepimo skardą. Tešlai atskiriame baltymus nuo trynių. Trynius suplakame su 30g cukraus ir vaniliniu cukrumi, pilame tirpintą šokoladą. Atskirame inde sumaišome miltus, krakmolą, kakavą ir kepimo miltelius. Viską suberiame į trynių masę ir gerai išmaišome. Iki standžių putų suplakame kiaušinio baltymus su 30g cukraus.

Dedame į šokoladinę masę ir viską gerai išmaišome. Paruoštą tešlą pilame ant varškės rutuliukų ir kepame 175 laipsnių orkaitėje apie 30 min.

Gamino: Agnė Kačinskaitė, Kamilė Miltinytė, Domas Bružas, 1a

TIRAMISU PYRAGAS

Sudėtis: 500g maskarponės sūrio, 4 kiaušiniai (visų trynių, 2 baltymų), 5 šaukštus cukraus, 400g pirštelių formos sausainių, 300ml juodos kavos, 50g romo, brendžio, konjako ar likerio (dėl skonio ir aromato), kakavos.



Darbo eiga:

Trynius atskirti nuo baltymo. Trynius išsukti su cukrumi kol pabals ir sumaišyti su maskarponės. Iki standumo išplakti baltymus ir sumaišyti su trynio ir maskarponės mase. Paruošti kavos ir įpilti romo(nebūtinai). Kava būtų gerai, jeigu perpiltumėt į pailgą dubenį. Sausainius įmerkti į kavą (sudrėkinti paviršių, nepermirkyti). Kloti sausainius, barstyti kakava ir užpilti kremu ir taip daryti kol nesibaigs sausainiai su kremu. Įdėti į šaldytuvą ir palaikyti 6-8val (rekomenduotina, bet nebūtina) arba galima įdėti į šaldiklį porai valandų.

Gamino: Manfredas Koloskovas, Dovilė Savickaitė. Justė Bajoriūnaitė.

Normantė Vitauskytė, 2e

"TINGINYS"

Sudėtis: 2 pakeliai arbatinių sausainių pvz. Gaidelis, 100 gramų sviesto, 1 skardinė kondensuoto pieno su cukrumi, 5 šaukštai kakavos.



Darbo eiga: Sausainius sutrupiname giliame inde. Puode ištirpiname sviestą, supilame kondensuotą pieną bei suberiame kakavą (beriant maišyti) ir užviriname.

Kad nesusidarytų gumuliukai, galima kakavą prieš tai išmaišyti nedideliame kiekyje pieno. Gautą masę užpilame ant sausainių ir gerai išmaišome. Tvirtu maišeliu formuojame norimo dydžio ir formos tinginį. Truputį atvėsus, dedame į šaldytuvą kelioms valandoms, kad sustingtų.

Gamino: Jovita Traškevičiūtė, 1d

TINGINYS SU IRISINIAIS SALDAINIAIS

Sudėtis: apie 500g saldinių („Raktelis“ arba „Irisas“); apie 300g „arbatinių“ nesaldžių, nekaloringų sausainių („Gaidelis“); 200 g sviesto; kepimo popieriaus; maistinės plėvelės.
Darbo eiga: Paruošiamo ingredientus: išlupame visus saldinius, sutrupiname vidutiniais gabaliukais visus sausainius.



Darbo eiga: Paruošiamo ingredientus: išlupame visus saldinius, sutrupiname vidutiniais gabaliukais visus sausainius. Į (geriausiai stiklinį) indą įdedame sviestą, saldinius. Viską tirpiname iki vientisos masės. Kai masė pasidaro be jokių gabaliukų, suberiame sausainius. Masę išmaišome. Į molinį indą įtiesiame kepimo popieriaus. Supilame masę į paruoštą indą su popieriumi. Visą indą uždenkiame su maistine plėvele ir pyragą paliekame šaltoje vietoje (balkone arba šaldytuve). Kai pyragas sustingsta – galite valgyti.

Gamino: Aleksiūnaitė Evita, 2c

„TINGINYS“ SU ŠOKOLADINIAIS SALDAINIAIS

Sudėtis: 3 pakeliai sausainių „Gaidelis“, 1kg.saldinių „Aguona“, Sviesto 200g , pieno 0,5 stiklinės , kakavos 5 šaukštai .

Darbo eiga: Sulaužyti sausainius. Ištirpinti saldinius ant lėtos ugnies, įpilti pieno, kakavos ir sviesto. Viską sumaišyti ir padaryti norimą formą. Tuomet įdėti į šaldytuvą, kol sustings.



Gamino: Agnė Adeikytė, Indrė Daukšaitė, Vaiva Lukošiuotė

VANILINIAI KEKSIUKAI SU BALTOJO ŠOKOLADO KEPURĖLE

Sudėtis: 1 1/2 puodelio miltų; 1/3 pieno; 1 šaukštelį kepimo miltelių; šiek tiek druskos ir cinamono; 2 šaukšteliai vanilės esencijos (galite naudoti ir vanilės sėklytes), 2 kiaušiniai; 3/4 puodelio paprasto baltojo cukraus; mažiau nei pusę, arba pusę, puodelio alyvuogių aliejaus.

Viršūnėlei: 60 g miltelinio cukraus; 140 g kambario temperatūros sviesto; 100gr. baltojo šokolado.



Darbo eiga: Sumaišome kartu miltus, kepimo miltelius ir druską. Kitame inde, su rankiniu mikseriu ar rankomis, iki kremo konsistencijos suplakame cukrų, aliejų, kiaušinius, vanilę. Suplakus, iš lėto pilti pieną ir miltus, plakti, o po to supilti likusį pieną ir miltus. Štai ir viskas, tešla baigta :) Dabar tik belieka masę užpildyti keksiukų formules ir kepti 180⁰ C temperatūroje apie 20 min. Kai baigs kepti, patikrinkite, ar jie tikrai iškepę, įbedus į jų centrą medinį pagaliuką- jei ištrauksite jį be tešlos gumuliuką, Jūsų keksiukai iškepę. Belieka paruošti kepurėles. Ant nedidelės ugnies ištirpdykite šokoladą (maišykite). Kai ištirps, pastatykite jį vėsioje vietoje, nes karšto jo naudoti negalima. Kitame inde sumaišykite kambario temperatūros sviestą su cukrumi- naudokite arba rankinį mikserį arba seną gerą būdą, maišymą ranka. Masė gavosi kreminės konsistencijos. Tuomet supilkite atvėsusį šokoladą ir d kart išmaišykite. Tokį mišinį apdenkite plėvele ir pastatykite porai valandų į šaldytuvą - jis sutirštės ir bus tinkamesnis naudojimui. Uždėkite kremines kepurėles ant pyragaičių.

Gamino Indrė Kinderytė, Emilija Čėsnaitytė ir Kamilė Dodaitė, 3C

VARŠKĖS PYRAGAS

Sudėtis: 300 g varškės, 3 kiaušiniai, 5 valgomi šaukštai manų kruopų, cukrus 3 valgomi šaukštai cukraus, 1 arbatinis šaukštelis vanilinio cukraus, 0,5 arbatinio šaukštelio sodos.

Darbo eiga: Kiaušinių trynius atskirkite nuo baltymų. Kiaušinių trynius išplakite su cukrumi ir vaniliniu cukrumi. Baltymus išplakite su žiupsneliu druskos iki putų konsistencijos. Varškę pertrinkite su šakute ir įmaišykite kiaušinių trynius. Įmaišykite nugesintą sodą.



Suberkite manus ir baltymus. Viską dar kartą išmaišykite iki vientisos masės. Galima įmaišyti vaisių ar riešutų. Sukrėskite tešlą į kepimo formą. Kepkite apie 40 minučių 180° C orkaitėje.

Gamino: Justė Narkutė ir Julija Kačinskaitė, 4b

VARŠKĖS PYRAGAS

Sudėtis: 300 gramų kvietinių miltų, 300 gramų cukraus, 180 gramų sviesto, 3 kiaušiniai, 1 šaukštelis kepimo miltelių, 2 šaukštai kakavos, 600 gramų varškės, 150 gramų grietinės, 3 šaukštai krakmolo.



Darbo eiga: Tešlą geriausiai paruošti iš anksto. Pirmiausia ištirpinkite sviestą, o, kai jis ataušta, įmuškite 1 kiaušinį ir suberkite 150g cukraus. Gautą masę gerai išsukite, išmaišykite. Tešla turi nelipti prie rankų ir lengvai minkyti. Gautą tešlą padalinkite į dvi dalis ir porai valandų įdėkite į šaldiklį.

Varškės įdarą paruošti užtruksite 15 minučių. Pirmiausia pertrinkite varškę, kad ji būtų tolygi ir puri. 2 kiaušinius išplakite su 150g cukraus ir gautą masę supilkite į varškę. Įdėkite grietinę, krakmolą ir išmaišykite. Jei varškės masė jums per skysta, įdėkite keletą šaukštų miltų. Atšaldytą tešlą burokine tarka tarkuokite tiesiai į aliejumi pateptą kepimo skardą ir pirštais atsargiai suformuokite vientisą pyrago pagrindą. Sukrėskite varškės masę ir užtarkuokite antrą tešlos dalį.

Kepkite iki 200 laipsnių temperatūros įkaitintoje orkaitėje 62 minučių.

Patarimas: sviesto nekeiskite margarinu, nes jis labai greitai atšyla ir bus sunku sutarkuoti tešlą.

Gamino: Evelina Labokaitė ir Mantas Dauskordas, 3A1

VEGANIŠKAS ŠOKOLADINIS PYRAGAS

Sudėtis: 250ml miltų, 200ml cukraus, 80ml kakavos miltelių, 1 a. š. sodos, ½ šaukštelio druskos, 200ml šilto vandens, 80ml aliejaus, 1 a. š. acto.

Darbo eiga: Sausus produktus sumaišyti viename dubenyje, vandenį, aliejų ir actą kitame. Viską maišant sujungti. Dėti į kepimo formą ir kepti 180°C. 25 min.



Gamino : Vaiva Simonavičiūtė, Dominyka Jankauskaitė, Deimantė Paulauskaitė, 3F

„ZEBRAS“

Sudėtis: 2,5 stiklinė miltų, 5 kiaušiniai, 2 stiklinės cukraus, 1 stiklinė grietinės, 2 šaukštai kakavos, 1 pakelis kepimo miltelių, 2 šaukštai vanilinio cukraus, žiupsnelis druskos.



Darbo eiga: Dideliame dubenyje išplakite kiaušinius, suberkite cukrų, tada plaktuvu išplakite iki baltos masės, toliau plakdami supilkite grietinę. Tada suberkite persijotus miltus, kepimo miltelius, įberkite druskos ir užmaišykite

vientisą tešlą, kurios konsistencija turi būti kaip tirštos grietinės. Tešlą padalinkite į dvi dalis. Į vieną dalį suberkite kakavą ir išmaišykite. Supilkite abi tešlos dalis į konditerinius maišelius. Ištepkite kepimo skardą sviestu, ratu spauskite tešlą iš maišelių, nuo kraštų į vidurį. Įkaitinkite orkaitę iki 180 laipsnių. Kepkite pyragą 40 – 50 min. Ar iškepęs, patikrinkite mediniu pagaliuku. Kai pyragas atvės, išimkite iš kepimo formos ir įdėkite į lėkštę. Jei norite, apibarstykite cukraus pudra ar apliekite ištirpintu baltu šokoladu ir papuoškite uogomis.

Gamino: Sandra Palubinskaitė, Ineta Skirkevičiūtė, Karolina Žukaitytė, 1D

PYRAGAS „ZEBRIUKAS“

Sudėtis: 2 stiklinės cukraus, 4 v. š. kakavos, 4 kiaušiniai, 10 v. š. kvietiniai miltai, 1 a. š. sodos, 400g grietinės.



Darbo eiga: Išplakame kiaušinius su cukrumi iki purios masės. Įdedame grietinę su soda ir gerai išmaišome. Po to suberiame miltus ir išmaišome iki vientisos masės.

Tešlą padalijame perpus, vieną pusę paliekam šviesią į kitą beriame kakavą ir taip pat gerai išmaišome. Į formą supilame pirma baltą, o po to rudą tešlą ir įdedame kepti 40min. Iškepęs išimame ir apibarstome pudra ir šokoladu.

Gamino: Žygimantas Butas, Gediminas Bebetis, Karolina Šalkauskaitė, 2e

KLAUSIMAI, UŽDAVINIAI IR ATSAKYMAI:

Kas yra skersmuo?

Atsakymas: apskritimo styga, einanti per apskritimo centrą.

Suformuluok Pitagoro teoremą.

Atsakymas: stačiojo trikampio statinių kvadratų suma lygi įžambinės kvadratui, $a^2 + b^2 = c^2$.

Kaip vadinama atkarpa, jungianti trapecijos šoninių kraštinių vidurio taškus?

Atsakymas: trapecijos vidurinė linija.

Kaip vadinamas teiginys, kuris teisingas be įrodymo?

Atsakymas: aksioma.

Kaip vadinama ekonomiškai, įvairaus konkrečios paslaugos ir prekės kiekis, kuriuos verslininkas nori ir gali parduoti?

Atsakymas: pasiūla.

Kaip vadinama figūra, sudaryta iš visų plokštumos taškų vienodai nutolusių nuo vieno taško?

Atsakymas: apskritimas.

Kas yra spindulys?

Atsakymas: atkarpa, jungianti apskritimo centrą su bet kuriuo apskritimo tašku.

Kas yra centrinis kampas?

Atsakymas: kampas, sudarytas iš dviejų apskritimo spindulių.

Kas yra apskritimo kirstinė?

Atsakymas: tiesė, kertanti apskritimą dviejuose taškuose.

Kas yra apskritimo liestinė?

Atsakymas: tiesė, turinti su apskritimu vieną bendrąjį tašką.

Heronio formulė.

Atsakymas: $S = \sqrt{p(p-a)(p-b)(p-c)}$.

Lygiakraščio trikampio ploto formulė.

Atsakymas: $S = \frac{a^2\sqrt{3}}{4}$.

Kosinusų teorema.

Atsakymas: $a^2 = b^2 + c^2 - 2bc \cos \alpha$.

Apskritimo ilgio formulė.

Atsakymas: $C = 2\pi R$.

Atskliauskite $(a + b)^2$

Atsakymas: $a^2 + 2ab + b^2$.

Atskliauskite $(a - b)^2$

Atsakymas: $a^2 - 2ab + b^2$.

Jeigu maratone bėgi trečias ir aplenki antrą, kelintas dabar bėgi?

Atsakymas: antras.

Keli mėnesiai turi 28 dienas?

Atsakymas: visi.

Kiek įstrižainių turi penkiakampis?

Atsakymas: 5.

Kiek litų yra 1 euras? (tiksliai)

Atsakymas: 3,45280.

Kiek įstrižainių turi šešiakampis?

Atsakymas: 9.

Jei medinį pagalį perpjautume vienuolika kartų, į kiek dalių būtų jis padalintas?

Atsakymas: 12 dalių.

Kurią paros dalį sudaro 30 min.?

Atsakymas: $\frac{1}{48}$.

Apskaičiuokite 25% skaičiaus 120.

Atsakymas: 30.

Irašykite tinkamą ženklą ($=$, $<$, $>$)

$$\frac{3}{6} \quad \frac{8}{16}$$
$$\frac{4}{5} \quad -\frac{3}{8}$$
$$\frac{5}{8} \quad \frac{7}{16}$$

Keliais būdais 5 žmonės gali sustoti eilėje?

Atsakymas: 120.

$$5^4 =$$

Atsakymas: 625.

Išspręskite lygtį $2^x = 8$

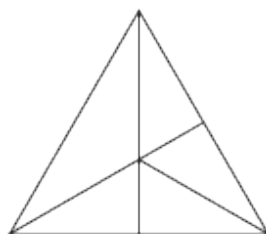
Atsakymas: $x = 3$.

$$\log_{125} 1$$

Atsakymas: 0.

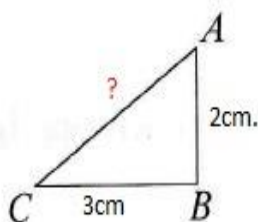
Kiek trikampių paveikslėlyje?

Atsakymas: 12.



Koks įžambinės ilgis?

Atsakymas: $\sqrt{13} \text{ cm}$.



Kas buvo Pitagoras?

Atsakymas: filosofas ir matematikas.

Išspręsk kvadratinę lygtį: $x = 4x^2$

Atsakymas: $x = 0$; $x = 4$

Kuo matuojamas centrinis kampas?

Atsakymas: centrinis kampas matuojamas lanku į kurį remiasi.

Kuo matuojamas įbrėžtinis kampas?

Atsakymas: matuojamas puse lanko į kurį remiasi.

Pasakyk kiek galima tikslesnį skaičių π

Atsakymas: 3.141592653.

Kiek vienas aras turi kvadratinių metrų?

Atsakymas: 100 m^2 .

Kiek bus, jei 1 Lt pirma padidinsime 1% , o po to sumažinsime 1% ? Atsakymą pateikti 0,0001 tikslumu?

Atsakymas: 0,9999 Lt.

$S = 4\pi R^2$. Kieno tai formulė?

Atsakymas: sferos paviršiaus ploto.

Apskaičiuoti: $\frac{1}{3} - \frac{5}{10} =$

Atsakymas: $-\frac{1}{6}$.

Apskaičiuoti: $\sqrt{3} + \sqrt{3} =$

Atsakymas: $2\sqrt{3}$.

Išspręsti lygtį $7x^2 = x$

Atsakymas: 0; $\frac{1}{7}$.

Kokiu atveju $3 \times 3 = 10$?

Atsakymas: jokiu atveju.

Ekskursijoje dalyvavo 22 mokiniai iš 25, besimokančiųjų vienoje klasėje. Kiek procentų mokinių dalyvavo ekskursijoje?

Atsakymas: 88%.

Prekę su 10% nuolaida buvo parduota už 18 litų. Kokia buvo prekės kaina be nuolaidos?

Atsakymas: 20 litų.

Kokia yra diskriminanto formulė?

Atsakymas: $D = b^2 - 4ac$.

Eilėje stovi penki žmonės, kiek yra galimybių sukeisti juos vietomis?

Atsakymas: 120.

Kiek kvadratinių milimetrų sudaro 1 dm^2 ?

Atsakymas: 10000 mm^2 .

Supaprastinkite $\sqrt{605}$.

Atsakymas: $11\sqrt{5}$.

Kiek skrido gulbių, jei viena skrido priešakyje, dvi už jos. Viena užpakalyje ir 2 prieš ją. Viena tarp dviejų. Trys eilėje.

Atsakymas: 3 gulbės.

Saulė yra 15 metų mergaitė. Jos mama – tris kartus vyresnė nei jos dukra. Po kiek metų mama bus tik dvigubai vyresnė už dukrą?

Atsakymas: po 15 metų.

Šuo vejasi kiškį, esantį už 150 pėdų. Kiekvienu savo šuoliu šuo nušoka 9 pėdas, o kiškis — tik 7 pėdų atstumą. Po kiek šuolių šuo pavys kiškį?

Atsakymas: kad pavytų kiškį, šuo turi nušokti 75 šuolius.

Vienuolikos futbolininkų amžiaus vidurkis 22 metai. Per rungtynes vienas jų susižeidė ir negalėjo žaisti. Aikštėje likusių žaidėjų amžiaus vidurkis tapo lygus 21 metams. Kiek metų futbolininkui, gavusiam traumą?

Atsakymas: traumotam futbolininkui dabar 32 metai.

Dviejuose kambariuose buvo 78 vaikai. Po to, kai iš vieno kambario į kiemą išėjo 28, o iš kito — 42 vaikai, abiejuose kambariuose vaikų buvo po lygiai. Kiek vaikų buvo iš pradžių kiekvieniame kambaryje?

Atsakymas: vaikams išėjus, kambariuose liko 8 asmenys.

Kambaryje stovi trikojės taburetės ir keturkojės kėdės. Kai ant visų taburečių ir kėdžių susėdo žmonės, kambaryje iš viso buvo 39 kojos. Kiek kėdžių ir taburečių buvo kambaryje?

Atsakymas: kambaryje stovi 4 kėdės ir 3 taburetės.

Televizorių žiūri vienas senelis, du tėvai ir du sūnūs. Kiek žmonių žiūri televizorių? Atsakymas: 3 žmonės.

Kas neturi ilgio, gylio, pločio, aukščio, bet galima jį išmatuoti?

Atsakymas: laikas, temperatūra.

Vyrai laisva kas devinta diena, o žmonai - kas šešta diena. Jis nedirba šiandien, o ji - rytoj. Kada ši pora ilsės kartu?

Atsakymas: šios poilsio dienos nesutampa, vadinasi, ši pora niekada nesiilsės kartu.

Iš pradžių prekė kainavo 563 LT tada ją nukainojo 30 %, dar vėliau 20 % ir galiausiai 5 %. Kiek dabar kainuoja prekė?

Atsakymas: 299,516.

Audrius pastebėjo, kad per atostogas:

- a) lietus lijo 7 kartus ir tai atsitikdavo rytą arba vakare;
- b) jei lydavo vakare, tai rytą visada šviesdavo saulė;
- c) 5 kartus vakare buvo saulėtas oras;
- d) 6 kartus rytą švietė saulė. Kiek užtruko Audriaus atostogos?

Atsakymas: Audriaus atostogos truko 18 pusdienių, arba 9 dienas.

Tvenkinys pilnai užželia lelijom per 10 dienų, kiekvieną dieną užželia dvigubai daugiau nei praeitą, kada bus užžėlę tik puse tvenkinio ploto?

Atsakymas: per 9 dienas.



Išspręsk lygtį $x^2 + 4x - 12 = 0$.

Atsakymas: 2; -6.

Aukštinė – 8 cm. Pagrindo spindulys – 12 cm. Apskaičiuokite $\frac{1}{4}$ šios figūros tūrio. (laikykite, kad $\pi = 3$)

Atsakymas: 3456 cm^2 .

Kokia yra kūgio tūrio formulė?

Atsakymas: $S = \frac{1}{3} \pi R^2 H$.

Per vasaros atostogas Paulius keletą kartų taisė savo Audi 80 pas mechanikus. Už visus taisymus jis užmokėjo 960 litų. Kiek kartų per vasarą Paulius taisė savo audi 80, jei kiekvienas apsilankymas pas mechaniką kainavo 160-čia litų brangiau, negu ankstesnis?

Atsakymas: 3.

Petras nuskynė 1 agurku daugiau, nei Tomas. Jonas nuskynė 1 agurku daugiau nei Karolis. Petras su Tomu nuskynė 10 agurkų daugiau nei Jonas su Karoliu.

Visi kartu nuskynė 60 agurkų. Kiek agurkų nuskynė Petras?

Atsakymas: 18.

Prie šuns uodegos pririšta metalinė keptuvė. Jam bėgant, keptuvė atsimuša į grindinį ir barška. Koku greičiu (km/h) dešimčių tikslumu turi bėgti šuo, kad nesigirdėtų keptuvės barškėjimo?

Atsakymas: 0 km/h.

Koks skaičius dalinasi be liekanos iš visų skaičių, išskyrus tik vieną skaičių?

Atsakymas: 0.

Juozas turi 3 dukras ir kiekviena iš jų turi brolių. Kiek vaikų turi Juozas?

Atsakymas: 4.

Televizorių žiūri vienas senelis, du tėvai ir du sūnūs. Kiek žmonių žiūri televizorių?
Atsakymas: 3.

Kiaušinis išverda per 5 min. Per kiek laiko išvirs 6 kiaušiniai?
Atsakymas: 5 min.

Paklausus Bertai kiek jai metų ji pasakė, kad po dviejų metų ji bus dvigubai vyresnė, nei , kad buvo prieš penkis metus. Kiek Bertai metų?
Atsakymas: 12.

40 padalink iš pusės ir pridėk 10, kiek gausi?
Atsakymas: 90.

Kiek laipsnių lygi trikampio vidinių kampų suma?
Atsakymas: 180 laipsnių.

Kiek para turi sekundžių?
Atsakymas: 86400.

Kas yra skaičiaus kartotinis?
Atsakymas: kartotiniu vadinamas skaičius, kuris dalijasi iš duotojo skaičiaus.

Kiek raidžių žodyje matematika?
Atsakymas: 10.

Jonas turėjo 3 pyragus, Antanas turėjo 8 pyragus, Jonas suvalgė savo 2 pyragus ir Antano vieną. Kiek iš viso liko pyragų?
Atsakymas: 9.

Iš kokios kalbos kilęs žodis „Matematika“?
Atsakymas: graikų kalbos.

Ant elektros laido tupi 10 paukščių, medžiotojas nušauna vieną. Kiek liko paukščių ant elektros laido?
Atsakymas: paukščiai nuo šūvio išsigando ir išskrido.

Už namo ganosi kiaulės ir žąsys. Iš viso 72 galvos ir 200 kojų. Kiek yra kiaulių?
Atsakymas: 28 kiaulės.

Kas pirmieji pradėjo naudoti dešimtainę sistemą?

Atsakymas: šumerai.

$$\sqrt{128} =$$

Atsakymas: $8\sqrt{2}$.

Kiek valandų turi trys savaitės?

Atsakymas: 504.

Akcijos metu pradinę dviračio kainą sumažinus 26 %, dviratis kainavo 407 Lt.

Kokia pradinė dviračio kaina?

Atsakymas: 550 Lt.

Skaičių 456,789 suapvalinkite šimtųjų tikslumu.

Atsakymas: 456,79.

40 % skaičiaus 115.

Atsakymas: 46.

Apskaičiuokite stačiakampio gretasienio tūrį, kai $a = 5$ cm , $b = 2$ cm, $c = 3$ cm.

Atsakymas: 30 cm^3 .

Apskaičiuoti $a^{2010} : a^{2009} =$

Atsakymas: a.

Apskaičiuoti $\frac{1}{4} - \frac{1}{2} =$

Atsakymas: $-\frac{1}{4}$.

Suprastinti $a + 10 + 5(a - 3) =$

Atsakymas: $6a - 5$.

Išspręsti lygtį $4x^2 - x - 3 = 0$.

Atsakymas: $-\frac{3}{4}$; 1.

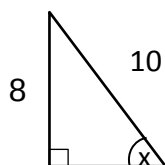
Išspręsti lygtį $15 - x = 9$.

Atsakymas: 6.

$$98 \cdot \left(\frac{1}{3}\right)^6 : 27 =$$

Atsakymas: 3^7 .

Rasti $\cos x$:



Atsakymas: $\frac{3}{5}$.

Išspręskite lygtį $\sqrt{x+2} = 6$.

Atsakymas: $x = 34$.

Išspręskite lygtį $6^{4-x} = 6^{4x-1}$.

Atsakymas: $x = 1$.

Raskite išvestinę $y = 3x^3 + 2x^2$.

Atsakymas: $9x^2 + 4x$.

Išspręskite lygtį $4^x = 8^{x-1}$.

Atsakymas: $x = 3$.

Išspręskite lygtį $4x + 2 - x(2x + 1) = 0$.

Atsakymas: $-0,5$; 2 .

Kareivis Antanas katilą bulvių priskuta per 2 val., kareivis Mindaugas – per 3 val., o kareivis Linas – per 6 val. Per kiek laiko jie priskustų šį katilą dirbdami kartu?

Atsakymas: 60 min.

Kai Jonas eina į mokyklą pėsčiomis, o namo grįžta dviračiu, tai pirmyn ir atgal sugaišta 1,5 val. Kai jis į abi puses važiuoja dviračiu, tai sugaišta 0,5 val. Kiek laiko sugaištų, jei į mokyklą ir atgal eitų pėsčias?

Atsakymas: 150 min.

Kokį ženklą reikia parašyti tarp skaičių 2 ir 3, kad gautume skaičių, didesnį už 2 ir mažesnį už 3?

Atsakymas: kablelį.

Ant džiovyklos kabėjo 6 kojinių poros, pirmas katinas pagriebė 6 kojines, o antras 5. Ar šeimininkas ras bent vieną porą ?
Atsakymas: neras.

Grįžęs iš rūsio tėvas pasakoja:
– Mačiau rūsyje didelį voratinklį. Jame iš viso buvo 16 vorų ir musių. Iš viso suskaičiavau 102 kojas. Kiek voratinklyje buvo vorų?
Atsakymas: 3.

Tėtis vienu ėjimu nuridena vieną avilį, o sūnus eidamas kartu su tėvu nuneša 3 plytas. Vienam aviliui pastatyti reikia 4 plytų. Kiek liks nunešti plytų, kai tėvas nuneš visus 24 avilius?
Atsakymas: 24.

Kai Pinokis meluoja, jo nosis pailgėja 6 centimetrais. Kai jis pasako teisybę, nosis sutrumpėja 2 centimetrais. Kai jo nosies ilgis buvo 9 cm jis triskart sumelavo ir dukart pasakė teisybę. Koks jo nosies ilgis?
Atsakymas: 23.

Šuo vejasi kiškį, esantį už 150 pėdų. Kiekvienu savo šoliu šuo nušoka 9 pėdas, o kiškis — tik 7 pėdų atstumą. Po kiek šolių šuo pavys kiškį?
Atsakymas: 75.

Jei liūtas suėda avį per valandą, vilkas — per 4 h, o šuo — per 6 h, tai per kiek laiko jie sudoros avį kartu?
Atsakymas: $\frac{12}{17}$ val. .

Dominykas turėjo 36 saldinius. Jis išdalijo visiems savo draugams po lygiai saldinių. Kiek draugų negalėjo būti?
Atsakymas: 5.

Tėvas kiekvienam iš savo trijų vaikų davė po 5 obuolius. Birutė padavė 3 obuolius Sauliui , o Saulius pusę turimų davė Pauliui. Kiek obuolių turi Paulius?
Atsakymas: 9.

Kotryna turi 38 degtukus. Iš visų degtukų ji sudėjo trikampį ir kvadratą. Kiekvieną trikampio kraštinę sudaro 6 degtukai. Keli degtukai sudaro kvadrato kraštinę?
Atsakymas: 9.

Jonukas ir Marytė norėjo nusipirkti ledų. Tačiau Jonukui trūko 7 centų, o Marytei — 1 centų,. Bet ir susidėję pinigais, juodu neįstengė nusipirkti vienos ledų porcijos. Kiek kainuoja ledų porcija?
Atsakymas: 7.

Buvo susitikę dešimt bobų, kurios puotavo. Pasibaigus puotai, jos visos viena su kita pasibučiavo. Kiek kartų jos bučiavosi?
Atsakymas: 90.

Vienuolikos futbolininkų amžiaus vidurkis 22 metai. Per rungtynes vienas jų susižeidė ir negalėjo žaisti. Aikštėje likusių žaidėjų amžiaus vidurkis tapo lygus 21 metams. Kiek metų futbolininkui, gavusiam?
Atsakymas: 32.

Stovėjo eilėje Petriukai. 2 Petriukai prieš ir 3 Petriukai už. Kiek eilėje buvo Petriuku?
Atsakymas: 6.

$9 \cdot 9 - 15 + 8 = ?$
Atsakymas: 74.

Pirmoje kino salėje yra 24 eilės po 25 kėdes kiekvienoje eilėje. Kiek kėdžių yra pirmoje salėje?
Atsakymas: 600.

Trapecijos vidurinės linijos savybė?
Atsakymas: trapecijos vidurinė linija lygiagreti pagrindams ir lygi jų sumos pusei.

Kas yra matematikos teiginys?
Atsakymas: tai toks tvirtinimas, kuris išreiškia teisingą ar klaidingą mintį apie matematikos objektus, jų ryšius.

Kas yra kūgis?
Atsakymas: tai sukinys, gautas statųjį trikampį sukančią apie vieną jo statinį.

Kas yra ritinis?
Atsakymas: tai sukinys, gautas sukančią stačiakampį apie vieną jo kraštinę.

Kokia yra visų trikampio vidinių kampų suma?
Atsakymas: 180° .

$123 \times 9 + 4 =$
Atsakymas: 1111.

Iš kokio skaičiaus reikia atimti 83, kad gautume 7?
Atsakymas: 90.

Kodėl kinai suvalgo daugiau ryžių per metus nei japonai?

Atsakymas: nes kinų yra daugiau.

Kas atsitiks, jei kovo 5 dieną batas įkris į Nemuną?

Atsakymas: batas sušlaps.

Ar galima vyrą, kuris gyvena Italijoje, palaidoti Ispanijoje?

Atsakymas: ne, nes vyras dar gyvas.

Kaip reikia numesti kiaušinį, kad nukritęs 1 metrą kiaušinis nesudužtų?

Atsakymas: reikia kiaušinį numesti iš didesnio, nei 1m aukščio, pvz.: 1,10 m.

Monika turi 201 monetą. Trečdalis jų yra vieno euro monetos, kitas trečdalis – 5 eurų monetos, o likusios yra 10 eurų monetos. Kiek iš viso eurų turi Monika?

Atsakymas: 1072 eurai.

Kaip toli galima įeiti į mišką?

Atsakymas: iki vidurio, nes toliau bus išeinama iš miško.

Kaip numesti teniso kamuoliuką, kad jis, nulėkęs nedidelį atstumą, sustotų ir imtų judėti atgal? Kamuoliukas neturi į nieką atsitrengti, jo niekas neturi liesti ar pririšti prie ko nors.

Atsakymas: mesti aukštyn.

Jeigu penkios katės penkias minutes gaudo penkias peles, tai kiek laiko reikia vienai katei, kad pagautų vieną pelę?

Atsakymas: 5 minutės.

Du žmonės žaidė šaškėmis. Abu sužaidė po penkias partijas ir kiekvienas laimėjo po penkias partijas. Kaip?

Atsakymas: abu žaidė su skirtingais kitais žmonėmis.

Man reikia iškepti 6 kotletus per 15 min. Keptuvėje telpa tik 4 kotletai. Patarkite, kaip juos kepti, jei viena kotleto pusė iškepa per 5 min.

Atsakymas: į keptuvę įdėkite 4 kotletus. Po 5 min 2 kotletus apverskite, 2 kotletus išimkite, o į jų vietą įdėkite likusius 2 kotletus. Dar po 5 min 2 kotletai bus iškepę, o likusių 4 kotletų apkepusi viena pusė. Jie iškeps per paskutines 5 minutes.

Kokį skaičių padauginus iš 4 gauname 87912 ? Atsakymas paslėptas šiame skaičiuje.

Atsakymas: 21978.

Senovinis kinų uždavinys: „Mandarino sode“ yra fazanų ir triušių. Visi kartu jie turi 35 galvas ir 94 kojas. Kiek ten fazanų ir triušių?
Atsakymas: 23 fazanai ir 12 triušių.

Katė suėda pelę per vieną minutę. Per kiek laiko katė suės 60 000 pelių?
Atsakymas: nesusės.

Diktantą rašė 27 mokiniai. Tik Petras padarė 12 klaidų, kiti — mažiau. Ar yra bent trys mokiniai, kurie padarė vienodą skaičių klaidų? Tarp tokių mokinių gali būti ir tie, kurie padarė 0 klaidų.
Atsakymas: yra bent trys mokiniai, kurie padarė vienodą skaičių klaidų.

Kokį daiktą išmetame, kai jis būna reikalingas, ir paimame, kai pasidaro nereikalingas?
Atsakymas: inkarą.

Pilna vaisių dėžė sveria 11 kg. Dėžė, užpildyta iki pusės, sveria 6 kg. Kiek sveria tuščia dėžė?
Atsakymas: 1 kg.

Meškiukai pjovė rąstą. Jie padarė 9 pjūvius. Kiek kaladžių jie gavo?
Atsakymas: 10.

Liepos 5 d. naktį labai stipriai žaibuoja, lyja, šalta. Sinoptikas praneša, kad po mažiausiai 72 val. vėl švies saulė, nustos lyti ir žaibuoti. Kurioje vietoje sinoptikas sumelavo?
Atsakymas: po 72 val. vėl bus naktis, todėl saulės nebus.

Kiek kriaušių turėsite, jei iš pintinės kurioje yra 23 kriaušės, išimsime šešias?
Atsakymas: turėsime tiek kiek paėmėme – šešias.

Įsivaizduok, kad esi pilotas. Pirmu reisų į Ameriką skrenda 328 žmonės, antru reisų į Ispaniją skrenda 18 žmonių daugiau. Atgal iš Ispanijos ir Amerikos skrenda tiek pat žmonių. Koks lėktuvo vairuotojo vardas?
Atsakymas: jei buvai neatidus/neatidi tai perskaityk pirmą užduoties sakinį ir dar kartą perskaityk klausimą.

Dviejuose kambariuose buvo 78 vaikai. Po to, kai iš vieno kambario į kiemą išėjo 28, o iš kito — 42 vaikai, abiejuose kambariuose vaikų buvo po lygiai. Kiek vaikų buvo iš pradžių kiekviename kambaryje?
Atsakymas: Vaikams išėjus, kambariuose liko $78 - (28 + 42) = 78 - 70 = 8$ asmenys. Tad kiekviename iš kambarių pasiliko po 4 vaikus. Buvo iš pradžių: I kambaryje 32, o antrame 46 vaikai.

Kokie trys skaičiai duoda tą patį rezultatą, jei juos sudėsime arba sudauginsime?
Atsakymas: 1, 2 ir 3.

Auga du beržai. Ant kiekvieno beržo po keturiasdešimt kankorėžių. Kiek iš viso kankorėžių?

Atsakymas: ant beržų kankorėžiai neauga.

Ką reiškia raidė π ?

Atsakymas: apskritimo ilgio ir skersmens santyki.

Apskaičiuoti $9 \cdot 7 + 3 =$

Atsakymas: 66.

1 h 49 min = ... min.

Atsakymas: 109 min.

Koks plotas stačiakampio, kurio kraštinės 2 cm ir 9 cm?

Atsakymas: 18 cm^2 .

$5 \cdot 5 \cdot 5 + 25 - 15 =$

Atsakymas: 135.

Tomas sako, kad dar užvakar jam buvo 40 metų, o kitais metais jau bus 43. Kaip tai įmanoma?

Atsakymas: šiandien Tomo gimimo diena.

Marijai yra 24 metai. Ji dabar turi dvigubai daugiau metų negu jų turėjo Ana tuo metu, kai Marijai buvo tiek metų, kiek dabar jų Anai. Kiek dabar Anai metų?

Atsakymas :18 metų.

Aš jaunesnis už savo senelį tiek kartų, kiek kartų esu vyresnis už savo seserį.

Kiek man metų, jei mano seseriai dar nėra 6 metų, o mums su seneliu kartu yra 84 metai?

Atsakymas:12 metų.

Sunkvežimio vairuotojas kelionės pradžioje atkreipė dėmesį į tai, kad spidometras rodo simetrinį skaičių 15951. Po 2 h spidometras rodė sekantį simetrinį skaičių. Koks sunkvežimio greitis?

Atsakymas : todėl jo greitis (žinoma, vidutinis) buvo 55 km/h.

Vienoje lėkštėje - 9 obuoliai, o kitoje - 4 obuoliais mažiau. Kiek obuolių reikia iš pirmos lėkštės paimti ir padėti į antrąją, kad abiejose lėkštėse obuolių būtų po lygiai?

Atsakymas: 2 obuolius.

Skrenda trys stručiai. Vieną medžiotojas nušovė. Kiek jų liko?

Atsakymas: Stručiai neskraido.

Krepšyje yra ne daugiau kaip 100 obuolių. Juos bandyta išdalyti 8 mergaitėms, tačiau nepavyko. Paaiškėjo, kad šį kiekį galima padalyti po lygiai 4, 6 ir 9 mergaitėms. Kiek krepšyje obuolių?

Atsakymas: 36 obuoliai.

Septyni broliai turi po vieną seserį. Kiek iš viso seserų?

Atsakymas : 1.

Koks trikampis vadinamas „stačiuoju“ ?

Atsakymas: trikampis, kurio vienas kampas yra status.

Marytė namo parsinešė 54 obuolius. Namuose ji suvalgė 4, dar 13 atidavė broliukui, 19 sesutei. Tėvelis eidamas namo parnešė dar 18 obuolių. Kiek yra iš viso obuolių dabar?

Atsakymas: 36.

Į kokį klausimą niekada negalima atsakyti NE ?

Atsakymas: ar girdi mane.

Mašina stovi priekiu nukreipta į parduotuvę, vyras pradeda važiuoti, tačiau nuvažiavęs 1 km jis dar labiau nutolo nuo parduotuvės. Kaip tai įmanoma ?

Atsakymas: vyras pradėjo važiuoti atbulai.

Kęstas pirko 1 reples, 4 grąžtus ir 5 menteles už 11 litų. Kazys pirko 7 reples, 4 grąžtus ir 3 menteles už 13 litų. Karolis įsigijo 2 reples, 2 grąžtus ir 2 menteles. Kiek jis išleido pinigų (litymis)?

Atsakymas: 6 litus.

Saulius pieštuką padėjo ant grindų ir paprašė, kad bent vienas vaikas per jį peršoktų, bet nei vienas užduoties neįvykdė. Kodėl?

Atsakymas: nes visi šoko per pieštuką, o ne per Saulių.

Balys nusprendė pasidaryti didžiulį plakatą su žodžiu ŽALGIRIS. Kiekvieną dieną jis išvedžioja po raidę. Balys pradeda dirbti trečiadienį. Kurią dieną jis parašys paskutinę raidę?

Atsakymas: trečiadienį.

Kokiu atveju lygybė $23+2=1$ yra teisinga?

Atsakymas: jokiu atveju.

Marijos tėtis turi 5 dukras: Čača, Čeča, Čiča, Čoča... Koks penktos dukros vardas? Atsakymas: Marija.

Jei yra 10 vaikų ir 10 obuolių pintinėje. Kaip reikia padalinti kiekvienam po obuolį, kad vienas obuolys liktų pintinėje.

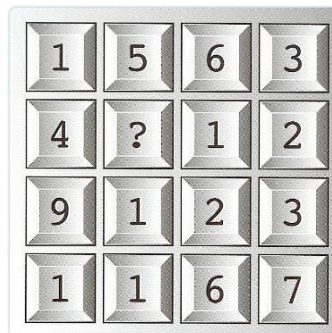
Atsakymas: paskutinį obuolį atiduoti su pintine.

Dvi mergaitės gimė vienai mamai, ta pačia diena, tuo pačiu metu, ta pati mėnesį, tais pačiais metais, bet jos ne dvynės. kaip tai įmanoma?

Atsakymas: gimė trynukai.

Jeigu: $1 = 11$ ir $2 = 22$ ir $3 = 33$ ir $4 = 44$ ir t.t., tai $11 = ?$

Atsakymas: $11 = 1$.



Kas turi būti vietoj „?“ ?

Atsakymas: 8

Sliekas šliaužia į stulpo viršų, kurio aukštis yra 10 cm. Per 1 valandą sliekas nušliaužia 2 cm į priekį ir 1 cm atgal. Per kiek laiko sliekas nušliauš iki stulpo viršaus?

Atsakymas: 9 valandas.

Kiek sveria vienas kilogramas vyšnių, jei rugpjūčio pirmą prasidėjo žiema, drambliai slapstėsi agrastų krūme, dangus tapo juodas, o pagrindinė žaidimo korta – čirvai?

Atsakymas: 1 kilogramą.

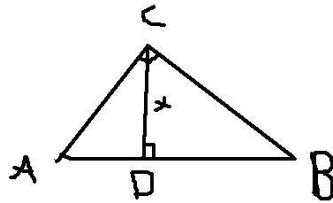
$$1055^0 + \log_5 5 = ?$$

Atsakymas: 2.

Automobilis A stovi parkelyje, kurio plotis 500 metrų, o ilgis 300 metrų. Priešais jį atvažiuoja mašina B, važiuojanti 20 km/h greičiu ir po 3 sekundžių prasilenkia su mašina A. Apskaičiuokite mašinos A greitį.

Atsakymas: 0 km/h.

Raskite x



Atsakymas:



$$1055^0 + \log_5 5 = ?$$

Atsakymas: 2.

Automobilis A stovi parkelyje, kurio plotis 500 metrų, o ilgis 300 metrų. Priešais jį atvažiuoja mašina B, važiuojanti 20 km/h greičiu ir po 3 sekundžių prasilenkia su mašina A. Apskaičiuokite mašinos A greitį.

Atsakymas: 0km/h.

Jeigu pusę pilno pyrago suvalgys mokytoja, o jūs iš to, kas liko, irgi suvalgysite pusę. Kas daugiau bus suvalgę: jūs ar mokytoja?

Atsakymas: mokytoja.

Koks yra mažiausias sudėtinis skaičius?

Atsakymas: 4.

Koks yra mažiausias pirminis skaičius?

Atsakymas: 2.

Koks yra pilnutinio kampo didumas?

Atsakymas: 360 laipsnių.

Kokie yra lygiakraščio trikampio kampai?

Atsakymas: lygūs.

Kiek stačių kampų turi kvadratas?

Atsakymas: 4.

Kokia rytoj diena, jei užvakar buvo antradienis?

Atsakymas: penktadienis.

Kiek kainuos telefonas su 50 procentų nuolaida, jei be nuolaidos jis kainuoja 840 eurų?

Atsakymas: 420 eurų.

2 ;4; 8; 16; 32;...Koks bus kitas skaičius?

Atsakymas: 64.

Kokį arabišką skaitmenį atitinka romėniškas skaičius C?

Atsakymas: 100.

Kiek trapecija turi kraštinių?

Atsakymas: 4.

Kokia geometrinė figūra yra kelių eismo ženklas „STOP“?

Atsakymas: aštuonkampis.

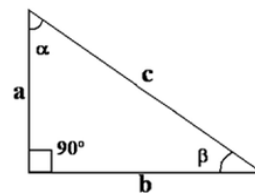
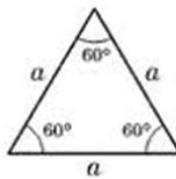
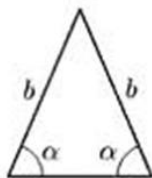
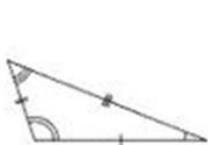
Garsiai ir taisyklingai perskaitykite šiuos skaičius: 0,3; 1,25; 69,969.

Atsakymas: nulis sveikų ir trys dešimtosios; vienas sveikas ir dvidešimt penkios šimtosios; šešiasdešimt devyni sveiki ir devyni šimtai šešiasdešimt devynios tūkstantosios.

Kiek sveikas žmogus turi nagų?

Atsakymas: 20.

Kuris iš šių trikampių yra lygiašonis?



Atsakymas: antrasis trikampis.

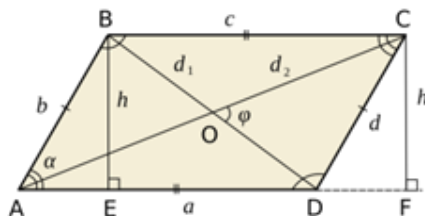
Kiek yra zodiako ženklų?

Atsakymas: 12.

Kiek para turi valandų?

Atsakymas: 24h.

Pagal kokias dvi formules apskaičiuojamas lygiagretainio perimetras?



Atsakymas: $P = 2(a + b)$; $P = a + b + c + d$.

Ant medžio šakos stovėjo trys varnos, dvi nuskrido, atskrido dar penkios. Viena nušovė medžiotojas. Kiek liko varnų ant medžio?

Atsakymas: 5.

1/2 atvirkštinis.

Atsakymas: 2.

$(2 \cdot 2 + 7 \cdot 9 - 1) : 3 = ?$

Atsakymas: 22.

Kiek arų sudaro 950 m²?

Atsakymas: 9,5 a.

Mokykloje buvo penki tualetai, du iš jų užrakinti, vienas moterų, kitas vyrų, o dar kitas bendras. Keliais tualetais gali naudotis vyrai?

Atsakymas: 2.

Mokykloje mokosi 975 vaikai, mokyklą paliks 320 abiturientų, ir ateis kitais metais 315 naujokų. Kiek kitais metais bus vaikų?
Atsakymas: 970.

Kiek minučių turi dvi valandos?
Atsakymas: 120 min.

Jeigu klasėje yra 32 mokiniai, iš jų 17 mokinių eina į rusų, o kiti likusieji į vokiečių kalbos pamokas. Kiek mokosi vokiečių kalbos?
Atsakymas: 15.

Stataus trikampio vieno kampo dydis yra 90 laipsnių, kito yra 20 laipsnių. Koks trečio kampo didumas?
Atsakymas: 70.

Raskite $\frac{3}{5}$ km ir $\frac{1}{4}$ km sumą. (Atsakymą pateikite metrais)
Atsakymas: 850m.

Už pusę tuzino pieštukų reikia sumokėti 2,40 €. Kiek reikės mokėti už 8 tokius pat pieštukus?
Atsakymas: 3,20 euro.

Raskite 2 m 50 cm ir 7 dm skirtumą. (Atsakymą pateikite decimetrais)
Atsakymas: 18 dm.

Iš 3 t atimkite 14 cnt. (Atsakymą pateikite centneriais).
Atsakymas: 16 cnt.

Turistai vieną dieną nuėjo 12 km 500 m, o antrą – du kartus daugiau. Kiek kilometrų turistai nuėjo per abi dienas?
Atsakymas: 37,500 km.

Kiek laiko praeis nuo 9 h 45 min iki 10 h 20 min?
Atsakymas: 35 min.

Mašinos greitis – 90 km/h. Kiek metrų ji nuvažiuos per 1min?
Atsakymas: 1500 m.

4600 paveikslėlių sudėti į 8 dėžes po lygiai. Kiek paveikslėlių yra vienoje dėžėje?
Atsakymas: 575 paveikslėliai

TURINYS

ĮŽANGA.....	2
NUOTRAUKOS IŠ RENGINIO.....	3
AMERIKIETIŠKAS BRAŠKIŲ IR VARŠKĖS PYRAGAS.....	7
BANANINIS KEKSAS.....	7
BANANŲ IR AGUONŲ KEKSIUKAI	8
BANANINĖ SVAJONĖ	8
BISKVITAS.....	9
BISKVITINIS PYRAGAS.....	9
„BROWNIE“ PYRAGAS.....	10
DRĖGNAS OBUOLIŲ PYRAGAS.....	10
„DRAUGYSTĖ“	10
DRĖGNAS ŠOKOLADINIS PYRAGAS.....	11
JOGURTINIS PYRAGAS SU VYŠNIOMIS.....	12
IMBIERU KVEPIANTYS KEKSIUKAI	12
GRIETININIS KEKSAS SU GLAJUM.....	13
GAIVUS VARŠKĖS TORTAS.....	13
KAKAVINIS VARŠKĖS PYRAGAS.....	14
KEISTIEJI KEKSIUKAI	14
KEKSAS SU KEFYRU.....	15
KEKSAS SU KOKOSU.....	15
KEKSIUKAI SU MĖLYNĖMIS.....	16
KEKSIUKAI RUDUDU.....	16
KEKSIUKAI SU MASKARPONĖS SŪRIU.....	17
KEKSIUKAI SU VARŠKE	17
KEKSIUKAI "ŠOKO".....	18
KOKOSINIS PYRAGAS.....	18
KOKOSINIAI SAUSAINIAI.....	19
MARMURINIS KAVOS KEKSAS.....	19
MEDAUS TORTAS.....	20
MORKŲ PYRAGAS.....	20
NAMINIS PYRAGAS.....	21
„NAPOLEONAS“ TRADICINIS.....	21
"NAPOLEONAS" VYRIŠKAI	22
„NAPOLEONAS“, TORTAS.....	22
„NUTELLOS“ PYRAGAS.....	23
OBUOLIŲ KEKSAS.....	24
OBUOLIŲ PYRAGAS „OBUOLIUSKA“	24
OBUOLIŲ PYRAGAS „RUDENĖLIS“	25
OBUOLIŲ PYRAGAS „ŠARMA“	25
OBUOLIŲ PYRAGAS „TRADICINIS“	26
OBUOLIŲ RUDUO	26
PAULIAUS OBUOLIŲ PYRAGAS.....	27
PYRAGAS SU SERBENTAIS.....	27
PRANCŪZIŠKAS PYRAGAS.....	28
SALDAINIŲ TORTAS	28
ŠOKOLADINIS BISKVITINIS PYRAGAS.....	29

ŠOKOLADINIAI KEKSIUKAI	29
ŠOKOLADINIAI KEKSIUKAI SU BRAŠKĖMIS.....	30
ŠOKOLADINIS KAKAVINIS PYRAGAS.....	30
ŠOKOLADINIS NEGRAS	31
ŠOKOLADINIS PYRAGAS SU RIEŠUTAIS.....	31
ŠOKOLADINIS PYRAGAS „JUODOJI KARŪNA“	31
ŠOKOLADINIS PYRAGAS SU KAMELINIU KREMU IR RIEŠUTAIS.....	32
ŠOKOLADINIS PYRAGAS SU ŠOKOLADO SKILTELĖMIS.....	33
ŠOKOLADINIS SKANĖSTAS.....	33
ŠOKOLADINIS STEBUKLAS.....	33
ŠOKOLADINIS VARŠKĖS PYRAGAS.....	34
ŠOKOLADINIS PYRAGAS SU VARŠKĖS RUTULIUKAIS.....	34
TIRAMISU PYRAGAS.....	35
„TINGINYS“	35
„TINGINYS“ SU IRISINIAIS SALDAINIAIS.....	36
„TINGINYS“ SU ŠOKOLADINIAIS SALDAINIAIS.....	36
VANILINIAI KEKSIUKAI SU BALTOJO ŠOKOLADO KEPURĖLE	37
VARŠKĖS PYRAGAS.....	37
VARŠKĖS PYRAGAS.....	38
VEGANIŠKAS ŠOKOLADINIS PYRAGAS	38
„ZEBRAS“	39
PYRAGAS „ZEBRIUKAS“	39
KLAUSIMAI	40