

# KOLŪKIETĒS NAMU ŪKIS



# KOLŪKIETĖS NAMŲ ŪKIS

A decorative floral ornament featuring a central flower with a circular center, surrounded by stylized leaves and smaller flowers. The design is symmetrical and intricate, typical of folk art.

---

VALSTYBINĖ POLITINĖS IR MOKSLINĖS LITERATŪROS LEIDYKLA  
VILNIUS—1958



Knygoje «Kolūkietės namų ūkis» kiekviena kolūkietė ras atsakymą į daugelį jai rūpimų klausimų.

Kai kurių knygų skyrių medžiaga galės pasinaudoti ir miesto šeiminkė.

Pagrindiniai knygos skyriai: Sodyba ir jos išplanavimas, Moters ir vaiko higiena, Namų ruoša, Maistas, Maisto atsargos, Kolūkiečio gyvuliai ir paukščiai.

Knygos straipsnius parašė autorių kolektyvas: namų ūkio agronomės B. Barzdienė, A. Brašiškienė, K. Budriūnienė, K. Buožytė, S. Gogelytė, E. Puišytė, E. Starkienė ir J. Sačkutė, agronomės A. Augulienė, J. Pauliukonienė, M. Rasimaitė ir žemės ūkio mokslų kand. agr. Vl. Venskutonis, K. Gudonytė, gyd. A. Kaminskienė, inž. A. Lagunavičius, dail.-mod. J. Lisauskienė, J. Maceinienė, gyd. S. Miškinytė ir J. Šumskienė.

Savo atsiliepimus apie knygą prašome siųsti šiuo adresu: Vilnius, Sierakausko 15, Valstybinė politinės ir mokslinės literatūros leidykla, Buitinės literatūros redakcija.

## ZODIS SKAITYTOJAMS

Tarybinio žmogaus gyvenimas žengia nematytais tempais. Sunkiosios ir mašinų gamybos pramonės išvystymas leido mechanizuoti įvairiausias darbo ir gamybos sritis tiek mieste, tiek ir kaime. Mieste statybų darbininkų darbą palengvina ekskavatoriai, buldozeriai, keliamieji kranai ir kitos mašinos, o kolūkių laukuose vagas verčia galingi traktoriai, grūdus sėja naujausios sėjamosios, piauna ir kulia kombainai. Dabar mašinos, valdomos vieno žmogaus, atlieka sunkiausius darbus, pakeičia tūkstančius darbininkų, sutaupo žmogui daug brangaus laiko, kurį jis gali skirti savo bei savo šeimos kultūrai kelti ir buičiai gerinti.

Ypač šie mūsų liaudies ūkio pasiekimai svarbūs moteriai-kolūkietei, kuri seniau nuo ankstauro ryto iki vėlaus vakaro dirbdavo laukuose ir dar turėdavo suspėti apsiruošti namuose, auginti vaikus. Ir ne vien sunkus darbas bei rūpesčiai ją vargino. Nepakeliama našta ją slėgė netikrumas dėl rytojaus dienos, skurdus ir vargas gyvenimas, nuolatinė kova dėl duonos kąsnio. Todėl nenuostabu, kad mūsų moterys daugelyje sričių buvo labai atsilikusios.

Tarybinėje šalyje kiekviena diena moteriai atveria vis platesnius kelius, vis gražesnes ateities perspektyvas. Jai sudaromos sąlygos sumaniau ir pilniau parodyti savo sugebėjimus, įvykdyti užsibrėžtus uždavinius.

Turėdama visas sąlygas gerai atlikti darbininkės, motinos ir pilietės pareigas, lietuvė yra padariusi didžiulę pažangą. Ji įrodė, kad gali sėkmingai dirbti įvairiose mūsų gamybos srityse, įsigyti bet kurią spe-

cialybę. Įsijungusi į platų gamybinį bei visuomeninį darbą, puikiai sugeba tvarkyti ir savo šeimos buitį, auklėti vaikus.

Neapsiriksime pasakydami, kad šeimoje aktyviausios tvarkytojos bei buities gerintojos yra moterys. Jos nenuilsdamos kursto namų židinių. Ne veltui sakoma, kad «gera šeiminkė laiko tris namo kertes, o vyras — vieną». Taigi, žinant, kokį didelį vaidmenį moteris vaidina šeimos gyvenime, nesunku suprasti, kad kuo kultūringesnė bus mūsų moteris, tuo kultūringesnė bus šeima ir visa visuomenė.

Redakcija, leisdama apie kolūkietės buitį pirmąją knygą lietuvių kalba, stengiasi apimti plačią ir visapusišką mūsų kaimo moterų veiklą namuose ir sodybose, duoda joms naudingų patarimų higienos, vaikų auklėjimo, mitybos, namų tvarkos bei švaros ir daugeliu kitų klausimų.

Moteris, norėdama turėti laiko paskaityti laikraštį, žurnalą, knygą, paklausti radijo, pamatyti naują kinofilmą, privalo savo darbą taip sutvarkyti, kad, įdėdama mažiausiai jėgų bei laiko, gautų geriausių rezultatų. Daugelis kaimo moterų moka skaniai virti, paruošti žiemai gerus kumpius, dešras. Už tai jas galima tik pagirti. Tačiau dar rasime šeiminkinių, kurių negalėsime pagirti už tvarką bei švarą, skoningą sodybos sutvarkymą. Ši sritis mūsų kaime dar gerokai apleista, bet tai galima sutvarkyti, reikia tik tvirto noro ir pastangų. Šia kolūkietei skirta knyga ir norima moteriai padėti išspręsti minėtus bei daugelį kitų klausimų.

Knygos ruošėjos bus tikslą pasiekusios, jei «Kolūkietės namų ūkis» taps kiekvienos valstietės draugu, savo patarimais padedančiu palengvinti jos darbą ir pagražinti buitį.

*Buitinės literatūros  
redakcija*

# KOLŪKIEČIO SODYBA IR JOS IŠPLANAVIMAS



ar neseniai sodybose vykdavo visas valstiečių gyvenimas. Dabar, žinoma, jų reikšmė smarkiai pakito, bet nė kiek nesumažėjo. Kolūkiečio sodyba jau nebėra vien nepabaigiamo plušėjimo vieta. Be nedidelių darbų, čia paprastai ilsimasi ir kaupiamos jėgos bendram darbui. Todėl kiekvienoje sodyboje turi būti patogų, švarų, gražų ir jaukų. Iki šiolei kaimo statyba buvo vykdoma be šios srities žinovų — inžinierių ir architektų pagalbos. Kiekvienas valstietis rėsdavo sau trobas taip, kaip buvo išmokęs ir kaip leisdavo jo ištekliai.

Dabar šiame darbe dalyvauja gana daug statybos specialistų, kurie padeda kolūkiečiams spręsti painesnius techninius klausimus ir kuria nors ir ne visiškai miestiškus, bet vidaus įrengimu jau daug kuo artimus priemiesčių pastatams, namus. Tokius namus, susidedančius iš visų reikalingiausių žmogaus darbui ir poilsiui patalpų, gali pasistatyti kiekvieno



kolūkiečio šeima. Kiekvienas kolūkietis turi teisę iš daugelio paruoštų statybai namų brėžinių-projektų pasirinkti sau tinkamiausią.

Namų aplinkoje mes išbūname didesnę dalį gyvenimo, todėl nuo šios aplinkos priklauso mūsų nuotaika, darbingumas ir dažnai net sveikata. Jei, grįžę į namus po sunkaus darbo, galime ramiai, patogiai pailsėti, kitą dieną vėl jaučiamės kupini jėgų ir noro dirbti.

Tačiau šeiminkai, net ir geriausiai įsirengę sodybą arba naujai pastatę trobą, turi dar gerokai padirbėti, kad gyventi jų namuose būtų tikrai patogiu ir miela. Kaip sakoma, kiekvienam daiktui reikia surasti tinkamą vietą. Čia kai kada neužtenka vien žinojimo, bet reikia gero skonio, o dažnai ir šiek tiek išradingumo.

## SODYBAI VIETOS PARINKIMAS

Sodyba turi būti ne tik jauki tiems, kurie joje gyvena, bet ir gražiai atrodyti iš šalies.

Kiekvieno kolūkiečio sodyba yra dalis viso kolūkio gyvenvietės, kuri statoma pagal iš anksto statybos specialistų paruoštą ir visuotinio kolūkiečių susirinkimo apsvarstytą projektą. Prieš paruošiant tokį projektą, paprastai kruopščiai parenkama gražiausia ir patogiausia gyvenvietei vieta. Kiekvienam kolūkiečiui pravartu žinoti pagrindinius reikalavimus, į kuriuos reikia atsižvelgti, renkant vietą naujai gyvenvietei, nes šiame plote bus ir jo sodyba.

Vieta, kurioje numatoma kurti gyvenvietę, turi būti tinkama sveikatos atžvilgiu. Jei aplinkui telkšo sunkiai nusausinamos balos, pelkės, kuriose pilna uodų, jei tuoj pat už gyvenvietės yra fabrikas arba kapinės, kurie teršia orą ir podirvio vandens šaltinius, tai tokia vieta gyvenvietei netinka. Labai svarbu, kad gyvenvietei parinktoje vietoje būtų gero vandens. Gėrimui paprastai naudojamas giluminis, ne paviršinis vanduo. Jei netoliese pasitaiko anksčiau naudotų šaltinių, reikia ištirti, ar jų vanduo tikrai geras ir ar jo ilgam užteks. Tačiau vien giluminio vandens ūkyje paprastai neužtenka, todėl geriausia statyti sodybas netoli ežerų ar upių, kurių vandens reikės gyvuliams girdyti, daržams laistyti ir gaisrams, jeigu jie kiltų, gesinti.

Kad sodybose būtų sausa, gyvenvietę reikia kurti šiek tiek aukštesnėje, nuotakioje vietoje, kurios paviršiumi vanduo pats nutekėtų. Tačiau

nepatariama statytis trobų kalvų viršūnėse, nes ten visą laiką pūs vėjai, bus sunku prišildyti kambarius, be to, dėl smarkių vėjų dažniau gali kilti gaisrai. Geriausia sodybai vieta yra nuokalnė į pietų, pietryčių ar pietvakarių pusę. Tokioje vietoje įkurta sodyba bus saulėta, apsaugota nuo žvarbių šiaurės vėjų, joje gerai tarps sodas ir daržas.

Kolūkio gyvenvietei kurti turi būti parinkta tinkama dirva. Jei aplinkui dideli molynai, lietingu metu negalima išbristi purvo, jei paviršiuje plyti smėlis, tai auga skurdi augmenija. Tinkamiausias gyvenvietei dirvožemis yra priemolis ir priemolis.

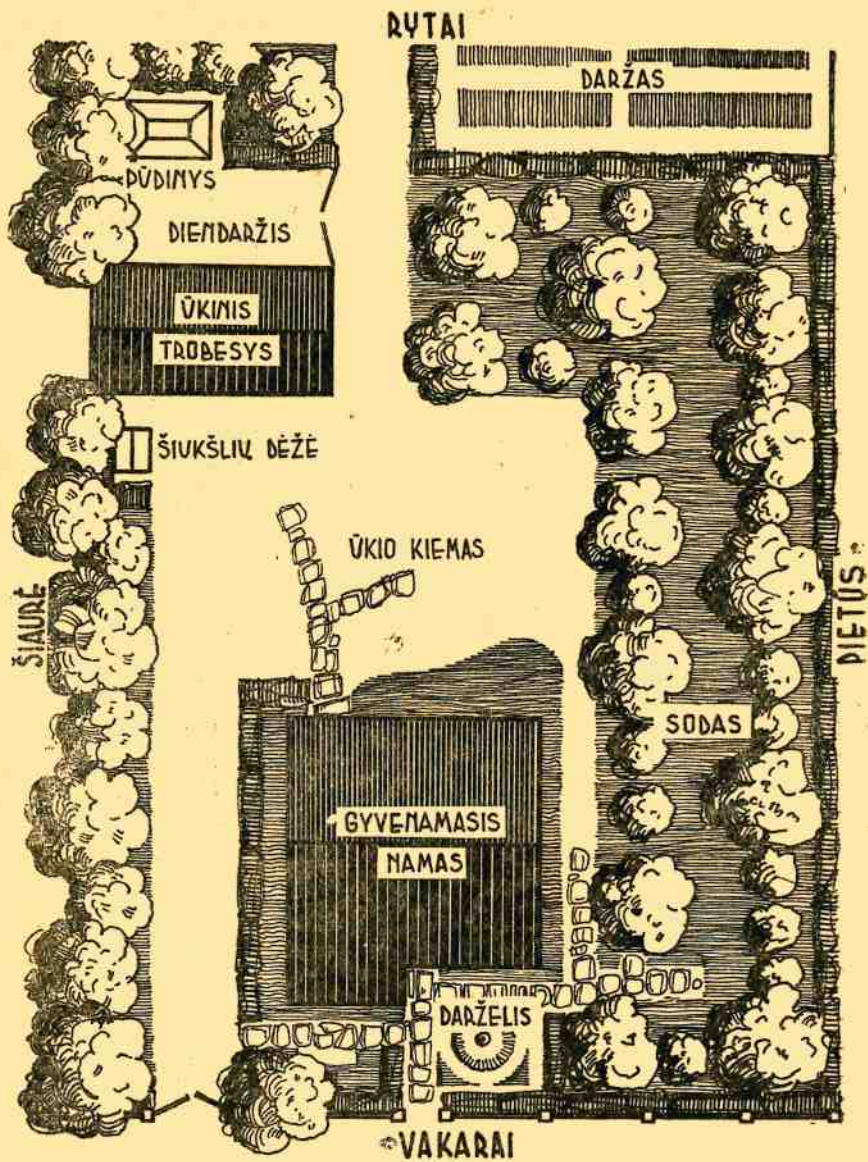
Kad visa gyvenvietė gražiai atrodytų, ją reikia kurti gražioje vietoje ir apsodinti medžiais. Vešli augmenija sodybą ne tik puošia, bet ir apsaugo nuo šaltų vėjų. Čia reikia išnaudoti esančius medžius, senų kaimavičių apželdinimą, nes, pasistačius trobesius plyname lauke, prisieina ilgokai laukti, kol sužaliuoja ir suauga naujai įveistas sodas.

## SODYBOS PLANAVIMAS

Kiekvienam kolūkiečiui skiriamas sodybinis sklypas. Jo dydį (15—60 arų) nustato visuotinis kolūkiečių susirinkimas. Šį sklypą pirmiausia reikia planuoti taip, kad čia gyvenančiai šeimai būtų patogų tvarkyti savo individualų ūkį. Be to, reikia atsižvelgti ir į labai svarbius sanitarijos-higienos bei priešgaisrinius reikalavimus: parinkti geriausią sklypui formą ir tinkamai pastatyti atskirus trobesius. Taip pat reikia atsiminti, kad iš atskirų, viena prie kitos besišliejančių, sodybų kuriama viso kolūkio gyvenvietė, todėl, tvarkydami savo sodybą, kolūkiečiai privalo galvoti ir apie visą gyvenvietę.

Visais šiais atžvilgiais geriausia sklypo forma yra pailgas keturkampis, kurio vienas — siaurasis — galas būtų prisišliejęs prie gatvės. Kadangi pagal priešgaisrinius reikalavimus atstumas tarp gretimų trobesių turi būti apie 15 metrų, tai prie gatvės sklypas turi būti nuo 25 iki 30 metrų pločio. Siauresniame sklype būva per ankštas kiemas, sunku gerai pastatyti, o paskui vėdinti trobesius. Platesni sklypai labai pailgina gatvę, o šiai įrengti reikia nemaža lėšų ir darbo.

Kiekvienoje sodyboje turi būti šie trobesiai: gyvenamasis namas ir ūkinis trobesys, skirtas gyvuliams, paukščiams, pašarui, grūdams, kurui, mažesniems ūkio padargams ir įrankiams laikyti. Be to, atskirai arba



1 pav. Sodybos planas

po gyvenamuju namu galima įsirengti daržovėms laikyti rūšį. Skiriant kiekvienam asmeniui po 9 kvadratinis metrus gyvenamojo ploto, keturių ar penkių asmenų šeimai gyvenamasis namas užims apie 60—70 kvadratinį metrų. Ūkinis trobesys užims maždaug 50 kvadratinų metrų, o visas kitas sklypo plotas liks kiemui, sodui, sanitariniams įrengimams, takams ir daržui (1 pav.).

Parentant vietą gyvenamajam namui, atsižvelgiama į toje gatvėje jau esančius ar dar būsimus greta trobesius: gatvė turi būti apstatoma gražiai ir tvarkingai. Gyvenamuosius namus galima statyti tam tikru atstumu nuo gatvės tiksliai viena linija arba įvairiais atstumais. Statant namus viena linija, gatvės apstatymas atrodo tvarkingesnis. Tačiau jei gatvė ilga ir menkai apželdinta, toks vienodas apstatymas gali atrodyti labai nuobodus ir net skurdus. Todėl, kuriant gyvenvietę kalvotoje, medžiais ir krūmais apaugusioje vietoje, ilgesnes gatves patariama apstatyti laisvai, tai yra gyvenamuosius namus statyti tai galu, tai šonu į gatvę ir atitraukti nuo jos įvairiais atstumais. Taip apstatytos gatvės su sumaniai apželdintomis sodybomis atrodo ir tvarkingai, ir gražiai.

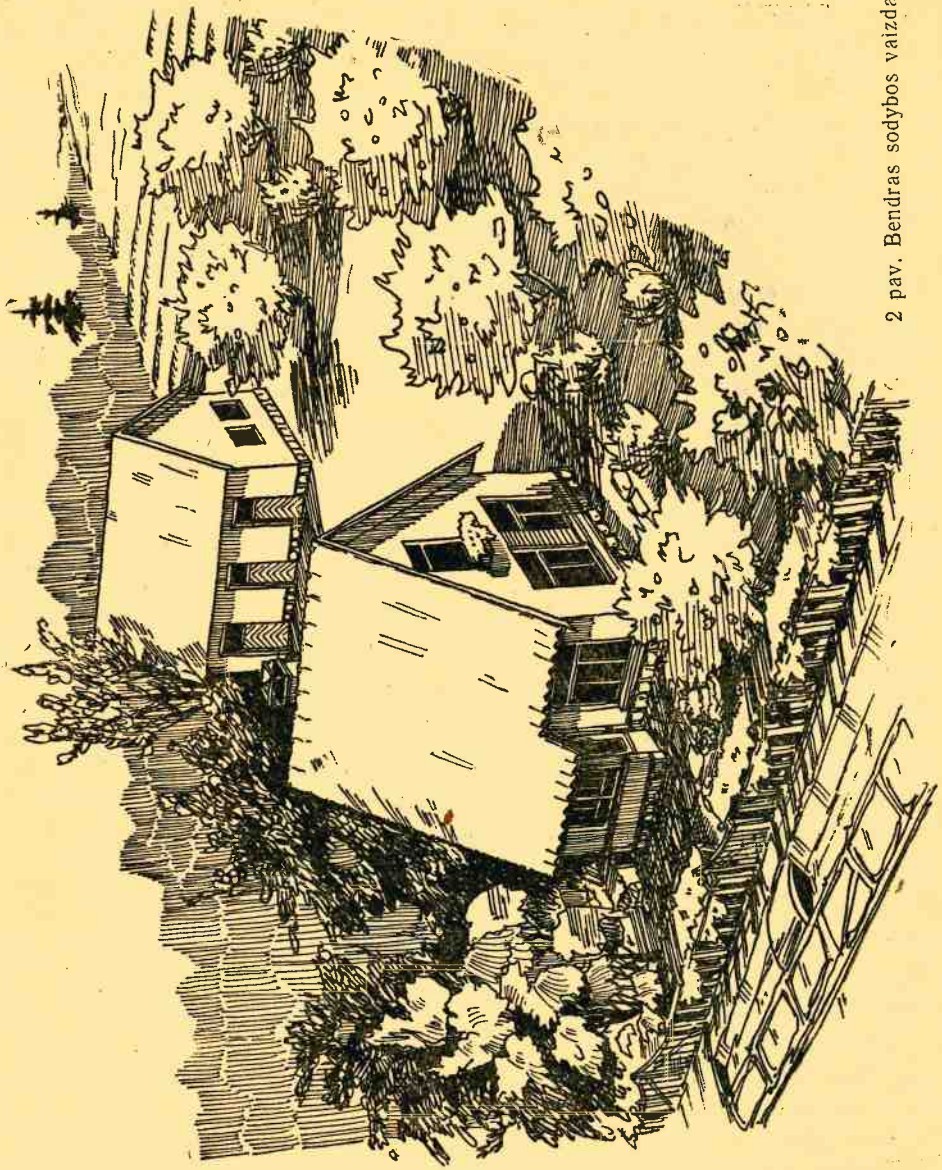
Kaip pastatyti gyvenamąjį namą gatvės atžvilgiu, priklauso nuo namo ploto, įėjimų į namą skaičiaus ir jų vietos. Paprastai gyvenamasis namas statomas ne arčiau kaip 6 metrai nuo gatvės. Taigi, tarp namo ir gatvės lieka tarsi švarusis kiemas, kuriame paprastai ilsimasi. Čia įrengiamas Lietuvos kaime taip mėgstamas darželis, patogūs suoliukai, takai, aikštelės, kuriose galima pastatyti nedidelę pavėsinę, žinoma, jei gyvenamasis namas neturi tradicinio lietuviško atviro priebučio («gonkų»).

Ne arčiau kaip 15 metrų nuo gyvenamojo namo statomas ūkinis trobesys. Taigi, tarp gyvenamojo namo ir ūkinio trobesio lieka erdvus ūkio kiemas. Už gyvenamojo namo, viename išilgai einančiame sodybos šone skiriamas nemažas plotas sodui, kuriame būtų galima pasodinti apie 20—25 vaismedžius. Už ūkinio trobesio daroma aikštelė diendaržiui, o visas likusis sklypo plotas, esantis už ūkio kiemo, paliekamas daržui (2 pav.).

Nuo namo į gatvę, ūkinį trobesį, daržą ir sodą daromi 75 centimetrų ar 1 metro pločio takeliai.

Kad gyvulių nereikėtų ginti per kiemą, tarp dviejų gretimų sodybų paliekamas takas ir iš jo daromi varteliai į diendaržius (žr. 5 pav.).





2 pav. Bendras sodybos vaizdas

Jei žemės paviršius sodyboje sausas ir nedulka, tai visus takelius geriausia palikti tokius, kokie jie yra (reikia tik nuskusti žoles ir suplūkti žemę). Molio ar dulkančio juodžemio takeliai užpilami žvyru ar stambiu smėliu. Visas likusis kiemo plotas užsėjamas daugiametėmis žolėmis. Kuo didesnis sodybos plotas bus apželdintas, tuo joje bus mažiau dulkių.

Labai svarbu, kad sodyba būtų ne tik tvarkingai išplanuota, bet ir švari: kuo švariau bus sodyboje, tuo lengviau bus palaikyti švarą ir kambariuose. Pirmiausia sodyboje turi būti sausa, dėl to sklype reikia užpilti visas duobes, kiemą gerai išlyginti ir padaryti nedidelį nuolydį, kad lietaus vanduo pats nutekėtų į gatvės griovelius. Taip pat reikia žiūrėti, kad nebūtų vandens, dulkių ir purvo tuoj pat už sodybos vartų, gatvėje. Jei priešais kiekvieną sodybą esančioje gatvės dalyje bus prižiūrimi ir neprirūgę grioviai vandeniui nutekėti, tvirtas, žvyru arba net betoninėmis plytelėmis išklotas šaligatvis, nuo kurio vanduo tekės ne į sodybos pusę, o į šalia gatvės esantį griovį, tai sodyboje taip pat bus daug sausiau ir švariau.

Kiekvienoje sodyboje, praėjus kuriam laikui, susikaupia daug įvairiausių atmatų, šiukšlių, nešvarumų, mėšlo ir t. t. Šios atmatos gali užteršti dirvą, vandenį ir orą, jose prisiveisia daugybė užkrečiamųjų ligų bakterijų ir visokiausių vabzdžių, o ypač musių. Kiek vasarą kaime vargstama dėl musių! Dažnai į tai numojama ranka: esą, kur yra gyvulių, ten musių neišnaikinsi. Tačiau dažniausiai dėl to kalti apsileidę sodybos šeimininkai. Švara yra didžiausias musių ir kitokių parazitų priešas, todėl atmatas reikia pilti į joms skirtas vietas, laiku pašalinti arba sunaudoti ūkyje.

Įvairioms virtuvės atmatoms prie ūkinio trobesio reikia padaryti iš lentų sandarią dėžę, kurią patariama iš vidaus gerai ištepti derva. Dėžė būtinai turi būti su dangčiu.

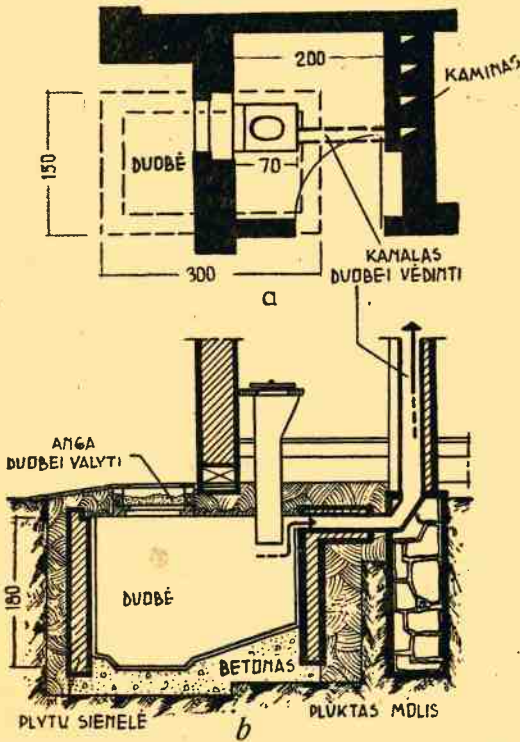
Atmatas ir gyvulių mėšlą galima sunaudoti kaip gerą trąšą daržams, tik juos reikia atitinkamai paruošti (supūdyti). Šiam tikslui už ūkinio trobesio, ne arčiau kaip 15 metrų nuo gyvenamojo namo, išlyginama 2—3 metrų pločio ir 3—4 metrų ilgio aikštelė, kuri išplūkiama moliu ir užpilama nestoru sluoksniu durpių arba sausų smulkių žemių. Ant jų krečiama sluoksnis mėšlo bei visokių sodyboje prisikaupusių atmatų ir vėl užpilama durpėmis. Taip galima kartoti kelis kartus. Supilta

krūva kurį laiką nuolatos laistoma, perkasama ir laikoma tol, kol atmatos virsta pūdiniu.

Didžiausias parazitų veisimosi šaltinis yra išvietė. Patogiausia, žinoma, kai išvietė yra šildomoje patalpoje, pavyzdžiui, pačiame gyvenamajame name. Tokios išvietės

gali būti arba nuplaunamos, arba vėdinamos. Nuplaunamos išvietės yra geriausios, bet jas galima padaryti tik tuomet, kai kolūkis turi įsirengęs vandentiekį ir kanalizaciją. Jei šių įrengimų nėra, galima nesunkiai pasidaryti vėdinamą išvietę. Atskirame, maždaug pusantro-dviejų kvadratinėjų metrų ploto kambarėlyje, ne toliau kaip 2—3 metrai nuo kamino, iškasama ir išbetonuojama duobė taip, kad pro išlaukinėje sienoje esančią sandariai uždengtą skylę būtų galima duobę išvalyti. Duobė vėdinama pro papildomą kanalą, išvestą kamine (3 pav.).

Vis dėlto kaime dažniausiai naudojamosi šaltomis, lauke statomomis, išvietėmis. Jos statomos paprastai už ūkinio trobesio. Kad srutos nepa-



3 pav. Vėdinamoji išvietė:  
a — planas, b — išilginis pjūvis

tektų į dirvą, geriausia duobės sienas ir dugną išbetonuoti. Iš duobės vedamas iš lentų sukaltas vėdinimo vamzdis. Skylė, skirta duobei valyti, sandariai uždengiama nuolaidžiu dangčiu. Jei norima pašalinti iš išvietės sklindantį blogą kvapą, patariama į duobę nuolatos paberti smulkių durpių arba sausų žemių, kurioms išvietėje prie sienos galima sukalti iš lentų dėžę.



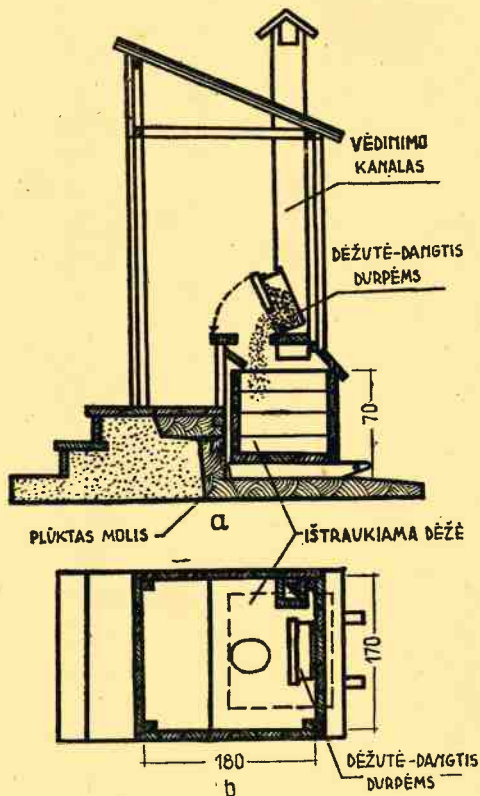
Kad durpių kiekvieną kartą nereikėtų iš dėžės samstyti ir berti į skylę, viršuj jos padaromas dėžutės pavidalo dangtis su įstriža kiauryme apačioje.

Į dėžutę-dangtį, atstūmus viršuje esančią lentelę, beriamos sausos smulkios durpės. Uždarius dangtį, pačios durpės pabyra pro įstrižą dėžutės kiaurymę į skylę.

Gerai išplanuotą sodybą reikia dailiai aptverti. Kreivų ir per aukštų lentgalių tvora negražiai atrodo tiek iš vidaus, tiek iš gatvės. Gražiausia ir patvariausia tvora — stulpelių, sumūrytų iš plytų ar paprastų lauko akmenų, ir sukalta iš retų neaukštų lentelių arba užtempta paprastu viešos tinklu.

### SODYBOS APŽELDINIMAS

Didelę reikšmę sodyboje turi žalieji sodiniai. Augalai kvėpuodami ne tik grynina orą, bet, išgarindami daug vandens, daro jį drėgnesnį ir malonesnį vasaros karščių metu. Nežiūrint praktiškos naudos — vaisių, uogų, kurios turi žmogui didelę mitybinę reikšmę, sodiniai reikalingi sodyboje higienos atžvilgiu: sužaliavę medžiai ir krūmai saugo kiemą ir gyvenamąjį namą nuo gatvės dulkių, dūmų ir triukšmo, užstoja žvarbius vėjus. Be to, jie teikia pavėšį, kuriame malonu pailsėti. Gerai parinkti ir pasodinti želdiniai puošia sodybas, daro jas jaukias gyventi, pagerina



4 pav. Lauko išvietė:  
a — išilginis pjūvis, b — planas



gatvės ir visos kolūkio gyvenvietės išvaizdą. Tankių medžių uždanga saugo trobesius nuo ugnies gaisro atveju.

Sodyba apželdinama, atsižvelgiant į tai, kaip yra pastatytas gyvenamasis namas, koks jo vidaus išplanavimas, kurioje vietoje stovi ūkinis trobesys. Taigi, sodyboje susidaro šios želdinių grupės: vaisių sodas, sodelis arba darželis poilsiui, higieninės reikšmės apsauginių medžių grupės, atskiri medžiai bei krūmai ir daržas.

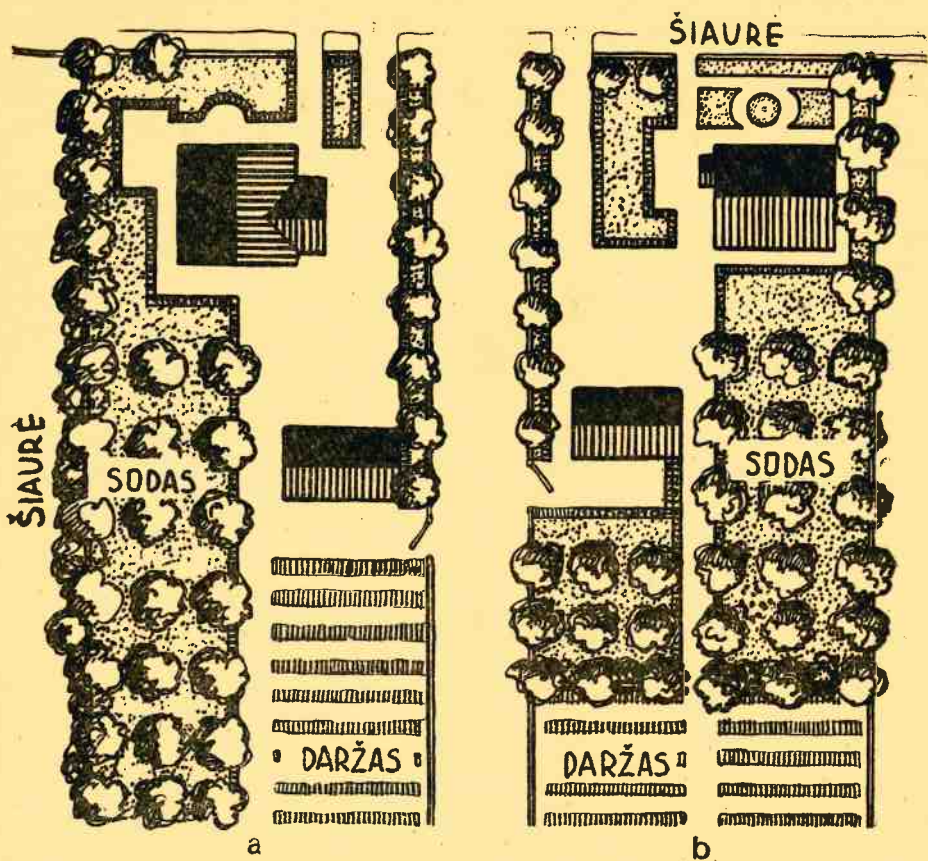
Apželdinant sodybą, reikia atsižvelgti ir į tai, kaip ją apšviečia saulė, tai yra kaip sklypas stovi pasaulio šalių atžvilgiu. Jei sodyba nutįsusi šiaurės-pietų kryptimi, tai sodas tada veisiamas prie gyvenamojo namo, o sklypo dalis, esanti už sodo į pietus, skiriama daržui. Jei sodyba plyti rytų-vakarų kryptimi, sodui skiriamas pailgas sklypas išilgai šiaurinio sodybos šono. Vienodu tankumu susodinti vaismedžiai užstoja daržą nuo šiaurės vėjų (5 pav.). Sodo šiaurinė pusė apsodinama eilute aukštesnių ir tankesnių medžių.

Sodelis arba darželis poilsiui dažniausiai būna tarp gyvenamojo namo ir gatvės. Darželis prie gatvės gali būti uždaras ir atviras. Uždaro (užsodinto aukštais dekoratyviniais krūmais bei gėlėmis) darželio žalumynai tankių vainiku dengia gyvenamąjį namą nuo gatvės. Tokį darželį turėti labai naudinga tada, kai gatvė triukšminga ir nuo jos kyla daug dulkių.

Kai gyvenamasis namas stovi atokiai nuo gatvės, kurioje judėjimas ne per daug didelis, geriau daryti darželį atvirą, tai yra sodinti žemus dekoratyvinius krūmus ir įrengti gėlyną. Tada sodyba ir gyvenamasis namas iš tolo atrodo puošniau ir jaukiau. Atvirą darželį patariama daryti ir tada, kai namo priešakinė pusė atsukta į šiaurę — žemi sodiniai neužstoja langų, ir į namo vidų patenka daugiau šviesos.

Labai svarbu tinkamoje vietoje pasodinti sanitarinės-higieninės paskirties medžius. Tai dažniausiai tankaus vainiko medžiai ar patvarūs krūmai. Jie sodinami aplink sodybą, ūkinį trobesį, išvietę, atmatų dėžę, diendaržį, pūdinio krūvas. Šie sodiniai užstoja sodybą nuo vėjo, dulkių, saugo trobesius nuo ugnies gaisro atveju, izoliuoja blogą kvapą, sklandantį iš atmatų susikaupimo vietų ir gyvulių patalpų.

Parentant sodinius, reikia atsižvelgti į tam tikras jų savybes. Geriausia sodinti vietinius medžius ir krūmus. Įvairūs medžiai skiriasi vieni nuo kitų dydžiu, lapų ir vainiko forma, tankumu, įvairiais lapų ir žiedų



5 pav. Sodo ir daržo planavimas:

*a* — kai sklypas nutįšęs rytų-vakarų kryptimi, *b* — kai sklypas nutįšęs šiaurės-pietų kryptimi

atspalviais. Vieni medžiai daugiau mėgsta šviesą, kiti gali pakęsti ir šešėlį, todėl sodinant reikia žiūrėti, kad šviesą mėgstantieji sodiniai nepakliūtų į šešėlį. Šviesą mėgsta šie medžiai: beržas, ąžuolas, obelis, maumedis, kriaušė, uosialapis klevas ir kt. Šešėlį pakenčia gudobelė, liepa, sedula ir kt. Kai kurie medžiai ir krūmai gerai auga tik derlingoje, pakankamai drėgmės turinčioje, dirvoje, pavyzdžiui, uosis, liepa, alyva,

aštrialapis klevas, topolis ir kt. Prastesnėje žemėje gerai tarpsta uosialapis klevas, akacija, gudobelė, kadagys. Apsaugai nuo gatvės dulkių ir triukšmo reikia sodinti greitai augančius ir turinčius platų vainiką medžius, pavyzdžiui, liepą, topolį. Čia, žinoma, nepatariama sodinti ąžuolo ar spygliuočių medžių.

Kolūkinėje sodyboje daugiausia reikėtų sodinti vaismedžius ir krūmus: obelis, kriaušės, vyšnias, serbentus ir t. t. Vaismedžiai labai gražūs pavasarį žydėjimo metu, vasarą turi tankius plačius vainikus, o rudenį kiekvieną žmogų džiugina savo vaisiais.

Krūmai ir žalitvorės sodybai parenkami pagal krūmo formą, dydį, lapų ir žiedų atspalvį. Labai svarbu parinkti tokius krūmus, kurie pakaitomis žydėtų nuo pat ankstyvo pavasario iki vėlyvo rudens. Pavyzdžiui, jazminai paprastai žydi ne ilgiau kaip 10 dienų, bet vykusiai pasodinti keleto rūšių jazminai gali žydėti be pertraukos beveik du mėnesius. Alyvų žydėjimą panašiai galima prailginti iki trijų ir daugiau mėnesių.

Labai gražina sodybą ir taip lietuvių mėgstamas gėlių darželis.

## KAMBARINĖS IR DARŽELIO GĖLĖS

Nuo seno lietuvė moteris žinoma kaip didelė gėlių mylėtoja ir uoli jų augintoja. Puikūs jos išpuoselėtų lelijų, jurginų žiedai patraukia kiekvieno akį, o su žaliaisiais rūtų darželiais mūsų senosiose liaudies dainose supinta kaimietės mergaitės dalia, jos vargas ir džiaugsmas, liūdesys, juokas ir ašaros.

Ir ne tik seniau lietuvaitei buvo brangūs, mieli širdžiai jos išauginti bijūnai, rūtos, bet ir dabar įvairiausios gėlės puošia jos kambario langus, darželį.

Štai kuriamos naujos kolūkiečių bei darbininkų gyvenvietės. Kiekvienas savo sodybą nori gražiai papuošti gėlynais, sklypelyje įsiveisti sodelį, kad aplinka būtų jauki ir maloni, kad laisvu nuo darbo metu žmogus turėtų kur pailsėti.

Ne visiems sekasi gėles auginti. Dažnai tenka girdėti skundžiantis, kad gėlės neauga, ima skursti ir pagaliau išnyksta. Dauguma gėlių puikiai prisitaiko prie įvairių sąlygų, tik reikia jas pažinti, mokėti auginti, žinoti, ko joms reikia.

Gelei, kaip ir kiekvienam kitam augalui, vystytis ir augti reikia tam tikrų sąlygų: maisto, oro, vandens, šviesos ir šilumos.

Kiekvienais metais augalai pergyvena du skirtingus laikotarpius: 1) augimo, žydėjimo, vaisių bei sėklų mezgimo laikotarpį (pavasariį, vasarą) ir 2) ramybės, arba poilsio, laikotarpį (rudeniį, žiemą), kurio metu jie beveik neauga ir dauguma numeta lapus. Tačiau yra ir tokių augalų, kurie žaliuoja visą laiką, bet jų augimas ir vystymasis rudeniį ir žiemą sulėtėja arba visai sustoja. Augalas ilsisi ir kaupia energiją būsimaugimo augimo laikotarpiui. Įvairių augalų rūšių šie laikotarpiai yra įvairūs ir prasideda bei pasibaigia vienų anksčiau, kitų vėliau.

Gėlių augimas kambariuose ir darželiuose labai priklauso nuo jų priežiūros ramybės ir augimo laikotarpiais. Šiltesnė aplinka ir didesnis drėgmės kiekis pagreitina augalų pabudimą iš poilsio, o šaltis ir sausra pagreitina jų perėjimą į poilsio laikotarpį. Dėl to gėles reikia gerai prižiūrėti ir tinkamai paruošti augimui bei poilsiui.

### KAMBARINIŲ GĖLIŲ AUGINIMAS

Kambarinės gėlės gerai auga ten, kur kambariai yra šviesūs, erdvūs, ne per daug šilti ir dažnai vėdinami.

Pasirenkant gėles, reikia atsižvelgti į kambarių, kuriuose jos bus auginamos, apšvietimą ir šilumą. Vėsiuose patalpose, kuriuose yra apie 12—14 laipsnių šilumos, gerai auga mirtos, oleandrai, pelargonijos, fukšijos, rožės, klivijos, begonijos, smidrai ir kt. Šiltesnėse patalpose (16—18 laipsnių) puikiai tarpsta gražiažiedės kinrožės, chrizantemos, ciklamenai (Alpių žibuoklės), hortenzijos, palmės, fikusai, filodendrai, dracenos, kaktusai ir kt.

Dauguma gėlių geriau auga vėsesnėse patalpose, tačiau jose temperatūra turi būti pastovi. Yra daug gėlių, kurios gerai auga tiek vėsiuose, tiek ir šiltose patalpose, pavyzdžiui, pelargonijos, fuksijos, raktažolės, smidrai, fikusai, begonijos, aspidistros, filodendrai ir kt. Gražiai žydi ir maloniai kvėpia šios gėlės: amariliai, ciklamenai, jacintai, raktažolės, rožės, gloksinijos ir kt., tačiau jos yra sezoninės ir peržydėjusios pasidaro ne tokios gražios arba visai nuvysta.

Sodinant gėles, reikia imti jaunesnius augalus, nes jie daug lengviau prisitaiko prie naujų sąlygų ir geriau vystosi už suaugusius. Senesnės



gėlės naujose sąlygose dažnai nustoja augusios, žydėjusios, numeta lapus. Tačiau dėl to nereikia nusiminti, nes, jei bus gerai prižiūrimas, augalas pasitaisys ir prisitaikys prie naujų sąlygų.

**Indai gėlėms auginti.** Kambarinės gėlės auginamos moliniuose vazonuose, kurių apačia šiek tiek siauresnė už viršų, arba įvairios formos mediniuose induose. Vazonai turi būti degto molio, nedažyti ir nepoliuoti, su skylutėmis dugne vandens pertekliui nutekėti. Metaliniai indai gėlėms auginti netinka, nes jie nepraleidžia oro. Vazonus reikia statyti ant degto molio lėkštelių arba paprastų lėkščių, kad nepūdytų palangių ar baldų.

Prieš sodinant gėles, naujus indus reikia išmirkyti, o senus gerai išplauti, iššveisti ir išplikyti karštu vandeniu. Vazono plotis turi būti vienu ketvirtadaliu didesnis už jo aukštį. Kai kurios gėlės, pavyzdžiui, vienu ketvirtadaliu didesnis už jo aukštį. Kai kurios gėlės, pavyzdžiui, palmės, rožės, lelijos, geriau auga gilesniuose vazonuose, o dauguma svogūninių gėlių (jacintai, amarilijai, klivijos ir kt.) — žemesniuose. Mediniai indai turi būti kietesnio medžio, pavyzdžiui, ąžuolo, uosio, pušies, nes jie ne taip greit pūva. Be to, jų dugne turi būti išgręžtos skylutės vandens pertekliui nubėgti. Mediniuose induose auginama fikusai, oleandrai, palmės, citrinos ir kt.

**Žemė gėlėms auginti.** Ne kiekvienoje žemėje gėlės gerai tarpsta. Joms reikia sudaryti tinkamus žemių mišinius, kuriuose būtų daug lengvai tirpstančių maisto medžiagų, be to, purius, lengvai praleidžiančius vandenį ir neužkrėstus ligomis bei kenkėjais. Mišiniams sudaryti reikia turėti įvairios žemės, būtent: velėninės, lapinės, mėšlinės, kompostinės-puvenų, durpinės ir viržinės (šilų žemės).

Velėninė žemė gaunama perpūdam velėnas. Jas reikia išplauti geroje pievoje ir, dedant žolę su žole, sluoksniuojant su karvių mėšlu, sukrauti į krūvas. Vasarą krūvas reikia 1—2 kartus perkasti, palaistant srutomis arba vandeniu. Per metus velėna supūva ir virsta puria trupinė žeme, kuri gėlėms vartojama viena arba sumaišyta su kitų rūšių žemėmis.

Lapinė žemė gaunama perpūdam iš rudens sugrėbtus lapus. Grėbiama su trupučiu žemių, tada lapai greičiau perpūva. Vasarą juos reikia perkasti ir palaistyti. Lapai supūva per 1—2 metus. Ši žemė, sumaišyta su smėliu ir durpine žeme, gali atstoti viržinę žemę, kurios ne visada galima gauti.

Viržinė žemė imama iš tokių vietų, kur gausiai auga viržiai-šilojai. Jos būtinai reikia ciklamenams, paparčiams, kamelijoms. Viržinės ir lapinės žemės mišinys yra purus.

Mėšlinė žemė gaunama iš perpuvusio inspektų mėšlo. Likęs nuo inspektų šildymo mėšlas sukraunamas į neaukštas krūvas. Per 2—3 metus jis perpūva ir virsta trąšia žeme. Pūdant mėšlą, krūvas reikia vis perkasti ir laistyti.

Kompostinė, arba puvenų, žemė gaunama supūdant įvairias organines liekanas (žoles, visokias atliekas), kurios perpūva per 2—3 metus. Ji yra labai trąši, bet linkusi supulti, dėl to nepatariama jos naudoti vienos.

Durpinė žemė gaunama gerai perpuvusioms durpėms pagulėjus ne mažiau kaip metus. Ją taip pat reikia kelis kartus perkasti ir palaisyti srutomis, pridėti truputį kalkių.

Neturint tinkamos žemės, gėlėms auginti galima panaudoti derlingą daržo žemę.

Į ruošiamus žemių mišinius, kad jie būtų puresni, primaišoma rupaus upės smėlio arba smulkaus žvyro. Į tokius žemių mišinius labai naudinga pridėti sudžiovintų ir smulkiai sutrintų baltųjų samanų, kurios žemę taip pat padaro purią, be to, apsaugo ją nuo perdžiūvimo. Žemė su samanomis ne taip greit pasensta, surūgsta. Ruošiant žemių mišinius, reikia žinoti, kad:

1) gėlės su stromis sumedėjusiomis šaknimis (palmės, filodendrai, mirtos ir kt.) auginamos sunkesnėse žemėse;

2) gėlės, kurių šaknys gerai išsivysčiusios ir greitai auga (raktažolės, fuksijos, smidrai ir kt.), auginamos vidutinio sunkumo žemėje;

3) gėlės su silpnomis gležnomis šaknimis auginamos lengvoje žemėje (kaktusai).

Sunki žemė sudaroma iš 3 dalių velėninės žemės, 2 dalių lapinės, 2 dalių mėšlinės arba kompostinės ir pusantros dalies smėlio.

Vidutinio sunkumo žemė sudaroma iš 2 dalių durpinės žemės, 1 dalies lapinės, 1 dalies mėšlinės arba kompostinės ir pusantros dalies smėlio.

Lengva žemė sudaroma iš 3 dalių durpinės, 1 dalies lapinės, pusantros dalies smėlio arba 3 dalių lapinės, 1 dalies velėninės ir 1 dalies

smėlio. Į kiekvieną žemės rūšį naudinga pridėti 1 dalį trintos medžio anglies.

Jauniems augalams geriau tinka lengva žemė, suaugusiems — sunki arba vidutinio sunkumo.

### Kambarinių gėlių dauginimas

Gėlės gali būti dauginamos įvairiai: sėklomis, ūgeliais, atžalomis, šakniastiebiais, kerų dalimis, svogūneliais, stiebų dalimis, skiepijimu ir kt.

**Sėklomis** galima dauginti tas gėles, kurios subrandina sėklas, pavyzdžiui, raktažoles, begonijas, ciklamenus, klivijas ir kt. Sėklos turi būti švarios ir daigios. Sėjamos anksti pavasarį. Ilgai nedygstančias sėklas reikia sėti sausio—vasario mėn., o greitai dygstančias — kovo—balandžio mėnesį. Geriau sėti brinkytas sėklas, tuomet jos greičiau sudygsta. Brinkinama vieną parą. Sėjama į vazonėlius arba dėžutes, kurių apačioje reikia padaryti drenažą. Tam tikslui vazonėlio skylutės uždengiamos šukele (išgaubta puse į viršų), ir ant dugno pripilama maždaug 1 centimetro storio rupaus smėlio sluoksniu. Paskui į vazonėlius ar dėžutes pripilama žemių.

Sėklos išdėstomos eilutėmis arba išbarstomos pakrikai ir pridengiamos plonu žemių ar smėlio sluoksniu. Smulkių sėklų galima visai nepridengti, o tik apipurkšti vandeniu, kad jos geriau prisiglaustų prie žemės. Pasėjus, vazonėliai uždengiami stiklu ir pastatomi šiltai — 20—25 laipsnių temperatūros patalpoje. Pasėtas sėklas reikia kasdien pravėdinti, aprasojusį stiklą nušluostyti, žemę sudrėkinti.

Pradėjus kaltis daigams, stiklą reikia nuimti ir dėžutę ar vazonėlį pastatyti šviesioje vietoje, kad daigai neištįstų. Jaunus daigelius reikia saugoti nuo tiesioginių saulės spindulių kaitinimo ir saikingai laistyti, nes kitaip jie gali žūti.

Truputį paaugę daigai persodinami rečiau. Persodinant šaknelė vienu trečdaliu patrupinama, tada geriau išauga ir sustiprėja šaknys. Daigų persodinimas vadinamas pikavimu. Pikuoti daigai esti daug stipresni. Stambiasėklių gėlių daigai nepikuojami, bet sodinami tiesiog į vazonėlius. Išpikuoti daigai apipurkščiama vandeniu ir, pridengti stiklu, 2—3 dienas pastatomi į tamsesnę vietą, kol atsigauna. Prigiję daigai pernešami į šviesią vietą. Paaugę, kai turi 4—6 tikruosius lapelius, jie sodinami į pastovią auginimui skirtą vietą.

**Gėlių dauginimas ūgeliais.** Dauginami sėklomis augalai dažnai pakinta ir netenka savo vertingų savybių. Norint, kad gėlės nepasikeistų ir greičiau žydėtų, jas reikia dauginti ūgeliais. Tai atliekama labai paprastai.

Ūgelis — tai jauna augalo dalis, paimta iš stiebo, šakų ar lapų. Ūgeliai dažniausiai imami nuo stiebo viršūnių, pavyzdžiui, fikuso, arba nuo jaunų šakų (mirtos, pelargonijos). Ūgeliais dauginamos hortenzijos, pelargonijos, begonijos, fuksijos, fikusai, oleandrai, mirtos ir daugelis kitų.

Ūgelis dauginimui imamas taip, kad jame būtų 2—3 poros porinių lapų arba 2—3 pražanginių (pavienių). Jis nupiaunamas žemiau pumpuro. Stambialapių gėlių ūgelių viršutinės lapų pusės nupiaunamos, kad negarintų daug vandens, tada ūgelis greičiau prigyja. Ūgelių nereikia imti nuo tų šakų, kurios žydi ar turi sukrovusios pumpurus.

Pienines sultis turinčių augalų ūgeliai merkami į vasarošiltį vandenį ir mirkomi tol, kol sultys nustoja tekėjusios. Nemirkyti ūgeliai dažnai supūva. Kaktusų ūgelius reikia truputį suvytinti, tada jie greičiau prigyja.

Įsišaknijimui ūgeliai sodinami į švarų smėlį ar lengvą žemę maždaug  $\frac{1}{2}$ —1 centimetro gyliu. Žemės gerai apspaudžiamos, kad ūgelis stipriai laikytųsi. Pasodintas ūgelis apipurkščiamas vandeniu ir pridengiamas stiklu. Po stiklu susidaro drėgnas oras, dėl to ūgelis nevysta ir greičiau prigyja. Kaktuso, alijošiaus ir kitų sultingų augalų ūgeliai gerai prigyja ir nepridengti. Mėsingų augalų ūgelių piūvio vieta apibarstoma trinta medžio anglimi, kad ūgelis nepradėtų pūti.

Ūgeliai geriausiai įsišaknija 25—30 laipsnių šilumoje, bet daugumos gėlių (pavyzdžiui, chrizantemų) ūgeliai gali įsišaknyti ir 12—14 laipsnių temperatūroje. Pasodintus ūgelius reikia dažnai pravėdinti ir apipurkšti vandeniu. Daugelio gėlių ūgeliai įsišaknija per 2—3 savaites, spygliuočių augalų — per 2—3 mėnesius. Kai pradeda dygti šaknelės, vėdinti reikia dažniau, o kai ūgelis įsišaknija ir pradeda augti, pridengimą reikia nuimti, bet ne iš karto, o pamažu, kasdien vis ilgiau ir ilgiau palaukiant augalą atidengtą. Prigijusius ūgelius reikia tuoj pasodinti į vazonelius (paruošton žemėn), nes, ilgai laikomi smėlyje, jie gali pritrūkti maisto ir sunykti.



Kai kurias gėles galima dauginti ir ne ūgeliais, o 5 centimetrų ilgu-  
mo stiebo gabaliukais, tik juose turi būti nors po vieną miegantįjį pum-  
purą ar akutę. Jie sodinami giliai, kad tik viršūnėlė kyšotų iš žemės. Taip  
galima dauginti filodendrus, dracenas ir kt. Panašiai dauginamos gėlės  
ir lapų gabaliukais (pavyzdžiui, begonija). Lapai supiaustomi trikam-  
pais pagal lapagysles taip, kad viršūnėlėse būtų lapagyslių mazgai.  
Gautieji gabaliukai sukaišiojami į drėgną smėlį ir uždengiami stiklu.  
Per 2—3 savaites jie įsišaknija. Tada juos galima persodinti į atskirus  
vazonėlius.

Gėles, kurių stiebai yra minkšti, ūgeliais reikia dauginti pavasarį, o  
kurių sumedėję — rudenį.

**Gėlių dauginimas kerų dalimis ir ataugomis.** Šiuo būdu galima dau-  
ginti visas gėles, kurios išleidžia iš šaknų daug ataugų arba prie stiebo  
įsišaknijusių atžalų, pavyzdžiui, aspidistras, smidrus, alijošius, agavas,  
kai kurių rūšių palmes ir kt. Kerą ir ataugas reikia išskirstyti aštriu  
peiliu, kuo mažiausiai sužalojant šaknis ir neišdraskant žemių. Atskirti  
kereliai arba ataugos tuoj pat sodinami į paruoštus vazonus tokiu gilu-  
mu, kad šaknies kaklelis būtų lygiai su žemės paviršiumi. Kerus geriau-  
sia skirstyti pavasarį.

**Dauginimas šakniagumbiais.** Šiuo būdu dauginamos gėlės, turinčios  
gumbines šaknis arba šakniagumbius. Šakniagumbius reikia išskirstyti  
taip, kad kiekvienas turėtų nors po vieną akutę. Gumbus, kurių akutės  
yra nežymios, reikia sudaiginti. Tam jie palaikomi šiltai purioje žemėje  
ir, kai pradeda sprogti, suskirstomi dalimis. Kiekviena dalis pasodina-  
ma į atskirą vazonėlį. Piūvio vietos pabarstomos trinta medžio anglimi.  
Gumbais gėlės dauginamos pavasarį.

**Dauginimas svogūnėliais.** Svogūnėliais dauginamos visos svogūni-  
nės gėlės, pavyzdžiui, jacintai, amariliai, narcizai, tulpės ir kt. Svogū-  
nėliai nuo motininio augalo atskiriami po žydėjimo ir sodinami į lengvą  
žemę, o kai gerai įsišaknija, persodinami į sunkesnę žemę.

**Dauginimas skiepijimu.** Labiausiai paplitęs skiepijimas sprogstančia  
(pavasarį) arba miegančia (vasarą) akute. Akute skiepyti geriausia lie-  
pos—rugpiūčio mėnesį. Skiepijimui yra naudojami specialūs peiliukai, ku-  
riais išpiaunama akutė ir atkeliama stiebo žievė. Ūgiai imami viename-  
čiai. Nuo jų nupiaustomi lapai, paliekama tik 2—3 centimetrus lapo  
kotelio. Akutė piaunama pailgu į abu galus smailėjančiu liežuvėliu

taip, kad po žieve ties akute liktų apie 2—3 centimetrus medienos (skydelis). Skiepijamos gėlės stiebe reikia padaryti T pavidalo piūvį ir, atsargiai atkėlus žievę, įkišti akutę į žievės tarpą taip, kad visas liežuvėlis būtų po žieve, o paviršiuje liktų tik lapo kotelis ir akutė. Paskui stiebelį reikia aprišti plaušais, neuždengiant kotelio ir akutės. Per dvi savaites akutė prigyja, ir paliestas lapo kotelis lengvai nukrinta. Tada raištis truputį atleidžiamas.

Nepriėjusi akutė parunda, susiraukšlėja, kotelis sudžiūsta, ir tada tenka pakartotinai skiepyti. Akutei prigijus, kitais metais prieš augimo pradžią stiebo viršūnė virš prigijusios akutės nupiaunama ir raištis nuo stiebello visai nuimamas. Akutė pradeda augti ir vystytis. Dažniausiai skiepijami sumedėję augalai, pavyzdžiui, rožės, alyvos, jazminai ir kt.

### Kambarinių gėlių priežiūra

**Vieta gėlėms statyti.** Geriausia kambarines gėles statyti ten, kur yra daugiausia šviesos,— arti lango. 2—3 ne per didelės gėles galima statyti ant palangių. Čia tinka laikyti įvairių rūšių kaktusus, pelargonijas, begonijas ir kt. Gėles su nusvyrančiais ilgais stiebais galima pakabinti viršutinėje palangėje (katilėlius, uolaskėles ir kt.). Norint languose laikyti daugiau gėlių, reikia langų šonuose įtaisyti nedideles gražias lentynėles arba įrengti specialiai gėlėms statyti lentynas-priešlanges. Arti stiklo gėlių nereikia statyti, nes ten labai nepastovi temperatūra. Stambias gėles, pavyzdžiui, oleandrus, fikusus, dracenas, palmes ir kitas, galima statyti ant žemės arba ant specialių staliukų ar kėdučių, arčiau lango. Kiek toliau nuo langų galima laikyti paparčius, aspidistras.

**Gėlių laistymas.** Gėles reikia laistyti, kai tik žemės paviršius pasidaro pilkas ir vieno-pusanthro centimetro gylyje esti sausa. Mažuose vazonėliuose žemė greičiau džiūsta, negu dideliuose, dėl to juose augančias gėles reikia dažniau laistyti. Vasarą šiltuose ir saulėtuose kambariuose gėlės laistomos 2—3 kartus per dieną, o žiemą (poilsio metu) jos laistomos labai saikingai arba visai nelaistomos. Pavasarį ir vasarą jas galima laistyti bet kuriuo metu, o rudenį ir žiemą — tik rytais. Laistyti reikia taip, kad visa žemė vazonėliuose sudrėktų ir vandens perteklius ištekėtų į padėklą. Iš padėklų vandenį žiemą reikia išpilti, o vasarą — palikti.

Palaisčius, žemė atsargiai supurenama, o paskui žiūrима, kad ji vazonuose visai neišdžiūtų, nes išdžiūvusi ji nesugeria vandens, ir šis išteka iš vazonėlio nesudrėkinęs žemės. Augalas dėl to stokoja drėgmės ir maisto medžiagų. Gėlių per daug laistyti nereikia, nes žemė surūgsta, ir ima pūti šaknys. Per gausiai laistytą ir skurstančią gėlę reikia greitai persodinti.

Gėlėms laistyti imamas vasarošiltis vanduo, nes labai šalto šaknys negali įsiurbti, ir augalai kenčia nuo sausros. Virintu vandeniu gėlių laistyti negalima.

**Gėlių purkštimas.** Daugumą gėlių (filodendrus, fikusus) labai naudinga purkšti drungnu vandeniu, nes tada apie gėles esti normali oro drėgmė, mažiau jos išgaruoja pro lapus ir dėl to palengvėja šaknų darbas. Gėlėms purkšti reikia turėti specialų purkštuvą-pulverizatorių arba nedidelį laistytuvą su labai tankiu sieteliu, tada ne taip suplakama žemė. Purkšti labai naudinga vasarą, ypač stambialapes gėles.

**Lapų plovimas.** Dulkėtos gėlės ima skursti ir esti negražios, todėl jų lapus kartkartėmis reikia gerai nuplauti, prieš tai nuo jų nušluosčius dulkes. Retkarčiais naudinga gėlių lapus nuplauti 1—1,5 procento žaliojo muilo tirpalu (vienam litrui vandens imama 10—15 gramų žaliojo muilo) arba tabako nuoviru (į kibirą vandens dedama šaukštelis sutrintų tabako lapų), paskui leisti nudžiūti ir po 2—3 valandų nuplauti šiltu švariu vandeniu. Kad muilo tirpalo ar tabako nuoviro nepatektų į žemę, kurioje gėlė auga, ant vazono viršaus uždedamas storo popieriaus gaubtas. Toks plovimas apsaugo gėles nuo ligų ir kenkėjų.

Švariai reikia laikyti ir vazonėlius, kuriuose auga gėlės. Kartkartėmis juos gera nušveisti aštriu šepetėliu ir švariai nuplauti vandeniu. Sausus lapus ir įvairius nešvarumus iš vazonėlio reikia pašalinti.

**Gėlių tręšimas.** Kambarines gėles būtinai reikia kartkartėmis patręšti, nes jos gana greitai sunaudoja vazonėlių žemėje esančias maisto medžiagas ir paskui, jų negaudamos, pradeda blogai augti, nustoja žydėjusios, pagelsta. Parduotuvėse galima nusipirkti specialiai šiam reikalui paruoštų trąšų mišinių (kur kartu yra nurodyta, ir kaip juos vartoti). Geriausiai gėlės patręšiamos trąšų tirpalais ar skiediniais.

Gėlėms reikia azoto, fosforo, kalio ir kitų maisto medžiagų. Augimo pradžioje joms daugiau reikia azoto trąšų, o prieš žydėjimą ir žydėjimo metu — daugiau fosforo ir kalio trąšų.

Augimo laikotarpiu galima naudoti tokį trąšų mišinį: 10 litrų vandens — du su puse arbatinio šaukštelio amonio salietros, 1 šaukštelis superfosfato ir pusė šaukštelio kalio druskos, o prieš žydėjimą ir žydėjimo metu 10—12 litrų vandens — pusantro šaukštelio amonio salietros, du su puse šaukštelio superfosfato, 1 šaukštelis kalio druskos. Lėtai augančias gėles trąšomis reikia laistyti kartą, o greitai augančias — vieną arba du kartus per 10 dienų.

Prieš tręšiant ir patręšus gėles reikia palaistyti švari vandeniu, kad trąšos nesužalotų jaunų šaknelių. Tik ką pasodintų ir sergančių gėlių tręšti negalima, taip pat netręšiama ir karščių metu. Laistant trąšomis negalima apipilti lapų bei stiebų, o jeigu taip atsitinka, tai gėles reikia tuoj nuplauti švari vandeniu. Gėlėms tręšti galima naudoti ir šviežias karvių bei paukščių išmatas. Šiam reikalui karvių arba sausos paukščių išmatos užpilamos vandeniu (1 litrui išmatų imama kibiras vandens) ir palaikomos šiltai, kad išrūgtų. Kai taip paruoštas skiedinys nustoja putoti, vartojamas gėlėms laistyti (paukščių išmatų skiedinį dar reikia atskiesti 2—3 kartus didesniu vandens kiekiu, o į kibirą karvių išmatų skiedinio reikia pridėti 10—15 gramų superfosfato). Laistant gėles, retkarčiais naudinga į kibirą vandens įdėti truputį borakso, kalio permanganato ar cinko miltelių. Šios medžiagos mažais kiekiais gėlėms labai naudingos.

Gėles sodinant ir persodinant, galima šiek tiek trąšų įmaišyti ir į žemę.

### Gėlių persodinimas

Ilgai nepersodintos gėlės nustoja augusios, lapai pagelsta, sutrumpėja žydėjimo laikas, žiedai susmulkėja ir greitai nukrinta. Norint sužinoti, ar tikrai gėlę laikas persodinti, reikia ją palaistyti ir po kurio laiko atsargiai išimti iš vazono, padaužant jo dugną ranka. Jeigu visos žemės gausiai apipintos šaknimis, gėlę būtinai reikia persodinti. Persodinimas gali būti visiškas ir dalinis. Visiškas — kai visos senosios žemės pakelčiamos naujomis, o dalinis — kai persodinant daugiau ar mažiau žemių paliekama prie šaknų, o pašalinama tik dalis viršutinio ir apatinio žemės sluoksnio. Į ruošiamą persodinimui žemę labai naudinga primaišyti karvių arba paukščių sausų sutrintų išmatų ir pridėti rago miltų ar piuvenų (30—40 gramų kibirui žemių).



Gėlių nereikia persodinti į per didelius indus, nes tada jos gali nustoti augti, žydėti, be to, žemė dideliuose vazonuose kartais surūgsta. Naujasis indas turi būti tik truputį didesnis už senąjį, toks, kad senasis laisvai į jį tilptų.

Persodinant gėles, reikia į naujo vazono dugną ant skylutės padėti išgaubtą vazono šukelę (gaubta puse į viršų) ir ant jos užpilti 2—3 centimetrų sluoksnį smulkiai sugrūstų šukelių arba stambaus žvyro. Ant taip paruošto vandens pertekliui nuleisti drenažo beriamos žemės, kad vazono dugne jos sudarytų kaupelį. Paskui iš seno vazono išimama gėlė su visu žemių gumulu. Nusmailintu pagaliuku žemė apie šaknis supurenama ir dalis jos pašalinama. Sunykusios ar ligų bei kenkėjų sužalotos šaknys aštriu peiliu nupiaustomos, o piūvio vietos apibarstomos trinta medžio anglimi. Sveikosios šaknys neliečiamos, tik, įleidžiant augalą į naują vazoną, atsargiai ištaisomos atspalaidavusios.

Sodinant gėlės šaknies kaklelį reikia laikyti lygiai su vazono kraštais. Tarpus tarp vazono sienelių ir augalo šaknų reikia atsargiai užpilti puriomis žemėmis, pastumiant jas lazdele žemyn ir pastuksenant vazoną į stalą, kad beriamos žemės gerai užpildytų tuščius tarpus ir visur prieitų prie šaknų. Gėlę reikia laikyti kairiąja ranka, o dešine pilti žemes; paskui dešinės rankos didžiuoju pirštu ir smiliu spausti likusį prie šaknų žemių gumulą žemyn tol, kol šaknies kaklelis atsidurs reikiamoje vietoje. Pasodinti reikia taip, kad vazono viršuje liktų 2—3 centimetrai laisvos vietos laistymui. Persodinta gėlė palaistoma, apipurkščiama ir 2—3 dienas pastatoma tamsesnėje nuo skersvėjų apsaugotoje vietoje.

Ligoti augalai persodinami į mažesnius vazonus. Prieš persodinant nuo jų šaknų pašalinamos visos žemės. Pirmiausia išimta iš vazono gėlė statoma į dubenį, ir, pilant ant šaknų vandenį, išplaunamos iš tarpušaknių žemės. Nesveikos šaknys pašalinamos. Persodinta gėlė pastatoma šiltai ir apdengiama stikliniu gaubtu. Šiltame ir drėgname ore gėlė greitai pasitaiso, tik reikia ją kasdien pravėdinti, pakeliant gaubtą.

Greit augančios gėlės persodinamos kelis kartus arba perkeliamos iš mažesnio vazono vis į didesnę. Tai daroma nesužalojant šaknų ir nesuardant žemių gumulo. Persodinama į 2—3 centimetrais didesnę vazoną, priberiant naujų žemių į jo dugną ir šonus. Tokiu perkėlimu galima nutęsti augalo žydėjimą iki pageidaujamo laiko, nes persodinimas stab-

do žiedų pumpurų susidarymą. Persodintas gėles prireikus galima nugenėti ir sutrumpinti jų ūgius.

Amžinai žaliuojančioms gėlėms tinkamiausias persodinimo laikas — nuo kovo iki gegužės mėnesio, o gėlėms, kurių lapai nukrinta — ruduo arba ankstyvas pavasaris, tai yra jų poilsio metas. Pavasarį žydinčias gėles reikia persodinti po žydėjimo, nes kitaip gali nukristi pumpurai ir žiedai. Jaunas gėles naudinga persodinti kasmet, o suaugusias, stambias, sumedėjusias — kas 3—4 metai arba ir rečiau (jei gerai auga), nes dažnas persodinimas silpnina jų augimą ir kenkia šaknims.

### Kova su gėlių ligomis ir kenkėjais

Gėles dažnai užpuola amarai. Tai mažičiai, žali, pilki ar juodi vabzdžiai, kurie čiulpia gėlių sultis ir tuo jās labai nusilpnina. Jų daug esti ant augalų lapų ir stiebų. Be amarų, kartais augalų lapus užpuola labai maži voruokai, vadinami voratinklinėmis erkutėmis. Pastarosios daugiausia apninka apatinę lapų pusę, kur pragaužia jų minkštimą ir maitinasi augalo sultimis. Ant lapagyglių ir visoje apatinėje lapo pusėje jos rezgia labai ploną, vos pastebimą voratinklį. Aptraukti lapai gelsta, džiūsta ir ima kristi.

Ant gėlių kartais galima pastebėti pailgus tamsiai rudus arba rusvus mažus vabzdėlius, kurie vadinami tripsais. Patys tripsai ir jų vikšreliai pragaužia lapų odele ir minta augalo sultimis. Dėl to lapai ima gelsti, pasidaro dėmėti, o vėliau visai parunda.

Užpultas amarų gėles reikia dulkinti DDT milteliais (dustu) ir po poros dienų nuplauti. Erkutes ir tripsus reikia naikinti, purkščiant augalus žibalo ir žaliojo muilo emulsija. Ji pagaminama taip: į pusę litro vandens įdedama 50 gramų žaliojo muilo, įpilama 150 gramų žibalo, viskas išmaišoma ir plakama tol, kol gaunama į grietinę panaši masė. Tada masė atskiedžiama 5 litrais vasarošilčio vandens, gerai išmaišoma, ir šiuo skiediniu purkščiami augalai, saugant, kad skysčio nepatektų į vazono žemę, nes jis kenkia augalo šaknims. Purkščiant geriausia vazono žemę pridengti skuduru ar storesniu popierium. Lapus reikia apipurkšti iš viršaus ir iš apačios, o kitą dieną gėlę nuplauti švariu vandeniu. Kad kenkėjai išnyktų, purkštimą reikia pakartoti kelis kartus kas 2—3 dienas.

Oleandrus, citrinas, fikusus ir kitas standžiais lapais gėles dažnai užpuola skydamariai. Jie atrodo kaip maži apvalūs ar pailgi rudi taškėliai, prilipę prie lapo paviršiaus arba prie stiebo žievės. Skydamariai dauginasi kiaušinėliais ir plinta labai greitai. Maitinasi lapų sultimis, tuo silpnindami augalą. Juos reikia naikinti, kol jų dar nedaug prisivisę. Geriausia juos nugramdyti arba nušveisti, nubraukti aštriu šepetėliu, o paskiau nuplauti lapus muiluotu vandeniu.

Sliekai užteršia vazonų žemę savo lipniomis išmatomis ir dažnai užkemša дренаžą. Dėl to žemė greit surūgsta. Jos paviršiuje atsiradę blizgantys sulipę grumsteliai rodo, kad vazonuose yra sliekų. Juos galima išgaudyti, panardinant vazoną į šiltą (50 laipsnių) vandenį. Sliekai, pajutę per vazono skylutę kylantį aukšтын vandenį, greitai išlenda į žemės paviršių. Taip juos galima nurankioti.

Gėlės dažnai ima nykti dėl miltligės ir rūdžių. Miltlige sergąs augalas atrodo lyg apibertas plonu miltų sluoksniu. Šios ligos pradus galima sunaikinti, apdulkinant augalą sieros arba DDT milteliais, prieš tai apipurkštus vandeniu, kad milteliai priliptų. Dulkininti reikia šiltoje patalpoje, o kitą dieną gėles nuplauti. Naudojant šias priemones, reikia žiūrėti, kad kambariye nebūtų maisto produktų, nes minėti milteliai yra nuodingi. Taip pat jų negalima ir prisikvėpuoti, todėl dulkinant patariama nosį ir burną apsirišti marle. Miltligės užpultas gėles galima plauti skalbiamosios sodos tirpalu, imant jos 4—5 gramus vienam litrui vandens.

Užpuolus augalą rūdžių grybeliui, ant lapų atsiranda rūdžių — iškilusių rudų, rudai raudonų arba oranžinių dėmių. Praėjus kuriam laikui, sergančio augalo lapai ima džiūti ir kristi. Rūdis galima sunaikinti, purkščiant gėles 1% Bordo skysčiu.

Susirgusias gėles reikia atskirti nuo sveikųjų — išnešti į kitas patalpas. Gerai prižiūrimos ir švariai laikomos gėlės neserga.

### Dažniau auginamos kambarinės gėlės

Kambarinių gėlių yra labai daug rūšių. Čia trumpai bus aprašytos tik labiausiai paplitusios.

**Alijošius.** Labai paplitęs nelepus kambarinis augalas, turįs mėsingą stiebą ir dantytą pakraščiais lapus. Lapai pilkai žalios spalvos, gražūs. Dauginamas ataugomis ir ūgeliais. Jam tinka velėninė ir lapinė su

nedidele smėlio priemaiša žemė. Vasarą reikalauja daug šviesos ir gausnio laistymo. Žiemą laikomas vėsią ir laistomas labai negausiai.

**Agava.** Gražus dekoratyvinis augalas, beveik neturintis stiebo, o tik gausią lapų skrotele. Lapai tamsiai žali su gelsvu ar pilku atspalviu, kartais margi. Žydi tik kartą gyvenime. Peržydėjusi sunyksta. Dauginama šaknų atžalomis ir sėklomis. Žemė tinka lengva, velėninė ir lapinė arba durpinė ir lapinė su smėlio priemaiša. Vasarą reikalauja šviesos ir saikingo laistymo. Žiemą laikoma sausose, gerai apšviestose patalpose ir retai laistoma.

**Amarilis.** Svogūninė gėlė su gražiais ilgais tamsiai žaliais lapais ir stambiais arba vidutinio didumo žiedais. Ant ilgo stiebo išauga po 2 ar 4 žiedus. Žiedai balti, rausvi ar raudoni. Žydi antroje žiemos pusėje. Dauginamas svogūnėliais, kurie persodinami tada, kai išleidžia savo šaknis.

Persodinama kasmet po žydėjimo. Sodinti reikia taip, kad trečdalis svogūnelio būtų žemės paviršiuje. Žemė turi būti sunki, bet traši. Rudenį ir žiemą gėlė laikoma vėsią, nebūtinai šviesoje ir labai mažai laistoma. Vasario mėnesį pernešama į šiltesnę ir šviesią patalpą, tačiau nelaistoma iki tol, kol išauga žiedinis stiebas. Jam išaugus, laistoma gausiai, o kas 10 dienų — su trašomis.

**Aspidistra.** Tai savotiškas augalas, turįs daug lapų, išaugančių tiesiog iš žemės ant vidutinio ilgumo lapakočių. Lapai išauga iš besidriekiančio šakniastiebio, ant kurio kartais atsiranda ir gelsvai rusvos spalvos žiedelių.

Augalas nelepus, dauginasi šakniastiebiais, sodinamas į žemę, paruoštą iš 4 dalių velėninės, 4 dalių lapinės žemės, 1 dalies piuvėnų ir 2 dalių smėlio.

**Smidras (asparagas).** Labai paplitęs augalas, turįs ilgus plonus susipinančius stiebus, švelnius smulkius lapelius ir smulkius baltus žiedelius. Dauginamas kero dalimis ir sėklomis. Sodinamas lengvoje žemėje. Vasarą reikia gausiai laistyti ir dažnai tręšti, kasdien ryte ir vakare apipurkšti vandeniu. Persodinamas pavasarį į didesnius indus. Mėgsta šviesą, bet tiesioginio saulės apšvietimo reikia vengti.

**Begonija.** Tai visiems gerai žinoma gėlė, auginama dėl gražios lapų spalvos, kuri gali būti įvairi: smaragdiškai žalia, metalinė-pilka, tamsiai raudona, blizganti kaip šilkas. Begonijų yra daug rūšių. Kamba-



riuose auginama metalinė, karališkoji, visada žydinti ir Vezuvijaus begonija. Dauginama ataugomis arba lapais, kurie, sukaišioti į drėgną smėlį ir palaikyti 20—25 laipsnių šilumos patalpoje, iššaknija per 2—3 savaites.

Begonijas reikia laikyti šiltame kambaryje ir vasarą gausiai laistyti. Žiemą reikia laikyti vėsesniuose kambariuose (12—15 laipsnių šilumos) ir mažiau laistyti. Žemė begonijoms turi būti sudaryta iš lygių dalių lapinės, durpinės ir kompostinės žemės.

**Balzaminas.** Tai labai paplitęs kambarinis augalas, kuris kartais auginamas ir darželiuose. Jo stiebas sultingas, išauga 25—30 centimetrų aukščio. Lapai pailgi, elipsiški, į viršūnes nusmailėję, dantytais kraštais. Žiedai vidutinio didumo, rausvi arba raudoni. Jie esti lapų pažastyse. Žydi nuo ankstyvo pavasario iki vėlyvo rudens. Dauginamas ūgeliais (pavasarij, vasarą) ir sėklomis (tik pavasarij). Norint gauti sėklas, žiedus reikia dirbtinai apdulinti. Sodinamas velėninės ir kompostinės žemės mišinyje. Vasarą laistomas gausiai, žiemą — saikingai. Reikia saugoti nuo kenkėjų, ypač amarų. Žiemą balzamino lapai kartais nukrinta, bet pavasarij vėl išsprogsta.

**Cinerarija** — anksti pavasarij žydintis augalas su gležnais, šiek tiek karpytais dideliais lapais ir gausiomis į ramunes panašiomis žiedų kekėmis. Žiedų spalva ryški ir įvairi: balta, rausva, mėlyna, violetinė ir kt. Dauginama sėklomis. Geriau įsigyti išaugintus augalus.

Kambaryje žydi 2—3 savaites. Laistyti reikia saikingai, bet neperdžiointi. Laikyti vėsiai ir šviesoje, bet saugoti nuo tiesioginių saulės spindulių. Tinkamiausia žemė — sunki (mišinys velėninės žemės ir puvenų su rago drožlių priemaiša).

Rago drožlės, piuvenos ir miltai — tai atliekos, gaunamos rago apdirbimo dirbtuvėse. Jos naudojamos gėlininkystėje kaip lėtai veikiančios organinės trąšos, kurios labai tinka kambarinėms gėlėms tręšti. Jų sudėtyje yra 12—15% azoto ir 2—3% fosforo rūgšties. Jas galima pasigaminti ir namuose. Tam reikia smulkiai sudrožti arba suskusti gerai išdžiovintus gyvulių ragus, nagus arba kanopas.

Rago miltų naudinga primaišyti į pavasarij persodinamoms kambarinėms gėlėms skirtą žemę. Rago drožlių ir puvenų taip pat labai gera primaišyti į ruošiamą kompostą. Naudinga jų įberti ir į ruošiamą darželiui žemę — (1 kvadratiniam metrui įberinama 50—70 gramų rago drožlių).

**Dracena** — nereikli, amžinai žaliuojanti, gražiais ilgais lapais gėlė. Dauginama viršūnėmis, ataugomis arba nesumedėjusio stiebo gabaliukais. Jaunos dracenos persodinamos kasmet, senesnės — kas 3—4 metai.



6 pav. Cinerarija

Žemė geriau tinka sunkesnė. Imama po lygiai velėninės bei kompostinės ir šiek tiek primaišoma smėlio. Mėgsta šviesią, bet apsaugotą nuo tiesioginių saulės spindulių, vietą. Žiemą laistoma negausiai. Lapus reikia dažnai plauti, o karščių metu rytais ir vakarais apipurkšti.

**Ožekšnis** — nelepi ir labai paplitusi amžinai žaliuojanti kambarinė gėlė-krūmelis tamsiai žaliais arba geltonai margais blizgančiais lapais. Išauga gana didelis puskrūmis ir labai tinka didesnėms patalpoms puošti. Dauginamas ūgeliais, kurie, pasodinti į lengvą žemių mišinį ir pridengti stiklu, greitai įsišaknija. Suaugusiems augalams tinka tokia žemė:

2 dalys velėninės, 2 dalys durpinės ir po 1 dalį lapinės ir kompostinės. Gerai pakėčia karpymą, todėl ožekšnį galima išauginti norimo pavidalo. Žiemą kartais numeta lapus, bet pavasarį vėl juos greitai išleidžia. Laistyti reikia saikingai, vasarą — gausiau, žiemą — mažiau.

**Galenis** (kambarinis klevelis) — amžinai žaliuojantis medelis gražiais į klevo lapus panašiais lapais, gausiais ir ilgai žydinčiais, nukabusiais įvairių spalvų žiedais. Dauginamas ūgeliais ir sėklomis, kurios sudygssta per 3 savaites. Po 5 mėnesių augalas jau žydi. Žemė tinka lengva, su rago piuvenų priemaiša. Vazonas turi būti didokas. Pavasarį ir vasarą kas 10 dienų reikia laistyti trąšų skiediniu. Žiemą laikomas vėsiai ir saikingai laistomas. Pavasarį persodinamas, ir per ilgi ūgiai sutrumpinami.

**Mirta** — visiems gerai žinoma nelepė gėlė, išauganti nedideliu krūmeliu, gausiai apsilapojusi smulkiais blizgančiais tamsiai žaliais lapais ir žydinti smulkiais baltais žiedeliais. Dauginama jaunais ūgeliais, kurie pasodinami į lengvą derlingą žemę ir užvožiami stikline. Įsišaknija per 5—6 savaites. Vasarą laikoma šviesoje, bet saugoma nuo tiesioginių saulės spindulių. Gausiai laistoma. Žiemą laistoma saikingai, laikoma vėsiai (12—15 laipsnių šilumos patalpoje), nes šiltai laikant lapai nukrinta, bet pavasarį vėl išsprogsta. Geriausia žemė mirtoms — lengvas 2 dalių lapinės, 1 dalies velėninės ir 1 dalies durpinės žemių mišinys. Mirtas galima karchyti.

**Oleandras.** Tai labai paplitusi gėlė šakotu, lanksčiu vidutinio dydžio stiebu, pailgais lyg odiniais lapais ir gana didelėmis šakų viršūnėse susikrovusiomis žiedų kekėmis. Žiedai esti balti, rausvi, raudoni ar gelsvi, pilnaviduriai arba tuščiaviduriai, maloniai kvėpia. Žydi pavasarį ar vasarą.

Augalas dauginamas ūgeliais, kurie gerai įsišaknija vandenyje arba drėgname smėlyje. Vasarą laikomas šviesoje, gausiai laistomas ir tręšiamas. Žiemą laikomas vėsiai ir saikingai laistomas. Jauni oleandrai persodinami kasmet, suaugę — kas 2—3 metai. Žemė — velėninės, durpinės ir kompostinės mišinys. Dažnai oleandrai dėl šviesos, šilumos ir drėgmės stokos nežydi. Nežydintį oleandrą reikia nugėti ir gerai prižiūrėti — tada jis ims žydėti.

**Pelargonija.** Tai paplitusi, nereiklė gėlė. Stiebas šakotas, vidutinio aukštumo; lapai apvalūs, primeną inkstą, švelnūs, šiek tiek pūkuoti. Žie-

dai išsidėstę kekėmis, pilnaviduriai ir tuščiaviduriai, balti, rausvi, raudoni, kreminiai ir kitoki. Dauginama ūgeliais pavasarį arba vasaros pabaigoje. Ūgelius reikia sodinti į lengvą velėninę žemę ir pridengti stiklu. Jie iššaknija per 2—3 savaites.



7 pav. Pelargonija

Pelargonijas vasarą reikia laikyti šviesoje, laistyti saikingai, gera patarėsti skystomis trąšomis, žiemą laistyti negausiai ir nepilti vandens ant augalo, nes pastarasis gali supūti. Pavasarį prieš augimo pradžią stiebus reikia trumpai nupiauti, paliekant 2—3 akutes (miegančiuosius pumpurus).



**Raktažolė** (primulė) — gražiai žydinti nereikli gėlė. Žydi žiemą. Gerai auga vėsesnėse patalpose. Laistyti reikia saikingai. Dauginama sėklomis ir kerelio dalimis. Tinkama žemė — velėninės ir lapinės mišinys.



8 pav. Raktazolė

**Rožė** — labai gražiai žydinti ir maloniai kvėpianti gėlė. Dauginama žaliais ūgeliais. Skiepytas rožes kambariuose laikyti netinka.

Įsišaknijusius kambarinės rožės ūgelius reikia sodinti į nedidelius vazonus. Žemė geriau tinka sunkesnė: priemolio, velėninė su lygia dalimi upės smėlio. Pasodintas ūgelis pridengiamas stikline, saugomas nuo saulės ir dažnai pravėdinamas. Laistyti reikia saikingai, nepilti ant augalo vandens.

Sustiprėjęs augalas persodinamas į didesnę indą, į kurią pripilama sunkesnės žemės. Persodinama anksti pavasarį arba liepos—rugpiūčio mėnesį. Rudenį persodinta rožė kitais metais gausiau žydi. Persodinant nereikia sužaloti ir išdraskyti šaknų. Vasarą rožėms reikia daug šviesos, gryno oro, gausnio laistymo ir papildomo tręšimo. Lapai dažnai apipurkčiami. Žiemą jos laikomos vėsiai ir laistomos retai, šaltu vandeniu Vasario pabaigoje rožių ūgiai sutrumpinami, imama dažniau laistyti (šiltu vandeniu), supurenama žemė. Tada jos greičiau auga ir gražiau žydi.

**Zebrina** (tradeskancija). Tai nelepi gėlė ilgais besidriekiančiais stiebais, gausiai apaugusi nedideliais, nusmailėjusiais, šviesiai žaliais ar margais lapais, kurių apatinė pusė pilka arba rausvai violetinė. Kambariuose dažniausiai auginamos baltosios, gausiai žydinčios, ir zebrinės, kurių lapų pakraščiuose yra sidabriniai ruoželiai.

Zebrinas geriausia laikyti pakabintas viršutinėje palangėje, tada jų šakos gražiai nusvyra žemyn. Jos dauginamos pavasarį ūgeliais. Žemė turi būti lengva, puveninga. Zebrinas reikia gausiai laistyti ir kas 2 mėtai persodinti.

**Fuksija** — gražus amžinai žaliuojantis krūmelis arba neaukštas medelis, apaugęs šviesiai žaliais lapais ir žemyn nukarusiais gražiais žiedais, kurių taurelė balta, pakilusi į viršų, o vainikėlis rausvas, raudonas, baltas arba violetinis. Žydi beveik ištisus metus.

Vasarą fuksijas reikia laikyti truputį užpavėsintoje vietoje, gausiai laistyti ir tręšti, o žiemą laikyti vėsiai ir retai laistyti; pavasarį prieš augimo pradžią šakas gerokai sutrumpinti. Dauginama ūgeliais, kurie gana greitai įsišaknija. Pasodintus ūgelius reikia apdengti stiklu. Fuksijos sodinamos į velėninės, durpinės žemės ir puvenų mišinį.

**Fygamedis** (fikusas). Amžinai žaliuojantis medelis su stambiais, tamsiai žaliais, blizgančiais, lyg odiniais lapais. Jis yra nereiklus šilumai, pakenčia prieblandą ir gali stovėti toliau nuo lango. Jį naudinga persodinti kasmet. Vasarą reikia gausiai laistyti, papildomai tręšti skystomis trąšomis (tiek mineralinėmis, tiek organinėmis). Lapus reikia dažnai plauti. Norint, kad fikusas šakotųsi, reikia nupiauti viršūnę (žinoma, kai augalas išauga reikiamo aukštumo). Žiemą fikusas laikomas vėsiai ir laistomas retai bei saikingai, nes nuo per gausaus laistymo nukrinta

lapai. Dauginamas viršūniniais ūgiais, kurie pamerkami į vandenį, kad išišaknytų. Žemė turi būti derlinga — velėninės, puvenų ir durpinės žemių mišinys su rago drožlių priemaiša.

**Filodendras** — amžinai žaliuojantis augalas, mėsingų stiebu ir gra-



9 pav. Įvairių rūšių kaktusai

orinės šaknys. Jis nereikalauja daug šviesos ir šilumos. Vasarą laikomas šviesoje, gausiai laistomas, papildomai tręšiamas, dažnai plaunami lapai.

Žiemą laistomas rečiau. Dauginamas ataugomis, ūgiais ir stiebo gabaliukais. Žemė — durpinės ir kompostinės mišinys. Filodendrą reikia persodinti kas 2—3 metai.

**Kaktusai.** Tai šiltųjų kraštų dykumų bei kalnynų augalai. Jų išvaizda yra labai įvairi. Augalas neturi jokių lapų, o tik storus, rumbuotus, įvairaus pavidalo ir aštriais spygliais apaugusius stiebus. Jų yra labai daug ir įvairių rūšių: vieni maži — karlikiniai, kiti vidutinio didumo, dar

kiti — dideli. Kai kurių rūšių kaktusai labai gražiai žydi. Dauginami ataugomis, ūgeliais, šaknų atžalomis. Sodinami į nedidelius indelius, kurių apačioje turi būti padarytas labai geras drenažas, nes kaktusai nemėgsta drėgmės pertekliaus. Žemė turi būti lengva su kalkių ir smėlio priemaišomis. Galima primaišyti net žvyro. Visų rūšių kaktusams reikia daug šviesos ir gryno oro.

Kambariuose auginamus kaktusus reikia kas antra diena palaistyti ir kartkartėmis apipurkšti, o žiemą laistyti vieną kartą per savaitę. Persodinti juos patariama kas 3—4 metai.

## Darželis

**Aptvėrimas.** Darželius bei gėlynus gera aptverti gražiomis, žemomis tvorelėmis, kurios apsaugotų gėles nuo išmindymo. Tvoreles reikia gražiai nudažyti tokiomis spalvomis, kurios derintųsi prie aplinkos. Vietoj tvorelės apie darželį arba gėlyną galima išauginti gražias tankias karpomas gyvatvores. Tam tikslui tinkamiausi krūmai yra ligustras, alyva, lanksva (spirėja). Prie įėjimo, šonuose ir kampuose galima retai pasodinti aukštesnius krūmus: alyvas, jazminus, gulbinus ir kt. Darželio viduje takelių pakraščiais taip pat gražiai atrodo žemutės žalios gyvatvorės. Tam labai tinka žemaūgis buksmedis arba rūtos, kurios apkarpytos gražiai atželia. Žolynuose-pievelėse įrengtų gėlynų aptverti nereikia, bet žemaūgės gyvatvorės ir čia tinka įvairiems raštams išryškinti.

**Darželio žemės paruošimas.** Darželio žemę iš rudens reikia gerai ir giliai sukasti, tada po žiemos ji esti puresnė, gerai sugeria vandenį ir taip greit jo neišgarina. Jei darželio žemė nederlinga, tai reikia privežti trąšios miško arba sodo žemės. Anksti pavasarį, kol dar gėlės nesodinamos, sukastą iš rudens žemę reikia grėbliu supurenti, kad iš jos ne taip greitai garuotų drėgmė. Jeigu užaina lietus ir dirvos paviršių suplaka, ją reikia vėl supurenti. Taip dirva laikoma, iki bus sodinamos gėlės. Vietoj grėblio galima panaudoti rankinį kultivatorių, tai yra penkianagį kaplį, kurio nagai į apačią platesni. Jis supurena gilesnį žemės sluoksnį ir į dirvą įleidžia oro.

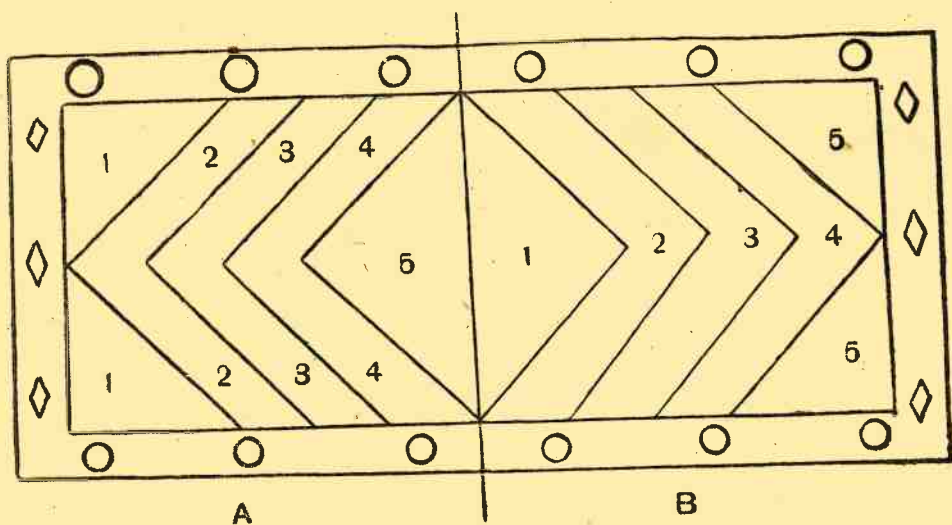
**Darželio tręšimas.** Tręšimui galima naudoti įvairias trąšas: mėšlą, durpių-mėšlo pūdinius, puvenas, paukščių mėšlą, srutas ir mineralines trąšas. Mėšlas labai vertinga trąša, nes jame yra visų augalui reikalingų maisto medžiagų. Be to, mėšlas pūdamas šildo žemę, ją purina ir skatina bakterijų veikimą dirvoje. Dėl to maisto medžiagos darosi augalams labiau prieinamos. Mėšlą ar puvenas rudenį prieš perkasant reikia paskleisti vidutinio storumo sluoksniu. Į mėšlą naudinga dar pridėti mineralinių trąšų: dešimčiai kvadratinių metrų mėšlo — 200 gramų superfosfato, 15 gramų kalio druskos ir 175 gramus amonio sulfato. Kalio druską ir amonio sulfatą anksti pavasarį reikia išbarstyti į sukastą dirvą ir įakėti grėbliu, o superfosfatą išberti prieš gėlių sėją ar daigų sodinimą.



Skystas tvartų srutas ir paukščių mėšlo skiedinį geriausia naudoti augančioms gėlėms papildomai tręšti. Tvartų srutas skiedžiamos vandeniui: jaunesnėms gėlėms — 1 daliai srutų vandens imama 8 dalys, o senesnėms — 5 dalys. Į kibirą atskiestų srutų pridedama 30—40 gramų superfosfato.

Paukščių išmatas reikia iš pradžių išmirkyti, imant 1 daliai sausų išmatų 2 dalis vandens, paskui 10—12 dienų parauginti ir, atskiedus 8—10 kartų didesniu vandens kiekiu, laistyti gėles. Srutomis gėlės palaistomos kas 2—3 savaitės, geriausia vakare, prieš tai palaisčius vandeniui. Visa tai labai paskatina gėlių augimą ir žydėjimą. Daugiametės gėlės srutomis reikia laistyti prieš žydėjimą. Augančioms gėlėms tręšti tinka ir mineralinių trąšų tirpalas: 1 kibirui vandens imama pusė arbatinio šaukštelio salietros, pusė arbatinio šaukštelio amonio sulfato, 1 šaukštelis superfosfato ir pusė šaukštelio kalio druskos. Lapinėms gėlėms reikia daugiau salietros, o žydinčioms — daugiau superfosfato.

**Darželio planavimas.** Prieš sodinant gėles, darželį reikia išplanuoti, tai yra numatyti lysvelių formą, takus ir viską suderinti. Planuojant

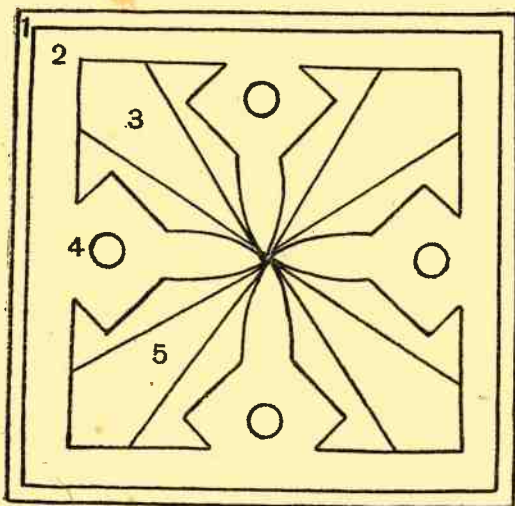


10 pav. Darželio išplanavimas I:

- A: 1 — alysai, 2 — lobelijos, 3 — alysai, 4 — lobelijos, 5 — begonijos (raudonos);  
 B: 1 — vienametės gėlės, 2 — takelis, 3 — vienametės gėlės, 4 — takelis, 5 — alysai;  
 ◊ — krūmai; o — bijūnai

darželį ar gėlyną, reikia atsižvelgti į juos supančią aplinką — namus, medžius, krūmus ir kt. Nereikia planuoti labai sudėtingų figūrų, nes jas sunku gražiai apsodinti.

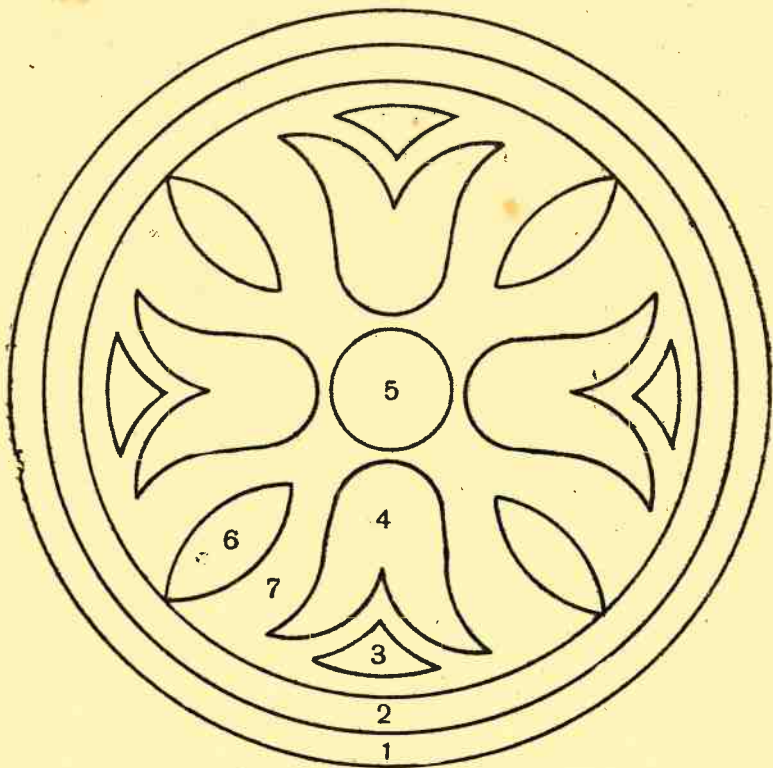
Pievelėse dažniausiai daromi apvalūs, pailgi ar kitokio pavidalo klombai, o aplink juos — siaurų lysvelių ornamentai. Darželiuose kasa-



11 pav. Darželio išplanavimas II:  
1 — rūtos, 2 — takelis, 3 — alysi arba lobelijos,  
4 — bijūnai, 5 — vienametės gėlės

mos įvairios lysvelės, o tarp jų paliekami takeliai, kuriuos reikia taip suplanuoti, kad, atliekant darbus, jais būtų galima prieiti prie visų lysvelių. Geriausia juos daryti apie 40 centimetrų pločio. Lysvelės turi būti neaukštos, nes aukštos negražiai atrodo ir greit džiūsta žemė. Lysvelių pakraščius, kad nenubyrėtų žemės, geriausia apdėti 10—15 centimetrų platumo velėna, kurios žolę kartkartėmis reikia apkarpyti. Apdėti lysvelės plytomis ar akmenimis netinka, nes negražiai atrodo.

Darželio planas gali būti labai paprastas, bet, jei gėlės bus suderintos, jis vis tiek gražiai atrodys. Planėlį geriausia iš pradžių nusipiešti popieriuje ir jame numatyti sodinamas gėles.



12 pav. Darželio išplanavimas III:  
 1 — lobelijos, 2 — alysi, 3—4 — begonijos, 5 — pipytės (kanos) arba kardeliai, 6 — lobelijos, 7 — skaistenis

### Gėlių sėjimas ir daigų išauginimas

Vienas gėles galima sėti sėklomis į auginimui skirtą vietą, kitas reikia sodinti daigais. Sėklomis sėjamos rūtos, nasturtės, kvapieji pelėžirniai, ipomėjos, portulakos ir kitos.

Sėklos turi būti švarios ir daigios. Prieš sėjant dirvą reikia supurenti ir grėbliu sulyginti. Sėti galima pakrikai, eilutėmis, juostelėmis arba iš anksto nubraižytomis figūromis, ne perdaug tankiai. Pasėtas sėklas reikia užžerti 2—3 centimetrų purių žemių sluoksniu ir kartkartėmis per

tankų sietelį palaistyti vandeniu. Sudygusias gėles būtina išretinti, ravėti, laistyti ir, jeigu reikia, tręšti.

Ne visas gėles galima iš karto sėti į auginimui skirtą vietą. Daugelio pirmiausia reikia užsiauginti daigus. Daigai gali būti išauginami inspektuose, šiltnamiuose, o jei jų nėra, tai kambaryje dėžutėse. Pastarosios sukamos iš nestorų lentelių. Geriausios ir patogiausios dėžutės yra 6 centimetrų aukščio, 25 centimetrų pločio ir 35 centimetrų ilgio. Dugno lentelės taip sukamos, kad liktų nedideli plyšiai vandeniui nutekėti, tačiau reikia žiūrėti, kad pro juos nebyrėtų žemės.

Paruošus dėžutę, ant jos dugno užpilamas sluoksnelis smulkios medžio anglies, sugrūstų degtų plytų, truputis durpių ir stambaus žvyro, o paskui iki dėžutės viršaus pripilama persijotos, puveningos, purios žemės, kurios paviršius sulyginamas lentele ir truputį paspaudžiamas. Į taip paruoštą žemę pasėjamos sėklos, jos užpilamos plonu smėlio sluoksniu ir atsargiai palaistomos. Dėžutė pridengiama stiklu, bet paskui kasdien pravėdinama ir, jeigu reikia, žemė palaistoma.

Dėžutė laikoma šiltai ir, sėkloms pradėjus dygti, pastatoma šviesoje, kad neištįstų (neišbėgtų) daigai. Paaugę daigeliai išpikuojami (persodinami) į kitas dėžutes arba šiltlysves. Tarp persodintų daigų turi būti 5—8 centimetrų tarpai. Pikuoti daigai geriau auga, esti stipresni, turi tvirtesnes šaknis.

Išauginti daigai sodinami į jiems augti skirtą vietą, atsižvelgiant į gėlių aukštumą, žydėjimo laiką, spalvą ir kitas savybes. Čia reikia žiūrėti, kad spalvos būtų gražiai suderintos ir darželyje kuo ilgiau būtų žydinčių gėlių.

### Gėlių daigų sodinimas į augimo vietą

Daigai į darželį sodinami tada, kai oras atšyla ir praeina šalnų pavojus, tai yra gegužės pabaigoje—birželio pradžioje. Prieš raunant daigai gerai palaistomi. Po pusės valandos jie raunami taip, kad žemės nuo šaknų nenubyrėtų. Sodinama lietingą, ūkanotą dieną arba pavakaryje. Ruošiantis šiam darbui, pirmiausia pažymimos vietos, kur kokios gėlės bus sodinamos, paskui padaromos atitinkamo dydžio duobutės, į jas pripilama vandens ir, šiam susigėrus, sodinamos gėlės, neužriečiant į viršų šaknelių. Žemė prie šaknų gerai prispaudžiama, ir prie daigo paliekama duobutė, kad laistant laikytųsi vanduo. Tada gėlė palaistoma



ir, vandeniui susigėrus, žemė apie daigą supurenama. Karštą ir saulėtą dieną daigus reikia kuo nors užpavėsinti, tada jie greičiau prigyja.

Gėles reikia sodinti atsižvelgiant į jų ūgį, žydėjimo laiką bei žiedų spalvą. Pavyzdžiui, žemesnės sodinamos priekyje arba lysvelių pakraščiuose, o aukštesnės — toliau nuo krašto arba viduryje. Be to, gėles galima parinkti visas vienu metu žydinčias arba žydinčias tam tikrais laikotarpiais. Pastaruoju atveju lysvelėse nuolat žydės kurios nors gėlės.

Jei norima darželyje visą laiką turėti žydinčių gėlių, tai lysvelėse derinamos vienametės, dvimetės ir daugiametės gėlės. Pavyzdžiui, tulpės, narcizai žydi anksti pavasarį; našlaitės, neužmirštuolės, saulutės, raudonieji bijūnai — antroje pavasario pusėje; baltieji ir rausvieji bijūnai, petunijos, anksti pasėtos leukonijos — vasaros pradžioje; verbenos, petunijos, gvazdikai, gailiardijos — antroje vasaros pusėje; astros, kardeliai (gladiolės), vėlai pasėtos leukonijos, gubojos — rudens pradžioje.

Spalvų atžvilgiu reikia parinkti tokias gėles, kurios gražiai derinasi. Spalvoms suderinti patariama pasinaudoti vaivorykštės lanku.

Vaivorykštė — tai ne kas kita, kaip susiskaidęs į sudėtines spalvas saulės šviesos spindulys. Jis sudarytas iš šių pagrindinių spalvų: raudonos, oranžinės, geltonos, žalios, žydros, mėlynos ir violetinės (žr. 253 psl.).

Padalijus nubrėžtą apskritimą į šešias lygias dalis ir pakraščiuose surašius visas iš eilės vaivorykštės spalvas, išskyrus mėlyną, gaunamas paveikslas, kuris padeda suderinti spalvas. Gerai derinasi tos spalvos, kurios paveiksle yra toliausia vienos nuo kitų, tai yra tos, kurias galima sujungti ilgiausiomis linijomis. Vidutiniškai derinasi kas antra spalva ir nesiderina greta esančios spalvos, nes jos neryškiai vienos nuo kitų skiriasi. Taip derinami ir pagrindiniai spalvų atspalviai. Mėlyna spalva gali pakeisti violetinę šalia oranžinės, geltonos ir raudonos spalvos. Tokios spalvos, būdamos labai skirtingos ir eidamos vienos šalia kitų, sudaro akiai malonų vaizdą.

### Darželio priežiūra

Daugiausia žalos gėlėms padaro piktžolės: stelbia, užstoja šviesą ir eikvoja dirvoje esančias maisto medžiagas. Piktžoles, kai tik jos pradeda augti, reikia tuoj pat išravėti.

Darželio dirvą reikia nuolat purenti. Sakoma, kad išpurenimas atstoja vieną laistymą. Ir iš tikrųjų, puri dirva neleidžia išgaruoti drėgmei ir, be to, į ją geriau įeina oras. Purenti reikia, kai dirva supuola arba ją suplaka lietus, tai yra, kai jos paviršiuje susidaro plutelė.

Dirvai išdžiūvus, gėlės palaistomos. Geriausia jas laistyti vakarais ar rytais ne per šaltu vandeniu, pro tankų sietelį. Kiekvieną kartą palaisčius, dirvą būtinai reikia supurenti.

Labai naudinga 2—3 kartus per vasarą gėles patręšti papildomai skystomis trąšomis, tik prieš tai dirvą reikia palaistyti vandeniu arba tręšti po lietaus, kad nenudegtų smulkiosios šaknelės.

Aukštesnės gėlės, kad nenusvirtų, priraišiojamos prie dailių, ne aukštesnių kaip gėlė, kuoliukų.

Be to, nereikia pamiršti naikinti įvairius gėlių kenkėjus bei kovoti su ligomis.

## Darželio gėlės

Šiame skyriuje supažindinama su labiausiai paplitusiomis ir be didelio vargo mūsų darželiuose išauginamomis gėlėmis. Gale duotoje lentelėje nurodoma, kokias gėles, kada ir kaip reikia sėti ar sodinti, kada jos pražysta, kokiomis spalvomis ir kaip ilgai žydi ir t. t.

Čia aprašomos gėlės suskirstytos į grupes pagal jų pritaikymą.

### *I. Gėlės, tinkančios lysvelių pakraščiams apsodinti*

**Ageratai** (lakšteniai, arba jaunuoliai) — žemaūgės gėlės, linkusios labai šakotis ir gausiai žydėti. Žiedai, tankiai viens prie kito prisiglaudę, sudaro baltas, pilkai violetines arba melsvai rausvas kekes. Labai tinka lysvelių pakraščiams apsodinti. Auga visur, bet geriau trąšioje kalkinangoje žemėje. Dauginti geriausia ūgeliais (tada išauga vienodesni augalai), bet galima ir sėklomis.

**Lobelijos** — žemaūgės smulkios gėlytės, labai tinka lysvelių pakraščiams apsodinti ir įvairiems raštams sudaryti. Žydi baltais, žydrais arba mėlynais žiedeliais. Neleprios, auga bet kokioje žemėje. Sodinamos daigais, kurie yra labai maži, todėl pikuojami po kelis, kad išaugtų gražūs tankūs krūmeliai.

**Portulaka** — žemaūgė, labai graži gėlėlė. Stiebas driekiasi, lapai mėsingi, apvalūs, žali, tankūs, žiedai balti, gelsvi, geltoni, rausvi, raudoni, mėlyni, pilnaviduriai ir tuščiaviduriai. Geriausiai auga lengvoje sausoje žemėje, saulėtoje vietoje. Žiedai išsiskleidžia tik gerai apšvietus saulei.



13 pav. Alysais apsodintas takas

Tinka lysvelių kraštams apsodinti ir raštams sudaryti. Auginama daigais, bet galima ir sėti.

**Našlaitės** (broliukai). Jos auginamos kaip vienametės ir kaip dvimetės. Tai anksti žydinčios žemaūgės gėlės, plačiai naudojamos lysvelėms, jų pakraščiams ir klombams apsodinti. Gausiai ir gražiai žydi tada, kai pasėjamos liepos mėnesį; daigai kartą pikuojami ir rugpiūčio mėnesį so-

dinami į pastovią auginti skirtą vietą kas 10—12 centimetrų vienas nuo kito. Rudenį neleidžiama žydėti, atsirandantieji žiedai nuskabomi. Našlaitės gali augti visur, bet gerai prižiūrimos ir dažnai laistomos geriau tarpsta trąšiuose priemoliuose. Dirvą reikia nuolat supurenti ir kas 2—3 savaitės patręšti skystomis trąšomis. Našlaičių žiedai yra labai įvairių spalvų. Esti vienaspalviai, dvispalviai ir daugiaspalviai. Labai vertinamos didžiažiedės ir garbanotosios našlaitės. Sodinamos daigais. Norint turėti gražius žiedus, sėklas reikia rinkti antroje vasaros pusėje ir tik pačių gražiausių našlaičių.

**Nemiršėlės** (neužmirštuolės) — žemaūgės smulkios gėlytės, žydi gražiais ir smulkiais mėlynais, rausvais ar baltais žiedeliais, labai tinka lysvelių pakraščiams ap sodinti. Reikia derlingos ir drėgnos dirvos. Auginamos daigais.

**Saulutės** (margaritkos) — žemutės gėlelės, auga kupsteliais ir žydi baltais, rausvais ir raudonais pilnaviduriais ar tuščiaviduriais žiedeliais. Gerai auga puveningoje ir gerai susigulėjusioje žemėje. Dauginamos sėklomis ir kerelių dalimis. Persodinimą lengvai pakenčia. Tinka lysvelių pakraščiams ap sodinti ir raštams sudaryti. Daigus reikia sodinti kas 20—25 centimetrai viens nuo kito.

**Rūtos.** Žalioji rūta — tai plačiausiai liaudies dainose apdainuota, labiausiai lietuvių mėgstama gėlė. Nepamirškime jos ir savo darželiuose. Jos auginamos dėl gražių lapų. Tai nelepi ir beveik visur auganti gėlė. Nemėgsta labai smėlėtų ir drėgnų žemių. Geriau auga užuovėjoje ir kiek pavėsingoje vietoje. Dauginamos sėklomis, kurios sėjamos į auginti skirtą vietą. Ypač gražios pirmametės rūtos. Tinka ap sodinti lysvelėms. Kad ilgiau ir gražiau žaliuotų, joms nereikia leisti žydėti (žiedinius stiebus reikia apkarpyti).

## II. Lysvelėse auginamos gėlės

**Aguonėlės** yra panašios į laukines rugiuose augančias aguonas, tik pirmųjų žiedai įvairių spalvų ir esti pilnaviduriai ar tuščiaviduriai. Sėjamos anksti pavasarį tiesiog į auginti skirtą vietą. Persodinimo nepakenčia. Jei tankiai sudygsta, reikia išretinti.

**Astrai.** Jų yra labai įvairių rūšių ir spalvų: žemaūgiai, aukštaūgiai, pilnaviduriai, tuščiaviduriai, chrizanteminiai, balti, rausvi, melsvi,



violetiniai, raudoni ir kitoki. Gerai auga purioje ne perdaug trąšioje žemėje, saulėtoje vietoje. Geriausia sodinti daigais. Iš žemaūgių astrų paminėtina veislė Triumfas, vidutinio aukštumo — Kometa, aukštaūgių — Rekord, Unikum ir kitos. Astrai žydi iki vėlyvo rudens. Iš jų sudaromos gražios, ilgai nevystančios, puokštės.



14 pav. Pilnavidurė aguona

**Balzaminas** (žr. kambarinį balzaminą, 30 psl.).

**Graželės** (muselės, lineliai, kaleopsės) — vidutinio aukštumo, plonų stiebų ir retų ramuniškų lapų augalas. Žydi gražiais geltonais, rudais ir rusvais žiedais, spalvos būva suderintos viename žiede. Nelepios, auga bet kokioje žemėje. Auginamos daigais, bet galima sėti ir sėklomis.

**Gvazdikai** gali būti auginami kaip vienamečiai ir kaip dvimečiai. Stiebas vidutinio aukštumo, yra ir žemų. Lapai šviesiai žali, lancetiški, žiedai įvairių spalvų, karpytais lapeliais, panašūs į margas plaštakes. Yra tuščiaavidurių ir pilnavidurių. Sodinami daigais. Gerai pakenčia persodinimą, auga bet kokioje derlingoje žemėje, tik nemėgsta perdaug drėgnos. Tinka puokštėms.

**Dvimečiai gvazdikai** — puošnios, malonaus kvapo gėlės. Sėjamos gegužės mėnesį į dėžutes. Daigai pikuojami į inspektus ir rudenį sodinami į auginti skirtą vietą. Mėgsta sunkesnę trąšią dirvą. Prieš žiemą reikia pridengti. Kitais metais gražiausius pražydusius gvazdikus galima sodinti į vazonėlius ir išlaikyti per žiemą kambariuose, o pavasarį padauginti šakutėmis. Tam jie prilenkiami prie žemės ir ties stiebo nareliu prismeigiami. Iššaknijusios šakutės atskiriamos nuo viso augalo ir sodinamos į auginti skirtą vietą. Gvazdikai žydi birželio—liepos mėnesį rausvais, gelsvais, tamsiai raudonais ir margais žiedais. Vertingiausi yra Šabo veislės pilnaviduriai gvazdikai.

**Leukonijos** labai paplitusios ir mėgstamos gėlės. Turi malonų stiprų kvapą, žydi baltais, rausvais, violetiniais ir gelsvais pilnaviduriais ar tuščiaaviduriais žiedais. Daugiau pilnavidurių leukonijų išauga iš tų sėklų, kurios buvo išaugintos sausesnėje dirvoje ir blogesnėse sąlygose. Leukonijų yra vasarinių ir rudeninių. Sodinamos daigais (juos reikia labai gerai pasodinti). Mėgsta purią trąšią dirvą.

**Petunijos** — labai paplitusios gėlės, gali būti auginamos net kambariuose. Mėgsta trąšią purią dirvą ir saulėtą vietą. Žiedai panašūs į piltuvėlius, balti, rausvi ir violetiniai, tačiau pasitaiko ir daug margaziedžių. Sodinamos daigais, kurių užsiauginti nesunku.

**Razetos** turi neryškius smulkius rausvus žiedelius, kurie labai maloniai kvėpia. Jas gausiai lanko bitės. Geriausiai auga lengvoje trąšioje žemėje, saulėtoje vietoje. Sėjamos sėklomis.

**Serenčiai** — labai paplitusios, nereiklios gėlės. Jos dar vadinamos geltonaisiais gvazdikais. Yra gana gražios, tik nemalonaus kvapo, aukštaūgės ir žemaūgės.

Žiedai pilnaviduriai, gelsvi, geltoni, rudi ir rudai geltoni. Sodinami serenčiai daigais.

**Šlamučiai** (sausiuokai) — tai dažnos darželio gėlės, su įvairių spalvų sausais šlamančiais žiedais, kurie labai gražūs, kol dar ne visiškai išsiskleidę. Nelepūs, auga bet kokioje dirvoje. Sodinami daigais. Naudojami sausoms puokštėms sudaryti.

**Šiurpinis gvazdikas** (šiurpė, devynšarvė). Jų žiedeliai susispietę į stambius žiedynus, labai įvairių spalvų. Nelepūs, auga bet kokioje dirvoje, nepakenčia drėgmės pertekliaus ir pavėsio. Dauginami daigais, sėklomis ir šakutėmis.



15 pav. Petunija

**Verbenos** — vienos iš gražiausių darželio gėlių. Jos labai greitai auga, gausiai šakojasi ir žydi baltais, raudonais, mėlynais, violetiniais žiedais. Viename žiede spalvos dažnai suderintos po dvi, kurių šviesesnė dažniausiai esti viduryje žiedo, kaip akutė. Žiedeliai susispietę į skėtelio pavidalo kekes. Verbenos neleprios, bet geriau auga trąšioje žemėje



16 pav. Gvaizdūnė

ir saulėtoje vietoje. Sodinamos daigais, galima dauginti ir šakutėmis, kurios lengvai įsišaknija. Gražiausius augalus rudenį reikia iškasti, pasodinti į vazonėlius ir per žiemą laikyti vėsioje patalpoje, negausiai palais-tant. Pavasarį pastatyti šilčiau, daugiau laistyti ir, kai pradeda augti, šakutes panaudoti dauginimui. Verbenos labai tinka puokštėms.

**Gvaizdūnės** (zinijos) — stambios pilnažiedės ar tuščiažiedės gėlės. Ypač gražios pilnažiedės. Auginti reikia purioje trąšioje žemėje, saulėtoje vietoje. Sodinamos daigais.

**Žioveiniai** (levažandžiai, levukai) — gražios įvairiaspalvės gėlės, tamsiai žaliais lapais ir labai savotiškais, į liūto nasrus panašiais, žiedais.

Žiedynai ilgi ir tankiai nusagstyti žiedais. Gerai laikosi puokštėse. Augalas nelepus, nors persodintas kurį laiką skursta, tačiau atsigavęs puikiai auga. Sodinamas daigais. Mėgsta purią trąšią žemę.

**Žvaigždūnės** — labai gražios, neleprios gėlės. Jų žiedeliai susispietę į gana dideles ilgais plonais koteliais galvutes. Užauga aukštos, šakotos, dėl to jas reikia auginti nuošalesnėje vietoje. Žiedai esti ugninės arba juosvai raudonos spalvos, labai tinka puokštėms. Sodinamos daigais.

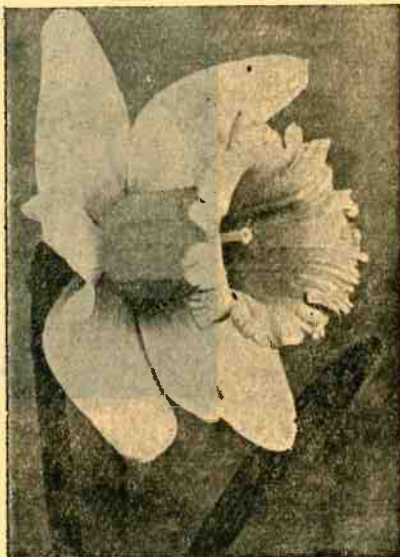
**Vakarutės** — žemaūgės arba aukštaūgės, maloniai kvėpiančios gėlės. Gausiai žydi baltais, rausvais ir violetiniais žiedais. Neleprios, auga visur, gerai žiemoja. Dauginamos sėklomis arba ūgiais. Sodinamos 35—40 centimetrų viena nuo kitos.

### III. Gėlės pievelių pakraščiams apsodinti

**Narcizai** — labai paplitusios ir nuo seniai auginamos svogūninės gėlės. Žydi pavieniais baltais ar gelsvais žiedais, išaugančiais ant vidutinio ilgumo kotelių. Žiedai maloniai kvepia. Tinka puokštėms. Dauginami svogūnėliais, kuriuos reikia sodinti rudenį 3—5 centimetrų gyliu. Geriau auga lengvesnėse trąšiose žemėse. Pasodinus žemę reikia kiek suspausti, kad šaltis svogūnėlių neiškilnotų. Persodinami kas 4—5 metai. Prieš žiemą lengvai pridengiami.

**Raktažolės** — tai nelepios ankstyvos darželio gėlės, turinčios gražius įvairių spalvų žiedus, kekėmis nukabusius žemyn. Gerai auga trąšioje, kiek sunkesnėje dirvoje, pavėsingoje vietoje. Kas 4—5 metai jas reikia persodinti, nes pasidaro perdaug tankios ir nustoja žydėjusios. Dauginamos kereliais arba sėklomis. Sėklos dygsta tamsioje, vėsioje vietoje. Daugumą vertingesnių veislių prieš žiemą reikia pridengti lapais.

**Tulpės** — labai gražios ankstyvo pavasario svogūninės gėlės. Jos sprogsa, kai tik truputį atšyla, nutirpsta sniegas. Jau gegužės pradžioje dažnai pražysta gražiais dideliais įvairių spalvų žiedais, kurie būna pilnaviduriai arba tuščiaviduriai. Tulpės auga bet kokioje dirvoje, tačiau labiau mėgsta lengvą, derlingą žemę ir saulėtą vietą. Drėgmės pertekliaus nepakenčia. Dauginamos svogūnėliais, kurie sodinami rugsėjo—spalio mėnesį 12—15 centimetrų gilumu, 15—20 centimetrų vienas nuo kito. Žiemai patariama lengvai pridengti eglišakėmis — tai apsaugos svogūnėlius nuo pelių ir šalčio. Peržydėjusių tulpių žiedų kotelius reikia nupiauti, kad neaugintų sėklų, nes tai silpnina svogūnėlius. Tulpes patariama kas 3—4 metai persodinti į naują vietą, nes senoje priaugusiems svogūnėliams pasidaro ankšta.



17 pav. Geltonasis narcizas



Kai tulpių lapai pagelsta ir visai nuvysta, svogūnėlius reikia iškasti, gerai apdžiovinti ir laikyti sausoje tamsioje patalpoje, o rugpiūčio pabaigoje—rugsėjo pradžioje vėl pasodinti į naują vietą. Prieš sodinimą svogūnėliai surūšiuojami pagal didumą, ir rūšiai paskiriama atskira lysvelė.



18 pav. Tulpės

Mažieji svogūnėliai ima žydėti po 2—3 metų. Tulpių yra daug rūšių (ankstyvųjų, vėlyvųjų, pilnažiedžių, tuščiažiedžių) ir daug veislių (Darvino, Papūginės ir kt.).

**Kochija** (eglutė) — nelepi ir visur auganti gėlė. Auginama ne dėl žiedų (jie labai smulkučiai ir neryškūs), bet dėl gražaus, tankiai augančio, smulkiais lapeliais apsilapojusio krūmelio. Jomis galima apsodinti takus. Galima karpyti ir išauginti įvairaus pavidalo krūmelius. Išauga 40—50 centimetrų aukščio. Gerai tarpsta trąšioje žemėje, saulėtoje vietoje. Sėjama sėklomis iš rudens. Persodintos šiek tiek nuskursta, bet prigijusios greit pasitaiso.

#### *IV. Gėlės, tinkančios auginti pievelėse grupėmis*

**Auskarėliai** (širdelės) darželiuose gana dažnai auginami. Tai žemagės gėlės-krūmeliai, turintys rausvus sultingus stiebus, pilkai žalius giliai karpytus pirštiškus lapus ir ilgus nusvirusius žiedynus, nusagstytus rausvais plokščiais žiedeliais, panašiais į širdeles. Žydi gana ilgai — iki

vidurvasario. Peržydėjęs kerelis esti negražus. Gerai auga trąšioje, kiek sunkesnėje dirvoje, pakenčia pavėsi, nemėgsta saulės atokaitos. Dauginami šaknimis, bet didelio skirstymo ir dažno persodinimo nemėgsta. Nors prigyja greitai, tačiau dažnai persodinamas augalas nusilpsta ir



19 pav. Gailiardijs

išnyksta. Darželiuose dažniausiai pasitaiko rausvoji širdelė, bet yra ir raudonai žydinčių.

**Daugiametės žieminės aguonos** panašios į pilnavidures stambiažiedes vienametes aguonas. Turi vešlią, gražių žalių, pilkais pūkeliais apaugusių, lapų skrotele, iš kurios vidurio išauga 2—3 standūs stiebai su dideliu pilnaviduriu skaisčiai raudonu žiedu. Mėgsta purią trąšią žemę ir kiek pavėsingas vietas. Sodinamos daigais. Sėjamos anksti pavasarį. Persodintos sunkiai prigyja. Tinka sodinti pievelėse, prie krūmų. Toje pačioje vietoje ilgai išsilaiko.

**Gailiardijs** turi gražius, panašius į ramunes žiedus, išaugančius ant plonų kotelių. Žiedelių vidus paprastai esti rudai raudonas arba rudas, o pakraščiai geltoni. Gėlės neleprios, auga bet kokioje dirvoje, geriau lengvoje, bet trąšioje. Gerai žiemoja ir nepridengtos. Tinka puokštėms.

**Gubojos** (gipsofilės) — aukštoki, švelnūs, labai šakoti ir mažai apsilapoję krūmeliai, gausiai žydi baltais ar truputį rausvais žiedeliais, kurie sudaro lyg ir debesėlį. Labai puošia skintų gėlių puokštes. Gubojos

nelepios, auga lengvesnėse žemėse, nepakenčia drėgmės pertekliaus. Dauginamos daigais, sėklomis ir šaknimis, sunkiai pakelia persodinimą.

**Jurginai** — visiems gerai žinomos gėlės. Žiedai įvairių spalvų ir pavidalų. Saknų gumbai prieš žiemą iškasami ir laikomi vėsioje sausoje vie-



20 pav. Chrizanteminis jurginas



21 pav. Tuščiaviduriai jurginai

toje, apibarstyti trinta medžio anglimi ir užpilti smėliu, kad per daug neišdžiūtų. Pavasarį pradėjusius dygti kelmus galima išskirstyti, tik reikia žiūrėti, kad kiekvienoje dalyje liktų bent po vieną daigelį. Išskirstytus gumbus galima anksti pavasarį pasodinti į vazonus ar inspektus, kad įsišaknytų, o praėjus šalnų pavojui, sodinti į pastovią auginti skirtą vietą. Sodinant į duobę, reikia pridėti trąšios žemės arba karvių išmatų ir įkalti kuoliuką, kad paskui būtų galima prie jo pririšti stiebą. Jurginai dauginami ūgeliais, kurie lengvai įsišaknija, taip pat sėklomis, bet tada esti tuščiaviduriai. Tinka sodinti pavieniais krūmais ir grupėmis.

**Lelijos.** Jų yra labai daug ir įvairių rūšių. Darželiuose jos auginamos nuo labai senų laikų. Labiausiai vertinamos baltosios. Auga lengvesnėje

ir sunkesnėje žemėje, tik ją reikia gausiai patręšti puvenomis ir pridėti lapinės žemės. Be to, lelijoms reikia gero дренаžo (kad neužsistovėtų vanduo). Nemėgsta saulės atokaitos. Dauginamos sėklomis ir svogūnėliais. Mūsų darželiuose lelijų sėklos nepribręsta, todėl gėlė dauginama svogū-



22 pav. Baltoji lelija



23 pav. Tigrinė lelija

nėliais, iš kurių išaugę augalai po 2—3 metų pradeda žydėti. Baltąsias lelijas prieš žiemą reikia pridengti eglėšakėmis, nes gali iššalti. Labai tinka pievelėms-žolynams puošti, auginant grupėmis.

**Kardeliai** (gladiolės) — labai gražios darželio gėlės, kurias galima auginti ir kambariuose. Dauginamos šaknų gumbeliais, kurie yra panašūs į plokščius svogūnėlius. Sodinami anksti pavasarį (giliai). Apie liepos vidurį pradeda žydėti dideliais gražiais žiedais, kurių ant vieno stiebo esti 10—15 ir daugiau. Žiedų spalva įvairi — balta, gelsva, rausva, raudona, violetinė ir kt. Pradėję žydėti nuskinti ir į vandenį pamerkti žiedai laikosi gerai ir ilgai.

Kardeliai gerai auga lengvoje, bet derlingoje žemėje, gausiai patręštoje puvenomis. Jie sodinami taip. Pirmiausia žemėje padaromas gilesnis





24 pav. Darželinis kardelis

je. Kovo mėnesį jie išlukštenami, o balandžio — sodinami. Aukšti, stori gumbeliai yra geresni, o plokšti — jau pasenę ir išsieikvoję. Jų žiedai esti smulkesni.

**Pentiniai** — aukštaūgės gėlės. Žiedynai gausūs, žiedai šviesiai ar tamsiai mėlyni, pentinuoti. Nelepūs, auga bet kokioje dirvoje, gerai žiemoja, dauginami šaknimis. Tinka auginti žolynuose prie namų, palangėse.

(7—10 centimetrų gylio) griovelis, į jį priberiamas maždaug 1 centimetras gryno švaraus smėlio, ant jo išdėstomi gumbeliai, kurie užberiami puriomis žemėmis ir gerai prispaudžiami. Taip pasodinti gumbeliai mažiau puva. Kai kardeliai peržydi, žiedinius stiebus reikia išpiauti, nesužalojant lapų, tada geriau išsivysto gumbeliai. Prieš šalnas gumbelius reikia iškasti ir surinkti ne tik didelius, bet ir mažuosius — «vaikučius». Pastarieji pasodinti per metus išauga normaliais gumbeliais, ir kitais metais gėlės žydi. Iškastus didesnius gumbelius reikia greitai išdžiovinti šiltoje, gerai vėdinamoje patalpoje, kad nepradėtų puoti. Džiovinama, kol stiebelis ir senos šaknys lengvai atskiria nuo gumbelio. Sausų lukštų nuimti nereikia, nes jie apsaugo gumbelį nuo išdžiūvimo.

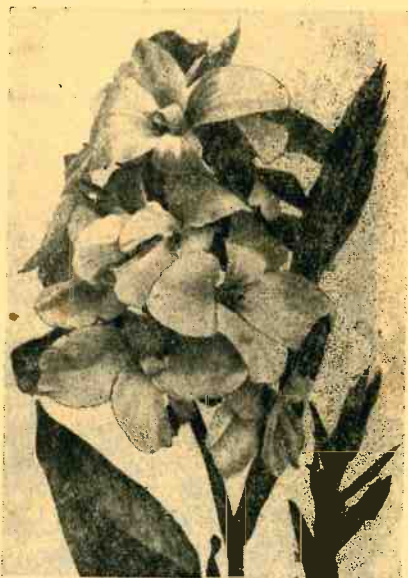
Gumbeliai laikomi vėsioje, gerai vėdinamoje patalpoje,



**Pinavijos** (peonijos, bijūnai) — gražios daugiametės gėlės-krūmai. Žydi dideliais pilnaviduriais baltais, rausvais, gelsvais ir tamsiai raudonais žiedais. Tinka puokštėms. Nuskindos gerai laikosi vandenyje. Auga bet kokioje žemėje, gerai įtręštoje puvenomis ir perpuvusiu mėšlu. Vie-



25 pav. Daugiametis fliksas

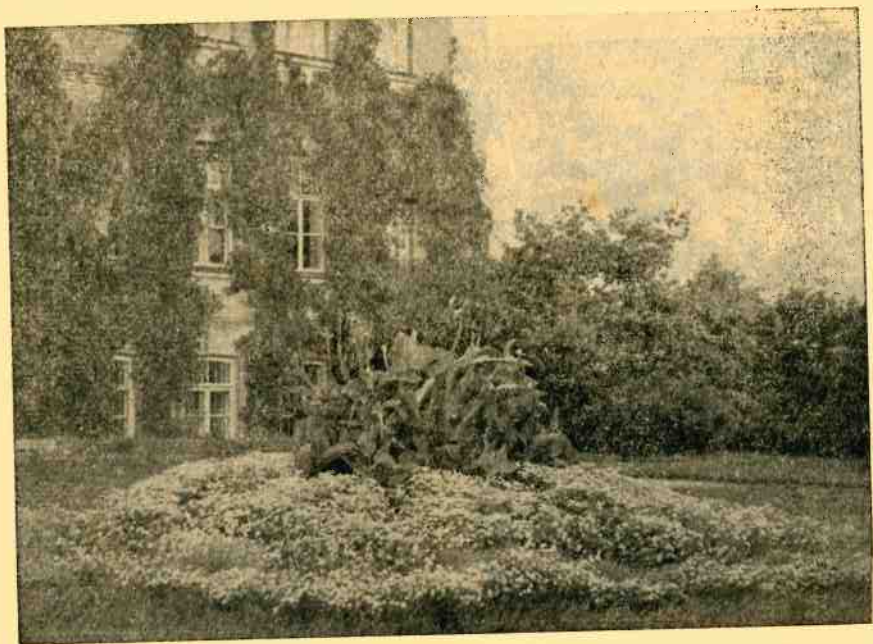


26 pav. Pipytė

noje vietoje gali augti ilgai, bet kartkartėmis persodinti yra naudinga, nes ilgai nepersodintos gėlės ima blogiau žydėti. Dažnai persodinėti nereikia. Dauginamos skirstant šaknis. Pinavijų yra įvairių rūšių. Tinka žolynams puošti.

**Fliksai** vertinami dėl gražių ir patvarių įvairiaspalvių žiedynų ir malonaus kvapo. Jie gerai auga tiek lengvesnėje, tiek sunkesnėje dirvoje, nepakenčia drėgmės pertekliaus, bet vasarą, sausrų metu reikia gausiai laistyti, nes kitaip nežydi. Mėgsta saulėtą vietą. Dauginami anksti pavasarį, skirstant šaknis ir kerelius. Jeigu jie nelabai susmulkinami, žydi tą pačią vasarą. Juos dar galima dauginti šakutėmis ir jaunais ūgeliais, kurie lengvai įsišaknija. Fliksų veislių yra labai daug ir labai gražių. Jautresnius šalčiams pirmaisiais po pasodinimo metais prieš žiemą reikia pridengti.

**Rusmenės** išaugina aukštą stiebą, nusagstyta gražiais netaisyklingo varpelio pavidalo baltais, rausvais ar rausvai violetiniais žiedais. Žiedo viduje yra tamsesnių spalvų taškelių. Gerai auga lengvoje trąšioje žemėje.



27 pav. Alysų klombas (viduryje pipytės)

saulėtoje vietoje. Galima auginti pievelėse grupėmis, darželių pakraščiuose. Sodinamos daigais. Tinka puokštėms.

**Rožės** — nepaprastai gražios gėlės, kurių yra labai daug veislių ir rūšių. Auga didesniais ar mažesniais krūmeliais. Dauginamos skiepijant arba ūgeliais (žr. kambarines rožes, 34 psl.). Darželyje auginamas rožės žiemai reikia pridengti. Reikalauja geros žemės, kurią ruošiant geriausia imti 60% velėninės žemės, 40% puvenų, primaišyti 80—100 gramų rago piuvenų arba fosforo trąšų, o vasarą 3—4 kartus palaistyti srutomis. Gražiausios yra skiepytos rožės. Šiuo metu plačiai auginamos krūminės rožės (radastos).

**Vilkdalgiai** (irisai, ajerai) — aukštokos gėlės gražiais gležnais geltonais, mėlynai rudais, rainai rudais, pilkai rudais ir kitokiais žiedais.

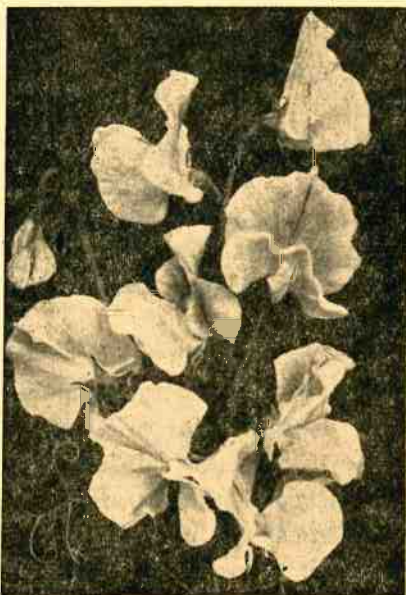
vilkdalgiai nelepūs, gerai auga ir lengvose, bet trąšiose dirvose, mėgsta drėgnesnes žemes ir pavėsingą vietą. Lengvai dauginami šaknimis. Sodinami tankiai — kas 25—30 centimetrų. Žydi anksti pavasarį — gegužės—birželio mėnesį. Kai gėlė peržydi, stiebus reikia nupliaustyti. Jų lapai visą laiką auga vešliai ir gražiai atrodo. Tinka sodinti pievelėse grupėmis.

#### V. Gėlės lapinėms ir tvorelėms puošti

**Ipomėja** — vijoklinė gėlė. Stiebas vejasi, lapai širdiški, žiedai piltuvėlio formos, balti, rausvi, raudoni ar melsvai violetiniai. Mėgsta saulėtą vietą ir trąšią žemę. Tinka sodinti prie tvorų ir pavėšinių. Yra daug įvairių veislių, iš jų labiausiai paplitusi Purpurinė ipomėja. Dauginama sėklomis.

**Nasturtės** (žemčiūgai) plačiai paplitusios, pusiau vijoklinės gėlės, apvaliais gyslotais lapais ir pentinuotais žiedais, kurie esti vienaspalviai arba dvispalviai. Vyraujanti spalva — geltona, oranžinė, rusvai raudona, tamsiai raudona ir kiti šių spalvų atspalviai. Jos nelepios, tačiau gražiai ir vešliai auga tik trąšioje žemėje, šiltoje ir saulėtoje vietoje. Sėjamos sėklomis tiesiog į auginti paruoštą vietą kas 10—15 centimetrų viena nuo kitos.

**Zirneliai** — gana aukštos, gležnais stiebais, visiems gerai žinomos gėlės. Juos reikia paremti ilgomis vytelėmis, kuriomis jie galėtų kilti aukšty. Auga bet kokioje žemėje, tačiau nemėgsta šviežiai patreštos mėšlu. Reikalauja daugiau drėgmės. Žiedai panašūs į plaštakes ir yra įvairių spalvų: baltų, rausvų, raudonų, violetinių; dažnai pasitaiko ir dvispalvių — baltų-rausvų, raudonų-violetinių. Jei norima turėti gražių žirnelių, sėklas reikia atrinkti tik pačių gražiausiųjų. Sėja-



28 pav. Kvapusis pelėžirnis (žirnelis)

mi sėklomis. Gražiažiedžius žirnelius reikia geriau prižiūrėti — dažniau palaistyti ir papildomai patręšti srutomis. Jie gana lepūs.

### Gėlių skynimas ir puokščių sudarymas

Gėles reikia skinti anksti rytą arba vėlai vakare, nes tuo laiku jos yra standesnės ir geriau laikosi pamerktos. Jeigu prisieina skinti giedrią, karštą dieną, tai pirmiausia gėles reikia palaistyti, apšlakstyti vandeniu stiebus ir lapus, užpavėsinti ir, tik praslinkus vienai ar dviem valandoms, skinti. Skinant negalima stiebo nulaužti, o reikia jį aštriu peiliu įstrižai nupiauti. Norint, kad gėlė ilgiau nenuvystų, per piaunamą stiebą reikia lieti vandenį, tada į stiebo vidų nepateks oro.

Skintos gėlės daug geriau laikosi, kai jų koteliai pakartotinai nupiaunami vandenyje ir, iš jo neišėmus, gėlė pamerkiama. Tam tikslui platesnis ir gilesnis indas pripilamas vandens, į jį pamerkiamos nuskintos gėlės, ir vandenyje peiliu nupiaustomi koteliai. Paskui į tą patį indą su vandeniu ir gėlėmis įleidžiamas kitas, gėlėms skirtas, indas ir į jį sudėstomos gėlės. Tai atlikus, indas su gėlėmis išimamas iš vandens ir sausai nušluostomas.

Žemiau pagrindinio žiedo esantys ilgesni ūgiai ir pumpurai nupiaunami ir atskirai pamerkami. Pamerktų gėlių nereikia statyti saulės atkaitoje arba ten, kur yra skersvėjai. Nakčiai jas gera išnešti į vėsesnę patalpą. Iš ryto alyvas, rožes, bijūnus, kardelius (gladioles) reikia apipurkšti vandeniu, kad susidarytų smulkių lašelių rasa, kuri atgaivina žiedus. Gėles geriausia merkti į kambario temperatūros vandenį, tik prieš tai jį reikia kelis kartus perpilstyti iš vieno indo į kitą, kad išsivėdintų.

Į vandenį galima įdėti dezinfekuojančių medžiagų, pavyzdžiui, kelis lašus amoniako, porą gabalėlių medžio anglies, 1 litrui vandens — 8 gramus druskos. Šios priemonės apsaugo vandenį nuo gedimo. Pumpurai greičiau prasiskleidžia, jei į vieną litrą vandens įdedama truputis salietros, negesintų kalkių arba 3—5 gramai kamparo. Gėles, kurių stiebuose yra panašaus į pieną skysčio, pavyzdžiui, aguonas, reikia merkti į šiltą vandenį.

Gėlėms reikia kasdien pakeisti vandenį, nuvalyti nuo stiebų gleives, pašalinti gendančius lapus ir iš naujo apiapiaustyti stiebų galiukus.



Skinti galima įvairias gėles, tačiau gražios puokštės padaromos tik iš tų gėlių, kurios turi gražius žiedus, malonų kvapą ir ilgus stiebus, pavyzdžiui, kardeliai, tulpės, gvazdikai, narcizai, bijūnai, rožės ir kt.

Indai turi atitikti gėles: aukštaūgėms imami aukšti, žemaūgėms — žemi, platūs. Gražesnės puokštės yra vienarūšių gėlių. Jei skinamos įvairiarūšės gėlės, tai reikia labai skoningai suderinti spalvas. Balta spalva gražiai derinasi su rausva, raudona, gelsva, violetine. Mėlyna spalva derinasi su oranžine, gelsva, geltona.

Puokštėje būtina būti žalumynų. Šiam reikalui labiausiai tinka paparčių lapai, smidrai, gubojos. Pastarosios lyg migla gaubia žiedus.

Netinka skinti didelių ir tankių įvairiausių gėlių puokščių, nes jos būna panašios į šluotas. Labai gražiai atrodo pamerkti keli vienodi žiedai tarp smulkių žalumynų šakelių.

### Vienametės, dvimetės ir daugiametės gėlės

Šiame skyriuje supažindinama su labiausiai paplitusiomis ir be didelio vargo mūsų darželiuose išauginamomis gėlėmis. 60 puslapyje duodama lentelė, kurioje nurodoma, kokias gėles, kada ir kaip reikia sėti ar sodinti, kada jos pražysta, kokiomis spalvomis ir kaip ilgai žydi ir t. t.

Gėlės gali būti vienametės, dvimetės ir daugiametės.

**Vienametės gėlės.** Vienametėmis vadinamos tos gėlės, kurios pavasarį pasėtos žydi tais pačiais metais. Prie vienamečių skiriamos ir tos, kurios sėjamos ar sodinamos iš rudens ir žydi kitais metais.

**Dvimetės gėlės** pasėtos pirmaisiais metais nežydi, o tik išaugina šaknis ir lapų skrotelę, kuri žiemą dažniausiai nušąla, o pavasarį vėl išsprogsta. Jas reikia sėti gegužės pabaigoje—birželio pradžioje. Dauguma jų auginamos daigais. Lepesnės gėlės (našlaitės) žiemai priden-giamos eglišakėmis ir apmetamos lapais.

**Daugiametės gėlės.** Šiai grupei priklauso tos gėlės, kurios pasėtos pražysta tik antraisiais metais, o dažnai net 3—4 metais. Jos ilgai gyvena ir auga vienoje vietoje, kas metai gražiai žydėdamos. Rudenį jų lapai nuvysta, žiemą visai nušąla, o pavasarį iš naujo išsprogsta. Jos dauginamos sėklomis, atžalomis, šaknų ataugomis ir kerų dalimis. Sėklos sėjamos gegužės—birželio mėnesį, o ilgai nedygstančios — net sausio—vasario mėnesį. Sustiprėję daigai sodinami į pastovią vietą birželio pabaigoje— liepos pradžioje, kad suspėtų iki žiemos gerai įsišaknyti.



Eil. Nr.	Gėlės pavadinimas	Sėklų kiekis 1 grame	Sėjimo laikas mėn.	Daigų sodi- nimo laikas mėn.	Daigų sodi- nimo atstui- mai cm	Gėlės žydė- jimo laikas mėn.	Gėlės ūgis cm	Ziedų spalva
1	Ageratai (jaunuoliai)	8500	III—IV	VI	10—15	VII—X	10—30	Melsva, rausva
2	Aguonėlės vienametės	8000	III—IV	Sėjama į vieta	20—25	VI—VII	30—70	Raudona, oranžinė
3	Aguonos daugiametės	4000	IV—V	VIII	70—50	VI—VII	75—120	Skaisti raudona
4	Astros	420	III—IV	V—VI	20—30	VII—IX	10—50	Įvairi
5	Balzamininės sprigės	100	IV—V	VI	20—30	VII	30—70	Balta, geltona ir kt.
6	Gailiardiijos (daugiametės)	200	IV	VII	30—40	VII—IX	35—90	Ruda, geltona
7	Gražėlės	450	III—IV	V	25—30	VI—IX	80—90	Balta, rausva
8	Gubojos (daugiametės)	1700	IV—V	VII	30—40	VI—VIII	20—120	Įvairi
9	Gvaizdūnės	60	IV—V	VI	30—40	VII—IX	30—90	Balta, rausva,
10	Gvazdikai (dvimečiai)	1200	IV	VI	25—30	VI—IX	45—60	raudona, gelsva
11	Ipomėjos vijoklinės	50	III—IV	Sėjama į vieta	15—20	VII—X	vijokl.	Rausva, violetinė
12	Kochijos	1800	X, III, IV	V—VI	40—50	—	60—120	Nežymi
13	Leukonijos	600	II—IV	V—VI	25—30	VII—X	30—50	Balta, rausva,
14	Lobelijos	37000	III—IV	V—VI	10	VI—VIII	10—20	Balta, mėlyna
15	Nasturtės	6—8	IV—V	Sėjama į vieta	20—30	VI—X	vijokl.	Geltona, ruda
16	Našlaitės	900	III—VII	IV—V	20—25	V—X	15—20	Įvairi
17	Razetos	800	V—VI	Sėjama į vieta	10—15	VII—X	30—40	Rausva, ruda
18	Rusmenės (dvimetės)	15000	IV—V	VII	35—40	VI—VIII	80—150	Balta, rausva
19	Rūtos	700	IV—VIII	Sėjama į vieta	20—30	VII—IX	50—90	Geltona
20	Saulutės (dvimetės)	1500	III—IV	VI—VII	20—15	VI—VII	15—20	Balta, raudona
21	Šlamučiai	1900	III—IV	V—VI	30—40	VI—X	45—100	Įvairi
22	Pentiniai (daugiamečiai)	500	V	VII	45—50	VI—IX	50—150	Mėlyna, balta
23	Portulakos	10000	IV—V	Sėjama į vieta	25—30	VI—X	25—50	Įvairi
24	Petunijos	10000	III—IV	V—VI	20—25	VI—X	20—45	"
25	Verbenos	400	III—IV	VI	20—25	VI—X	vijokl.	Rausva, mėlyna,
26	Kvapieji pelėžirniai	15	V	Sėjama į vieta	10—15	VI—IX	vijokl.	balta, raudona
27	Zioveiniai	8500	III—IV	IV—VI	25—30	VII—IX	20—70	Įvairi
28	Zvaigždūnės	500	IV	VI	25—30	VII—IX	70—120	"

## SODAS IR DARŽAS

### SODYBINIS SODAS

Mūsų respublikos gyventojų sodybinuose sklypuose esantieji sodeliai užima žymų plotą, kuris sudaro apie pusę visų mūsų krašto sodų. Juose išauginama nemaža vaisių ir uogų.

Pagrindinis sodybinio sodelio tikslas — aprūpinti šeimą per apskritus metus šviežiais ar perdirbtais vaisiais ir uogomis. Taigi, visiems aišku, kokią didelę reikšmę turi sodybiniai sodeliai, papildant bendrą mūsų krašte išauginamų vaisių ir uogų kiekį. Kolūkiečiai vaismedžius ir uogakrūmius turi sodinti labai rūpestingai ir gerai juos prižiūrėti, tada ir naudos gaus žymiai daugiau.

Tarybinė vyriausybė remia sodybinių sodelių įveisimo darbą ir rekomenduoja juose sodinti 15—20 vaismedžių bei 40—50 uogakrūmių.

Minėtus 15—20 vaismedžių ir 40—50 uogakrūmių (serbentų, agrastų, aviečių) galima sutalpinti 7—10 arų žemės sklype. Vaismedžių tarpueiliuose galima auginti žemuoges ir braškes. Iš gerai prižiūrimosobelies, kai ji pasiekia pilno derėjimo laikotarpį, galima gauti vidutiniškai 60—120 kilogramų ir daugiau obuolių, o iš vyšnios — vidutiniškai 10—20 kilogramų vyšnių. Iš vieno serbento ir agrasto krūmo galima priraškyti 6—8 kilogramus uogų, o iš derlingų veislių krūmo — iki 20 kilogramų uogų. Vienas tvirtas avietės krūmas gali duoti iki 2 kilogramų uogų, o vienas kvadratinis metras žemuogių — pusantro-du kilogramus uogų. Taigi, iš minėto sodo augalų galima turėti 1000—1500 kilogramų vaisių ir uogų, kurių visiškai pakanka vidutinio dydžio (5—7 asmenų) šeimai per apskritus metus.

Be to, reikia nepamiršti, kad, be tiesioginės sodybinio sodo naudos, šeimos nariai jame gali maloniai pailsėti. Sodo augalų priežiūros darbai teikia žmogui dvasinį pasitenkinimą, čia sudaromos puikios sąlygos mokyti vaikus pamilti gamtą.

### Sodybinio sodelio išplanavimas

Sodybinio sodelio išplanavimas priklauso nuo sklypo dydžio ir pavidalo. Dažniausiai sklypai esti stačiakampio ar kvadrato formos.

Kad sodelis gautų daugiau šviesos, jį veisiant reikia atsižvelgti į gatvių kryptį. Jei gatvė eina iš pietų į šiaurę, tai vaismedžius reikia sodinti

aplank namą, o jei ji eina vakarų-rytų kryptimi ir sklypas yra ne siauresnis kaip 24 metrai, tai vaismedžius geriau sodinti juostomis vienoje iš išilginių sodybos pusių. Grupinėje gyvenvietėje taip įveisti du kaimyniniai sodeliai prisišlieja vienas prie kito. Tačiau tokiu atveju labai svarbu, kad visi kaimynai laikytųsi tokios pat sodelių išdėstymo schemos.

Kriaušėms, vynuogėms ir kitiems šilumą labiau mėgstantiems sodo augalams geriau skirti vietas pietinėje namo pusėje.

Aukštaūges obelis (skiepytas į laukines obelis) ir kriaušės (skiepytas į laukines kriaušės) galima sodinti 5—6 metrų atstumais. Vyšnios, slyvos ir žemaūgės obelys bei kriaušės sodinamos 3—4 metrų atstumais. Uogakrūmius galima sodinti sodelio pakraščiuose išilgai kelių arba vaismedžių tarpueiliuose pusantro metro atstumais, o vynuoges — 2 metrų atstumais, žemuoges — 60×20 centimetrų atstumais.

Tam reikalui pirmiausia sudaromas sodybinio sklypo užstatymo ir užsodinimo planas. Plane pažymimos vietos pastatams, šuliniui, išvietei, pūdiniui (kompostui), vaismedžiams — obelims, kriaušėms, vyšnioms, slyvoms, vynuogėms, uogakrūmiams, keliukams, takams, daržui. Vaismedžiams ir uogakrūmiams sodinti vietos pažymimos basliais. Būtina, kad augalai būtų pasodinti tiesiomis eilėmis, todėl jas ir reikia pirmiausia išplanuoti.

Sodeliui išskirtą sklypo dalį reikia sutvarkyti: pašalinti nereikalingus medžius bei krūmus, šiukšles, kelmus, akmenis, išlyginti paviršių. Jeigu sklypas drėgnas, jame aukštai pakyla podirvio vanduo, reikia pagalvoti apie nusausinimą, nes kitaip vaismedžiai negalės jame gerai augti. Nusausinimui patariama iškasli ne seklesnius kaip pusės metro gylio griovius vandens nutekėjimo kryptimi ir juos nuvesti į bendrą vandens tolesnio nuleidimo griovį. Į griovių dugną geriausia įdėti dvigubo drenažo vamzdžius arba bent fašinas (iš eglėšakių) ir paskui juos užversti.

### Sodeliui augalų parinkimas

Sodybiniam sodui augalus kiekviena šeima gali pasirinkti pagal savo skonį. Tačiau, jei reikalaujama, kad sodybinis sodas duotų kiekvienai šeimai per apskritus metus pakankamai vaisių bei uogų, tai, aišku, reikia parinkti tokius augalus, kurie šiuos reikalavimus patenkintų. Žinoma, mūsų respublikos klimato sąlygomis labiausiai paplitusios ir duoda di-

džiausią naudą obelys, kriaušės, vyšnios, slyvos, agrastai, serbentai, žemuogės. Mėgėjai sugeba užauginti gana gerus ir vynuogių derlius. Sodybiniams sodams labiau tinka žemaūgiai vaismedžiai, nes jie anksčiau pradeda derėti, juos galima tankiau sodinti.

Geriausiai mūsų soduose auga obelys, todėl jų ir patariama daugiausia sodinti. Į sodybinį sodą patariama sodinti 10—12 obelių (iš jų 6—8 žieminių, 3 rudenines ir 2 vasarines veisles), 2—3 kriaušes, 6—8 vyšnias ir slyvas, 15—20 krūmų serbentų (iš jų 10—15 krūmų juodųjų, 3 krūmus raudonųjų ir 2 krūmus baltųjų), 10—15 krūmų agrastų, 15—20 krūmų aviečių ir 600—800 krūmelių žemuogių.

Parentant ir paskirstant sklype sodo augalus, reikia turėti galvoje tai, kad ne visi jie toje pačioje žemėje vienodai gerai auga. Obelys ir kriaušės geriau auga ir gausiau dera aukštesnėse vietose, nedidelėse nuolaidumose į pietus, puveningose priesmėlio ir priemolio žemėse. Vyšnios ir slyvos taip pat gerai auga priemolio bei priesmėlio dirvose, kurios turi būti kalkingesnės negu obelims ir pakankamai drėgnos. Atsižvelgiant į visa tai, vyšnioms ir slyvoms galima skirti žemesnes sklypo vietas.

Visi uogakrūmiai mėgsta saulėtas vietas. Tiktai juodieji serbentai neblogai auga ir dera nuolaidumose į šiaurę bei pavėsingesnėse vietose.

Sodo vertė labai priklauso nuo veislių, todėl jas svarbu parinkti tinkamas ir vertingas ne tik ūkiniu, bet ir biologiniu atžvilgiu. Parinktos sodui įveisti veislės turi pasižymėti ankstyvu ir gausiu derėjimu, atsparumu šalčiams ir ligoms bei kenkėjams, skaniais vaisiais. Geriausia parinkti tokias veisles, kurios per daugelį metų mūsų krašte išbandytos ir gerai įvertintos. Jos yra įtrauktos į mūsų respublikos sodo augalų sortimentą. Sortimentinių veislių sąrašai yra išspausdinti sodininkystės vadovėliuose.

Sodybiniams sklypams galima patarti tokias sodo augalų veisles: 1) **obelys** — v a s a r i n ė s — Baltasis alyvinis, Suislepo; r u d e n i n ė s — Rudeninis dryžuotasis, Sierinka, Kronselinis, Borovinka; ž i e m i n ė s — Paprastasis antaninis, Safraninis pepinas, Lietuvos pepinas, Uelsi, Red spai; 2) **kriaušės** — v a s a r i n ė s — Lyvų berė, Kliapo mėgstamoji, Vasarinė bergamotė; r u d e n i n ė s — Besėklė, Rudeninė bergamotė, Sapieginė; ž i e m i n ė s — Mičiurino žieminė berė; 3) **vyšnios** — Žagarvyšnė, Vietinė paprastoji, Hortenzija; 4) **slyvos** — Paprastoji vengrinė,



Viktorija, Kolūkinis renklodas; 5) **agrastai** — Raudonasis triumfas, Anglų geltonieji, Hauton; 6) **serbentai** — Boskopo milžinai ir Lijo derlingieji (juodieji), Olandų raudonieji, Olandų baltieji; 7) **avietės** — Malboro, Kalingradinė (Prūsiškoji); 8) **žemuogės** — Ankstyvoji (Roščinskaja), Viktorija, Nugalėtoja.

### **Žemės paruošimas sodinimui ir sodinimas**

Vaismedžių šaknys įsiskverbia gana giliai į dirvą, tačiau daugiausia jų pasiskirsto 20—60 cm gilumo sluoksnyje. Turint tai galvoje, reikia stengtis prieš skiepy sodinimą tokiu gilumu įdirbti ir įtręšti žemę. Tam tikslui sodui skirtą sklypą reikia perkasti kastuvais (bent iki 40 cm gyliu), apatinį sluoksnį išmetant į paviršių. Perkasinėjant — dirvą gausiai tręšti mėšlu ir mineralinėmis trąšomis. Kiekvienam kvadratiniam metrui patariama duoti 6—8 kilogramus mėšlo, 75—150 gramų fosforitmilčių, 30—50 gramų kalio druskos ar 100 gramų pelenų (rūgščiose žemėse dar pridėjama 400 gramų kalkių). Kai dėl kurių nors priežasčių negalima žemės perkasti ištiesai visame sklype, pasitenkinama perkasant tik 2—3 metrų dydžio apskritimus tose vietose, kuriose numatoma sodinti skiepus.

Skiepiams reikia iškasti 100 centimetrų pločio ir 60 centimetrų gylio, o uogakrūmiams — 40—50 centimetrų dydžio duobes. Jei sklypas yra lengvoje smėlio žemėje, o sodą vis tiek jame teks sodinti, tai į duobių dugną naudinga įberti apie 6—8 centimetrų sluoksnį molio. Jis padeda geriau palaikyti drėgmę ir ją aprūpinti sodo augalus.

Skiepy sodinimui skirtas žemes naudinga sumaišyti su organinėmis ir mineralinėmis trąšomis. Tam reikalui galima iš anksto paruošti trąšaus pūdinio. Jis pagaminamas taip: 3—4 dalys mėšlo sumaišoma su 1 dalimi žemių. Į mišinį įberiama 3—5 procentai fosforitmilčių ar kaulamilčių. Toks mišinys, sudarytas pavasarį ir per vasarą bent du kartus permaišytas — perkastas, yra tinkamas naudoti rudenį. Neturint tokio pūdinio, į žemes galima kiekvienai duobei įmaišyti: a) obelims ir kriaušėms — 20 kilogramų perpuvusio mėšlo, 1 kilogramą superfosfato, 1 kilogramą pelenų, pusantro kilogramo kalkių; b) vyšnioms ir slyvoms — 10 kilogramų mėšlo, 400 gramų superfosfato, 400 gramų pelenų, 700 gramų kalkių; c) agrastams ir serbentams — 8 kilo-

gramus mėšlo, 200 gramų superfosfato, 300 gramų pelenų, 300 gramų kalkių. Vietoj pelenų galima berti 10 kartų mažiau kalio druskos. Tokiu mišiniu reikia užpilti du trečdalius duobės ir gerai suminti.

Obelis ir vyšnias bei uogakrūmius geriau sodinti rudenį nuo rugsėjo vidurio iki spalio vidurio, o kriaušes — anksti pavasarį. Žemuoges geriausia sodinti rugpiūčio pabaigoje, nors galima ir anksti pavasarį, o vynuoges — pavasarį, įšilus žemei iki 12 laipsnių. Vaismedžius reikia pasodinti 3—5 centimetrais sekliu, o uogakrūmius — 3—5 centimetrais giliau, negu jie augo iki tol. Pasodinti augalai būtinai palaistomi. Pomedžiai apdedami 6—8 centimetrų mėšlo ar durpių sluoksniu, kuris žiemą apsaugos šaknis nuo iššalimo, o vasarą padės išlaikyti dirvoje daugiau drėgmės.

Anksti pavasarį būtinai reikia patrupinti skiepų šakutes ir uogakrūmių stiebus. Patrupintos skiepų vainikėlių šakutės turi likti 20—30 centimetrų ilgio, o viršūnė 15—20 centimetrų ilgesnė už šonines šakutes. Patrupinti uogakrūmių stiebai paliekami apie 20 centimetrų ilgio. Tokio patrupinimo nereikia vengti, nes patrupinti augalai greičiau prigyja ir geriau auga, suformuoja stipresnes pagrindines šakas, o uogakrūmiams dar išsivysto stipresni stiebai.

### Sodo priežiūra pavasarį

Pavasariniai sodo priežiūros darbai pradedami jau kovo mėnesį. Kovo pradžioje į vaismedžius reikia įkelti inkilus naudingiems paukščiams, kurie per vasarą labai padeda kovoti su sodo kenkėjais. Kovo viduryje reikia pradėti genėti vaismedžius ir uogakrūmius. Tinkamiausias genėjimo laikas — kai esti praėjęs didesnių kaip 10 laipsnių šalčių pavojus, nes kitaip per genėjimo metu padarytas žaizdas gali apšalti šakų audiniai. Genėjimą reikia baigti iki pumpurų sprogo.

Genėti geriausia sodo piūkleliais ir genėjimo peiliais. Genint reikia išplauti sausas, džiuštančias, sužalotas, tankiai suaugusias, į vainiko vidų augančias šakas, taip pat laukines atžalas. Visos piūkleliu padarytos žaizdos turi būti aplygintos genėjimo peiliu ir apteptos sodo tepalu ar aliejiniiais ochros dažais. Išplautas šakas reikia iš sodo pašalinti ir sudeginti. Tuo pat laiku reikia išvalyti senesnių vaismedžių kamienuose atsiradusias dreves, pašalinant pūvančią medieną, jas išplauti 1—2 procentų žaliojo akmenėlio (geležies sulfato) tirpalu (10—20 gramų — litrai

vandens) ir užlieti cemento ir smėlio skiediniu. Skiedinys pagaminamas iš 1 dalies cemento, 1 dalies kalkių ir 6 dalių smėlio.

Genint uogakrūmius, reikia išpiauoti apkerpėjusias, apsamojusias, sausas ir senas šakas. Senesni kaip 5 metų serbentų stiebai (agrastų senesni kaip 7 metų) menkai dera, todėl, juos pašalinus, sudaromos geresnės sąlygos išaugti stipresniems jauniems stiebams. Taip pat reikia išpiauoti derėjusias ir sudžiūvusius aviečių stiebus.

Kovo pabaigoje pašalinami vaismedžių aprišalai — šiaudai, eglīšakės ar kt. Nuo kamienų ir storesnių šakų metaliniais grandikliais, šepečiais ar neaštriais kauptukais ant patiestų po medžiais patiesalų (brezentų, šiaudinių pynių, plaušienos) nugrandomos žievės atplaišos, samanos ir kerpės, kurios paskui sudeginamos (mat, jose būva vaismedžių kenkėjų). Kamienai nubaltinami kalkėmis. Tam reikalui kibire vandens išmaišoma vienas-pusantrą kilogramo šviežiai gesintų kalkių.

Šiuo laikotarpiu, iki nepradedą sprogti pumpurai, samanomis ir kerpėmis apžėlusius vaismedžius naudinga purkšti žaliojo akmenėlio (geležies sulfato) tirpalu, 10 litrų vandens ištirpinus 500—800 gramų geležies sulfato. Jeigu sode pastebėta daugiau kenkėjų, ypač skydamarių, žiemsprindžių, obelinių kandžių, amarų ir kitų, tai tuo pat laikotarpiu vaismedžius patariama purkšti 6—8 procentų augaliniu karbolineumu (10 litrų vandens išmaišoma 600—800 gramų karbolineumo). Kovai su raupliagybių ir kitomis ligomis tuo laiku, kai oras esti ne šaltesnis kaip 5 laipsniai šilumos, vaismedžiai purkščiama 3—5 procentų Bordo skysčiu. Skystis paruošiamas mediniuose ar emaliuotuose induose. Atskirai penkiuose litruose vandens ištirpinama 300 gramų mėlynojo akmenėlio (vario sulfato) ir atskirai penkiuose litruose vandens — 200 gramų šviežiai gesintų kalkių. Po to šie tirpalai sumaišomi, ir gaunamas žydros spalvos Bordo skystis. Šiuo skysčiu reikia purkšti tą pačią dieną, kurią jis pagaminamas. Vienam suaugusiam vaismedžiui reikia nuo pusės iki vieno kibiro skiedinio. Vietoj augalinio karbolineumo galima vartoti tokio pat stiprumo soliarinės ar mašininės alyvos emulsiją.

Balandžio mėnesį baigiami tie darbai, kurie buvo pradėti ir neužbaigti kovo mėnesį. Be to, žemė po medžiais sode patręšiama ir perkasama — supurenama. Pumpurams sprogstant, kovojant su anksčiau minėtais kenkėjais, vaismedžius galima purkšti 1 procento DDT mineralinės alyvos emulsija ar heksachloranu (1 vaismedžiui — 5 litrai tirpalo).

Į emulsiją patariama įmaišyti 0,2 procento anabazino sulfato (2 gramai — vienam litrui) arba 0,15 procento nikotino sulfato ir 0,4 procento muilo. Pastebėjus sode žiedgraužių (mažų ilgasnapių pilkų vabaliukų, dedančių į žiedinius pumpurus kiaušinėlius, iš kurių išriedėję vikšrelliai graužia žiedus dar prieš žiedų ar net žiedinių pumpurų prasiskleidimą), vaismedžius reikia dulkinti DDT milteliais (dustu). Kiekvieną rytą, išilus orui iki 10—12 laipsnių, medžiai papurtomi, prieš tai po jais patiesus paklodes ar brezentus. Nukritę ant jų kenkėjai sudeginami.

Kovojant su raupliagybiu ir lapus graužiančiais kenkėjais, prieš žiedų prasiskleidimą — iki žydėjimo — naudinga vaismedžius purkšti kombinuotu skysčiu. Kombinuotas skystis sudaromas iš 1 procento Bordo arsenato suspensijos, ar 0,15—0,2 procento Paryžiaus žalumos, pridendant prie jos 0,15 procento anabazino sulfato. Nesant DDT emulsijos, vietoj jos galima naudoti 0,2 procento DDT suspensiją (vandens).

Vaismedžiams sergant atviru šakų vėžiu, patariama taip elgtis: jei sužalota tik žievė, žaizdos aptepamos koncentruoto karbolineumo ar 20 procentų vario naftenato, ištirpinto žibale, skiediniu (200 g — litrui žibalo). Tačiau jei vėžys sužalavo ne tik žievę, bet ir medieną, tai žievė apipiaustoma, o mediena aptepama nigrolio tepalu. Nigrolio tepalas gaminamas iš 6 dalių nigrolio, 2 dalių kanifolijos ir 2 dalių parafino arba iš 7 dalių nigrolio ir 3 dalių kalkių ar pelenų.

Kovojant su monilioze, vyšniais prieš žydėjimą patariama apipurkšti 1 procento Bordo skysčiu. Sergančios šia liga vyšnios žiedai, baigiantis žydėjimui, lyg šalčio pakąsti nuvysta, paruduoja ir žūva. Vėliau suvysta ir paruduoja visi plonųjų šakų lapai. Kartais pūva vaisiai.

Agrastai, kovojant su valktimi (miltlige), prieš pumpurų sprogimą purkščiami 3 procentų žaliojo akmenėlio (geležies sulfato) tirpalu. Nuo pumpurų sprogimo iki žydėjimo jie purkščiami 0,04 procento kalcio arsenato tirpalu (4 g — 10 litrų vandens). Tokį purkštimą reikia pakartoti tuoj pat po agrastų žydėjimo ir dar kartą po penkių dienų.

Žemuogyne prieš žemuogių žydėjimą reikia surinkti sausus ir nesveikus lapus, ūsus ir juos sudeginti, žemę patręšti mineralinėmis trąšomis ir paviršių sekliai supurenti kauptukais, paskui žemės paviršių prie krūmelių mulčiuoti — padengti mėšlu ar durpėmis. Taip pat reikia perkasti žemę tarp agrastų, serbentų ir aviečių krūmų. Balandžio pabaigoje reikia



pakelti ir nugenėti rudenį apkastus vynuogių krūmus, žemę patręšti mineralinėmis trąšomis ir supurenti.

Gegužės pradžioje reikia baigti sodinti skiepus ir uogakrūmius, purenti tarpueilius, dirvą tręšti pūdiniiais ir mineralinėmis trąšomis. Sodo augalų žydėjimo laikotarpiu draudžiama naudoti chemines priemones kenkėjams naikinti, kad tuo nebūtų pakenkta bitėms ir žiedams. Žydėjimo pabaigoje, kovojant su raupliagybiu, obeline kandimi, žieduotuoju verpiku ir kitais lapų kenkėjais, patariama obelis ir kriaušes purkšti 1 procento Bordo skysčiu su 0,15—0,2 procento Paryžiaus žalumos priemaiša, jei žydėjimo metu yra šiltas ir drėgnas oras. Toks oras palankus plisti raupliagybiui. Jei tuo laiku oras raupliagybiui plisti nepalankus, tuomet minėti vaismedžiai purkščiami 0,2 procento Paryžiaus žaluma su 0,6 procento kalkių priemaiša. Praėjus trims savaitėms po žydėjimo, išpiaunami moniliozės sužaloti vyšnių žiedynai ir ūgiai.

Gegužės mėnesį, vaismedžių žydėjimo laikotarpiu, neretais metais esti vėlyvų pavasario šalnų, kurios gali labai pakenkti žiedams. Todėl prieš žydėjimą sode reikia sukrauti kelias krūvas drėgnų šiaudų, durpių, lapų, skiedrų ar kitokių degančių medžiagų. Krūvos kraunamos taip: įkalamas baslys, aplink jį kraunama lengvai deganti medžiaga, kuri turi sudaryti apie trečdalį visos krūvos; po to kraunamas drėgnos medžiagos sluoksnis, ir krūva užberinama žemių sluoksniu. Kai krūvą reikia padegti, baslys ištraukiamas. Pasidariusi skylė atstoja dūmtraukį. Visos krūvos uždegamos vienu metu, kai oro temperatūra nukrinta iki 2 laipsnių šilumos. Krūva uždegama iš šono, atžėrus žemes iki sausosios medžiagos sluoksnio. Krūvoms degant, sudaroma dūmų danga, kuri apsaugo žiedus nuo nedidelių šalnų.

### Sodo priežiūra vasarą

Vasarą daugiausia tenka rūpintis derliaus priežiūra. Tačiau taip pat reikia purenti sodo žemę, naikinti augančias piktžoles, išpiauti iš kamienų ir šaknų augančias laukines atžalas. Po fiziologinio užuomazgų byrėjimo, kuris esti, kai vaisiai užauga laukinio obuoliuko dydžio, vaismedžius reikia purkšti 1 procento Bordo skysčiu, pridėjus prie jo 1 procento DDT mineralinės alyvos emulsijos ar DDT suspensijos. Šiuo purkštimu kovojama su labai biauriu kenkėju — obelinu vaisėdžiu ir raupliagybiu. Pradėjusius byrėti paūgėjusius vaisius reikia surinkti (ypač būtina su-

rinkti ir sunaikinti obelinio vaisėdžio sužalotus vaisius). Šitai reikia daryti iki derliaus nuėmimo. Kai atsiranda obelinio vaisėdžio sužalotų obuolių — krituolių, naudinga ant vaismedžių kamienų uždėti iš šiaudų ar skudurų padarytas gaudymo juostas. Šios juostos, vaisius nuraškus, nuo kamienų nuimamos, sudeginamos, o kartu su jomis sunaikinami vaisėdžio kokonai (kenkėjo lėliukių maišeliai).

Jeigu ilgesnį laiką nebūva lietaus, ypač birželio—liepos mėnesiais, labai naudinga vaismedžius ir uogakrūmius kartkartėmis palaistyti vandenių taip, kad sudrėktų iki 80 centimetrų žemės sluoksnis. Be to, po fiziologinio užuomazgų byrėjimo naudinga sodą palieti perpus vandenių atskiestomis srutomis (1 suaugusiam vaismedžiui — 8—10 kibirų).

Kai obuoliai ar kriaušės paauga ir sveria vaismedžių šakas, pastarąsias, kad neišlūžtų, reikia paramstyti dvišakomis kartimis. Prieš paramstant šakas, reikia supurenti pomedžius ir sunaikinti piktžoles, nes paskui šiuos darbus atlikti trukdo ramsčiai. Vaisius nusukynus, ramsčiai pašalinami.

Uogynuose taip pat reikia naikinti piktžoles ir purenti žemę, ypač aplink krūmus. Aviečių stiebai pririšami prie špalerių (jie įrengiami išilgai eilių, ištempiant maždaug 1 metro aukštyje po 2—3 vielas), kad nenusvirtų ir nesusiterštų uogos. Žemuogyne, nuėmus visą derlių, žemuoges galima dauginti ūsais. Tam tikslui išravimos piktžolės, kauptukais sekliai supurenami tarpueiliai, ir ant ūsų susidariusios skrotelės prisegamos kabliukais prie žemės. Dauginimui nepanaudoti ūsai, derlių nuėmus, išpiaunami. Dirva patrešiama fosforo ir kalio trąšomis — į 1 m<sup>2</sup> duodant 30 g kalio druskos ir 50 g superfosfato. Rugpiūčio pabaigoje žemuogių daigai gali būti sodinami naujoje vietoje.

Kovojant su serbentų rūdimis, amarais, piūkleliais, po žydėjimo vaiskrūmiai purkščiami 1 procento Bordo skysčiu, primaišius į jį 0,15 procento anabazino sulfato ir 0,2 procento Paryžiaus žalumos. Nuėmus derlių, šiuo mišiniu naudinga krūmus dar kartą apipurkšti. Agrastyne uogų derliaus nuėmimo metu reikia rinkti ir naikinti miltlige sergančias uogas.

### Vaisių skynimas ir laikymas

Obuolius ir kriaušes geriausia skinti tuomet, kai jie pasiekia vadinamąją skynimo brandą. Pasiekę šią brandą vaisiai daugiau nebeauga ir turi veislei būdingą spalvą. Jie lengvai atsiskiria nuo šakutės, sėklų

viršūnėlės esti pradėjusios ruduoti ar sėklos jau parudavusios, odelės paviršiuje atsiranda vaškinis sluoksnelis (rūkas). Vasarinių veislių vaisių nereikia laikyti ant medžių, iki pernoksta, nes tuomet jie lengvai byra ir susižaloja.

Rudeninių veislių vaisiai pirmiausia skinami nuo tų medžių, ant kurių jie silpniau laikosi ir, didesniai vėjui esant, gali masiškai nubyrėti, pavzdžiui, Borovinkos veislės. Žeminių veislių vaisiai dažniausiai skiriamai ilgesniam laikymui, todėl jie ant medžių kuo ilgiau paliekami. Tačiau reikia saugoti, kad jų nepagautų šalnos. Vyšnių, slyvų ir uogakrūmių derlių patariama imti 2—3 dienas prieš jų visišką sunokimą.

Vaisiams skinti, ypač nuo aukštesnių medžių, reikia iš anksto apsirūpinti suveriamomis kopėčiomis ir, be to, pintinėmis. Labiausiai tinka 40—50 cm aukščio cilindrinės formos pintinaitės. Prie pintinės rankenos pririšamas medinis kabliukas, kuriuo pintinę galima pakabinti ant šakos ar kopėčių. Pintines reikia iškloti drožlėmis ar iš vidaus apsiūti drobe.

Vaisiai skinami tik esant sausam orui, kai nėra rasos. Geriausia skinti tokia tvarka: pirmiausia surinkti nuo žemės krituolius, paskui nuskinti nuo žemutinių šakų, vėliau — nuo vidurinių ir tada nuo viršūninių. Skinant negalima vaisių įspausti ar nukirsti nuo medžių. Nukritę vaisiai surinkami ir laikomi atskirai.

Vaisiai skinami su koteliais. Tai geriausiai galima atlikti, apėmus vaisių visa ranka — delnu, smiliumi (rodomuoju pirštu) spaudžiant žemyn kotelį ties jo atsiskyrimo nuo šakutės vieta, o patį vaisių keliant į viršų. Nuskinti vaisiai į pintinę dedami atsargiai, bet nemėtomi iš aukštai, neverčiami iš vienos pintinės į kitą. Skinant vaisius nereikia apsiavus kietais batais stoti ant vaismedžių šakų. Aukštai esantys ir rankomis nepasiekiami vaisiai nuraškomi skintuvais, bet nekrečiami. Skintuvą galima pasigaminti pačiam. Tam reikalui imama 3 cm skersmens (viršūnėje) kartelė. Viršūnė kryžmai įskeliama, ir į įskėlimo vietas įspraudžiami pagaliukai taip, kad pasidarytų keturi nagai, į kuriuos tilptų vaisius. Tokiu skintuvu vaisius imamas iš apačios ir pasukamas, kad atsiskirtų nuo šakutės.

Nuskintus, ypač žeminių veislių, obuolius reikia surūšiuoti — sukilibruoti. Tuomet juos galima geriau supakuoti ir laikyti. Obuoliai rūšiuojami į tris rūšis. Atskirų rūšių obuoliai privalo atitikti tokius reikalavimus: I rūšies — pasiekę skynimo brandą, tipingos formos ir spalvos, su koteliais, švarūs, ne mažesni kaip 45 milimetrų skersmens, su nežymiomis

rūdėmis, tačiau visai sveiki; II rūšies — įvairios formos ir spalvos, su koteliais, ne mažesni kaip 40 milimetrų skersmens, raupliagybio sužalojimų gali būti iki 2 kvadratinių centimetrų vaisiaus paviršiaus; III rūšies — įvairios formos ir spalvos, gali būti ir nenusispalvinę, be kotelių, ne mažesni kaip 35 milimetrų skersmens, sužaloti vaisėdžio ar raupliagybio iki dešimtadalio vaisiaus paviršiaus. Tokie vaisiai vadinami standartiniais. Vaisiai, kurie neatitinka minėtų trijų rūšių reikalavimų, vadinami nestandartiniais.

Zieminių veislių obuolius geriausia laikyti specialiuose sandėliuose, tačiau, jų nesant, tinka ir tam reikalui paruoštos ledainės, rūšiai ir netgi negyvenami kambariai. Tačiau kokia patalpa bebūtų, ji turi būti švari, sausa, gerai vėdinama, galinti išlaikyti pastovesnę temperatūrą.

Kartu su daržovėmis vaisių laikyti nepatariama, nes jie įgauna nemalonų kvapą, kuris gadina skonį. Vaisiams laikyti skirtą patalpą reikia išbaltinti ir išdezinjekuoti. Dezinjekavimui tinka sieros dujos. Tam reikalui kubiniam metrui patalpos sunaudojama 50 gramų sieros. Siera deginama ant skardos lakšto. Ją uždegus, uždarytų durų plyšius reikia užkamšyti ar užklijuoti. Po 24 valandų patalpa išvėdinama. Su siera reikia elgtis atsargiai, nes ji žmogui nuodinga.

Kad žiemą vaisiai nesušaltų, patalpose reikia pastatyti krosneles. Patalpų vėdinimui turi būti langeliai ar ištraukiamieji vamzdžiai.

Vaisius galima laikyti lentynose po 4 eiles kiekvienoje, perdengiant drožlėmis ar švariais šiaudais, tačiau tam reikalui geriau tinka dėžutės (32 kilogramų talpos dėžutės vidiniai matmenys yra  $76 \times 36 \times 27$  centimetrų; 15 kilogramų talpos dėžutės —  $76 \times 36 \times 15$  centimetrų). Laikyti patariama tik pirmos ir antros rūšies vaisius. Vaisiai dėžutėse supakuojami eilėmis, kiekvieną eilę perklojant liepų ar drebulių drožlių sluoksneliu. Patalpoje dėžutės su vaisiais sustatomos į rietuves, paliekant ne siauresnius kaip 60 centimetrų tarpus praėjimui.

Patalpoje turi būti pakabintas termometras ir psichrometras, kuriais kasdien išmatuojama temperatūra ir reliatyvinė oro drėgmė. Obuoliai geriausiai laikosi, kai patalpoje temperatūra yra nuo pusės laipsnio šalčio iki vieno laipsnio šilumos ir reliatyvinė oro drėgmė — 85—95 procentai. Šias sąlygas galima reguliuoti vėdinimu. Rudenį naktimis vaisių laikymo patalpos langeliai ir vėdinimo vamzdžiai laikomi atviri, kad atvėtų oras. Reliatyvinei oro drėgmei padidinti laistomos grindys ir patalpoje pasta-



tomi indai su vandeniu. Naudinga vaisius kartą per savaitę patikrinti ir atrinkti supuvusius ar pūvančius. Iki pavasario išlaikytus vaisius geriau perkelti į ledaines, nes čia juos galima ilgiau ir geriau išlaikyti.

### Rudens darbai sode

Vaisius nuraškius, spalio mėnesį nuo vaismedžių kamienų ir storesnių šakų nugrandomos senos atšokusios žievės ir pasišiaušusios atplaišos. Nuvalyti kamienai aptepami kalkių skiediniu.

Lapams byrant, sodo žemė kastuvo gilumu perkasama, ją apverčiant. Prie pat kamienų kastuvus smeigiamas sekliu, kad nebūtų sužalotos šaknys. Prieš perkasant vaismedžius reikia patręšti organinėmis ir mineralinėmis trąšomis. Kuo didesni ir suaugesni vaismedžiai, tuo gausiau juos reikia tręšti. Jauniems vaismedžiams, pasodintiems į sodą prieš 3—6 metus, duodama kiekvienam po 15—35 kilogramus organinių trąšų (mėšlo, pūdinio ar durpių-mėšlo mišinio), 200—400 gramų amonio sulfato<sup>1</sup>, 300—600 gramų superfosfato ir 100—200 gramų kalio druskos. Senesniems vaismedžiams, pasodintiems į sodą prieš 7—10 metų, duodama kiekvienam po 60—80 kilogramų organinių trąšų, 500—800 gramų amonio sulfato, 700—1000 gramų superfosfato ir 300—400 gramų kalio druskos. Senesniems kaip 10 metų (po pasodinimo į sodą) vaismedžiams duodama po 100—150 kilogramų organinių trąšų arba maždaug po 1 kilogramą 200 gramų amonio sulfato, 1 kilogramą 700 gramų superfosfato ir 600 gramų kalio druskos. Tiek trąšų duodama, kai tręšiama vien mineralinėmis ar vien organinėmis trąšomis. Patariama tręšti abiejų trąšų mišiniais. Tuomet trąšų duodama perpus mažiau.

Derantiems serbentų ir agrastų krūmams rudenį patariama duoti organinių ir mineralinių trąšų (vienam krūmui): 8—10 kilogramų mėšlo arba pūdinio, 80—90 gramų amonio sulfato, 90—120 gramų superfosfato, 45—60 gramų kalio druskos.

Pradėjus šalti, jaunų vaismedžių kamienai ir storesnės šakos aprišama šiaudais, eglišakėmis ar sausomis plonomis šakomis, kad neapgraužtų kiškiai.

---

<sup>1</sup> Į stiklinę telpa apie 150 gramų amonio sulfato ar superfosfato, apie 250 gramų kalio druskos.

Jau rugsėjo mėnesį galima išpiauti derėjusius ir sausus aviečių stiebus, taip pat išgenėti serbentų ir agrastų krūmus — pašalinti senus, sausus ir silpnus krūmą tankinančius stiebus ir ypač miltligės apniktus ūgius bei jų viršūnes. Šį darbą atlikus rudenį, pavasarį lieka daugiau laiko kiems sodo priežiūros darbams.

Spalio mėnesį nuo žemuogių nurenkami sausi lapai ir ūsai, krūmeliai aplinkui apdedami mėšlu, puvenomis, durpėmis ar net piuvenomis.

Nubyrėjusius sodo augalų lapus geriausia sugrėbti ir sudeginti. Šitaip su jais sunaikinama nemaža ligų ir kenkėjų pradų. Apskritai, rudenį iš sodo reikia pašalinti visa, kas jame nereikalinga: piktžoles, lapus, įvairias šiukšles ir kita. Kai pradeda šalti, reikia taip pat nugenėti ir apkasti žiemai vynuoges.

### Sodas žiemą

Žiema — sunkus sodo augalų gyvenimo laikotarpis. Tiesa, vaismedžiai ir uogakrūmiai per daugelį metų prisitaikė prie žiemos sąlygų ir todėl dažniausiai sulaukia pavasario sėkmingai peržiemoję, tačiau, kai esti labai dideli šalčiai, tai medžiai daugiau ar mažiau nukenčia. Žiemą visi sodo augalai yra vadinamoje ramybės būklėje — jie «ilsisi». Tačiau yra tokių nenaudėlių, kurie trikdo augalų poilsį — sužaloja medžius, ypač jaunesnius. Didžiausi sodo nenaudėliai yra kiškiai ir pelės, todėl sodus reikia labai budriai nuo jų saugoti. Tam tikslui, kai pasninga, aplink vaismedžius reikia suminti sniegą. Sumynus sniegą, prie kamienų esti nelengva prieiti pelėms ir apgraužti žievę. Kiškius reikia nuolat baidyti šunimis, tikrinti sodo tvorą, žiūrėti, kad aprišalai gerai laikytųsi ir tuo saugotų jaunesnius vaismedžių kamienus nuo graužikų.

Kai atodrėkių metu daugiau pasninga, tai tankesnių šakų vainikuose susikrauna sniego gūžtos. Jos savo sunkumu gali nulaužyti šakas. Kad taip neatsitiktų, vaismedžius reikia pakratyti ir tokias gūžtas nukrestti. Jei sniego būva nedaug, o stipresni šalčiai graso peršaldyti storesnį žemės sluoksnį, tai iš tarpueilių sniegą reikia prižerti prie vaismedžių — ant pomedžių. Tuo galima apsaugoti augalų šaknis nuo iššalimo, nes šaknys šalčio daug labiau bijo negu šakos. Pavasariop, tą sniegą sumynus, galima sulėtinti jo tirpimą ir tuo nutęsti vaismedžių vegetacijos pradžią, taigi, kiek suvėlinti žydėjimą — apsaugoti žiedus nuo vėlyvųjų pavasario šalnų.

Ziema — patogus laikas nuimti nuo vaismedžių šakų supuvusius vaisius, sudžiūvusius vaisių mumijas, kenkėjų lizdus, užsilikusius šakose lapus. Tuo užkertamas kelias ligoms ir kenkėjams plisti. Ant vienamečių ūgių pasitaiko žieduotojo verpiko kiaušinėlių. Iš jų pavasarį išrieda vikšreliai. Tie vikšreliai graužia lapus. Ūgius su žieduotojo verpiko kiaušinėliais reikia nupiauti ir sudeginti.

Ziemą atodrekių dienomis galima pripiaustyti serbentų ūgių, iš jų paruošti 20—25 centimetrų ilgio auginius ir, išlaikius iki pavasario rūsyje — smėlyje,— pasodinti, kad įsišaknytų.

### Vietinių trąšų sukaupimas sodui

Sodybiniam sodui galima sukaupti pakankamai vietinių organinių trąšų. Iš tokių trąšų gali būti fekalijų-durpių pūdiny. Fekalijos (išviečių mėšlas) maišoma su durpėmis ir pūdoma. Vietoj durpių galima imti molį, piūvenas, miško paklotę. Tokį pūdinį galima paruošti per mėnesį, per tą laiką jį du kartus perkasus. Jo augalams patariama duoti tiek pat, kiek ir mėšlo.

Kita nepakeičiama trąša — gyvulių mėšlas. Gyvulių mėšlą reikia sukrauti į rietuves (pailgas krūvas) ir suspausti. Prieš suspaudžiant į toną mėšlo įmaišoma 20 kg fosforitmilčių. Rietuvės apdedamos durpėmis.

Vertinga organinė trąša yra paukščių išmatos. Jose yra 10 kartų daugiau augalams reikalingų medžiagų, negu gyvulių mėšle. Sausos paukščių išmatos susmulkinamos. Jomis tręšiama pavasarį. Į kvadratinį metrą pomedžio jų duodama 100—200 gramų. Vasarą jos, atskiestos 10—12 dalių vandens, labai tinka papildomajam tręšimui. Kibiro tokių sрутų pakanka 20 žemuogių krūmelių, 1—2 serbentų ar agrastų krūmams.

Įvairios virtuvės atmatos, piktžolės, bulvienojai, lapai, piūvenos ir kitokios šiukšlės yra tinkama žaliava pūdiniui. Pūdinį geriau gaminti 50—70 cm gylio ir pusanetro metro pločio duobėje. Duobės dugną gera iškloti plūktu moliu. Per vasarą du tris kartus perkastas toks pūdinys tinka tręšimui.

Pelenai, tik ne akmens anglies, taip pat vertinga vietinė trąša. Juose yra nemaža fosforo ir kalio. Geriausiai jie tinka avietėms ir raudoniešiams serbentams tręšti. Šie augalai labai nemėgsta chloro, kurio pelesuose kaip tik nėra.

## Ką reikia žinoti apie kai kuriuos chemikalus

Čia bus kalbama apie tuos chemikalus, kurie naudojami kovai su sodo augalų kenkėjais ir ligomis. Beveik visi tie chemikalai yra nuodingos medžiagos. Tos medžiagos, kurios vartojamos kovojant su kenkėjais, vadinamos insekticidais, o tie chemikalai, kurie naudojami kovojant su augalų ligomis, vadinami fungicidais. Kadangi jie yra nuodingi ne tik kenkėjams, bet taip pat žmonėms ir gyvuliams, tai su jais reikia labai atsargiai elgtis ir saugoti nuo jų gyvulius bei paukščius. Purkščiant ar apdulkinant sodo augalus chemikalais, reikia apsivilkti kombinezonais ar bent chalatais, ar šiaip kitiems reikalams netinkamais drabužiais ir užsidėti gumines ar brezentines pirštines. Naikinant kenkėjus chemikalais, negalima rūkyti ir valgyti, nes nuodai gali patekti į burną. Po darbo būtinai reikia gerai nusiprausti karštu vandeniu ir muilu. Chemikalais patariama apsirūpinti žiemą. Dažniausiai vartojami žemiau išvardinti chemikalai.

**DDT ir heksachloranas** — miltelių pavidalo. Kenkėjai naikinami, jais apdulkinant augalus. Heksachloranas gali būti panaudotas karkvabalių ir sprakšių lervoms naikinti (reikia įterpti į žemę ariant ar perkasant), taip pat kovojant su amarais ir lapų graužikais. Jis netinka derantiems augalams dulkininti, nes vaisiai įgauna nemalonų pelėsių prieskonį. Šie chemikalai esti sumaišyti su talko ar kaolino milteliais. Talko ar kaolino milteliuose DDT būva 5,5 procento, o heksachlorano — 12 procentų. DDT mineralinės emulsijos sudėtyje būva 20 procentų techniško DDT, 40 procentų alyvos, 40 procentų talko ar kaolino ir vandens. 1 procento emulsijai pagaminti 98 litruose vandens išmaišoma 2 kilogramai šio koncentrato. DDT suspensijai pagaminti imama 2 kilogramai 5,5 procento DDT ir ištrinama su trupučiu vandens, iki gaunama tešlos tirštumo masė. Visa tai išmaišoma 100 litrų vandens.

**Paryžiaus žaluma** — žali, labai nuodingi milteliai. 0,1—0,2 procento tirpalui pagaminti 10 litrų vandens reikia ištirpinti 10—20 gramų Paryžiaus žalumos, 20—40 gramų gesintų kalkių ir stiklinę nugriebto pieno ar miltų (kleisterio klijingumui padidinti). Atskirai išmaišoma Paryžiaus žaluma ir atskirai — kalkių pienas; paskiau viskas gerai suplakama ir tuojau purkščiama.

**Kalcio arsenatas** — nuodingi balti ar pilki milteliai. Siuo chemikalų galima augalus dulkininti ar naudoti purkštimui tirpalų pavidalu.



0,2—0,3 procento tirpalui pagaminti 10 litrų vandens reikia ištirpinti 20—30 gramų arsenato.

**Natrio arsenatas.** Labai nuodingi pilki milteliai. Tinka pelėms ir žiurkėms naikinti. Tam reikalui pagaminami jaukai: 1 dalis nuodų ištirpinama 30 dalių vandens, ir tokiame tirpale 1—2 minutėms pamerkami nedideli duonos ar pyrago gabaliukai. Tokie jaukai išdėliojami pelių urvų angose. Tam reikalui taip pat galima naudoti rugių, kviečių, kukurūzų, soros grūdus. 1 litre vandens ištirpinama 50 gramų natrio arsenato, ir tirpale grūdai mirkomi vieną parą. Paskui grūdai padžiovinami ir išdėliojami pelių urvų angose. Reikia saugoti, kad prie jaukų neprieitų paukščiai ir gyvuliai, nes jais gali apsinuodyti.

**Anabazino sulfatas** — tamsiai pilkas skystis. Tinka amarams ir kitiems siurbikams naikinti. 10 litrų vandens ištirpinama 10—20 gramų sulfato, dvigubai tiek muilo ar trigubai tiek kalkių.

**Nikotino sulfatas** — rudas skystis, veikia panašiai kaip anabazino sulfatas. Tinka naikinti amarus, žieduotąjį verpiką, obelinę kandį ir kitus kenkėjus. Norint gauti 0,1—0,3 procento tirpalą, 10 litrų vandens ištirpinama 10—30 gramų nikotino sulfato, 40 gramų muilo ar 10 gramų kalkių.

**Žalioji muilas** naudojamas amarams naikinti. Dažniausiai maišomas su kitais chemikalais. Jeigu naudojamas vienas, tai 10 litrų vandens jo ištirpinama 250—300 gramų. Vietoj žaliojo muilo galima naudoti kietą ūkišką muilą.

**Mineralinė emulsija** — skystis. Ji pagaminama taip: pirmiausia ištirpinamas muilas (10 l vandens — 300—500 g muilo), paskui pilama 300—500 g soliarinės ar mašininės alyvos, ir viskas šluota smarkiai plakama, kol skystis įgauna pieniškai baltą spalvą. Tinka amarams, žieduotajam verpikui ir kitiems kenkėjams naikinti.

**Geležies sulfatas** — žalioji akmenėlis, šviesiai žalių kristalų pavidalo. Tinka kerpėms, samanoms, kenkėjų kiaušinėliams ir grybinių ligų sporoms naikinti. 3—5 procentų tirpalui pagaminti 10 litrų vandens ištirpinama 300—500 gramų sulfato. Tirpalu galima purkšti rudenį ir anksti pavasarį.

**Vario sulfatas** — mėlynasis akmenėlis, šviesiai mėlsvi kristalai. Jo tirpalas tinka raupliagybio, vaisiapūdžio ir kitų ligų sporoms, kerpėms ir samanoms naikinti. Dažniausiai naudojamas Bordo skysčiui gaminti.

**Bordo skystis** — vario sulfato ir kalkių mišinys, žydros spalvos. Plačiau vartojamas kovojant su vaismedžių ir uogakrūmių ligomis. Įmaišius insekticidų, galima drauge ir kenkėjus naikinti. Galima maišyti su Paryžiaus žalumais, kalcio arsenatu, natrio arsenatu, nikotino sulfatu. Norint pagaminti 1 procento skystį, 10 litrų vandens ištirpinama 100 gramų vario sulfato ir 100 gramų negesintų kalkių, tačiau atskiruose mediniuose ar emaliuotuose induose. Į vario sulfato tirpalą negalima pilti kalkių pieno. Reikia daryti atvirkščiai: į perkoštą kalkių pieną pilti vario sulfato tirpalą, visą laiką maišant. Gaunamas šviesiai melsvas skystis. Šiuo skysčiu tuojau reikia ir purkšti, nes kitą dieną purkštimui jis jau nebetinka.

**Karbolineumas** — tamsiai pilkas tąsus skystis. Tai akmens anglies alyva. Turi sakų kvapą. Tinka amarų ir kitų kenkėjų kiaušinėliams naikinti. Vartojamas tik prieš pumpurų sprogimą (4—6 procentų stiprumo). 10 l vandens imama 400—600 karbolineumo.

**Kalcinuota soda** — balti, vandenyje tirpstantys milteliai. Vartojama kovai su agrastų ir obelių miltlige. 10 litrų vandens ištirpinama 20—50 gramų sodos ir 50 gramų muilo.

## SODYBINIS DARŽAS

### Daržo dydis ir jame sodinamos daržovės

Darže auginamų daržovių kiekis priklauso nuo to, kiek jų reikia šeimai ir kokio dydžio yra daržas.

2 lentelėje pateikta, kiek įvairių šviežių ir perdirbtų daržovių žmogus turi sunaudoti per metus ir kokio dydžio daržo reikia tam daržovių kiekiui užauginti.

Kaip matome iš 2 lentelės, vienam žmogui aprūpinti daržovėmis per ištisus metus reikia 100 kvadratinių metrų daržo. Tačiau minėto daržo ploto nereikia laikyti riba, nes daržovių derlingumas priklauso nuo daugelio sąlygų: dirvos derlingumo, jos paruošimo, auginamų daržovių veislių, taip pat ir nuo oro sąlygų.

2 lentelėje išvardytos daržovės turėtų būti auginamos kiekviename darže, o kiek jų reikia — priklauso nuo šeimos poreikių.

Daržovių pavadinimas	Vienam žmogui reikia kg	Vidutinis derlius kg iš 1 kv m	Reikalingas daržo plotas kv m.
Ankstyvųjų bulvių . . . . .	50	2	25
Vėlyvųjų „ . . . . .	150	6	25
Morkų . . . . .	36	6	6
Burokėlių . . . . .	18	6	3
Ankstyvųjų kopūstų . . . . .	2	2	1
Vėlyvųjų . . . . .	36	6	6
Ziedinių ir kitų kopūstų . . . . .	6	3	2
Agurkų . . . . .	18	6	3
Pomidorų, pipirų, baklažanų . . . . .	30	4	7,5
Svogūnų, porų, česnakų, svogūnų laiškų . . . . .	12	2	6
Ropių, griežčių, ridikų . . . . .	9	3	3
Pupų, pupelių, žirnių . . . . .	5	1	5
Moliūgų, melionų, arbūzų . . . . .	15	3	5
Kukurūzų . . . . .	5	2	2,5
Zalumyninių ir prieskoninių daržovių: salotų, špinatų, krapų, ridikėlių, salierų, petražolių, porų . . . . .	5	3	kitų daržovių tarpueiliuose

Daugiametės daržovės dėl jų ankstyvo derliaus turėtų būti auginamos kiekviename darže. Be to, kiekviena šeimininkė gali savo darže auginti prieskoninių daržovių (salierų, petražolių) ir įvairių prieskoninių žolių — kalendrų, šaltmečių, estragonų, mairūnų, juodgrūdžių ir kt.

### Daržui vietos parinkimas

Daržui vietos parinkimas daugiausia priklauso nuo turimų sąlygų. Tačiau reikia turėti galvoje, kad daržui labiausiai tinka lygi arba su mažu nuolydžiu į pietus, iš pietų atvira, tai yra neužpavėsinta aukštais pastatais ar medžiais, o nuo šiaurės ir šiaurės rytų šaltų vėjų apsaugota vieta. Į tai reikia atsižvelgti, sodybinį sklypą apsodinant vaismedžiais bei vaiskrūmiais.

Priemonės dirvai pagerinti. Daržovės iš dirvos paima daug maisto medžiagų ir drėgmės, tačiau ne visos dirvos jomis vienodai gali daržoves aprūpinti.

Smėlio dirvos esti sausos ir maža turi maisto medžiagų. Jose organinės trąšos greitai supūva (susiskaido į mineralinius junginius). Mine-

ralinės trąšos greitai ištirpsta, gausiai palijus, išsiplauna į gilesnius dirvos sluoksnius, ir augalų šaknys jų nepasiekia.

Smėlio dirvą galima pagerinti, rudenį prieš gilųjį arimą (kasimą) į ją atvežus ir paskleidus molio, durpių-mėšlo ar kitos sudėties pūdinio bei gausiai patręšus galvijų mėšlu.

Smėlio dirvos dažniausiai esti rūgščios, todėl jas reikia kalkinti. Į vieną kvadratinį metrą beriama pusė-vienas kilogramas gesintų kalkių arba 1—2 kilogramai pelenų.

Kad daržovių augimo laikotarpiu iš dirvos mažiau išgaruotų drėgmės, jos paviršių naudinga mulčiuoti (padengti) šiaudais, durpėmis arba ne visai perpuvusiu pūdiniu.

Priesmėlio dirvos daržovėms labiau tinka, negu smėlio dirvos. Jos pavasarį greitai išdžiūsta ir įšyla. Tačiau maisto medžiagų jos irgi turi maža. Todėl priesmėlio dirvas, norint ne tik pagausinti maisto medžiagų, bet ir pagerinti dirvos savybes, reikia tręšti organinėmis trąšomis.

Priemoliai, ypač lengvieji, daržovėms auginti dar tinkamesni, nes jie turi daugiau maisto medžiagų, ir juose drėgmės svyravimai augimo laikotarpiu esti mažesni. Vis dėlto ir priemolio dirvų tręšimas organinėmis trąšomis pagausina dirvoje ne tik maisto medžiagų, bet pagerina ir dirvos savybes.

Molio dirvos nelaidžios, pavasarį ilgai neišdžiūsta. Struktūrai pagerinti dirvas reikia gausiai tręšti organinėmis trąšomis, ypač puvenomis. Molio dirvas reikia iš rudens suarti (sukasti), nes šalčio paveiktos jos esti puresnės ir greičiau pradžiūsta.

Daržą įsiruošus nusausintame žemutinio tipo durpyne (tokiame durpyne durpės gerai susiskaidžiusios), dirvą reikia kalkinti ir gausiai tręšti mineralinėmis fosforo ir kalio trąšomis.

### Daržo dirvos dirbimas

Gerai įdirbta puri dirva greičiau įšyla, joje susikaupia daugiau oro, drėgmės ir maisto medžiagų. Daržovėms reikalingų maisto medžiagų pateikiama ne vien tik tręšimu, bet ir giliu dirvos dirbimu. Giliai daržo dirvą įdirbant, organines maisto medžiagas mikroorganizmai greičiau paverčia daržovėms prieinamu pavidalu. Be to, maisto medžiagoms vie-



nodai pasiskirsčius giliame dirvos sluoksnyje, daržovės geriau apsirūpina maistu.

Dirbant daržo dirvą, reikia turėti galvoje ir kovą su ligomis, kenkėjais bei piktžolėmis.

Nuėmus daržoves, pirmiausia surenkamos visos liekanos (bulvienojai, įvairių daržovių lapai, stiebai), kurios sukompostuojamos arba sudeginamos. Pastaruoju atveju pelenai paskleidžiami po visą daržą.

Rudenį daržas giliai suariamas arba sukasamas (18—30 centimetrų gilumu). Šaltis dirvą supurena, sunaikina jos paviršiuje žiemojančius kenkėjus. Rudenį taip pat pagilinamos seklios daržo dirvos, kartu jas patrešiant organinėmis trąšomis.

Daržovėms, kurioms reikia organinių trąšų, mėšlas, pūdiniai išvežami iš rudens ir apariami.

Pavasariį kiek pradžiūvusi dirva akėjama (akėčiomis arba grėbliu). Iš suakėtos dirvos mažiau išgaruoja vandens. Jį reikia taupyti daržovių augimo laikotarpiui. Labiau pradžiūvusi dirva purenama arba perkasama dviem trečdaliais rudeninio arimo gilumo. Suarta dirva tuojau pat suakėjama, išrenkami piktžolių šakniastiebiai, akmenys, stiklai.

Kai naują daržą tenka įsiruošti užleistoje dirvonuojančioje dirvoje, žemę dirbti pradedama vasarą. Pirmiausia dirvonas suariamas arba sukasamas 8—10 centimetrų gyliu. Per vasarą velėna supūva. Rudenį dirva ariama giliau. Jei tokia dirva pradedama ruošti pavasarį, tai 8—10 centimetrų storio sluoksniu nuimama velėna. (Velėnos sudedamos į krūvą, kad supūtų.) Velėną nuėmus, dirvą naudinga patrešti perpuvusiu mėšlu ar bet kokios sudėties pūdiniu. Pavasarinis dirvonuojančios dirvos paruošimas blogas tuo, kad reikia nuimti derlingą velėninį žemės sluoksnį.

Tinkamai paruošta daržo dirva turi būti puri, susidariusi iš smulkių žemės trupinėlių. Per daug dirvą akėti akėčiomis ar grėbliais nepatariama, nes prisitrina dulkių, iš kurių po lietaus susidaro plutelė, trukdanti į dirvą patekti orui, o iš dirvos padidėja vandens garavimas.

Lysvėse arba vagose daržoves tenka auginti tuose daržuose, kur po dirvio vanduo yra iki 1 metro gylyje arba kur pavasarį ilgiau dirva esti drėgna, arba, daugiau palijus, ji pažliungta.

Sunkiose dirvose lysvėse arba vagose auginamos daugiau šilumos reikalaujančios daržovės. Lysvėse arba vagose daržoves tenka auginti ir tuo atveju, kai dirvos ariamasis sluoksnis yra plonas — 12—15 centimetrų.

Atsižvelgiant į vietos sąlygas, lysvės daromos 10—25 centimetrų aukščio, 90—100 centimetrų pločio, o tarplysviai 35—40 centimetrų pločio. Vagos daromos 30 centimetrų pločio ir tokio pat aukščio kaip lysvės, tarpvagiai — 30—35 centimetrų pločio.

Kur sąlygos leidžia, daržoves reikia auginti lygioje vietoje, nes taip auginant geriau išnaudojamas plotas ir negaištama laiko lysvėms paruošti. Be to, lygioje dirvoje mažiau išgaruoja drėgmės, negu iš lysvių arba vagų.

### Tręšimas

Norint gauti daržovių gausų derlių, be mineralinių trąšų, dirvą reikia tręšti organinėmis trąšomis. Šimtui kvadratinų metrų jų duodama 3—4 centneriai. Taip tręšiami visų rūšių kopūstai, agurkai, salierai, moliūgai, porai. Antraisiais metais po tręšimo organinėmis trąšomis, patręšus tik mineralinėmis trąšomis, auginami ropiniai kopūstai, špinatai, pomidorai, morkos, petražolės, pastarnokai, svogūnai, ridikėliai, ridikai, burokėliai, žirniai, griežčiai, salotos, pupelės. Vis dėlto, jei daržo dirvoje yra labai maža puvenų, tai ir minėtas daržoves reikia patręšti pūdiniiais, bet jokiū būdu ne šviežiu mėšlu.

Daržovėms tręšti pirmiausia reikia panaudoti turimas vietines trąšas: mėšlą, mėšlo-durpių, durpių-fekalijų (išviečių mėšlo) pūdinius, pelenus ir srutas.

Daržovės maisto medžiagų sunaudoja žymiai daugiau, negu javai, todėl jas reikia gausiai tręšti ir mineralinėmis trąšomis.

3 lentelėje pateikiama, kiek įvairioms daržovėms reikia mineralinių trąšų.

3 lentelė

Daržovių tręšimas mineralinėmis trąšomis  
(gramais į kvadr. metrą)

Negausus	Vidutinis	Gausus
	<b>Amonio salietros</b>	
Krūminėms pupelėms, ridikėliams, ropėms, žirniams 1 kartą 15—17 g į 1 kv. m	Agurkams, burokėliams, juodšaknėms, morkoms, pastarnokams, petražolėms, pomidorams, pupoms, ridikėliams, ropiniams kopūstams, svogūnams, vijoklinėms pupelėms 2 kartus po 15—17 g į 1 kv. m <sup>1</sup>	Visų rūšių kopūstams, krienams, moliūgams, mongoldams, porams, rabarbarams, salierams, šparagams 3 kartus po 15—17 g į 1 kv. m <sup>2</sup>

<sup>1, 2</sup> Dalis amonio salietros duodama augimo metu papildomai tręšiant.

Negausus	Vidutinis	Gausus
Burokėliams, ridikams, ridikėliams 20 g į 1 kv. m	<b>Superfosfato</b> Bulvėms, Briuselio ir ropiniams kopūstams, juodšaknėms, kukurūzams, mongoldams, pastarnokams, petražolėms, pomidorams, porams, ropėms, salierams, salotoms, griežčiams, svogūnams, šparagams, žirniams 33 g į 1 kv. m	Žiediniams ir gūžiniams kopūstams, morkoms, pupelėms, rabarbarams 45 g į 1 kv. m
Burokėliams, petražolėms, porams, ridikams, salotoms 25 g į 1 kv. m	<b>Kalio druskos</b> Agurkams, Briuselio ir gūžiniams kopūstams, juodšaknėms, krapams, mongoldams, morkoms, pomidorams, ridikams, ropėms, salierams, salotoms, svogūnams, šparagams 42 g į 1 kv. m	Bulvėms, garbanotiems ir žiediniams kopūstams, pastarnokams, pupelėms, rabarbarams, špinatams, žirniams 55 g į 1 kv. m

### Augalų kaitaliojimas darže (sėjomaina)

Tas pačias daržoves vienoje vietoje auginant iš eilės kelerius metus, dirva nusialina, joje pagausėja ligų sukėlėjų ir kenkėjų. Todėl kiekvienos rūšies daržovės toje pačioje vietoje gali būti auginamos po trejų ketverių ir ne greičiau kaip po dvejų metų. Daržovių kaitaliojimo (sėjomainos) lengviau laikytis, sudarius daržo planą ir padalijus jį į tris ke turias dalis (laukus).

Įvedus sėjomainą, lengviau išsprendžiamas daržovių tręšimo klausimas. Pavyzdžiui, daržo dalyje (lauke), tręštoje organinėmis trąšomis, auginami kopūstai, agurkai, moliūgai, antraisiais metais po tręšimo organinėmis trąšomis — pomidorai, šakniavaisinės daržovės, ankstyvosios bulvės ir kt., trečiaisiais ketvirtaisiais metais — ankštinės daržovės.

Daugiametėms daržovėms, pavyzdžiui, rūgštyinėms, rabarbarams, žiediniams svogūnams, šparagams, derančioms kelerius metus, iš bendro ploto reikia išskirti kiek nuošaliau nedidelį plotelį. Turint labai mažą daržą, daugiametės daržovės patariama auginti daržo pakraščiuose.

Zemiau pateikiami daržo sėjomainos pavyzdžiai.

*1. Keturių laukų sėjomaina*

I l a u k a s	III l a u k a s
kopūstai	pupos ir pupelės
agurkai	žirniai
moliūgai	ankstyvosios bulvės
melionai ir arbūzai	
II l a u k a s	IV l a u k a s
valg. burokėliai	vėlyvosios bulvės
„ morkos	
svogūnai	
pomidorai	

I laukas tręšiamas organinėmis trąšomis, kiti laukai — mineralinėmis trąšomis.

*2. Keturių laukų sėjomaina*

I l a u k a s	III l a u k a s
kopūstai	valg. burokėliai
porai	„ morkos
salierai	petražolės
moliūgai	svogūnai
II l a u k a s	pupelės
pomidorai	žirniai
agurkai	prieskoninės daržovės
griežčiai	IV l a u k a s
kukurūzai	bulvės

I laukas tręšiamas mėšlu, II — pūdiniu, III ir IV — mineralinėmis trąšomis.

Norint gauti didesnę daržovių derlių, tais pačiais metais tame pat plote vienos daržovės auginamos po kitų arba tuo pat laiku auginamos dviejų trijų rūšių daržovės.



Auginant šakniavaisines daržoves, jų tarpueiliuose galima užauginti salotas, ridikėlius arba svogūnus laiškams. Salotas, ridikėlius galima auginti ankstyvųjų ir vėlyvųjų kopūstų tarpueiliuose. Į ankstyvuosius bei žiedinius kopūstus kas antras augalas galima sodinti vėlyvuosius kopūstus arba pomidorus.

Auginant daržoves lysvėse, jų pakraščiuose auginamos žalumyninės daržovės. Daržoves, kurioms reikia daug šilumos, naudinga auginti tarp aukštesnių daržovių, pavyzdžiui, agurkus, pomidorus tarp kukurūzų, žirnių ar kopūstų. Aukštosios daržovės sėjamos (sodinamos) kas 6—8-ta pagrindinių daržovių eilė.

Po ankstyvųjų ir žiedinių kopūstų galima auginti ropes, o po ankstyvųjų bulvių — žiedinius kopūstus rudens naudojimui.

Plote, skirtame pomidorams auginti, prieš jų sodinimą galima išsiuginti salotas, ridikėlius, špinatus.

Auginant vienas daržoves tankmeniniu būdu (tame pačiame plote kelias rūšis), o kitas (kurios užauga greičiau) vienas po kitų, iš ploto gaunamas didesnis derlius.

### Inspektų bei šiltysvių įrengimas

Kiekviena šeimininkė, turinti individualų daržą, savo šeimai šviežių daržovių gali patiekti jau balandžio—gegužės mėnesiais, tai yra tuo laiku, kai į daržą tik pradeda sėti šalnoms atsparias daržoves. Tam tikslui reikia įsirengti keletą inspektų arba šiltysvių, kur galima užsiauginti žalumyninių daržovių ir reikiamą kiekį daigų.

Inspektus ar šiltysves reikia įsirengti nuo šiaurinių vėjų apsaugotoje vietoje, geriausia pietinėje pastatų pusėje. Vis dėlto pastatai ar medžiai neturi užpavėsinoti inspektų ne tik iš pietų, bet iš rytų ir vakarų pusės, nes anksti pavasarį auginamoms daržovėms saulė ar šviesa labai reikalinga.

Jei inspektams parinktoje vietoje podirvio vanduo giliai, galima įsirengti giliuosius inspektus ir, priešingu atveju, jei vieta žema, podirvio vanduo aukštai, tenka įsirengti sekliuosius inspektus.

Gilieji inspektai įrengiami labai paprastai. Rytų vakarų kryptimi kasamas pusanatro metro pločio, 60—70 centimetrų gylio ir norimo ilgio griovys. Ant griovio kraštų dedamas 10—12 centimetrų skersmens rąs-

telių vainikas, kuris sutvirtinamas skersiniais. Vandens nutekėjimui nuo langų šiaurinės pusės rąsteliai turi gulėti 10 centimetrų aukščiau už pietinius. Šiaurinės pusės rąstelis nuobliuojamas lygiai, kad langai gerai prigultų, o pietinio rąstelio pusėje daroma išpiova, kad langas gerai laikytųsi.

Sekliams inspektams dėžės daromos 4—5 langų dydžio, iš 5 centimetrų storio pušinių lentų. Šiaurinis dėžės šonas turi būti 10 centimetrų aukštesnis. Vietose, kur susiglaudžia du langai, dėžės sutvirtinamos 5—6 centimetrų storio sijelėmis. Dėžių kampuose prikalamos 40—60 centimetrų ilgio kojos. Kad vėjas į dėžę nepūstų, dėžės viršus apkalamas 2 centimetrų storio juostelėmis.

Inspektų langai daromi 160 centimetrų ilgio ir 106 centimetrų pločio. Išilgai lango įtaisomos trys sijelės, dalijančios langą į keturias dalis.

Inspektų apšildymui tinkamiausias yra arklių mėšlas. Jo neturint, naudojamas kitų gyvulių mėšlas, šiukšlės, lapai, medžio piuvenos, vilnos atlaikos ir kt.

Mėšlas bei kitos inspektų apšildymui naudojamos medžiagos, perkratytos ir puriai sukrautos į kuo aukštesnę krūvą, laikomos, iki įkaista. Geriau kaista drėgnas mėšlas, todėl sausą perkratymo metu reikia palaistyti drungnu vandeniu.

Kuo šildomoji medžiaga geresnė, tuo ji greičiau įkaista. Paprastai ji įkaista per 4—7 dienas.

4 lentelė

Kiek reikia šildomosios medžiagos vienam inspekto langui  
(tonomis)

Inspektai	Inspektų uždėjimo laikas	Arklių mėšlo	Karvių mėšlo, maišyto su 20% piuvenų	Gatvių ir kiemų šiukšlių	Mėšlo sluoksnis inspekte cm
Ankstyvieji	II.10—15	0,7	0,9	0,9	80
Vidutinio ankstyvumo	III.1—15	0,5	0,7	0,7	60
Vėlyvieji	III.25— —IV.10	0,2	0,3	0,3	40

Į dėžes kraunamas įkaitęs mėšlas. Mėšlo sluoksnis priklauso nuo inspektų uždėjimo laiko. Kad seklieji inspektai neatšaltų, dėžių išorė iki viršaus apdedama 50 centimetrų pločio suspausto mėšlo ar kitos šildomosios medžiagos sluoksniu.

Į dėžes mėšlas kratomas palaidai, kad į jį patektų kuo daugiau oro. Jau įkaitęs mėšlas gerai suspaudžiamas. Ant mėšlo paviršiaus, kad neaugtų grybai, užpilama pelenų (1 langui — 750 gramų) arba gesintų kalkių (1 langui — 250 gramų).

Ant suspausto mėšlo pilamas 12—18 centimetrų žemių sluoksnis, uždedami langai, ir dengiama šiaudų pynėmis.

Inspektams reikia turėti iš anksto paruošto žemių mišinio iš velėninės, mėšlinės, lapinės ir durpinės žemės.

Velėninė žemė gaunama iš supūdytų velėnų. Mėšlinė žemė gaunama iš perpuvusio mėšlo (kuris rudenį išimamas iš inspektų). Iš supūdytų lapų gaunama lapinė žemė.

Kokia turi būti žemių mišinio sudėtis, priklauso nuo auginamų daržovių bei jų daigų rūšies.

Kopūstinių daržovių daigams žemių mišinys sudaromas iš dviejų dalių velėninės žemės ir vienos dalies mėšlinės. Pomidorų daigams naudojama po lygią dalį velėninės ir mėšlinės žemės. Į kiekvieną žemių mišinį pridedama 20 procentų švaraus smėlio.

Sėklos į inspektus sėjamos, kai žemė įšyla. Inspektuose daržovės ar jų daigai auginami eilutėmis, todėl sėjama tik eiliniu būdu. Pakrikai galima sėti tik tas daržoves, kurių daigai tuojau bus pikuojami (persodinami).

Iki dygimo pradžios langai laikomi uždengti pynėmis ir tik kartkartėmis pakeliami pravėdinti.

Kai daržovės sudygs, kad daigai neištįstų, reikia sumažinti temperatūrą, gausiau vėdinant.

Ankstyvuose inspektuose auginamas daržovės ar jų daigus reikia laistyti drungnu vandeniu.

Kiekvienos rūšies daržovėms reikia skirtingos temperatūros, kuri reguliuojama vėdinimu.

87 puslapyje duodama lentelė, kurioje galima matyti, kokios temperatūros reikia įvairioms daržovėms augti. Šeimininkei, auginančiai daržoves, kaip tik labai patogu ja pasinaudoti.

Tinkamiausia temperatūra įvairioms daržovėms auginti

Daržovių pavadinimas	Temperatūra (laipsniais)		
	saulėtą dieną	ūkanotą dieną	naktį
Ridikėliai . . . . .	12—15	10	8
Svogūnai (laiškams) . . . . .	22	18—20	15
Salotos . . . . .	18	15	10
Kopūstų daigai . . . . .	15	10	8
Agurkai . . . . .	28—30	20—25	20
Pomidorai (daigai) . . . . .	18—20	22—24	12—14

Inspektų įrengimas reikalauja darbo ir išlaidų, todėl juos reikia gerai išnaudoti.

Ankstyvuose inspektuose galima laikyti šios sėjomainos:

I-ieji augalai nuo II.20—III.10 iki IV. 1—15	Ridikėliai, svogūnai (laiškams), salotos, krapai, špinatai
II-ieji augalai nuo IV.15—20 iki V.20—VI.10	Pomidorų, žiedinių kopūstų daigai
III-ieji augalai nuo V.25—VI.15 iki VIII.1—15	Agurkai
IV-ieji augalai nuo VIII.15—20 iki X.1—10	Ridikėliai, špinatai, krapai
V-ieji augalai nuo X.10—15 iki XII.15—30	Žiedinių kopūstų priauginimas

Pateiktas augalų kaitaliojimas rodo, kad inspektus galima naudoti ištiesai iki gruodžio mėnesio. Vidutinio ankstyvumo inspektai iš pradžios naudojami ankstyvųjų, žiedinių kopūstų, svogūnų, pomidorų daigams auginti. Vasarą inspektuose auginami pomidorai, agurkai, melionai.

Šiltlysvės įrengiamos balandžio pradžioje. Jos daromos taip pat, kaip vėlyvieji inspektai. Šiltlysvės nedengiamos langais. Orui atšalus ir nakčiai augalai dengiami šiaudų pynėmis.

Vis dėlto ir šiltlysvėse galima išauginti ankstyvųjų bei žiedinių kopūstų, svogūnų ir pomidorų daigų (antrojo pikavimo). Ridikėliai, salotos, špinatai šiltlysvėse užauga mėnesiu anksčiau, negu dirvoje.



Norint gauti ankstyviausią agurkų derlių, reikia įsiruoti apšildytas lysves. Į 25—30 centimetrų gylio ir 40 centimetrų pločio griovelį dedamas karštas mėšlas, ant kurio užpilamas 20—25 centimetrų storumo žemių sluoksniu. Tokiose lysvėse patariama auginti agurkus ten, kur dirvos drėgnos ir šaltos.

### Sėklų paruošimas sėjai ir sėja

Sėti reikia tik žinomo daigumo stambią sėklą. Įsigijus nežinomo daigumo arba turint kelerių metų sėklą, prieš sėją daigumą reikia patikrinti.

Stambios burokėlių, pupelių sėklos daiginamos lėkštėje, drėgname smėlyje. Smulkios sėklos daiginamos lėkštelėje ant sudrėkinto popieriaus arba sulankstytos drėgnos marlės. Kad drėgmė neišgaruotų, pirmoji lėkštė uždengiama kita lėkšte. Daigumui nustatyti daiginama 100 sėklų. Sėklos daiginamos 20—25 laipsnių temperatūroje. Kiekvieną dieną jas reikia apžiūrėti. Sėkla laikoma sudygusi, daigeliui išaugus sėklos dydžio. Sudygusios sėklos suskaitomos ir pašalinamos. Greitai dygstančių kopūstų, ridikėlių, ropių sėklų daigumas nustatomas po 7 dienų, burokėlių, agurkų — po 10 dienų, o kitų, ilgiau dygstančių, daržovių — po 14 dienų.

Daigumas daržovių ligų, kurios žymiai sumažina derlių, plinta per sėklą, todėl sėti reikia tik beicuotą sėklą. Beicavimui galima vartoti mėlynojo akmenėlio tirpalą (1 dalis akmenėlio — 150 dalių vandens), kalio permanganato (viena dalis kalio permanganato — 100 dalių vandens) arba formalino skiedinį (viena dalis formalino — 300 dalių vandens). Sėklos, supiltos į retą maišelį, mėlynojo akmenėlio tirpale mirkomos 3—5 minutes, kalio permanganato tirpale ir formalino skiedinyje — 10 minučių. Po to sėklos (su maišeliu) 10—15 minučių plaunamos tekančiame vandenyje arba inde, keletą kartų vandenį pakeičiant.

Norint, kad pasėtos sėklos greičiau sudygtų, prieš sėją jos mirkomos vandenyje arba stratifikuojamos (sumaišomos su 5 kartus didesniu smėlio kiekiu). Žemame inde ant sėklų užpilama tiek vandens, kad sėklos būtų tik apšertos. Užpylus per daug vandens, sėklos negauna oro, ir daigumas sumažėja.

Sėklas mirkant, vieną du kartus per dieną vanduo pakeičiamas. Visų rūšių kopūstų sėklos mirkamos vieną—pusantros paros, svogūnų, burakėlių — 2—3 paras, morkų, petražolių — 3—4 paras.

Dar greičiau daržovės sudygsta, pasėjus daigintą sėklą. Mirkytos sėklos supilamos į emaliuotą indą ne storesniu kaip 10—15 centimetrų sluoksniu ir, uždengus drėgna medžiaga, laikomos 15—20 laipsnių temperatūroje. Tris keturis kartus per parą jos pamaišomos. Sėjama, kai 35—50 procentų sėklų išleidžia daigelius.

Kai išbrinkusių sėklų dėl oro pablogėjimo ar kitų sąlygų ilgesnį laiką negalima pasėti, sėklos stratifikuojamos. Išbrinkusios sėklos maišomos su drėgnu švairiu smėliu (1 daliai sėklų imama 2—3 dalys smėlio). Sumaišytos sėklos pilamos į dėžutes 10—15 centimetrų storumo sluoksniu ir laikomos patalpoje, kur esti 1 laipsnis šalčio ir ne daugiau kaip 2 laipsniai šilumos. Sustratifikuotas greitai dygstančias sėklas galima laikyti 3—6 dienas, lėtai dygstančias — 10—15 dienų.

Mirkytą, daigintą ir stratifikuotą sėklą galima sėti tik į šiltą ir drėgną dirvą. Jei dirva sausa, prieš sėjant į griovelius pilama vandens.

Daržovių sėjos laikas priklauso nuo jų biologinių savybių. Kai kurios iš jų labai bijo šalnų (agurkai, pupelės), ir jų sėklos, pabuvusios ilgesnį laiką šaltoje dirvoje, supūva.

Kitų daržovių sėklos, pasėtos prieš žiemą, išbrinkusios išbūva per žiemą, o pavasarį anksčiau sudygsta ir derlių duoda dviem savaitėmis anksčiau.

Rudenį, prieš užšalant, galima sėti morkas, petražoles, salotas, špinatus, svogūnus. Sėjant rudenį, išsėjama trečdaliu arba du kartus daugiau sėklos, negu sėjant pavasarį.

Minėtos daržovės pavasarį sėjamos gana anksti, kai tik paruošiama dirva (sužydus šalpusniui).

Šalnomis jautrios daržovės — agurkai, pupelės, moliūgai — nuo vėjo apsaugotoje vietoje sėjamos sužydus ievai, atviresnėje vietoje — sužydus alyvoms.

Sėklų įterpimo gilumas priklauso nuo jų didumo, sugebėjimo lėtai ar greitai išbrinkti, taip pat ir nuo dirvos savybių. Stambesnės sėklos sėjamos giliau. Lengvoje dirvoje sėjama giliau, negu sunkesnėje. Greitai dygstančios sėklos sėjamos sekliu, lėtai dygstančios — giliau.

Kopūstai, griežčiai, ropės, salotos sėjamos pusės-vieno centimetro, morkos, petražolės, ridikėliai, svogūnai — vieno-dviejų centimetrų, agurkai — pusanthro-dviejų centimetrų, pupelės, žirniai — trijų-penkių centimetrų gilumu.

Daržovės vienodai sudygsta, jei sėkla įterpiama vienodu gilumu. Todėl sėjant reikia padaryti vienodo gilumo griovelius ir pasėjus sėklas užžerti vienodo storumo žemių sluoksniu. Daugumas daržovių sėjama eilėmis arba juostomis, tarp eilių darant siauresnius — 10—20 centimetrų, o tarp juostų platesnius — 50—60 centimetrų tarpueilius.

Auginant daržoves juostiniu būdu, geriau išnaudojamas plotas. Daržoves auginant lysvėse, patogiau eilutes daryti skersai.

Pakrikai galima sėti tik tokiu atveju (pavyzdžiui, pomidorus į dėžutes), kai daigai tuojau persodinami (pikuojami). Darže pakrikai sėti daržovių nepatariama, nes sėklos pasėjamos nevienodu tankumu ir įterpiamos įvairiu gyliu.

Lizdais (po 2—5 sėklas lizde) sėjamos vijoklinės pupelės, moliūgai, tai yra daržovės, kurioms reikia didelių atstumų.

### Daigų auginimas ir sodinimas

Dauguma daržovių auginamos daigais. Kai kurių daržovių augimo laikotarpis gana ilgas — 140—180 dienų. Kadangi pas mus be šalnų laikotarpis trunka 102—106 dienas, tai pomidorų, arbūzų, moliūgų, pipirų, baklažanų daigus reikia užsiauginti šiltadaržiuose, tai yra šiltnamiuose, inspektuose arba kambaryje.

Greičiau užaugančių daržovių, kurių daigai užsiauginami šiltadaržiuose, derlius gaunamas 1,5—2 mėnesiais anksčiau (pavyzdžiui, anksatyvųjų ir žiedinių kopūstų), negu tų, kurių daigai auginami darže.

Rudens ir žiemos naudojimui gūžinių ir žiedinių kopūstų daigai auginami darže.

Daigais auginamų daržovių derliaus ankstyvumas, gausumas ir kokybė daug priklauso nuo daigų gerumo. Todėl labai svarbu užsiauginti sveikus, stiprius daigus ir juos persodinti su kuo mažiau sužalotomis šaknimis.

Su labai sužalotomis šaknimis išimti daigai pasodinti ilgai neprigyja, auginimas susitrukdo ir derlius gaunamas 10—15 dienų vėliau.

Daigų, išaugintų durpių-pūdinio puodeliuose, kubeliuose bei moliniuose ar popieriniuose puodeliuose, šaknys persodinant nenukencia.

Popierinius puodelius gali pasigaminti kiekviena šeimininkė. Reikiamo skersmens popieriniai puodeliai gaminami iš popieriaus juostos, pusanthro karto ilgesnės, negu norimo gauti puodelio skersmuo, ir 3—4 centimetrais platesnės, negu puodelio aukštis. Popieriaus juostą apvyniojus apie puodelio formą, popieriaus kraštas, esantis virš puodelio formos dugno, iš trijų pusių užlenkiamas, o iš ketvirtosios užkišamas už užlenktų pakraščių.

Į popierinius puodelius pripilama geros daržo žemės, patręštos mineralinėmis trąšomis (į kilogramą žemės dedama 3 gramai superfosfato ir po 1 gramą amonio salietros ir kalio druskos). Kad žemė būtų lengvesnė, primaišoma 20 procentų (penktadalis) smėlio.

Popieriniai puodeliai talpiai sustatomi į inspektą ar į dėžutes. Juose galima užsiauginti kopūstų, agurkų ir pomidorų daigų. Puodeliuose auginamus daigus labai naudinga 1—2 kartus patręšti sruutų skiediniu (1 dalis sruutų, 6 dalys vandens) arba paukščių išmatų skiediniu (1 dalis išmatų, 12 dalių vandens). Į 10 litrų skiedinio reikia įberti 30 gramų superfosfato.

Popieriniuose puodeliuose išaugintus daigus sodinant į dirvą, puodelio sienelės keliose vietose įplėšiamos, kad popierius netrukdytų šaknims vystytis.

Geriausiai daigai užauginami durpių-pūdinio puodeliuose arba kubeliuose. Mišinys, iš kurio gaminami puodeliai, turi būti purus, maistingas, pakankamai drėgnas, kad padarytas puodelis, daigą pasodinus į dirvą, lengvai suirtų. Į mišinį pridėjus per daug karvės išmatų, puodeliai esti kieti, ir augalų šaknys sunkiai prasiskverbia pro jų sienes.

Durpių-pūdinio puodeliai gaminami iš įvairių mišinių. Plačiai naudojamas šios sudėties mišinys: 3 dalys žemutinio tipo gerai perpuvusių durpių, 1 dalis medžio piuvenų (spygliuočių medžių) ir pusė dalies karvių išmatų. Galima naudoti ir tokios sudėties mišinį: 7 dalys perpuvusių durpių, 2 dalys pūdinio (perpuvusio mėšlo), 1 dalis velėninės žemės, 1 dalis karvių išmatų.

Mineralinių trąšų kiekis mišinyje priklauso nuo auginamų daigų.

Kilogramui mišinio pridedama mineralinių trąšų (gramais):

6 lentelė

Daržovių rūšis	Āmonio salietros	Superfosfato	Kalio druskos	Kalkių
Ankstyvųjų ir žiedinių kopūstų daigai	2	1,7	0,4	2,5
Pomidorų daigai	1,5	3,2	1,0	—
Agurkų daigai	0,8	1,0	0,5	1,0

Superfosfatas ir kalkės, persijoti per tankų sietą, į mišinį dedami sausi, amonio salietra ir kalio druska pirma ištirpinamos vandenyje, karvių išmatos atskiedžiamos 2 dalimis vandens. Gero drėgnumo mišinį suspaudus rankoje, pro pirštus nesisunkia vanduo, ir, pirštus atlenkus, masė neyra.

Puodeliai ir kubeliai ankstyvųjų ir žiedinių kopūstų daigams daromi  $6 \times 6 \times 6$  centimetrų dydžio, agurkų daigams —  $7 \times 7 \times 7$  centimetrų ir pomidorų daigams —  $8 \times 8 \times 8$  centimetrų arba  $10 \times 10 \times 10$  centimetrų dydžio.

Kambaryje auginamus daigus galima sustatyti ant palangių pietinėje pusėje. Temperatūrą reguliuoti kambaryje beveik neįmanoma. Nakčių 15—20 laipsnių temperatūra kopūstų daigams yra per aukšta (turi būti 8—10 laipsnių), todėl nakčiai juos reikia išnešti į vėsesnę — 6—10 laipsnių patalpą. Kambaryje auginami agurkų, pomidorų daigai nakčiai į vėsesnę patalpą nenešami.

**Ankstyvųjų ir žiedinių kopūstų daigų auginimas.** Ankstyvieji ir žiediniai kopūstai, daigus auginant inspekte, sėjami kovo pirmojoje pusėje. Daigus auginant šiltlysvėse, jie sėjami kovo pabaigoje—balandžio pradžioje. Viename lange galima užsiauginti 400—500 daigų. Norint gauti šį kiekį daigų, reikia 2—3 gramų sėklos. Sėklas galima sudaiginti dėžutėse.

Kopūstų daigams naudojama velėninės ir mėšlinės (puvenų) žemės mišinys. Pasėtos sėklos prispaudžiamos lentele ir užsijojamos pusės centimetro storio smėlio sluoksniu. Palaisčius ir uždengus stiklu, dėžutė laikoma 18—20 laipsnių temperatūroje. Pradėjus dygti, dėžutę reikia išnešti į 6—8 laipsnių šilumos patalpą.



Kai sėklaskiltiniai lapeliai visai išsivysto, daigai pikuojami (persodinami) tiesiog į inspektą  $5 \times 5$  centimetrų atstumais arba į durpių-pūdinio puodelius, kubelius ar popierinius puodelius. Daigus auginant inspekte, dieną palaikoma 14—16 laipsnių, o naktį — 6—8 laipsnių temperatūra.

Kad išaugtų stiprūs daigai, jie 2—3 kartus papildomai tręšiami. Lengvai pilama 10 litrų mineralinių trąšų tirpalo. Pirmą kartą tręšiant, 10 litrų vandens ištirpinama 15 gramų amonio salietros, 25 gramai superfosfato ir 10 gramų kalio druskos. Antrą ir trečią kartą galima trąšų imti dvigubai daugiau.

Kiekvieną kartą, patręšus mineralinių trąšų tirpalu, daigus reikia palaistyti švariu vandeniu. Gerai išsivystę kopūstų daigai turi turėti 6—7 tikruosius lapus.

**Pomidorų daigų auginimas.** Pomidorai sėjami kovo viduryje—balandžio pradžioje. Iš 2 gramų sėklos išauginama 400 daigų. Pomidorai sėjami į dėžutes. Kol jie pradeda dygti, dėžutės laikomos 20—25 laipsnių šilumoje. Pomidorams sudygus, dieną, kai esti daugiau kaip 7 laipsniai šilumos, daigus galima išnešti į lauką, o naktį laikyti patalpoje, kurioje yra ne daugiau kaip 10 laipsnių šilumos.

Kai sėklaskiltiniai daigų lapeliai visai išsivysto, daigai pikuojami į molinius, popierinius, durpių-pūdinio puodelius ar kubelius.

Daigus auginant kambaryje, puodeliai sustatomi į dėžutes. Turint inspektus, daigai perkeliama į juos.

Puodelių neturint, pirmą kartą daigai pikuojami į dėžutes arba į inspektus  $5 \times 3$  centimetrų atstumais (arba į reikiamo dydžio puodelius). Iki 8—10 centimetrų aukščio paaugę daigai pikuojami antrą kartą  $8 \times 8$  centimetrų arba  $10 \times 10$  centimetrų atstumais.

Auginami pomidorų daigai tręšiami kas 7—10 dienų atskiestomis srutomis (1 dalis srutų, 6 dalys vandens) arba paukščių išmatomis (1 dalis išmatų, 12 dalių vandens); 10 litrų skiedinio pridedama 30 gramų superfosfato. Pirmą kartą daigus galima tręšti tokiu tirpalu: 10 litrų vandens ištirpinama 5 gramai amonio salietros, 40 gramų superfosfato ir 12 gramų kalio druskos. Antrą ir trečią kartą tręšiama dvigubai stipresniu mineralinių trąšų tirpalu.

Kibiru (10 litrų) minėtų tirpalų palaistoma 1—2 langai daigų (tai yra 150—300 daigų).

Pipirų ir baklažanų daigai auginami taip pat, kaip ir pomidorų.

**Agurkų daigų auginimas.** Inspektuose auginami agurkai sėjami kovo pradžioje arba dar anksčiau. Ankstyvus daigus inspektams tenka auginti kambaryje (ant palangių).

Norint agurkų derlių iš daržo gauti 2—3 savaitėmis anksčiau, jie sėjami gegužės pirmomis dienomis į molinius, popierinius, durpių-pūdinio puodelius arba kubelius; sėjama po 2 sėklas. Sudygus abiem sėkloms, vienas daigelis nugnybamas.

Kol agurkai sudygsta, patalpoje reikia palaikyti 20—25 laipsnių šilumą. Sudygusius daigus, kad jie neištįstų, 3—4 dienas reikia laikyti 12—14 laipsnių temperatūroje. Vėliau daigams vystytis dieną turi būti 18—20 laipsnių šilumos, naktį — 13—15 laipsnių.

Agurkai laistomi drungnu vandeniu. Daigai nors vieną kartą patrešiami atskiestomis srutomis arba paukščių išmatomis, 10 litrų skiedinio pridėjus 20 gramų superfosfato.

Viename inspekto lange užsiauginama 400 daigų.

Melionų, arbūzų ir moliūgų daigai auginami taip pat, kaip ir agurkų daigai.

**Svogūnų daigų auginimas.** Svogūnų daigai auginami inspektuose arba šiltlysvėse. Jų neturint, daigų galima išsiauginti dėžutėse. Į inspektus svogūnai sėjami kovo viduryje, į šiltlysves — balandžio pradžioje. Į langą sėjama 30 gramų sėklos. Svogūnai sėjami eilutėmis kas 6 centimetrai viena nuo kitos. Sėklos įterpiamos pusės-vieno centimetro gilumu.

Kol svogūnai sudygsta, žiūrима, kad auginimo vietoje būtų 18—20 laipsnių šilumos, o sudygus temperatūra kiek sumažinama.

Svogūnų daigai gerai auga, kai dieną esti 15—18 laipsnių, o naktį — 12—13 laipsnių šilumos. Juos naudinga 1—2 kartus patrešti mineralinių trąšų tirpalu (10 litrų vandens — 10 gramų amonio salietros, 30 gramų superfosfato ir 20 gramų k lio druskos).

Svogūnų daigus tinka sodinti, kai prie žemės gumbeliai esti žąsies plunksnos storumo ir turi 2—3 laiškų.

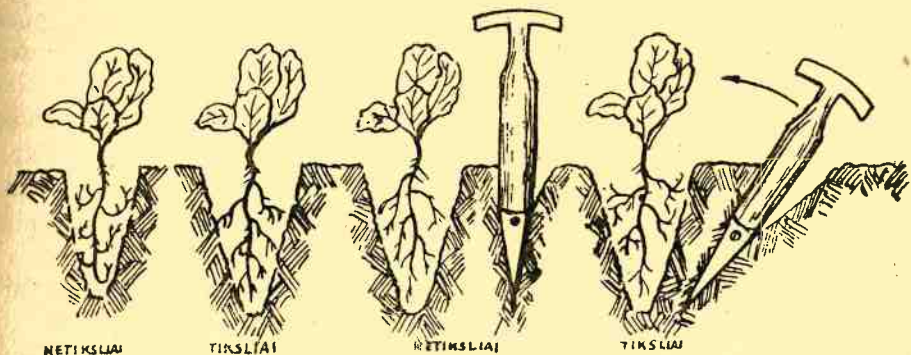
Iš vieno inspekto lango gaunama 2000—4000 daigų.

Porų daigai auginami taip pat, kaip ir svogūnų daigai.

**Salierų daigų auginimas.** Salierai sėjami į dėžutes kovo pabaigoje. Salierų sėklos labai smulkios, todėl jos ne įterpiamos į žemę, o tik

įspaudžiamos ir, palaisčius pro tankų sietelį, pridengiamos stiklu ar fanera ir laikomos šiltoje vietoje. Salierai pikuojami praėjus 10—15 dienų po sudygimo. Pikuojama į dėžutes 5×3 centimetrų atstumais. Salierių daigai auginami tokioje pat temperatūroje, kaip ir svogūnų daigai.

**Daigų paruošimas sodinimui.** 7—10 dienų prieš sodinimą į dirvą daigai pradedami grūdinti (pratinti prie oro sąlygų). Kambaryje iš-



29 Daigų sodinimas, naudojant sodinimo basliuką

auginti daigai iš pradžių dieną išnešami į lauką, o vėliau ten paliekami ir nakčiai.

Inspektuose išauginti daigai iš pradžių naktį šiaudų pynėmis nedengiami, paskui dienos metu langai nuimami, pagaliau ir nakčiai daigai paliekami be langų.

Prieš sodinimą iš vakaro daigai gerai palaistomi. Daigai, kurie buvo auginami be puodelių, išimami su žemių gumulu. Kopūstinių daržovių ir svogūnų daigų šaknys apdulkinamos 5 procentų DDT arba heksachloranu (kad neužpultų kenkėjai).

**Daigų sodinimas.** Ankstyvieji ir žiediniai kopūstai į dirvą sodinami ievai sužaliavus. Svogūnai sodinami ievai žydint. Pomidorų, agurkų daigai sodinami šalnų pavojui praėjus — alyvoms sužydėjus.

Daigams reikia padaryti reikiamo gilumo duobutes, kad šaknys jose laisvai tilptų. Negalima duobelėje šaknų sulankstyti arba užlenkti į viršų. Žemę apie daigus reikia gerai suspausti ir nepalikti tuštumos tarp žemės ir šaknų, nes tada šaknys negali iš dirvos paimti drėgmės.

Daigus geriausia sodinti ūkanotą dieną arba lynoiant. Karštą dieną geriau sodinti pavakaryje. Jei dirva labai sausa, prieš sodinant į duobutes pilama vandens.

Įvairių rūšių bei veislių daržovės sodinamos skirtingais atstumais.

Labai svarbu daigus pasodinti ne per giliai ir ne per sekliai. Kopūstų daigai sodinami iki pirmųjų lapkočių, svogūnų daigai tokiu pat gyliu, kaip jie augo inspekte, agurkų ir pomidorų daigai — kiek giliau, negu augo inspekte. Sodinant durpių-pūdinių puodeliuose išaugintus daigus, puodelis įleidžiamas kiek giliau, ant jo viršaus užpilamas 1—2 centimetrų žemių sluoksnis.

Pasodintus daigus reikia gerai palaistyti. Smulkesniems daigams (pavyzdžiui, kopūstų) vienam augalui pilama pusė litro vandens, stambesniems (pomidorams) — 1 litras. Kai vanduo susigeria, drėgna žemė apžeriama sausomis žemėmis. To nepadarius, prie daigo susidaro plutelė, ir drėgmė labai smarkiai iš dirvos garuoja.

Daigas esti gerai pasodintas, kai, patraukus už lapelio, lengvai neišitraukia ir, smarkiau patraukus, lapelis plyšta.

### Kai kurių daržovių auginimas

Pagrindinės žinios apie daržovių sėklų paruošimą sėjai, sėją, daigų auginimą ir sodinimą, daržovių priežiūrą ir derliaus nuėmimą pateiktos atskiruose skyreliuose.

Specifinės žinios apie daržovių sėklas, sėjos bei sodinimo laiką, atstumus bei rekomenduojamas auginti veisles pateikiama 7 lentelėje (98 psl.).

#### *Daugiametės daržovės*

**Rabarbarai** dauginami dalijant šaknų kerą ir sėklomis. Rudenį, šaknis supiausčius dalimis su 1—2 pumpurais, sodinama į nuolatinę vietą per metrą vienas nuo kito.

Dauginant sėklomis, sėjama gegužės mėnesį į lysves. Išretinti 15—20 centimetrų atstumais daigai auginami per vasarą. Į nuolatinę vietą jie sodinami rudenį arba pavasarį. Rabarbarams reikia daug drėgmės ir maisto medžiagų. Kas treči metai juos reikia gausiai tręšti organinėmis trąšomis, o kiekvienais metais anksti pavasarį — užberti mineralinių trąšų.

**Rūgštinės** toje pačioje vietoje auginamos 3—4 metus. Sėjamos į lysvę 20 centimetrų atstumais tarp eilučių. Kiekvieną rudenį rūgštinės reikia gausiai patręšti perpuvusiu mėšlu.

**Šparagai** daugiausia auginami kaip dekoratyviniai augalai darželiuose. Seimininkės dažnai nežino, kad jauni, iš žemės dar neišlindę, šparagų ūgiai yra puiki ankstyva daržovė.

Šparagai sėjami anksti pavasarį į lysves ir auginami per vasarą. Kitą pavasarį daigai sodinami į nuolatinę vietą taip: 45 centimetrų pločio ir 35 centimetrų gylio griovelio dugne kas 30—40 centimetrų supilami 15—26 centimetrų aukščio puvenų kauburėliai. Ant kauburėlių pasodinti daigai užpilami 10—15 centimetrų puvenų sluoksniu. Išleisti ūgiai vėl užpilami puvenomis, kol griovelis užsipildo.

Rudenį tarpueiliai apdedami mėšlu, o šparagai užpilami 7—8 centimetrų puvenų sluoksniu.

Kitais metais šparagai saugomi nuo piktžolių. Žemė aplink juos purenama.

Trečiaisiais metais pradedama imti ūgių derlių. Anksti pavasarį šparagai apkaupiami 20—30 centimetrų žemių sluoksniu. Ūgiai išpiaunami kasdien prieš jiems išlendant iš žemės.

Pirmaisiais metais ūgiai piaunami 20 dienų, kitais metais — 45 dienas (nuo balandžio iki birželio). Antroje birželio pusėje atsiradę ūgiai paliekami augti.

Kiekvienų metų rudenį šparagai apdengiami mėšlu ir puvenomis.

**Žieminiai svogūnai** toje pačioje vietoje auginami 3—4 metus. Tai ankstyvo pavasario daržovė. Pradeda leisti laiškus labai anksti, beveik iš po sniego. Ropelių šie svogūnai nesudaro.

Žieminiai svogūnai labai atsparūs šalčiams ir nelabai reiklūs dirvos atžvilgiu.

Dauginami sėklomis arba dalijanč kerelį. Sėjami nuo ankstyvo pavasario iki rugpiūčio vidurio. Geriausia sėti liepos pabaigoje arba rugpiūčio pradžioje. Tuo metu pasėjus, jau ateinančių metų pavasarį galima piauoti laiškus.

Daigai retinami 5—6 centimetrų atstumais.

Laiškai per vasarą piaunami 3—4 kartus. Paskutinį kartą jie piaunami ne vėliau kaip rugpiūčio mėnesį, kad augalai iki žiemos spėtų sustiprėti.



Daržovių pavadinimas	Žinios apie sėklas			laikas		S	ė
	sėkla esti nor- malus daigu- mo (metų)	sėklų kiekis 1 grame	dientų skaičius iki sėklų sudygimo	laikas		vieta	
				kalendori- nė data	pagal gy- vosios gram- tos fenolo- gaires		
1	2	3	4	5	6	7	
Agurkai . . . . .	5—6	40—50	5—8	V.5  V.20	alyvai su- žydėjus	i puodelius inspekte  i dirvą	
Burokėliai . . . . .	4—6	50	10—12	IV.25—V.5	ievai suža- liavus, aly- voms žydint	i dirvą	
Juodšaknės . . . . .	1—2	80	10—12	IV.25—V.5	ievai suža- liavus	i dirvą	
Ankstyvieji baltagūžiai ir žiediniai kopūstai	3—4	250—300	4—7	III.10—20		i inspektą	
Vidutinio ankstyvumo baltagūžiai, raudonieji ir garbanotieji kopūstai	3—4	250—300	4—7	IV.25—V.1	ievai suža- liavus	i dirvą	
Briuselio kopūstai	3—4	250—300	4—7	IV.25	ievai suža- liavus	i dirvą	
Ropiniai kopūstai	3—4	250—300	4—7	III.10—20 IV.25		i inspektą  i dirvą	

a			Sėklos įterpimo gylis cm	Sodinimas				Patiriamos auginti veislės
sėklių kiekis g 1 m <sup>2</sup>	atstumai			laikas		atstumai		
	tarp eilių cm	eilėje cm		kalendorinė data	pagal gyvosios gamtos fenogaires	tarp eilių cm	eilėje tarp augalų cm	
8	9	10	11	12	13	14	15	16
2	70—100	10—20	1,5—2	V.20—25	alyvai sužydėjus	70—100	10—20	Muromo (ankstyvieji), Viaznikovo (ankst.), Nerosimo (vid. ankstytv.), Niežino (vėlyvieji)
5	30—40	išretinus 10	2					Bordo, Egipto plokštieji
2	30	išretinus 10	2					Milžinai
1—2	10—20		1—2	IV.25	ievai sužaliavus	50—60	40—50	Pirmasis numeris, Erfurto (žiediniai)
1—2	10—15		1—2	VI.10—15	jazminui sužydėjus	60	60	Baltagūžių: Baltarusiškieji, Slava; Raudonųjų: Akmeninė galvutė, Hako; Garbanotųjų: Vertus
1—2	10—15		1—2	V.20—25	alyvai sužydėjus	60	60	Herkules
1—2				IV.25	ievai sužaliavus			Vienos baltieji
1—2				VI.10—15	jazminui sužydėjus	60	60	

Daržovių pavadinimas	Zinios apie sėklas			laikas		vieta
	sėkla esti nor- malus daigu- mo (metų)	sėklų kiekis 1 grame	dienių skaičius iki sėklų su- dygimo	laikas		
				kalendri- nė data	pagal gyvo- sios gamtos fenogaires	
1	2	3	4	5	6	7
Ziediniai kopūstai	3—4	250—300	4—7	III.10—20 V.I—20	alyvai sužy- dėjus	i inspektą i dirvą
Kukurūzai . . . . .	5	5—10	8—10	V.15	ievai suža- liavus	i dirvą
Moliūgai . . . . .	5	3—5	5—10	IV.25—V.5 V.20—25	ievai su- žydėjus alyvai su- žydėjus	i inspektą i dirvą
Mongoldai . . . . .	4	5	8—10	V.10—15	ievai su- žydėjus	i dirvą
Morkos . . . . .	3—4	900	14—21	prieš žiemą XI. 10—20 pavasarij IV.5—10 VI.10—15	šalpusniui sužydėjus jazminui sužydėjus	i dirvą i dirvą i dirvą
Pastarnokai . . . . .	1	250	8—10	III.5—10 V.25	šalpusniui sužydėjus ievai su- žaliavus	i dirvą

sėklių kiekis g 1 m <sup>2</sup>	atstumai		Sėklos įterpimo gylis cm	Sodinimas				Patiriamos auginti veislės
	tarp ei- lių cm	eilėje cm		laikas		atstumai		
				kalendori- nė data	pagal gyvo- sios gamtos fenogaires	tarp ei- lių cm	eilėje tarp augalų cm	
8	9	10	11	12	13	14	15	16
1—2	10—15	4	1—2	IV.25 VI.25— VII.1	ievai su- žaliavus raugei sužydėjus	50—60	30—40	Erfurto anksty- vieji, Hagos
1—2	30	20	2—3					
2	puodeliuose		2—3	V.20—25	alyvai sužydėjus			Balti pailgi (ka- bački) — Gry- bovo. Lėkštiniai (patisonai) Baltieji — Gry- bovo
	70—100	40—60				70—100	70—100	
5	40	išretinus 20	2—3					
2	25—35		1					Nanto, Šantenė
1	25—35	išretinus 3	1					Maskvos žiemi- nė
2	25—35	išretinus 5	1					Studentas

Daržovių pavadinimas	Žinios apie sėklas			S ė		
	sėkla esti nor- malaus daigu- mo (metų)	sėklų kiekis 1 grame	dientų skaičius iki sėklų sudygimo	l a i k a s		v i e t a
				kalendori- nė data	pagal gyvo- sios gamtos fenogaires	
1	2	3	4	5	6	7
Petražolės . . . . .	2—3	800—1000	18—20	prieš žiema XI.10—20	šalpusniui sužydėjus	i dirvą
				pavasarij IV.5—10		i dirvą
Pomidorai . . . . .	7—9	250—300	6—8	III.15—IV.1		i inspektą
Pupelės . . . . .	5—6		7—12	IV.25	ievai su- žaliavus alyvai sužy- dėjus	i dirvą
				V.20—25		
Porai . . . . .	2	300—350	12—21	III.15—20		i inspektą
Ridikai . . . . .	4—5	120	5—8	IV.5—10	šalpusniui sužydėjus raugei sužydėjus	i dirvą
				VI.25—VII.1		



a	atstumai		Sėklos įterpimo gylis cm	Sodinimas				Patiriamos auginti veislės
	sėklių kiekis g 1 m <sup>2</sup>	tarp eilių cm		laikas		atstumai		
				kalendorinė data	pagal gyvosios gamtos fenogaires	tarp eilių cm	eilėje tarp augalų cm	
8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	25	išretinus 4—5	1—2					Cukrinės
0,5	5	1—2	0,5—1	V.20—25 VI.10—15	alyvai su- žydėjus jazminui sužydėjus	70—80	40—30	Ankstyvieji: Bizono, Majak, Peremoga, Gry- bovo ankstyvie- ji. Vidut. anks- tyvumo: Visų ge- riausi, Tobulybė
15—20	40	10—15	3					Saksa be pluošto,  Triumfas Baltija
15	6		1—1,5	V.10—15	ievai su- žydėjus	30	20	Drambliai, Karantano
1	25—30	išrelinus 15	2					Zieminiai juodi apvalūs

Daržovių pavadinimas	Žinios apie sėklas			S e		
	sėkla esti nor- malus daiggu- mo (metų)	sėklų kiekis 1 grame	dienių skaičius iki sėklų sudygimo	l a i k a s		v i e t a
				kalendori- nė data	pagal gyvo- sios gamtos fenogaires	
1	2	3	4	5	6	7
Ridikėliai . . . . .	4—5	120—130	3—7	II.15—IV.15 IV.5—X.15	nuo šalpus- nio sužydėji- mo	i inspektą i dirvą
Ropės . . . . .	4—5	300—600	4—6	IV.5—10 VI.25—VII.1	šalpusnui sužydėjus raugei sužydėjus	i dirvą
Salierai . . . . .	2—3	2000—2500	14—16	III.15—20		i inspektą
Griežčiai . . . . .	3—4	300—350	4—7	V.1—15		i dirvą
Svogūnai . . . . .	2	250	10—12	III.15—20 IV.5—10	šalpusnui sužydėjus	i inspektą i dirvą
Spinatai . . . . .	4—5	100—120	100—120	prieš žiemą XI.10—15 įvairiu metu, pavasari	nuo šalpus- nio sužydė- jimo	i dirvą
Zirniai . . . . .	5—6	3	5—8	IV.5—10	šalpusnui sužydėjus	i dirvą

J a			Sėklos įterpimo gylis cm	Sodinimas				Patariamos auginti veislės
sėklų kiekis g i 1 m <sup>2</sup>	atstumai			laikas		atstumai		
	tarp. ei- lių cm	eilėje cm		kalendori- nė data	pagal gyvo- sios gamtos fenogaires	tarp ei- lių cm	eilėje tarp augalų cm	
8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	10—15	išretinus 3—4	1—2					Vyšnia, Rubin, Kretingos, Vil- niaus
2	"	"	"					
1	27—30	išretinus 10	1—1,5					Petrovo
0,25			žemės pa- virš. sėk- los pri- spau- džiamos	V.10—15	ievai su- žydėjus	50	30	Alebastriniai. Prahos milžiniai
1—2	15		1—2	V.20—25	alyvoms sužy- dėjus	40	30	Krasnosielsko
15	6		1—1,5	V.10—15	ievai su- žydėjus	20	8—10	Lietuvos didieji
2	20	išretinus 8—10	1—2					Citau, Strigu- novo
6	20—25	2—3	2					
15—20	20—30	5	3—5					Nugalėtojas, To- mas Lakston, Žegalovo

**Kmynai** daugiausia renkami pievose, grioviuose, tačiau jų galima užsiauginti ir darže. Darže užaugintų kmynų sėklos žymiai stambesnės. Tai dvimečiai augalai. Jie sėjami gegužės mėnesį arba rudenį.

**Anyžių** daigai išauginami inspekte arba kambaryje dėžutėse. Į daržą sodinami gegužės viduryje. Galima tiesiog į daržą sėti ir anksti pavasarį. Anyžių sėklos sunoksta tik šiltą vasarą.

**Bazilikas** (dažnai vadinama kāmbarine mėta). Juos valstietės šeiminkės mėgsta auginti vazonėliuose kaip gėles. Daigai išauginami inspektuose arba kambaryje ir, praėjus šalnomis, sodinami į dirvą. Prieskoniams lapai nuskinami prieš žydėjimą. Jie tinka įvairiems padažams, sriuboms, paštetams.

**Pipirnę** (pipiržolę) galima visą žiemą auginti dėžutėse kambaryje, ir švelnius lapus naudoti salotoms. Darže auginamos pipirinės lapai naudojami kaip prieskoniai prie kitų salotų arba susmulkinti užbarstomi ant sumušinių.

**Kalendros** sėjamos tiesiog į daržą 25 centimetrų tarpueiliais. Prieskoniams naudojamos sėklos iš dalies gali pavaduoti kvepiančiuosius pipirus. Kalendrų sėklos dedamos į duoną, įvairias mėsas.

**Mairūnai** — labai kvapi prieskoninė žolė, tik dar mažai kur auginama. Sėklos subręsta, išauginus daigus kambaryje. Stiebas su visais lapais nupiaunamas prieš žydėjimą.

**Pipirmėtė** (šaltnėtė) auginama darželiuose kaip dekoratyvinis augalas. Prieskoniams naudojami lapai, kurie nupiaunami drauge su stiebu prieš žydėjimą. Jie dedami į varškės valgius ir arbatą.

Galima paminėti dar daug žolių, kurios naudojamos kaip prieskoniai. Išdžiovinti šalavijų lapai dedami į mėsos kepinius, silkės patiekalus; žydėjimo metu nupiauti ir išdžiovinti čiobrelių lapai dedami į dešras, padažus, pupelių bei žirnių sriubas. Iki žydėjimo nuskintais šviežiais ir džiovintais juozažolės (izupo) lapais paskaninamos įvairios salotos, padažai, varškės valgiai.

Prieskoninių žolių lapus reikia džiovinti pavėsyje, nes saulėje džiovinami nustoja kvapo. Džiovinti lapai laikomi sandariuose induose.

## Daržovių priežiūra

Daržovių priežiūros darbai yra: dirvos purenimas, piktžolių naikinimas, mulčiavimas, retinimas, kaupimas, laistymas, papildomasis tręšimas ir kova su ligomis bei kenkėjais.

Be šių pagrindinių priežiūros darbų, yra dar ir specifinių — atskiroms daržovėms būtinų, pavyzdžiui, pomidorų atžalų genėjimas, svogūnų treniravimas ir kt.

**Purenimas.** Lietui palijus, sunkesnės dirvos paviršiuje susidaro plutelė. Jai esant iš dirvos greičiau garuoja drėgmė ir į dirvą sunkiau patenka šaknims reikalingas oras. Prieš sėklų sudygimą susidariusi plutelė trukdo daigams prasiskverbti, o dalis silpnesnių daigų ir visai žūva. Todėl dirvos plutelę reikia ardyti, kol ji dar neperdžiūvusi. Prieš daržovėms sudygstant susidariusią plutelę reikia ardyti labai atsargiai, ypač kai sėklos jau esti išleidusios daigelius. Tokiu atveju plutelę galima suardyti grėbliu arba vinių (be galvučių) prikalinētu lengvu voleliu. Purenama grėblį ar volelį traukiant skersai eilučių.

Daržovių augimo metu dirva purenama keletą kartų. Tarpueiliai purenami kiek giliau, bet prie pat augalų — sekliu.

**Piktžolių naikinimas.** Piktžoles reikia pradėti naikinti dar prieš daržovėms sudygstant ir visą augimo laikotarpį. Ravint bei purenant geriausia ir naudingiausia sunaikinti jaunos piktžolių daigus. Reikia naikinti ne tik daržovėmis apsodintame plote augančias piktžoles, bet ir nuo takų, kelių bei daržo pakraščių, kad jų subrendusios sėklos ne užterštų daržo dirvos.

**Mulčiavimas.** Mulčiuota dirva, tai yra pridengta 3—4 centimetru durpių ar puvenų sluoksniu, mažiau išgarina drėgmės, be to, paviršiuje nesusidaro plutelė, ne taip auga piktžolės, ir temperatūros svyravimai joje esti mažesni. Visa tai gerai veikia daržovių derlių. Vis dėlto mulčiuoti reikia tik priesmėlio ir priemolio dirvas, nes sunkiose dirvose mulčiavimas padidina drėgmę, ir daržovės menkliau uždera.

**Retinimas.** Norint apsitrausti nuo kenkėjų ir nepalankaus oro, šakniavaisinės daržovės (svogūnai ir kitos) visada pasėjamos tankiau, negu tame plote turi augti. Todėl minėtas daržoves reikia laiku išretinti, nes pavėluotas retinimas sumažina derlių.



Pirmą kartą retinama kartu išravint piktžoles eilutėse. Retinant pašalinami silpnesni augalai; stambesni paliekami, be to, atsodinamos tuščios vietos. Tačiau morkų, petražolių atsodinti negalima, nes šių daržovių daigai neprigyja.

**Kaupimas.** Kai kurios daržovės, pavyzdžiui, kopūstai, pomidorai, agurkai, moliūgai, iš apkauptos stiebo dalies išleidžia pridėtines šaknis. Padaugėjus šaknų, augalai geriau apsirūpina maisto medžiagomis, ir dėl to žymiai padidėja derlius. Daržovės kaupiamos po lietaus arba palaisčius.

**Laistymas.** Daržovių derlingumui labai didelę reikšmę turi laistymas. Kai dirva sausa, daržoves reikia gausiai laistyti. Jos pasinaudoja drėgme, kuri permerkia dirvą ne sekliu kaip 5—8 centimetrų gilumu.

**Papildomasis tręšimas.** Papildomajam tręšimui labai tinka organinių trąšų skiediniai: srutų (srutos atskiedžiamos 4—5 dalimis vandens), karvių išmatų (išmatos atskiedžiamos 8 dalimis vandens) ir paukščių išmatų skiediniai (išmatos atskiedžiamos 10—12 dalių vandens). Dešimčiai litrų minėtų skiedinių naudinga pridėti 40—60 gramų superfosfato. Atskiestomis organinėmis trąšomis bei ištirpintomis mineralinėmis trąšomis geriau augalus tręšti po lietaus bei po laistymo. Sausros metu augalai greičiau pasinaudoja skystomis trąšomis, negu sausomis mineralinėmis.

Trąšų skiedinį naudingiausia išpilti į 6—8 centimetrų gylio vagutes, padarytas 10—15 centimetrų nuo augalų. Patręšus, grioveliai tuojau užžeriami.

Vienam pomidorui, kopūstui pilama pusė-vienas litras trąšų skiedinio. Tręšiant šakniavaisines ar kitas eilėmis auginamas daržoves, 10 litrų skiedinio patręšiama 15—30 išilginių metrų. Tręšimo metu skiediniu aplietus augalų lapus reikia nuplauti švariu vandeniu.

Sausomis mineralinėmis trąšomis patariama tręšti po lietaus, į 1 kvadratinį metrą beriant po 10—20 gramų amonio salietros ir kalio druskos bei 30—40 gramų superfosfato.

Vasarą daržoves naudinga tris kartus papildomai patręšti. Pirmą kartą, praėjus 10—15 dienų po sudygimo arba po daigų pasodinimo, tręšiama azoto trąšomis, antrą kartą, praėjus 10—15 dienų po pirmojo patręšimo,— azoto, fosforo ir kalio trąšomis, ir trečią kartą prieš gūžių, šakniagumbių, svogūnų bei vaisių vystymąsi visos daržovės, išskyrus

kopūstus, daugiau fosforo ir kalio trąšomis, kurios padidina šakniavaisinių daržovių laikymosi patvarumą, o vaisinių — vaisių formavimąsi ir nokimą. Kopūstus reikia gausiau tręšti azoto trąšomis.

### Kova su ligomis bei kenkėjais

Daugumas daržovių ligų plinta per sėklą, todėl ją reikia sėti tik beicuotą. Viena iš svarbiausių kovos priemonių su ligomis bei kenkėjais yra laikytis tikslios sėjomainos ir tinkamai dirbti daržo dirvą. Be to, prieš ligas ir kenkėjus naudojami įvairūs chemikalai. Pastarųjų imama toks kiekis, kad sunaikintų ligas bei kenkėjus ir nepakenktų daržovėms.

Kopūstų, ropių, ridikų, ridikėlių, griežčių daigus puola maži juodi su šviesia juostele per nugarą vabaliukai — spragės. Saugant nuo spragių, daigai dulkinami DDT arba heksachloranu.

Minėtų daržovių daigams labai pavojingos ir kopūstinės musės lervos, kurios daigo stiebelį apgraužia prie pat žemės, dėl to augimas susilpnėja, o kai kurie daigai net visai žūva.

Nuo kopūstinės musės apsisaugoma dulkinant augalus DDT, heksachloranu arba naftalinu.

Pamačius skraidant kopūstinio baltuko ir pelėdgalvio drugius, kas savaitė būtinai reikia apžiūrėti kopūstų lapų apačią ir sutraiškyti rastus krūvelėmis sudėtus geltonus kiaušinėlius. Pavėlavus sunaikinti kiaušinėlius, tenka surinkti vikšrus. Jei kopūstai bus naudojami ne anksčiau kaip po vieno-pusanthro mėnesio, vikšrus galima sunaikinti, apdulkinant augalus DDT milteliais (1 kvadratiniam metrui — du-pustrečio gramo).

Iš grybinių ligų reikia paminėti šaknų gumbą, kuris išsivysto ant kopūstų, ropių, ridikų, griežčių šaknų. Pagrindinė kovos priemonė — kalkinti dirvą ir 4—5 metus minėtų daržovių neauginti toje daržo vietoje, kur buvo pastebėta liga.

Svogūnų derliui labai pavojingas kenkėjas — svogūninės musės lervos, kurios įsigrauzia į svogūną. Norint daržoves apsaugoti nuo šio kenkėjo, prieš sodinimą daigus, sėjinukus arba ropeles reikia apdulinti DDT milteliais, o vėliau kas 7—10 dienų dirvą aplink svogūnus apdulinti DDT, heksachloranu arba naftalinu.

Iš ligų svogūnams daug žalos padaro netikroji miltligė, kurios apnikti laiškai esti lyg pelenais apipilti. Kovai prieš šią ligą svogūnai purkščiami 1 procento Bordo skysčiu arba dulkinami preparatu AB.

Žirnių, pupelių ankštis puola deguliai (ant ankščių juodos įdubusios dėmelės). Saugant nuo degulių, daržovės purkščiamos 1 procento Bordo skysčiu.

Prieš įvairias pomidorų lapų ir vaisių ligas daržovės purkščiamos 2—3 kartus 1 procento Bordo skiediniu.

Kaip laikyti ir naudoti chemikalus, nurodyta skyrelyje «Ką reikia žinoti apie kai kuriuos chemikalus» (75 psl.).

### Derliaus nuėmimas ir laikymas

Vasarą vartojamų daržovių derlius nuimamas pasirinktinai, tai yra imami geriausiai išsivystę augalai arba skynimui priaugę vaisiai, o silpnesni paliekami augti, pavyzdžiui, salotų išpiaunamos stambiausios gūžės, morkų raunamos stambiausios šaknys, skinami suaugę agurkai bei pradėję nokti pomidorai.

Spīnatus reikia sunaudoti prieš susiformuojant žiedynams, nes vėliau jų lapai sukietėja.

Žirniai, šparaginės pupelės skinamos, kol jų grūdai esti žali, nesukietėję.

Agurkus, priklausomai nuo veislės ankstyvumo, reikia surinkti kasdien arba kas 2—3 dienas. Rauginimui agurkai renkami du kartus per savaitę. Peraugę jie netinka nei salotoms, nei rauginimui.

Pomidorus reikia skinti pradėjus keistis spalvai (rausvėti) ir baigti nokinti šiltoje (18—20 laipsnių) patalpoje. Juos visiškai nokinant ant krūmo, gaunamas mažesnis derlius.

Visus agurkus ir pomidorus reikia baigti rinkti prieš šalnas, nes šalnų paliesti vaisiai nebetinka naudojimui.

Visos vasarą vartojamos daržovės nuimamos rytą.

Vėlyvosios daržovės, skirtos žiemai, nuimamos giedrią dieną vidurdienį arba po pietų.

Svogūnai raunami, kai jų laiškai pradeda džiūti, o lukštai pagelsvėja. Jei rugpiūčio viduryje svogūnų laiškai dar esti žali, brendimui pagreitinti.

ti jie prilenkiami. Svogūnus reikia nuimti ne vėliau kaip rugsėjo pradžioje.

Jeį oras giedras, nuimtus svogūnus naudinga kelias dienas padžiointi lauke. Nesubrendusius išdžiovintus svogūnus reikia sunaudoti rudenį, nes jie laikymui netinka.

Išdžiovinti svogūnai supinami į pynes ar supilami į retus maišus ir laikomi sausoje, vėsioje (2—4 laipsnių šilumos) patalpoje.

Ankstyvosios bulvės pradamos kasti, bulvienojams pradėjus gelsti. Vėlyvosios bulvės kasamos antrojoje rugsėjo pusėje.

Šakniavaisinės daržovės nuimamos prieš didesnes šalnas. Pirmiausia nuimami burokėliai, paskui morkos, ropės, ridikai, griežčiai, petražolės ir salierai. Nukastų šakniavaisinių daržovių lapai nupiaunami. Žiemai daržovės atrenkamos sveikos, mechaniškai ir ligų bei kenkėjų nesužalotos šaknys. Jei nukastos šakniavaisinės daržovės esti labai drėgnos, purvinos, tai, paskleidus plonu sluoksniu, jas reikia apdžiovinti lauke, tačiau ne per daug ilgai, kad neapvystų šaknys. Apvytusios šaknys blogiau laikosi.

Ankstyvieji kopūstai vartojami vasarą. Pirmosios gūžės piaunamos tada, kai esti pusės kilogramo svorio.

Vėlyvieji kopūstai nuimami antrojoje spalio pusėje. Tos gūžės, kurios bus skirtos laikyti per žiemą šviežios, atrenkamos labai kietos. Jos raunamos su šaknimis, ir ant gūžių paliekami glaudžiai jas gaubią 2—3 žali lapai. Rauginimui skirti kopūstai piaunami be skrotelinių lapų, tačiau vis dėlto ant gūžės paliekami žali lapai, kurie saugo ją nuo mechaniškų sužalojimų.

**Daržovių laikymas.** Tinkamai maitinama šeima žiemą suvartoja ne mažiau daržovių kaip vasarą ir rudenį.

Geram daržovių laikymuisi per žiemą lemiamos reikšmės turi: pirma, jų nuėmimas laiku (ne per anksti ir ne per vėlai); antra, jų subrendimo laipsnis (peraugusios blogai laikosi); trečia, krituliai ir tręšimas (augimo laikotarpiu daug kritulių gavusios daržovės, taip pat ir gausiai patręštos azoto trąšomis, blogai laikosi); ketvirta, sveikų daržovių atrinkimas; penkta, patalpos (rūsys), kur laikomos daržovės, oro temperatūra (ji turi būti ne aukštesnė kaip 1—3 laipsniai šilumos) ir oro drėgmė (jos turi būti 80—90 procentų).

Rūsi, kuriame bus laikomos daržovės, ne vėliau kaip mėnesį prieš jų sudėjimą reikia išvalyti, išdezinjekuoti ir išbaltinti.

Šakniavaisinės daržovės rūsyje laikomos rietuvėse, susluoksniuotos su smėliu. Daržovėms sluoksniuoti kasmet naudojamas šviežias smėlis. Kopūstų gūžės rūsyje paprastai laikomos tvarkingai pakabintos arba sudintos smėlyje.

Rūsyje galima išlaikyti visas daržoves, išskyrus svogūnus, kuriems reikia sauso oro.

Rudenį, kol oras esti šiltas, rūsys vėdinamas naktį. Rūsyje, jei oras per sausas, statomi indai su vandeniu.

Seimininkės, kurios rūsių neturi arba kurių po gyvenamaisiais namais įrengti rūšiai esti per sausi ir per šilti (juose daržovės vysta ir blogai laikosi), daržoves žiemai gali laikyti kaupė.

Darže kaupui vieta parenkama kiek aukštesnė, kad rudenį ar pavasarį neužlietų vanduo. Kaupas daromas ne platesnis kaip vienas metras ar metras dvidešimt centimetrų. Daržovės dedamos ne aukštesniu kaip 60—70 centimetrų sluoksniu. Kaupas kraunamas pagal reikalą.

Išilgai kaupo, apačioje dedamas stogelio pavidalo vėdintuvas, kuris kas trys metrai sujungiamas su kaminėliais.

Į kaupą daržovės dedamos spalio pabaigoje. Kaupuose laikomos šakniavaisinės daržovės ir kopūstai (gūžės su kotais). Visos šakniavaisinės daržovės kaupuose gerai išsilaiko susluoksniuotos su smėliu arba su durpėmis. Kopūstai sluoksniuojami su smėliu trimis eilėmis.

Daržoves kraunant, į kaupą įdedamas (iš šono) medinis 4—5 centimetrų skersmens vamzdelis, į kurį įleidžiamas termometras kaupo oro temperatūrai stebėti.

Daržoves sudėjus, kaupas apkasamas 10—15 centimetrų smėlio arba daržo žemės sluoksniu. Oro temperatūrai nukritus iki 4—5 laipsnių šalčio, kaupas dengiamas 20—25 centimetrų suslėgtų šiaudų sluoksniu ir apkasamas 20—25 centimetrų žemių sluoksniu.

Kai kaupė oro temperatūra nukrinta iki 1—2 laipsnių šilumos, kaminėliai užkemšami. Žiemą, oro temperatūrai pakilus iki 5—6 laipsnių šilumos, kaminėliai kelioms valandoms atkemšami. Kaupė oro temperatūrai nukritus iki 1 laipsnio šalčio, kaupą reikia apdengti mėšlu arba apkasti sniegu.



## GYVENAMOJO NAMO PLANAVIMAS IR ĮRENGIMAS

Kolūkiečiai jau nebenori gyventi senoviškuose namuose, kuriuose visa šeima dažniausiai turėdavo sutilpti viename kambaryje, miegoti po kelis vienoje lovoje. Tokiuose namuose trūkdavo šviesos, oro, erdvės. Dabar, nuolat kylant mūsų šalies darbo žmonių gerovei, kiekviena šeima savo gyvenamąją aplinką gali kuo tinkamiausiai sutvarkyti.

Kiekvienas naujai statomas gyvenamasis namas tiek mieste, tiek kaime turi būti erdvus, šviesus ir patogus. Dėl kai kurių skirtingų, palyginti su miestu, kolūkinio kaimo gyvenimo sąlygų ir nevienodų galimybių aprūpinti visais techniniais įrengimais kolūkiečių gyvenamieji namai turi būti planuojami kiek kitaip, negu miesto. Kolūkiečio gyvenamojo namo patalpų planavimas priklauso nuo šeimos buties, kurioje dar daug vietos užima asmeninio naudojimo gyvulių priežiūra ir darbai sodybiniame sklype, todėl kolūkiečiui skirtame name, be gyvenamųjų kambarių, didelį plotą užima įvairios pagalbinės patalpos.

Namo dydis turi būti nustatomas atskirai kiekvienai šeimai pagal jos narių skaičių ir higienos reikalavimus: vienam asmeniui skiriama 9 kvadratiniai metrai gyvenamojo ploto ir ne mažiau kaip 25 kubiniai metrai tūrio. Kolūkiečio gyvenamąjį namą geriausia daryti kvadrato arba artilimos kvadratui formos. Taip sumažinamas išorinių sienų plotas, pro kurias daugiausia atšąla kambariai. Vadinasi, kvadrato formos name bus sutaupoma nemaža kuro.

Kolūkiniame kaime reikia vengti pasenusio gyvenimo būdo, kai viename kambaryje būdavo susikimšusi visa valstiečio šeima, o kitomis patalpomis maža tebūdavo naudojama. Dabar kambarių plotus stengiamasi apvienodinti ir padidinti jų skaičių iki tiek, kad vienoje patalpoje vidutiniškai gyventų ne daugiau kaip du asmenys. Taigi, penkių aštuonių asmenų šeimai reikia numatyti name maždaug keturis penkis kambarius. Kadangi namo ploto labai plėsti nepatariama, o dažniausiai net negalima (dėl riboto sodybos pločio), tai mūsų sąlygomis kambarių skaičių galima padidinti, įrengiant gyvenamas patalpas pastogėje.

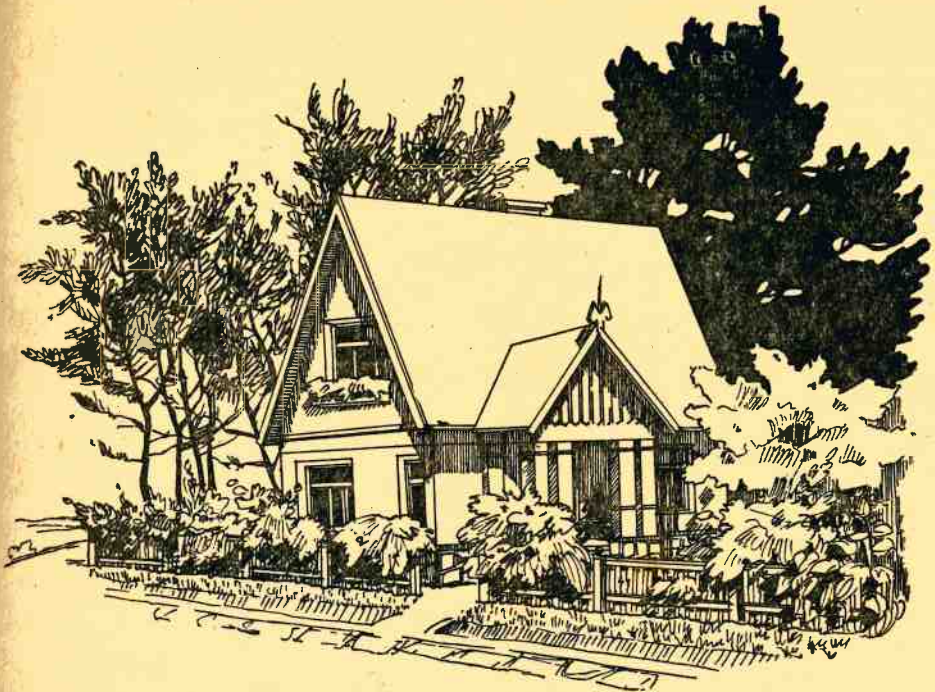
Kiekviename naujame kolūkiečio gyvenamajame name turi būti šios patalpų grupės: 1) gyvenamieji kambariai, 2) virtuvė su sandėliukais, išvietė ir prausykla ir 3) pagalbinės patalpos (priebutis, priemenė). Kad tokia name tikrai būtų patogų gyventi, reikia nustatyti gerą atskirų

kambarių dydį, aukštį, patogiai juos išdėstyti vienas kito ir saulės apšvietimo atžvilgiais (30 pav.). Kadangi visi kambariai turi savo paskirtį, tai jie daromi nevienodo dydžio, tačiau per didelis skirtumas tarp kambarių plotų nepageidaujamas. Pavyzdžiui, jei 8—10 kvadratinų metrų ir 2,8 metro aukščio kambarys atrodo normaliai, tai tokio pat aukščio bet 18—20 kvadratinų metrų kambarys atrodys jau per žemas. Patogumo atžvilgiu labai svarbu, kad būtų geras gyvenamųjų kambarių ryšys su pagalbinėmis patalpomis ir kiemu bei gatve, todėl dažnai namas daromas su dviem įėjimais: vienu (ūkiniu) iš kiemo į priemenę ir virtuvę, kitu (paradiniu) iš gatvės pusės į priebutį, prieškambarį ir darbo kambarį ar svetainę (31 pav.).

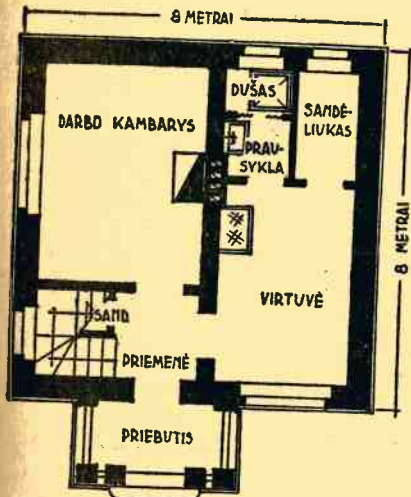
Darbo kambarys yra didžiausias (16—22 kvadratinų metrų), nes dažniausiai jame susirenka visa šeima. Siame kambaryje dirbama, valgoma, kai kada ilsimasi ir vaišinami svečiai, jei nėra tam atskiros patalpos — svetainės. Pageidaujama darbo kambarį įrengti su dideliais plačiais langais į pietus ar pietryčius ir būtinai į gatvę, be to, netoli paradinio įėjimo.

Svetainę pageidaujama įrengti tik tuomet, kai name yra ne mažiau kaip keturi kambariai. Jokių būdu šio kambario nereikia skirti vien tik svečiams. Nėra prasmės įrengtą gražiausią kambarį laikyti tuščią, laikant atvykstančio svečio — pirmiausia juo turi naudotis šeima. Svetainėje priiminėjami svečiai, ilsimasi ir valgoma. Todėl tai turi būti jaukiausias ir puošniausias kambarys. Pro jo langą turėtų matytis vešlus sodas ar gėlių darželis. Svetainėje gali būti dvi durys: vienos prie pat paradinio įėjimo, kitos — į virtuvę. Kai kada svetainė įrengiama viename iš pastogės kambarių. Svetainė gali būti nuo 12 iki 15 kvadratinų metrų ploto.

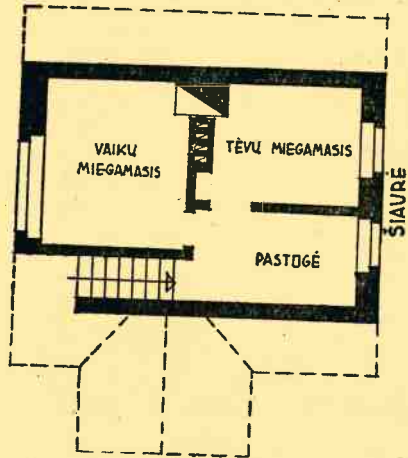
Miegamųjų kambarių turi būti ne mažiau kaip du — vienas suaugusiems, kitas vaikams. Įrengus miegamuosius pastogėje, šis klausimas išsprendžiamas gana lengvai. Suaugusiųjų — tėvų miegamąjį geriausia daryti pirmajame aukšte, šalia darbo kambario, kai kada galima net darbo kambariame numatyti specialią ištrauką lovoms (žr. 31 pav.). Suaugusių vaikų miegamieji, atskirai mergaitėms ir berniukams, numatomi pastogėje. Kadangi miegamieji kambariai reikalingi dažniausiai tik naktį, tai juos reikia daryti ne tokius didelius, pavyzdžiui, tėvų miegamasis gali būti 8—10 kvadratinų metrų, vaikų — 10—12 kvadratinų metrų. Miegamiesiems reikėtų skirti ramiausią namo kampą, geriausia



A



B

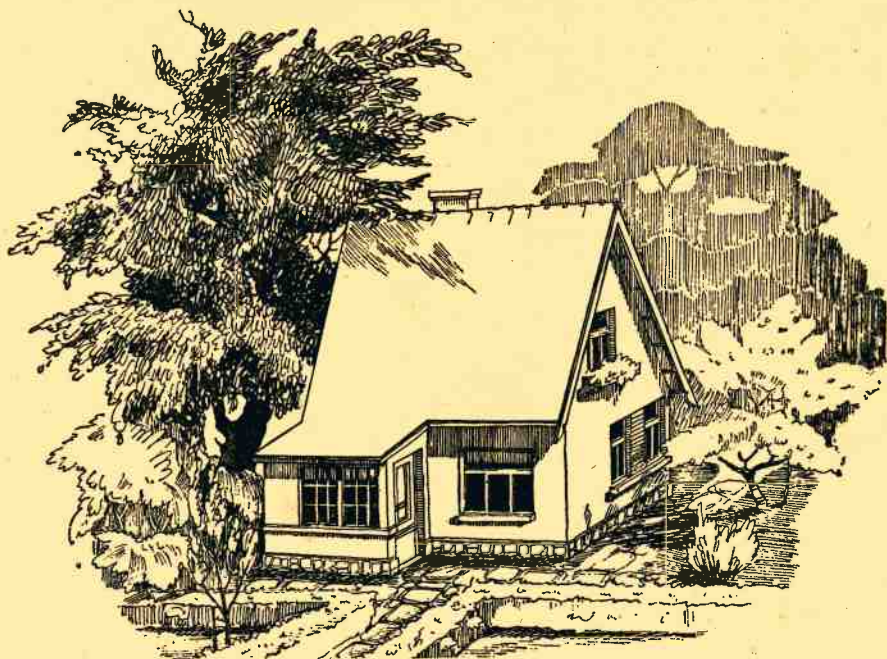


DIRMOJO AUKŠTO PLANAS

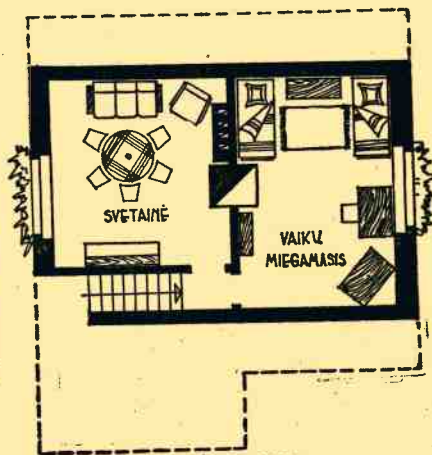
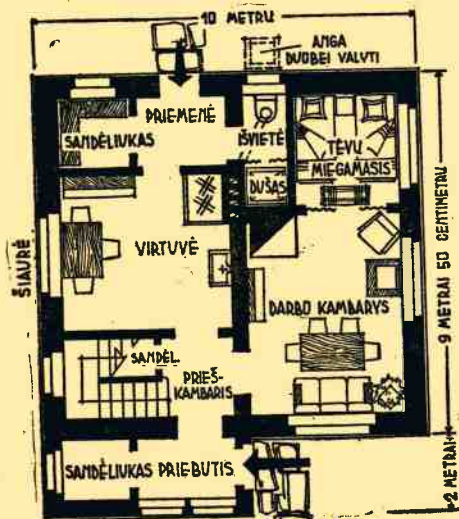
PASTOGĒS PLANAS

30 pav. Gyvenamasis namas su vienu jėjimu:  
A — bendras namo vaizdas, B — planai





A



B

31 pav. Gyvenamasis namas su diviem iĕjimais:  
 A — bendras namo vaizdas, B — planai

langu į rytus ar pietryčius, kad ir į jį pažvelgtų saulė, bet ne per daug prikaitintų, ypač vakare.

Virtuvė gali būti kartu ir valgomasis, o tai daug patogiau šeimininkei, nes nereikia nešioti valgių kasdien po keletą kartų į kitus kambarius. Virtuvė dažniausiai daroma prie ūkinio įėjimo, langu į kiemą ir į šiaurę ar šiaurės-vakarų. Virtuvė turi būti tvarkingiausia ir higieniškausia patalpa name. Ji paprastai daroma 10—14 kvadratinių metrų dydžio.

Išplanavus šiuos pagrindinius kambarius, visas likusis namo plotas skiriamas įvairioms pagalbinėms patalpoms.

Priemenė turi būti pagrindinė jungiamoji beveik visų gyvenamųjų kambarių patalpa. Labai dažnai kolūkiečiams siūlomuose tipiniuose gyvenamųjų namų projektuose numatytos per mažos priemenės. Kaip parodo praktika, šia patalpa ne vien pereinama iš lauko į virtuvę ar gyvenamuosius kambarius, joje dažnai yra laiptai į pastogę, durys į virtuvę, lauką, kai kada net į darbo kambarį. Labai higieniška ir patogų viršutinius rūbus palikti priemenėje, šiam reikalui padarytoje spintoje ar sandėliuke. Priemenė turi būti pakankamai šviesi ir erdvi (apie 4—8 kvadratinius metrus).

Priebutis (veranda arba «gonkos») labai mėgstamas Lietuvos kaime. Šios tradicijos nereikia atsisakyti ir dabar, juo labiau, kad priebutis yra labai reikalingas. Pirmiausia, tai jauki vieta pailsėti beveik pačioje gamtoje, vasarą čia gana malonu valgyti. Iš kitos pusės, atviras ar įstiklintas priebutis labai papuošia namą ir tarsi praplečia jį toliau į sodybą. Atsuktas į gatvės pusę ir dailiai apsuptas žalumynų, jis pagražina gatvę. Kadangi priebutyje dažniausiai ilsimasi, tai geriausia jį pristatyti namo pietinėje ar pietryčių pusėje.

Apsipratę savo namų aplinkoje, mes gana dažnai net nepastebime, kad joje seniai laikas kai ką patobulinti, arba kai kada tiesiog mums trūksta paprasčiausio ryžtingumo, prisirengimo ar išradingumo.

Nors kolūkiečių gyvenamieji namai šiuo metu daugiausia statomi pagal architektų ir inžinierių iš anksto paruoštus tipinius projektus, bet kartais šie projektai esti ne visai vykę, padaryti neįsigilinusių į kolūkiečių buities sąlygas žmonių. Kolūkiečio gyvenamajame name negalima sumenkinti pagalbinių patalpų reikšmės. Dažnai dėl per mažo skaičiaus sandėliukų arba per mažo jų ploto esti taip, kad sodybiniame sklype naudojamais daiktais užgriozdinamas gyvenamasis plotas arba virtuvėje ir kituose



kambariuose dirbami tokie darbai, kurie higieniniu atžvilgiu yra čia nepageidaujami (prausiamasi, skalbiama ir t. t.).

Prie virtuvės reikia įrengti 3—4 kvadratinų metrų kambarėlį, kuriame būtų galima praustis, skalbti. Tuo būdu sumažėtų virtuvėje garų ir drėgmės. Įėjimą į jį būtų galima daryti arba tiesiog iš virtuvės, arba iš priemenės. Kolūkiui įsirengus vandentiekį, šį kambariuką būtų galima paversti dušo patalpa arba išviete. Beveik visuose kolūkiečio gyvenamojo namo tipiniuose projektuose numatomos vonios, kurios čia tik užima labai daug vietos. Kaimo sąlygomis daug tiksliau įsirengti dušą, kuris žymiai pigesnis, užima daug mažiau vietos ir higieniniu atžvilgiu geresnis už vonią.

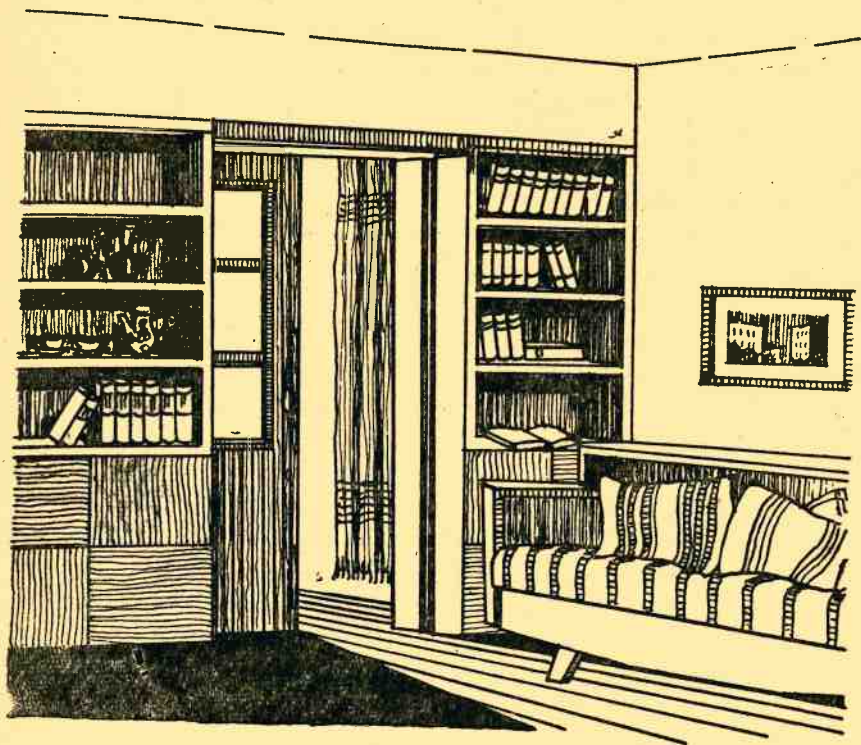
Prie virtuvės būtinai reikia numatyti nedidelį (1,5—3 kvadratinų metrų) sandėliuką įvairiems virtuvės ir ūkio įrankiams, indams ir maistoms sudėti. Ši patalpa gali būti tamsi.

Maistui ir daržovėms laikyti po priemene arba virtuve galima įrengti nedidelį rūšį, į kurį būtų patenkama pro uždengiamą angą virtuvės ar priemenės grindyse. Rūsys gali būti neaukštas — maždaug metro šešiasdešimt—metro aštuoniasdešimt centimetrų aukščio.

Šiuo metu miesto gyvenamuosiuose namuose pradėta daryti sienose spintas, skirtas rūbams, indams, knygoms ir kitiems daiktams sudėti. Naudojant šias spintas, galima sutaupyti kambarių plotą ir kubatūrą. Į tokias spintas miegamajame, gyvenamajame kambariulyje, priemenėje ir virtuvėje galima labai patogiai sudėti įvairiausių daiktus. Tuo būdu nereikės kambarių užgriozdinti didelėmis kilnojamomis spintomis, kurios labai nepageidaujamos higienos atžvilgiu: ant jų ir po jomis susikaupia daugybė dulkių, kurias gana sunku išvalyti. Be to, sienose įrengiamos spintos 2—3 kartus pigiau kaštuoja, negu didelės kilnojamosios spintos. Spintas sienose nesunkiai gali pasidaryti patys namo šeimininkai.

Sienose daromos spintos gali būti dviejų rūšių: spintos, įrengtos sienoje paliktame įdubime (žr. 37 pav.), ir laisvai pastatytos spintos-pertvaros, kuriomis atskiriamas vienas kambarys nuo kito (32 pav.). Daug patogesnės yra spintos-pertvaros, kurios yra gana talpios, nes galima naudoti abi jų puses. Pavyzdžiui, tarp dviejų miegamųjų arba tarp miegamojo ir darbo kambario galima padaryti pertvarą-spintą, atvirą į abu kambarius ir naudojamą rūbams ir baltiniams sudėti, arba darbo kambariulyje — knygoms, o miegamajame — baltiniams laikyti. Spintą svetainė-

je galima naudoti indams sudėti. Spintos-pertvaros daromos iki 60 centimetrų gylio, perskiriamos plona medine pertvarėle ir iš vidaus nudažomos aliejiniais dažais. Jose padaromos įvairaus aukščio lentynos ir stalčiai. Spintose kartais galima paslėpti net atlenkiamus ar ištraukiamus stalus, lovas (žr. 37 pav.).



32 pav. Spintos-pertvaros (indams ir knygoms)

Kad kambarys būtų patogus ir jaukus, reikia, kad jo durys ir langai būtų tinkamoje vietoje, reikalingo dydžio ir gražios formos. Kad kambarys būtų šviesus, langų ploto santykis su kambario plotu turi būti ne mažesnis kaip 1:8, pavyzdžiui, jei darbo kambario grindų plotas yra 20 kvadratinųjų metrų, tai langai turi užimti ne mažiau kaip pusterčio kvadratinio metro. Ne mažiau svarbu taip pat ir skoningai apipavidalinti kambarių sienas, kurių didžiausias plotas visą laiką esti prieš akis. Sienas

galima klijuoti popieriniais apmušalais arba dažyti kalkiniais, klijiniais ir aliejiniais dažais.

Aplinkui esančių daiktų spalva labai veikia žmogaus nuotaiką, net jo savijautą; kai kurios per ryškios spalvos erzina akis, kitos nuteikia žmogų ramiai, dar kitos jį džiugina. Kambario sienų spalva parenkama atsižvelgiant į tai, kiek tą kambarį apšviečia saulė, kokio jis dydžio ir kokia jo paskirtis. Kuo mažiau į kambarį pakliūva šviesos, tuo šviesesnėmis ir šiltesnėmis spalvomis reikia dažyti sienas (šviesiai žalsva, melsva, gelsva ar rausva). Jei kambarys yra pietų pusėje ir visą dieną apšviestas saulės, sienos gali būti truputį tamsesnių ir šaltesnių spalvų (žalia, violetinė, mėlyna). Lubos visada dažomos baltais arba vos vos žydrais ir gelsvais kalkiniais dažais.

Mažam kambariui geriau tinka melsvas ar žydras atspalvis, kuris lyg ir padidina, tarsi praplečia sienas. Didelį kambarį lyg ir sumažina rausvai gelsvas sienų atspalvis.

Viena spalva nudažytas sienas galima papuošti lygių, ramių spalvų raštais, tačiau reikia vengti margumo, kuris, kasdien matomas, greitai įkyri. Gražiai atrodo smulkaus piešinio tinkleliai, nudažyti ritinėliu bronzine vos matoma spalva, tačiau labiausiai sienas puošia vertikalios lietuviškų raštų juostos, kurios lyg ir paaukština kambarį. Neskoningai atrodo kambarys, kurio sienos ar lubos ištapytos didelėmis neaiškaus piešinio gėlėmis ir ryškiomis juostomis. Toks kambarys atrodo mažas, ankštas ir nejaukus.

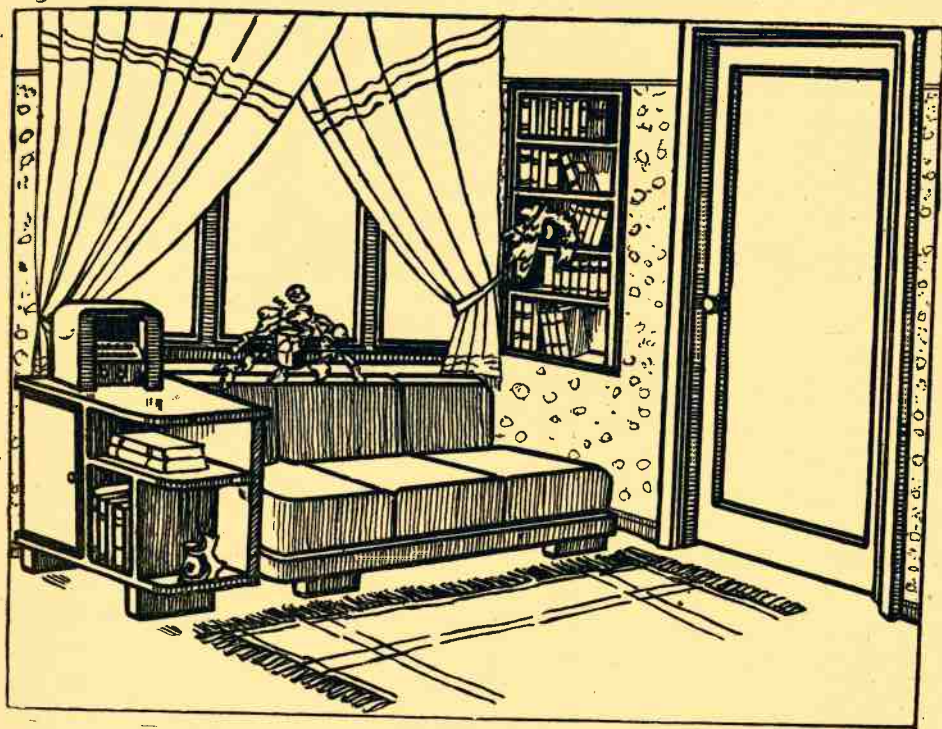
Virtuvės, kambarėlio-prausyklos ir išvietės sienos iki pusantro metro aukščio dažomos aliejiniais dažais (tokias jas galima nuolatos nuplauti). Virtuvę reikia dažyti šviesiomis (balta arba gelsva) spalvomis, nes kuo ji šviesesnė, tuo tvarkingiau atrodo.

Labai tvarkingai atrodo kambarys, kurio grindys nudažytos aliejiniais dažais ir nuolatos vaškuojamos arba tepamos specialiu tepalu, blizginamos.

Kambario sienų spalva ir raštas turi gražiai derintis su visu kambario apstatymu: baldais, užtiesalais, paveikslais ir kitais daiktais. Todėl prieš dažant vieną ar kitą kambarį, reikia gerai apgalvoti, kokius daiktus čia numatoma laikyti. Kambarių jaukumas daug priklauso nuo baldų. Baldai statomi tik tie, kurie tikrai tame kambaryje reikalingi. Atskirų kambarių baldai turi derintis savo forma, medžiaga, apdaila ir



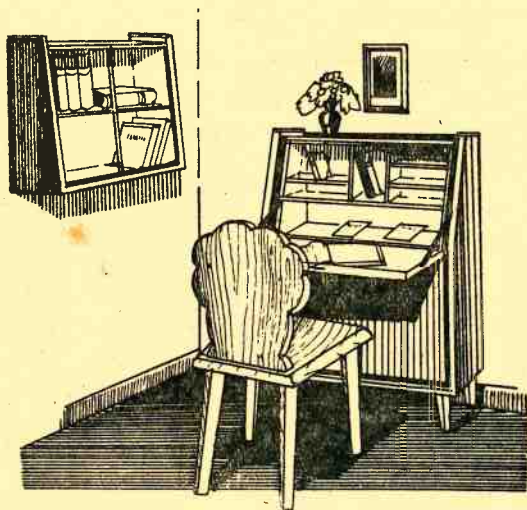
spalva. Žinoma, nedera kambarį apstatyti griežtai vienos spalvos ir vienos formų daiktais, nes toks kambarys greitai pasidarys nuobodus ir prastas. Pravartu baldus pajvairinti, pastatant kokį vieną daiktą šiek tiek ryškesnio atspalvio ar sudėtingesnės formos (pavyzdžiui, kambaryje, apstatytame šviesiais baldais, galima pastatyti didelį sunkų tamsios spalvos minkštasuolį poilsiui).



33 pav. Kampas poilsiui darbo kambaryje

Kambarius reikia taip apstatyti, kad užtektų vietos laisvai vaikščioti ir būtų patogų baldais naudotis. Baldus reikia taip statyti, kad iš karto būtų aiški kambario paskirtis. Pavyzdžiui, darbo kambaryje geriausia vietoje statomas stalas su kėdėmis aplinkui, netoli jo — knygų lentyna ar spinta, minkštasuolis, staliukas radijui, vienas kitas gėlių vazonas. Tuo būdu darbo kambaryje bus lyg atskiri kampeliai darbui, poilsiui,

vaikams (33 ir 34 pav.). Miegamajame turės būti lovos, kelios kėdės ir nedidelis staliukas ar žema spintelė. Drabužiams spintas patogiau ir praktiškiau padaryti miegamojo sienose. Šiaip miegamuosiuose nepatariama laikyti jokios mantos, ypač batų, nešvarių baltinių ir knygų.



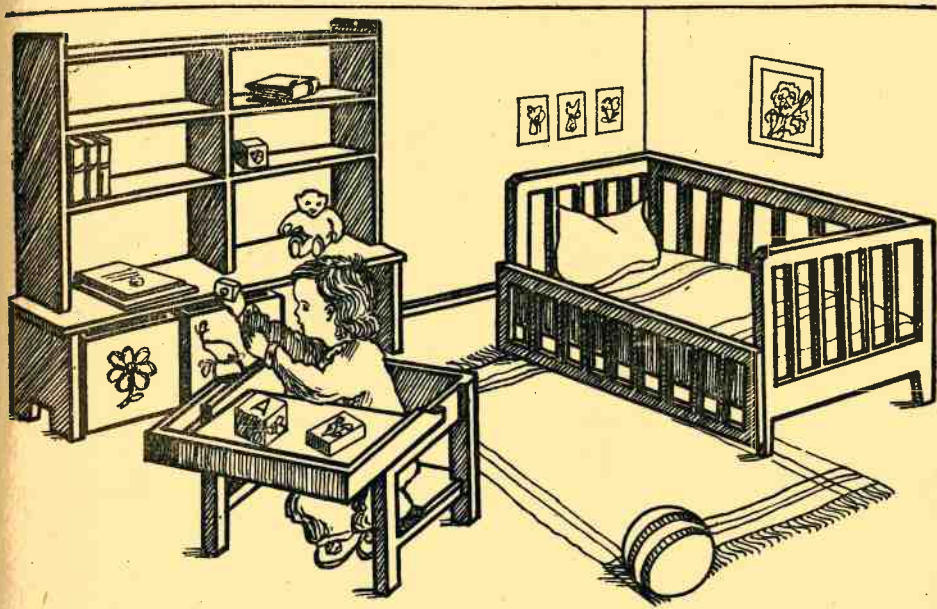
34 pav. Kampas darbui darbo kambaryje

Vaikų kambario baldai turi būti paprasti, lengvi ir žemučiai. Čia turėtų būti lovytė, lentyna knygoms su ištraukiamomis dėžėmis žaislams ir kelios žemos kėdutės (35 pav.). Lengvai padaroma paveiksle pavaizduota vaikui žaisti kėdutė su ištraukiama lentele. Mažam, vos pradedančiam vaikščioti, vaikui patariama padaryti labai paprastą praktišką gardelį, kurį šeimininkė gali pastatyti bet kurio kambario kampe ir ramiai dirbti savo darbą, — vaikas iš gardelio neišskris.

Šiuo metu daugiausia gaminami lengvai išardomi, žemi, praktiški baldai (36 pav.). Kuo baldai žemesni, tuo erdvesnis ir šviesesnis bus kambarys. Labai patogūs ir puošnūs yra minkšti arba medžiaga aptraukti baldai. Tačiau dažnai baldų krautuvėse pardavinėjami neskonin-gom, rėkiančiom, gėlėtom medžiagom aptraukti minkštasuoliai, kuriuos labai sunku pritaikyti savo kambariui. Čia kiekviena kolūkietė šiam reikalui gali išsiausti sau reikalingų, dailių audeklų.



Kiekvienas baldas užima kambaryje nemaža vietos, o kai kurie net ne visada ir naudojami, pavyzdžiui, lova dieną visai nenaudojama: tame plote, kurį ji užima, visą dieną galėtų žaisti vaikai. Lovas, staliuką-lentą rašymui, stalą-lentą virtuvei galima paslėpti sienoje padarytuose įdubi-



35 pav. Baldai vaiko kampeleiui

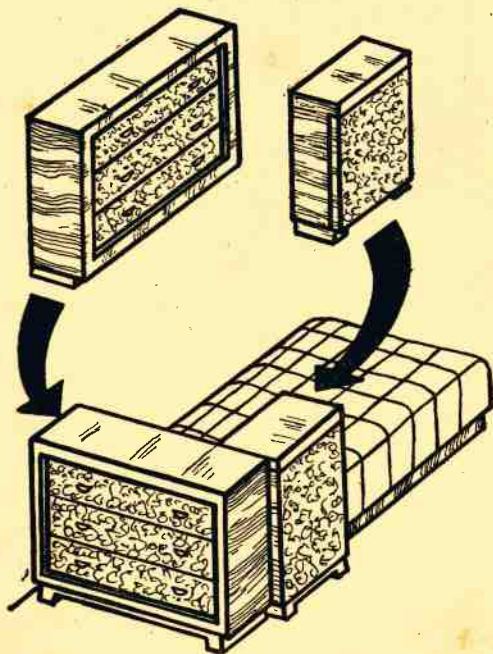
muose. Kai reikia, juos lengvai galima atlenkti ar ištraukti (37 pav.). Tokių baldų mūsų pramonė dar negamina, bet juos galima pačiam pasidaryti.

Vien tik baldais apstatytas kambarys dar nesti per daug patrauklus. Daug jaukumo ir grožio teikia gėlės, įvairūs nedideli, bet skoningi ir tinkamoje vietoje padėti daikteliai, paveikslai ar rankdarbiai. Kambarį puošia graži, tautiniais raštais pamarginta staltiesė, jeigu jos spalva derinasi su visu kambario apstatymu. Dažnai šeiminių naudojamoms baltoms megztoms ar siuvinėtoms staltiesėms atrodo tvarkingai, bet yra nepatogi, greitai tepasi. Jei stalas nedidelis, gražaus medžio, tai jis

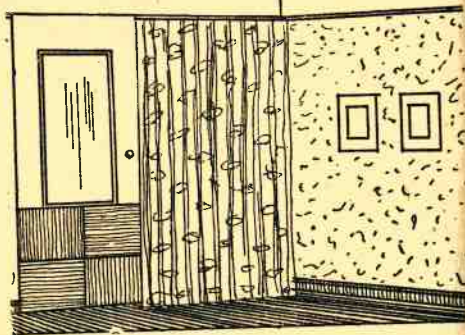
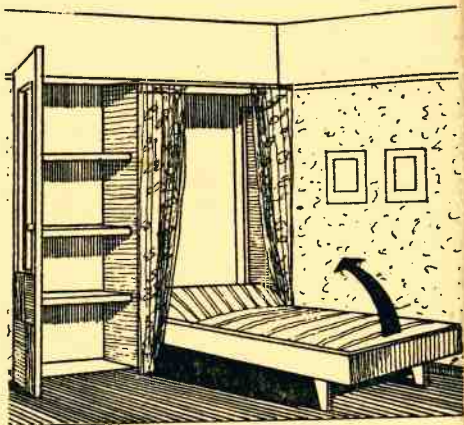
gerai atrodys ir be jokios staltiesės. Ant jo galima užtiesti siaurą iš juostų takelį arba mažą nertą staltiesę ir pastatyti vazelę su gyvų gėlių puokšte (38 pav.).

Sviesa, krintanti pro plikus langų stiklus, paprastai esti per stipri ir vargina akis. Kad apšvietimas būtų švelnesnis, ant langų kabinamos lengvos užuolaidos.

Labai daug jaukumo kambariui teikia kilimai. Jie gali būti tiesiami ant grindų po kuriais



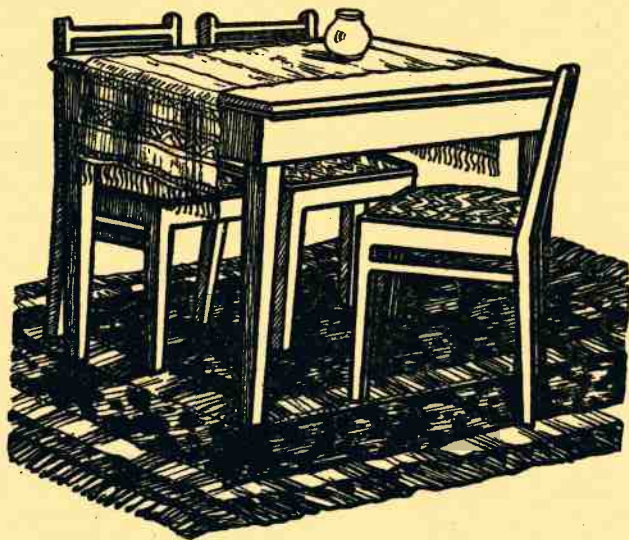
36 pav. Išardomi praktiški baldai: minkštasuolis miegoti ir susstatomos spintelės baltiniams ir patalynei laikyti



37 pav. Miegamojo kambario sienoje įtaisyta spinta atlenkiamai lovai paslėpti ir baltiniams laikyti

nors baldais, pavyzdžiui, po stalu ir kėdėmis (39 pav.), prie lovų, minkštasuolių, arba kabinami ant sienų. Jie savo spalva ir raštu turi derintis prie baldų ir sienų spalvos. Tai gali būti austiniai,

rištiniai ar siuvinėti pačios šeimininkės darbo kilimai. Tačiau yra dar ir tokių šeimininkių, kurios perka turguose ir kabina prie lovų kilaikių spalvų blogai nupieštus «kilimėlius», kuriuose vaizduojamos pilys, labai



38 pav. Stalas ir kėdės darbo kambariui  
arba svetainei

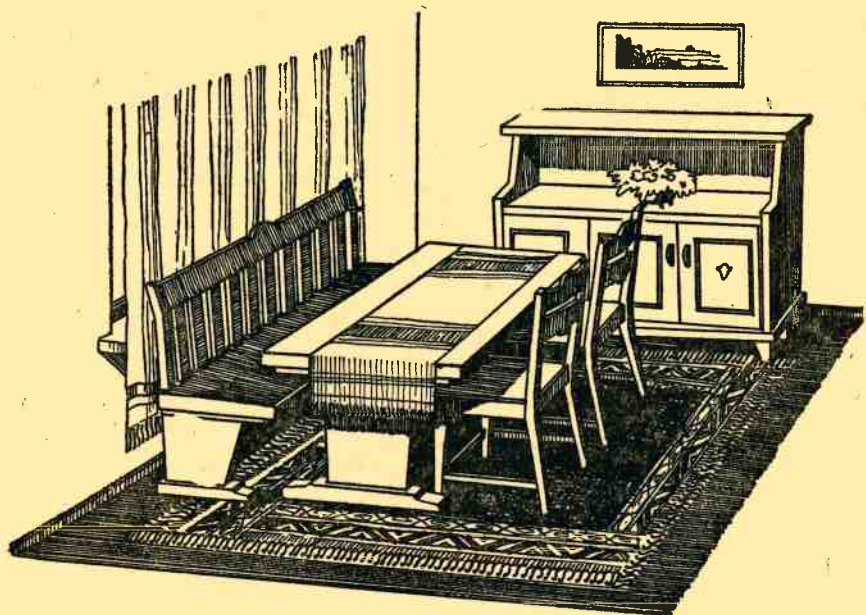
žali medžiai, briedžiai su baisiais ragais, violetiniai ežerai, ryškiai raudoni saulėlydžiai, gulgės ir kitkas. Šitoks menas toli gražu nepuošia kambario.

Paveikslai ir fotografijos puošia sieną ir kambarį tik tada, kai jie tvarkingai, vienodame aukštyje sukabinti, kai jų ant sienos nėra per daug. Paveikslai turi būti įrėminti ir geriausiai po stiklu (jį visada lengva nuvalyti). Tiesiog prie sienos vinimis prikalinėti ir mūsų nutupėti paveikslai ir fotografijos tik gadina gerą kambario vaizdą.

Niekas taip nepuošia kambario, kaip tvarkingai laikomos gyvos gėlės. Jas geriausia statyti saulėtoje vietoje ant siaurų, nedidelių staliukų ar lentynėlių. Nepatariama be saiko apstatyti gėlėmis palangių, kurios gali nuo drėgmės supūti, be to, į kambarį šiuo atveju patenka per maža saulės spindulių.



Kambarį pagyvina ir įvairūs smulkūs daikteliai, pavyzdžiui, degto molio statulėlės, vazelės ir kt. Tačiau labai negražu, kai visi kambaryje esantieji baldai apkrauti kauliniais bei guminiiais drambliukais, kišku-



39 pav. Baldai svetainei

čiais, nustatyti dažnai turguje parduodamais baisiais gipsiniais šunimis pinigams taupyti, lentynos apdangstytos įvairių raštų rankdarbiais ir nérinėliais, sienos nukabinėtos paveiksliais ir iškarpomis iš žurnalų. Kambarys visada geriau atrodo papuoštas kukliai, bet skoningais ir tikrai gražiais daiktais.



# MOTERS IR VAIKO HIGIENA



**M**oterybų Sąjungoje motinos ir vaiko sveikata labai rūpinamasi. Jau nuo pat pirmųjų tarybinės santvarkos dienų mūsų šalyje motinos ir vaiko sveikatos apsaugos reikalus tvarko pati valstybė. Nėštumo pabaigoje ir pagimdžiusi moteris mūsų šalyje gauna apmokamų atostogų 112 kalendorinių dienų (56 dienas prieš gimdymą ir 56 dienas po gimdymo). Per tą laiką sustiprėja moters organizmas, be to, sudaromos sąlygos jai rūpintis savo kūdikiu.

Po Didžiosios Spalio socialistinės revoliucijos pergalės mūsų šalyje nuolat plečiamas gydymo-profilaktikos<sup>1</sup> įstaigų tinklas. Šiandien mūsų

<sup>1</sup> Gydymo įstaigos, pavyzdžiui, ligoninės, poliklinikos, ambulatorijos rūpinasi ligonių gydymu, o profilaktikos įstaigos, pavyzdžiui, Respublikiniai sanitarinio švietimo namai, iš dalies konsultacijos rūpinasi sveikųjų apsaugojimu nuo susirgimų.



se nėra rajono, kur nebūtų gimdymo namų ar skyrių, moterų ir vaikų konsultacijų, lopšelių, vaikų darželių, vaikų poliklinikų, ligoninių, sanatorijų ir t. t.

Moteris šiose įstaigose gauna įvairių patarimų savo sveikatos apsaugos klausimais, jai čia suteikiama kvalifikuota pagalba gimdymo metu, taip pat čia ji įsigyja žinių apie vaikų auginimą ir t. t.

## MOTERS HIGIENA NĖSTUMO METU

Moters organizmas visiškai subręsta, kai ji sulaukia 18 metų. Pagal Tarybų Sąjungos įstatymus, šio amžiaus moteris gali tuoktis ir kurti šeimą. Tačiau nėštumą geriausiai pakelia moterys, sulaukusios 22—25 metų, kai organizmas yra pačiame žydėjime. Tokio amžiaus moterims nėštumas ir gimdymas dažniausiai praeina be jokių komplikacijų.

Pirmasis nėštumo ženklas yra mėnesinių nutrūkimas. Kai kurios moterys nėštumo metu pradeda vėmti, netenka apetito. Trečiojo mėnesio pabaigoje paprastai tiek apetitas, tiek ir savijauta pagerėja. Jei moteris nėštumo metu smarkiai vemia ir suliesėja, būtinai turi kreiptis į moterų konsultaciją.

Nėštumas trunka 280 dienų, arba 40 savaitių.

Kūdikio judėjimą pirmą kartą nėščia moteris pajunta po keturių su puse mėnesių, arba 20 savaitių. Jei moteris nebe pirmą kartą nėščia, kūdikio judėjimą ji gali pajusti ir anksčiau — po 4 mėnesių, arba 18 savaitių.

Nėštumo metu moteris privalo reguliariai lankyti moterų konsultaciją ir stropiai vykdyti gydytojo arba akušerės nurodymus. Be to, ji turi prižiūrėti savo kūną, švariai užlaikyti odą, ypač krūtis, išorinius lyties organus, dantis.

Oda — tai labai sudėtingas viršutinis žmogaus kūno sluoksnis, kuriame yra daugybė prakaito ir riebalinių liaukų. Prakaito liaukos pašalina iš organizmo dalį kenksmingų ir nereikalingų medžiagų, tuo žymiai palengvindamos inkstų darbą. Odos riebalinės liaukos išskiria riebalus, kurie, susimaišę su pleiskanomis, dulkėmis ir prakaitu, suteršia odą. Dalį nešvarumų sugeria baltiniai, o kiti lieka odos paviršiuje. Tokia nešvari oda yra gera dirva veistis įvairioms bakterijoms, kurios į ją patenka žmogui kasantis. Pavyzdžiui, besikasant kartais oda įdreskiama, ir per įdres-

kimo vietą bakterijos gali patekti į gilesnę odos sluoksnį. Dėl to atsiranda įvairių pūlinių, o kartais netgi užkrečiamas kraujas. Norint geriau apsisaugoti nuo tokių negerovių ir palaikyti kūno švarą, reikia ne rečiau kaip kartą per savaitę plautis šiltu vandeniu ir muilu. Geriausia tai atlikti stovint pirtyje arba po dušu. Jeigu stovėjimas vargina, galima atsistėti, tik tuomet suolą reikia gerai nuplauti karštu vandeniu su muilu. Nėščiajai pirtyje draudžiama vanotis, nes gali įvykti priešlaikinis gimdymas. Pirtyje maudytis leidžiama tik pirmojoje nėštumo pusėje. Pirtis neturi būti per daug karšta prikūrenta ir pilna žmonių. Geriausia tinka šeimyninė pirtis, nes joje lengviau palaikyti švarą, be to, galima pakūrenti tiek, kiek norima. Kad nebūtų staigaus perėjimo iš prikūrentos pirties į orą, išsimaudžius reikia apsilieti šaltesniu vandeniu.

Galima maudytis ir vonioje sėdint, tik prieš tai ją reikia gerai išplauti, kad neliktų nešvarumų. Maudytis joje patariama 15—20 minučių.

Kiekvieną rytą nėščia moteris privalo plauti veidą ir rankas, o visą kūną arba tik iki juosmens apsitrinti kambario temperatūros vandeniu ir nusišluostyti rankšluosčiu. Tokie apsitrynimai gerina kraujo apytaką ir stiprina nervų sistemą.

Nėštumo metu moteris turi ypač rūpintis dantimis, juos kasdien valyti, sugedusius plombuoti, o, jei reikia, ir ištraukti. Be to, ji privalo iš anksto tinkamai prižiūrėti krūtis, kad vėliau, maitinant kūdikį, nesutrūktų speneliai ir neišsivystytų krūties uždegimas.

Nėščios moters drabužiai turi būti lengvi ir patogūs, pritaikyti metų laikui. Geriausias drabužis — laisva suknelė, pasiūta iš lengvai skalbiamos medžiagos. Liemerėlė neturi spausti krūtų. Geriausia ją pasiūti iš drobės, su išgaubimais ir plačiomis perpetėmis.

Nuo antrosios nėštumo pusės moteris turi nešioti tam tikrą korsetą (bandažą), kuris nespaustų pilvo, bet prilaikytų jo sienelės. Toks korsetas siuvamas iš gerai plaunamos medžiagos. Jį reikia užsidėti gulint. Korsetą galima pirkti vaistinėje, užsakyti dirbtuvėse arba pasidaryti pačiai pagal specialias iškarpas. Jeigu jo dėl kurių nors priežasčių nepavyksta įsigyti, tam tikslui galima vartoti platų ilgą rankšluostį. Nakčiai korsetą reikia nuimti.

Nėščioji jokių būdu neturi nešioti apskritų gumų, nes jos veržia kojas (kartais nuo jų net venos gali išsiplėsti). Geriausia gumas pritvirtinti prie korseto.

Jei nėštumo metu venos smarkiai išsiplėtusios, patariama apvynioti kojas iki šlaunies vidurio tvarščiu arba nešioti tam tikras kojines pagal gydytojo arba akušerės nurodymus. Nakčiai kojų tvarstyti nereikia. Gera jas truputį pakelti, padėjus sulankstyta antklode. Batai turi būti laisvi, lengvi, žemomis kulnimis.

**Maitinimas.** Nėštumo metu reikia ypač žiūrėti, kad virškinimo organai normaliai veiktų ir kad maistas būtų tinkamai pagaminamas bei suvalgomas.

Pirmiausia, kaip jau buvo minėta, reikia rūpestingai prižiūrėti burnos ertmę ir dantis, nes gleivinėje atsiradusios žaizdelės trukdo valgyti, o jose besiveisiantieji mikrobai gadina dantis.

Valgyti reikia iš lėto, neskubant, gerai sukramtant, nes tik gerai sukramtyta ir seilėmis suvilgyta maistą virškinamieji organai paskui gali tinkamai perdirbti.

Aplamai, skrandžio nereikia per daug apsunkinti valgiu ir gėrimu, ypač prieš einant gulti.

Nėščia moteris gali valgyti visa, prie ko yra pripratusi ir kas jai skanu, tik, žinoma, su saiku.

Nėščios moters maistas turi būti įvairus, maistingas, lengvai virškinamas. Jame turi pakakti baltymų, riebalų, angliavandenių, mineralinių druskų ir vitaminų. Valgyti reikia 4—5 kartus per dieną. Vartoti tik šviežius maisto produktus.

Nėštumo pradžioje galima valgyti įprastą maistą. Mėsą reikia vartoti ne daugiau kaip du tris kartus per savaitę, geriausiai virtą. Žuvį taip pat geriau patariama valgyti virtą, bet ne keptą. Labiau nutukusios moterys turėtų susilaikyti nuo saldžių ir miltinių valgių.

Nėštumo metu svarbu daugiau gauti vitaminų, kurie yra labai reikalingi moteriai ir vaisiui. Nepakankamai jų gaudama, nėščioji pasidaro silpnesnė, erzi, skundžiasi galvos skausmais, apskritai, pradeda negaluoti. Dėl vitaminų stokos gali įvykti persileidimas. Vasarą ir rudenį nėščia moteris turi valgyti daugiau daržovių, vaisių, uogų, nes kitaip jos organizmas negaus pakankamai vitamino C. Patariama valgyti daugiau juodą duoną, negū baltą, nes juodoje yra daugiau vitamino B<sub>1</sub>.

Didelę reikšmę normaliam vaisiaus vystymuisi turi vitaminas D. Šio vitamino yra kepenyse, svieste, kiaušinio trynyje, žuvies taukuose. Žuvies

taukus reikia vartoti nuo 5—6 nėštumo mėnesio po valgomąjį šaukštą 2 kartus per dieną.

Kad nėščios moters organizme pasipildytų smarkiai išseikvoto kalčio, reikia jai daugiau duoti varškės, pieno, sūrio.

Nuo penkto nėštumo mėnesio nėščioji turi vengti valgyti sūrius valgius, pavyzdžiui, silkę, raugintus agurkus ir t. t., taip pat aštrius prieskonius ir produktus, pavyzdžiui, garstyčias, pipirus, krienus, actą, rūkytą mėsą, mėsos sultinį. Sriubos geriausia tinka daržovių, vaisių, pieniškos. Jokiu būdu nėščia moteris neturi gerti alkoholinių gėrimų. Nuo antrosios nėštumo pusės ji turi mažiau vartoti skysčių — ne daugiau kaip 4—5 stiklines per parą, įskaitant kartu ir sriubą.

Nėščios moterys kartais skundžiasi vidurių užkietėjimu. Vidurius paleidžiamųjų vaistų nepatariama vartoti, nes prie jų priprantama, jie nustoja veikę. Be to, dažniau vartojami vidurius paleidžiamieji vaistai gali sukelti priešlaikinį gimdymą. Vidurius geriausiai reguliuoja žalios daržovės, vaisiai, daržovių mišiniai. Jei ēda rėmuo, galima vartoti sodą — vieną arbatinį šaukštelį pusei stiklinės vandens.

Lytiniai santykiai nėštumo metu turi būti apribojami.

### DARBAS IR POILSIS

Nėštumas nėra liga, bet normali moters organizmo būklė, todėl į tuo metu organizme vykstančius pasikeitimus nereikia žiūrėti, kaip į ligistus reiškinius. Tačiau dėl nėštumo metu vykstančių procesų sudėtingumo daugelis normalių reiškinių organizme gali virsti liguistais ir sudaryti pavojų tiek motinos sveikatai, tiek ir vaisiui. Ypač dažnai tai atsitinka toms nėščioms moterims, kurios gyvena ar dirba nenormaliomis sąlygomis, nes moters organizmas šiuo laikotarpiu pasidaro neatsparus nuovargiui bei ligoms.

Jei nėštumas normalus, jis netrukdo pastoviai dirbti žemės ūkio ar namų ruošos darbus. Labai sunkus fizinis darbas ar sunkių daiktų kilnojimas gali kartais būti ankstyvo gimdymo priežastis. Jei moteris dirba įmonėje ir jos darbas kenkia nėštumui, ji turi pereiti į kitą, lengvesnį darbą.

Gavusi atostogas, būsimoji motina privalo derinti namų darbus su poilsiu ir pasivaikščiojimu ore. Ore ji turi išbūti kasdien 2—3 valandas.

Tai gerina širdies ir plaučių veiklą, stiprina raumenis ir nervų sistemą, be to, judant pagerėja apetitas, taisyklingiau veikia žarnynas.

Oro deguonies reikia ne tik moteriai, bet ir vaisiui.

Ne mažiau kaip trečdalį paros žmogus praleidžia kambaryje, todėl reikia pasirūpinti, kad kambarys, ypač tas, kuriame nėščioji miega, būtų erdvus ir pakankamai vėdinamas. Vasarą, kai gražus oras, patariama miegoti atsidarius langą arba langelį. Sveikoms nėščioms moterims nepatariama miegoti ilgiau kaip aštuonias valandas. Silpnos moterys turėtų miegoti 1—2 valandomis ilgiau. Sveikiau yra eiti gulti 10—11 valandą vakaro. Pabudusi iš miego moteris turi tuojau keltis, nes gulėjimas lovoje nusilpnina raumenis, viduriai ima veikti netaisyklingai, sutrinka kraujo apytaka.

Žiemą miegamasis turi būti šiltai, bet nekarštai prikūrentas (17—19°), erdvus.

Dieną ilgai miegoti nepatariama, nes paskui bus sunku užmigti naktį. Tačiau po pietų arba po ruošos darbų gera 20—30 minučių pailsėti atsigulus.

Nėščioji turi miegoti atskiroje lovoje.

Baltinius nėščioji privalo keisti ne rečiau kaip kartą per savaitę, nes nėštumo metu moteris daugiau prakaituoja, ir baltiniai greičiau susitepa.

Butas turi būti švarus, dažnai vėdinamas, grindys valomos drėgnu skuduru.

### MOTERŲ KONSULTACIJŲ REIKŠMĖ

Moteris, pastebėjusi pirmąsias nėštumo žymes, tuojau turi kreiptis į konsultacijos gydytoją ir su juo pasitarti, o paskutinius tris nėštumo mėnesius privalo lankytis konsultacijoje kas 2 savaitės.

Jei nėščia moteris anksti kreipiasi į konsultaciją, gydytojui lengviau nustatyti, kada prasidėjo nėštumas, ar taisyklinga vaisiaus padėtis, kada galima leisti ikigimdyminių atostogų. Lankydama konsultaciją, nėščia moteris sužino, kaip reikia elgtis nėštumo metu ir po gimdymo, kaip reikia prižiūrėti ir maitinti naujagimį. Be to, nėščioms moterims čia organizuojami neakivaizdiniai kursai.

Pasibaigus nėštumo laikui, visoms moterims sudaromos higieniškos sąlygos gimdyti. Gimdymo namuose jos gimdo patyrusių medicinos darbuotojų priežiūroje.



Kaimo vietovėse gimdymo skyriai dažnai yra bendrose ligoninėse. Juose gimdymo aptarnavimas organizuojamas taip pat, kaip ir miesto gimdymo namuose. Be to, kaimuose daug kur yra kolūkių gimdymo namų.

Kada gimdyvė turi vykti į gimdymo namus?

Kartais 1—2 dienas prieš gimdymą juosmens srityje atsiranda skausmai. Paskiau jie darosi vis pastovesni ir dažnesni. Pirmą kartą gimdanti moteris turi vykti į gimdymo namus, kai skausmai kartojasi kas 10 minučių, o gimdanti ne pirmą kartą — kai skausmai užėina kas 15—20 minučių.

Be to, jei pasirodo rausvos išskyros arba vanduo, kad ir skausmų dar nėra, tuojau reikia vykti į ligoninę.

Gimdymo namuose motina ir kūdikis paprastai išbūva 8—9 dienas.

### KŪDIKIO PRIEŽIŪRA

Ruošiantis priimti iš gimdymo namų grįžtančius motiną ir kūdikį, reikia rūpestingai paruošti jiems kambarį, pasirūpinti atskira lova motinai, lovele kūdikiui ir visu tuo, ko reikės naujagimio priežiūrai ir motinos patogumui. Naujagimio aplinkoje neturi būti nereikalingų daiktų, kurie užima vietą, greit apdulka, sunkiai valomi. Kūdikio lovytę reikia pastatyti šviesiausioje kambario vietoje. Patariama ją nudažyti aliejiniais dažais, kad lengviau būtų galima nuplauti. Jokiu būdu nereikia kūdikio guldyti į lopšį, nes nuo supimo jam ima svaigti galva, ir miegas esti neramus.

Kai nėra vaikiškos lovelės, pirmuosius du mėnesius naujagimį galima laikyti didelėje, padėtoje ant taburečių, pintinėje.

Kūdikiui skirtas čiužinys turi būti prikimštas smulkių drožlių, šieno ar šiaudų, kuriuos kartkartėmis reikia pakeisti naujais. Nepatariama kūdikio guldyti ant labai minkšto, pūkinio čiužinio ar pagalvėlio, nes minkštas patalas trukdo vaikui laisvai vartytis lovytėje ir, be to, per šiltai gulėdamas, jis per daug prakaituoja. Antklodėlės vasarą turi būti šiltos, gerai skalbiamos medžiagos, o žiemą — vatinės. Neleidžiama apkloti kūdikio viršutiniais suaugusiųjų drabužiais, taip pat nereikia jo kloti per šiltai. Kūdikio patalynę reikia dažnai lauke išvėdinti ir išdulkinti.

Nereikia lovytės statyti prie krosnies, nes kūdikis ims prakaituoti, blogiau valgys ir blogiau miegos. Prie lovytės pageidaujama pastatyti spin-

telę-stalą vaiko baltiniams ir drabužiams sudėti. Viršutiniame šios spintelės stalčiuje paprastai laikomi kūdikio priežiūros daiktai.

Negalima kūdikio guldyti kartu su motina, kitais suaugusiais šeimos nariais ar vaikais, ypač, jei vienas iš kartu gulinčiųjų serga kokia nors užkrečiamąja liga, tai ta liga gali užsikrėsti ir kitas.

Naujagimio lovytėje ant čiužinio paklojama klijuotė, kuri turi uždengti ne visą čiužinį, o tik jo dalį. Kūdikio kambaryje negalima palikti nešvarių jo baltinių. Juos reikia skalbti ne kartu su suaugusiųjų, bet atskirai.

Kambario grindis ir dulkes nuo baldų reikia valyti kasdien drėgnu skuduru. Šluoti sausu šepetiu arba šluota grindų negalima, nes po tokio tvarkymo dulkės pakyla į orą ir paskui nukrinta ant patalo, drabužių, kūdikio veido. Su dulkėmis reikia visomis priemonėmis kovoti, nes jose pilna bakterijų, įvairių ligų nešiotojų. Kūdikis, įkvėpdamas dulkes, o kartu su jomis ir įvairių ligų bakterijas, gali užsikrėsti džiova ir kitomis plaučių ligomis. Dulkės, nusėsdamos ant lūpų, gali kartais užkrėsti šil-tine, dizenterija ir t. t.

Prieš valant kambarį geriausia kūdikį iš jo išnešti. Be to, kūdikio kambarį reikia gerai vėdinti: vasarą visą dieną laikyti atdarus langus, žiemą kelis kartus per dieną atidaryti langelį. Taip pat reikia žiūrėti, kad kambaryje nebūtų musių, blusių, blakių, tarakonų, nes šie parazitai trukdo kūdikiui miegoti. Gera priemonė kovai su minėtais parazitais yra DDT milteliai. Jų galima pirkti vaistinėje.

Kad pro atdarą langą nepriskristų musių, uodų, jį reikia užtiesti marle ar tankiu vielos tinkleliu.

Tame kambaryje, kuriame guli kūdikis, negalima rūkyti, laikyti stipriai kvepiančių gėlių.

Geriausia, kai kambarį apšviečia elektros šviesa. Lempą reikia pridengti gaubtu, kad ant kūdikio nekristų labai ryškios šviesos spinduliai. Žibalinę lempą geriau pakabinti.

Svarbiausias naujagimio priežiūros reikalavimas — švara. Motina, senelė ir visi, kurie prižiūri kūdikį, turi dažnai rūpestingai nusiplauti rankas, trumpai nusikarpyti nagus. Kūdikį prižiūrintieji asmenys turi dėvėti lengvai plaunamus švarius drabužius, ryšėti lengvomis skarelėmis. Atėjus iš lauko, patariama batus palikti už durų, o apsiauti šliurėmis. Tada bus lengviau palaikyti kambario grindų švarą.

## KAIP MAUDYTI KŪDIKĮ

Virkštelei nukritus, kūdikis pirmą mėnesį maudomas virintame, iki 36 laipsnių ataušintame, vandenyje. Jis turi būti tokio šilumo, kad nuoga alkūnė nejaustų per didelio karščio. Apiplovimui vanduo turi būti šiek tiek vėsesnis. Maudyti geriausia cinkuotoje vonelėje. Medinė geldelė šiam reikalui netinka, nes ją sunku išvalyti. Kūdikiui maudyti skirtos vonelės jokia būdu negalima naudoti kuriam nors kitam reikalui.

Prieš pradėdama kūdikį maudyti, motina turi gerai nusiplauti rankas su muilu ir šepečiu ir dar kartą karštu vandeniu išplauti vonelę. Čia pat turi būti paruoštas kūdikiui maudyti muilas ir minkšta pirštinė kūneliui aptrinti. Galima tam tikslui panaudoti ir paprastos flanelės ar minkštos drobės gabalėlį, kurį po maudymo reikia gerai išplauti, paskui perplauti švariu karštu vandeniu, išdžiovinti ir laikyti kartu su švariais kūdikio baltiniais.

Maudant geriausia kūdikį laikyti ant kairės rankos už pažastėlės taip, kad jo galvutė būtų ant maudančio asmens alkūnės sulenkimo. Dešine ranka reikia prausti. Parnardinant kūdikį į vonelę, jo sėdynėlę reikia prilaikyti dešine ranka. Išimtą iš vonelės kūdikį reikia palaikyti veidu žemyn ir apiplauti iš ąsočio švariu vandeniu, vienu laipsniu vėsesniu už vonelės vandenį (veidelis plaunamas atskirai virintu vandeniu iš puodelio). Paskui kūdikis suvyniojamas į švarią paklodėlę ir paguldomas ant paruošto stalo arba lovos. Jo odos trinti nereikia, tik švelniai nusausinti paklodėlę. Plaukus nušluostyti sausai. Vietas, kuriose yra jautresnė oda — kirkšnyse, pažastyse, už ausyčių — reikia patepti pavi-



40 pav. Kūdikio maudymas

rintu augaliniu aliejum arba vazelinu, kad neiššustų. Galima papudruoti talku. Bulvių krakmolo nepatariama vartoti, nes jis raukšlėse pradeda rūgti, ir ten atsiranda medžiagų, erzinančių odą. Su miilu kūdikis prausiamas kas 4—5 dienas. Geriausia vartoti vaikų miulą. Ukinis miulas netinka, nes jis per stiprus, erzina kūdikio odą. Jei kūdikio oda paraudusi, suerzinta, prausiant galima į vandenį įdėti kalio permanganato (tiek, kad vanduo pasidarytų šiek tiek rausvas).

Pirmuosius 6 mėnesius pageidaujama kūdikį maudyti kasdien, o po šešių mėnesių — kas antra diena. Maudant reikia stebėti, kad į jo ausis nepatektų vandens, o į akis — muilo.

Jei prieš maudymą kūdikis susiteršė, pirmiausia reikia šiltu vandeniu nuplauti jo užpakaliuką ir tik paskui vaiką dėti į vonelę.

Maudyti geriausia vakare, prieš paskutinį maitinimą — tada kūdikis naktį geriau miegos. Maudoma šiltame, apie 20—22 laipsnių šilumo, kambaryje, ne ilgiau kaip 5 minutės.

Motinos dažnai skundžiasi, kad kūdikis nemėgsta būti prausiamas. Tai esti todėl, kad maudoma netinkamai. Jei vanduo kada nors buvo ar yra per karštas, per šaltas arba per stipria srove pilamas, kūdikis ima prausimo bijoti.

#### KAIP IŠVENGTI ISSUTIMŲ

Kūdikis dažnai šlapinasi, o pirmąjį mėnesį tuština per dieną 4—5 kartus. Jeigu jis paliekamas gulėti šlapiuose vystykluose, tai jo švelnioje ir jautrioje odoje atsiranda iššutimų, kartais pūlinėlių; kūdikis kenčia nuo niežėjimo, pasidaro neramus. Todėl kiekvieną kartą, kai tik kūdikis apsišlapina ar išsituština, nešvarius vystyklius reikia pakeisti švariais. Be to, kūdikiui susiteršus, reikia švarių apyšilčių vandeniu apiplauti, o paskui vata arba tam tikslui skirtu minkštu skuduru nušluostyti jo užpakaliuką. Mergaičių užpakaliukai plaunami šiltu vintu vandeniu, pilant jį srovele ant išorinių lyties organų išeinamosios angos link, o ne atvirkščiai, kad išmatos neužterštų lyties organų. Taip kūdikį apšvarinus, raukšlėtas vietas reikia patepti vazelinu arba pavirintu augaliniu aliejum. Be to, jei reikia, galima papudruoti talko pudra.

Aliejus turi būti skaidrus. Jį patariama laikyti gerai užkimštame buteliuke. Kartą per savaitę buteliuką su aliejumi reikia įstatyti į puo-



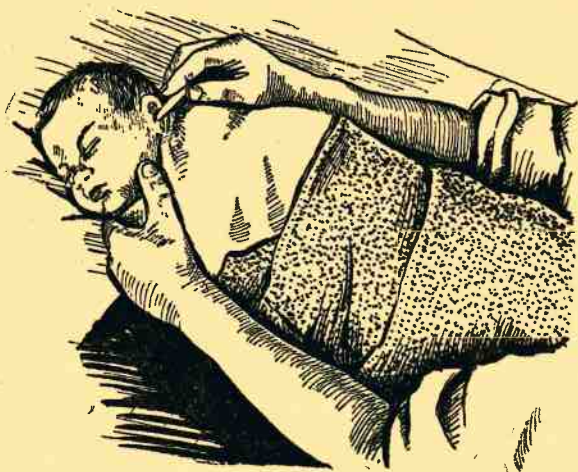
delį su šaltu vandeniu ir paskui 10—15 minučių pavirinti. Vandens inde turi būti aukščiau, negu yra buteliuke alyvos.

Talką reikia pakaitinti švarioje keptuvėje ir po to laikyti švariame, gerai uždaromame ar užsukamame indelyje. Tai daroma tam, kad į alyvą ar talką nepatektų mikrobu.

Kiekvieną rytą ir vakarą kūdikio veidą ir kaklą reikia nuprausti apšilčiu virintu vandeniu ir atskirai su muilu nuplauti rankutes. Be to, reikia dažnai apkarpyti kūdikio nagus, nes po jais gali susikaupti nešvarumų, kuriuose mėgsta veistis mikrobai ir laikytis kirminų kiaušiniai. Apkrampyti nagus, kaip tai daro kai kurios prietaringos motinos, griežtai draudžiama.

### KŪDIKIO AKIŲ, AUSŲ, BURNOS IR NOSIES PRIEŽIŪRA

Akys nuvalomos švariu vatos gabalėliu, sumirkytu šiltame virintame vandenyje arba boro rūgšties skiedinyje (stiklinei vandens imamas arbatinis šaukštelis boro rūgšties). Šluostyti akis reikia braukant nuo



41 pav. Kūdikio ausų valymas

išorinio akies kampo nosies link. Kiekvienai akiai reikia imti atskirus vatos gabalėlius. Akys paprastai apiplaunamos ryte, tačiau jas reikia apiplauti ir dieną, kūdikiui pabudus, jei akių kampuose matyti balzganų kamuolėlių.



Kūdikio ausies grybelis apiplaunamas kiekvieną kartą maudymo metu. Jei ausies skylutėse prisirenka daugiau sieros, jas reikia valyti vatos gabalėliais, pavilgytais vazeline. Jokiu būdu neleistina vatos užsukti ant metalinių segtukų, medžio šipulėlių, degtukų. Taip labai greitai galima sužaloti vaiko ausis.

Kiekvieną dieną, kartais du kartus per dieną, patariama išvalyti kūdikio nosį. Tiek ausų, tiek ir nosies skylutes reikia valyti susuktais švarios vatos gabalėliais, be jokių šipuliukų, degtukų ir t. t.



42 pav. Kūdikio nosies valymas

Kūdikio burnos, liežuvėlio šluostyti nereikia, nes burnos gleivinė dar labai plona, ją galima lengvai sužeisti, įdrėksti. Svarbu prižiūrėti, kad visi daiktai, kuriuos kūdikis paima į burną, būtų švarūs. Nereikia bučiuoti kūdikio į lūpas, nes į jo burną gali patekti ligas sukeliančių mikrobu.

#### KŪDIKIO DRABUŽELIAI

Drabužėliai turi būti patogūs, nevaržyti kūno judesių. Juos reikia siūti iš minkštos, lengvai skalbiamos medžiagos. Jokiu būdu negalima naudoti juostų, nes jos suspaudžia krūtinę, trukdo kvėpuoti, kūdikis negali laisvai judinti rankų ir kojų. Dar ir dabar kai kurios motinos mano, kad kūdikio kojas reikia būtinai ištiesti ir stipriai suvynioti, nes kitaip jos išaugs kreivos. Tai netiesa — kojos iškrypsta susirgus rachitu.

Nepatariama kambaryje kūdikio galvutės apmauti kepurėle, nes ji nutrina kaklelį, be to, nuo jos parausta galvutės oda.

4—5 ploni marškinėliai, 4—5 šilti švarkeliai, 15 trikampių vystyklų, 12 plonų perkelinių ar minkštos drobės vystyklų ir 4—5 didesni šilti flaneliniai vystyklaai sudaro kūdikio kraitelį.

Marškinėliai siuvami iš plono perkelio arba batisto, o švarkeliai — iš šiltesnės, storesnės flanelinės medžiagos. Trikampiams vystyklams geriausiai tinka keturguba marlė. Tam paimamas dvigubos marlės keturkampis, kuris paskui sulenkiamas trikampiū. Kaip pasiūti kūdikiui drabužėlius, aprašyta 346 psl.

Kūdikis rengiamas ir vystomas taip. Pirmiausia apvelkamas plonais nugaroje sumetamais marškinėliais. Tada užvelkamas šiltesniu, užsegamu iš priekio, švarkeliū. Švarkelio rankovių galus geriausia užsiūti, kad nešaltų kūdikio rankytės. Taip aprengtas kūdikis dedamas ant paruoštų vystyklų.

Vystyklaai išdėstomi taip. Paklojamas didesnis flanelinis vystyklaas, ant jo uždėdama 30×30 centimetrų dydžio klijuotė, ant klijuotės tiesiamas plonesnis vystyklaas ir paskiausia — trikamps vystyklaas geriausia iš marlės.

Paguldžius kūdikį, apatinis trikampo kampas užlenkiamas tarp kojųčių, o jo išoriniai kampai uždėdami vienas ant kito, apsupant pilvelį. Po to kūdikis vystomas į ploną vystyklą ir suvyniojamas į didesnį. Didesnio vystyklo apatiniai galai užlenkiami po kūdikio kojytėmis į užpakalį.

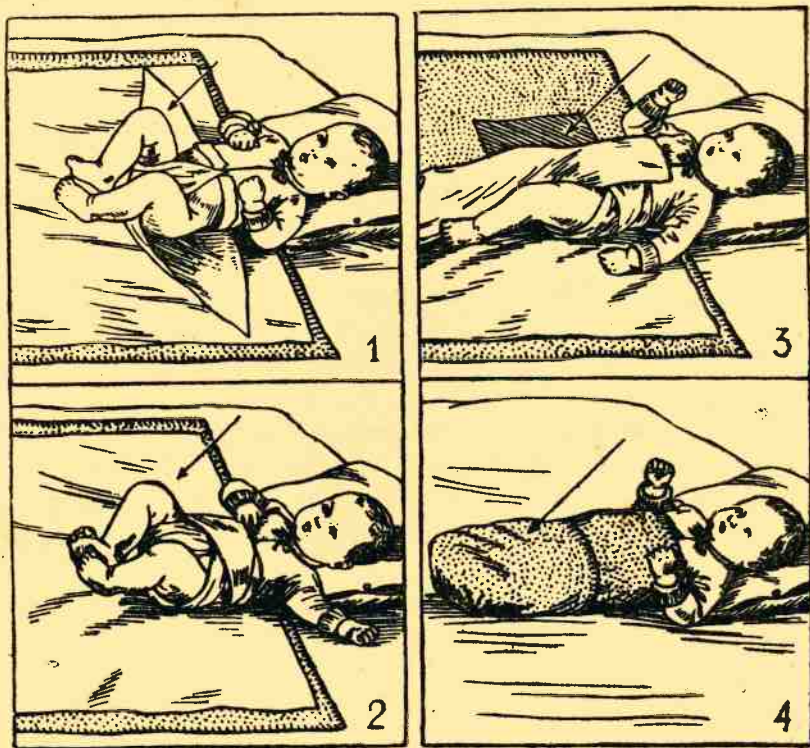
Jei kambaryje šilta, pakanka taip suvystytą kūdikį pridengti lengva antklodėle. Žiemą išvežamas į lauką kūdikis suvyniojamas į vatinę arba vilnonę antklodę.

Jei kambaryje šilta, jau antrą savaitę galima palikti kūdikio rankas laisvas, nesuvystytas.

Drabužėlius, kūdikiui augant, reikia keisti. Pavyzdžiui, trijų mėnesių kūdikio galima nebevystyti, užtenka apmaiti ilgomis kelnaitėmis-mautinukėmis, įdedant tarp kojųčių marlinį vystykliuką. Mautinukės — tai labai patogus ir šiltas kūdikio drabužėlis. Jų galai yra aklinaai susiūti, todėl nereikia kojinių. Taip aprengtas kūdikis gali laisvai judėti, rėplioti, žaisti rankomis ir kojomis, verstis ant šonelio, nugarėlės.

Kai kūdikis jau mėgina stotis — apmaunamas kelnaitėmis, kojinaitemis, minkštais batukais. Kojinėms prilaikyti reikia pasiūti liemenėlę su gumomis iš šonų.

Pradėjusiam vaikščioti kūdikiui būtina įtaisyti kietesnę avalynę — batukus iš standžios medžiagos arba iš plonos, minkštos odos. Batukai turi būti pakankamai laisvi. Ypač reikia žiūrėti, kad jie nespautų ar netrintų pirštų.

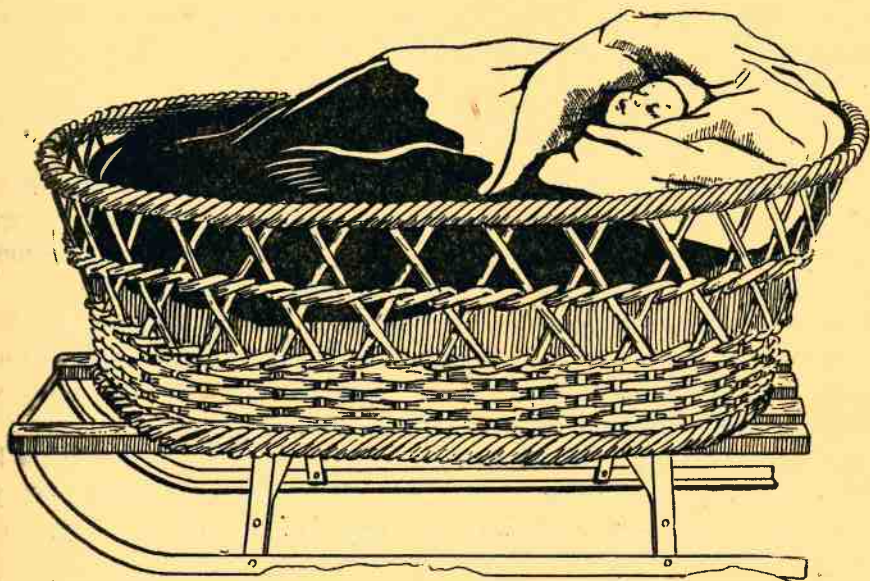


43 pav. Taisyklingas kūdikių vystymas

Nešvarius kūdikių baltinius reikia laikyti atskirai — pintinėje, dėžėje, uždengiamame kibire. Apšlapintų vystyklų negalima džiovinti ir vėl vartoti. Juos reikia išplauti su muilu, nemaišant su suaugusiųjų skalbiniais. Patariama juos išvirinti ir geriausia išdžiovinti lauke, o paskui iš abiejų pusių išlyginti karštu lygintuvu («prosu»).

## KŪDIKIO LAIKYMAS LAUKE

Žiemą gimusį kūdikį pradedama nešti į orą po trijų savaičių. Pirmą kartą jis nešamas tik tada, kai lauke ne daugiau kaip 10 laipsnių šalčio ir nepučia smarkus vėjas. Iš pradžių kūdikis lauke laikomas tik keletą minučių, paskui kiekvieną kartą vis ilgiau ir ilgiau, pagaliau iki dviejų-dviejų su puse valandų. Žiemą, prieš išvežant į lauką, kūdikį reikia šiltai aprengti ir apklostyti, veiduką patepti vazelinu.



44 pav. Kūdikio migdymas lauke

Kūdikis ore greit užsnūsta ir kietai miega. Tačiau, jei jis būdamas lauke darosi neramus arba pabąla, reikia tuoj pat įnešti į kambarį.

Vasarą arba pavasarį, kai lauke yra ne mažiau kaip 10 laipsnių šilumos, kūdikį galima išnešti į orą jau trečią dieną grįžus iš ligoninės. Jokiu būdu negalima kūdikio laikyti saulėje, kad neperkaistų. Vasarą kūdikis paguldomas pavėsyje, toliau nuo kelio, kur daugiau žalumynų.



Ziemą ar rudenį gimęs kūdikis, kai dėl šalto ir žvarbaus oro ilgesnį laiką neišnešamas į lauką, gali susirgti sunkiu rachitu ar mažakraujyste. Todėl šaltomis dienomis reikia leisti kūdikiui pakvėpuoti tyru oru kambaryje. Tam tikslui gerai aprengtas ir apklostytas kūdikis guldomas prie atdaro langelio, kurį, kad ne taip pūstų vėjas, galima truputį pridengti marle.

5—6 mėnesių kūdikį patariama išvežti laukan du kartus per dieną: vidudienį ir vakare prieš miegą. Vedant į orą, pradedantį vaikščioti vaiką reikia aprengti šiltai, bet taip, kad drabužiai netrukdytų judėti. Reikia jam duoti kastuvėlių, kibiriuką ar kokį kitą daiktą, kad pasi-vaikščiojimo metu galėtų savarankiškai žaisti.

### KODIKIO MAITINIMAS

**Motinos pienas.** Tinkamam kūdikio organizmo vystymuisi didelę reikšmę turi maitinimas. Nepamainomas kūdikio maistas per pirmuosius penkis mėnesius yra motinos pienas, kuriame yra visų, kūdikio organizmui būtinų medžiagų: baltymų, riebalų, cukraus, druskų.

Motinos pieno baltymai yra vertingiausia kūdikio maisto dalis. Juos kūdikio organizmas lengvai virškina ir įsisavina. Baltymai reikalingi naujų audinių statybai. Antra svarbi motinos pieno sudėtinė dalis yra riebalai. Motinos pieno riebalai virškinami daug lengviau ir greičiau, negu karvės pieno. Cukraus motinos piene yra tiek, kiek jo reikia kūdikio organizmui. Be šių pagrindinių dalių, motinos piene dar yra fermentų, vitaminų, antikūnių ir kitų organizmui naudingų medžiagų.

Fermentai — tai tokios medžiagos, kurios padeda kūdikiui geriau suvirškinti ir įsisavinti gautąjį maistą. Jų karvės piene yra mažiau, negu motinos piene, be to, pieną virinant jie suyra.

Antikūniai — tai tokios medžiagos, kurios apsaugo kūdikį nuo kai kurių užkrečiamųjų ligų. Pavyzdžiui, pirmaisiais gyvenimo mėnesiais antikūnių dėka kūdikis neserga tymais, skarlatina.

Vitaminai — tai medžiagos, be kurių organizmas nesugeba tinkamai įsisavinti visų kitų maisto medžiagų. Be vitaminų kūdikis negali būti sveikas, normaliai vystytis ir augti. Jei motina valgo vitaminingą maistą, padidėja vitaminų kiekis ir jos piene.

Motinos pienas yra šviežias, švarus, mikrobais neužterštas kūdikio maistas. Jei motina turi pieno pakankamai, kūdikis iš jo gauna visas sudedamąsias maisto dalis, reikalingas jo organizmui vystytis.

Maitinti krūtimi gali beveik visos motinos. Pieno krūtyse po gimdymo iš pradžių būva palyginti mažai, bet palaipsniui jo vis daugėja. 3—5 mėnesių kūdikis, jeigu taisyklingai maitinamas ir motina laikosi dietos, ištraukia per dieną iki vieno litro pieno.

**Ką turi valgyti žindanti moteris.** Krūtimi maitinanti motina per parą nustoja apie litrą skysčių, todėl ji turi daugiau jų suvartoti. Gerti jai galima pieną, kompotą, arbatą, kavą, skystą kisielių, tik jokių būdu ne alkoholinius gėrimus, nes alkoholis pereina į pieną ir veikia kūdikio centrinę nervų sistemą. Nereikia pamiršti, kad ir alus priklauso prie alkoholinių gėrimų, todėl žindanti moteris jo neturi vartoti.

Žindytė vieną kartą per dieną turi valgyti mėsą arba žuvį (4 arba 5 dienas per savaitę mėsą, o likusias — žuvį). Be to, ji daugiau privalo vartoti virtų ir žalių daržovių, vaisių, uogų, gerti žuvies taukų (po valgomąjį šaukštą 2 kartus per dieną). Vaisiuose ir daržovėse yra vitamino C, o žuvies taukuose — A ir D. Be to, reikia vartoti vitamino D lašais pagal gydytojo paskyrimą. Vitaminai pereina į motinos pieną ir apsaugo kūdikį nuo rachito.

Pasitaiko moterų, kurios aiškina, kad motinai negalima valgyti žalių daržovių ir vaisių, nes nuo to pradeda viduriuoti kūdikis. Tai niekuo nepagrįstas prasimanymas.

Be viso to, kas buvo paminėta, motinai dar reikia valgyti šviežio sviesto, kiaušinių, gerti šviežių alaus mielių (po 3—4 šaukštus per dieną) arba sausų alaus mielių (po 5—6 tabletes per dieną), nes jose taip pat yra nemaža vitaminų. Svogūnų, česnakų, krienų ir kitų aštraus kvapo ir skonio produktų ji turi vengti, nes stiprus kvapas pereina į pieną.

**Kaip maitinti kūdikį.** Prieš kiekvieną maitinimą motina turi gerai su muilu nusiplauti rankas ir švaria vata, sumirkyta virintame vandenyje, apiplauti spenelį. Rankų nagai turi būti trumpai nukirpti. Pirmą kartą motina kūdikį žindo, praslinkus dvylikai valandų nuo gimimo. Pirmosiomis po gimdymo dienomis motina maitina kūdikį gulėdama, o paskui sėdėdama. Maitindama ji didžiuoju pirštu prilaiko krūtį taip, kad nebūtų uždengta kūdikio nosytė.

Pirmosiomis dienomis kūdikis maitinamas 20—30 minučių. Tačiau paskui, kai krūtyse pieno padaugėja ir kūdikis pripranta čiulpti, jis laikomas prie krūties ne daugiau kaip 15—20 minučių. Po maitinimo krūtis vėl apiplaunama virintu vandeniu ir nusausinama švariu drobiniu rankšluostėliu.

Kai motina žindo sėdėdama, jai turi būti parūpinta patogė su atrama kėdė. Po kojomis gera pasidėti žemą suolelį. Motina, maitindama kūdikį dešine krūtimi, pastato dešinę koją ant suolelio, o, maitindama kaire krūtimi, stato ant suolelio kairę koją.

Kiekvieną motina turi žinoti, kad krūties pienas yra labai svarbus kūdikio maistas, ir todėl dėl menkų negalavimų neturi nustoti jo žindyti. Atsisakyti žindymo tenka tik labai retais atvejais, pavyzdžiui, susirgus sunkia liga, kai žindymas gali pakenkti motinos arba kūdikio sveikatai. Tačiau šį klausimą turi spręsti tik gydytojas. Motina, sirgdama sloga, kosėdama ar šiaip negaluodama, turi maitindama ar vystydama kūdikį prisidengti burną ir nosį švaria skepetaite ar šešiskart perlenkta marle.

**Nuo 1 iki 6 mėnesių kūdikio maitinimas.** Kūdikį reikia maitinti nustatytomis valandomis. Jei jis verkia, nebūtina tuoj pat duoti krūtį. Kūdikis paprastai verkia, kai sušlampa vystykłai, kai jis nepatogiai paguldytas arba kai jį kandžioja parazitai (blakės, blusos).

Sveiką, išnešiotą kūdikį geriausia maitinti septynis kartus per parą (kas 3 valandos, su šešių valandų nakties pertrauka), būtent: ryte — 6 val., 9 val., 12 val.; po pietų — 3 val., 6 val., 9 val. ir naktį — 12 val. Kiekvieno maitinimo metu reikia duoti tik vieną krūtį (vieną kartą dešinę, kitą kartą kairę, paskui vėl dešinę ir t. t.). Kūdikiui sukakus 7—8 mėnesius, jei pieno krūtyse sumažėja, maitinant reikia duoti abi krūtis. Sekantį maitinimą pradėti iš tos krūties, kuria buvo baigtas paskutinis maitinimas.

Kūdikio skrandyje krūties pienas laikosi pusterčios-tris valandas, todėl anksčiau nustatyto laiko jį maitinti netiksłu. Taip pat nereikia maitinti naktį. Jei kūdikis neramus, galima duoti gerti truputį pasaldinto virinto vandens.

Pirmuosius tris mėnesius kūdikis maitinamas septynis kartus, o po trijų mėnesių — šešis kartus (kas trys su puse valandos, su šešių su

puse valandos nakties pertrauka), būtent: ryte — 6 val., 9 val. 30 min.; po pietų — 1 val., 4 val. 30 min., 8 val. ir naktį — 11 val. 30 min.

Nuo 5—6 mėnesių iki metų kūdikis maitinamas penkis kartus — kas 4 val., su aštuonių valandų nakties pertrauka, būtent: ryte — 6 val., 10 val.; po pietų — 2 val., 6 val. ir vakare — 10 valandą.

Moteris kolūkietės, dirbančias laukuose, brigadininkas turi atleisti numatytomis valandomis maitinti kūdikį namuose ar lopšelyje. Gali būti kūdikis atnešamas ir į darbo vietą. Vienam maitinimui motina gali palikti nutraukto pieno, žinoma, jei jo turi pakankamai.

Kolūkio vadovai kūdikius maitinančioms kolūkietėms turi darbą skirti netoli namų ar lopšelio arba parūpinti joms transporto priemones ir nuvežti maitinti kūdikio.

Pirmuosius du mėnesius kūdikis su krūties pienu gauna viską, ko jam reikia gerai augti ir vystytis. Po dviejų mėnesių jam reikia duoti šviežių daržovių, vaisių ar uogų sulčių. Sulčių iš pradžių duodama keli lašai, o paskui pamažu tas kiekis didinamas ir pagaliau sugirdomi penki arbatiniai šaukšteliai per dieną. Jei nuo sulčių vaikas pradeda viduriuoti, tai kurį laiką jų nereikia duoti. Sultimis girdoma tarp maitinimų, vieną ar du kartus per dieną.

Gaminant sultis, labai svarbu daržoves, vaisius ar uogas gerai nuplauti, paskui dar perpilti verdančiu vandeniu.

Sultys išspaudžiamos per švarią marlę, supilamos į buteliuką ir šviežios duodamos kūdikiui. Pastovėjusios sultys nustoja vitaminų, ima gesti. Jokiu būdu negalima duoti kūdikiui ne tą pačią dieną gaminų sulčių.

5 mėnesių kūdikiui būtina duoti papildomo maisto, nors motinos pieno jis gautų pakankamai. Papildomą maistą reikia duoti prieš maitinimą krūtimi, pradedant nuo 1—2 arbatinių šaukštelių. Toliau pamažu tas kiekis didinamas ir pagaliau vienas maitinimas krūtimi visiškai pakeičiamas papildomu maitinimu.

5 mėnesių kūdikis turi gauti skystos manų košės (iki trijų ketvirtadalių stiklinės). Ją ruošiant, kruopas reikia virti vandenyje, o dar geriau — daržovių sultinyje, paskui pridėti dar pusę stiklinės pieno, 2 šaukštelių cukraus ir truputį druskos.

Nuo 2—3 mėnesių amžiaus kūdikiui reikia duoti žuvies taukų, geriausia su krūties pienu, pradžioje po 2 lašus per dieną tarp maitinimų,



palaiapsniui kas 2—3 dienas po 1 lašą dauginant. 4 mėnesių amžiaus kūdikiui žuvies taukų galima duoti po 1 arbatinį šaukštelį 2 kartus per dieną.

Žuvies taukuose yra vitaminų A ir D. Jie kūdikiui duodami tam, kad jis nesusirgtų rachitu (vadinamąja «angliška liga»). Tų vitaminų, kurie yra žuvies taukuose, dar neužtenka, kad rudenį ar žiemą kūdikis būtų visiškai apsaugotas nuo rachito. Su žuvies taukais reikia duoti dar vitamino D (pagal gydytojo nurodymą).

**Kūdikių maitinimas nuo 6 mėnesių amžiaus iki 1 metų.** Kūdikiui augant, virškinamųjų sulčių galia stiprėja, pamažu kūdikis darosi pajėgus virškinti ir įsisavinti ne tik motinos pieną, bet ir papildomą maistą. Jei kūdikis laiku negauna papildomo maisto, jis gali pasidaryti mažakraujis, susirgti rachitu.

Nuo 6 mėnesių amžiaus kūdikiui reikia duoti tirštesnę manų košę. Manai verdami vandenyje arba daržovių sultinyje, pridedant pusę stiklinės pieno, porą šaukštelių cukraus ir pusę šaukštelio šviežio sviesto. Į tokią košę galima kas antrą dieną įdėti kiaušinio trynio. Prie trynio kūdikį reikia pripratinti pamažu. Druskos, vitaminai, kurie yra daržovių sultinyje ir kiaušinio trynyje, labai reikalingi kūdikio kaulų vystymuisi.

Po košės arba valgydinant koše kūdikiui galima duoti vaisių kisieliaus (50 gramų), į kurį būtų įpilta vaisių sulčių arba žalio tarkuoto obuolio.

Vietoj manų košės galima duoti tiek pat (tris ketvirtadalius stiklinės) ryžių, avižinių ar griekinių kruopų pertrintos košės.

Sešių su puse mėnesių kūdikį reikia pratinti valgyti skystą bulvių košytę, į kurią būtų įdėta truputis šviežio sviesto, karvės pieno ir šiek tiek druskos. Iš pradžių tos košytės reikia duoti prieš maitinimą krūtimi po kelis šaukštelių, paskui kiekvieną dieną pamažu jos kiekį didinti iki pusės stiklinės.

7 mėnesių kūdikiui antrojo papildomo gaminio reikia duoti pusę stiklinės pertrintos bulvių košytės ir paskui dar pusę stiklinės uogų kisieliaus su cukrum.

8 mėnesių kūdikiui dar vienas maitinimas krūtimi palaiapsniui pakeičiamas daržovių koše, virta mėsos sultinyje. Vienam kartui imama 100 gramų mėsos su kaulais (vištienos, veršienos arba neriebios jautienos),

dvi stiklinės šalto vandens, ir viskas uždengtame inde verdama. Kai paverda, atsargiai nugraibomos putos, sultinys truputį pasūdomas, pridama pora šaukštų supiaustytų daržovių (morkų, bulvių). Iš prieskonių galima dėti porų, petražolių, svogūnų. Kai sultinys vėl užverda, sumažinama ugnis, ir viskas dar pamažu verdama 2 valandas. Nuvirusį sultinį galima papildyti virintu vandeniu. Kai išverda, sultinys perkošiamas per marlę, pridama atskirai virtų ir pertrintų bulvių arba manų kruopų (1 valgomas šaukštas stiklinei sultinio).

Valgyti daržovių košytę mėsos sultinyje kūdikiui pripratinti taip pat palaiptu. Kartais vaikai, iš pradžių pripratę prie saldaus maisto, tokią košytę valgo nenoriai, bet paskui pripranta. Kai kūdikiui jau duodama pilna porcija mėsos sultinyje virtos daržovių košytės, galima atsargiai pridėti 1–2 arbatinius šaukštėlius maltos virtos mėsos arba trintų kepenėlių.

10 mėnesių kūdikiui jau galima duoti virtą baltos mėsos maltinį, sutrintą su daržovių košyte. Tokiu būdu sumani ir darbšti motina kiekvieną mėnesį savo kūdikį maitina vis sočiau, skaniau ir įvairiau. Taip maitindama kūdikį, motina žadina jo apetitą, padeda jam gerai vystytis.

Taisyklingai maitinamam 11 mėnesių kūdikiui galima duoti:

6 valandą — krūties pieno. Jei krūties pieno per mažai, galima papildomai duoti karvės pieno su cukrum ir džiovėsieliais.

10 valandą — 200 gramų (stiklinę) manų košės, virtos daržovių sultinyje, pridėjus pusę stiklinės pieno ir 2 šaukštėlius cukraus. Į tą košę kas antrą dieną galima įdėti kiaušinio trynį. Po košės duodama 50 gramų vaisių kisieliaus arba nedidelis sutarkuotas obuolys.

14 valandą — 1 stiklinę daržovių arba kruopų košės, virtos mėsos sultinyje, su mėsos maltiniu arba trintomis kepenėlėmis. Po košės duodama pusė stiklinės uogų kisieliaus arba kompoto, arba 8 arbatiniai šaukštėliai vaisių sulčių.

18 valandą — bulvių košytės piene (pusę stiklinės), vaisių kisieliaus (pusę stiklinės), vaisių sulčių (5 šaukštėlius).

22 valandą — krūties pieno. Jei krūtyje pieno jau mažai, galima duoti papildomai karvės pieno su cukrum.

Tarp maitinimų vaikams nereikia duoti saldumynų, sausainių, pieno, nes taip netvarkingai maitinamų kūdikių skrandis, būdamas vis

perpildytas, niekuomet nepailsi, ir maistas virškinamas blogai. Tokie kūdikiai pradeda greitai vėmti, viduriuoti, neturi apetito.

Metų gale kūdikį reikia nuo krūties nujunkyti. Jei metai sukanka vasarą, kūdikį reikia maitinti krūtimi iki rudens nors vieną kartą per dieną, nes vasaros karščių metu kūdikis netenka daug skysčių, sutrinka jo virškinimas, ima greitai viduriuoti. Negalima nujunkyti kūdikio ligos metu, nes tada krūties pienas yra vienintelis ir nepakeičiamas jo maistas.

Nujunkius kūdikį nuo krūties, rytinis ir vakarinis maitinimas pakeičiamas grynų karvės pienu su cukrum, pridėjus džiovėsėlių arba pyrago su trupučiu sviesto. Pirmą kartą ryte vaikas maitinamas jau ne 6 valandą, bet 7 arba 8 valandą.

Nujunkytą nuo krūties vaiką galima maitinti ir keturis kartus per parą. Maisto kiekis vienam kartui padidinamas iki vienos ir vieno ketvirtadaliao stiklinės (250 gramų). Jei kūdikis maitinamas taisyklingai, jo svoris turi reguliariai didėti. Metų kūdikis turi sverti trigubai daugiau, negu gimęs.

**Mišrusis maitinimas.** Yra tokių motinų, kurios pradeda primaitinti kūdikį karvės pieno mišiniais labai anksti, visai nepasitarusios su gydytoju. Dažniausiai taip daro tos motinos, kurios kūdikį maitina netaisyklingai ir netvarkingai. Kartais jos pradeda primaitinti todėl, kad kūdikis blogai čiulpia, kad, speneliams įtrūkus, motina žindymo metu jaučia skausmą. Net ir taip atsitikus, kūdikio negalima primaitinti karvės pieno mišiniais, bet reikia laikinai duoti nutrauktą motinos pieną. Jei kūdikis neramus, pavalgęs verkia, svoris nedidėja, tuomet motina turi kreiptis į konsultacijos gydytoją arba akušerę, kurie padės išaiškinti, ar užtenka kūdikiui motinos pieno, be to, patars, kokiais pieno mišiniais jį galima primaitinti, kaip maitinti ir po kiek tų mišinių duoti.

Jei motina pastebi, kad krūtyse pieno mažėja,— turi geriau maitintis, daugiau vartoti skysčių, ilsėtis. Jeigu tai nepadeda ir kūdikiui pieno neužtenka, jį reikia primaitinti.

Iki 3 mėnesių kūdikį geriausia primaitinti nutrauktu kitos moters pienu. Tačiau, jeigu jo negalima gauti, kūdikį reikia primaitinti karvės pieno mišiniais, atskiestais ryžių, avižinių arba miežinių kruopų nuoviomis. Tie mišiniai gali kartais sukelti viduriavimą, vėmimą, todėl

reikia kūdikį prie jų pripratinti pamažu. Primaitinant pieno mišiniais, reikia kūdikį iš pradžių pažindyti, o paskui duoti pieno mišinį. Mišinius geriau duoti su šaukšteliu, o ne per žinduką, nes kūdikis gali nustoti imti krūtį, ir tada joje pienas visai išnyks. Kūdikis žinduką noriau ima todėl, kad iš jo pieną lengviau iščiulpti, negu iš krūties. Žinduke įkai-tinta adata išduriama labai maža skylutė, kad pienas lėčiau tekėtų.

Kai kūdikis paauga ir pradeda gauti košės, kisieliaus, tai košę ga-lima duoti vietoj vieno maitinimo karvės pieno mišiniu, tik jokių būdu negalima sumažinti maitinimo krūtimi. Reikia stengtis, kad turimas, nors ir labai mažas, pieno kiekis krūtyse išsilaikytų.

**Dirbtinis maitinimas.** Krūties pienas, kaip buvo sakyta, yra pats geriausias, nepakeičiamas kūdikio maistas pirmajame jo amžiaus pus-metyje. Nors retai, tačiau kartais pasitaiko, kad motina dėl kurių nors priežasčių negali kūdikio maitinti krūtimi. Tokiais atvejais nors pir-muosius 2—3 mėnesius jį reikia maitinti kitos moters nutrauktu pienu, o, jo neturint, galima maitinti karvės arba ožkos pienu, praskiestu kruo-pų nuoviromis. Gryną karvės pieną kūdikis gali suvirškinti tik šeštą amžiaus mėnesį. Karvės pienas turi daugiau baltymų. Mineralinių druskų, riebalų jame yra tiek pat, kiek ir motinos piene, o cukraus — žymiai mažiau. Karvės pienas daug sunkiau virškinamas, todėl jį reikia atskiesti kruopų nuoviromis.

1 ir 2 mėn. kūdikis maitinamas karvės pienu, atskiestu per pusę ryžių ar kitokių kruopų nuoviromis. Tokį pieną reikia pasaldinti šaukš-teliu cukraus. Vaisių, daržovių sultis, žuvies taukus reikia pradėti duo-ti ne vėliau kaip po 2 mėnesių nuo gimimo. Su žuvies taukais reikia dar duoti vitamino D, kuris gaunamas vaistinėje ir vartojamas tik pagal gydytojo nurodymą.

Nuo 2 mėnesių amžiaus kūdikiui palaipsniui pradedama duoti kar-vės pieną, atskiestą vienu trečdaliu kruopų nuovirų ir pasaldintą šaukš-teliu cukraus.

Nuo 5 mėnesių pradedama atsargiai palaipsniui maitinti grynu kar-vės pienu su cukrum (100 g mišinio — šaukštelis cukraus).

Toliau papildomai kūdikis maitinamas taip pat, kaip ir krūtimi.

Karvės pienu iki 3 mėnesių kūdikiai maitinami ne dažniau kaip kas trys su puse valandos, o vėliau — kas 4 valandos, nes karvės pienas skrandyje ilgiau virškinamas, negu motinos pienas.



2—3 mėnesių kūdikis per parą turi gauti 800—850 gramų maisto, o nuo 5 mėnesių iki 1 metų — ne daugiau kaip vieną litrą.

Kai kūdikis linkęs viduriuoti, gera jam duoti ryžių arba miežinių kruopų nuovirų, o jeigu jo viduriai linkę užkietėti — duodama avižinių kruopų nuovirų.

Nuoviros gaminamos taip. Imama pusė litro vandens, 2 valgomieji šaukštai perrinktų ir nuplautų kruopų. Avižiniai dribsniai verdami pusę valandos, kitos kruopos — 2—3 valandas. Verdant vanduo vis papildomas, kad visą laiką būtų pusė litro. Baigiant virti įdedama truputis druskos. Išvirusios kruopos pertrinamos per sietelį ir dar kartą užvirinamos. Gaminant kruopų nuoviras pirmų savaičių kūdikiams, kruopų pertrinti nereikia, nes kūdikiui duodamas tiktai perkoštas skystis. Išvirtos nuoviros ataušinamos ir laikomos šaltai.

Kūdikiui maitinti tinka tik gerai šeriamų, švariai laikomų, sveikų karvių pienas. Jį reikia išvirinti, kad žūtų mikrobai. Be to, virintas pienas geriau virškinamas. Pieną reikia virinti ne ilgiau kaip 3 minutes nuo užvirimo ir paskui laikyti uždengtame inde šaltoje vietoje.

Prieš maitinimą pienas sumaišomas su kruopų nuoviromis ir pašildomas šiltame vandenyje. Pamaitinus, buteliukai ir žindukai gerai išplunami šiltu, paskui karštu vandeniu. Dar geriau juos pavirinti.

## VAIKO PRIEŽIŪRA

**Kūdikio vystymasis pirmaisiais jo amžiaus metais.** Kūdikio vystymuisi didelę reikšmę turi ne tik taisyklingas maitinimas, bet ir, apskritai, dienos režimas. Kūdikį reikia maitinti, migdyti, išvesti pasivaikščioti tik nustatytomis valandomis. Kitaip sakant, reikia laikytis kūdikiui nustatytos dienos tvarkės, kuri sudaroma, šiek tiek atsižvelgiant į kiekvieno vaiko polinkius. Pavyzdžiui, vienas vaikas pavalgęs tuojau užmiega, kitas kurį laiką mėgsta pažaisti, pajudėti.

Kūdikiui, kai jis atsikėlęs, reikia sudaryti džiugią, gerą nuotaiką, su juo žaisti, jį kalbinti, šypsotis, rodyti įdomų žaisliuką. Nereikia kūdikio gąsdinti, šaukti, mušti. Jeigu vaiko savijauta gera, jis yra ramus, gerai valgo, tai normaliai ir vystosi. Didesnius vaikus reikia pratinti žaisti savarankiškai.

Kaip suaugusiajam reikalingas darbas, taip vaikui žaidimas ir žaislai. Žaislai turi būti plaunami, neaštrūs.

Vieno-pusanthro mėnesio kūdikį prieš maitinimą ar prieš miegą patariama keletui minučių guldyti ant pilvuko. Tai naudinga raumenų sustiprinimui, judesių išvystymui.

Nereikia nuolat kūdikio laikyti ant rankų, nes jis prie to pripranta, ir motina nieko negali dirbti.

5 mėnesių kūdikis pratinamas sėsti ant puoduko. Pavyzdžiui, pabudęs vaikas palaikomas ant puoduko, o kai jau sėdi — pasodinamas.

Pirmąsias tris savaites kūdikis miega visą laiką, pabunda tik valgyti. Dviejų mėnesių kūdikis miega 18 valandų, šešių mėnesių — 8 valandas naktį ir 3 kartus po 2—3 valandas dieną — iš viso 15—16 valandų. Vienerių metų vaikai miega apie 10 valandų naktį ir dar du kartus dieną — iš viso 13—14 valandų.

Motina turi stebėti visą kūdikio vystymąsi: dantukų dygimą, svorio ir ūgio didėjimą, kalbą, judesius.

Dantys pradeda dygti VI—VII mėnesį. Vienerių metų vaikas turi 8 dantukus. Nuo 5—7 metų pieniniai dantys pradeda kristi. Normalus dantų dygimas ir kritimas nesukelia jokių ligų.

Žindomas kūdikis paprastai tuština 3—4 kartus per parą. Išmatos esti geltonos, rūgštoko kvapo. Karvės pienu maitinamas kūdikis rečiau tuština, jo išmatos tirštesnės, labiau dvokia. Dažnai pasitaiko, kad visai sveiki žindomi kūdikiai tuština 5—6 kartus per parą. Jų išmatos esti žalsvos. Jei kūdikis gerai jaučiasi, jo svoris didėja, tai dėl to kio dažnesnio tuštinimosi nėra ko būkštauti.

Iki 5—6 mėnesių pirmykštis kūdikio svoris padvigubėja, metų gale — patrigubėja. Vienerių metų vaikas sveria apie 9—10 kilogramų. Svorio padidėjimas rodo, kad vaikas sveikas.

Normali sveiko kūdikio temperatūra, matuojant po pažastimi, yra 36,6—37 laipsniai.

Normaliai vystydamasis, dviejų mėnesių kūdikis, gulėdamas ant pilvuko, kelia galvutę, nusišypso, 4 mėnesių kūdikis rankute griebia ir palaiko žaisliuką, persiverčia ant pilvuko, o nuo 6 mėnesių — persiverčia nuo pilvuko ant nugarytės. 5 mėnesių palaikomas už pažastų kūdikis mėgina stotis ant kojųčių, tvirtai griebia daiktus, gerai pažįsta motiną. 7—8 mėnesių — taria žodį skiemėmis «ba-ma». Aštuntą mė-

nesį sėdasi, persiverčia, ropoja, ima žaislus, stojasi, taria pakaitomis skiemenis «ma-ba-ma». Vienerių metų vaikas savarankiškai vaikščioja, pasako kai kuriuos žodžius, mėgina pats valgyti šaukštu.

Taisyklingai maitinamas, prižiūrimas ir auklėjamas vaikas auga ir vystosi normaliai.

**Vaikų priežiūra nuo 1 iki 4 metų.** Antraisiais gyvenimo metais vaikas pradeda tvirčiau vaikščioti, daugiau kalbėti, ieškoti draugystės su kitais vaikais, kreipia dėmesį į suaugusiųjų reikalavimus, pratinasi prie švaros. Tokio amžiaus vaikai daugiau juda, viskuo domisi, viską nori sužinoti, paliesti. Šiuo metu reikia labai saugoti vaiką nuo susižeidimo, jam negalima duoti aštrių, lengvai dūžtančių ar karštų daiktų.

Iki pusantrų metų vaikus geriausia maitinti 5 kartus per dieną, o nuo pusantrų — 4 kartus (pusryčiai — 8 val., pietūs — 13 val., pavakariai — 17 val. ir vakarienė — 20 val.). Vietoj pavakarių galima duoti priešpiečius.

Iki pusantrų metų vaikų maistas turi būti lengvai sukramtomas: tirštos košės, virtas kiaušinis, varškėčia, duona, sausainiai, žalias obuolys. Pieno duodama pusė litro. Vaikus reikia pratinti maistą kramtyti, valgyti šaukšteliu. Maitinti geriausia po miego.

Nuo pusantrų metų, išdygus krūminiams dantis, vaikams duodamas toks maistas, kurį reikia kramtyti. Tokio amžiaus vaikas gali valgyti įvairias sriubas su nepertrintomis daržovėmis, duoną, sausainius, keptus mėsos maltinius, vaisius. Mėsa, kiaušinis duodami ne kasdien.

Nuo dvejų metų apetitui sužadinti vaikui galima duoti gabalėlį kumpio, silkės.

Vyresni kaip vienerių metų vaikai sodinami prie stalo, prieš tai nu-plovus jiems rankas, užrišus seilinuką. Pamažu jie pratinami valgyti savarankiškai.

Trejų metų vaiką reikia pratinti rytą ir vakare plauti dantis šiltu vandeniu su šepetėliu. Pripratęs valyti dantis, vaikas gali pradėti vartoti dantų pastą ar miltelius. Vaikui būtina duoti atskirą šepetėlį, stiklinę ir rankšluostį. Plauti rankas reikia pratinti prieš kiekvieną valgį ir po kiekvieno naudojimosi puoduku ar išviete. Nagus reikia nukirpti trumpai. Rytais ir vakarais vaikas turi praustis ne tik veidą ir rankas, bet ir kaklą. Labai sveiką trečiuosius metus einantį vaiką iki pusės aprinti šlapiu rankšluosčiu ir paskui sausai nušluostyti.

Be to, kiekvieną dieną reikia šukuoti plaukus ir prižiūrėti, kad jie būtų švarūs. Mažiems vaikams plaukai kerpami trumpiau. Jokiu būdu negalima jiems leisti krapštyti nosies.

Nuo 1 iki 4 metų vaikas turi miegoti ne mažiau kaip 13 valandų. Iš jų pusantros-dvi valandos skiriamos dienos miegui. Migdyti patariama tuo pačiu laiku.

**Vaiko nuo 4 iki 7 metų priežiūra.** Vyresni kaip 4 metų vaikai gali valgyti beveik tokį pat maistą, kaip suaugusieji. Jie valgydinami 4 kartus per dieną. Reikia stengtis duoti įvairų maistą, kuriame būtų daugiau šviežių daržovių, vaisių. Prieš miegą vaikas turi išgerti stiklinę pieno. Reikia prižiūrėti, kad pavalgęs vaikas išskalautų burną, o prieš gulant valytų dantis šepetuku.

Ketverių penkerių metų vaikai, kaip buvo minėta, miega 13 valandų, o nuo 6—7 metų — 12 valandų. Dalis to laiko — valanda ar pusantros — skiriama dienos miegui. Guldyti vaikus nakčiai reikia visuomet tuo pačiu laiku, apie 8—9 valandą vakaro.

Rytą ir vakare vaikas turi prausti rankas, veidą, kaklą ir krūtinę vandeniu su muilu, o vakare dar plautis kojas.

Kartą per savaitę visą vaiko kūną reikia nuprausti šiltu vandeniu pirtyje ar išmaudyti vonioje.

### SAUGOKIME VAIKUS NUO UŽKREČIAMŪJŲ LIGŲ

Užkrečiamosiomis ligomis vadinamos tokios, kurias sukelia mikrobai ir virusai (tai smulkiausi gyvi organizmai, matomi tik pro mikroskopą), kuriais nuo ligonio užsikrečia sveikas žmogus.

Liga dažniausiai užsikrečiama, būvant viename kambaryje su ligoniu, pavyzdžiui, vėjaraupiais, tymais, gripu. Šiomis ligomis užsikrečiama per orą: užtenka sveikam vaikui pabūti kambaryje, kur yra tokie ligoniai, ir jis jau užsikrečia, nors prie ligonio neprisiliečia. Užkrečiama liga galima užsikrėsti per skreplius, išmatas, šlapimą, daiktus, kuriais naudojasi ligonis, indus, baltinius ir kt. Neretai ligas išplatina musės, uodai, utėlės ir t. t.

Saugant nuo užkrečiamųjų ligų, negalima leisti vaikams susitikti su sergančiais, reikia taisyklingai maitinti. Tik taip prižiūrimi jie augs stiprūs ir atsparūs ligoms. Be to, vaikus reikia laiku įskiepyti



prieš raupus, difteriją, tuberkuliozę, vaikų paralyžių. Jei kurie nors iš jų suserga tymais, sveikuosius tuojau reikia įskiepyti. Įskiepyti vaikai, jei ir suserga, tai daug lengviau perneša ligą.

Motinos turi palaikyti glaudų ryšį su vaikų konsultacijomis, kreiptis į jas patarimų, o vaikui sunegalavus pakviesti gydytoją.

### Sergančio vaiko slaugymas

Jei tėvai pastebi, kad vaikas negaluoja, darosi irzlus arba mieguistas, akys blizga, džiūsta lūpos, reikia tuojau pamatuoti temperatūrą ir, jei yra karščio, guldyti į lovą. Lengviau pastebėti vyresnių vaikų negalavimus, nes jie patys neretai pasako, ką ir kur jiems skauda.

Yra ligų, kurios neretai prasideda neaukšta kūno temperatūra, pavyzdžiui, dizenterija, difterija, kokliušas, o mažiems nusilpusiems kūdikiams — plaučių uždegimas. Susirgus minėtomis ligomis, būva ir kitokių reiškinių — viduriavimas, užkimimas, sunkesnis kvėpavimas, kosulys ir t. t.

Geriausia, vaikui susirgus, skubiai iškviešti gydytoją, o jei pirmą dieną nepavyksta to padaryti, reikia imtis visokių priemonių ligonio būklei palengvinti: nuprausti jam veidą, rankas, kojas (visą maudyti galima tik gydytojui leidus), paguldyti į lovą ir neleisti į ligonio kambarį kitų vaikų. Sergantis vaikas turi turėti atskirą rankšluostį, indus. Temperatūrą jam reikia matuoti ir užrašinėti 3 kartus per dieną. Matuojama taip: termometras dedamas po pažastimi arba kirkšnyje ir laikomas apie 10 minučių, nepaliekant vaiko be priežiūros, nes mažesnieji dažnai termometrą išima, kiša į burną ir bežaisdami nulaužia jo galą, praryja gyvsidabrį, kuris yra labai nuodingas.

Jei vaiko temperatūra pakilusi, reikia jį dažniau girdyti virintu, truputį pasaldintu vandeniu, nes ligonis dažniau kvėpuoja, daugiau prakaituoja, todėl jaučia smarkesnę troškulį.

Vaiko odą reikia atidžiai apžiūrėti, ar nėra kokio išbėrimo. Tai pastebėjus, reikia tuojau iškviešti gydytoją į namus.

Vaikui, jeigu jis suviduriuoja arba pradeda vemti, kol atvyks gydytojas, nereikia duoti jokio maisto — net krūties pieno. Pagirdyti galima virintu pasaldintu vandeniu (į stiklinę silpnos arbatos arba vandens pilamas arbatinis šaukštelis cukraus) — po 1—2 arbatinius šaukštelius

kas 15 minučių. Jei kūdikis pradeda vemti, jį reikia truputį pakelti ir paversti ant šono, o jei vemia vyresnio amžiaus vaikas, reikia virš indo palaikyti jo galvą. Po vėmimo jis turi praskalauti burną vandeniu. Jei vaikas viduriuoja, išmatas reikia parodyti gydytojui, be to, reikia skaičiuoti, kiek kartų jis vėmė, viduriavo. Jei vaikas vemia ir skundžiasi pilvo skausmais, iki atvyks gydytojas, negalima duoti jokių vidurius paleidžiamųjų vaistų, dėti nieko šilto ant pilvo, nes ligoniui gali pasidaryti blogiau.

Dažnai motinas gąsdina smarkus kūdikio riksmas, kuris tęsiasi kelis pirmuosius gyvenimo mėnesius. Kūdikis darosi neramus, ypač pradėjęs valgyti arba po valgio. Jis parausta, spardosi, riečia kojytes prie pilvuko, verkia. Motina nervinasi, nepailsi. Dažniausiai tai esti, kai pilvuke susirenka daug dujų, ar kūdikis suviduriuoja, ar jam skauda ausytes. Kartais kūdikis verkia, jei nepatogiai, šlapiuose vystykluose guli arba pripranta būti laikomas ant rankų. Tuo atveju užtenka jį pervystyti arba pakeisti padėtį, ir kūdikis nusiramina.

Kai pastebima, kad kūdikio pilvelis išpūstas, išeina dažnai ir daug dujų ir vaikas verkia, reikia jį kelioms minutėms paguldyti ant pilvuko. Pakeitus padėtį, dujos geriau išeina ir skausmai nurimsta. Ant pilvuko galima uždėti kelis kartus sulankstytą pašildytą vystyklą arba pūslę su šiltu vandeniu (ne daugiau kaip 45 laipsnių šilumos). Su pūsle reikia elgtis atsargiai, nedėti ant nuogo kūno, nes kūdikio oda yra labai jautri ir ją greitai galima apdeginti. Pūslę reikia suvynioti į rankšluostį. Gerai padeda šilto virinto vandens (32—34 laipsnių šilumos) klizma arba šilta vonia (37 laipsnių šilumos). Ant pilvuko galima uždėti šildomąjį kompresą.

Jei kūdikiui skauda ausytę, tai jis esti labai neramus, verkia, žįsdamas staiga išmeta krūtį. Tokiems ausytės skausmams nuraminti vartojamas šildomasis kompresas.

Šildomasis kompresas daromas taip: imamas minkštos, švarios medžiagos gabalėlis (25×25 centimetrų), sumirkomas šiltame vandenyje, nuspaudžiamas, keturlinkai sulenkiamas. Ant viršaus dedama klijuotė ar pergamentinis popierius (didesnis, negu medžiagos gabalas). Medžiagoje ir popieriuje arba klijuotėje įpiaunama skylutė, kad kompresas glaudžiau apgultų apie ausį ir kad pro tą įpiautą plyšį išlįstų ausies grybelis. Paskui virš jų uždedamas storokas vatos (geriau pilkos)

sluoksniis, ir aptvarstoma taip, kad sveika ausytė būtų laisva. Tvarstant nereikia per stipriai suveržti, nes kūdikiui bus sunku kvėpuoti. Tvarstį gali pakeisti skarelė.

Jei vaikas serga plaučių uždegimu arba bronchitu, gydymui tenka pavartoti garstyčių trauklapius, kurių galima nusipirkti vaistinėse. Lapeliai sušlapinami šiltame vandenyje ir ta jų pusė, kuri užtepta garstyčiomis, uždedama ant gydytojo nurodytos kūno dalies. Lapeliai laikomi 5—8 minutes. Jei tokių pagamintų lapelių nėra, galima garstyčias uždėti kitokiu būdu.

Tam reikalui sausi garstyčių milteliai išleidžiami šiltame vandenyje. Padaroma grietinės tirštumo košelė, kuri valandą palaikoma šiltoje vietoje, iki pradeda kvepėti garstyčiomis. Paskui košele aptepama viena pusė švarios drobulės, ji sulenkama taip, kad garstyčios būtų viduje. Taip sulenkta drobulė uždedama ant gydytojo nurodytos vietos, dar apvyniojama rankšluosčiu ir 5—8 minutes palaikoma. Nuėmus garstyčias, oda esti rausva. Ją reikia patepti vazelinu arba aliejum.

**Valomoji klizma.** Jei vaiko viduriai kieti, tai nuo 2 mėnesių amžiaus jam reikia duoti vaisių sulčių, žuvies taukų, o kai paauga — daugiau daržovių. Tačiau, jei tai nepadeda, ir vaikas antra para nesituština, padaroma klizma.

Iki 3 metų vaikams klizmai vartojamas guminis balionėlis su minkštu antgaliu. Kūdikiui iki šešių mėnesių suleidžiama pusė stiklinės virinto vandens (25—28 laipsnių šilto), nuo šešių iki dvylikos mėnesių — trys ketvirtadaliai stiklinės. 2—3 metų vaikams galima pavartoti didesnį balionėlį ir suleisti stiklinę vandens. Vyresniems kaip 3 metų vaikams klizmos daromos taip, kaip suaugusiems, tik imama mažiau vandens (kambario temperatūros).

Vaikas guldomas ant kairiojo šono, kojos sulenkiamos per kelius, po vaiku patiesiama klijuotė ir keliskart sulankstytas vystyklas. Išplautas verdančiu vandeniu arba išvirintas balionas pritraukiamas vandens, pakeliamas smaigaliu į viršų, paspaudžiamas, kad iš jo išeitų oras. Antgalis patepamas vazelinu ir atsargiai įvedamas į išeinamąją angą 3—4 cm gyliu. Palengva, spaudžiant balioną, leidžiamas vanduo, ir, baliono neatleidžiant, ištraukiamas antgalis. Laisva ranka

suspaudžiami sėdmenys. Palaukus 2—3 minutes, didesnis vaikas sodinamas ant puoduko. Vaikui išsituštinus, sėdmenys gerai apiplaunami šiltu vandeniu su muilu.

### Gydytojo paskirtų lašų leidimas į nosį, akis, ausis

Reikia gerai prižiūrėti vaiko burną ir nosį. Ypač tokia priežiūra reikalinga tada, kai vaikas serga plaučių uždegimu arba bronchitu, sloga, nes tuo metu esti labai pasunkėjęs kvėpavimas. Nosytę reikia valyti kelis kartus per dieną minkštais, vazeline pavilgytais, vatos gabalėliais, burną ir liežuvį išskalauti balionėlio pagalba sodos skiediniu (stiklinei virinto vandens — 1 arbatinis šaukštelis geriamosios sodos).

Nosytę išvalius (vyresnieji gali nusišnypšti), vaikas paguldomas ant nugaros arba pasodinamas, ir atlošiama galvutė. Į pašildytą pipetę pritraukiami gydytojo paskirti lašai ir suleidžiami iš eilės į abi nosytės puses. Tai padarius, vaikas kelias sekundes palaikomas toje pačioje padėtyje.

Sergančiam vaikui gali traiškanoti akytės. Tuomet jas reikia dažnai plauti boro rūgšties skiediniu (1 stiklinei vandens — arbatinis šaukštelis) arba virintu vandeniu. Gydytojo paskirti vaistai lašinami atskira pipete, ją prieš tai gerai pavirinus. Prieš leidžiant lašus rankas reikia gerai nusiplauti vandeniu su muilu. Įsiurbus vaistų, pipetė laikoma dešine ranka, kaire ranka patraukiamas žemyn apatinis vokas, suleidžiami 1—2 lašai vaistų, paskui akis nušluostoma vatos gabalėliais nosies link.

Buteliukas su ausiai gydyti skirtais vaistais kelias minutes pašildomas šiltame vandenyje, tada paimama atskira pipetė, vaikas paguldomas ant šono taip, kad nesveikoji ausis būtų viršuje. Ausies grybelis truputį pakeliamas į viršų ir atlenkiamas į šoną, kad geriau matytųsi ausies anga. Vaistai lašinami po vieną lašą. Po 3 minučių vaikas paguldomas ant kito šono. Įlašinus, ausies landa užkemšama vatos gabalėliu.

Reikia žiūrėti, kad vaikai netraiškytų dantimis riešutų, nekrapštytų dantų metaliniais daiktais, segtukais, šakutėmis ir kt.

Drabužiai ir avalynė turi būti pritaikyti metų laikui ir vaiko amžiui.

Vaiką reikia grūdinti, pripratinti prie staigesnių temperatūros pasikeitimų kambaryje. Kambary būtina dažnai vėdinti.



Mokinys turi tiksliai laikytis dienotvarkės: nustatytu laiku keltis, valgyti, gulti, ruošti pamokas. Pavyzdžiui, jeigu mokinys ilgesnį laiką eina per vėlavimą gulti, tai negali išsimiegoti, jaučiasi pavargęs, nenoromis eina į mokyklą. Mokykloje jis negali tinkamai klausyti mokytojų aiškinimo, blogai mokosi. Dėl visų tų priežasčių tėvai turi labai žiūrėti, kad mokinys įprastų laikytis tvarkos, svarbiausia, kad laiku eitų miegoti. Patariama laikytis tokios dienotvarkės.

Mokinys keliasi 7 val. 30 min. Atsikėlęs nusimeta naktinius baltinius ir apsirengia dieniniais apatiniais baltiniais, apsiauna kambariniais batukais, atidengia lovos antklodę, kad išsivėdintų patalas, atveria langelį, daro rytinę mankštą. Paskui iki juosmens apsitrina šlapiu rankšluosčiu, po to prausiasi su muilu rankas, veidą, kaklą, ausis, valo nosį, plauna dantis, tikrina nagų švarą, tvarkingai susišukuoja. Jis turi turėti atskirą rankšluostį, šukas, dantų šepetėlį, nosinę.

Po rytinio tualetu mokinys pakloja lovą, apsirengia viršutiniais drabužiais ir eina pusryčiauti. Nuo 8 val. iki 8 val. 30 min. pusryčiauja. Po pusryčių eina į mokyklą. Nuo 9 iki 14 val. mokosi mokykloje. Per pietų pertrauką suvalgo priešpiečius. Kolūkiečių ir tarybinių ūkių darbuotojų vaikams nuvežti į mokyklą ir parvežti namo, jei mokykla toli, turi būti parūpinama mašina arba arkliai, ypač žiemą.

Grįžęs iš mokyklos, mokinys persirengia, nusiprausia ir papietauja. Po pietų nusiplauna rankas.

Pageidaujama, kad po pietų vaikai pusantros dvi valandas pailsėtų, pažaisių gryname ore. Silpnos sveikatos vaikai turėtų tuo laiku pamiegoti išvėdintame kambarielyje. Pailsėjęs vaikas privalo nusiplauti rankas ir pradėti ruošti pamokas (nuo 5 val. iki 8 val. vakaro), darydamas nedideles pertraukas poilsiui. Kambarys, kuriame mokinys ruošia pamokas, turi būti išvėdintas, nešaltas (16—18 laipsnių šilumos). Pamokų ruošimo metu visi turi laikytis tyliai.

Paruošęs pamokas mokinys nuo 8 iki 8 val. 30 min. vakarieniauja, po vakarienės iki 9 val. 30 min. skaito knygas, klauso radijo, žaidžia namuose, prieš miegą nusiprausia, išsivalo dantis, išvėdina kambarį, pasikloja lovą ir 9 val. 30 min. eina miegoti.

Si dienotvarkė taikoma 11—13 metų vaikams. Jaunesni turi gulti anksčiau, vyresni — vėliau.

Mokinio drabužiai turi atitikti metų laikus. Mokinius, kad nebijotų šalčio, reikia pratinti nuo vasaros grūdinti organizmą. Vasarą, pasitarus su gydytoju, vaikas turi priiminėti saulės, oro vonias, maudytis. Motinos turi žiūrėti, kad jų sūnaus ar dukters drabužiai nebūtų siauri, kad jie nenešiotų pilvą veržiančių diržų. Geriausia, kad vaikai vilkėtų mokyklos nustatytą uniformą. Tai įpratina mokinį būti tvarkingu. Be to, reikia žiūrėti, kad būtų švarios kojos, todėl kiekvieną vakarą vaikas jas turi nusiplauti. Švarios kojos mažiau prakaituoja ir ne taip tepa kojines bei patalynę.

Mokinsys kambaryje turi turėti atskirą kampą, kuriame būtų pastatyta jo stalas, kėdė, lentyna arba spintelė knygoms sudėti. Reikia pasirūpinti, kad mokinsys turėtų atskirą pakabą drabužiams ir rankšluosčiui, atskirą lovą. Kambarys turi būti valomas drėgnu skuduru ir kelis kartus per dieną vėdinamas. Jis turi būti pakankamai šviesus.

Svarbu žiūrėti, kad vaikas už stalo sėdėtų taisyklingai. Tėvai turi atidžiai sekti, kad mokinsys laikytųsi visų higienos reikalavimų, kad tai, ko jis išmoksta mokykloje, praktiškai vykdytų namie.

## MERGAITĖS IR MOTERS HIGIENA

Paskutinis vaikystės laikotarpis — lytinio brendimo laikotarpis. Jis berniukams prasideda nuo 14—15 metų ir tęsiasi iki 17—18 metų, mergaitėms — nuo 12—13 metų — iki 15—16 metų.

Iš vaikystės pamėgusios švarą mergaitės turės gerą įprotį visada laikyti savo kūną švarų.

Bręstanti mergaitė ne tik pasikeičia iš išorės, bet sudėtingesnis pasidaro ir jos vidinis pasaulis. Ji pasidaro labai jautri, nepastovios nuotaikos. Tokio amžiaus dukteriai motina turi būti gera draugė, kuria pasitikima, atveriamos visos slaptosios mintys.

Be to, reikia nepamiršti, kad bręstančias mergaites ir berniukus blogai veikia jų amžiui netinkamos knygos bei žurnalai, kuriuos šie noriai skaito. Todėl tėvai, mokytojai, bibliotekininkai turi kontroliuoti vaikų skaitomas knygas.

Mokslas, tvarkymasis, pagalba motinai, pasivaikščiojimas, darbas laukuose, žaidimai, sportas turi užimti mergaitę, stiprinti jos fizines jėgas bei dvasinį grožį.

Labai sunkaus fizinio darbo šio amžiaus vaikams nereikėtų skirti, nes jis reikalauja didelio įsitempimo ir raumenų jėgos. Geriausia juos pratinti prie įvairių namų ruošos darbų, fizinį darbą derinti su augančio organizmo jėgomis. Darbo derinimas su poilsiu, įvairus maistas, rami draugiška šeimos aplinka padeda paaugliui normaliai vystytis.

Yra nemaža motinų, kurios mano, kad sunku paaiškinti savo dukteriai, kaip atsiranda mėnesinės. Tokioms motinoms patariama nuvykti į moterų konsultaciją. Gydytoja joms visuomet padės patarimais.

Pirmosios mėnesinės mergaitėms atsiranda 13—15 metų, tačiau iš pradžių metus kitus jos gali būti nereguliarios. Tarpas tarp mėnesinių normaliai yra 28 dienos. Paprastai mėnesinės trunka 3—4 dienas, o kai kurioms moterims — 5—6 dienas.

Kiekviena motina turi iš anksto mergaitei papasakoti apie mėnesines, kad pastaroji žinotų, kaip tuo metu laikytis. Jei mėnesinės labai gausios ir skausmingos, būtina kreiptis į gydytoją.

Mėnesinių metu moterys turi ypač švariai užlaikyti išorinius lyties organus, dažnai apiplauti juos šiltu virintu vandeniu ir muilu.

Mėnesinių metu maudytis galima po dušu, bet ne vonioje, ežere, upėje. Be to, patariama dažniau keisti baltinius. Taip pat reikia saugotis peršalimo. Geriausia šiuo laiku nešioti šiltas kelnaites. Sergant mėnesinėmis nepatariama valgyti aštrių prieskonių ir gerti alkoholinių gėrimų. Sveika moteris mėnesinių metu gali dirbti įprastą darbą, tačiau nepatariama važinėti dviračiu ir jodinėti arkliu.

Kiekvienai moteriai patariama vesti mėnesinių kalendorių — užrašyti, kada jos atsiranda, kiek dienų trunka.

Mėnesinių kalendorių patariama vesti dėl to, kad moteris žinotų, kada jos turi atsirasti kitą mėnesį, o jeigu mėnesinės neatsiranda ir kreipiamasi į gydytoją, tai kad galėtų jam pasakyti, kada paskutinį kartą jos buvo ir ar buvo reguliarios. Tai žinodamas gydytojas galės nustatyti, ar mėnesinės dingo dėl organizmo negalavimų ar dėl nėštumo.

Nėštumo metu paprastai mėnesinių nebūna. Po gimdymo jos atsiranda ne visoms moterims vienodai — vienoms po kelių mėnesių, kitoms jų nesti per visą maitinimo krūtimi laikotarpį. Jei mėnesinės, praėjus ke-

liems mėnesiams po gimdymo, atsiranda ir vėl dingsta,— reikia kreiptis į gydytoją ar akušerę, nes gali būti naujas pastojimas.

Kai kurios moterys gana lengvapėdiškai žiūri į abortus. Daryti abortą, ypač pastojusioms pirmą kartą, juo labiau ne gydymo įstaigoje, labai pavojinga. Gali dėl to išsivystyti įvairios moterų ligos bei kraujo užkrėtimas. Be to, moteris visam gyvenimui gali likti nevaisinga.

Mėnesinėms pasibaigus, kai moteris jau negali gimdyti, prasideda vadinamasis klimakterinis laikotarpis. Tai normalus moters gyvenime reiškinys, laipsniškas perėjimas į senatvę.

Vienoms moterims mėnesinės pasibaigia 45 metų amžiaus, kitoms truputį anksčiau ar vėliau. Į pabaigą mėnesinės dažnai pasidaro nereguliarios. Vienos moterys tuo metu skundžiasi labai gausiu kraujavimu, kitos, priešingai,— smarkiu kraujavimo sumažėjimu. Šiuo metu moteris pradeda tukti arba liesėti, oda pasidaro sausa. Labai dažnai klimakteriniu laikotarpiu padidėja prakaitavimas, moterį neretai kankina įkyrūs galvos svaigimai, muša karštis, greitai pavargstama, jaučiamas bendras silpnumas, jausmas, lyg širdis sustoja.

Šiuo metu patariama moteriai apsitrinti visą kūną drungnu vandeniu, praustis po šiltu dušu ar vonioje. Šiuo laikotarpiu labai padeda fizinė kultūra, rytinė mankšta, grynas oras.

Moteris, linkusi tukti, turi laikytis dietos: vartoti pienišką daržovių maistą, mažiau valgyti saldžių patiekalų, pagamintų iš miltų ir riebių maisto produktų, vengti valgyti sūrius, aštrius valgius, gerti alkoholinius gėrimus. Be to, ji turi žiūrėti, kad nebūtų vidurių užkietėjimo. Klimakteriniu laikotarpiu moteris privalo ne rečiau kaip du kartus per metus nueiti pas gydytoją, nes šiuo metu pasitaiko įvairių susirgimų, jų tarpe nereti ir vėžio atvejai. Iš antros pusės, moteris neturi nusiiminti dėl šiuo laikotarpiu pastebimų įvairių negalavimų. Tie negalavimai dažnai yra tik laikini, praeinantys.

## ODOS PRIEŽIŪRA

Vienas žinomas senovės fiziologas yra pasakęs: «Oda yra riba, skirianči žmogaus organizmą nuo išorinio pasaulio». Tas išorinis pasaulis žmogaus odą veikia labai įvairiai. Pavyzdžiui, temperatūros svyravi-



mai, oro sausumas bei drėgnumas, vėjas, šviesa turi didelę įtaką odai. Įvairios dėmės veido odoje: strazdanos, nudegimas, paraudimas, nušalimas dažnai atsiranda grynai dėl oro veiksnių įtakos. Juo švelnesnė oda, juo ji jautresnė tiems veiksniams. Tas pats klimatas, oras, saulė, kai jais tinkamai naudojamosi, gali duoti žmogaus organizmui didelę, niekuo nepakeičiamą, naudą. Kitais gi atvejais, netinkamai jais naudojantis, gali padaryti didelę žalą.

Nereta atvejų, kai oda nenormali pasidaro dėl kokio nors bendro organizmo negalavimo. Dažnai žmogus nustemba, kai jį, atėjusį į polikliniką pasitarti dėl kokio nors odos susirgimo, gydytojas klausinėja, ar jis nesergąs kepenų liga, ar neturįs mažakraujystės, ar sveikas skrandis ir pan. Atrodo, šios ligos nieko bendra negalėtų turėti su oda. Tačiau yra žinoma, kad, pavyzdžiui, veido odos išblyškimas, plaukų slinkimas dažnai esti dėl mažakraujystės; nuolatinis vidurių užkietėjimas dažnai būva priešlaikinių raukšlių susidarymo, plaukų slinkimo, veido išbėrimų, nervingumo priežastis; skydinės liaukos veiklos sutrikimas, moterų ligos dažnai yra atkakliai besilaikančių inkštirų ant veido priežastis ir pan. Todėl rūpinantis oda, nereikia pamiršti bendros organizmo būklės. Saulė, vanduo, grynas oras, sportas, kasdieninė mankšta, masažas, higieniškas gyvenimas — tai pagrindinės natūralios priemonės sveikatai ir grožiui išlaikyti.

Odos apsaugojimui nuo įvairių susirgimų, nenormalumų didelę reikšmę turi taisyklinga odos priežiūra. Kalbant apie odos priežiūrą, pirmasis klausimas, kurį moterys kelia, yra — **kaip prižiūrėti veido odą.**

Pirmiausia oda turi būti visada švari. Kad ir kokios pavargusios grįžtumėm vakare po darbo namo, suraskime valandėlę laiko apvalyti nuo veido odos dulkes, prakaitą ir kitus, per dieną susirinkusius, nešvarumus. Duokime odai pakvėpuoti, atsigauti.

Paprastai skiriama normali, sausa, riebi ir nevienoda veido oda.

Geriausia, kai veido oda *normali*. Tačiau ir ją reikia prižiūrėti. Pavyzdžiui, neplauti karštu vandeniu, nes ji nuo to silpnėja, šluostantis nebraukti veido odos, o tik, pridėjus rankšluostį, lengvai nusausti. Veidui prausti tinka kambario temperatūros vanduo, geriausiai lietaus ar sniego, o nušluostyti — minkštas rankšluostis. Dieną normalią veido odą labai gera ištepti pusiau riebiu kremu — goldkremu (plonai), o vakare — maitinančiu kremu (lanolino, migdolų, spermaceto). Tačiau

reikia pastebėti, kad tikrai normali veido oda yra nedaugelio moterų. Žymiai daugiau moterų turi sausą veido odą.

Sausa oda yra švelni, beveik permatoma, linkusi pleiskanoti. Muilas šiai odai dažniausiai netinka. Taip pat jai labai kenkia šaltas vanduo.

Skiediniuose, vartojamuose šiai odai valyti, alkoholio neturi būti daugiau kaip 20%. Kartais tokie odai tinka riebių muilų, pavyzdžiui, vazelino, glicerino ir kt., žodžiu, tokie, kuriuose nedaug šarmų. Tačiau jei oda labai sausa, tai jokio muilo vartoti nereikia. Tuo atveju patariama prausti drungnu virintu, su pienu sumaišytu, vandeniu. Imama trečdalis pieno ir du trečdaliai vandens. Tačiau pieno kiekį galima didinti, žiūrint odos sausumo, iki pusės pieno (pusė vandens). Patariama taip pat prausti migdolų sėlenomis, kurios parduodamos parfumerijos krautuvėse (valgomasis šaukštas migdolų sėlenų užvirinamas su dviem stiklinėmis vandens, ir šiltomis nuoviromis prausiamas veidas). Vandeniį galima minkštinti geriamąja soda (šaukštelis sodos 1 litrui vandens).

Kasdien sausai veido odai valyti tinka šios sudėties skystis: 4 gramai boro rūgšties, 12 gramų glicerino, 30 gramų spirito, 200 gramų destiliuoto vandens (gaunama vaistinėse). Paruošus skystį, imamas vatos gabalėlis, padažomas į skystį ir juo 1—2 kartus per dieną valoma veido oda. Taip nuvalytą odą patariama ištepti riebiu maitinančiu kremu. Tinka lanolino, spermaceto, migdolų kremai, grietinėlė ir kiti riebių tepalai.

Sausą veido odą reikia saugoti nuo garų, saulės vonių, karšto vandens, šalčio. Moterims, kurių veido oda sausa, patariama prieš einant į pirtį ar vonią ištepti veidą riebalais ar riebiu kremu.

Jei vartojama pudra, sausą veido odą prieš pudruojantis patariama nuvalyti kamparo žele (gaunama parfumerijos krautuvėse) ir vandeniu. Iš pudrų tinka «Raudonoji aguona», «Flora», «Freska».

Gera ant veido, kurio oda sausa, uždėti šias kaukes: kiaušinio trynio su medumi, mielių su aliejumi, medaus su kvietiniais miltais ir vandeniu, agurkų, vitaminines — uogų kaukes.

Kaukes moterys turėtų gausiau naudoti, nes jos atgaivina odą, apsaugo nuo raukšlių. Kaukes pasigaminti gali kiekviena moteris. Jos labai paprastos ir nebrangios.

Štai keletas sausai odai tinkančių kaukių pavyzdžių.

**Kĳiaušinio trynio su medum kaukė.** Ištrinamas 1 trynys su vienu arbatiniu šaukšteliu medaus, ir tokiu mišiniu apdedamas veidas. Kaukės dedamos 2—3 kartus per savaitę, bet galima ir dažniau.

Kaukė laikoma ant veido 15—25 minutes, paskui oda vasarošilčia-me vandenyje suvilgytu vatos gabaliuku nuvaloma, nusausinama ir gausiau ištepama riebiu kremu.

**Mielių su aliejum kaukė.** Paimama 2 šaukšteliai paprastų mielių ir gero aliejaus tiek, kad, viską sumaišius, pasidarytų košelė. Gauta košelė ištepamas veidas ir palaikoma 15—30 minučių. Paskui veidas nuvalomas taip pat, kaip ir po kĳiaušinio su medum kaukės.

**Medaus su kvietiniais miltais kaukė.** Paimama 1 šaukštelis medaus, 1 šaukštelis miltų ir vandens tiek, kad, viską sumaišius, pasidarytų košelė.

Toliau elgiamasi taip, kaip dedant aukščiau aprašytas kaukes.

**Agurkų kaukė.** Švieži agurkai smulkiai sutarkuojami. Vata išskleidžia ma labai plonu, permatomu sluoksniu, suvilgoma į agurkų sunką ir uždedama ant veido, neuždengiant nosies skylių. Pradėjusi džiūti vata vilgoma kitu vatos gabaliuku, pamirkytu agurkų sunkoje. Kaukė laikoma 15—20 minučių.

Veidas, nuėmus kaukę, nuvalomas, kaip paprastai.

**Vitamininė — uogų kaukė.** Braškės ar žemuogės sutrinamos, ir gauta košelė užtepama ant veido. Laikoma 15—20 minučių. Veidas nuvalomas, kaip paprastai.

Vitamininės kaukės maitina odą, palaiko jos elastingumą ir sutraukia poras.

Beveik visai priešingos priežiūros reikia *riebiai* veido odai. Čia drąsiai galima vartoti vakarais ir rytais muilą. Ryte geriau praustis kambario temperatūros vandeniu, o vakarais galima ir karštu — 35 laipsnių (tik reikia persiplauti šaltu). Tinka vaikų muilas, «Raudonoji aguona», boro-timolo, sieros. Prausiantis galima muiluoti veidą su kempine. Nusiprausęs, taip pat porą kartų per dieną patariama valyti tokią veido odą citrinos sunka arba 2% salicilo spiritu, arba 1% amoniako tirpalu, į kurį galima pridėti kamparo spirito (gaunama vaistinėje). Labai riebią ir užterštą, turinčią juodų taškų, odą galima valyti taip. Vatos rutuliuką pamirkyti į muilo putas, paskui į smulkiają valgomąją druską ir 1—2 minutes trinti veidą

(apvaliais judesiais). Po to veidą nuplauti karštu ir šaltu vandeniu ir ištepti vienu iš anksčiau minėtų spiritinių skiedinių, pavyzdžiui, 2% salicilo spiritu arba 10% kamparo spiritu, arba 1% amoniako tirpalu.

Riebiai veido odai vartojamos kaukės, sausinančios odą, pavyzdžiui, kiaušinio baltymo, kiaušinio baltymo su citrinos sultimis. Tinka ir mielių kaukė, tik mielės turi būti atskiestos 3% vandenilio peroksidu (gaunama vaistinėje).

**Kiaušinio baltymo kaukė.** Kiaušinio baltymas išplakamas į putas, ir tomis putomis ištepamas veidas. Kaukė palaikoma 10—15 minučių. Veidas nuvalomas vatos gabaliuku, pavilgytu į vasarošiltį vandenį, ir papudruojamas.

**Kiaušinio baltymo su citrinos sultimis kaukė.** Kiaušinio baltymas išplakamas į putas, tik plakant įpilama pusė šaukštelio citrinos sulčių.

Veidas tepamas ir valomas taip, kaip buvo nurodyta anksčiau.

Iš pudrų riebiai odai tinka «Raudonoji Maskva», «Kremlius», «Kamelija». Vartoti riebius kremus nepatariama.

Žmonėms, kurių veido oda riebi, dažnai atsiranda inkštirų. Tokiais atvejais jau reikia kreiptis į gydytoją.

Pasitaiko žmonių, kurių veido oda yra *nevienoda*: sausa skruostų srityje, o riebi nosies, kaktos, smakro srityje. Tokiais atvejais ir odos priežiūra turi būti atitinkama. Jei riebioms veido sritims valyti vartojami spiritiniai skiediniai ir sausinančios priemonės, tai skruostų sritis reikia tepti riebiais kremais. Tokiai odai tinka kombinuotos kaukės.

**Aliejaus kaukė** (30—50 metų amžiaus moterims). Tinka kovai su smulkiomis raukšlėmis ir odai, besilupančiai po saulės nudegimo.

Imama gryna gera alyva (riešutų, migdolų ar šviežių saulėgrąžų). Iš drobės iškerpama veido forma (padaromos skylės akims, nosiai ir burnai). Drobė suvilgoma šiltoje alyvoje, uždedama ant veido ir 30 minučių palaikoma. Po to alyvos likutis nuvalomas. Tokios kaukės daromos 1—2 kartus per savaitę.

**Rankų priežiūra.** Ant rankų odos ir ypač po nagais daugiausia susirenka nešvarumų, dulkių ir įvairių mikrobu, todėl rankas reikia plauti dažnai. Oda geriau nusivalo, plaunant karštu ar šiltu vandeniu ir muilu. Nuo dažno plovimo oda gali pasidaryti sausa, šiurkšti, nustoti blizgėjimo, sutrūkti. Tokie nemalonūs reiškiniai dažnai atsiranda dėl to, kad nuplautos rankos gerai nenusausinamos.

Rankas, kad nebūtų šiurkščios, patariama prieš gulant nuplauti šiltu vandeniu ir muilu, nusausinti rankšluosčiu ir gerai įtrinti riebalais — nesūdytais kiaulės taukais, nesūdytu sviestu, vazelinu, lanolinu, aliejum arba vazelino, lanolino, aliejaus mišiniu (visų riebalų turi būti po lygiai). Gerai minkština rankų odą šios sudėties skiedinys: lygios dalys glicerino, spirito, amoniako.

Labai šiurkščią odą, pavyzdžiui, alkūnių, gera minkštinti ir drauge nuimti paviršutinį sluoksnį iki 5% salicilo tepalu (gaunama vaistinėje).

Moterims, kurių rankų oda greitai šerpetoja ir trūkinėja, patariama, dirbant namų ruošos darbus, vartoti gumines pirštines, tik prieš tai rankas reikia sutepti alyva arba riebalais (nevertoti sūdyto sviesto). Dirbančioms darže ar laukuose patariama vartoti drobines pirštines.

Rankas galima nubalinti citrinos sunka, taip pat pasta, pagaminta iš šviežiai virtų sutrintų bulvių, sumaišytų su pienu, arba kvietinių miltų, sumaišytų su pienu.

Suterštas rankas labai gerai nuvalo pemza (kaškinės uolienos gabaliukas) arba universalinė pasta «Neda» (parduodama ūkiškų prekių parduotuvėse).

Jei rankų oda raudona, pleiskanoja, galima daryti karštas vonėles su alūnu. Rankos 10—15 minučių pamirkomos, o paskui nusausinamos, įtrinamos citrinos sunka ir plonai iššepamos anksčiau minėtais riebalais. Po to patariama užsidėti pirštines.

Švarūs, tvarkingi nagai yra rankų papuošalas. Po nagais dažnai susirenka nešvarumų, dulkių, taip pat mikrobojų, kurie gali būti įvairių susirgimų priežastis. Pavyzdžiui, pakrapščius odą nešvariais nagais, pro ją į organizmą gali patekti bakterijų ir sukelti pūlingus odos susirgimus. Valgant, per nešvarius nagus į organizmą gali patekti kirminų kiaušinėlių ar kitų, vidurių ligas sukeliančių, bakterijų. Todėl panages po darbo reikia tuojau išvalyti. Panagėms išplauti yra parduodami specialūs šepetukai. Kad nepriiljstų į panages nešvarumų, prieš darbą reikia nagais pagremžti drėgno muilo tiek, kad jis užpildytų po nagais tuštumą. Pirštų galus nuvalyti vata ar skudurėliu, kad muilas būtų tik po nagais.

**Kojų odos priežiūra.** Kai kojų oda yra sveika, normali, jokios ypatingos priežiūros, išskyrus plovimą ir nagų karpymą, nereikia. Tačiau, jei oda šerpetoja, sustorėja, sūtrūksta, tenka daryti karštas su amoniako skiediniu, silpnu kalio permanganato ar geriamosios sodos tirpalu vonėles (so-



dos imti 1 litrui vandens 1 šaukštelį, o amoniako — 5 gramus 2 litrams vandens). Po vonelės kojas reikia nušluostyti ir ištepti minkštinančiais riebiais tirpalais, panašiai kaip rankas, tik kojoms galima salicilo tepalą vartoti stipresnį — 10%. Sutrūkusiai kojų odai tinka 5—10% chromo rūgšties skiedinys (gaunamas su gydytojo receptu). Juo kojas reikia tepėti 1 kartą per savaitę.

Dažnai žmones vargina nuospaudos («mazoliai»). Nuospaudoms gydyti tinka tokios sudėties tepalas: po 1 gramą salicilo ir pieno rūgšties, 8 gramai kolodijumo. Šiuo tepalu 3 vakarus tepamos nuospaudos, po to padaroma karšta vonelė ir nuimamos suragėjusios dalys. Jei reikia, gydymą galima pakartoti keletą kartų. Išrovus nuospaudą su šaknimi, nuospaudos vietą reikia ištepti karbolio rūgštim, tada toje vietoje neatsiras nauja nuospauda. Kol nuospaudos vieta visai užgyja, patariama nešioti specialų nuospaudų žiedą (parduodamas vaistinėje). Nuospaudas, kurias sunku išgydyti vaistais, galima pašalinti elektros pagalba. Pastaruoju atveju reikia kreiptis į gydytoją.

**Prakaitavimas.** Prakaitavimo priežastys labai įvairios — nervų sistemos sutrikimas, Bazedovo liga, neurastenija, isterija, nugaros smegenų džiova, tuberkuliozė, didelis organizmo nusilpimas ir kt. Paprastai labiau kojų padai prakaituoja pilnapadžiams žmonėms. Taip pat kojos gali imti daugiau prakaituoti tiems, kurie nuolat avi auliniiais batais ar kita sunkia avalyne, taip pat nešvariai užlaiko kojas ir avalynę, retai keičia kojines bei jas plauna, nešioja guminius batus, iš sintetinių medžiagų pagamintas kojines ir kt.

Prakaitavimas pašalinamas gydant bendrai organizmą. Kad prakaitavimas sumažėtų, patariama kasdien kojas plauti šiltu vandeniu su muilu, po to padus ištepti 2% spiritiniu rezorcino skiediniu, 2% salicilo spiritu arba 2% boro rūgšties spiritu (gaunama vaistinėje). Be to, prakaituojančioms kojoms gera padaryti šiltas vones su silpnu kalio permanganato tirpalu ir nusausinus ištepti prakaituojančias vietas vandeniniu ar spiritiniu (70°) formalino skiediniu 3% — 15—20% (gaunama vaistinėje su gydytojo receptu). Formalino skiediniu reikia tepti kasdien ar kas antra diena per 7—10 dienų. Po to padaryti 2—3 savaičių pertrauką, o paskui tepimą vėl pakartoti. Žmonėms, sirgusiems egzema arba turintiems į ją palinkimą, formalino vartoti nepatariama. Jei kojų oda sutrūkusi, formalino taip pat negalima vartoti. Vietoj formalino prakaituojančias kojas

galima tepti 2—10% jodo skiediniu. Galima prakaituojančias kojas gydyti taip. Po vonelės su silpnu kalio permanganato tirpalu prakaituojančių kojų vietas sutepti 2% spiritiniu brilianto žalumos skiediniu ir papudruoti padą bei tarpupirščius šios sudėties pudra: lygios dalys urotropino, cinko oksido ir talko, arba lygios dalys boro rūgšties ir cinko oksido (galima gauti vaistinėje).

Labai prakaituojant kojoms, patariama dažnai keisti kojines ir nešioti laisvą avalynę. Netinka guminė avalynė. Tačiau reikia žinoti, kad labai padidintas kojų prakaitavimas (dažnai ir rankų) daugeliui žmonių atsiranda dėl nervų sistemos veiklos sutrikimo. Šiuo atveju drauge reikėtų gydyti ir nervų sistemą.

Rankų ir pažastų prakaitavimui sumažinti galima vartoti tas pačias priemones, kaip ir kojoms. Priemones prieš prakaitavimą geriau vartoti vakare. Rankas ir pažastis pirmiausia reikia gerai nuplauti vandeniu su muilu ir sausai nušluostyti. Paskui vatos gabaliuku vienu iš anksčiau nurodytų skiedinių ištepti delnus bei pažastis ir leisti skiediniui nudžiūti. Tik po keleto minučių galima vilktis naktiniais baltiniais, nes kai kurie skiediniai gali sugadinti medžiagą.

Nuo kai kurių suprakaitavusių žmonių sklinda aštrus nemalonus kvapas. Tokiems asmenims, be aukščiau išvardytų priemonių, patariama praktikuoti plovimus 1% geriamosios sodos skiediniu (1 l vandens — 1 šaukštelis), sublimato skiediniu (1:300) (gaunama su gydytojo receptu). Liaudyje, kovojant su nemaloniu prakaito kvapu, yra praktikuojama prakaituojančias vietas išbarstyti išsijotais per sietą medžio pelenais.

Moterims, ypač riebioms, labiau prakaituoja po krūtėmis. Jei norima išvengti tų vietų odos suerzinimo ir odos susirgimų, reikia kasdien plauti krūtis, o po krūtėmis gausiai pudruoti talku (krakmolą netinka). Gera yra apsitrinti 1—2% salicilo spiritu.

Kirkšnių ir užpakalinės angos srityse taip pat daug susirenka prakaito ir riebalinių liaukų išskyrų, todėl ir šią sritį reikia atitinkamai prižiūrėti. Be kasdieninio plovimo drungnu vandeniu, būtina reikia šias vietas bent kas antrą dieną plauti šiltu vandeniu su muilu, nes čia susikaupusios riebalinės išskyros be muilo gerai nenuplaunamos. Muilą geriausia vartoti vaikų.

## APIE VAIKŲ AUKLĖJIMĄ

Tėvai yra pirmieji ir pagrindiniai vaiko auklėtojai, iki jų mokykloje šalia tėvų ims auklėti mokytojai. Tos sėklos, kurias pasėja tėvai savo kūdikio širdyje, dažnai išlieka jame visą gyvenimą. Todėl labai svarbu, kad jau iš pat mažens vaikui būtų įdiegti tvirti doroviniai pagrindai, pirmieji visuomeniniai įpročiai. Tėvai vaiką turi išmokyti viso to, ko tiek iš mažo, tiek ir iš didelio piliečio reikalauja mūsų naujojo gyvenimo sąlygos.

«Obuolys nuo obels netoli tenukrinta», sako mūsų liaudies patarlė. Vadinasi, nuo amžių yra pastebėta, kokią nepaprastą įtaką turi vaikui tėvų rodomas pavyzdys, jų pamokymai, jų žodžiai ir darbai. Gali tėvai gražiausiai vaikus mokyti, bet jei jų žodžiai neatitiks jų darbų, vaikai savo gimdytojais nepatikės; jie seks jų pavyzdžiu, bet ne pamokymais. «Kokie tėvai, tokie ir vaikai», dar aiškiau sako mūsų liaudis. Vadinasi, vaikų elgesys parodo, ar tėvai buvo verti to puikaus, garbingo jaunosios kartos auklėtojų vardo.

Kol kūdikis dar guli lopšyje, daugiausia laiko su juo praleidžia motina. Jos svarbiausias uždavinys — žiūrėti, kad vaikelis būtų laiku pamaitintas, švarus, patogiai paguldytas. Deja, dar ir mūsų laikais pasitaiko tokių motinų, kurios pro pirštus žiūri į švarą. Prie jų kūdikio lopšio negalima prieiti — iš tolo nosį riečia suterštų vystyklų kvapas.

Vaikas auga greitai. Nespėji, rodos, nė apsidairyti, o metai jau prabėgę. Čia, rodos, vaikelis dar vos tik pasėdėdavo, čia jis jau bėginėja, čia jis vos vos išmėkčiodavo «mama», o, žiūrėk, jau beria žodžius, kaip žirnius. Vaikas auga ir darosi vis protingesnis. Tėvai džiaugiasi, kad jų sūnelis ar dukrelė gražiai vaikiškai samprotauja, bet kartu ir nerimsta, kai jame pasireiškia ydos — kai ima ožiuotis, išdykauti, saviivaliauti. Yra tėvų, kurie galvoja, kad vaikas paaugęs pats susipras ir nebedarys nieko netinkamo. Neretai galima išgirsti juos sakant: «Ko čia kibti prie vaiko, jis dar mažas ir kvailas, nieko neišmano, paaugs — ir pats supras, kas gera ir kas bloga. Įgis daugiau proto ir nebeišdykaus».

Tokie tėvai klysta. Kaip žmogus savaime neišmoks rašyti, taip jis neįgis ir dorovinių įpročių, kuriuos reikia ugdyti pamažu, kantriai ir nuosekliai, iš šalies taisant klaidas. Jau ikimokyklinio amžiaus vaikui tie doroviniai įpročiai turi būti giliai įskiepyti, vaikas jau privalo sugebėti būti



naudingas ne tik saviesiems, bet ir visiems, kam tik jis gali savo vaikiškėmis jėgomis padėti. Jis turi mokėti laiku žaisti ir laiku dirbti, turi būti kantrus ir išsvermingas.

Kuris tėvas ir kuri motina nenorėtų, kad jų vaikas būtų visais atžvilgiais pavyzdingas? Bet juk vaikas gyvena šeimoje ir pirmąsias gyvenimo pamokas įgyja ne kur kitur, o tik šeimoje. Todėl visa, kas vaikui galėtų pakenkti, kas jam galėtų turėti blogos įtakos, reikia stengtis rūpestingai šalinti jau nuo tos dienos, kai tik motina savo iščiuje pajunta vaikelio gyvybę.

Pirmieji vaiko įpročiai turi būti švaros įpročiai. Jie pradedami diegti dar kūdikiui esant lopšyje ir tęsiami visą vaikystės laiką, iki jie vaikui tampa antrąja prigimtimi. Tačiau kaip pratins vaiką prie švaros tokie tėvai, kurie patys ja nelabai rūpinasi? Štai čia jie ir turi persiorientuoti: skubiai pašalinti šiuo atžvilgiu savo blogus įpročius. Pavyzdžiui, jei gyvenamasis kambarys grįstas dėgtomis plytomis, kartą per savaitę motina jį turi išplauti šarmu, virtuvėje nelaikyti šiukšlių, puodus uždangstyti švariais dangteliais, stalus nušveisti, indus visada tvarkingai suplauti ir sudėti į lentynas, niekada neryšėti sutepta skarele, nevilkėti nešvarių drabužių, nepradėti gaminti valgio, neiti melžti karvės gerai su muilu nenusiplovus rankų, taip pat neužmiršti nusiplauti rankų, grįžus iš kiaušinių tvarto ar dirbus kitus ūkio darbus, o ypač tada, kai ruošiamasi priieiti prie lopšelio ir patvarkyti savo kūdikėlį.

Vyro darbiniai drabužiai turi būti pakabinti atskirai priemenėje ar kitoje tinkamoje vietoje. Grįžęs iš darbo, jis privalo rasti dubenį vandens, muilą bei rankšluostį ir tuojau apsišvarinti. Jam turi būti paruošti ir švarūs baltiniai, kuriais jis galėtų apsivilkti, nes švara atgaivina pavargusį kūną ir džiugiai nuteikia žmogų.

Taip nuolat tvarkantis namie, pirmiausia, ką vaikas pastebės namų aplinkoje, bus švara ir tvarka. Tokiu atveju nereikės vaiko su dideliu vargu mokyti pamėgti švarą: jis tą pamėgimą bus, kaip sakoma, įčiulpęs su motinos pienu.

Jei vaikas vasarą kas vakarą matys tėtę pūškinantis netoli šulinio, nusirengusį iki juosmens, betaškantį purslus gaivaus vandens, motinai nereikės ypatingų pastangų išmokyti vaiką praustis prieš einant gulti. Jis matys taip darant tėtę, matys nuolat švarią ir taip pat kas vakarą besiprausiančią mamą ir pats noriai prausis. Motina pripratins vaikutį kiek-

vieną kartą plautis rankas prieš valgį ir taip apsaugos jį nuo užsikrėtimo kirmėlėmis, kurios taip dažnai mažylius labai vargina.

Taip sudaromi švaros įpročiai, kurie turi ne tik lemiamos reikšmės vaiko sveikatai, bet ir jo būdai.

Kai vyriausiasis vaikas yra įpratintas prie švaros, kai šeimoje sudaromi tvirti švaros įpročiai ir nė vienas narys jos nepažeidžia, jaunesnieji vaikai, prižiūrimi vyresniųjų, beveik savaime visa tai įsisavina.

Svarūs žmonės paprastai esti ir t v a r k i n g i. Kur rūpinamasi švara, ten nepakėnčiama nė netvarkos. Jei šeiminkė visada švariai užlaiko grindis, ji negali pakęsti, kad ant jų mėtytųsi nereikalingi daiktai, kad būtų sujaukti drabužiai, suverstos knygos, ant stalo palikti valgio likučiai, kuriuos būtų apnikusios musės. Kiekvienas daiktas tvarkingos šeiminkės bute turi savo vietą: paloviuose neriogsos seni batai ar skudurai, lentynose bus tvarkingai sudėtos knygos, stalas po valgio nušluostytas, indai suplauti ir tvarkingai sudėti indaujoje, nedėvimi drabužiai sukabinėti spintoje arba svirne, darbiniai — taip pat atitinkamoje vietoje, bet ne gyvenamajame kambaryje.

Nereikia užmiršti, kad net ir suaugęs žmogus dažnai turi prisiversti būti švarus ir tvarkingas. Kartais nuovargis gundo nekreipti į šiuos dalykus dėmesio, kartais atrodo, kad skubūs darbai nebeleidžia susitvarkyti. Tačiau valia viską nugali.

Taigi, jei jau suaugusiajam tvarką palaikyti reikia tam tikros vidinės prievartos, tai tuo labiau jos reikia vaikui. Mažo vaiko įspūdžiai seka vieni po kity: čia jis susidomi vienu daiktu, čia jau siekia kito, čia susierzinęs rėkia, čia, praslinkus valandėlei, viską užmiršęs juokiasi. Kadangi vaikas greitai viską užmiršta, tai jis ilgainiui neprisimena, jei jam nepriimama, ir tų dalykų, kurių tėvai jį nori išmokyti. Tai liečia ir tvarkos bei švaros įgūdžius.

Sunku pripratinti vaiką savo daiktelius dėti į vietą, jei jam tos vietos nėra paskirtos. Todėl tėvai, nors kambarys būtų ir nedidelis, turi surasti kampelį, kur vaikas galėtų laikyti savo daiktelius, žaislus. Tik taip galima išmokyti vaiką nemėtyti daiktų po visus kampus arba suaugusiesiems po kojų.

Vaikas turi tvarkingai padėti į vietą ne tik savo žaislus, bet ir kiekvieną daiktą, kuriuo naudojasi. Pradėti vaiką pratinti prie tvarkos reikia labai anksti, jau nuo dvejų metų arba net ir anksčiau. Kuo anksčiau bus



pradėta pratinti, tuo tvirtesnis susidarys įgūdis. Tačiau, žinoma, šių įpročių sudarymui sąlyga ir čia lieka ta pati: tvarkingi pirmiausia turi būti patys tėvai, kad vaikai visada matytų gerą pavyzdį.

Pasitaiko motinų ir tėvų, kurie greitai susierzina, jei vaikas delsia įvykdyti tai, ko iš jo reikalaujama, arba viską daro labai pamažu, o kartais ima ožiūotis ir rėkia. Motina, netekusi kantrybės, sušunka: «Dar čia man bliausi!» — ir įkrečia jam gerokai «beržinės košės». Tada vaikas dar labiau pradeda rėkti, nes jaučiasi esąs nuskriaustas. Viskas dažniausiai baigiasi tuo, kad motinai pyktis praeina, ji vaiką priglaudžia ir pati už jį atlieka tai, ką prieš valandėlę jam buvo liepusi padaryti.

Nereikia net aiškinti, kad taip elgdamasi motina vaiką ne auklėja, bet gadina. Jis pamato, kad riksmu galima laimėti net tada, kai motina atrodo supykusi. Blogai elgiasi ir tos motinos, kurios, norėdamos vaiką priversti paklusti, ima jį gąsdinti: «Nesudedi savo žaislų, žiūrėk, ateis senis su maišu, pasiims viską ir tave kartu»; arba: «Mėtyk, mėtyk batelius po aslą! Va, štai, ateis elgeta ir viską pasiims. Įsikiš į maišą ir tave kartu». Vaikas nusigandęs skuba surinkti savo daiktelius. Motina tokiu atveju nepagalvoja, kad taip gąsdindama vaiką ne tik padaro jį bailų, bet ir pasėja jame piktą godumo sėklą: vaikas skuba viską surinkti ne tik «senio» bijodamas, bet ir nenoriėdamas jam atiduoti savo gėrybių.

Ramiai ir nuosekliai pratinamas prie tvarkos, vaikas jau ikimokyklinio amžiaus laikotarpiu palengvina motinai tą tvarką palaikyti. Jis žino, kad tėvelio įrankiai visada yra padėti tam tikroje vietoje, kad geriamojo vandens kibirai turi būti uždengti, kad į milžtuvę nieko negalima pilti, kad indai turi būti laikomi indaujoje, o maistas spintelėje. Kam nors tą tvarką pažeidus, vaikas, net neraginamas, pats viską vėl padeda į vietą.

Vaikas, pratinamas prie tvarkos, savaime pripranta ir prie darbo. Juk tvarkymasis kaip tik ir yra susijęs su darbu. Kiekvienas sveikas normalus vaikas jau nuo pat mažumės veržiasi pats viską pasidaryti arba padėti suaugusiesiems. Išmintingi tėvai tokį vaiko veržimąsi prie darbo ne stabdo, bet skatina ir nukreipia tinkama linkme.

Jau nuo trejų, o kartais ir nuo dvejų metų vaikas nori viską daryti pats: pats apsirengti, nusirengti, valgyti, praustis ir t. t. Motina arba vyresnieji, mažylį prižiūrintieji vaikai neturi dėl to irzti, mažąjį barti arba

net mušti. Jie ramiai ir meiliai turi jam padėti išmokti būti savarankišku, kartais pagirti, kad jis jau pats gali daug ką daryti, paskatinti jį ir nuoširdžiai visur padėti. Nereikia vaikui sakyti, kad jis ko nors nemoka arba negali padaryti. Priešingai, artimieji privalo palaikyti jo nuotaiką, paguosti, jei kas nepasiseka, nuraminti ir paaiškinti, kad jis tuoj viską išmoksiąs, kad visa eisią labai puikiai.

Vaikas neišaugo darbštus, jei jam nebus leidžiama dirbti. Pavyzdžiui, motina šluoja grindis. Vaikas taip pat prašo pašluoti. Tokiu atveju apdairi motina duos jam šluotelę ir pamokys, kaip reikia tvarkingai ir švariai šį darbą atlikti. Tam reikalui ji paskirs jam mažą grindų plotelį ir paskui patikrins, ar viskas padaryta taip, kaip ji mokė.

Ketverių, penkerių, šešerių metų vaikas jau tvarkingai atlieka jam pavestus uždavinius, tik į tai nereikia žiūrėti pro pirštus. Dažnai darbas, kuris suaugusiajam atrodo kaip žaidimas, vaikui yra rimtas uždavinys. Nuravėjęs darže net ir mažiausią lysvės dalelę, pašlavęs kiemo takelį, palasinęs vištas, parovęs žąsiukams pienių, parinkęs žolės triušiams, palakinęs šunelį, vaikas jaučiasi atlikęs didelį darbą, pavadavęs suaugusįjį. Visa tai reikia įvertinti, kartais pagirti, paskatinti vaiką. Darbas turi vaikui teikti pasitenkinimą ir džiaugsmą, todėl reikia vengti jam pavesti ką nors sunkesnio ar nemalonesnio atlikti kaip bausmę už nusikaltimą, nes jis gali pradėti nekęsti darbo.

Pasitaiko ir tokių atvejų: motina virtuvėje plauna indus. Penkerių metų sūnelis prašo: «Mama, duok ir man plauti!» Tačiau tėtė ima juoktis: «Tai tau ir vyras! Bobiško darbo užsimanė!» Vaikas susigėsta, parausta ir greitai išneria pro duris. Aišku, kad jis nori būti vyras, toks, kaip tėtė. Jei indus plauti yra bobiškas darbas, jis niekada to nedarys. Nuo šiol jis pradeda vengti daryti tai, ko jį prašo mama, bijodamas to «bobiško» darbo. Šiuo atveju tėtė pasijuokdamas visai nepagalvojo, kokią moralinę skriaudą padarė savo vaikui. Į mažą jautrią vaiko širdelę jis pasėjo paniekos jausmą moteriai, jos darbams.

Vaikas, nuolat girdėdamas paniekinantį žodį «boba», «bobiškas darbas», užauga šiurkštus ir nejautrus moterims, jis neišmoksta gerbti nei motinos, nei, apskritai, moters darbo, nors pastarasis būtų ir pranašesnis už vyriškąjį. Minėtu atveju tėtė turėjo pasakyti taip: «Gerai, sūneli, padėk mamai. Mokykis gražiai suplauti indus. Kai mamytė neturės laiko, tu ją pavaduosi». Su koku džiaugsmu vaikas dirbtų kartu su mama! Ir

tai būtų teisinga, nes iš tikrųjų nėra nei vyriškų, nei moteriškų darbų, o yra tik d a r b a s.

Gyvenimas parodė, kad moteris puikiai atlieka vadinamuosius vyriškus darbus, taip kaip vyrai prireikus puikiai sugeba atlikti vadinamuosius moteriškus darbus. Darbo skirstymas į moterišką, vadinasi, menkesnį, ir į vyrišką, svarbesnį, yra kapitalistinė, vergovinė atgyvena, su kuria kiekvienas tarybinis žmogus privalo kovoti, o tuo labiau tėvai turi stengtis, kad vaikai niekada tokių palyginimų negirdėtų ir kad jie išmokyti gerbti bei mylėti kiekvieną darbą, vis tiek, kieno jis būtų atliekamas: moters ar vyro.

Mūsų šalyje žmonės negyvena atsiskyrę. Jie nesirūpina vien tik savo žemės gabalu, vien tik savo gyvuliais, vien tik savo daržais ir vien tik savo pajamomis. Mūsų žmonės gyvena k o l e k t y v e. Jie dirba ne tik savo siauro šeimos ratelio, bet ir viso kolektyvo labui. Jie didžiuojasi savo kolūkio pasisekimais ir pergyvena dėl jo nesėkmių.

Kad mūsų kolektyvinis gyvenimas klestėtų, kiekvienas jo narys turi sąmoningai į jį įsijungti. Bičių gyvenimo dėsnio — visi už vieną, vienas už visus — ne tik suaugęs kolektyvo narys privalo laikytis, bet jis turi būti įdiegtas jau ir vaikui.

Ikimokyklinio amžiaus penkerių šešerių metų vaikas jau labai domisi gyvenimu, vykstančiu už šeimos ribų. Pavasarį atbildantieji traktoriai arti kolūkio laukų, rudenį kombainai, nuimamą derlių, tėvų kalbos, rūpesčiai, susiję su visais tais darbais, vaikui yra ištisi įvykiai. Jeigu tėvai ir vyresnieji šeimos nariai brangina savo kolūkį, be abejo, ir vaikas jį išmoksta branginti.

— Kad žinotum, Aldute, kiek šįmet prisodinome pomidorų,— sako mama savo šešiametei dukrelei, grįžusi iš kolūkio daržų,— tai būsim turtingi!

— Ir tu, mamyt, būsi turtinga?— klausia Aldutė.

— Žinoma, kai kolūkis turtingas, tai ir visi žmonės turtingi,— paprastai paaiškina mama.

Aldutei to užtenka. Ji žino, kad kolūkio turtas yra visų turtas ir kad tą turtą reikia uždirbti ir saugoti taip, kaip daro jos mama.

Tėvai savo sąžiningumu, rūpestingumu, darbo meile vaiką pamoko daugiau, negu gražiais žodžiais. Tačiau vaikus pratinti būti sąžiningais, darbščiais ne visuomet vyksta sklandžiai. Kiekvienas vaikas yra skirtingo



būdo ir skirtingų polinkių, be to, kiekvienas turi savo silpnybių bei ydų, kurias tėvai privalo šalinti, jei nori išauklėti vaiką naudingą visuomenei žmogumi.

Dažniausiai tėvai skundžiasi, kad vaikas neklauso, meluoja, kad nuo jo reikia slėpti kiekvieną skanesnį kąsnį, nes jis nepaprašęs viską suvalgo, nepalikdamas kitiems.

Vaiko nepaklusnumo priežasčių yra labai daug, tačiau dažniausiai ši negerovė atsiranda dėl netinkamo tėvų elgesio.

Klusnumo vaiką reikia pratinti nuo kūdikystės. Paprastai mažylis dar kalbėti nemoka, o norų, kurių suaugęs negali įvykdyti, turi labai daug. Tada ir prasideda klusnumo auklėjimas. Iš pat mažens vaikas turi žinoti, kad negalima imti peilio, nes jis piauna, negalima žaisti su degtukais, traukti staltiesės, liesti gėlių vazonų, mindžioti lysvių, lįsti prie šunų, arklių ir t. t. Tų «negalima» atsiranda gana daug, ir vaikas pripranta nedaryti to, kas jam neleidžiama, jei tėvai visuomet jam maloniai, bet rimtai paaiškina, kodėl negalima. Bet čia tėvai turi būti nuoseklūs. Vaikui reikia drausti tik tai, kas iš tikro yra jam neleistina, bet negalima drausti to, kas yra nepatogu vyresniesiems. Be to, sykį ką nors uždraudus, negalima paskui leisti. Dažnai tėvai, nepakęsdami vaiko riksmo, leidžia tai, ką prieš valandėlę draudė. Pasitaiko ir taip, kad motina vaikui ką nors draudžia, o tėvas tą patį leidžia.

Penkerių metų Marytė atsineša neprinokusį obuolį. Motina obuolį draudžia valgyti, sakydama, kad nuo žalio vaisiaus galima susirgti.

— Tegul valgo mergaitė,— sako tėvas,— kai aš mažas buvau, dar žalesnius grauždavau, o nei kas atsitikdavo, nei ką. . .

Neatsargiai tartas tėvo žodis sugriovė mergaitės pasitikėjimą motina. Dabar jai atrodo, kad motina klysta kiekvieną kartą, kai tik ji ką sako tai, kas priešinga dukters norams. Tokie tėvų nesutarimai, vaikams gir-dint, pastaruosius labai gadina.

Kita labai nemaloni vaiko yda yra melas. Tėvai įvairiai su ja kovoja. Tačiau dažni tėvai laiko melu ir tai, kas iš tikrųjų dar nėra melas. Trejų, ketverių, penkerių metų, o kartais ir vyresni vaikai dažnai meluoja nesąmoningai. Jie, ką pasakodami, su tikrove supina ir savo vaizduotės sukurtus dalykus. Jiems atrodo, kad ir tai yra tiesa. Suaugęs žmogus lengvai gali atskirti, kur vaikas pasakoja nebūtus dalykus, ir turi jį įspėti. Įspėti reikia kiekvieną kartą, bet nepiktai, kad vaikas nenusigąstų ir



neužsispirtų. Jam reikia máloniai paaiškinti, kad tik tai reikia pasakoti, kas iš tikrųjų yra atsitikę, o jei vaikas nori papasakoti savo išgalvotą pasaką, jis turi iš anksto tai pasakyti. Taip arba panašiai kiekvieną kartą įspėtas vaikas pagaliau įpras pats save kontroliuoti ir skirs išgalvotą dalyką nuo tiesos.

Vaikai meluoja ir tikrąja šio žodžio prasme. Dažniausiai tai daro, norėdami nusišlėpti savo nusikaltimą, arba iš gėdos, arba bijodami bausmės. Ypač vaikai bijo fizinių bausmių ir visokiais būdais stengiasi jų išvengti.

Pasitaiko vaikui netyčia sudaužyti indą. Motina pavadina jį atgrubnagiu ir dar įkrečia «beržinė» košės». Taip «pamokytas» vaikas, kitą kartą ką nors sudaužęs, be abejo, jei tik vyresnieji nepamatė, šukes paslėps, o paklaustas išsigins nieko nežinąs, be to, patyręs, kad melas jį išgelbsti nuo visų nemalonumų, jo griebsis visada, kai tik grės «pavojus» gauti į kailį.

Šešiametis Petriukas užsižaidė laukuose su vaikais iki vėlumos. Grįžusį namo sūnelį tėtė taip diržu nukapoja, kad tas iš baimės ir skausmo negali užmigti pusę nakties. Argi diržas išmokys vaiką tvarkos? Jis bus priverstas paklusti iš baimės. Tačiau, kai norės išvengti bausmės, visokiomis priemonėmis stengsis išsisukinėti, o tam patogiausia priemonė, žinoma, bus melas.

Be abejo, ne visuomet įtikinėjimais galima vaiką atratinti nuo saviavaliavimo, išdykavimo ir kitų blogybių. Kartais nusikaltusį vaiką reikia nubausti, nes žodžiai dažnai nepalieka jam tokio įspūdžio, kaip patirtas nemalonumas. Tačiau bausmė neturi vaiko žeminti, gąsdinti, neturi pasireikšti tėvų pykčio priepuoliais. Dažnai tenka sutikti žmonių, kurie visą gyvenimą pasilieka baukštūs ir nervingi vien tik todėl, kad iš mažens buvo tėvų mušami.

Vaikas net ir baudžiamas turi jausti tėvų meilę. Jis privalo žinoti, kad tėvai su juo elgiasi teisingai ir baudžia dėl to, kad jis blogai pasielgė. Neužgauliai nubaustas vaikas labai pergyvens ir stengsis klaidų daugiau nekartoti.

Sėkmingiausia yra tokia bausmė, kai nusikaltusiam vaikui tėvai nebeleidžia kokio nors didelio malonumo. Pavyzdžiui, vaikas laukė sekmadienio, nes tėvai buvo pažadėję nusivežti jį į svečius. Dabar tėvai jį palieka namie ir paaiškina, kad į svečius jį vešis tik tada, kai jis išmoks susivaldyti. Arba vaikui yra pažadėta dovana. Nusikaltus dovanos pirki-

mas atidedamas iki tol, kol vaikas pasitaiso. Čia neįmanoma suminėti visų tų atvejų, kurie pasitaiso gyvenime. Tėvai patys gali lengvai nuspręsti, kokią bausmę jų vaikas pergyvens, kaip tikrą bausmę.

Tačiau visos bausmės bus bergždžios, jei melo šaknys glūdės pačioje šeimoje. Jei meluoja tėvai, meluos ir vaikai, jei apgaudinėja tėvai, labai sunku bus vaikui įdiegti sąžiningumo jausmą.

Štai ateina kaimynė. Ji prašo paskolinti druskos.

— Gaila, kaimynėle, bet ir mes neturime nė kruopelės. Va tik tiek, kiek druskinėje,— atsako motina.

Jonukas žino, kad pas juos ant krosnies guli visas pusmaišis druskos. Jis įsidėmi: meluoti yra naudinga. Tad ar galės tokie tėvai atpratinti vaiką meluoti? Žinoma, ne!

Daug motinų skundžiasi, kad niekur negali nuo vaikų paslėpti uogienės arba cukraus. Vaikai šiuos skanius daiktus randa ir smaližiauja.

Jei vaikas nepataisomai smaližiauja, vadinasi, arba jis yra blogai auklėjamas, nėra pripratintas susivaldyti, būti nuosaikus ir paklusnus, arba jo organizmui labai trūksta cukraus. Pastaruoju atveju, be abejo, jam labai sunku susivaldyti.

Jei vaikas cukraus gauna pakankamai ir smaližiauja todėl, kad nebuvo pratinamas susivaldyti, tėvai turi pergaltoti savo elgesį su vaiku ir atrasti klaidas. Jei vaikas visame kame galėjo elgtis nevaržomai, be abejo, ir valgyme jis nenorės varžytis. Tokiu atveju reikia vaiką perauklėti.

Tačiau, jei vaikas yra auklėjamas tinkamai ir vis dėlto nesusivaldo, kai namuose yra saldumynų, vadinasi, jis nepakankamai gauna cukraus, kurio reikia organizmui normaliai vystytis. Tokiu atveju paprastai užtenka vaikui padidinti cukraus davinį ir įspėti nieko neimti nepasiklausus. Vaikas tą savo ydą be didelių sunkumų nugalės.

Taip betriūsdami, besistengdami vaiką pratinti į gerą ir šalinti jo blogus polinkius, tėvai ir neapsižiūri, kaip jų vaikeliui sukanka šešeri metai. Nebe už kalnų mokykla. Vaikas jau pradeda apie ją svajoti, jau prašo mamytę nupirkti knygelę. Tėvams iš tikrųjų rūpi, kaip vaiką paruošti mokyklai, kad jis ten gerai jaustųsi ir mokytojams nesudarytų rūpesčių.

Jeigu vaikas iki šiol buvo auklėjamas tinkamai, yra pripratintas prie švaros ir tvarkos, jei jis nemeluoja, neapgaudinėja, yra mandagus, moka padėti ir suaugusiajam, ir savo bendramečiui, sugeba atidžiai klausyti ir

pats pasakoti, galima sakyti, kad jis mokyklai jau yra paruoštas. Tėvams belieka tik tokių sūnų ar dukterį tinkamai nušveikti. Jie turi vaikui papasakoti apie mokytoją, apie draugus, kurie susirenka iš viso kolūkio, apie tai, kokią naudą žmogui suteikia mokslas, kaip yra įdomu sužinoti ką nauja apie mūsų kraštą ir apie kitus kraštus, kaip gera išmokti skaityti ir rašyti.

Didelę klaidą daro kai kurie tėvai, vaikus gąsdindami mokytoju:

— Na, na, pradėsi vaikščioti į mokyklą, pamatysi, ką mokytojas tau, tokiam pramuštalviui, pasakys!

Arba:

— Na, palauk, neklausai mamos, pamatysi, ką tau mokytojas pasakys!

Vaiko vaizduotėje mokytojas iškyla kaip koks pasakos slibinas, kuris kėsinaisi į mažą, apsiginti negalintį vaikelį. Todėl nenuostabu, kad taip gąsdinami vaikai bijo mokyklos ir, pirmą sykį nuvesti, garsiai rauda arba iš paniūrų dilbčioja į mokytoją baukščiom akim, tarsi laukdami, kada gītats pradės savo siaubingą darbą.

Mokytojui daug reikia vargti, kol įsigyja tokių įgąsdintų vaikų pasitikėjimą.

Yra ir tokių tėvų, kurie patys išmoko savo vaiką skaityti ir rašyti, kad šis mokykloje nepasirodytų «kvailas». Tokie tėvai labai klysta. Vaikas, mokąs skaityti, klasėje nuobodžiauja, kai kiti įdėmiai klauso mokytojo aiškinimų. Jis ima išdykauti ir trukdo kitiems dirbti. Pagaliau, jausdamasis «viską mokąs», jis nepasijunta, kaip draugai jį pralenkia, be to, nepripranta ruošti pamokų. Dažnai tokie vaikai ima blogai mokytis, ir mokytojai turi daug vargo, kol tokią tėvų klaidą atitaiso.

Kai vaikas pradeda lankyti mokyklą, tėvams, iš vienos pusės, palengvėja jo auklėjimas, tačiau, iš kitos pusės, prisideda naujas uždavinys — pratinti vaiką nuosekliai, sąžiningai atlikti mokytojo pavestus uždavinius.

Tėvams neberūpi vaikas tuo metu, kai jis yra mokykloje, nes tada jį globoja mokytojas. Bet štai jis grįžta namo. Dabar priklausys nuo tėvų, ar jų vaikas bus stropus, pareigingas, ar, metai iš metų blogai mokydamas, bus ir mokytojams našta, ir tėvams nemalonumų bei rūpesčių šaltinis.

Jau nuo tada, kai mokytojas skiria pirmąjį namų darbą, vaikas turi būti pratinamas kuo sąžiningiausiai jį atlikti. Tėvai privalo žiūrėti, kad

vaikas laikytusi nustatytos dienvakšės. Pavyzdžiui, grįžęs iš mokyklos, pailsėjęs ir pavalgęs, vaikas turi ruošti pamokas. Nors ir labai ankštas būtų gyvenamasis butas, rūpestingi tėvai šiam reikalui visada suras vaikui ramesnį kampeį. Namų darbų jokia būdu negalima atidėlioti vakarui, nes vaikas jau bus pavargęs, jį ims miegas, ir joks mokslas nebelis į galvą. Tvarkingas pamokų ruošimas vaikui turi virsti įpročiu.

Kai vaikas mokosi — negali būti trukdomas, kur nors siuntinėjamas, nes išsiblaško ir, be to, matydamas suaugusiųosius nerimtai žiūrint į jo darbą, pats taip pat pradeda jį leisti pro pirštus.

Pasitaiko, kad vaikas sėdi prie stalo ir su dideliu vargu vedžioja sąsiuvinyje pirmąsias raides. Jis stengiasi, kad jos būtų kuo tiesiausios. Bet štai mama pašaukia:

— Praniuk, eikš, padėsi man paršelius suvartyti į tvartą, antai po visą kiemą daužosi. Ir žabų įnešk vakarienei!

— Bet man reikia rašyti,— atsako Praniukas, vis dar užgulęs sąsiuvinį ir gėrėdamasis savo išvedžiotomis raidėmis. Jis turi kuo džiaugtis: juk mokytoja leido jam jau rašalu rašyti!

— Anoks čia tas tavo raštas! — numoja ranka mama,— nelabai jis svarbus. Kad sakau eiti, tai ir eik!

Praniukas mamos paklauso. Bet jis jau išsiblaško, be to, pamato, kad mama jo darbo nevertina. Jis nebenori toliau mokytis, jaučiasi prislėgtas, pažemintas. Tolimesnės pamokos jo taip pat nebedžiugina, nes jis vis bijosi būti mamos pajauktas.

Taip tėvai, negerbdami vaiko darbo, patys nuo jo jį atitraukia.

Mokytis ne visada malonu ir įdomu. Vaikui kartais kitas darbas būtų daug įdomesnis. Todėl tėvai turi griežtai žiūrėti, kad vaikas savo pamokas atliktų nesiblaškydamas, kad jis trumpas pertraukėles pasidarytų tik poilsiui, bet ne žaidimams, valgymui ir pan.

Jau nuo pat pirmosios dienos, kai tik mokytojas paskiria namų darbus, vaikui reikia nustatyti tam tikrą tvarką, kurios jis turės laikytis per visus savo mokslo metus. Prieš sėsdamas ruošti pamokas, jis privalo nusiplauti rankas, kad netyčiomis nesuteptų knygų ir sąsiuvinų. Jo knygos turi būti sudėtos vienoje paskirtoje vietoje: etažerėje, ant lentynėlės arba stalelio. Paruošęs pamokas, vaikas turi tvarkingai į krepšelį susidėti rytdienai reikalingas knygas. Tokia tvarka neturi keistis per visus mokslo metus.



Mokyklą lankęs vaikas jau nebepriklauso vien tik savo šeimai. Jis jau yra ir mokyklos kolektyvo narys. Tam kolektyvui jis taip pat turi pareigų. Pavyzdžiui, lankęs mokyklą vaikas jau ne tik padės dirbti šeimai skirtingame sodybiniam sklype, bet jis triūs ir mokyklos sklype, tai yra savo kukliomis jėgomis padės prižiūrėti mažąjį mokyklos kolektyvinį ūkį. Be to, yra mokykloje įvairios organizacijos, būreliai, kuriuose mokiniai dalyvauja, norėdami labiau išsilavinti, daugiau įsigyti žinių.

Kai vaikas pradeda lankyti mokyklą, tėvai negali nuo jo atsiriboti, palikti jį vieną su savo mokykliniais džiaužgmais ir rūpesčiais. Visais mokyklos įvykiais turi domėtis ir tėvai. Jie neturi šaipytis iš vaiko darbų mokykloje, iš jo sumanymų, bet privalo jam padėti, pritarti arba padaryti pastabą.

Vaikas, pavyzdžiui, ruošiasi pionierių sueigai. Jam yra pavesta papasakoti apie savo mėgstamiausią rašytoją. Su koku džiaužgu jis pirmiausia papasakos apie tą rašytoją tėvams! Jis daug drąsiau jausis sueigoje, jei tėvai bus jo pasakojimui pritare.

Vaikui augant, jam žengiant iš klasės į klasę, iškyla ir nauji reikalavimai: vis daugiau prisideda mokslo dalykų, vis sudėtingesnis darosi vaiko darbas mokykloje šalia pamokų.

Kad vaikas neišslystų iš tėvų priežiūros, kad jų auklėjimas visada sutaptų su mokyklos auklėjimu, tėvų pareiga yra palaikyti kuo glaudžiausius ryšius su mokytojais.

Yra tėvų, kurie vengia mokyklos, kalbasi su mokytoju tik tada, kai yra pakviečiami. Tačiau dažnai net ir tuo atveju neūvyksta į mokyklą. Vieni jų vis «neprisirengia», vis neturi laiko, kiti yra tokie nepaprastai kuklūs ir drovūs, jog jiems atrodo nepatogu trukdyti mokytoją. Čia klysta ir vieni, ir antri. Daugybę negerovių būtų galima pašalinti, jei tėvai artimiau bendradarbiautų su mokytojais.

Vaikas, kurio tėvai palaiko ryšius su mokytojais, niekada nesijaus mokykloje taip laisvai, kaip toks, kurio tėvai mokytojo vengia. Jis nedrįs nei savivaliauti, nei pasiduoti pagundai krėsti kokias išdaigas.

Daug vaiko ydų pastebi mokytojas, gal būt, net daugiau, negu patys tėvai, nes mokyklos kolektyve labiau išryškėja tiek gerosios vaiko ypatybės, tiek ir jo blogi polinkiai. Ir niekas tėvams dėl pastebėtų vaiko trūkumų nesugebės duoti tokių gerų patarimų, kaip mokytojas, kuris kasdien su vaiku bendrauja.

Mokykloje dažnai iškyla aikštėn tokios vaiko ydos, kurių ikimokykliniame amžiuje tėvai nebuvo pastebėję, o gal neatkreipę dėmesio. Kartais vaikas iš mokyklos parsineša svetimą daiktą. Žinoma, tai paprastai esti mažmožiai. Tačiau jie mažmožiais atrodo tik suaugusiajam, o vaikui jie turi didelę vertę. Kartais motina pastebi vaiką rašant gražiu plunksnakočiu, kurio ji niekada nebuvo pirkusi, kartais jo rankose sublizga naujas pieštukas, o kai kada jo krepšelyje atsiranda nauja knygelė. Paklaustas vaikas paprastai parausta, sakosi gavęs dovanų ar dar kaip kitaip aiškinasi ir stengiasi kuo greičiausiai kalbą nukreipti kitur. Kaip labai tokiu atveju tėvams reikalinga mokytojo parama!

Tėvai, pastebėję, kad vaikas yra parsinešęs svetimą daiktą, neturi jo gąsdinti fizinėmis bausmėmis, nes tai nuo ydos neišgydys, tik pastūmės į melą. Maloniai su vaiku kalbėdami ir sumaniai klausinėdami, visuomet jie sužinos tiesą, nors dažnai ir ne iš karto. Labiausiai tokiu atveju vaikas nubaudžiamas taip: jis pats daiktą turi atiduoti savininkui ir jį atsiprašyti. Dažniausiai po to vaikas visada nugali pagundą pasisavinti ką nors svetima. Kaip tokiu atveju pasielgti, geriausia gali patarti mokytojas, kuris visus savo mokinius gerai pažįsta, žino kiekvieno jų būdą ir moka prie jų prieiti.

«Maži vaikai, maži vargai, auga vaikai, auga vargai», sako mūsų liaudis.

Iš tikrųjų, jaunesniojo mokyklinio amžiaus vaiką, atrodo, yra daug paprasčiau sudrausminti, jis daug greičiau paklauso, daug labiau esti prisirišęs prie tėvų. Bet štai baigia vaikas septynias klases, pradeda aštuntąją, devintąją, ir kartais jo būdas bei elgesys pasikeičia taip, jog tėvai savo vaiko nebegali pažinti. Buvusi tyli ir visai rami dukrelė dabar pasidarė tikra pramuštalvė: kiauras dienas dainuoja, mokykloje jai visada atsiranda begalės susirinkimų, įvairių reikalų, vakarais tenka varu varyti miegoti, nes ji vis skaito, vis užsiėmusi. Nuotaika jos kaip pavasario oras: čia giedra, čia po valandėlės paniurusi, čia mergaitė susigraudina, čia ir vėl juokiasi. «Kas pasidarė mūsų dukrelei?» — stebisi mama.

Pasikeičia ir berniukas — netgi balsas pasidaro nebe tas. Parėjęs namo tai prašneka storu balsu, tai nutęsia plonai, kaip jaunas gaidukas. Jis vis dažniau prieš veidrodį dailina plaukus, ima rūpintis savo apdaru, motinai ar tėvui nebereikia priminti, kad nusiblizgintų batus, išgirdęs akordeoną, neberimsta ir vis retkarčiais tėvui užsimena, kad gera būtų

turėti ir jam tokį instrumentą. Tėvo baramas, pradeda atsikirsti arba įsi-  
žeidžia...

Tėvams vaikas darosi ne visai suprantamas. Jie dar vis pripratę su  
juo elgtis, kaip su mažu, o iš tikrųjų sūnus arba duktė jau yra pradėję  
bręsti. Ir jei tėvai nori išlaikyti savo įtaką vaikams, tai, pastebėję juose  
šiuos pakitimus, turi pakeisti su jais savo elgesį.

Vaiko brendimo amžiuje tėvai būtinai turi išlaikyti vaikų pasitikėji-  
mą. Svarbu, kad vaikai neužsidarytų savyje, savo reikaluose, bet visais  
rūpesčiais, pasiekimais pasidalytų su tėvais. Taip turi elgtis ir tėvai. Da-  
bar jie jau gali su vaikais kalbėti apie kai kuriuos savo reikalus, o kar-  
tais ir pasitarti.

— Kaip manai, Vytuk,— klausia mama sūnaus,— ar apsiimti man  
prižiūrėti paukščių fermą? Aš tada būsiu mažiau namie, ar tu be manęs  
apsieisi? Kai pareis tėvas, visi kartu pasvarstysim.

Parėjus tėvui iš darbo, visa šeima svarsto motinos reikalą. Sūnus jau-  
čiasi pilnateisis šeimos narys. Pasitikėjimas už pasitikėjimą, atvirumas  
už atvirumą. Painesnio klausimo sūnus taip pat nespręs be tėvų.

Brendimo amžiaus vaikai yra labai jautrūs. Penkiolikos, šešiolikos,  
septyniolikos metų vaikai yra dideli savigarbos. Tėvai neprivalo parody-  
ti, kad su jais nesiskaito, turi vengti to taip skaudaus jaunuoliui ar jau-  
nuolei žodžio «geltonsnapis». Tačiau negalima jiems pataikauti. Dabar  
tėvai turi būti ypač nuoseklūs. Jei mažamečiui kartais galima ką nors  
įteigti, tai jaunuolis pasiduoda tėvų įtakai tik įsitikinęs.

Kad vaikas normaliai bręstų kūnu ir dvasia, tėvai turi rūpintis, kad  
jis, paruošęs pamokas, nedykinėtų, bet būtų nuolat kuo nors užsiėmęs.  
Tokiam paaugusiam vaikui darbo visada atsiras. Be to, šio amžiaus  
vaikas turi daugiau sportuoti, todėl tėvai neturėtų daryti kliūčių  
vaikams dalyvauti mokyklos sporto būreliuose. Priešingai, jei vaikas  
dėl kurių priežasčių nebūtų linkęs sportuoti, tėvai jį tam turi paska-  
tinti. Vaikas, jei tik jis visai sveikas, turi pasirinkti kokią nors sporto  
šaką. Sportas jaunuolį apsaugo nuo blogų įpročių, nuo per ankstyvo  
rūkymo, svaigalų, fizinio ir protinio sustingimo.

Jeigu tėvai artimai bendravo su mokykla, kai vaikas dar buvo mažas,  
tai to bendravimo jokių būdu nereikia nutraukti ir toliau. Tėvai kar-  
tu su mokytojais aptaria vaiko palinkimus, jie ranka rankon su mokyto-  
jais kreipia vaiką į dorą kelią, mokytojai pataria, kaip reikia nugalėti

iškilusius auklėjimo sunkumus, nežiūrint, kad vaikas jau nebe mažas.

Pagaliau ateina laikas vaikui pasirinkti specialybę. Jei tėvai nėra praradę vaiko pasitikėjimo, jų žodis tuo klausimu ne tik bus svarus, bet ir sprendžiamas. Iki šiol jau yra išryškėję vaiko gabumai ir palinkimai. Atsižvelgdami į juos, išmintingi tėvai visada žinos, ką patarti savo vaikui.

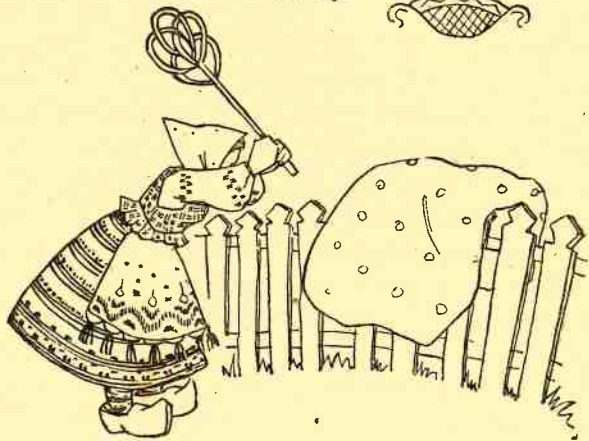
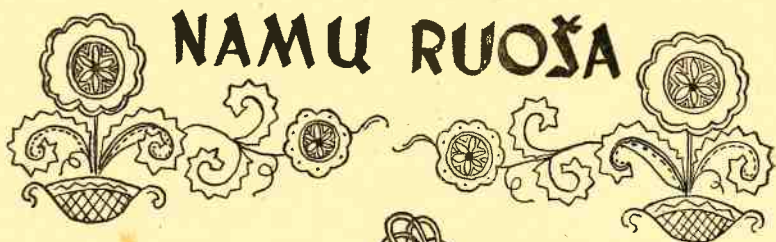
Mūsuose vis dar pasitaiko tėvų, ypač motinų, kurios savo vaikams būtinai nori parinkti «baltarankio» profesiją. Vaikas domisi mašinų technika, jis norėtų būti mechaniku. Motina tuoj ima dejuoti: «Kam gi tu, vaikelai, tiek į mokyklą vaikščiojai, kad paskui vis būtum paišinas, tepaluotas... ar ne geriau būtų koks nors lengvesnis darbas...» Duktė sva-joja būti mokytoja savo gimtajame kolūkyje. «Ką tu, dukrele, užsima-nei vargti su apskretusiais rėksniais! Geriau būtum daktarka! Vis ki-tokia pagarba, o ir pelnas geresnis...»

Tėvai turėtų gerai įsidėmėti, kad mūsų šalyje žmogus vertinamas ne pagal savo profesiją, bet pagal sąžiningai atliekamą darbą, ir kad vaikas turi rinktis tokią profesiją, kuriai jis pagal savo palinkimus ir sugebėjimus tinka.

Ir taip metai po metų auga jaunoji mūsų karta. Ateina laikas, ir ji pavaduoja tėvus. Kokia bus ta naujoji karta, ar ji padės statyti mūsų socialistinį gyvenimą, ar abejingai žiūrės į jo reikalus, daug priklausau nuo buvusiojo auklėjimo. Tėvai yra atsakingi prieš valstybę ne tik už tai, kaip jie vaiką paruošė mokyklai, bet ir už tai, kaip jie padėjo jaunuoliui suprasti savo pašaukimą ir vietą gyvenime.







auki, švari ir tvarkinga gyvenamoji aplinka kiekvienam žmogui turi didelę teigiamą įtaką, nes tokioje aplinkoje gyvendamas jis gerai jaučiasi, esti linksmesnis, darbingesnis. Dabar, kai vis daugiau mūsų valstiečių pereina gyventi į kolektyvines, patogias ir tinkamas mūsų inžinierių išplanuotas gyvenvietes, kiekviena šeima turi galutinai atsakyti nuo bet kokio apsileidimo, netvarkos bei nešvaros.

Norint palaikyti tvarką ir švarą, nereikia ypatingų išteklių, o tik darbštumo, sumanumo ir tvarkos pamėgimo. Švaros ir tvarkos meilę kiekviena šeimnininkė turi įdiegti visiems šeimos nariams, nes pati viena, kad ir labiausiai norėdama, nei tvarkos, nei švaros negalės palaikyti, jei kiti šeimos nariai visam tam bus abejingi. Čia ypač reikia kreipti dėmesį į mažuosius, jauniausius šeimos narius ir juos pratinti iš pat mažų dienų pačius pagal jėgas tvarkytis ir švarintis. Šeimos nariai turi gerbti ir

vertinti šeimininkės darbą. Jie privalo žinoti, kad negalima į kambarį jeiti nenusivalius kojų, negalima numesti bet kur savo drabužių, negalima šiukšlinti ir t. t.

Norint higieniškai ir teisingai tvarkyti savo aplinką, reikia turėti būtiniausių valymo įrankius bei priemones, žinoti, kada kokius ir kaip juos vartoti, taip pat mokėti kuo ilgiau juos švarius ir tvarkingus išlaikyti.

## VALYMO ĮRANKIAI BEI PRIEMONĖS

**Šluotos ir šepėčiai.** Geriausios šluotos yra beržinės. Prieš pirmą vartojimą šluotą reikia apipilti karštu vandeniu, o po kiekvieno vartojimo išplauti ir pakabinti jai skirtoje vietoje.

Parduotuvėse yra įvairios paskirties šepėčių: grindims šluoti, šveisti ar blizginti, drabužiams bei avalynei valyti, indams plauti ir t. t. Šepėčiai gaminami iš augalinės ir gyvulinės kilmės medžiagų. Augalinės kilmės žoliniai šepėčiai yra kieti, vartojami daugiausia nedažyto medžio ar plytelių grindims šveisti.

Šepėčius reikia laikyti švarius ir tinkamai padėtus. Šlavimo šepėčiai visada turi būti išdulkinami ir pakabinami.

Bet kurios paskirties šepėčius kartkartėmis reikia išplauti šiltose pamuilėse, perplauti švariu vandeniu ir išdžiovinti. Nešvarius avalynei valyti skirtus šepėčius reikia plauti taip: pirmiausia (ne visą šepetį, o tik plaukus) pamerkti pusvalandžiui į šiltas stiprias pamuiles ar šarmą, o paskui skudurėliu šiltose pamuilėse trinti, pagaliau perplauti, išpurtyti ir išdžiovinti.

Šepėčius, vartojamus drabužiams valyti bei plaukams šukuoti, reikia plauti vandenyje su amoniaku (1 litrui vandens — 2 šaukštai amoniako), o perplovus — skepeta nusaustinėti ir išdžiovinti. Poliruotas šepėčių nugarėles reikia įtrinti vazelinu.

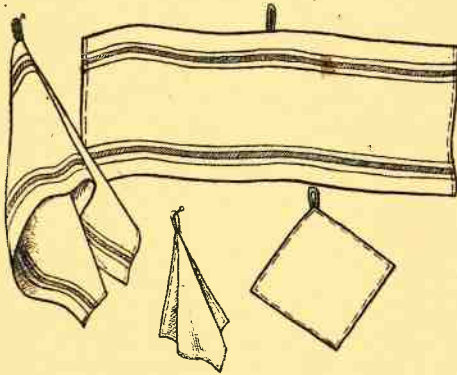
**Kibirai.** Kiekviena šeimininkė turi turėti įvairiems darbams kibirų: pavyzdžiui, švariam vandeniui laikyti, karvėms melžti ir t. t. Jie turi būti emaliuoti su gerai pritaikytais dangčiais. Cinkuotos skardos kibirai naudojami grindims plauti, maisto atliekoms laikyti, šiukšlėms supilti ir t. t. Šiukšlėms semti reikia turėti sėmę («šiupeliuką»).

**Šiūruoklės ir kempinės** vartojamos indams, nedažyto ar dažyto medžio įrankiams ir baldams plauti, stiklui valyti. Daugiausia šiam reikalui tinka

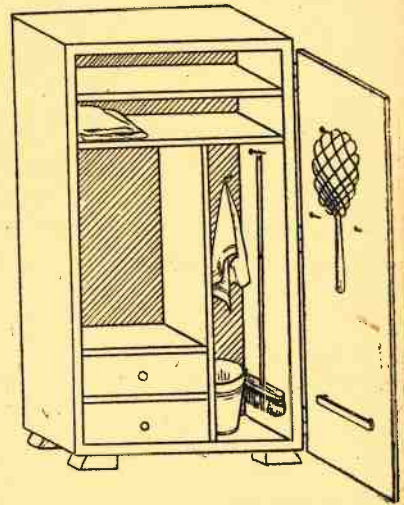
žolinės, metalinės ar guminės šiūruoklės, bet jas galima pasidaryti ir iš karnų, šiaudų ar varpučio šaknų.

**Pašluostės.** Be šluotų, kibirų, šiūruoklių, kiekviena šeimninė privalo turėti ir pakankamai įvairių pašluosčių.

Pašluostės stalo indams šluostyti patogiausios 1 metro ar 75 centimetrų ilgio, lininės ar medvilninės. Puodams jos daromos storesnės medžiagos, tokio pat dydžio, kaip ir pirmosios.



45 pav. Įvairios pašluostės



46 pav. Spinta valymo įrankiams laikyti

Pašluostės, skirtos stalui valyti, durims ir langams plauti, gali būti mažesnės, kvadratinės. Grindims šluostyti naudojami pakuliniai ar kitokios storesnės, bet minkštos medžiagos skudurai. Jų dydis  $100 \times 80$  ar  $80 \times 60$  centimetrų.

Dulkėms šluostyti geriausiai tinka senų skalbinių minkštos flanelės ar triko pailgi  $40 \times 40$  ar  $25 \times 40$  centimetrų skudurai. Puodams nukelti jie daromi iš naujos lininės ar kitos lengvai plaunamos storesnės medžiagos. Tam reikalui susiuvamas dvigubos medžiagos  $30 \times 30$  centimetrų kvadratas, kuris vartojamas perlenktas. Gaunama keturlinka medžiaga, kuri apsaugo rankas nuo karščio.

Įvairios senesnės flanelės ar vilnonės minkštos medžiagos skepetėlės naudojamos metalinių daiktų šveitimui, poliruotų baldų blizginimui ir t. t.

Visos pašluostės turi būti tvarkingai atsiulėtos, švariai išplautos ir gražiai sudėtos joms skirtoje vietoje.

Visiems valymo įrankiams bei priemonėms laikyti reikia turėti atskirą spintelę ar lentyną. Šluotas, šlavimo šepėčius reikia laikyti sukabintus, kitus — lentynėlėse sudėtus.

## KASDIENINIS BEI SAVAITINIS GYVENAMŲJŲ PATALPŲ TVARKYMAS

### KAMBARIŲ TVARKYMAS

Kiekviena patalpa turi būti tvarkoma ir valoma kasdien, geriausia iš ryto po pusryčių. Jei leidžia oras, atsikėlus tuojau reikia atidaryti langą, atklodes atversti ant lovų galų, kad išsivėdintų, paklodes išdulkinti.

Atėjus tvarkytis, pirmiausia atsargiai, kad nebūtų sukelta dulkių, surenkami takai, kilimėliai, jie lauke gerai išdulkinami. Tada sudedami į vietas visi daiktai: drabužiai, avalynė ir kita. Jei reikia, palaistomos kambarinės gėlės, o pamerktosios pakeičiamos arba atnaujinamos — išmetamos apvytusios, nes gėlė puošia aplinką tik tada, kai yra šviežia, graži.

Jei grindys valomos drėgnai, tai dulkės nuo baldų ir kitų daiktų šluostomos prieš valant grindis, o jei šluojamos sausai, tai dulkės valomos grindis iššlavus. Tačiau kiekvienu atveju grindis reikia taip valyti ar šluoti, kad nebūtų sukelta dulkių. Dažytas ar nedažytas grindis galima šluoti šepėčiu, apvyniotu drėgnu skuduru, bet geriausia jas peršluostyti drėgnu skuduru be šepėčio. Vaškuotas grindis galima šluoti vilnone minkšta skepeta apsuktu šepėčiu, tik tą skepetą reikia dažnai lauke išdulkinti, kad geriau sugertų dulkes.

Be kasdieninio valymo, kartą per savaitę butą reikia nuodugnai sutvarkyti. Tą darbą geriausia atlikti kas penktadienį, o kitas savaitės dienas paskirti kitiems namų ir ūkio darbams. Nuodugnai tvarkant, reikia peržiūrėti spintų stalčius, sudėti visus ne vietoje pakliuvusius daiktus, drabužius, indus ar įrankius, jei reikia — nuplauti langus, duris, nušluostyti nuo spintų, paveikslų ir kitų sunkiau prieinamų daiktų dulkes, išdulkinti lovų užtiesalus, pakeisti lovų skalbinius ir t. t. Savaitinis buto



valymas bei tvarkymas padeda šeimininkei lengviau ir greičiau kasdien susitvarkyti ir butą išlaikyti visada švarų.

**Grindų plovimas.** Nereikia grindų sudrėkinti visų iš karto, geriausia jas plauti dalimis ir ne per šlapiai, nes vanduo persisunkia per tarpus į pogrindį, ir grindys ilgai nedžiūsta. Nedažytas grindis reikia taip plauti: pirmiausia suvilgyti vandeniu ir iššveisti šepetiu ar šiūruokle, paskui perplauti, kad neliktų nešvarumų, sausai iššluostyti ir, atidarius langus, išdžiovinti. Ant neišdžiūvusių grindų nereikia vaikščioti ir kloti patiesalų.

Dažytos grindys išplaunamos drungnu vandeniu ir paskui, kad būtų švaresnės ir labiau blizgėtų, dažniausiai vaškujamos, — įtrinamos specialiu grindų vašku (plonu sluoksniu). Kai vaškas apdžiūsta, grindys išblizginamos specialiu šepetiu ar švaria vilnone skepeta (ja paprastai apvyniojamas šepetys).

Grindis vaškuoti tenka kas savaitę arba ir rečiau, o kasdien pakanka tik sausai iššluoti ir išblizginti.

Grindys ne taip prisiterš, jei prie durų bus padėti kojašluosčiai (grandikliai): iš lauko pusės — medinės ar metalinės grotelės, prieškambarėje — šiaudiniai, veltiniai, guminiai ar iš medžiagos atlaikų pagaminti kojašluosčiai.

### BALDŲ PRIEZIORA

**Dažyti mediniai baldai.** Šviesiais aliejiniais dažais dažyti baldai šluostomi drėgnu skudurėliu, o pagrindiniai valant — plaunami silpnomis pamuilėmis. Šarmas ar stiprios pamuilės šiam reikalui netinka, nes tirpdo dažus ir tamsina spalvą. Plaunant pamuilėmis, kad neliktų nubėgusių ruožų, baldai pirmiausia sudrėkinami švariu šiltu vandeniu, o paskui plaunami nuo apačios į viršų. Labiau susiteršę baldai lengvai pašveičiami kempine ar minkšta plaušine, perplaunami švariu vandeniu ir kuo sausiau nušluostomi, bet karštai nedžiovinami, nes dažnai traukiasi, pleišėja ir keičia spalvą.

Musių ir vorų suteptas vietas galima nuvalyti vandeniu su trupučiu amoniako, perplauti švariu vandeniu ir nusausinti.

Ant aliejiniais dažais dažytų baldų negalima statyti karštų indų, nes pasilieka neišnaikinamos dėmės.

**Poliruotus baldus** reikia labiau prižiūrėti, atsargiau valyti ir dažniau atnaujinti. Ant jų nereikia statyti aštrių daiktų, nes susibraižo politūra, kurios paskui nebegalima užlyginti, taip pat nereikia dėti karštų indų, nes pasilieka baltos dėmės. Politūra jautri šarmams, alkoholiui, nuo jų pasilieka neblizgančios dėmės.

Poliruoti baldai kasdien valomi minkštu skudurėliu, kuris dažnai išdulkkinamas, nes dulkės raižo politūrą, mažina blizgesį. Šį skudurėlį galima truputį suvilgyti sėmenų aliejum, kad surinktų daugiau dulkių.

Poliruotus baldus galima atnaujinti aliejaus ir terpentino mišiniu. Aliejaus ir terpentino imama po lygiai ir dar įlašinami keli lašai amoniako. Į šį mišinį pavilgomas švelnus skudurėlis, kuriuo nutrinamas visas baldas, paskui, sausu vilnoniu skudurėliu lengvai trinant, nublizginamas.

**Minkšti ir pinti baldai.** Minkštus baldus valyti ir dulkinti sunkiau, negu paprastus. Geriausiai tam tinka dulkių siurblys, bet jei jo nėra, tai šiuos baldus reikia valyti lauke — išmušti vytelių šluotelėmis, išvalyti šepėčiu, išvėdinti.

Minkštus baldus reikia kasdien šluostyti drėgnoku skuduru ar šepėčiu. Gera juos apvilkti skalbiamais apvalkalais.

Pinti baldai paprastai valomi šepėčiu. Pagrindinai valant, išnešami į lauką ir šepėčiu iš abiejų pusių plaunami silpnomis pamuilėmis ar sėmenų nuoviru, paskui perplaunami vandeniu, nusausinami ir iš lengvo išdžiovinami. Po pagrindinio plovimo gera juos ištepti vaško ir terpentino mišiniu ar baldų alyva.

Visų rūšių baldams kenkia karštis, todėl juos reikia saugoti nuo tiesioginių saulės spindulių, taip pat nestatyti prie krosnies.

**Paveikslų valymas.** Paveikslų stiklus reikia valyti atsargiai, kad po jais nepatektų vandens. Valoma taip: iš pradžių stiklas skudurėliu, truputį sudrėkintu vandens ir denatūruoto spirito mišinyje, nutrinamas, o paskui sausa minkšta šepėtaite ar laikraštiniu popierium nublizginamas. Rėmai valomi taip, kaip atitinkami baldai. Paausuoti ar pasidabruoti paveikslų rėmai valomi svogūno riekutėmis, kurios geriausiai pašalina musių suteršimus.

**Veidrodžių valymas.** Nuo veidrodžių nuolat šluostomos minkštu skudurėliu dulkės. Musių ir kiti suteršimai valomi skudurėliu, suvilgytu į denatūruotą spiritą. Po to veidrodis nusausinamas ir nublizginamas.

Veidrodžius reikia saugoti nuo drėgmės, nes kitaip jie pasidarys dėmėti. Taip pat jų nereikia statyti ar kabinti ten, kur krinta tiesioginiai saulės spinduliai.

### KILIMŲ IR KITŲ PATIESALŲ VALYMAS BEI PRIEŽIŪRA

Mažesni kilimėliai kasdien nešami į lauką ir gerai išpurdomi bei išdulkunami. Didelių kilimų kasdien į lauką nešti nereikia, juos galima valyti taip: išbarstyti vartotomis drėgnomis arbatžolėmis ar smulkiai piauštytais žaliais kopūstais ir paskui nušluoti žoline šluotele.

Pagrindinai valant, kilimą reikia išnešti į lauką, išpurtyti ir blogąja puse į viršų permesti per dvi karteles ar ištiestas virves. Iš geros pusės nereikia mušti, nes visi nešvarumai įeina į vidų. Išmuštą kilimą dar kartą reikia išpurtyti ir gerąją pusę šepečiu išvalyti.

Geriausiai kilimai išsivalo žiemą. Jie paklojami gerąja puse ant sniego ir išmušami šluotele, paskui patraukiami į kitą vietą ir vėl mušami. Vieta keičiama tol, kol sniegas, esantis po kilimu, lieka visai švarus.

Senus labai nešvarius kilimus galima skalbti. Pirmiausia juos reikia gerai išdulkinti, o paskui paviršių trinti šepečiu, žiūrint, kad visas kilimas neperšlaptų. Ne taip susidėvėjusius kilimus galima plauti arbatžolių nuoviru, o labai nešvarius — smarkiai putotomis pamuilėmis. Perplauinama acto rūgštis ar amoniako skiediniu ir nusausinama švaria skėtetaite, braukiant prieš plauką. Plonesni kilimai plaunami sudrėksta, netenka stangrumo, todėl juos tenka iš blogosios pusės stangrinti medžio klėjais, želatina. Minėtu būdu galima plauti tik tuos kilimus, kurie nedažo. Vasarą juos džiovinti geriausia paklotus ant pievos, nes pakabintų gali subėgti spalvos. Patamsėjusius kilimus galima valyti karštu kvietinių sėlenų nuoviru. Kad kilimas blizgėtų, po valymo jį reikia ištrinti denatūruotu spiritu.

Kilimus, ypač vilnonius, blogai vėdinamoje patalpoje gali pradėti gaudinti kandys. Anksti pavasarį, tvarkant žieminius drabužius, reikia prisiminti ir kilimus. Dėvimus kilimus galima pašlakstyti terpentinu, žiemą gerai vėdinti, dulkinti ir pašaldyti lauke, o vasarą pakaitinti saulėje (iš blogos pusės, kad nenubluktų).

Kilimų nereikia laikyti sulankstyti, nes įsistovi sulenkimų linijos ir kai kurie net gali įlūžti. Geriausia juos susukti į volelį. Jei kilimas ilges-

nį laiką nebus naudojamas, tai jį reikia pabarstyti DDT milteliais, prikloti laikraščiu, susukti ir apsiūti drobine medžiaga.

Įvairūs patiesalai, takai ar maži patiesalai prie durų kasdien dulkinami. Pagrindinai valant skalbiami drungnose pamuilėse, išplauti padžiaunami lauke, ant kartelės, kad nuvarvėtų vanduo, paskui nebaigę džiūti užsukami ant brūžkų, kad išsilygintų kraštai, ir taip paliekami per naktį. Galutinai išdžiūsta ištiesti.

## INDŲ PLOVIMAS

Pavalgius tuoj pat reikia išplauti indus. Geriausia tai atlikti specialioje plovykloje, o, jos nesant, — dubeniuose tekančiu karštu vandeniu. Jokiu būdu negalima indų plauti puoduose, kuriuose verdamas valgis. Išplautiems indams nuvarvėti reikia turėti padėklą, o jei jo nėra, galima pasinaudoti dubeniu, įdėjus skylėtą medinį dugną ar bent įklojus švaria sulenktą pašluostę. Indams džiovinti patogų įsigyti pastatomą ant plytos specialią džiovyklėlę.

Prieš plovimą indus reikia suskirstyti pagal dydį, atskirti šaukštus, peilius bei šakutes. Karštą vandenį paruošti iš karto dviejuose dubenyse: viename plauti, kitame perplauti. Pirmiausia plaunami stikliniai ir kiti švaresni indai. Jei indų daugiau, plovimo vandenį tenka keisti kelis kartus. Plaunama švaria plaušine, kempine ar šepetuku. Perplauti indai suvožiami padėkle ar paruoštame nuvarvėti dubenyje. Kad nesutrūkinėtų stiklas, stikliniai indai plaunami šiltame, bet ne karštame, vandenyje. Šluostomi jie tuoj pat, kol dar šilti, tada daug greičiau ir gražiau išišluosto.

Peiliai, šakutės ir kiti stalo įrankiai pirmiausia nuvalomi minkštu popieriumi, paskui plaunami ir šluostomi.

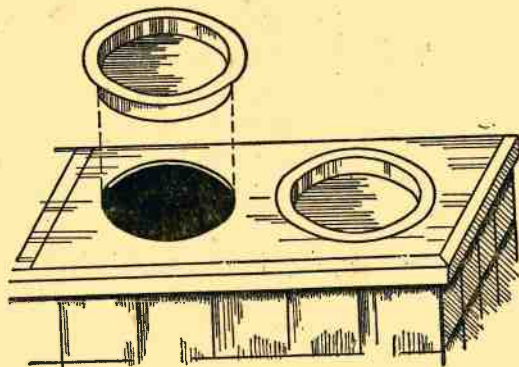
Paskiausia plaunami puodai, valomos keptuvės ir t. t. Keptuvės valomos taip: sausai ištrinamos popieriumi ar, įbėrus druskos, pakaitinamos ir paskui taip pat popierium gerai ištrinamos. Puodai, išpylus valgį, tuoj pat pripilami vandens ir paliekami uždengti iki plovimo, tada juos lengviau išplauti. Puodai, kaip ir indai, pradedami plauti nuo švaresnių. Labai riebaluoti išvalomi sėlenomis. Riebaluotos sėlenos atiduodamos gyvuliams, o puodas perplaunamas karštu vandeniu. Išplovus puodų vidų, plaunamas jų viršus. Šis nemalonus šeimininkėms darbas



gali būti žymiai palengvintas, tik reikia virykloje į lankainių (rinkių) vietą įstatyti apvalius skardos įdubimus (4 centimetrų gylio su 3 centimetrų kraštais), lyg dubenis. Jie įstatomi išėmus paskutinį lankainį (47 pav.). Šiuos lankainių vietoj įstatomus dubenis lengvai gali padaryti kiekvienas šaltkalvis.

Išplautus ir išdžiūvusius indus bei puodus reikia sudėti tvarkingai pagal dydį į jiems skirtą vietą — spintą.

Kai indai išplauti, tvarkoma pati virtuvė. Pradedama nuo viryklos. Pirmiausia drėgnu skuduru nutrinamas viryklos viršus (jis geriau



47 pav. Virykloje lankainių vietoj įstatyti skardiniai dubenys

nusiyalo, kol dar šiltas), paskui išnešamas paplavų kibiras, sutvarkomos kuro liekanos ir pagaliau šluojamos ar plaunamos grindys.

Pagrindiniai valyti virtuvę tenka dažnai, nes ji turi būti ypač švari.

Kalbant apie virtuvę, tenka paminėti ir kai kurias plačiau naudojamus įrankius bei indus.

**Mediniai virtuvės indai bei įrankiai.** Medinius indus bei įrankius mūsų šeimininkės plačiai vartoja. Tai duonkubiliai, geldos, įvairios statinaitės medui ar riebalams laikyti, daržovėms rauginti, šaukštai, samčiai, grūstuvai ir lentelės. Jie daromi iš kietesnio medžio — ąžuolo, beržo, klevo. Po vartojimo visi mediniai indai bei įrankiai turi būti plaunami ir išdžiovinami. Plaunami pirma šaltu, paskui karštu vandeniu, ypač taip reikia plauti lenteles, ant kurių buvo piaustytos daržovės (pavyzdžiui,



48 pav. Virtuvės spintelė

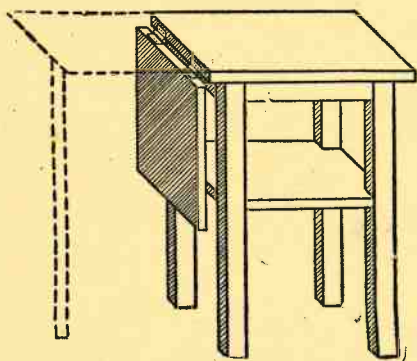
jei buvo piaustyti burokėliai, tai karštu vandeniu nuplautoje lentelėje pasilieka rausvos dėmės). Nereikia palikti ant lentelių ilgiam laikui žuvis, svogūnų. Silkiuotos lentelės pirmą kartą gerai nutrinamos perpiauta žalia bulve. Medinių įrankių nereikia kišti į karštus riebalus, o riebaluotų negalima plauti su muilu.

Visus medinius įrankius ir baldus kartkartėmis reikia nušveisti šepčiu ar plaušine su smulkiu smėliu ir šiltu vandeniu. Didesnės lentelės šveičiamos išilgai lentų.

Patamsėjusius virtuvės medinius indus, lenteles bei įrankius galima atnaujinti — išbalinti chlorkalkėmis: 125 gramus chlorkalkių užpilti 3 litrais verdančio vandens, leisti atvėsti, tada pamerkti lenteles ir palaikyti pamerktas per naktį. Rytojaus dieną jas reikia nušveisti smulkiu smėliu, nuplauti šiltu vandeniu, perplauti šaltu, gerai pašluoste nusausinti ir lauke išdžiovinti.

**Moliniai indai.** Kaimo šeiminkė daugiausia juose laiko maistą. Maistą reikia laikyti tik glazūruotuose induose. Nauji moliniai indai

prieš vartojimą gerai išplaunami ir, pripylus šalto vandens, paliekami visai parai. Naudojami moliniai indai, ypač pienuoti, plaunami pirma šaltu, paskui šiltu ir pagaliau karštu vandeniu. Molinių indų glazūra nepakenčia staigaus temperatūros pasikeitimo, sutrūkinėja, užtat į tokius indus negalima pilti šalto, paskui tuoj pat karšto vandens. Jei moliniame inde nuolat laikomas pienas, tai jį kartkartėmis reikia (kaip ir medinį) iškaitinti garais.



49 pav. Virtuvės darbo staliukas

**Aliumininiai indai** daugiausia vartojami maistui gaminti. Jie patogūs, lengvi, greit įkaista, lengvai valomi, neištrupa. Aliuminis juosta, jei jame ilgai laikomas šaltas vanduo. Po vartojimo aliumininius indus reikia tuoj išplauti šiltu vandeniu. Juose galima viską virti, tik rūgščių valgių ilgai nereikia laikyti, nes jie pasidaro ne-

skanūs, o, pavyzdžiui, kopūstų sriuba net patamsėja ir kenkia sveikatai. Aliumininių indų negalima plauti stipriais šarmais ar virinti su soda bei pelenais. Patamsėjusius juos galima gražiai iššveisti smulkiu smėliu. Taip pat jie gražiai išbala pavirinti su rabarbarais arba pavalyti pomidorų rūgštimi bei pieno išrūgomis.

Arbatinukuose privirusias kalkes pašalinti sunkiau. Juos tenka šveisti šiūruokle ar pavartoti rūgštis. Paprasčiausiai kalkės pašalinamos taip: arbatinuke pavirinamas vanduo, jis išpilamas, paskui drėgnas arbatinukas palaikomas užvožtas šiltai, tada lengvai peiliu atluamos kalkių atplaišos. Tai atlikus, arbatinukas gerai perplaunamas ir išdžiovinamas.

**Emaliuoti indai** bijo temperatūros pasikeitimų, todėl į karštą emaliuotą puodą nereikia pilti šalto vandens ar statyti sauso karštai, nes sutrūkinėja. Taip pat juos reikia labai saugoti nuo pridegimų, nes emalis sutrūkinėja ir greit išsilupa.

Naują emaliuotą puodą reikia išvirinti, pripylus rūgštaus ar sūraus vandens. Taip pasišalins kenksmingos švino druskos. Emaliuotas puodas vertingas, kol sveikas. Atskilęs emalis, patekęs į skrandį ar žarnas, gali

sukelti įvairius uždegimus. Todėl ištrupėjusiam puode valgių gaminti nereikia.

Emaliuoti indai lengvai valomi. Juos galima plauti vandeniu su muilu, soda ar šveitimo milteliais, pageltusius — virinti su pelenais.

**Ketiniai emaliuoti indai** geri tuo, kad ilgai palaiko šilumą. Tinka valgiui virti ir ypač mėšai kepti. Jie yra stori, emaliu padengti tik iš vidaus, greit dūžta. Valomi, kaip ir emaliuoti. Prisvilusius pirmiausia reikia atmirkyti, tada šveisti.

**Cinkuoti indai.** Tai daugiausia velėtuvės, semtukai, skalbimo puodai. Kol nauji — blizga, o paskui pasidaro matiniai. Šie indai bijo stiprių rūgščių, stiprių šarmų ir sūraus vandens, todėl cinkuotas velėtuves («balėjas») reikia visada po vartojimo gerai išplauti ir išdžiovinti.

Užleistus cinkuotus indus reikia iššveisti smėliu su žibalu, paskui gerai nuplauti ir kreida nublizginti.

**Stikliniai indai** nuo karšto vandens greit susprogsta. Tai daugiausia buteliai bei ropinės vandeniui laikyti. Jei nešvarūs, tai atmirkomi vandeniui. Gerai išsivalo susmulkintomis žaliomis bulvėmis, kiaušinių lukštais, smulkiu žvyru ar stambia druska. Riebaluoti valomi vandeniu su soda bei muilu ir šveičiami specialiu šepėčiu. Išplauti ir išvarvinti tokie indai karštai nedžiovinami, nes pasidaro dėmėti. Kartais juos tenka plauti atskiesta druskos rūgštimi. Į benzinuotas bonkas, kad išnyktų kvapas, reikia pripilti šilto vandens su garstyčių milteliais ir paskui gerai išplauti.

## SEZONINIS VISO GYVENAMOJO PLOTO TVARKYMAS

Sezoninį (pagrindinį) tvarkymąsi kiekviena šeimininkė turi atlikti ne mažiau kaip du kartus per metus — pavasarį ir rudenį.

Sezoninis tvarkymasis negali būti atliekamas per vieną dieną, tam reikia visos savaitės, kartais ir daugiau, svarbu nesutrukdyti kitų kasdieninių namų apyvokos darbų. Kiekvieną namo patalpą reikia sutvarkyti neskubant, gerai, nes paviršutiniškas ir neužbaigtas darbas jokios naudos neduoda.

Pagrindiniam tvarkymui parenkamos saulėtos gražios dienos.

Tvarkyti pirmiausia pradedamos gyvenamosios patalpos. Pavyzdžiui, pavasarį išimami antrieji langai, pirmieji plačiai atveriami. Paskui



viskas — patalynė, drabužiai, minkštasuoliai, čiužiniai, vaikų lovelės, langų uždengimai ir kiti pridulkėję papuošalai nuimami ir išnešami į lauką išvėdinti.

Išnešus iš patalpų kuo daugiau daiktų, spintų ar krosnių viršus apdengiami popieriais. Šiuo metu kambariuose galima atlikti ir kai kuriuos smulkius remonto darbus, pavyzdžiui, krosnių patvarkymą, lubų ir sienų perdažymą ar perklijavimą, grindų atnaujinimą ir kt.

Kartu reikia gerai išvalyti dūmtraukius, pakuras, išsemti pelenus, paskui nuvalyti lubas, sienas. Nuo pastarųjų dulkės šluostomos šepėčiu, apvyniotu drėgnu skuduru. Baltintos (tinkuotos) ir labai pajuodusios, aprūkusios ar dėmėtos lubos bei sienos plaunamos šiltomis pamuilėmis šepėčiu, paskui perplaunamos švariu vandeniu.

Nuvalius sienas ir lubas, valomi bei tvarkomi visi baldai: spintos, stalai ir jų stalčiai. Spintų lentynos, stalčiai išdulkinami, išplaunami, išdžiovinami ir ištiesiami švariu popieriumi. Paskui sutvarkoma, išvėdinama ir sudedama į skirtą vietą avalynė, žieminiai rūbai, keičiama patalynė. Ruošiamasi pagrindiniam skalbimui.

Visi išneštieji daiktai išvalomi ir sutvarkomi lauke.

Kiekvieną sezoną virtuvę reikia naujai išdažyti, išbaltinti, nes taip ji ne tik atsinaujina, pašviesėja, bet kartu ir dezinfekuojama. Sviesioje, švarioje virtuvėje nesiveisia parazitai, yra jauku dirbti ir lengva palaikyti švarą.

Virykla nušveičiama kietu šepėčiu ar aštria šiūruokle su smėliu ar pelenų šarmu. Krosnis ir priekrosniai nuvalomi, nugramdomi susitelkę nešvarumai, jei galima, viskas perdažoma.

Visi mediniai įrankiai pagrindinai išplaunami, išbalinami.

Sandėliai tvarkomi, vėdinami, kad pasišalintų per žiemą susitelkusi drėgmė. Visas lentynas, kuriose laikomi produktai, reikia nuplauti, nušveisti, sienas išbaltinti, rūšį išvėdinti, likusias daržoves perrinkti, pašalinti visa, kas yra pūvančio, gerai aštria šluota iššluoti. Lentynas išimti, išplauti, išdžiūvusias saulėje iškaitinti, sienas išbaltinti.

Aukštą taip pat reikia sutvarkyti. Ten paprastai susirenka visokių nereikalingų daiktų. Juos reikia išrinkti, surūšiuoti, ką dar galima panaudoti — palikti, o kas nereikalinga, pavyzdžiui, skudurus, popierius, įvairius gelžgalius — išnešti į atliekų surinkimo punktus. Aukštą geriausia išplūkti moliu.

Taip pat reikia patikrinti šulinį: aplink išžvyruoti, išorinę jo dalį nubaltinti, sutvarkyti dangtį, pažiūrėti, ar nekiauras kibiras, ar yra nuotakumas. Tai padarius, reikia neužmiršti sutvarkyti tvoras, vartelius, išvalyti ir išbaltinti išvietę, suremontuoti sąslavų dėžės dangtį. Per vasarą dėžes reikia nuolat barstyti chlorkalkėmis, kad nesiveistų musės bei kiti parazitai.

### LANGŲ BEI DURŲ VALYMAS IR PARUOSIMAS ŽIEMAI

Nešvarūs stiklai valomi šlapiu skudurėliu ar kempine. Jie geriau nusivalo, kai į vandenį įpilama kiek amoniako, acto ar spirito. Nepatariama langų valyti, kai į juos šviečia saulė. Kalkės gerai nuvalomos rūgštimis, dažų dėmės — terpentinu. Nuvalyti stiklai nusausinami ir laikraštiniu popierium nublizginami.

Pagrindiniai valant pirmiausia nuplaunami langų rėmai, šonai, palangės. Jie plaunami taip, kaip ir dažyti baldai — muilo pamuilėmis, minkšta šiūruokle ar kempine. Plaunant nereikia stiklų pilti vandeniu, nes labai sudrėksta rėmas, palangė ir dalis sienos sušlampa, juosta ir net ima pūti.

Prieš žiemą, kol oras dar ne toks šaltas, reikia įdėti gerai išvalytus ir sutvarkytus antruosius langus. Juos dedant svarbu parinkti sausą laiką, kol langų rėmai ir palangės neprisitraukę drėgmės. Nereikia langų tvarkyti tuoj po lietingos dienos.

Lauko langus reikia gerai uždaryti, visus plyšelius užkamšyti, kad žiemą vėjas nepripustytų sniego. Į tarplanges gera įdėti medžio anglies, kurią galima uždengti vata arba išdžiovintomis samanomis. Anglis surenka drėgmę. Tačiau geriausia šiam reikalui tarplangių kampuose pastatyti mažas stiklainaites su sieros rūgštimi, tik sieros rūgštis jose turi būti ne daugiau kaip trečdalis. Tarplanges puošti popieriais ar popierinėmis gėlėmis neskoninga, be to, šie «papušimai» sušlampa, nublunka. Sausi antrieji langai, kaip ir lauko, stropiai apkamšomi, kad į tarplanges nepatektų šilto ir drėgno kambario oro. To nepadarius, pirmieji langai labai rasoja ir apšąla. Apkamšytus plyšelius reikia apklijuoti popieriaus juostelėmis, popierių derinant prie rėmų spalvos. Klijuoti galima miltų klijais ar krakmolo kleisteriu.

Tiek miltų klijus, tiek ir krakmolo kleisterį kiekviena šeimininkė labai lengvai pasigamina.

## DRABUŽIŲ PRIEŽIŪRA

### KASDIENINĖ DRABUŽIŲ PRIEŽIŪRA

Kuo drabužiai bus rūpestingiau prižiūrėti ir valomi, tuo ilgiau jie bus sveiki ir gražūs, o nuo drabužių tvarkingos išvaizdos priklauso ir mūsų pačių išvaizda.

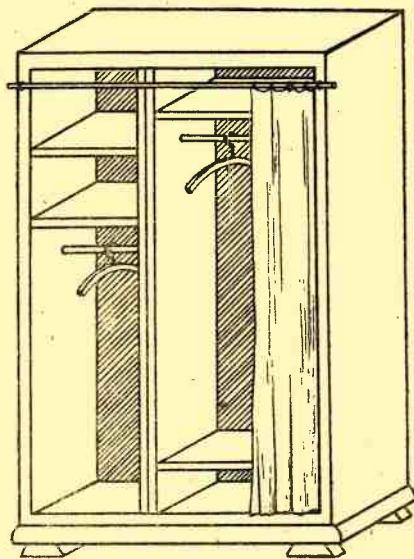
Drabužius reikia saugoti nuo susiraukšlėjimo, nešvarumų. Dėmesį šalinti tuojau — neduoti įsisenėti, neleisti drabužiams supelėti, nelaikyti ilgai nešvarių ir prakaituotų, nes prakaitas juos, ypač šilkinčius, labai greitai sugadina. Nedėvimus drabužius reikia laikyti sausoje vietoje, kartkartėmis vėdinti, saugoti nuo įplyšimų, atsiradusias skylės tuojau užtaisyti, užlopyti.

Viršutinius drabužius reikia sukabinti ant tinkamos formos kabintuvų, geriausiai apvyniotų medžiaga, popierium ar vilnoniais siūlais, nes kitaip gali susigadinti, parūdyti apykaklės. Kabintuvo ilgis turi atitikti pečių plotį.

**Kasdieniniai drabužiai.** Kasdieninius drabužius nusivilkus reikia ne bet kur numesti, bet tvarkingai pakabinti, padėti. Švarką galima pakabinti ant kėdės atramos ar tvarkingai ištiesinti ant suolo. Dedant viens ant kito kelis drabužius, reikia žiūrėti, kad pirma būtų padėtas storesnės medžiagos

drabužis, o tik paskui plonesnės, lengvesnės, nes kitaip pastarieji labai susiraukšlės. Naudinga padėtus drabužius uždengti prijuoste ar skepetaitė, kad musės ar vorai jų per naktį nesuterštų. Taip tvarkingai drabužius pasidėti turi kiekvienas šeimos narys — tiek vyras, tiek vaikai (ypač mokyklinio amžiaus), tada nereikės ryte gaišti laiko ieškojimams.

Kasdieniniai drabužiai paprastai į spintą prie išėginių nekabinami, tačiau neturi mėtytis pasieniais. Jiems pravartu padaryti atskirą pigią



50 pav. Spinta kasdiniams drabužiams laikyti

spintą-lentyną. Ją galima įrengti su durimis ar net be durų, tik užden-  
giamą austa medžiaga.

Purvinų drabužių negalima valyti drėgnų, juos reikia pirma išdžio-  
vinti, nes, valant drėgnus, purvas dar giliau įsiskverbia ir be plovimo  
neišsivalo. Miltuotus drabužius reikia sausus gerai išpurtyti ir išvalyti  
šepečiu.

Kai kurios drabužių dalys: apykaklės, rankogaliai, pažastys daugiau-  
sia susiteršia prakaitu. Prakaite yra daug įvairių druskų, kurios gadina  
drabužį. Prakaituotas vietas reikia rūpestingiau valyti. Tamsios spalvos  
vilna ar šilkas valoma arbatžolių nuoviromis ar muilo šaknelėmis. Tam  
10—20 gramų muilo šaknelių užpilama 1 litru minkšto vandens, 15—20  
minučių pavirinama, pravėsinama, ir valomi drabužiai. Geriausiai iš-  
valoma šiltomis nuoviromis (30—40 laipsnių temperatūros). Drabužis  
valomas šepečiu, pamirkytu į nuoviras, po to perplaunamas vandeniu,  
kuris truputį parūgštinamas actu.

**Išeginiai drabužiai.** Po kiekvieno vartojimo išeginius drabužius rei-  
kia išdulkinti, išvalyti, jei reikia, išlyginti ir pakabinti į paskirtą vietą.  
Išlygintas drabužis turi pabūti mažiausiai porą valandų nedėvėtas, ki-  
taip, ypač vyriškos kelnės, greitai išsileidžia. Drabužį reikia lyginti tai-  
syklingai, kad neįgautų sunkiai panaikinamo blizgėjimo, kad nebūtų  
matomos atsispaudusios siūlės.

Sunkiausia gerai išlyginti vyrišką kostiumą. Jis lyginamas iš gerosios  
pusės, todėl reikia žiūrėti, kad nenusiblizgintų ir neatsispaustų dviguba  
medžiaga, kišenės, atlapai ir t. t. Lyginant drabužis užtiesiamas sudrė-  
kinta medvilnine skepeta, kuri turi būti drėgnoka, kad susidarę po drėg-  
na skepeta garai kuo geriau įsigertų į lyginamą medžiagą (kitaip tamsi  
medžiaga ima blizgėti). Lygintuvas neturi būti per karštas.

Lyginant lygintuvas ne stumdomas, bet uždedamas ir nukeliamas.

**Vyriškų kelnų lyginimas.** Vyriškos kelnės lyginamos taip: suimami  
jų galai, kad sutaptų vidinės siūlės, paskui kairioji kiška dedama ant  
lyginimo lentos, ištiesiamos kišenės, kelnės uždengiamos drėgna skepeta  
(ji turi būti tokio dydžio, kad visiškai uždengtų abu kantus). Lyginti pra-  
dedama nuo kiškos apačios, vis uždedant ir nuimant lygintuvą, kaire  
ranka kelnes lengvai patempiant, kad išnyktų kelių išdubimas. Kad kantas  
būtų aštresnis, lygintuvas stipriai paspaudžiamas. Nuėmus skepetą, kiška  
šepečiu paplojama ir iš lengvo nuvaloma. Medžiaga nuo susidariusių



garų atsinaujina, neblizga. Taip pat lyginama ir antroji — dešinioji kiška, o paskui kelnės apverčiamos. Tuomet kairioji kiškos pusė atsiduria viršuje, o dešinioji — apačioje. Sudėjus abi kiškas vieną ant kitos ir siūlę ant siūlės, lyginimas pakartojamas. Išlygintos kelnės kabinamos galais aukštyn ar patiesiamos ant suolo, kad vienodai baigtų džiūti. Išlygintų kelnių tuoj pat dėti ant kėdės atkaltės nereikia, nes lieka skersinis įspaudimas.

**Švarko lyginimas.** Daugiausia lyginti reikia pažastis, nugarą, rankoves. Lyginama nuo viršaus žemyn. Rankovės lyginamos panašiai kaip kelnių kiškos, tik čia nedaroma kanto. Lyginant apatinę švarko dalį, po kišenių atlapėliais reikia padėti skepetėlę, nes kitaip jie atsispaus. Paskiausia lyginama apykaklė ir atlapai. Atlapuose neturi susidaryti joks kantas, juos reikia tik ant nykščio apvaliai išlenkti. Išlygintas drabužis dėvimas tik visai atšalęs.

Silkinių medžiagų drabužius reikia lyginti ypač atsargiai. Šilkas nepakenčia karščio, greit paruduoja, todėl ant siūlės reikia pabandyti lygintuvo karštį, o paskui lyginti iš blogosios pusės, nelaikant lygintuvo ilgiau vienoje vietoje.

Kaklaraiščiai lyginami iki susiuvimo iš blogosios pusės, o toliau, kad neatsispaustų siūlė, lyginama iš gerosios, tik į kaklaraiščio vidų įkišama atitinkamai sulankstyto ar nukirpto storesnio popieriaus ir ant viršaus uždedama drėgnoka skepetaitė. Išlygintus kaklaraiščius patogiausia laikyti pakabintus ant lazdelės ar virvutės, kuri pritvirtinama vidinėje spintos durų pusėje.

Visus drabužius reikia stengtis taip laikyti, kad jų dažnai nereikėtų lyginti.

### SEZONINĖ DRABUŽIŲ PRIEŽIURA

Pavasariį žieminius drabužius reikia sutvarkyti ir paruošti vasarai: išdulkinti, išvalyti, nes kitaip juos gali apnikti kandys. Čia pirmiausia reikia gerai išvalyti dėmes, nes jos yra tinkamiausia vieta kandžių lizdams. Kandys labai mėgsta apsigyventi nešvariuose, prakaito prisigėrusiuose drabužiuose.

Klaidingai mano šeimninė, kuri galvoja, kad sunaikindama kartais bute skraidančias mažytes peteliškes-kandis apsisaugos nuo drabužių gadintojų. Tokia skraidanti peteliškė yra pirmas ženklas, kad nedelsiant

reikia peržiūrėti ir tvarkyti drabužius, nes kandys dažniausiai skraido jau padėjusios kiaušinėlius. Drabužius gadina kandžių vikšrai, kurie išsiritą iš padėtų kiaušinėlių. Patelė per metus deda kiaušinėlius net iki 4 kartų ir kiekvieną kartą — daugiau kaip po 200. Per 7—8 dienas išsiritą vikšrai, kurie beaugdami reikalauja labai daug maisto. Ypač jie mėgsta vilnones medžiagas, kailius ir net odas.

Kandžių vikšrus naikina nepastovi temperatūra: jie nepakenčia didesnio šalčio ir karščio. Per pusę valandos žūva nuo saulės spindulių, kai temperatūra yra 40—50 laipsnių karščio.

Įvairiomis priemonėmis reikia neleisti kandims įsiveisti. Jos nepakenčia tabako, kamparo, terpentino, DDT miltelių, naftalino, laikraščių (joms nepatinka spaustuvės dažai).

Gražią saulėtą dieną drabužius reikia išnešti į lauką, gerai išdulkinti ir išmušti minkšta žoline ar vytelių šluotele. Lazda mušami drabužiai mažai teišdulka, o tik išbyra sagos ir atsiranda pilkų, balzganų rėžių. Kai drabužis gerai išdulkinamas ir išvalomas šepetiu, patikrinama, ar yra visos sagos, pakabos, ar neatiręs pamušalas, ar tvarkinga apačia, ar švarūs rankogaliai. Jeigu jie nešvarūs, prakaituoti, tai galai atardomi, išplaunami ir vėl prisiuvami.

Dėmes reikia valyti tiek drabužio viršaus, tiek pamušalo. Ypač rūpestingai reikia išvalyti apykaklę. Taip sutvarkytą drabužį reikia palikti porą valandų pakabėti lauke, tik nelaukti vakaro, kad rūbas neatidrėtų. Į kišenes galima įdėti tabako, apynių, į rankoves įkišti laikraščio. Kabinama į atskirą spintos skyrių, apšukama ar uždengiama drobine paklode ar įkišama į drobinus maišus. Spinta turi būti be plyšių, gerai uždaro- ma, kad neprieitų kandys ir kad sutvarkyti rūbai nedulkėtų. Neturint spin- toje atskiro skyriaus, taip sutvarkytus drabužius galima gražiai sudėti sandarioje skrynioje.

Vilnones skareles, šalikus, žiemines pirštines bei kojines reikia rū- pestingai surinkti, išplauti, suadyti, sulopyti ar primegzti. Į pirštines ir kojines taip pat galima įdėti tabako ar apynių, suvynioti į laikraštį ar sudėti į pasiūtus nedidelius drobinus maišelius (atskirai kojines, piršti- nes ir šalikus). Taip sutvarkytus šiuos daiktus galima laikyti su kitais sezoniniais drabužiais.

Kaip pavasarį tvarkomi žieminiai, taip rudenį negalima pamiršti va- sarinių drabužių, nes per žiemą palikti nešvarumai įsigeria į medžiagą

ir sunkiai beišsivalo — šviesesni drabužiai paruduoja, nešvarios apykaklės prakiūra, įlūžta. Rudenį visus vasarinius drabužius reikia išdulkinti, išvalyti dėmes, prakaituotus išplauti, išlyginti. Išdulkintų apsiaustų bei puspalčių reikia išvalyti ne tik viršutinę pusę, bet ir apatinę (atvertus pamušalą), ypač visas siūles, kampus, nes per vasarą čia apščiai susirenka dulkių.

Pašalinus dėmes ir išplovus apykakles, drabužius reikia sutaisyti, užadyti ar užlopyti.

Visas žiemą nedėvimas skareles reikia taip pat išplauti ir laikyti joms skirtoje vietoje. Vasarinius lengvus drabužius galima sudėti į lagaminus ir laikyti sausoje, nuo dulkių apsaugotoje, vietoje.

### KAILIŲ PRIEŽIORA

Sušlapusius kailius pirmiausia reikia gerai išpurtyti, leisti palengva nekarštai išdžiūti, paskui išvalyti šepečiu arba retomis šukomis atsargiai pašukuoti. Nuo karščio kailiai traukiasi, lūžta. Kailinių niekada nereikia kabinti už kilpos, bet ant pritaikytų kabintuvų. Vasarai juos, kaip ir kitus rūbus, reikia stropiai išdulkinti, išvalyti (išmušti minkšta šluotele, išvalyti šepečiu) ir gerai išvėdinti. Vėdinant kailio negalima laikyti prieš saulę, nes jo vilna paruduoja, patrupėja, o pats kailis pasidaro kietas. Kiekvieną kailinį drabužį reikia laikyti atskirai, įdėtą į storą popierinį ar stangrintos drobės sandariai užrišamą maišą, tik prieš tai į kišenes galima priberti naftalino, tabako ar DDT miltelių, o į maišo kampus — kamparo. Kailinių vidų ir rankoves reikia iškloti laikraščiu, kad nesusisiektų kailio plaukai, kabintuvus gerai apsukti laikraščiu, rankoves atlenkti į priekį. Sutvarkytą maišą reikia užsiūti ir laikyti pakabintą, kad nesusigulėtų kailio plaukas. Prie taip sutvarkytų kailių kandys neprieis.

Per ilgesnį laiką kailiai susinešioja. Juos reikia išvalyti, atnaujinti. Paprastesnius kailius galima valyti smulkiu švariu smėliu. Smėlį reikia pakaitinti ir juo išbarstyti patiestą kailį. Po 10—15 minučių smėlį rankomis ištrinti taip, kad neprasitrintų kailis, ir paskui drabužį gerai išdulkinti, išpurtyti, iššukuoti ir išvalyti šepečiu.

Panašiai galima valyti ir su sėlenomis. Jas reikia pašildyti, išbarstyti kailį ir trinti (kaip ir smėlį). Smėlis ir sėlenos sugeria daug nešvarumų.

Balti kailiai valomi kvietiniais miltiais, manų kruopomis ir įvairiais milteliais: krakmolo, talko, magnezijos ar kreidos. Milteliai ar manų kruopos lengvai trinami pirštų galais ar švariu baltu skudurėliu. Gera miltelius pakaitinti ir kailį trinti šepetėliu. Išvalytą kailį reikia gerai išpurtyti.

Kailius dar galima valyti ir košelėmis. Košelė padaroma iš benzino ar gazolino ir talko ar magnezijos. Košele lengvai ištepamas kailio viršus, 15 minučių palaikoma, paskui švariu skudurėliu ar švariu šepetėliu lengvai trinama. Išdžiūvę milteliai išpurtomi, ir kailių viršus šepetėliu pašukuojamas.

Dėmėtą, prakaituotą kailį galima valyti benzinu, jame sumirkytu švariu skudurėliu lengvai trinant kailio paviršių. Geriausia trinti sukant ratu. Skudurėlį tenka kelis kartus pakeisti.

Labai nešvarius kailius reikia skalbti, tik prieš skalbimą kailio odą prisieina ištepti glicerinu. Skalbiama branduolinio gero muilo pamuilėmis ir perplaunama švariu vandeniu. Skalbti reikia greitai, kad nepermirkytų kailio oda, paskui išdžiovinti ir iššukuoti. Taip valomi atskiri kailių gabalai ir išardyti seni kailiniai.

Kad blizgėtų, kailį galima lengvai ištepti glicerinu ar actu.

## AVALYNĖS PRIEŽIŪRA

Oda jautri drėgmei, greit pelėja, todėl odinės avalynės negalima laikyti drėgnai. Tačiau ir per sausai laikoma ji kietėja, genda, susitraukia. Negalima laikyti purvinos ir šlapios avalynės. Labai purvinius batus reikia švariai nuvalyti arba, jei reikia, nuplauti ir išdžiovinti. Plauti reikia labai greitai, kad nepermirkytų oda, o džiovinti nekarštai, nes nuo karščio oda sukietėja, susitraukia, persisuka ir netenka formos. Džiovinamų batų vidų gera prikimšti popieriaus, tada nepakis forma. Geriausia šiam reikalui turėti kurpalių. Batus džiovinti reikia pakabintus ar padėtus ant grotelių, kad iš visų pusių prieitų oras, o išdžiūvusius ištepti riebalais (tepti visą batą). Padą geriausia ištepti pašildyta alyva (ją lašinant). Blogesnei, storesnei avalynei, vyriškiems darbiniams batams tinka lajus, sėmenų aliejus, pokostas. Medžioklinius batus, kurie nuolat esti šlapi, gera tepti žuvies taukais ar benzino ir parafino mišiniu. Geresnei avalynei gaminami įvairūs tepalai.



Avalynę reikia laikyti nesuspaustą spintose ar atskirose lentynėse. Pavasarį žieminę avalynę reikia gerai išvalyti, ištepti, vidų pašlakstyti terpentinu ar įberti kiek naftalino, ir kiekvieną porą atskirai suvynioti į laikraštį. Taip laikomi nedėvimi batai nepelėja, nedulka, ir kandys prie jų neprieina.

Botus ir kaliošus reikia nuplauti, išvalyti (vidų išbarstyti naftalinu, ar apyniais), susukti į laikraštį ir surišus padėti rudeniu.

Batams valyti gera turėti šiuos šepėčius: aštresnį — purvams nuvalyti, šepetėlį su kotu — tepalui tepti ir minkštesnį šepetį bei minkštą skudurą — batams blizginti. Visas priemones kartu su tepalais reikia laikyti atskiroje uždarojoje dėžutėje.

Batus reikia valyti taip: pirmiausia nuvalyti purvą ir dulkes, paskui ištepti tepalu, 10 minučių leisti padžiūti ir tada blizginti — pirma šepėčiu, paskui minkštu vilnoniu skudurėliu. Batų padus, kad jie būtų patvaresni, retkarčiais reikia ištepti aliejum.

Prakaituotą nešvarų batų vidų galima valyti benzinu, o tamsesnį plauti kalio permanganato skiediniu.

**Rudi batai** greit pajuosta. Norint atgaivinti spalvą, juos galima perplauti nugriebtu pienu su trupučiu amoniako. Galima plauti ir vandeni su muilu, tik tai atlikti reikia labai greitai, nuplautus nušluostyti, išdžiovinti ir ištepti rudu tepalu. Dėmėtus batus galima valyti terpentinu arba tokiu mišiniu: 3 šaukštai lieso pieno, 1 šaukštas terpentino. Rudi batai kasdien valomi rudu tepalu ir gerai išblizginami.

**Lakuota avalynė** valoma baltu tepalu ar nesūdytu sviestu, vazelinu bei ricina, paskui paviršius sausiai nutrinamas, nušluostomas. Nuo šalčio, karščio ir drėgmės lakuota oda sutrūkinėja, bet gerai prižiūrima gana patvari ir gražiai atrodo.

**Zomšinė avalynė** nepakenčia botų ir kaliošų, nuo jų nusitrina, nusi-blizgina. Dulkės valomos šepėčiu. Blizgančias vietas galima lengvai patrinti švitrinium popieriumi ar stangriu guminiu šepetėliu. Atsiradusios dėmės valomos benzinu. Senus zomšinius batus galima nu-  
tepti tepalu. Jie tada pasidaro labai tvirti ir tinka nešioti į kaliošus ar botus.

**Guminė avalynė.** Vidus išvalomas šepėčiu, viršus nuplaunamas drungnu vandeni, ir leidžiama nusausėti. Sausus galima ištepti vaze-

linu ar sėmenų aliejumi, tuomet ilgiau blizga. Guminė avalynė nepakenčia druskos tirpalų. Žiemą, kai tenka vaikščioti takais, išbarstytais druska, labai genda.

## PATALYNĖ IR JOS PRIEŽIŪRA

Patalynė — tai čiužiniai, matracai, pagalvės, antklodės ir lovos skalbiniai.

**Čiužiniai** siuvami iš įvairių medžiagų: pašukinio, storesnės drobės, drobėlės («dačkos»). Svarbu, kad medžiaga būtų tanki ir lengvai skalbiama.

Čiužinys turi būti pritaikytas prie lovos. Jį siūti kaip maišą netinka, nes nepatogu gulėti, be to, galai pasidaro žemesni, ir sunku gražiai pakloti lovą. Siuvant čiužinio galuose reikia tvarkingai įstatyti atitinkamo platumo režius, priklausomai nuo lovų gilumo. Taip pasiūtas jis įgauna matraco pavidalą. Prikimšimui reikia šone palikti skylę. Į čiužinius kemšama daugiausia ruginiai ar kvietiniai šiaudai bei smulkios medžio drožlės. Vaikams geriau tinka minkštesni — avižiniai šiaudai.

Čiužiniai palyginti greit susidėvi, dulka, todėl dažnai tenka keisti šiaudus.

Dabar vietoj čiužinių daugiausia vartojami matracai. Jų yra spyruoklinių ir siūtinųjų. Geriausiuose spyruokliniuose matracuose yra 36 spyruoklės. Su šiais matracais lovos yra patogios ir gražiai atrodo.

Siūtiniai matracai panašūs į čiužinius. Prikimšimui daugiausia vartojama vata, jūrų žolės, gyvulių plaukai, vilnos ir ašutai. Geriausi siūtiniai matracai prikemšami sluoksniais — du trečdaliai vilnų ir vienas trečdalis ašutų. Toks matracas sveria 8—10 kilogramų. Ašutai paruošiami taip: išplaunami, susukami į kamuoliukus ir palaikomi karštame vandenyje. Po to džiovinami ir kedenami. Taip ašutai pasidaro pasipūtę, lyg spyruokliniai. Paruošus prikimšimą, uždedama medžiaga, užsiuvami šonai bei galai ir retai sudygsniuojama.

Matracus reikia dažnai išnešti į lauką, išdulkinti, išvėdinti ir išvalyti šepėčiu.

Susidėvėjusieji siūtiniai matracai išardomi, išplaunama medžiaga, vilna bei ašutai perkedenami, ir vėl pasiuvamas matracas.

**Pagalvės.** Pagalvėms daugiausia naudojama plunksnos arba plunksnos ir pūkai pusiau. Vien pūkų pagalvės esti labai šiltos. Patogiausias

pagalvės yra 65 centimetrų pločio ir 75 centimetrų ilgio arba 75 centimetrų pločio ir 85 centimetrų ilgio, pusantro-dviejų su puse kilogramų svorio. Vaikų pagalvės esti mažesnės.

Labai patogų, be didelių pagalvių, vartoti dar ir mažas pagalvėles. Tuomet galima prisiderinti patogiau atsigulti, o, be to, mažus užvalkalus lengviau skalbti. Mažos pagalvėlės esti 40 centimetrų pločio, 45 centimetrų ilgio ir 500 gramų svorio.

Geriausios pagalvėms plunksnos yra žasų ir ančių, o vištų, kalakutų — daug prastesnės. Pešant papiautą paukštį, žiūrима, kad neišsiplėštų oda, nes riebi oda užteršia plunksnas. Taip pat reikia saugoti, kad plunksnos nesusiterštų krauju. Naujas plunksnas reikia gerai išdžiovinti, išvėdinti, kiek ilgiau palaikyti ir tik tada suplėšyti. Plunksnas reikia laikyti sausai, nes nuo drėgmės jos kietėja, genda.

Pagalvėms impilas turi būti geros, tankios medžiagos, kad nepraleistų plunksnų ir nedažytų užvalkalų. Plauti impilai yra blogesni, labiau praleidžia plunksnas.

Pagalves reikia dažnai vėdinti lauke, gerai išdulkinti, tik mušant šluotele nedėti ant aštrios tvorų briaunos, nes lengvai gali įplyšti, pradrikti. Geriausia jas sudėti ant suolo. Nereikia pagalvių ilgai laikyti prieš saulę, nes kietėja plunksnos.

Per ilgesnį laiką susidėvėjusias pagalves tenka atnaujinti. Tai galima padaryti 2 būdais:

- 1) sausai plunksnas kaitinant ir
- 2) skalbiant.

1) Ne per daug sudėvėlas plunksnas užtenka persijoti ir gerai pakaitinti. Kaitinama katile ne po daug, lengvai šildant ir nuolat maišant. Šiam reikalui geriausiai tinka ketinis katilas, nes emaliuotas greit susproginėja.

2) Prieš skalbimą plunksnos sudedamos į medžiaginį maišelį ir 15—20 minučių pamerkiamos į drungną vandenį. Išmirkusios skalbiamos šiltose pamuilėse, paskui karštose, bet nevirinamos (taip pat nevartojama stiprių šarmų). Skalaujama iš pradžių aukštesnės temperatūros vandenyje, o paskui kaskart vis vėsesniame. Džiovinama šiltame kambaryje, dažnai vartant, pajudinant.

Užpultas kandžių plunksnas reikia tuoj pat gerai iškaitinti. Nenaukojamas pagalves (saugant nuo kandžių) reikia laikyti sausoje vėdina-

moje vietoje, skryniose ar pintinėse, suvyniotas į drobinį audeklą. Gera čia pribarstyti apynių.

**Apklotai.** Kad nešusiterštų, juos reikia apvilkti užvalkalais, nuolat vėdinti, dulkinti. Austinius apklotus galima ir skalbti, siūtinius vatinčius — valyti cheminiu būdu, o ypatingais atvejais — išardyti, išplauti ir persiūti.

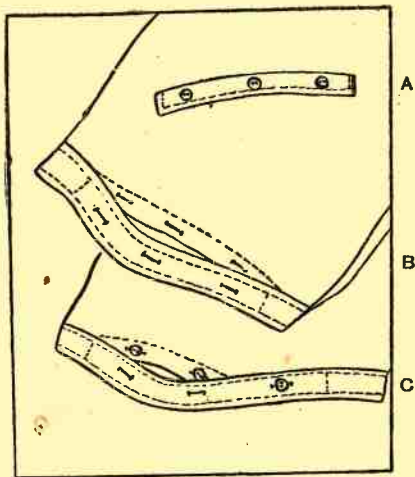
**Lovos skalbiniai.** Lovos skalbiniai — tai lovatiesės, apklotų, pagalvių bei pagalvėlių užvalkalai ir paklodės. Vertingiausi yra lininiai lovos skalbiniai, nes jie puikiai sugeria prakaitą, lengvai skalbiami, patvarūs.

Pagalvėms užvalkalai siuvami pagal pagalvės dydį. Viename apatinės pusės gale paprastai susagstomi. Patogiausia sagas siūti ant atskiros juostelės. Taip pasiūtų užvalkalų sagos lyginant bei brūžkuojant nesudūžta (51 pav.).

Apklotams užvalkalai ar prisegiamos paklodės kasdieniniam vartojimui yra būtini dalykai. Esame pastebėję, kokios nešvarios esti paklodės, padėvėtos 3—4 savaites, tai galima įsivaizduoti, koks turi likti apklotas, jei juo metus ir daugiau klojama be užvalkalo. Tokie apklotai yra nešvarumų ir ligų lizdas. Apklotų užvalkalai gali būti paprastos lininės drobės ar kitoki — baltos ar spalvotos medžiagos. Užvalkalai gali būti papuošti — viršutinė pusė pagražinta mežginiais ar išsiuvinėta.

Geriausios paklodės yra lininės, storesnės ar plonesnės drobės. Jas reikia daryti tokio dydžio, kad būtų galima apkamšyti čiužinį ar matracą iš visų pusių. Vidutiniškai antklodės esti 2,10 metro ilgio ir 1,40 ar 1,60 metro pločio.

Lovatiesės dienos metu apsaugo patalynę nuo dulkių ir kartu puošia kambarį.



51 pav. Pagalvės užvalkalų užsegimas: *a* — pasiūta juostelė su sagomis, *b* — išsiūtos užsegimui kilpos, *e* — apatinė užsegimo pusė užsegta visa, o viršutinė tik pradėta segti



## SKALBIMAS

Skalbimas namų apyvokos darbuose užima labai svarbią vietą. Tinkamu skalbimu pašalinami ne tik nešvarumai, bet sunaikinami skalbiniuose kartais pasitaikantieji mikroorganizmai.

Baltinių kiekvienas žmogus privalo turėti mažiausiai po dvi pamainas. Jų higieninė reikšmė yra ta, kad, būdami prisiglaudę tiesiog prie kūno, sugeria prakaitą.

Baltinius reikia skalbti dažnai, nes nešiojami jie nuo prakaito darosi kaskart drėgnesni. Prakaitas turi daug įvairių druskų, kurios dar daugiau pritraukia drėgmės. Susiteršę baltiniai nebepraleidžia oro, dėl to oda negali normaliai kvėpuoti, susidaro palankios sąlygos įvairioms bakterijoms veistis. Be to, labai įdėvėti baltiniai sukietėja, suplyšta, nes prakaito druskos ardo jų audinį, ir sunkiai skalbiasi.

### SKALBYKLA

Skalbyklai reikia rasti patogią vietą. Ją statant atskirai, tenka pagalvoti apie vandenį. Reikia, kad netoli būtų šulinys, o dar geriau vandenį praveisti į vidų. Vandens pašalinimui turi būti įruoštas nors ir paprasčiausias nubėgimas.

Skalbykla privalo turėti gerą ventiliaciją. Svarbu, kad ji nebūtų įrengta arti kelio, nes nuo kelio labai dulka. Labai gera, jei netoliese yra švari pievutė.

Skalbyklos grindys turi būti cementinės ar plytelių. Skalbėjos stovėjimo vietoje reikia padaryti siauras lentelių groteles. Jos apsaugo kojas nuo sušlapimo ir pavargimo.

Kad būtų patogiau prijungti vandenį, skalbyklos patalpą galima įrengti greta pirties. Pačioje pirtyje skalbti nehygieniška.

Kolūkiuose galėtų būti įrengtos atskiros skalbyklos bendram naudojimui pagal visus geros skalbyklos reikalavimus, su tinkamu inventorium, kur be vargo kiekviena kolūkietė galėtų gerai ir patogiai išskalbti.

**Skalbyklos baldai, indai bei įrankiai.** Skalbyklai daug baldų nereikia, svarbu, kad jie būtų pritaikyti darbui: ne per žemi, kad nereikėtų dirbti susilenkus, ir ne per aukšti, kad nevargtų iškeltos rankos.

Geriausi baldai yra nedažyto medžio (daugiausia vartojami pušiniai). Tai stalas, spintelė įrankiams sudėti, suolas, pora pastovų

velėtuvėms pastatyti, 1 ar 2 patogiai padarytos velėtuvės («balėjos») su rankenom ir skylė ar įstatytu kranu vandeniui išleisti.

Medinės velėtuvės geriau palaiko vandens temperatūrą, nerūdija, tik reikia saugoti, kad neperdžiūtų ar nepradėtų pūti. Cinkuotos skardos velėtuvės genda nuo stiprių šarmų, rūgšties, chlorkalkių, greit nusitrina, rūdija.

Trynimui palengvinti vartojamos rumbuotos trynimo lentos. Jos gali būti medinės ir cinkuotos skardos. Jei jos yra medinės, tai reikia žiūrėti, kad rumbai nepasišiauštų, būtų lygūs (pasišiaušusius pataisyti, nutrinant švitrinium popierium). Jei trynimo lentos cinkuotos skardos, tai atsirėmimo galai turi būti apvalūs, nes kampuoti trina velėtuvę ir plėšo skalbinius.

Virimo katilus skalbyklose geriausia įruošti pastovius — įmūrytus. Jie gali būti ketiniai ar geležiniai emaliuoti, žalvariniai ar variniai. Pastarieji yra geriausi, nuo kaitros nesuskyla, be to, iš jų lengva pašalinti kalkių nuosėdas.

Emaliuoti katilai gali ištrupėti, todėl jų nereikia palikti be vandens karštai stovėti, be to, prie jų kimba kalkės, ir todėl tenka dažniau šveisti.

Kilnojami katilai daromi iš tų pačių medžiagų, bet dažniausiai cinkuotos skardos, nes jie lengviausi. Kad skalbiniai neprisiviltų, katilas turi turėti antrą įdedamą skylėtą dugną.

Kibirai skalbimui esti emaliuoti, geležiniai ar cinkuotos skardos. Taip pat reikia turėti porą cinkuotos skardos ar medinių mažų velėtūvių (rėčkučių).

Vytelių pintinės vartojamos skalbiniams pernešti, džiaustyti ir sausiams surinkti.

Skalbinių džiovinimui naudojama virvė ar nerūdijanti viela. Virvė geriausia ne per stora, stipri, susukta iš kelių pluoštų, lininė ar kanapinė. Naują virvę prieš vartojimą reikia gerai (užsukus ant skalbimo lentos) išskalbti ir išbalinti.

Žnypliukės (gnybtuvėliai) skalbiniams prilaikyti džiūvimo metu geriausiai tinka mediniai, taip pat medinė, platesniu, lygiu galu turi būti ir mentelė skalbiniams maišyti beį išimti.

Skalbinių lyginimui naudojama brūžkos (mogliai). Jų yra labai įvairių. Be to, lyginimui reikia stalo, lentos ir lygintuvo.

## SKALBIMO PRIEMONĖS

Viena iš būtinausių skalbimo priemonių yra vanduo. Kaip žinome, vanduo yra kietas ir minkštas. Geriausias yra natūralus minkštas lietaus ar upių vanduo. Jei nėra arti upės, skalbimui reikia prisirinkti lietaus vandens. Jis neturi ištirpusių mineralinių druskų, todėl, skalbiant lietaus vandenyje, sunaudojama perpus mažiau muilo. Prieš skalbimą lietaus vandenį tenka paruošti, nes jame yra įvairių dulkių, suodžių. Pirmiausia jam reikia leisti nusistoti. Paskui jau galima nupilti į kitą indą, perkošiant per tankesnį audeklą. Senas lietaus vanduo skalbimui netinka.

Kietame vandenyje yra kalkių ir kitų mineralinių priemaišų. Muilas jame blogai tirpsta ir neputoja. Kalkės jungiasi su muilu ir sudaro mažas pilkas nuosėdas (kalcio muilą), kurios iškyla į paviršių. Prie skalbinių, virinamų kietame vandenyje, tos nuosėdos prikimba ir paskui labai sunkiai skalbiasi. Nuo jų skalbiniai pasidaro gelsvi.

Neturint natūralaus minkšto vandens, tenka kietą vandenį įvairiais būdais suminkštinti. Minkštinama geriamąja, kristaline ar kalcinuota soda, amoniaku, boraksu ar specialiais, mūsų pramonės pagamintais, milteliais. Norint suminkštinti kibirą kieto vandens, imama 1 šaukštas geriamosios ar kristalinės sodos. Kalcinuotos sodos užtenka perpus mažiau, nes ji aštresnė. Šilkiniams ir vilnioniams skalbiniams minkštinamųjų medžiagų reikia imti žymiai mažiau (1 kibirui — 1 arbatinis šaukštelis). Geriausia šiems skalbiniams vandenį minkštinti amoniaku ar boraksu (1 kibirui vandens — 1 šaukštas amoniako ar borakso).

**Muilas.** Muilai gali būti įvairūs: kieti, minkšti, skysti ir miltelių pavidalo. Muilo gerumas priklauso nuo riebalinių rūgščių kiekio. Kuo jų daugiau, tuo muilas geresnis. Svarbu muile ir vandens procentas. Kieti muilai turi būti pakankamai kieti. Pavyzdžiui, jei degtuko galvutė įkišta į muilą nesušlampa, dega, tai muilas geras, arba jei išpiauto muilo gabaliukas, spaudžiamas skepetėlėje, pastarosios nesudrėkina, tai vandens yra ne per daug. Per daug vandens turintis muilas džiūdamas išsikraipo, susitraukia. Geras muilas turi būti pakankamai kietas, gero kvapo, sausu, nešarmotu paviršiumi, be skylių, gerai putojas. Geriausia muilą laikyti sausoje vietoje, 0—18 laipsnių šilumos patalpoje.

**Šarmas.** Kaimo sąlygomis pigiausias ir paprasčiausias yra pelenų (geriausiai — beržinių malkų) šarmas. Jis daromas taip. Pelenai persijo-

jami, suvilgomi šaltu vandeniu, paskui užpilami karštu, gerai išmaišomi ir paliekami nusistoti. Trečdaliui kibiro pelenų imama du trečdaliai vandens. Pelenuose yra potašo ir kalcio, kurie karštame vandenyje ištirpsta, todėl pelenų šarme skalbinių virinti negalima, nes pagelsta ir sunkiai išsiplauna. Šarmą reikia vartoti tik vandeniui minkštinti. Šarmo nereikia pilti per daug — trinant suminkštintame vandenyje nykštį su smilium, turi jaustis silpnas slidumas. Per stiprūs šarmai gadina skalbinius.

**Boraksas** savo baltais kristaliukais panašus į valgomąją druską. Jis veikia žymiai stipriau už kitas priemones: gerai tirpina nešvarumus ir balina skalbinius. Vartojamas skalbiniams mirkyti, virinti ir stangrinti. Jis visai nekenksmingas audiniui. Panašiai naudojamas ir amoniakas.

Mūsų pramonė išleidžia kaskart vis daugiau skalbimo priemonių. Ypač geri yra muilo milteliai «Naujienėlė», kuri tinka ne tik baltų baltinių skalbimui, bet taip pat puikiai valo medvilninius, šilkinčius, vilninius rūbus, kilimus ir kailius.

Skalbimo milteliais «Novostj» tinka skalbti tiek minkštame, tiek kietame vandenyje visus geresnius šilko bei vilnos išdirbinius.

Skalbimo milteliai «Persol» baltus skalbinius ne tik balina, bet ir dezinfekuoja, be to, naikina kai kurias dėmes: kavos, kakavos, arbatos, vyno.

**Melsvės ir kiti dažai.** Gelsvą baltų skalbinių atspalvį naikina melsva spalva, dėl to išplautus skalbinius reikia pamelsvinti. Vartojama ultramarinas ir kitoki mėlyni presuoti miltelių ar skysčių pavidalo dažai. Dažų į vandenį pilama tiek, kad pasemtas sulenktame delne vanduo atrodytų švarus. Kitus spalvotus skalbinius galima paryškinti atitinkamais kitais dažais: pavyzdžiui, gelsvą spalvą — arbatžolių esencija, morkų, svogūnų lukštų nuoviru ir kt.

## DEVĖTŲ SKALBINIŲ LAIKYMAS

Nešvarių baltinių neskalbtų ilgai palikti ar mėtyti, kur pakliuvo, negalima. Jie turi būti laikomi negyvenamoje, vėdinamoje ir apsaugotoje nuo pelių ir žiurkių patalpoje. Svarbu, kad jie būtų sausi, nesuštauti, nes drėgnuose, ypač virtuvės pašluostėse, rankšluosčiuose, po kurio laiko atsiranda juodų pelėsių, dėmių, kurias sunku beišplauti.



Kaimo sąlygomis nešvarius skalbinius geriausia laikyti ant aukšto, bet galima juos sudėti ir į retus maišus, kuriuos paskui pakabinti vėjo perpučiamoje vietoje ant vielos (kad nepasiektų pelės). Nešvarius skalbinius galima sudėti į pintines ir laikyti vėdinamoje vietoje arba tiesiog sukabinti laisvai ant ištemptos virvės pastogėje ir apdengti nuo dulkių. Čia jie džiūsta ir kartu vėdinasi.

Skalbti patariama dažnai. Ilgiau neskalbti baltiniai nuo prakaito ir nešvarumų pagelsta, įsisenėja dėmės.

Didesnius skalbinius patariama skalbti ne rečiau kaip kas 3—4 savaites, o mažesnius — kiekvieną savaitę. Patogiausia, jei tik oro sąlygos leidžia, skalbti savaitės pradžioje.

### PASIRUOSIMAS SKALBTI

Norint, kad skalbimas vyktų tvarkingai ir būtų sugaišta kuo mažiausiai laiko, reikia iš vakaro patikrinti skalbimo inventorių: peržiūrėti velėtuves — ar neperdžiūvusios (jei medinės), ar nesurūdijusios (jei cinkuotos skardos). Į perdžiūvusias velėtuves reikia pripilti vandens, apdėti šlapiais skudurais (juos nuolat drėkinti), į tekančias vietas prikimšti pakulų. Visus įrankius reikia sunešti į vieną vietą, paruošti skalbimo priemones, kad darbo metu neprisieitų ieškoti, be to, iš vakaro prisinešti pakankamai kuro ir iš anksto paruošti tos dienos pietus.

Skalbimo dieną skalbinius reikia peržiūrėti ir surūšiuoti į dvi grupes:

- 1) virinamus (lininiai, pusiau lininiai, medvilniniai skalbiniai) ir
- 2) nevirinamus (spalvoti ar balti raštuoti skalbiniai).

Pirmoji skalbinių grupė rūšiuojama dar taip:

1. stalo skalbiniai
2. lovos „
3. kūno „
4. darbo rūbai (chalatai, kombinezonai, virtuvės pašluostės ir kiti)
5. ligonių skalbiniai
6. kūdikių „

Įvairius smulkius vaikų skalbinius ir kojines patariama skalbti atskirai.

Rūšiuojant reikia patikrinti skalbinius, pašalinti segtukus, pagalvių ir antklodžių užvalkalus išversti, išvalyti jų kampus, juos pačius gerai lau-

ke išdulkinti, nes būva prisirinkę įvairių siūlelių, dulkių, kurie skalbiant baltinius nudažo.

**Skalbinių mirkymas.** Mirkymas palengvina skalbimo darbą. Sākoma, kad geras išmirkymas, tai pusė išskalbimo.

Mirkymui vanduo turi būti šiltas ir minkštas, geriausia lietaus. Mirkymui negalima vartoti karšto vandens, nes medžiagos nuo karščio susitraukia, nešvarumai, ypač kraujo dėmės, užplikytos neišskalbia.

Jei mirkymui lietaus vandens nėra, kietą vandenį reikia suminkštinti šarmu ar soda. Įdėjus sodos, vandenį reikia gerai išmaišyti ir 10 minučių palaukti, kol soda susijungia su kalkėmis. Tada tik dėti skalbinius. Vienam kibirui vandens imama 1 šaukštas, tai yra 50 gramų, sodos. Mirkoma per naktį. Patariama kuo ilgiau palaikyti vienodą mirkomų skalbinių temperatūrą. Todėl geriausia skalbinius merkti į medines vėlėtuves ir jas uždengti. Skalbiniai turi būti laisvai sumerkti, nesuspausti ir gerai apsemti vandens. Kilogramui sausų skalbinių paprastai imama 1 kibiras vandens. Toliau skalbiant kilogramui šlapių skalbinių užtenka 6—8 litrų vandens.

Jei skalbiniai labai nešvarūs, vanduo, kuriame mirkoma, pakeičiamas.

Merkiant į apačią dedami labiau suteršti, viršuje viename krašte merkiama vienos paskirties, kitame krašte — kitos paskirties skalbiniai. Skalbiant taip pat reikia stengtis nemaišyti visų skalbinių kartu, bet skalbti iš eilės vienos paskirties, paskui kitos.

Stangrintus skalbinius reikia ilgiau mirkyti ir ilgiau skalauti, kad išsiskirtų krakmolo grūdėliai.

Mirkant medžiagos išpursta, išbrinksta, ir šlapi skalbiniai pasidaro ne tokie stiprūs. Atmirksta dulkės, purvas, pleiskanos, dalis baltyminių medžiagų, dalis dažų. Mirkymas palengvina, pagreitina ir pagerina skalbimą, sutaupto skalbimo priemonių.

Išmirkytus skalbinius išimant reikia lengvai nugręžti. Mirkymo vandenyje jų trinti nėra prasmės.

### SKALBINIŲ TRYNIMAS

Išmirkyti skalbiniai trinami. Trynimo tikslas — pašalinti likusius po mirkymo nešvarumus. Šis darbas atliekamas rankomis ar elektrinėmis mašinomis.

Pamuilės trynimui turi būti šiltos. Jei pamuilės ruošiamos minkštame lietaus vandenyje — užtenka į jį supilti sutarkuotą ir ištirpintą muilą. 10 litrų vandens imama 100 gramų muilo. Svarbu, kad pamuilės visą laiką po truputį putotų.

Jei vanduo minkštinamas soda ar pelenų šarmu, tai visada reikia pirma dėti minkštintoją, o tik paskui muilą (kibirui vandens — 1 šaukštas, t. y. 50 gramų sodos). Įdėjus sodą, vandenį reikia išmaišyti ir 10 minučių palaukti, kol soda gerai ištirps. Tik tada dėti ištirpintą muilą. Pamuilės neturi būti per stiprios, nes šarmų perteklius kenkia skalbiniams, silpnina pluoštą, medžiaga išsiplūšija, blogiau nešiojasi, labiau tepasi, sunkiau paskui skalbiasi.

Jei skalbimui naudojami muilo milteliai, jie pirmiausia išplakami mažame vandens kiekyje ir tik tada supilami į velėtuvę.

Trinti pradedama pirmiau plonesnius, mažesnius ir švaresnius skalbinius. Šeimininkės įpratusios trinant muilinti kiekvieną skalbinį atskirai, tačiau tai nereikalinga.

Plonus mažus skalbinius (nosinaites, skarytes) reikia trinti tarp rankų, o didesnius trinti lengviau ant trynimo lentos. Dar kitus, pavyzdžiui, darbo chalatus tenka trinti net šepečiu.

Reta šeimininkė, trindama skalbinius, nepratrina rankų. Kad taip neatsitiktų, skalbinius reikia trinti ne ant rankos, o tik tarp rankų.

Skalbiniai trinami iš nešvariosios pusės. Jeigu jie ne per daug įdėvėti, užtenka trinti vieną kartą, o jei labai nešvarūs — tai 2 kartus. Įdėvėtas vietas reikia patrinti atskirai, pavyzdžiui, baltinių apykakles, rankogalius. Trynimas šiek tiek skalbinius ardo, todėl tai reikia atlikti atsargiai. Neretai atsitinka, kad stipriau trinant audinys prakiūra.

Ištrynus skalbinius reikia peržiūrėti — ar neliko dėmių, kurios virinant nepasišalins. Dėmėtus skalbinius reikia atskirti, ir išvalyti dėmes.

### SKALBINIŲ VIRINIMAS

Virinimu pašalinami ne tik nešvarumai, bet skalbiniai kartu ir dezinfekuojami. Šarmas, muilas aukštoje temperatūroje išvysto didžiausią savo veikimą. Verdant vanduo iš lengvo juda, ir tuo būdu skalbiniai skalbiasi.

Virinimui pamuilės paruošiamos taip: vanduo suminkštinamas soda, kuri suberiama į mažą indą ir užpilama šiltu vandeniu. Viskas gerai išmaišoma ir pilama į skalbimo katilą, kuriame yra pripilta vandens, paskui visas dar kartą išmaišoma ir, palaukus 10 minučių, dedamas paruoštas muilas. Muilą geriausia sutarkuoti reta tarka, vienam kibirui vandens imant ketvirtadalį gabalo ūkiško muilo. Jei muilo dedama per mažai, atsipalaidavę nešvarumai virinant vėl kimba prie skalbinių, ir šie pasidaro pilki. Pamulių paprastai turi būti pusė katilo. Tada sudedami skalbiniai taip, kad pamuilės juos gerai apsemtų ir būtų lengva maišyti.

Į virinimo puodą skalbiniai dedami po vieną, gerai išpurtyti, nesusisukę. Svarbu jų nepridėti per daug, kad virdami galėtų laisvai judėti. Į apačią dedami didesni, labiau įdėvėti, o viršuje švaresni, mažesni. Geriausia virinti išrūšiuotus vienodus skalbinius, nemaišant viename katile įvairių: pirmiausia medvilninius švaresnius, paskui lininius. Virinant, karštį reikia kelti pamažu, nes nešvarumai gerai atsipalaiduoja tik palengva kylant temperatūrai. Virinamus skalbinius reikia nuolat iš lėto atkėlus dangtį medine mentele pamašyti. Virinama 15 minučių (nuo užvirimo momento).

Išvirinti skalbiniai užsukami ant mentelės ir atsargiai išimami į vėluvę. Ją reikia pasistatyti arti, tinkamame aukštyje. Išimti skalbiniai užpilami tomis pačiomis pamuilėmis ir uždengiami skepeta. Kai pravėsta, pertrinami. Šalto vandens nepilama. Jei kartais virinimo pamuilės būtų labai nešvarios, tada skalbinius reikia užpilti karštu švarių vandeniu.

Pravėsusius baltinius perskalbiant reikia žiūrėti, ar nėra pasilikusių dėmių. Dėmėtos vietos pakartotinai išplaunamos, išbalinamos. Tai padarius, skalbiniai išgrežiami, ploni tik išspaudžiami.

### SKALBINIŲ SKALAVIMAS IR MELSVINIMAS

Skalavimo tikslas — pašalinti muilą ir šarmus, dėl to skalaujama keiluose vandenyse.

Pirmasis skalavimo vanduo turi būti minkštas ir šiltas, kitas šaltesnis, o paskui visai šaltas. Geriausiai išskalaujama, skalaujant po vieną skalbinį, gerai jį išpurtant, judinant vandenyje ir po kiekvieno skalavimo šiek tiek nugrežiant. Blogai išskalauti skalbiniai dvokia muilu, juose greičiau įsiveisia parazitai, tokie skalbiniai, praėjus kuriam laikui,



pagelsta, pasidaro netvirti. Skalaujama tol, kol vanduo esti visai švarus. Gerai išskalautus skalbinius patariama sudėti laisvai ir palikti kelioms valandoms ar per naktį švariame šaltame vandenyje mirkti.

Skalaujant paskutinį kartą, skalbiniai šiek tiek melsvinami.

Melsvinami balti medvilniniai ir drobiniai skalbiniai. Nebalintos drobės nemelsvinamos, nes įgauna žalsvai pilką spalvą.

Melsvinimui vartojami skysti ar presuoti dažai. Presuotus dažus reikia išleisti mažame vandens kiekyje, supilti į buteliuką, jį užrišti dviguba marle ar reta medžiaga, ir tirpalą lašinti į skalavimo vandenį. Svarbu nepridėti melsvės per daug, nes tada skalbiniai įgauna pilką spalvą. Lauke džiovinamus skalbinius galima kiek labiau pamelsvinti, nes saulė juos išbalins. Pamelsvintus ir išgręžtus skalbinius reikia tuoj džiauti, nes viens ant kito gulėdami jie pasidaro dėmėti, dryžuoti.

### SKALBINIŲ STANDINIMAS (KRAKMOLIJIMAS)

Kai kurie išplauti skalbiniai šiek tiek standinami. Tai daugiausia staltiesės, staltiesėlės, pagalvių apvalkalai, prijuostės ir skarelės. Kūno skalbinių standinti nereikia, nes standinant užkemšamos medžiagos skylutės, pro jas nepraeina oras, ir oda negali gerai kvėpuoti. Standinamos tik vyriškų marškinių apykaklės ir rankogaliai, kad geriau ir gražiau atrodytų.

Kietas marškinių apykakles ir rankogalius reikia standinti nevirtu ryžių krakmolu (50 gramų ryžių krakmolo — 3 stiklinės vandens). Krakmolą išleidžiamas šaltame vandenyje ir, kad geriau išmirktų, o paskui geriau įsigertų į medžiagą, paliekamas 2—3 valandas pastovėti. Į taip paruoštą krakmolą merkami sausi marškinių rankogaliai ir apykaklės. Kad krakmolą geriau įsigertų į audeklą, pastarasis patrinamas, panašiai kaip skalbiant, tada išimamas, gerai nuspaudžiamas ir įvyniojamas į sausą švarią skepetą. Prieš lyginimą švaria skepetėle nubraukiama iš abiejų pusių, kad pasišalintų paviršiuje esantis krakmolą, kuris kimba prie lygintuvo (taip standintus skalbinius reikia lyginti šlapius).

Virtu krakmolu standinami šlapi, išplauti skalbiniai. Jis paruošiamas taip. 200 gramų (maždaug 5 šaukštai) bulvių ar kviečių krakmolo išleidžiama pusėje litro šalto vandens, užplikoma 3 litrais verdančio vandens ir maišoma, kol pradeda tirštėti. Pravėsintas kleisteris perkošiamas per li-

ninę medžiagą ar dvigubą marlę. Standinant baltus skalbinius, gera įdėti į krakmolą vieną šaukštelį glicerino ar borakso. Boraksas pirmiausia ištirpinamas karštame vandenyje ir supilamas į paruoštą krakmolą.

### SKALBINIŲ GRĘŽIMAS IR DŽIOVINIMAS

Slapių skalbinių pluoštas yra ne toks stiprus, kaip sausų, ir dėl to skalbinių negalima gręžiant per stipriai sukti. Nuo stipraus sukimo sutrūksta audinio siūlai. Plonus, švelnius skalbinius reikia lengvai nuspausti. Kad būtų paskui lengviau tvarkyti, kiekvieną išgręžtą skalbinį reikia gerai išpurtyti, išlyginti, ištempti lygiai kraštus.

Džiauti geriausia vienos paskirties skalbinius viens prie kito. Staltiesių, paklodžių ir kitų didesnių skalbinių nekabinti per daug ištempus, nes džiūstant galai susitraukia, susiaurėja, o vidurys išsitempia, ir paskui sunku išlyginti. Džiaunant ant virvės, skalbinį reikia šiek tiek prilaikyti, kad pasidarytų lyg mažos raukšlėlės, tada jis lygiai gražiai išdžius.

Paprastai džiovinama lauke ar pastogėje (gera, jei pastogėje yra skersvėjis). Kiekviena šeiminkė stengiasi daugiau džiovinoti lauke, ypač prieš saulę. Saulėje baltiniai bąla ir dezinfekuojasi.

Džiauti reikia švarioje, nedulkėtoje vietoje, ant švariai nuvalytų virvių ar vielų, tik jokių būdu ne ant tvorų, krūmų bei medelių.

Žnypliukėmis skalbinį reikia pritvirtinti ties viduriu, nes kitaip jis bedžiūdamas išlįsta. Vyriški baltiniai prisegami už apačios, sužnybiant šonines siūles, kelnės prisegamos už juosmens.

Išdžiūvę, tik neperdžiūvę, skalbiniai nuimami, gražiai sulankstomi ir sudedami į pintinę, bet nesumetami netvarkingai į krūvą. Perdžiūvusius skalbinius reikia sudrėkinti — apipurkšti šaltu vandeniu (pašlakstant šepčiu) — ir po vieną susukti, įlenkiant siūles ir kraštus į vidų, paskui vieną ant kito suspausti, kad atidrėktų.

Skalbinius išdžiovinus, virves ir žnypliukes reikia surinkti, sudėti į maišiuką, kad nedulkėtų, ir pakabinti jiems skirtoje vietoje. Nereikia palikti virvių lauke, nes apdulka, ima pūti ir tepa skalbinius.

### SKALBINIŲ BALINIMAS

Patamsėjusius ar dėmėtus skalbinius kartais tenka specialiomis priemonėmis balinti. Tai atliekama prieš skalavimą išvirinus.

Geriausias skalbinių balinimo būdas yra natūralus, išnaudojant saulės ar šalčio galią. Skalbinius balina ozonas, vanduo, rasos ar rūko pavaldalo, ir saulės ultravioletiniai spinduliai. Saulė, šaltis taip pat ir dezinfekuoja. Kiekviena šeimininkė nors du kartus per metus turi šiuo natūraliu skalbinių balinimo būdu pasinaudoti. Vasarą išskalautus ir pamelsvintus skalbinius reikia taip sudžiauti, kad į juos kristų kuo daugiausia saulės spindulių. Specialiai balinant skalbiniai išklojami (padžiau-nami) ant švarios žolės viens prie kito gerąja puse į viršų. Nebaigę džiūti, apšlakstomi šaltu vandeniu ir dar paliekami kelioms valandoms ar visai pa-rai. Nuimti nuo pievos skalbiniai perskalbiami šiltose pamuilėse, gerai išskalaujami ir pamelsvinami. Taip balinami skalbiniai gražiai atsinaujina.

Žiemą skalbiniai balinami šalčiu, geriausia saulėtą dieną. Pirmiausia jie sukabinami ant virvės taip, kad kuo daugiausia kristų tiesioginių saulės spindulių, ir paliekami, kad gerai iššaltų. Su įšalusiais skalbiniais reikia elgtis atsargiai; juos gali perlaužti vėjas, taip pat nuimant galima lengvai suplėšyti. Įšalusių skalbinių nereikia sudėti į krūvą, bet sukabin-ti po vieną, kad atšiltų ir išdžiūtų.

Šios natūralios balinimo priemonės yra visai nekenksmingos skalbi-niams, bet, kur jomis negalima pasinaudoti, patamsėjusius skalbinius tenka balinti ir kitomis — cheminėmis priemonėmis.

Chemiškai skalbinius galima balinti virinant. Į kibirą pamuilių deda-ma 10—20 gramų (šaukštą) 3 procentų vandenilio peroksido (gaunama vaistinėse). Šis cheminis balinimo būdas yra geriausias, nes visai nenu-kenčia skalbinių audinys.

Taip pat skalbinius balina į pamuiles verdant įdėti silikatiniai klijai (vienam kibirui pamuilių — 1 šaukštas klijų).

Balinimas terpentinu (kibirui vandens — 1 šaukštas terpentino) tuo geras, kad suteikia skalbiniams malonų kvapą. Jį galima pilti į pamuiles, skalbinius virinant, ir į švarų vandenį, skalaujant ar melsvinant. Terpen-tinas, kaip ir peroksidas, ypač gerai balina, jei džiovinama saulėje.

Nuo seniai mūsų kaime paplitęs skalbinių balinimo būdas chlorkal-kėmis, bet nuo jo reikia atsisakyti. Chlorkalkių paruošimas reikalauja di-delio įgudimo, tikslingumo, be to, jos visada paveikia audinio pluoštą, skalbiniai vandeniu gerai neišsiplauna, lieka nemalonus kvapas. Balinant šiuo būdu, reikia vartoti antichlorą (natrio tiosulfatą). Šio nepavartojus, skalbiniai greit plyšta.

## KITI SKALBIMO BŪDAI

Kartais nėra sąlygų skalbinių mirkyti ar net ir virinti. Dėl to prisieina skalbti kitaip.

**Skalbimas, dedant virinti sausus skalbinius.** Šiam skalbimui pamuilės ruošiamos taip: šulinio vanduo suminkštinamas soda (1 kibirui vandens — 50 gramų sodos). Sodą sudėjus, vanduo išmaišomas ir 10 minučių palaikomas. Muilo dedama daugiau, kaip ruošiant pamuiles mirkytiems skalbiniams (1 kibirui vandens — 200 gramų (pusė gabalo) muilo). Pamuilės turi būti vos drungnos. Skalbinius reikia sudėti laisvai — 1 kg skalbinių imti 8—10 litrų vandens. Skalbiniai turi būti išrūšiuoti — nesumaišyti medvilniniai su lininiais, ypač nebalintos drobės. Užvirinti reikia pamažu keliant temperatūrą ir nuolat maišant, virinti ne mažiau kaip pusantros valandos.

Išvirinti skalbiniai dedami į velėtuvę ir užpilami jau švariu karštu suminkštintu vandeniu, bet ne tomis pačiomis pamuilėmis, kuriose virė, nes jos būva nešvarios. Kai pravėsta, skalbiniai ištrinami, išgręžiami ir, užpilti dar kartą karštu vandeniu, paliekami kelias valandas pastovėti. Paskui kelis kartus gerai išskalaujami. Skalavimui pirma imamas šiltas, paskui šaltas vanduo. Toliau elgiamasi taip, kaip paprastai: skalbiniai melsvinami, jei reikia — standinami ir t. t. Taip skalbiami daugiausia mažos šeimos skalbiniai. Be to, šis būdas tinka virtuvės pašluosčių skalbimui, sunaudojant per tam tikrą laiką surinktus muilo likučius. Pašluostėms virinti reikia turėti atskirą nedidelį emaliuotą ar cinkuotą puodą, uždengiamą dangčiu.

**Skalbimas virinant su klijais.** Surūšiuoti skalbiniai ištrinami drungnose pamuilėse ir tik tada virinami. Virinimui paruošiamos tokios pamuilės:

1 kibirui vandens — 50 gramų sodos, 1 šaukštas silikatinių klijų, ketvirtadalis gabalo (100 gramų) tarkuoto muilo.

Į paruoštą vandenį sudedama soda, jai ištirpus, po 10 minučių supilami klijai, tada sudedamas muilas, ir laisvai sumerkti skalbiniai verdami iki dviejų valandų. Išvirinti ir išimti skalbiniai užpilami tomis pačiomis pamuilėmis ir palaikomi uždengti, kol pravėsta. Tada dar kartą trinami ir gerai skalaujami iš pradžių karštu, paskui baigiami šaltu vandeniu. Dar geriau išskalautus skalbinius užpilti karštu vandeniu ir palikti per naktį.



**Skalbimas nevirinant.** Taip daugiausia skalbiami balti trikotiniai ir spalvoti neblunkantieji skalbiniai. Trumpai pamirkyti skalbiniai ištrinami šiltose pamuilėse, paskui kiekvienas gerai įmuilinamas ir dedamas į velėtuvę. Laisvai sudėti į velėtuvę skalbiniai užpilami karštu vandeniu ir uždengti paliekami porai valandų pastovėti. Keletą kartų pajudinami (pamaišomi), kad geriau atsipalaiduotų nešvarumai. Toliau plaunami taip, kaip virinti skalbiniai.

Taip išskalbtus skalbinius skalaujant, naudinga į vandenį įpilti terpentino (kibirui vandens — šaukštas terpentino).

### SPALVOTŲ SKALBINIŲ SKALBIMAS

Spalvotų skalbinių nereikia skalbti kartu su baltais, nes gali dažyti. Margi skalbiniai nevirinami, mirkomi trumpai arba visai nemirkomi, skalbiami nelabai karštose pamuilėse.

Spalvoti skalbiniai prieš skalbimą taip pat surūšiuojami į šviesesnius, tamsesnius, naujesnius ir darbo drabužius. Neišsiplaunančios dėmės išvalomos, kišenės išverčiamos, iškratomos, siūlės taip pat išvalomos. Taip paruošti drabužiai trumpam pamerkiama didesniame drungno vandens kiekyje. Skalbiami šiltose pamuilėse taip, kaip ir balti skalbiniai. Blunkantieji skalbiniai skalbiami atskirai, kad nenudažytų kitų. Labiau įdėvėtos vietos pamuiliinamos ir patrinamos atskirai. Skalbiama iš abiejų pusių. Išskalbus tuoj pat skalaujama (2—3 kartus), vis išgręžiant. Jei drabužiai blunka ir gali nudažyti kitus, skalaujant išimti iš vieno vandens tiesiog dedami į kitą vandenį. Niekada jų nereikia dėti šlapių viens ant kito, nes gali nudažyti. Jei reikia, taip išplauti skalbiniai standinami ir tuoj pat džiovinami. Kelių spalvų skalbinius prieš džiaunant reikia nusausinti, įvyniojant į švarią skepetą, kad nesubėgtų spalvos. Jautresnių spalvų medžiagas reikia perplauti actu (jo įpilama į paskutinį perplovimo vandenį). Actas pagyvina spalvą ir apsaugo džiūstančią medžiagą nuo nusidažymo.

### DARBINIŲ DRABUŽIŲ SKALBIMAS

Darbiniai drabužiai — tai įvairūs chalatai, monterių, dažytojų, šoferių ir kitų darbininkų specdrabužiai. Šie darbo drabužiai skalbiami daug stipresnėse ir karštesnėse pamuilėse. Juos būtina reikia pamirkyti. Mirkomi būtina šiltame vandenyje, bet, jei smaluoti ar alyvuoti, merkiama į karštą vandenį ir skalbiami karštose pamuilėse.

## LIGONIŲ SKALBINIAI

Saugantis nuo užkrečiamųjų ligų, ligonių dėvėti nešvarūs skalbiniai nelaikomi, bet tuoj pat skalbiami. Pirmiausia jie mirkomi stipresniame pelenų šarme ar sodos tirpale. Dar geriau, jei galima, juos išmirkyti 2% lizolio skiedinyje. Išmirkyti ligonių skalbiniai skalaujami, po to patariama išdžiovinti prieš saulę ir tik tada skalbti, kaip visus skalbinius, tik virinti dvigubai ilgiau (30 minučių), kad būtų sunaikintos bakterijos. Džiovinti geriausia prieš saulę, balinant, o žiemą iššaldant. Taip išskalbtus skalbinius galima laikyti su visais kitais skalbiniais.

## NAUJAGIMIO SKALBINIAI

Naujagimio skalbiniai skalbiami visada atskirai. Nešvarūs skalbiniai tuojau merkiama ir plaunami, nes ilgiau palaikyti parunda. Niekada negalima naujagimio skalbinių plauti tame inde, kuriame buvo maudytas kūdikis. Kiekvieną kartą skalbinėlius reikia virinti. Džiovinti higieniškiausia lauke, lyginti karštu lygintuvu.

## UŽUOLAUDŲ SKALBIMAS

Užuolaidas reikia skalbti labai atsargiai. Pamerkiamos jos šaltose ar drungnose lengvose pamuilėse, pamirkusios nuspaudžiamos ir vėl merkiamos į naujas pamuiles, keičiant pamuiles tol, kol bus švarios. Trinti užuolaidų negalima, tiktai spaudyti, gniaužyti rankomis pamuilėse, neiškeliant į viršų.

Baltos užuolaidos — batistinės, markizetinės — paliekamos mirkti per naktį, iš ryto nuspaudžiamos, perplaunamos drungnose švariose pamuilėse, sudedamos į maišiuką ar užvalkalėlį ir lengvai 10—15 minučių pavirinamos (atskirai arba kartu su švariais skalbiniais, maišiuką su užuolaidomis uždedant viršuje).

Išplautos baltos užuolaidos trumpam merkiamos į melsvę, o gelsvos — į arbatžolių nuovirą.

Užuolaidos standinamos virtu krakmolu.

Džiovinti užuolaidas reikia labai atsargiai, geriausia prisegiotas prie atitinkamo dydžio rėmų. Tačiau ne visos šeimininkės juos gali įsitaisyti. Galima džiovinimą kiek supaprastinti, bet būtina išlaikant pirmąją

užuolaidų formą. Daroma taip: ant stalo ar ant švarių grindų paklojamas kilimas ar storesnė lovatiesė, ant viršaus užtiesiama švari paklodė, o ant jos — užuolaida. Užuolaida gražiai išlyginama ir prisagstoma nerūdijančiais segtukais — pirma viršutinis kraštas, paskui apatiniai kampai, šonai ir paskiausia apatinis kraštas. Lengvai tempiant žiūrима, kad audinys neitų įstrižai. Taip sutvarkius paliekama, kol išdžius ir kartu išsi-lygins.

### RANKDARBIŲ SKALBIMAS

Rankdarbius visada reikia skalbti atskirai. Jie niekada nebūva labai sudėvėti, o tik susiglamžo ir pridulka, susitepa paviršius. Rankdarbiai skalbiami nestipriose šiltose pamuilėse. Muilinami tik iš blogosios pusės, kad nepašiuurptų siuvinėjimo siūlai. Skalaujant į paskutinį vandenį pilama acto spalvoms pagyvinti. Rankdarbiai skalbiant netrinami, o tik rankomis gniaužomi, negręžiami, o tik nuspaudžiami ir vyniojami į švarių paklodę ar rankšluostį, kad nusausėtų. Mažesnius tuoj galima lyginti, o didesnius — dar kiek palaikyti pakabinius, kad šiek tiek pradžiūtų.

### VILNONIŲ DRABUŽIŲ SKALBIMAS

Blogai skalbiama vilna nustoja minkštumo, o tuo pačiu ir šiltumo. Vilna karštame vandenyje pasidaro labai minkšta, gležna, lengvai tempiasi, o šlapia negali susitraukti, todėl lengvai susivelia. Dėl to skalbiant vilnos negalima trinti, o tik paskalauti, pamirkyti ar vandenyje paglamžyti tarp rankų. Vilnai, kaip ir šilkui, vandens temperatūra turi būti vienoda. Vilna kietėja nuo temperatūros pasikeitimų, dėl to jos nereikia dėti iš šilto vandens tuoj į šaltą ir atvirkščiai. Tinkamiausia skalbimo ir džiovinimo temperatūra — 25—30 laipsnių šilumos. Vasarą vilna džiovinama pavėsyje.

Vilna labai jautri šarmams. Stiprūs šarmai ją veikia ištirpdo, dėl to vilnai negalima naudoti sodos, pelenų šarmo nei aštrių pamuilių. Vanduo turi būti minkštas, lietaus ar bent išvirintas.

**Šviesių vilnonių drabužių skalbimas.** Šviesūs vilnoniai drabužiai geriausiai ir gražiausiai išskalbiami tik lietaus vandenyje. Pirmiausia drabužį reikia išdulkinti, paskui sudrėkinti šviriame minkštame vandenyje, merkti į drungnas pamuiles ir lengvai rankomis gniaužyti. Pamuilės visą

laiką turi putoti, negalima drabužio trinti ir muilinti gabalu muilo. Pamauiles reikia keisti 2—3 kartus.

Išplautas drabužis skalaujamas drungname minkštame vandenyje, į kurį yra įpilta truputis acto. Išskalautas rankomis nuspaudžiamas ir įvyniojamas į švarią paklodę ar «frote» rankšluostį. Taip suvyniotas paliekamas, kad nusausėtų. Nusausėjęs drabužis dedamas ant sausos švarios paklodės ar rankšluosčio, išlyginamas pagal formą bei dydį ir paliekamas džiūti. Tose vietose, kur audinys yra dvigubas, reikia įdėti baltos medžiagos, kad drabužis greičiau išdžiūtų (jei spalva nevienoda, tai ir tam, kad nenusidažytų).

**Tamsių vilnonių ir šilkinųjų drabužių skalbimas.** Tamsesnių spalvų vilnoniai drabužiai dažniausiai blunka, dėl to jų negalima plauti su muilu, jie skalbiami ir atnaujinami kitomis priemonėmis — kaštonais, tulžimi, garstyčiomis ir kt.

**Skalbimas kaštonų nuoviru.** Kaštonus reikia rudenį surinkti, sudžiovinti, lukštą nuvalius sutarkuoti ar sumalti mėsai malti mašinėle. 25—50 gramų susmulkintų kaštonų užpilti 2 litrais minkšto lietaus vandens ir mirkyti visą parą ar virinti 1 valandą. Skystimas turi visą laiką lengvai putoti. Kaštonų skystime galima skalbti visus tamsesnius vilnonius ir šilkinčius drabužius, tik juos paskui reikia labai gerai perplauti, kad nepasiliktų odą erzinančių medžiagų.

Panašiai skalbiama ir liucernos šaknimis (sukapotomis ir išvirintomis), darželio gėlėmis gipsofilėmis arba muilių (*Saponaria*) šaknimis.

**Skalbimas tulžimi.** Tulžimi gerai išsiskalbia vilnoniai bei šilkiniai drabužiai. Pusė litro tulžies atskiedžiama 6—10 litrų vandens, geriausia lietaus. Skystimas visą laiką turi gerai putoti. Skalbiama taip, kaip ir pamuilėse. Išskalbus gerai išskalaujama.

**Skalbimas bulvių sunka.** Bulvių sunka paruošiama taip. Nuskustos bulvės sutarkuojamos ir per skepetą ar marlę nusunkiamos. Skystimas atskiedžiamas šiltu vandeniu. Drabužiai jame skalbiami gniauzant tarp rankų. Vienai suknelei užtenka 8—10 bulvių. Bulvių sunkoje reikia skalbti tokius drabužius, kuriuose yra mažiau siūlių bei klosčių. Labiausiai tinka skalbti persiuvimui skirtus vilnonius drabužius. Juos reikia išardyti, gražiai išvalyti visas siūles, ir kiekvieną gabalą atskirai išplauti. Prieš skalbimą dėmės apdaigstomos baltais siūlais, nes šlapiame drabužyje jų nesimato. Išskalbtus drabužius reikia labai gerai išskalauti, kad

neliktų krakmolo, nespausti ir negręžti, bet visus gabalus gražiai ant kartelės sudžiauti ir duoti nusivarvėti. Tada išskirstyti, tik neperdžiovinti. Lyginti iš buvusios gerosios pusės, nes persiuvant drabužis beveik visada verčiamas į kitą pusę. Kad pusės nesusimaišytų, prieš skalbiant jas reikia pažymėti baltu siūlu.

**Skalbimas garstyčiomis.** Garstyčiomis skalbiame panašiai, kaip ir bulvių sunka. Vienu pakeliu garstyčių, praskiestų 8—10 litrų vandens, galima išskalbti paltą ar suknelę. Plovimui skystimas paruošiamas taip. Garstyčių milteliai mažame vandens kiekyje ištrinami, kad neliktų gumulėlių. Tada pilama karšto, minkšto, geriausiai lietaus vandens ir paliekama, kad atšaltų iki 20—30 laipsnių. Taip paruoštame skystime tinka skalbti gelsvas, rusvas ir kitas tamsesnių spalvų medžiagas. Baltų ar labai šviesių spalvų drabužių su garstyčiomis skalbti negalima, nes jie šiek tiek nusidažo gelsvai.

### SILKINIŲ DRABUŽIŲ SKALBIMAS

Šilkinės medžiagos skalbiamos tomis pačiomis priemonėmis, kaip ir vilnonės, tik šilkas, ypač dirbtinis, skalbimui labai jautrus, reikalauja didelio atsargumo, sudrėkintas dažnai sukietėja, susitraukia, darosi nestiprus. Jį reikia skalbti labai švelniai. Kiti šilkai visai suminkštėja, suglemba. Tamsesnius patariama perplauti pašildytu alum. Alus stangrina ir pataiso spalvą. Perplovimui taip pat vartojamas actu parūgštintas vanduo. Jis atgaivina spalvą, be to, padaro audinį lankstesnį. Labai šviesių spalvų šilką reikia gerai perplauti vandeniu su spiritu. Silkinių drabužių trinti bei gręžti negalima. Sausinti reikia susukus į skepetą, tik nelabai suspaustus, nes paskui sunkiau lyginasi. Kietesnis šilkas džiovinamas tarp dviejų skepetų, vis ranka braukiant. Lyginamas apysausis, iš blogosios pusės. Baltą šilką galima lyginti ir iš gerosios pusės.

Lygintuvus turi būti nekarštas. Jautresnius šilkus reikia lyginti per skepetą ar baltą popierių, raštuotus — iš blogosios pusės.

### ŠVIESIŲ IR TAMSIŲ MEGZTINIŲ PLOVIMAS

Šviesius moteriškus megztinius ar vaikiškus meškiukus bei baltas vilnones skarytes, jei šie drabužiai truputį ir tik kai kur nešvarūs (apykaklės, alkūnės ir kt.), galima išvalyti ir neplaunant, užtenka sausai krak-



molo milteliais lengvai patrinti suterštas vietas. Taip pat galima suterštas vietas ištrinti košele, padaryta iš krakmolo miltelių ir gazono.

Gazolinas, praėjus kuriam laikui, išgaruoja, o krakmolą galima išdulkinti. Labiau įnešioti megztiniai skalbiami pamuilėse, lietaus vandenyje, o jo neturint — virintame vandenyje, nes kalkingas vanduo kietina vilną. Prieš plovimą megztiniai išdulkunami ir išskalbiami gerai putojančiose drungnose pamuilėse, gniaužant rankomis, bet jokia būdu netrinant. Rankogaliai, apykaklės gniaužomi ilgiau. Visai balti drabužiai iš paskutinių pamuilių švariame vandenyje neperplaunami; plaunami tik actu parūgštintame minkštame vandenyje. Išplauti megztiniai negręžiami, tik lengvai rankomis nuspaudžiami, paskui tiesiami ant ištiestos švarios minkštos paklodės ar frotinio rankšluosčio, susukami ir kiek palaukiami, kad nusausėtų. Po to patiesiami ant sausos paklodės, ištaisomi, išlyginami pagal jų formą ir taip išdžiovinami (nekabinami, nes netenka formos, ištįsta). Džiovinami vienodoje temperatūroje. Dar šiek tiek drėgni lyginami iš blogosios pusės per skepetą. Jei perdžiūvę, skepeta truputį sudrėkinama.

Tamsūs megztiniai skalbiami tomis pat priemonėmis, kaip ir tamsi vilnonė ar šilkinė medžiaga. Paskutinis plovimo vanduo parūgštinamas actu.

### LIETPALČIŲ SKALBIMAS

Lietpaltis pasitiesiamas ant stalo ar suolo ir skalbiamas šepečiu. Jei lietpaltis medvilninis, tai skalbiamas minkšto vandens pamuilėmis, vis šepetį dažant ir braukiant lietpalčio apačios link. Reikia stengtis išskalbti greitai, kad kuo mažiau sušlaptų impregnuojamoji medžiaga. Šepečiu skalbiama tol, kol pamuilės lieka švarios, paskui skubiai perplaunama didesniame vandens kiekyje ir kabinama ant kabintuvų, rankomis išlyginant visus nelygumus, ypač rankovių galus ir lietpalčio apačią. Svarbu kuo geriau išlyginti, nes lygintuvu lyginti negalima. Džiovinama vėsioje nesaulėtoje vietoje, nes nuo saulės guma kietėja ir sutrūkinėja.

Jei lietpaltis vilnonis impregnuotas, tai skalbiamas kaip vilnonė medžiaga, tik taip pat šepečiu. Išskalbtas perplaunamas silpnu acto skiediniu.

## KOJINIŲ SKALBIMAS

Šilkinės ar vilnonės kojinės plaunamos taip pat, kaip vilna ar šilkas, išplovus nusauginamos, įvyniojamos į rankšluostį ir pakabinamos.

Naujas šilkinės ar vilnonės kojines prieš nešiojimą reikia iš abiejų pusių ne per karštu lygintuvu išlyginti, uždėjus ant viršaus šlapią stipriai nuspaustą skudurą. Nuo to kojinės pasidaro patvaresnės, ne taip nubėga akutės.

Dirbtinio šilko kojinės, pavyzdžiui, neiloninės, perloninės prieš pirmą nešiojimą perplaunamos šiltu minkštu vandeniu, suvyniojamos nusaugini, išdžiovinamos, bet nelyginamos.

Kojines reikia nuolat skalbti, pašalinti prakaito ir kitus nešvarumus. Kuo dažniau kojinės plaunamos, tuo jos esti patvaresnės.

## SKALBINIŲ LYGINIMAS IR LANKSTYMAS

Labai gera skalbinius prieš lyginimą išbrūžkuoti. Paprasčiausia brūžkavimo priemonė — kočiojimas, o geresnė — mogliavimas traukiamais ar elektriniais mogliais. Didesni skalbiniai: paklodės, antklodžių užvalkalai, staltiesės išbrūžkuoti daug gražiau atrodo, nes geriau įsispaudžia raštas, pats skalbinys įgauna blizgesį. Išbrūžkuotus skalbinius lengva lyginti. Brūžkavimui sudedami vienodos paskirties skalbiniai ir sulenkiami vienodu platumu. Stengiamasi neprivynioti per storai. Vyniojant ant volelių, skalbinius reikia gerai įtempti, vis lyginant kraštus. Kuo lygiau užvyniojama, tuo geriau išbrūžkuojama.

Tiek brūžkavimui, tiek lyginimui svarbu skalbinius tinkamai paruošti. Perdžiūvusius skalbinius reikia sudrėkinti, stipriai susukti ir taip palikti pastovėti porai valandų, kad drėgmė vienodai pasiskirstytų. Drėkinama specialiu ar padarytu iš medžiagos atraiželių krapintuvu.

Frotiniai audiniai, rankšluosčiai, paklodės, skalbiniai su plonais mezginiais ar dūžtančiomis sagomis visai nebrūžkuojami. Lyginami iš gerosios pusės.

Lyginimui reikia šių daiktų:

Paprasto lygaus nedažyto medinio stalo (vidutiniškai 90 centimetrų aukščio). Jei stalas per aukštas, tenka atsistoti ant plonesnės ar storesnės lentos, o jei per žemas — galima po stalo kojomis pakišti lentą. Dažniausiai lyginama ant virtuvės stalo. Lyginimui ant stalo reikia pa-

tiesti paklotę. Ji turi būti minkšta ir be siūlių, geriausia sena nebedėvima vilnonė skara. Vilnonė paklotė geresnė, nes ji ne taip greit susispaudžia. Taip pat tinka nedėvima antklodė ar kita minkšta medžiaga. Paklotę dar reikia užtiesti balta stipresnės plonos medžiagos skepeta, geriausiai geltonos drobelės («dačkos»). Skepetą prie paklotės reikia pritvirtinti, kad nesmukintų.

Viršutinius drabužius geriausia lyginti ant lyginimo lentos. Jos ilgis turi būti pusantro metro, vieno galo plotis 35—40 centimetrų, o kito — 25 centimetrai. Pastarąjį galą reikia padaryti apvalų, kad lengviau būtų apmauti lyginamąjį drabužį. Storesniajame gale paprastai padaromos atlenkiamos kojos. Lenta turi būti apmušta minkšta medžiaga, užtiesimas apačioje užrištas raišteliais.

Rankovėms lyginti taip pat reikia lentelės. Jos ilgis — 55—60 centimetrų, plotis — 6—7 centimetrai. Užtiesalėlius geriausia padaryti numimus.

Lygintuvai gali būti šildomi anglimis arba ant viryklos ir elektriškai.

Renkantis lygintuvus, reikia žiūrėti, kad jie būtų patogūs laikyti, pakankamai sunkūs, nekaitintų rankos. Angliniai lygintuvai turi būti su kaminėliais, nes be kaminėlių greit įkaista ir greit perdega.

Ketaus lygintuvai, šildomi ant viryklos, turi būti su medinėmis numimomis rankenomis. Šios rūšies lygintuvus reikia turėti du, tuomet greičiau vyksta darbas: kol vienas atšąla, kitas įkaista.

Lygintuvus reikia tinkamai prižiūrėti, neleisti surūdyti, o kad geriau slystų — apačią valyti vašku, parafinu.

Lyginant reikia turėti indelį su vandeniu, švarią skepetėlę ar kempinę drėkinimui ir didesnę skepetą viršutiniams drabužiams pridengti.

Lygintuvus vedžiojamas iš dešinės į kairę, bet ne prieš save pirmyn ir atgal. Atgal vedžiojant visada susidaro nereikalingų raukšlių. Dažniausiai lyginama išilgai audinio. Lyginti reikia ne per greitai, kad medžiaga spėtų gerai įkaisti ir išdžiūti. Lygi medžiaga lyginama iš gerosios pusės. Raštuoti, ypač stambesniais raštais, mezginiai, rankdarbiai lyginami iš blogosios pusės, kad raštas gražiau atsispautų. Dirbtinio šilko medžiagoms lygintuvus neturi būti labai karštas.

Pirmiausia lyginamos drabužio laisvai kabančios dalys, raiščiai, kaspinėliai, išsiuvinėjimo vietos, po to visos dvigubos vietos, apsiuvimai,



52 pav. Antklodės užvalkalas sulenkimas prieš lyginimą

kilpos, pagaliau rankogaliai, rankovės, apykaklės, pečiai, nugara ir priekis.

Vilnonės medžiagas reikia lyginti pagal išilgines siūles, pradedant nuo platesnio krašto, lygintuvą stumti į siauresnįjį ir negrįžti atgal, bet atkelti ir vėl iš pradžių lyginti. Jei yra klosčių — jas reikia gražiai sudėti, įtempti ir tada lyginti, o perdžiūvusias vietas ar užlygintas ne vietoj raukšles šiek tiek drėgna skepetaite lengvai pabraukti ir perlyginti. Labiau sušlapintos vietos gali paruduoti.

Išlygintų, nors jau ir sausų skalbinių viens ant kito nereikia dėti, bet pirma išdėstyti šalia viens kito ant stalo, lovos ar kitur, kad baigtų džiuoti.

Baigus lyginti skepetas reikia išdžiovinti, o atšalusį lygintuvą padėti sausoje vietoje.

**Stalo skalbiniai.** Ilgesnės staltiesės, kaip ir antklodės užvalkalai, sulenkiamos išilgai pusiau, kad nenukabtų nuo lyginimo stalo, ir suklosto-





53 pav. Antklodės užvalkalas pradamas lyginti

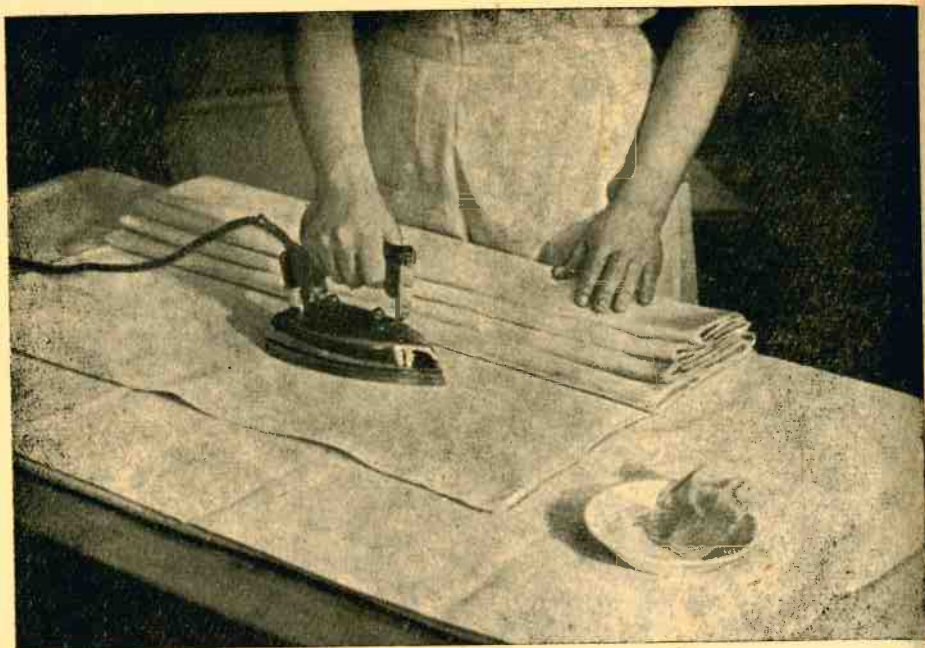
mos didelėmis klostėmis. Lyginant išlygintasis galas ima ilgėti. Jį taip pat reikia klostyti didelėmis klostėmis, tik priešingame šone. Baigiant lyginti, suklostymas atsiranda priešingoje stalo pusėje (54 pav.). Tada klostės apverčiamos, ir skalbinys lyginamas iš kitos pusės, nekilnojant, o tik patraukiant. Šis lyginimo būdas labai patogus, žymiai greitesnis, skalbiniai nesiekia grindų, todėl nėra pavojaus jų sutepti ar suraukšlėti kilnojant. Šiuo būdu lyginami taip pat visi didesni baltiniai, antklodžių užvalkalai, paklodės ir kt.

Staltieses geriau lankstyti didesniais gabalais, prieš tai sulenkus pusiau. Į ilgį lenkiama 3 ar 4 kartus, žiūrint staltiesės ilgio ir padėjimo vietas. Papuošimai turi likti viršuje.

Išlygintų mažų staltiesėlių galima visai nelankstyti, tik vieną ant kitos spintoje gražiai sudėti.

Rankšluosčiai pasitiesiami išilgai stalo ir lyginami kartu sulankstant.





54 pav. Antklodės užvalkalas baigiamas lyginti

**Lovos skalbiniai.** Paklodės ir antklodžių užvalkalai lyginami sulenkinti dvigubai taip pat, kaip ir staltiesės (žr. staltiesių lyginimą, 229 psl.).

Pagalvių užvalkalai be pagražinimų lyginami iš gerosios pusės. Pasitiesiami galu į save, išlyginami abu šonai ir dvigubos siūlės iš blogosios pusės. Lankstymui pasitiesiami taip, kad atviras galas būtų kairėje, o apatinė pusė viršuje. Išilgai lenkiant į 3 dalis, skersai į 2, gaunama graži pailga forma.

**Nosinės.** Vyrinės esti žymiai didesnės. Išlygintos jos lenkiamos išilgai ir skersai į 3 dalis, užlyginant sulenkimus.

Moteriškos mažesnės nosinaitės dažnai esti apmegztos, su gražiai įmegztais kamučiais. Jos lyginamos iš blogosios pusės ir lenkiamos išilgai pusiau ir skersai pusiau. Norint įmegztą kamputį atlenkti, nosinė patiesiama gerąja puse į viršų, sulankstoma, ir atlenkiamas viršutinis kamputis.



55 pav. Vyriškų baltinių lankstymas

**Vyriški baltiniai.** Vyriškus baltinius lyginti ir tvarkyti sunkiausia. Pirmiausia lyginami rankogaliai — pirma iš blėgosios, paskui iš gerosios pusės, lygiai tempiant ir smarkiai spaudžiant. Lyginama iš vieno apykaklės ar rankogalio krašto į vidurį ir iš kito krašto, svarbu, kad galuose nesusidarytų raukšlelių. Išlyginus rankogalius, lyginamos pačios rankovės. Lyginant apykaklę išlyginamos perpetės.

Toliau lyginamos šoninės siūlės. Jos uždedamos viena ant kitos. Tuo pačiu išsidėjimu išlyginama nugara. Tada jau baltiniai patiesiami priekiu į viršų taip, kad apykaklė būtų kairėje pusėje. Paskui atlenkiama užsegimo vieta, pro ją įkišamas lygintuvas, ir išlyginama nugaros raukšlės, pagaliau priekis ir priekinė klostelė.

Lankstant priekis patraukiamas žemyn, kad užsegta apykaklė laikytųsi beveik apvaliai. Paskui baltiniai pataisomi ir, palyginus pečius, tvarkingai apverčiami. Tada išilgai lankstoma į tris dalis, kaip nurodyta 55 pav. Kiek užlenkus apačią, visi baltiniai gražiai perlenkiama pusiau.



56 pav. Tvarkingai į spintą sudėti švarūs skalbiniai

**Moteriški baltiniai.** Nors moteriškus baltinius lyginti nesunku, bet ne visos moterys šį darbą tinkamai atlieka. Pirmiausia reikia išlyginti petelius ir, jei yra, mezginėlius bei įvairius pagražinimus. Jie lyginami iš blogosios pusės. Paskui lyginamos šoninės siūlės ir visa nugara. Išlyginus siūles, baltiniai patiesiami priekiu į viršų, kad kaklo iškirpimas būtų kairėje pusėje, ir lyginama visas priekis. Tai padarius, baltiniai apverčiami ir lankstomi į 3 dalis išilgai ir skersai. Taip lyginami ir naktiniai baltiniai, tačiau, jeigu jie ilgomis rankovėmis, tai lyginami ir tvarkomi taip, kaip vyriški.

## ŠVARIŲ SKALBINIŲ LAIKYMAS

Švarius skalbinius reikia laikyti surūšiuotus atskirai krūvelėmis sausoje vietoje, patogiausia sandarios spintos lentynose. Vienos rūšies skalbiniai turi būti sulankstyti vienodo dydžio. Visi šeimos nariai turi žinoti, kur kas padėta. Lentynas galima paskirstyti taip: lovų, stalo, kūno skalbiniams. Rečiau vartojami skalbiniai sudedami sunkiau pasiekiamoje lentynoje, didesni — apačioje. Nevartojamus skalbinius gera surišti raišteliais ar kaspinėliais, vasaros metu bent porą kartų gerai išvėdinti. Prie skalbinių galima laikyti kvepalų ar kvepiančių žolelių.

## DAŽNIAUSIAI PASITAIKANČIŲ DĖMIŲ VALYMAS

Beveik visos dėmės, kol šviežios, išvalomos lengviau. Įsisenėjusias dėmes tenka valyti stipresnėmis priemonėmis, kurios kartais kenkia audinio spalvai ir pluoštui.

Dėmių yra įvairių, todėl ir valyti jas reikia įvairiai. Paviršutines dėmes dažnai užtenka šepėčiu ar vatos gabaliuku švelniai patrinti. Kitos dėmės įsigeria į drabužį, pavyzdžiui, riebalai, dar kitos chemiškai susijungia su medžiaga (įvairios sunkos). Taigi, vienas dėmes galima išskalbti, kitas išsiurbti (riebalų), trečias ištirpdyti (sakų), ketvirtas išvalyti cheminėmis priemonėmis.

Prieš imant dėmes, šepėčiu reikia išvalyti dulkes, dėmes apvesti siūlu, nes skalbiant jų nesimato. Valant reikia elgtis labai atsargiai, stipriai netrinti, nes nusitrina medžiagos pūkelis, gali pasikeisti spalva. Valymui reikia vartoti neblunkančią skepetėlę, kempinę ar vatą. Po dėmėta vieta reikia padėti švarią skepetaitę, kad turėtų kur susigerti nešvarumai, tada dėmė neišsisklaidys. Vietoj skepetėlės galima padėti sulankstytą sugeriamąjį popierių. Valant dėmę, po apačia esančią skepetėlę ar popierių reikia vis pastumti, kad dėmės nešvarumai gertųsi į naują vietą. Prieš valant spalvotą ar šiaip jautrią medžiagą reikia patikrinti, ar valymo priemonė negadina medžiagos, nekeičia spalvos, nedaro pluošto. Patikrinama valomąja priemone patrinant siūlę ar kurią kitą mažiau matomą drabužio vietą.

**Riebalų dėmės.** Šviežias riebalų dėmes kartais pasiseka išimti, išsiurbiant krakmolo milteliais. Jais reikia apibarstyti dėmėtą vietą, iš abiejų pusių apdėti sugeriamuoju popierium ir paslėgti. Jei reikia — valymą pakartoti. Galima ne paslėgti, bet lyginti nelabai karštu lygintuvu, tačiau šiuo būdu imamos daugiau stearininės (žvakės lašų) dėmės. Išsiurbimas tuo geras, kad jis visai nepakenkia medžiagos spalvai.

Senesnės riebalų dėmės išsivalo sunkiau, čia tenka vartoti tirpiklius — benzina, terpentina, benzolą, eterį, acetoną, ksilolą — žiūrint, ką turime ir kokia yra medžiaga. Ne visoms medžiagoms galima vartoti tuos pačius tirpiklius, pavyzdžiui, šilkui netinka benzinas, acetonas.

Valant tirpikliais, ypač benzinu, kad pastarasis besiskleisdamas medžiagoje nepalikėtų tamsių ratų, patariama prieš valant dėmės pakraščius suvilgyti alkoholiu.



Valant benzinų reikia vengti ugnies. Geriausia tai atlikti prie atdaro lango ar lauke, svarbu, kad benzino garai greitai išsisklaidytų ir nebūtų pavojaus gaisrui.

Dėmės valomos suvilgytu tirpiklyje geriausia tos pačios medžiagos gabaliuku, lengvai braukiant dėmėtą vietą nuo pakraščio į vidurį. Kai dėmių jau nelieta, valytą vietą reikia nusausinti spaudžiant skepeta, kad greit ir vienodai išdžiūtų.

Iš šilkinų medžiagų neblogai riebalų dėmės išvalomos košele, padaryta iš krakmolo miltelių ir benzino ar eterio. Dėmėta vieta košele patepama ir iš abiejų pusių apdedama sugeriamuoju popieriumi, paskui lyginamą nekarštu lygintuvu. Išdžiūvusi košelė išpurtoma. Jei dėmė neišnyksta, valymas pakartojamas.

Iš pliušo ar aksomo riebalų dėmes galima išvalyti terpentinu ar benzinu, labai atsargiai trinant skepetėle prieš plauką. Iš tamsių vilninių medžiagų riebalų dėmės pašalinamos, plaunant muilo šaknelėmis ar praskiestu amoniaku (6—8 dalys vandens — 1 dalis amoniako), tik paskui valytą vietą reikia gerai išplauti vandeniu ir greit nusausinti.

**Kraujo dėmės.** Kraujo dėmių negalima plauti karštu vandeniu, nes kraujyje esantieji baltymai susitraukia, ir paskui dėmę pašalinti labai sunku arba visai neįmanoma.

Šviežias kraujo dėmes iš baltinių lengva pašalinti, plaunant šaltu, minkštu vandeniu (lietaus ar suminkštintu soda) ir muilu. Suterštą drabužį reikia pamirkyti vandenyje. Neplaunamoje medžiagoje šviežios kraujo dėmės valomos atskiestu amoniaku (1 litras vandens — 1 šaukštas amoniako). Valoma taip. Paruoštame skiedinyje pavilgomas skuduriukas ir juo atsargiai trinama dėmė, geriausia tapšnojanč. Po to valyta vieta švariai išplaunama. Jei dėmė iš karto neišsivalo, valymą reikia pakartoti.

Kraujo dėmės iš labai jautrių medžiagų (kai kurių šilkų) išimamos krakmolo košele. Dėmė aptepama košele, leidžiama nudžiūti, tada krakmolą nupurtomas, o valyta vieta išplaunama vandeniu ar acetonu (po apačia turi būti padėta sugeriamojo popieriaus, kad vanduo ar acetonas nepasiskleistų).

Iš baltų vilninių ir šilkinų medžiagų kraujo dėmės pašalinamos skystu muilu (sumaišytu pusiau su peroksidu).



**Rašalo dėmės.** Rašalo dėmės lengvai išsiplauna, pamirkius suterštą vietą saldžiame piene, paskui dėmę apšlaksčius šilta citrinos sunka ar rabarbarų sultimis. Rašaluotus šlapius skalbinius gerai išbalina saulė.

Senesnes rašalo dėmes reikia apšlakstyti rūgštimi ar citrinos sunka, kiek palaikyti, paskui užpilti verdančiu vandeniu, dar palaikyti, po to išplauti. Tačiau jei medžiaga (vilna ar šilkas) bijo karšto vandens, rašalo dėmes reikia suvilgyti glicerinu, po to išskalbti nestipriomis drungnomis pamuilėmis. Iš baltų vilnionių medžiagų rašalo dėmes galima pašalinti citrinos rūgštimi ar net rūgusiu pienu, tik paskui drabužį reikia perplauti švariu drungnu vandeniu.

Iš šilkinų medžiagų minėtos dėmės išvalomos šiltu sūriu vandeniu ar šiltu spiritu su trupučiu acto. Spiritas įpilamas į stiklinę, pridėjama truputis acto, stiklinė uždengiama, įstatoma į šiltą vandenį ir pašildoma. Šiuo mišiniu suvilgoma ar perplaunama dėmėta vieta.

**Rūdžių dėmės.** Dėmėta vieta suvilgoma citrinos sunka. Palaikius keletą minučių, perplaunama drungnu vandeniu. Neįsisenėjusios rūdžių dėmės išnyksta, pamirkius per naktį pasukose.

Senesnės rūdžių dėmės valomos oksalo rūgštimi. Dėmėtą vietą reikia sudrėkinti, patrinti įvyniotais į skudurėlį oksalo rūgšties kristalėliais ir palaikyti kelias minutes karštame vandenyje, paskui taip išplauti, kad neliktų druskos nė pėdsako ir skalbti kartu su visais skalbiniais. Oksalo rūgštis yra labai nuodinga žmonėms, dėl to su ja reikia elgtis atsargiai.

Iš šilkinų medžiagų rūdžių dėmės išnyksta plaunant spiritiniu muilu.

**Deguto dėmės.** Dėmėtą vietą reikia ištrinti kiaušinio tryniu ar nesūdytu sviestu, ar šildyta alyva; po kelių valandų išskalbti muilu su vandeniu ar išvalyti benzinu ar terpentinu. Šviežią deguto dėmę iš vilnonio ir megzto rūbo lengva išvalyti, braukiant skudurėliu, suvilgytu terpentine. Dar galima dėmę aptepti kiaušinio tryniu, sumaišytu su terpentinu ir, įdėjus tarp sugeriamųjų popierių, lyginti. Paskui tą vietą išplauti.

Iš šilko deguto dėmė valoma kiaušinio trynio ir chloroformo mišiniu. Valoma šepėčiu ar šviežia duona.

**Dažų bei smalos dėmės.** Šviežios dažų dėmės labai gerai išvalomos terpentinu. Iš baltų medžiagų šios dėmės lengvai pašalinamos skalbiant spiritiniu muilu.

**Cheminio pieštuko dėmės.** Jos paprastai esti labai mažos, pašalinamos patrinant suterštą vietą spiritu.

**Vaisių, uogų dėmės.** Iš skalbiamų baltinių šviežios vaisių dėmės beveik visada pranyksta paprastai skalbiant, virinant.

Iš šilko dėmės išplaunamos nestipriu praskiestu actu ar (atsargiai pavilgant) citrinos rūgštimi, ar rūgščia druska. Paskui valytą vietą reikia perplauti vandeniu.

Iš baltų medvilninių medžiagų, staltiesių, servetėlių vaisių dėmės valomos taip pat citrinos sunka arba verdančiu pienu. Dėmėta vieta užtiesiama ant kokio indo ir ant dėmės pilamas verdantis pienas. Paskui perplaunama švariu vandeniu.

Ant staltiesės užpylus vyšnių ar kitų vaisių sunkos, suterštą vietą reikia užberti valgomąja druska (paskui bus lengviau išvalyti dėmę). Ilgai nelaukus dėmę reikia valyti citrinos sunka, rūgščia druska, rabarbarais ar baltųjų serbentų sunka ir perplauti vandeniu. Senesnes vaisių dėmes tenka pamirkyti pirma šaltame, paskui karštame vandenyje ir toliau plauti karštu praskiestu 3% actu. Labai senas vaisių dėmes dar kartais tenka šalinti ir sieros dūmais. Uždegus dubenėlyje gabalėlį sieros, dėmėtą vietą palaikyti ant dūmų, paskui gerai vandeniu perplauti.

Uogų dėmes iš liniinių audeklų pašalina rūgštus pienas, kuriame dėmėtą vietą reikia pamirkyti ir paskalbti, paskui perplauti šiltu vandeniu. Aviečių ir mėlynių dėmes išima citrinos sunka ar rūgšti druska.

Pajuodavusias nuo mėlynių rankas nuvalo citrina, baltųjų serbentų uogos, rabarbarai ar rūgšti druska.

Iš vilnionių medžiagų šios dėmės pašalinamos, skalbiant nestipriomis pamuilėmis, kuriose turi būti įpilta truputis amoniako, o iš šilko — spiritu, dėmę pakartotinai sušlapinant.

**Vaisvynių dėmės** šalinamos panašiai, kaip ir vaisių, uogų. Šviežios dėmės tuojau birstomos druska ir paskui plaunamos karštame vandenyje. Jei neišsiplauna, suterštą medžiagą tenka pavirinti. Taip dažniausiai plaunamos staltiesės, servetėlės. Tačiau, jei drabužis spalvotas, dėmėta vieta merkiama į rūgštų pieną ir plaunama drungnu vandeniu arba pašlakstoma citrinos sunka ir plaunama saldžiam piene. Iš šilko šias dėmes galima lengvai išvalyti spiritu ar atskiestu amoniaku.

**Žalios žolės dėmės** iš šilko pašalina spirito ir amoniako mišinys, iš vilnonės medžiagos jos išnyksta, lengvai patrinant suterštą vietą spiritu

ar praskiestu amoniaku (1 dalis amoniako — 5 dalys vandens), iš skalbinių pasišalina skalbiant.

**Pelėsių dėmės.** Šviežios pelėsių dėmės išnyksta, skalbinius pamirkius raugintose pasukose arba atskiestame 3% acte ir gerai išplovus. Senesnės dėmės šalinamos vandenilio peroksidu.

Pelėsių dėmes iš skalbinių ir drabužių, kurių negalima virinti, pašalina amoniakas, kuriuo reikia pašlakstyti susiteršusias vietas.

**Sarminės dėmės.** Tai prakaito ir šlapimo dėmės. Prakaito dėmes lengvai valo muilo šaknelės. Du šaukštai muilo šaknelių užpilama 1 litru lietaus vandens ir 10 minučių pavirinama. Šiame skystyje pavilgomas šepetys, ir juo valoma dėmėta vieta. Taip valyti tenka daugiausia apykaklės, rankogalius, pažastis. Jei valoma vieta per daug sušlampa, ją reikia nusausinti skepeta. Vietoj muilo šaknelių galima vartoti stiprią arbatžolių esenciją ar tokį mišinį: lygios dalys eterio, alkoholio ir amoniako. Galima valyti ir tiesiog amoniaku su vandeniu.

Šviežias šlapimo dėmes šalina atskiesta acto rūgštis (3%). Joje padažoma švari skepetėlė, ir ja tapšnojama dėmėta vieta. Pabandžius, jei spalvai nekenkia, galima vartoti ir amoniaką. Ilgiau pastovėjęs šlapiamas keičia medžiagos spalvą, ir tokias dėmes jau retai bepasiseka pašalinti.

**Nusvilimo dėmės.** Jos atsiranda nuo per karšto lygintuvo. Baltinių nusvilimo dėmes reikia sudrėkinus pabarstyti valgomąja druska ir palaikyti prieš saulę apie 1 valandą. Galima pamirkyti ir išrūgose ar vandenyje su actu.

Iš baltų vilnonių medžiagų nusvilimo dėmės pašalinamos 3% vandenilio peroksidu, suterštą vietą dar palaikant prieš saulę, kad pagreitėtų peroksido veikimas.

## ADYMAS IR LOPYMAS

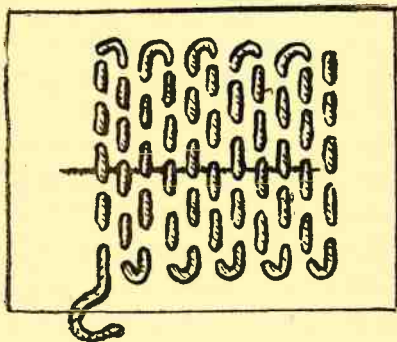
Kiekvienai šeimininkei prisieina savo ar savo šeimos narių drabužius taisyti — adyti ar lopyti. Svarbu tai kuo sumaniau ir gražiau atlikti, nes dažnai taisytą drabužį tenka ilgiau dėvėti, kaip netaisytą. Ypač rūpestingai reikia suadyti ar sulopyti naują drabužį, kai skylė atsiranda ne dėl susidėvėjimo, bet drabužį įplėšus. Adyti ar lopyti reikia taip, kad sutaisyta vieta liktų nematoma.

Adymui geriausia vartoti pluoštinius (iš daug siūlelių) adymo siūlus, nes juos galima lengvai išskirti ir paimti tik tokio storumo siūlus, kokia yra adomoji medžiaga. Tatai labai svarbu, norint gražiai užadyti bei užlopyti.

Viršutiniams drabužiams užadyti dažnai tenka panaudoti ištrauktus tos pačios medžiagos siūlus.

Visi audiniai paprastai taisomi iš blogosios pusės, tik megzti drabužiai — iš gerosios. Kojines galima taisyti ir iš vienos, ir iš kitos pusės — žiūrint, kaip jos bus nešiojamos.

**Tiesaus įplyšimo adymas.** Palaidi siūlai, kurie plyšimo vietoje yra iširę, ne pašalinami, ne nukerpami, bet grąžinami (sustumiami) į pirmąją padėtį. Adoma daigstomuoju dygsniu. Pradedama daigstyti kiek toliau už įplyšimo. Grįžtant daigstymą stengiamasi taip suderinti, kad kur



57 pav. Tiesaus įplyšimo adymas daigstymo būdu

pirma dygsnelio siūlas buvo blogoje pusėje, dabar būtų toje pačioje vietoje, tik gerojoje pusėje. Šis daigstymo būdas parodytas 57 paveiksle. Plyšimo kraštai turi būti nuosekliai perpinami vieną kartą viršutiniu, sekantį kartą apatiniu dygsniu.

Jeigu tokie įplėšimai dideli, įplėštą vietą tenka ant kietesnio pagrindo — klijuotės ar storesnio popieriaus prieš adymą pritvirtinti, prisagstyti, kad adant nesusitrauktų.

Šiuo būdu adant gelumbę ar kitą storą medžiagą, abu plyšimo kraštus reikia suglaudus minkštu medvilniniu ar šilkinu siūlu dideliais permetamais dygsniais susiūti ir paskui plonu pritaikytu siūlu ar plauku suadyti. Adant adatos nereikia perdurti į kitą pusę (dygsniai neturi išeiti į medžiagos paviršių), bet pusę centimetro iki plyšimo krašto įkišti įstrižai ir taip pat kitame krašte įstrižai ištraukti. Svarbu, kad dygsnis nė vienoje pusėje nebūtų matomas.

Užadytą vietą reikia iš blogosios pusės, uždėjus sudrėkintą skepetėlę, lygintuvu išlyginti, lygintuvo nestumdant, tik uždėjus palaikant ir nukeliant.



**Kampo pavidalo įplyšimo adymas.** Šį įplyšimą tenka adyti dvinytišku adymu. Dvinytiškai adoma ne tik storesnės medžiagos kampiniai įplyšimai, bet ir kojinės ar kitos plonesnės medžiagos.

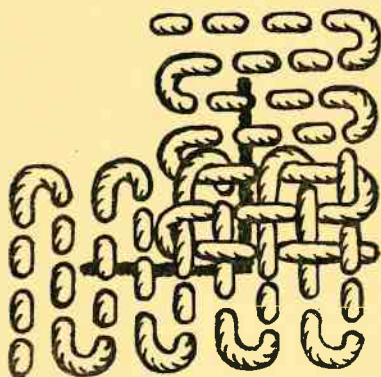
Kad kampas neišplyštų betraukiant adatą, adymo vieta tvirtai laikoma tarp nykščio ir smiliaus. Pirmiausia viena plyšimo pusė, ilgesnė, adoma pridaigstant, kaip parodyta 58 paveiksle. Daigstoma 1 centimetro atstumu, kartais ir daugiau, nuo plyšimo kampo. Tada adomas kampas. Reikia pradėti nuo tos vietos, kur pirmoji plyšimo pusė 1 centimetru prieš kampą buvo užbaigta adyti.

Adant įplyšimą, skylėi suteikiama daugiausia kvadratinė forma. Išilgai skylės apmetami šalia viens kito vienodu atstumu metmenys, sudygsniuojant apie 1 centimetru už skylės sveiką audinį, kad neišplyštų kraštas. Ant šių metmenų skersai pinami ataudai, vieną siūlą imant ant adatos, kitą paliekant. Grįžtant atgal ir kartoiant ataudų pynimą, reikia žiūrėti, kad tas dygsnis, kuris buvo ant adatos, liktų po adata, o kuris buvo po adata — liktų ant adatos. Taip dygsniais pinama, kol visa skylė užadoma (žr. 59 ir 60 pav.).

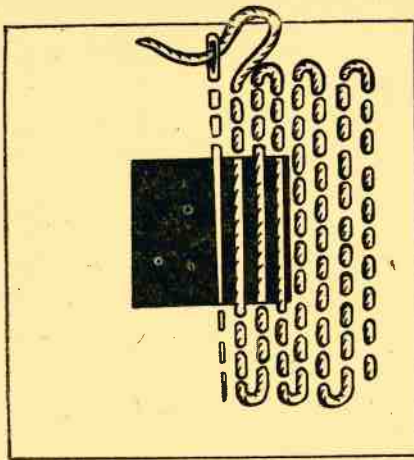
Adyti lengviau, pasidėjus medžiagą ant plokščio adymo «grybo».

**Kojinių adymas.** Adoma aukščiau aprašytu dvinytišku adymu. Šiuo būdu adant, nebūtina skylę padaryti keturkampe, užtenka tik jos kraštus aplyginti.

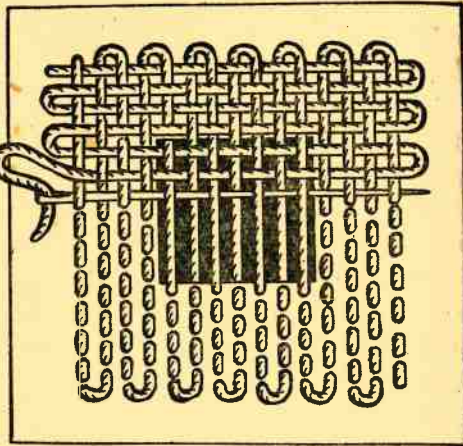
Storesnes kojines galima gražiau suadyti ne dvinytišku, bet kiek sudėtingesniu adymu — akutėmis. Čia jau skylę būtinai reikia padaryti keturkampe, atsargiai aštriomis žirklutėmis iškerpant sudėvėtą vietą iki visai sveiko mezginio. Tai padarius, iš skylės pakraščiuose esančių akučių adata ištraukiami po kirpimo likę siūlų galiukai, o suplyšusi kojinės vieta būtinai lengvai ištempinama ant adymo «grybo». Tada iš kiekvienos akies, pradedant nuo kairiojo krašto, nutiesiama po du siūlus į kitame skylės gale esančias akis (žr. 61 pav.). Taip apmetami metmenys. Jie neturi būti nei per laisvi, nei per daug įtempti. Skylė galutinai už-



58 pav. Kampinio įplyšimo adymas

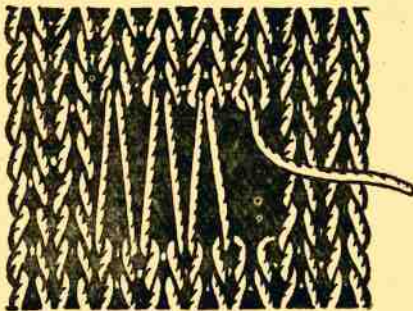


59 pav. Dvinytiško adymo metmenų nutiesimas

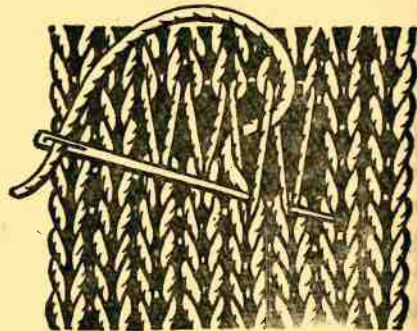


60 pav. Dvinytiškas adymas

adoma taip: adata paskutinėje, kairiajame krašte esančioje, akutėje iš blogosios pusės per ištemptų siūlų vidurį ištraukiama į gerąją pusę, adymo siūlu iš blogosios pusės apjuosiami abu iš šios akies einantieji ištempti metmenų siūlai ir iš gerosios pusės per šių dviejų siūlų tarpą adata duriama į blogąją pusę. Ištraukę visą siūlą, gauname mezginio akutę (žr. 62 pav.). Toliau adata iš blogosios pusės duriama į gerąją pusę sekančioje akyje ir vėl viskas daroma taip, kaip buvo aprašyta su pirmąja akimi. Taip pritaikytais siūlais užadyta skylė esti visai nežymi.



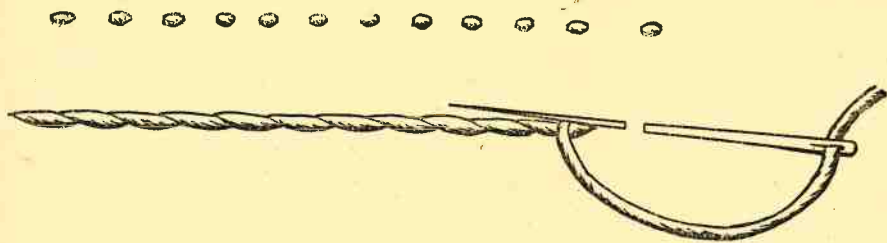
61 pav. Kilpelinio adymo metmenų nutiesimas



62 pav. Kilpelinis adymas

**Įmezgimas.** Rankomis mezgtas kojines labai gražiai galima pataisyti, suplyšusias vietas iš naujo įmezgant ar primezgant, pavyzdžiui, kojinės kulną, rankovės alkūnes ar kitas vietas.

Alkūnė įmezgama taip. Suplyšusi vieta gražiai iškerpama kvadratu ar stačiakampiu, ir iš akučių adata ištraukiami po kirpimo likę siūlų galiukai. Tada viršutiniame skylės krašte esančios akys surenkamos ant virbalo mezgimui, o apatiniame — kad nenubėgtų. Numezgus, kiek reikia, abiejų virbalų akutės sujungiamos adata — siūlu. Šonai, gražiai lygiai sudėti, iš blogosios pusės susiuvami dygsniu «už adatos». Įmezgta vieta iš blogosios pusės per drėgną skepetėlę išlyginama.

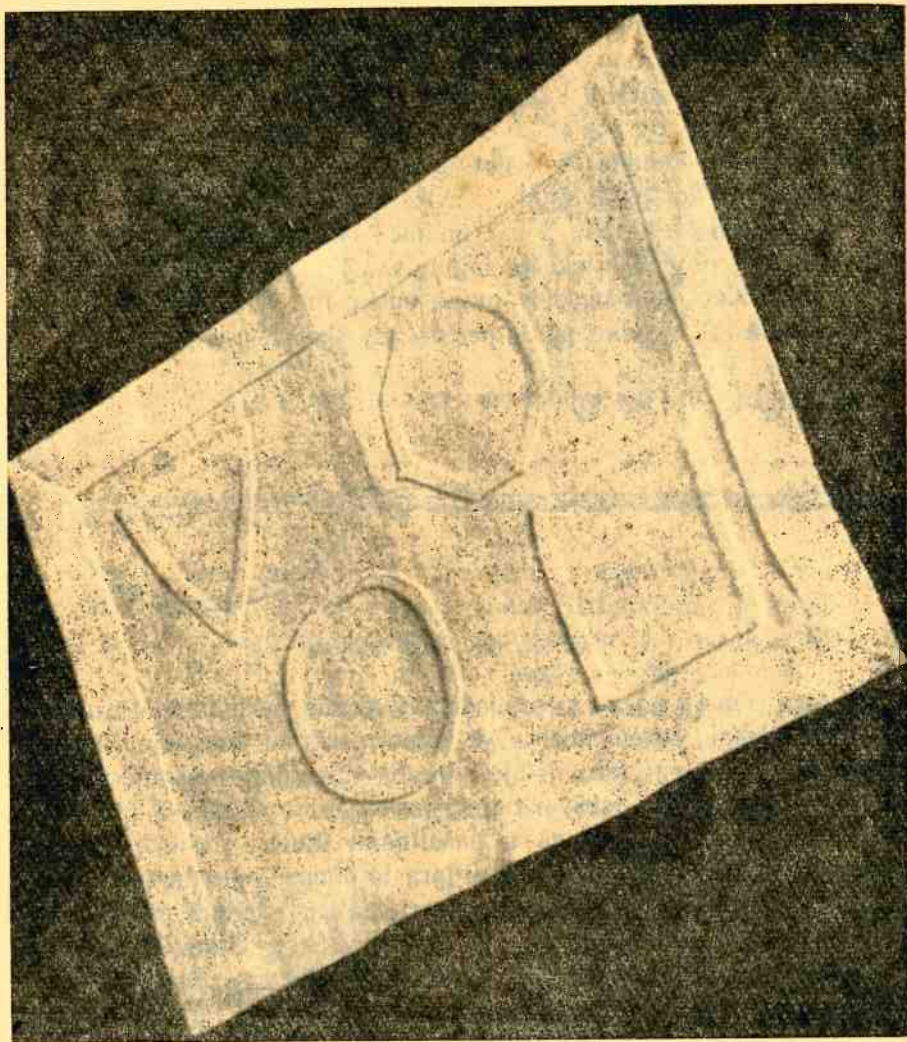


63 pav. Siūlė «už adatos»

**Kulno įmezgimas** pradedamas akučių surinkimu. Pirmiausia ant dviejų virbalų surenkamos akys kulno mezgimo pradžioje (tuoj nuo čiurnies). Paskui ant kitų dviejų virbalų surenkamos šoninės akutės, tai yra tos, kurios buvo įstrižai sumezgtos su kulno akimis. Tai padarius, iškerpamas susidėvėjęs kulnas ir pašalinami akutėse pasilikę siūlų galiukai. Įmezgimas pradedamas kulnui įprastu būdu. Paprastuoju mezgimu mezgamose eilėse paskutinė akis suneriama su gretima šonine akim. Grįžtant pirmoji akis nukeliama, o paskutinė su gretima šonine akim suneriama išvirkščiuoju mezgimu. Užbaigiant, viduryje adata tuo pačiu siūlu sujungiamos abiejų virbalų akutės.

**Lopymas.** Didesnes skylės, kurias sunku gražiai užadyti, reikia užlopyti. Ploną ar storą, lininį, medvilninį ar vilnonį drabužį lopant, skylėi reikia suteikti tam tikrą formą, priklausomai nuo jos dydžio, o audinio pluoštui parinkti atitinkamą lopymo būdą. Nuotraukoje (64 pav.) matome baltiniams pritaikytu lopymo būdu mašina užlopytus įvairių formų lopus.





64 pav. Įvairių formų lopų pavyzdžiai

Baltinių lopymas. Baltiniams lopyti paimamas žymiai didesnis lopas, kad visiškai uždengtų skylę ir dar dalį sveiko audinio. Lopoma taip. Pirmiausia iškerpamas reikiamo dydžio kvadratinis lopas, aplen-



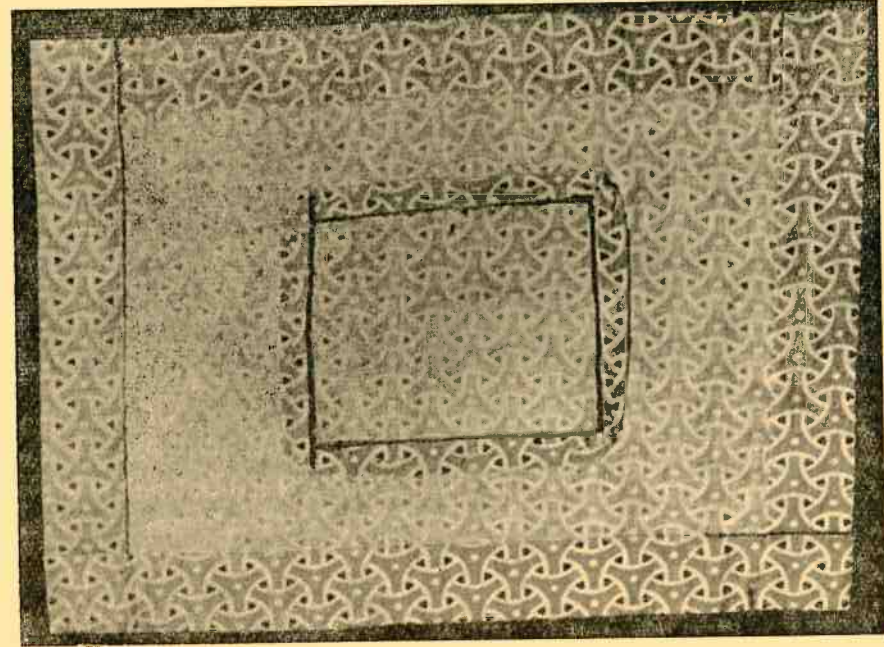
kiami maždaug 1 centimetro dydžio jo pakraščiai, tada lopas siūlo tiesumu dedamas ant skylės gerojoje audinio pusėje. Lopas prisiuvas prie pat krašto mažu dygsneliu paslėptąja siūle. Kiekvienas kampas 2—3 dygsniais sutvirtinamas. Tada lopomoji vieta apverčiama, ir suplyšimas, paliekant nuo lopo siūlės pusės centimetro pločio kraštus, lygiai iškerpamas. Senos medžiagos kampai įstrižai įkerpami. Užlenkiama paliktu 1 centimetro pločio lopo kraštu, gerai įtempiant, ir pridaigstoma paslėptu apatiniu dygsniu.

Tai lengviausias ir paprasčiausias lopymo būdas.

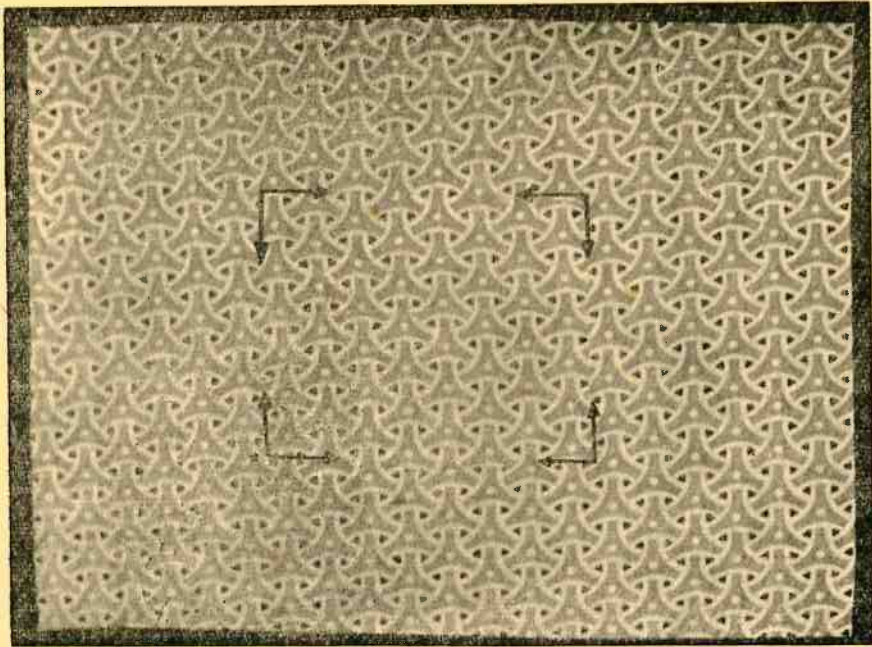
Plonų margų medžiagų lopymas (suknelių, vyriškų marškinių ir t. t.). Čia reikia labai gerai priderinti lopo ir lopomos medžiagos raštą, pasirinkti bei pritaikyti tinkamą lopo formą. Lopoma taip. Skylės kraštai aplyginami. Lopas padaromas 1 centimetru didesnis už skylę ir įdedamas taip, kad, suėmus lopo ir skylės kraštus, geroji pusė būtų prigludusi prie gerosios. Tada pusės centimetro skylės ir lopo kraštai atlenkiama, skylės kampuose padaromos pusės centimetro ilgio įpiovos, siūlės lygiai sudaigstomos ir susiuvas siūle «už adatos» arba mašina. Sulopius, siūlės išplečiamos ir sulopyta vieta iš blogosios pusės išlyginama. 65, 66 pav. parodyta šiuo lopymo būdu įdėtas lopas iš blogosios ir gerosios pusės.

Storesnę margą medžiagą lopant, reikia sutaikyti medžiagos raštą su lopo raštu. Skylės kraštai aplyginami, ir iš blogosios pusės uždedamas lopas, maždaug pusantro centimetro didesnis už skylę. Pridaigstoma paprasčiausiu viršutiniu dygsniu, kad lopas laikytųsi. Tada atverčiama geroji pusė, ir skylės kraštai, lygiai užlenkti lopo link, pridaigstomi paslėptąja siūle: adata durinama po užlenktu lopomosios medžiagos kraščiu per du tris siūlus ir ištraukiama iš po kraščiuo prie pat medžiagos, užkabinant vieną jos siulą. Tada adata vėl kišama po krašteliu ties ta pačia vieta, kur buvo ištraukta, ir per du tris siūlus vėl slepiama po lopo krašteliu. Taip gaunama lopymo geroji pusė. Dabar vėl atverčiama blogoji pusė, tik čia lopo kraštas jau ne užlenkiamas (būtų per stora), o prisiuvas pintine siūle.

67 paveiksle parodytas lopas, susiūtas iš dviejų dalių (kai nėra tinkamo vieno gabalo), ir jo audinio kryptis ne ta pati, kaip lopomojo audinio kryptis. Jis daug ryškiau matomas, negu 68 paveiksle parodytas lopas, kur kraštas įlopytas tuo pačiu būdu, bet lopo audinio kryptis



65 pav. Užlėpyta marga medžiaga (iš blogosios pusės)

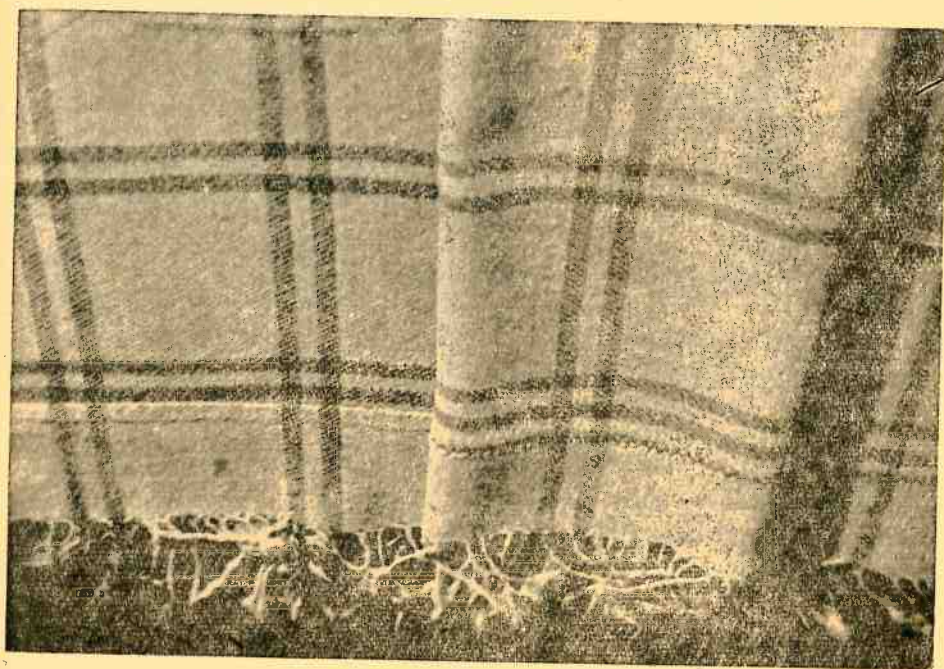


66 pav. Užlėpyta marga medžiaga (iš gerosios pusės)





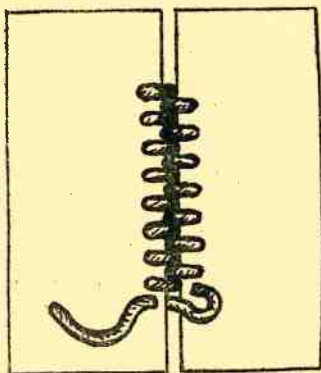
67 pav. Storesnės margos medžiagos lopymas



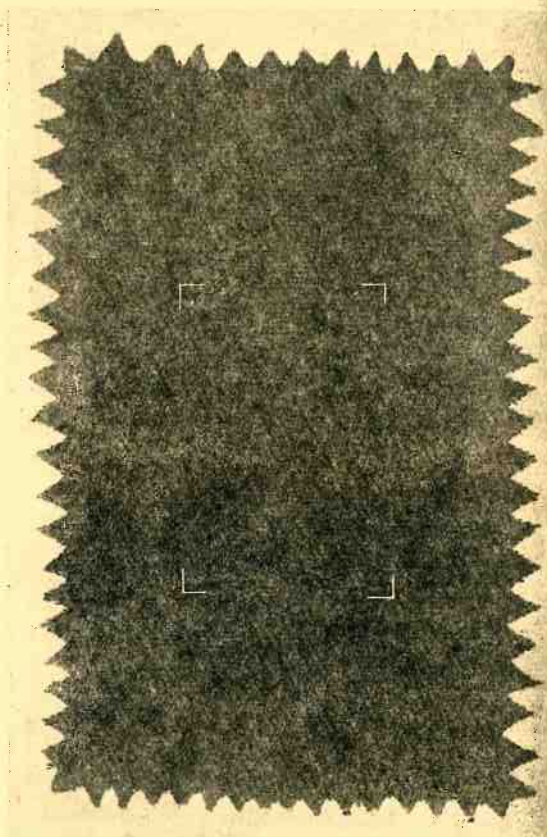
68 pav. Margos medžiagos lopymas, pritaikius audinio kryptį

pritaikyta lopomojo audinio krypties. Čia tiek blogojoje, tiek ir gerojoje pusėje įlopymas vos matyti.

Storos vilnonės medžiagos lopymas. Pirmiausia reikia surasti lopą ir jį taip pritaikyti, kad tiek lopo, tiek lopomosios medžiagos audinys būtų vienos krypties. Tada sutrinkamas lopo ir skylės dydis. Svarbu, kad lopus nebūtų nei per didelis, nei per mažas, bet visai atitiktų esamą skylę. Lopus dedamas į skylę iš blogosios pusės, po apačia pakišama storesnio popieriaus (maždaug 5 centimetrais didesnis gabalas už medžiagoje



69 pav. Daigstomoji kraštų sujungimo siūlė



70 pav. Daigstomąja kraštų sujungimo siūle prisiūtas lopus

esančią skylę) ir prie jo pridaigstomi lopo ir skylės kraštai, kad nenuištų ir juos būtų galima lygiai sujungti. Lopoma siūle, kuria sujungiami kraštai (69 pav.). Vienas dygsnis daromas audinio krašte, kitas — lopo krašte. Tarp dviejų dygsnių kairėje ir dešinėje paliekamas

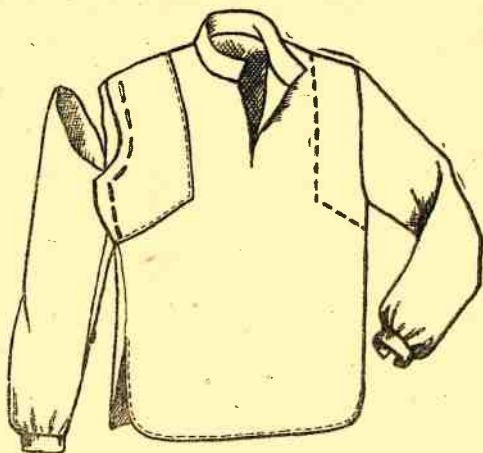


dviejų siūlų tarpas. Taip siu-  
vamas siūlas susikryžiuoja tarp  
abiejų audinio kraštų. Šiuo bū-  
du lopant, suglaudžiamas lo-  
pomosios medžiagos kraštas su  
lopo kraštu. Dygnis gerojoje  
pusėje neišduriamas iki medžia-  
gos viršaus, jis turi likti nemato-  
mas medžiagos viduryje. Adata  
iki viršaus išduriama tik blogo-  
joje pusėje. Taip prisiūtas lopus  
bus nematomas (70 pav.).

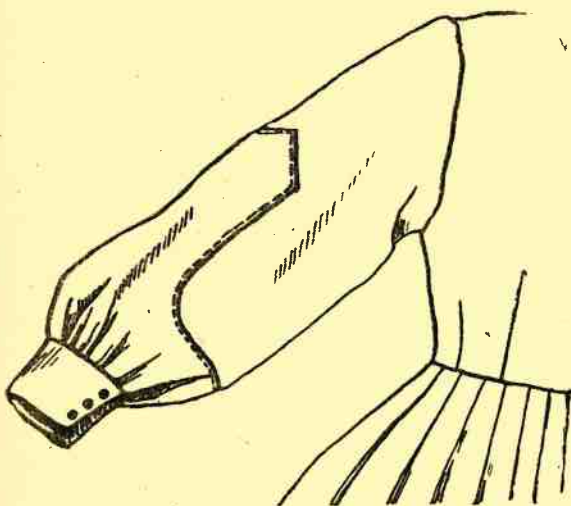
Lopymui siūlą reikia vartoti  
minkštą, nestorą, pritaikytos  
spalvos, geriausiai išardytą iš  
to paties drabužio laisvos siūlės. Nedidelį lopa vietoj siūlo galima pri-  
daigstyti plauku.

Greičiau susidėvinčias drabužių dalis: rankovių alkūnes, pažastis  
reikia taip sulopyti, kad jos būtų kuo patvaresnės. Daugiausia lopus pri-  
siuvas dekoratyvine siū-  
le arba (tai dažniausiai ir  
daroma) mašina ant vir-  
šaus, nepašalinant apačioje  
senos medžiagos. Žinoma,  
čia taip pat tenka parinkti  
tam tikrą lopo formą (71  
ir 72 pav.).

Lopant pirmuoju atveju  
pažastį, nuardoma priekinė  
rankovės dalis, uždedamas  
lopus tokios formos, kaip  
parodyta 71 paveiksle  
(svarbu, kad abiejose dra-  
bužio pusėse jis būtų vie-  
nodas), ir mašina ar de-  
koratyviniu dygniu prisiu-



71 pav. Pažasties sulopymas



72 pav. Sulopyta alkūnė

vamas. Tada rankovė gražiai įstatoma, kaip ir anksčiau buvo įstatyta, ir prisiuvama.

Lopant rankovės alkūnę, nuardomas rankogalis ir iki pusės išardoma vidinė rankovės siūlė. Tada išlyginama, uždedamas ant viršaus lopus, kaip matyti 72 paveiksle. Senoji medžiaga neiškerpama, tik aplyginami skylės krašteliai ir pridaigstoma nematomu dygsniu. Taip rankovė sulopoma ir kartu pailginama.

**Priešlaikinis (profilaktinis) lopymas.** Prisieina sulopyti dar sveiką drabužį, ypač vaikų, norint sustiprinti greičiausiai susidėvinčias vietas. Rankovių alkūnių, trenirų kelių vietose iš blogosios pusės pridaigstomi nemaži pailgi gabalai, kurie iš gerosios turi būti visai nematomi.

## DAŽYMAS

Dažnai šeimininkei prisieina namuose ar tai medžiagą, ar siūlus nuvažyti bei pervažyti. Dažoma kiekvienai medžiagai pritaikytais dažais. Senovėje, iki žmonės išmok gaminti dirbtinius dažus, augaliniai dažai, išskyrus keletą gyvulinės kilmės, buvo vienintelė dažymo medžiaga.

Geriausiai dažo fabrikai ir gamyklos, nes turi tam tikslui pritaikytus specialius įrengimus, tačiau neretai su šiuo darbu tenka susidurti ir namuose.

### DAŽYMO PRIEMONĖS

Dažymui reikia turėti indą ir kitų reikmenų: lazdu, koštuvą, svastyklę, menzūrėlę, termometrą.

Indas dažymui turi nemažos reikšmės, nes nuo jo medžiagos dažnai priklauso spalva. Ypač tai svarbu dažant augaliniais dažais. Pavyzdžiui, jei dažymui bus naudojami tie patys augalai, jų imama tiek pat ir darbas atliekamas vienodai, bet skirtingos medžiagos induose, spalvą gausime kitokią. Mat, augale esančios rūgštys paveikia indo metalą, ir dėl to gaunamas kitoks atspalvis.

Dažymui reikėtų turėti atskirą indą.

Emaliuoti indai, kol sveiki, yra tinkami vartoti. Tačiau emalis nėra patvarus, greit atsiranda įskilimų, į kuriuos įsiskverbia dažai, ir sugadintų vietų geležis veikia spalvą.

**Aliumininiuose induose** tinka dažyti visomis spalvomis, ypač šviesiomis, nes aliuminis nedaro įtakos spalvai arba ją truputį pašviesina, pagyvina.

**Nealavuoti vario indai.** Nevartojant stiprių rūgščių, šiuos indus galima laikyti tinkamiausiais. Varis daugumai spalvų suteikia malonų švelnumą. Geltona spalva įgauna žalsvą atspalvį.

**Alavuoti vario indai.** Alavas šviesina spalvas, didina dažomos medžiagos blizgėjimą.

**Geležiniai indai** tinka dažyti tamsiomis spalvomis, jei nevartojama azoto arba sieros rūgštis. Kiekvieną spalvą geležis veikia tamsinančiai. Juose dažoma medžiaga įgauna pilkšvą atspalvį.

Dažymo indas turi būti pakankamai didelis, kad medžiaga nebūtų suspausta, nes suspaustos jos negalima lygiai nudažyti. Indas turi būti geriau platus, negu gilus, nes tada medžiagą lengviau vartyti, judinti. Visi dažymo indai turi būti uždengiami dangčiais.

Prieš dažymą indą būtinai reikia švariai išvalyti, jei prirūdijęs — iššveisti. To nepadarius, medžiagos negalėsime gerai nudažyti.

**Lazdų** reikia dažomajai medžiagai pajudinti, apversti, išimti ir dažant bei džiovinant sruogoms pakabinti. Geriausia tinka nuluptų lazdyno kamienų plokščios ar apvalios apie 3 centimetrų storio lazdos.

**Koštovo** arba gabalo medžiagos reikia dažų skysčiui perkošti, svastyklių — dažomajai medžiagai, dažams ir chemikalams atsverti, **menzūrėlės** su centimetriniu padalijimu — rūgštims ir tirpalams išmatuoti. Jos nesant galima panaudoti buteliuką, kuriame yra pažymėtas tūris (pavyzdžiui, acto esencijos buteliuką).

**Termometras** pageidaujama turėti plovimo, beicavimo ir dažymo skysčių temperatūrai išmatuoti.

**Chemikalai.** Paruošiant dažomąją medžiagą ir dažymo metu naudojami įvairūs priedai — chemikalai. Tai įvairios rūgštys (sieros, acto, skruzdžių, rūgštynių), druskos (glauberio, valgomoji, alūnas, geležies sulfatas — žaliasis akmenėlis, vario sulfatas — mėlynasis akmenėlis, kalio bichromatas) ir šarmai (amoniakas, natrio šarmas — muilo akmuo, skalbiamoji soda). Dauguma dažų medžiagą galima nudažyti tik pridėjus atitinkamų priedų.

Visi chemikalai turi būti laikomi sandariuose stikliniuose induose, vėsioje, sausoje ir tamsioje vietoje.

**Vanduo.** Dažymui vandens sunaudojama labai daug ir jis turi čia nemažą įtaką.

Vandenyje yra įvairių priemaišų: mechaninių — netirpstančių nešvarumų, kurie lengvai pašalinami košiant, ir daugiau ar mažiau ištirpusių druskų. Iš jų svarbiausios yra sulfatai ir karbonatai. Šitos priemaišos gali nepalankiai paveikti dažymą. Pavyzdžiui, geležies turintis vanduo netinka dažymui, nes pakeičia spalvą, o turintis kalcio ir magnio druskų yra kietas. Jo kietumas esti laikinas ir pastovus. Laikiniai kietą vandenį galima suminkštinti virinant, o pastoviai kietą — pridėjus skalbiamosios sodos. Kietame vandenyje muilas blogai putoja, vietoj putų pasirodo kalkių muilo drumzlės.

Minkščiausias yra lietaus ir sniego vanduo. Taip pat minkštas yra upių, ežerų vanduo. Šulinių ir šaltinių vanduo daugiausia kietas. Jei nėra pakankamai lietaus vandens, dažymui galima naudoti upės, kūdros arba ežero vandenį, nes jis taip pat esti gana minkštas. Durpynų ir toks vanduo, kurio paviršiuje susidaro blizganti plėvelė, netinka dažymui, nes turi geležies.

Kietame vandenyje sunkiau arba visai netirpsta dažai, esti daug nuosėdų. Pluoštas tokia vandenyje gerai nenusidažo ar nusidažo nelygiai.

## DAŽAI

Dažai esti natūralūs ir dirbtiniai. Iš natūralių gyvuliniai ir mineraliniai dažai dabar jau nebeteko savo reikšmės, o augaliniai gaunami iš žiedų, lapų, įvairių žolių, žievių ir šaknų.

Dirbtiniai dažai pasižymi dideliu spalvų ir atspalvių įvairumu. Pagal naudojimo būdą ir dažomasias savybes dažai skirstomi į keletą grupių: tiesioginius, rūgščiuosius, kandikinius-beicinius, šarminius, sierinius, kubinius, šaltuosius. Vieni dažai tinka tik augalinių pluoštų dažymui, kiti — tik gyvulinių, o yra ir tokių, kuriais galima nudažyti vienus ir kitus.

Dažant namuose ne visų rūšių dažus galima panaudoti. Iš minėtų dažų šiam reikalui tinka tiesioginiai ir rūgštieji, nes jais dažyti yra paprasta ir lengva.

**Tiesioginiai dažai.** Tiesioginiai dažai tinka augalinių ir gyvulinių pluoštų dažymui. Daugiausia jie nudažo vienu kartu augalinius ir gy-



vulinius pluoštus, todėl ir naudojami pusvilnioniams ir pusšilkiniais audiniams dažyti. Kai kurie šios rūšies dažai dažo tik augalinius pluoštus. Gyvuliniai pluoštai dažomi neutraliame arba silpnai rūgščiame skystyje, o augaliniai — neutraliame arba silpnai šarminiame. Dažant tiesioginiais dažais, kad jie geriau nudažytų, į katilą dedama valgomosios arba glauberio druskos.

**Rūgštieji dažai.** Dauguma šios grupės dažų gyvulinius pluoštus, vilną ir natūralų šilką dažo rūgščiame tirpale, tačiau, dažant šilką, neretai naudojamas neutralus arba silpnai šarminis skystis. Kad dažai geriau prisitvirtintų prie pluošto, reikia į skystį pridėti rūgšties ir dažyti virimo arba jai artimoje temperatūroje. Kadangi aukštoje temperatūroje rūgštūs dažai greit pereina ant pluošto ir nudažo nelygiai, tai, norint sulėtinti dažų prikibimą ir gauti lygią spalvą, į katilą pridedama glauberio arba valgomosios druskos. Rūgštūs dažai gyvulinį pluoštą nudažo aiškia ir gyva spalva, o augalinio pluošto visai nedažo.

**Augaliniai dažai.** Namų sąlygomis sėkmingai galima panaudoti augalinius dažus. Jais nudažytų medžiagų spalvos pasižymi dideliu patvarumu, tonų švelnumu ir atspalvių įvairumu.

Nors visuose augaluose yra kiek nors dažomųjų medžiagų, bet ne kiekvienas jų turi tiek, kad galėtų būti pavadintas dažomuoju augalu. Prie dažomųjų augalų skiriami: juodalksnis, beržas, arkliarūgštė, snaputis, lipikas, bobramunė, viržiai, ožkabarzdis, bitkrėslė, laiškėnis, morka (lapai), svogūnai (lukštai) ir daugelis kitų. Vieni augalų dažančiomis savybėmis pasižymi šaknys, kitų — žievė, trečių — lapai. Pavyzdžiui, lipiko šaknys dažo gražia rausva spalva, arkliarūgštės — ruda, juoda; alksnio, juodalksnio, ąžuolo žievė, priklausomai nuo panaudotų priedų, dažo ruda, juoda, pilka spalva; beržo, ąžuolo, morkų lapai nudažo gelsva, geltona, oranžine, žalia spalva. Yra ir tokių augalų, kurie visi tinka dažymui, pavyzdžiui, arkliarūgštė, bobramunė, asiūkliai, viržiai.

Nors augaliniai dažai ir yra puiki dažomoji medžiaga, tačiau turi ir kai kurių minusų. Pirmoji blogybė yra ta, kad iš augalų negaunama visų spalvų, be to, šie dažai ne visus pluoštus gerai nudažo. Geriausiai jie tinka vilnai, o liną ir medvilnę gerai dažo tik nedaugelis augalų.

**Augalų rinkimo laikas.** Kai kuriuos augalus, pavyzdžiui, kerpes, galima rinkti ištisus metus, o kitus — tik tam tikru laiku, kai jie daugiausia turi dažų. Augalai renkami subrendę, ne per jauni. Reikia žiūrėti, kad

jie nebūtų nušalę, nudžiūvę, nes tokių augalų nei šaknyse, nei žievėje dažų jau nebėra. Jie renkami tada, kai esti geriausiai išsivystę ir sultingiausi. Visi augalai ir jų dalys renkama kitu laiku.

Pavyzdžiui, žievės renkamos pavasarį, kai medyje yra daugiausia sulčių ir žievė nuo kamieno lengvai atsiskiria. Medžiai turi būti mažiau siai trejų metų amžiaus, tačiau ne per seni, neapaugę samanomis ir kerpėmis, nes tada žievėje yra mažiau dažomųjų medžiagų. Geriausiai šiam reikalui tinka jaunų medžių žievės, kurios tik yra pradėjusios raukšlėtis.

Lapai ir žolės tinkamiausi dažymui visiškai išsivystę, surinkti vasaros viduryje ir pabaigoje. Daugiau dažų turi lapai, augantieji iš pietų pusės, saulėtos, o ne pavėsingos vietos. Dažymui tinka beržų, ąžuolų, alksnių, šilkmedžių ir kiti lapai.

Zolės prieš pat žydėjimą arba žydėjimo metu turi didžiausią dažomąją galią. Jas reikia rinkti prieš vaisių užsimezgimą. Tačiau viržiai, rūgštyinės, arkliuogės, rasakila, builis gerai dažo visą vasarą, iki būna žali.

Dažant tais pačiais augalais, bet nevienodai paruoštais, gaunami skirtingi atspalviai. Šurinktų pavasarį augalų esti šviesesnė ir silpnesnė spalva, vasarą — tamsesnė ir ryškesnė, daugiau į rudenį ne tokia ryški. Dažant džiovintais augalais, spalva esti stipresnė ir kiek tamsesnė, o žaliais — aiškesnė ir šviesesnė. Žalių augalų reikia imti daugiau, negu džiovintų.

Šaknys vienu augalų renkamos pavasarį, pavyzdžiui, plautės, kitų vasarą — arkliarūgštės, o trečių rudenį — miškinės sidabražolės. Lipiko šaknys dažo visą laiką. Dažymui galima naudoti žalias ir džiovintas šaknis.

Uogos ir sėklos. Sėklos dažymui tinka visiškai subrendusios. Arkliarūgštės, juodalksnių sėklos, eglės kankorėžiai, kaštonai dažo pilka, juoda, ruda spalva. Dažymui gali būti naudojamos ir įvairios uogos: šaltekšnio, mėlynių ir kt. Jomis galima nudažyti melsvai pilka ir rausva spalva, tik ji esti nepatvari, nuo saulės greit blunka.

Kerpės. Visų rūšių kerpės beveik per ištisus metus gali būti naudojamos dažymui. Nuo žievės lengviausiai atskiriamos esant drėgnam orui. Dažo pilkai žalsva, švelnia spalva.

Augalų džiovinimas ir laikymas. Dažymui galima naudoti žalius ir džiovintus augalus. Šiam reikalui skirti žali augalai turi būti nesuvytę.

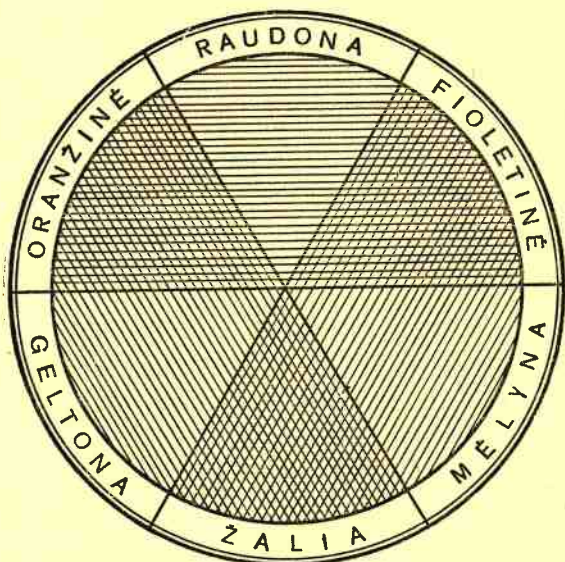
Jei jų negalima tuoj sunaudoti, tai reikia laikyti vėsioje nesaulėtoje vietoje, apdengtus drėgna žole arba įstatyti į vandenį. Taip laikant reikia žiūrėti, kad jie nebūtų suspausti, nes gali paruduoti ir tuo būdu netekti dažomosios galios.

Vėlesniam naudojimui skirtus augalus reikia greit ir gerai vėdinamoje vietoje sudžiovinti (tik jokia būdu ne krosnyje ar prieš saulę) ir paskui laikyti sausoje vietoje.

### DAŽŲ MAISYMAS

Norint gauti norimą spalvą, dažnai tenka dvi ar net keletą spalvų sumaišyti.

Pagrindinės spalvos yra mėlyna, geltona, raudona. Visos kitos gaunamos jas sumaišius. Pavyzdžiui, sumaišius gretimas pagrindines spal-



73 pav. Pagrindinių ir antrinių spalvų ratas

vas, gaunamos antrinės — tarpinės: raudona su geltona duoda oranžinę, geltona su mėlyna — žalią, mėlyna su raudona violetinę. Atspalvis priklauso nuo to, kiek kurios spalvos yra paimta. Prie antrinės spalvos pridėję kurią nors iš pirminių, gausime visai naują spalvą.

Maišant dažus, reikia atsiminti, kad galima maišyti tik tokius, kurie vienodai reaguoja į pluoštą. Todėl dažniausiai naudojami vienos grupės dažai.

### PLUOSTAI IR JŲ PARUOŠIMAS DAŽYMOI

Pluoštai skirstomi į natūralius ir dirbtinius. Natūralūs esti augaliniai pluoštai, pavyzdžiui, medvilnė, linai, kanapės, ir gyvuliniai — vilna bei šilkas. Iš dirbtinių pluoštų daugiausia paplitęs įvairus šilkas, o paskutiniu metu plačiai pradėta gaminti nauji sintetiniai pluoštai — kapronas, silonas, chlorinas.

Dažant atliekami šie darbai: dažomosios medžiagos paruošimas, dažymas, plovimas ir džiovinimas.

Norimas nudažyti medžiagas reikia atitinkamai paruošti — pirmiausia gerai išplauti visokius nešvarumus ir riebalus, nes tik švarus pluoštas gerai prisitraukia dažomojo skysčio ir lygiai nusidažo.

**Vilnų paruošimas dažymui.** Dažymo kokybei didelę reikšmę turi vilnų rūšis, kadangi skirtingų rūšių vilnos nusidažo nevienodai. Pavyzdžiui, švelni, plona vilna dažus pritraukia geriau, negu kieta, stora. Todėl prieš dažant svarbu vilnas tinkamai surūšiuoti arba prieš karšiant jas gerai išmaišyti, kad visos būtų vienodos.

Norint gauti gražią lygią spalvą, vilną prieš dažymą būtinai reikia labai gerai išplauti, nes būdama riebi ji nusidažo neryškiai, be to, nusidažo riebalai, o ne pats pluoštas. Taip nudažyta vilna visą laiką tepa. Vilnas plauti būtinai reikia minkštame vandenyje. Tokio neturint natūralaus, tenka jį dirbtinai chemikalais suminkštinti. Skalbiamoji soda naudojama plaunant labai nešvarias ir prastesnės rūšies vilnas ir tik tuo atveju, kai trūksta kitų priemonių, nes su ja išplautos vilnos netenka blizgėjimo ir pasidaro šiurkščios. Geriau vartoti boraksą arba amoniaką.

Plaunant vilną reikia atsiminti, kad kalkių muilas, šarmai ir karštis yra jos dideli priešai.

Kalkių muilas susidaro, kai plaunama kietu, turinčiu kalkių vandeniu su paprastu muilu. Kalkių muilas neleidžia dažams prieiti prie pluošto, todėl muiluotos vietos lieka šviesesnės arba ir visai nenusidažo.

Augalinius ir gyvulinius pluoštus rūgštys ir šarmai veikia skirtingai. Augaliniai pluoštai nejautrūs šarmams ir labai jautrūs rūgštims. Stipresnės jų, pavyzdžiui, sieros ar druskos rūgštys suardo pluoštą, tačiau



acto rūgštis net ir šildant nekenkia pluoštui. Vilna, priešingai, rūgštį pakėčia lengvai, o šarmams labai jautri (stipresni šarmai ją net visai ištirpdo). Amoniakas vilnai beveik nedaro jokios įtakos.

Vilnos nepakelia karščio, labiausiai sauso. Sausai pakaitintos jos pasidaro trapios.

Neverptų vilnų plovimas. Prieš plovimą iš vilnos reikia pašalinti didesnius nešvarumus, o susivėlusius pluoštus išpurenti. Plovimas pradedamas mirkymu. Mirkymui 1 kilogramui vilnų imama 30—40 litrų šilto (40°) vandens ir kiekvienam litrui vandens, neturint borakso ar amoniako, imama 1—2 gramai skalbiamosios sodos. Neturint sodos galima panaudoti pelenų šarmą. Mirkoma vilna palaikoma vandenyje 20—30 minučių, o paskui atsargiai, kad nesusiveltų, pajudinama. Išimta iš vandens ji paliekama nulašėti, paskui gerai nuspaudžiama.

Vilnos plaunamos šiltame, apie 40 laipsnių temperatūros, vandenyje (tokio šiltumo vandenyje galima laikyti ranką).

Prieš plovimą kietam vandeniui suminkštinti imama skalbiamosios sodos (1 litrui — 1—2 gramai). Jos įpylus ir keletą minučių palaukus, dedama vienam litrui vandens 3 gramai muilo. Soda ir muilas ištirpinama ir pilama į pašildytą vandenį per audeklą ar tankų sietą, kad nepatektų neištirpę gabaliukai, kurie prikibę prie pluošto paskui sunkiai išsiplauna. Sudėtos į paruoštą tirpalą vilnos atsargiai pajudinamos, pavartomos, o išimtos nuspaudžiamos. Jei jos yra nešvarios, plaunamos dar viename vandenyje. Skalavimo priemonių dedama pagal vilnų švarumą: nešvarioms daugiau, švaresnėms mažiau.

Švariai išplautos vilnos perplaunamos — pašalinami visi muilo ir šarmo likučiai. Plaunama keliuose vandenyse. Išimtos iš vieno vandens, jos smarkiai išspaudžiamos, kad liktų kuo mažiau nešvarumų, ir tik paskui dedamos į kitą vandenį. Niekada negalima vilnų trinti ar gręžti, nes nuo to jos susivelia.

Jei išplautų vilnų tuojau nedažoma, tai jos išdžiovinamos. Svarbu, kad vilnos greit, bet ne per karštoje temperatūroje išdžiūtų. Todėl jos džiovinamos ne aukštesnėje kaip 70 laipsnių temperatūroje, nes kitaip gali pasidaryti kietos, trapios, įgauti geltoną spalvą.

Vilnonių verpalų plovimas. Geriau verpiasi riebaluotos vilnos, todėl prieš dažant jas reikia išplauti. Kad plaunant ir dažant

siūlai neišsidraikytų, sruogos dviejose vietose palaidai (jokiu būdu ne suspaustai) perrišamos.

Mirkymui ir plovimui vanduo paruošiamas, kaip ir neverptoms vilnoms. Labai ploniems siūlams vanduo imamas truputį vėsesnis, o sodos ir muilo dedama mažiau.

Geriau vilnai mirkyti bei plauti skirtą vandenį suminkštinti amoniaku ar boraksu. Vienam litrui vandens imama 5 arbatiniai šaukšteliai 5% stiprumo amoniako arba 3—4 gramai borakso. Neturint nei amoniako, nei borakso, vienam kibirui (10 litrų) vandens suminkštinti galima imti 1—2 šaukštus skalbiamosios sodos.

Minkštinimo priemonių nereikia dėti nei per daug, nes kietėja vilna, nei per mažai. Jų reikia pilti tiek, kad paskui muilas gerai putotų. Vilnoms plauti ypač gerai tinka milteliai «Naujienėlė». Jais galima plauti ir kietame vandenyje.

Jei išplauti siūlai tuojau nedažomi, tai sruogos džiovinamos ant lazdų, kad prie verpalų iš visų pusių prieitų oras. Kartkartėmis iš sruogos apačios vanduo nuspaudžiamas, ir apatinis galas atsukamas į viršų.

**Lininės medžiagos paruošimas dažymui.** Linų pluoštas dažosi sunkiau ir blogiau, negu medvilnė. Lininės medžiagos paruošimas dažymui priklauso nuo to, kaip bus dažoma — šviesia ar tamsia spalva.

**Siūlų plovimas.** Dažant tamsesnėmis spalvomis, lininiai siūlai gali būti mažiau balinami arba ir visai nebalinami. Prieš dažymą jie gerai išplaunami, kad pasišalintų visos nelanksčios, kljingos medžiagos ir siūlai pasidarytų minkšti. Tam jie pusę-vieną valandą šarme ant mažos ugnies pavirinami. Šarmas gali būti pelenų arba sodos (sodos 1 litrui vandens imama pusantro-pustrečio gramo, o pelenų šarmo stiprumas jaučiamas rankomis). Išvirinti siūlai gerai išskalaujami šiltame švariame vandenyje ir tik po to dažomi arba džiovinami.

**Siūlų ir audinių balinimas.** Jei norima lininius siūlus ir audinius nudažyti šviesiomis, ryškiomis, gražiomis spalvomis, juos reikia balinti. Balinti geriausia natūraliomis priemonėmis: virinant, tiesiant ar kabinant prieš saulę. Labai gera linines medžiagas virinti pelenų šarme. Apskritai šarmai ne tik balina, bet ir minkština medžiagas, o minkštos jos gražiau ir vienodžiau bąla. Tinkamiausi balinimui pelenai yra beržų, alksnių ir liepų, mažiau tinka epušių bei gluosnių ir visai netinka — lazdyno ir ievos. Nuo šiam reikalui paruoštų malkų reikia pašalinti žie-

ves, tada pelenai bus balti (mat, žievėje yra daug dažų). Šarme išvirinti siūlai ar audiniai gerai išplaunami švariame vandenyje, paskui audiniai patiesiami pievoje prieš saulę, o siūlai pakabinami ant tvorų ar lazdų. Geriausia jie būna sodų žydėjimo metu.

**Medvilninių audinių ir siūlų paruošimas dažymui.** Medvilniniai dirbiniai, be natūralių priemaišų: vaško, riebalų ir dažų, turi dar ir pašalinių, patekusių į pluoštą apdirbimo metu. Visas šias priemaišas prieš dažymą reikia pašalinti. Geriausia tai atliekama, minėtus dirbinius mirkant šarmuose, paskui plaunant ir virinant. Dažant tamsiomis spalvomis, užtenka medvilninius audinius bei siūlus išvirinti, imant 1 kilogramui medžiagos 20—30 gramų natrio šarmo (muilo akmens) arba 30—50 gramų skalbiamosios sodos.

Norint gauti švarius ir aiškius atspalvius, būtina dažomąją medžiagą balinti. Balinama silpnu chlorkalkių tirpalu. Išvirinta ir perplauta medžiaga sudedama į chlorkalkių tirpalą, 1—2 valandas palaikoma, paskui išimama ir labai gerai išskalaujama. Kad chlorkalkių visai neliktų, medžiagą gera apė 1 valandą palaikyti silpname bet kokios rūgšties skiedinyje ir paskui rūpestingai išplauti.

**Šilko paruošimas dažymui.** Šilkas esti natūralus ir dirbtinis. Natūraliam šilkui silpnos rūgštys nedaro įtakos, o šarmai jį ištirpina greičiau, negu vilną, todėl čia reikia labai atsargiai naudoti ne tik šarmus, bet ir paprastą ūkišką muilą, nes jis visada turi laisvų šarmų.

Dirbtinis šilkas iš išorės yra panašus į natūralų, o savo sudėtimi artimas augaliniam pluoštui. Šlapias dirbtinis šilkas labai nestiprus, todėl jo nereikia trinti, tempti, ilgiau kaitinti aukštoje temperatūroje.

### KAIP REIKIA DAŽYTI

Dažymo metu dažai iš tirpalo pereina ant pluošto ir prisitvirtina prie jo. Augaliniai ir gyvuliniai pluoštai savo chemine sudėtimi skiriasi vieni nuo kitų ir todėl nevienodai dažosi. Pavyzdžiui, vilna ir natūralus šilkas dažosi labai gerai, o kiti pluoštai sunkiau arba tik atitinkamai paruošti.

**Dažų atskiedimas.** Dažus gerai atskiedus, spalva gaunama lygesnė ir patvaresnė. Jei dažai nepakankamai ištirpinami, didesnės jų dalelės



nusėda ant pluošto paviršiaus, paskui sunkiau nusiplauna, ir tokia medžiaga tepa.

Pirmiausia dažus teikia gerai ištrinti truputyje minkšto, šilto vandens, paskui įpilti daugiau vandens ir gerai išmaišyti. Į dažymui skirtą indą atskiestus dažus reikia pilti per tankų sietelį arba medžiagą, kad nepatektų neištirpusios dažų kruopelės. Labai gera atskiestus dažus 10—15 minučių pavirinti.

**Dažų tirpalo kiekis ir temperatūra.** Į indą reikia pripilti tiek skysčio, kad dažomoji medžiaga būtų nesuspausta, gerai apsemta ir lengvai apverčiama. Paprastai 1 kilogramui vilnos imama 25—40 litrų vandens, o linams ar medvilnei — mažiau. Taip pat neverptoms vilnoms reikia mažiau skysčio, siūlams daugiau, o medžiagai dar daugiau (ji tirpale turi būti visiškai laisva, nes kitaip suspaustos vietos nusidažys šviesiau).

Dažant mažame inde, nuvirusį skystį galima papildyti geriausia tokios pat temperatūros vandeniu. Prieš jį pilant, dažomąją medžiagą reikia išimti ir, tik skystį gerai išmaišius, sudėti atgal. To nepadarius medžiaga nusidažys dėmėmis.

Prieš dedant medžiagą, dažų tirpalas turi būti 40—50 laipsnių šilumo, nes aukštesnėje temperatūroje nusidažo daugiau tik medžiagos paviršius, be to, medžiaga išeina dėmėta.

**Dažymo būdai.** Dažomoji medžiaga dedama tiesiog į skystį arba, ypač ploni siūlai, užkabinama ant lazdų. Ant lazdų galima kabinti tik siūlus. Ant vienos lazdos kabinama tiek sruogų, kad jos būtų gerai viena nuo kitos atskirtos. Sudėjus taip paruoštus siūlus į katilą, viena ranka prilaikoma lazda, o antra greitai traukiamos sruogos, kad jos vienodai primirktų. Virinimo metu lėčiau sukama. Apsukimui naudojama lazdelė. Kartkartėmis lazda su kabančiomis sruogomis iškeliami, ir skystis pamaišomas.

Lengviau yra dažyti paprastai į skystį įdėtą medžiagą. Kad dažymas pasisektų, reikia,

1) kad inde būtų pakankamai skysčio, geriau truputį per daug, negu per mažai,

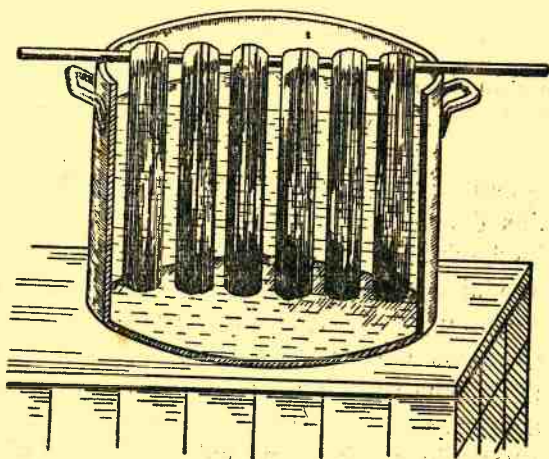
2) kad skystis, prieš dedant medžiagą, būtų pakankamai atvėsintas,

3) kad virimo temperatūra būtų pakelta pamažu.

Dedama į skystį medžiaga turi būti drėgna, neišgręžta, o tik nuspausta ir gerai išpurtyta, palaida.



Dažymo metu medžiaga 2—3 kartus atsargiai apverčiama, pajudinama. Ypač svarbu ją pajudinti dažymo pradžioje, kad nusidažytų vienoda spalva. Neverptas vilnas reikia judinti mažiau, kad nesusiveltų.



74 pav. Ant lazdelės pakabintos dažomos sruogos

**Virinimo laikas.** Sudėjus medžiagą, temperatūra pamažu keliama, iki skystis ima virti. Virinama pusę-dvi valandas. Dažyti reikia ant silpnos ugnies, skystis turi virti pamažu. Per ilgai virinti, ypač vilnas, nereikia, o norint gauti tamsesnę spalvą, galima dėti daugiau dažų. Jei atrodo, kad spalva bus per tamsi, dalį skysčio reikia nupilti ir pripilti švaraus vandens.

**Nudažytos medžiagos plovimas ir džiovinimas.** Nudažius, medžiagą galima palikti skystyje, iki ataušta, tik nuo to spalva pasidaro kiek tamsesnė. Tačiau, jei dažant buvo panaudotas geležies sulfatas, medžiagą reikia tuoj pat išimti, nes kitaip ji bus dėmėta. Išimtą vilną tuoj pat galima plauti tik šiltame vandenyje, nes staigus temperatūros pasikeitimai jai kenkia, arba geriau yra išėmus ją palikti, kol kiek pravės.

Išplautą nudažytą medžiagą reikia gerai nuspausti, išpurtyti ir greit džiovinti pavėsingoje, skersvėjuotoje vietoje arba vėdinamoje šiltoje patalpoje, tačiau niekada ne saulėje arba ant krosnies. Medvilnines ir lino medžiagas išplovus galima nugręžti — tuo pašalinama didelė dalis

vandens ir žymiai sutrumpinamas džiovimo laikas. Vilnos ir šilko gręžti negalima. Nudažytų medžiagų nereikia perdziovinti, geriausia jas lyginti dar kiek drėgnas. Siūlai džiovinami sukabinti ant karčių.

### DAŽYMO RECEPTAI

Priklausomai nuo dažų rūšies ir dažomosios medžiagos pluošto kilmės, naudojami įvairūs priedai, ir pats dažymas atliekamas nevienodai.

Kadangi dažymui namuose daugiausia galima pritaikyti rūgščiųsiuršius ir tiesioginius dažus, tai čia ir bus su jais supažindinama. Mūsų krautuvėse parduodami pakeliuose vadinamieji aniliniai dažai dažniausiai ir esti tiesioginiai ir rūgštūs. Ant pakelio visada yra nurodyta, kaip dažyti, kokius priedus naudoti. Tų nurodymų ir reikia tiksliai laikytis.

**Vilnos ir natūralaus šilko dažymas rūgščiaisiais dažais.** Rūgščiaisiais dažais vilna dažoma rūgščiaime, o kartais neutraliame tirpale. Naudojama sieros, acto arba skruzdžių rūgštis. Dažant gyvulinius pluoštus, geriau naudoti glauberio druską, o ne valgomąją, nes pirmoji nešiurkština vilnos.

Dažant rūgščiaisiais dažais, labai svarbu, kad būtų tinkama temperatūra. Norint gauti lygią spalvą, reikia kaitinti pamažu. Dažymui taip pat turi įtakos rūgštis ir druskos kiekis. Rūgštis pagreitina dažų prisitraukimą, o druskos jį sulėtina. Nei rūgščių, nei druskų negalima dėti per daug.

Norint nudažyti 1 kilogramą vilnos, dažų ir priedų reikia imti:

	šviesiai ir vidutinio šviesumo spalvai	tamsiai spalvai
Rūgščiųsiuršių dažų . . . . .	10— 30 gramų	30— 50 gramų <sup>1</sup>
Glauberio druskos . . . . .	100—150 gramų	50—100 gramų
arba valgomosios druskos . . . . .	50— 75 gramus	25— 50 gramų
Acto rūgšties (30%) . . . . .	10— 30 gramų	—
arba stiprios sieros rūgšties . . . . .	10— 20 gramų	20— 40 gramų

Dažai atskiedžiami minkštu vandeniu. Įpiltas į katilą reikiamas kiekis vandens suminkštinamas trupučiu rūgšties ir pašildomas iki 40—50 laips-

<sup>1</sup> Nubrauktas arbatinis šaukštelis dažų sveria 5 gramus.

nių. Kad ne taip greitai dažai prikibtų prie pluošto, į vandenį įpilama glauberio arba valgomosios druskos. Glauberio druskos imama dvigubai daugiau, negu valgomosios. Paskui supilami atskiesti perkošti dažai, viskas išmaišoma, ir dedama sudrėkinta medžiaga. Gerai sumirkusi medžiaga išimama, ir į tirpalą supilama rūgštis. Jei dažoma tamsiomis spalvomis, rūgštis supilama iš karto, o jei šviesiomis,— tai per du kartus (kiek laiko pavirinus, medžiaga išimama, pilama rūgštis, viskas gerai išmaišoma ir vėl sudedama medžiaga). Taip viską paruošus, pamažu keliama temperatūra, iki skystis ima virti. Virinama vieną-pusantros valandos. Jei prisieina rūgštį pilti per du kartus, tai, kad spalva būtų lygesnė, pirmą kartą supylus rūgštį ir sudėjus medžiagą, tirpalas 30—40 minučių pavirinamas, paskui iki 60—70 laipsnių atvėsinamas, išimama medžiaga, pilama likusioji rūgštis, viskas išmaišoma, dedama atgal medžiaga, ir vėl 30 minučių virinama. Rūgštūs dažai turi visiškai pereiti ant pluošto. Jeigu jie nepilnai pereina, į tirpalą reikia dar pridėti truputį rūgšties. Nudažyta medžiaga atšaldoma tirpale ir gerai išplaunama.

Rūgštieji dažai gerai dažo ir natūralų šilką. Dažų kiekis ir dažymas panašus kaip vilnos, tik dažoma žemesnėje (90—95 laipsnių, artimoje virimui) temperatūroje ir tirpale medžiaga laikoma trumpiau, nes šilkas lengviau ir greičiau nusidažo. Šilką po dažymo reikia gerai išplauti šiltu vandeniu ir perplauti silpnu acto skiediniu.

**Medvilnės ir lino dažymas tiesioginiais dažais.** Tiesioginiai dažai dėl nesudėtingo dažymo labai paplitę. Pluoštai, nudažyti šiais dažais, išlaiko savo natūralias savybes: stiprumą, minkštumą, lankstumą. Tačiau dauguma šių dažų nudažo šviesai ir plovimui neatspariomis spalvomis. Spalvos patvarumą galima padidinti, nudažytas medžiagas papildomai paveikiant vario sulfatu — mėlynuoju akmenėliu arba kalio bichromatu.

Tiesioginių dažų pluoštas iš skysčio visiškai neištraukia, todėl tamsių ir vidutinių spalvų tirpalus galima panaudoti sekančiam dažymui.

Norint nudažyti 1 kilogramą medvilninės ar lininės medžiagos, reikia imti dažų ir priedų:

	šviesiai spalvai	vidutinio šviesumo spalvai	tamsiai spalvai
Tiesioginių dažų	7—10 gramų	15— 20 gramų	40— 50 gramų
Valg. druskos	30—50 gramų	50—100 gramų	100—200 gramų
Skalbiamosios sodos	10 gramų	10— 20 gramų	20 gramų.

Recepte nurodyta skalbiamoji soda dedama tuo atveju, kai neturima minkšto vandens. Dažant lietaus vandenyje, nėra reikalo jos dėti.

Dažant tiesioginiais dažais, naudojama valgomoji arba glauberio druska. Ji pagreitina ir sustiprina dažų perėjimą ant pluošto. Dažant labai šviesiomis spalvomis, druskos galima ir nedėti. Druskos jokiu būdu neturi būti per daug, nes tada medžiaga nusidažys dėmėmis.

Pirmiausia į vandenį supilami visi priedai, o paskui atskiesti dažai. Viską gerai išmaišius, sudedama drėgna medžiaga. Dažoma nuo 45 minučių iki pusantros valandos.

Šviesiomis spalvomis dažoma 80—90 laipsnių temperatūroje, o tamsiomis spalvomis geriau nudažoma virinant.

Nudažytos medžiagos paveikimas druskomis. Nudažytas tiesioginiais dažais medžiagas galima paveikti vario sulfato — mėlynojo akmenėlio ir kalio bichromato skiediniais. Tuomet medžiagų spalvos bus atsparesnės saulei ir skalbimui.

1 kilogramui medžiagos imama 10—30 gramų vario sulfato ir 10—30 gramų 30% acto rūgštis.

Ištirpinus vario sulfatą, gautasis tirpalas pašildomas iki 60—70 laipsnių, į jį supilama acto rūgštis ir sudedama nudažyta ir išplauta medžiaga, kuri 30 minučių palaikoma, o paskui išimama ir gerai perplaunama. Jei medžiaga veikiamą kalio bichromatu, tai 1 kilogramui medžiagos jo reikia imti 20—30 gramų ir 20—30 gramų 30% acto rūgštis. Viskas daroma taip, kaip veikiant vario sulfatu. Tirpalo temperatūra turi būti 75—85 laipsnių.

Medžiaga taip pat gali būti paveikiama ir vario sulfato (20—30 gramų 1 kilogramui medžiagos) ir kalio bichromato (20—30 gramų) bei acto rūgštis (20—40 gramų) mišiniu. Medžiaga 75—85 laipsnių temperatūros tirpale laikoma 25—30 minučių.

Druskos paveikta medžiaga nusidažo tamsesne spalva.

**Pusvilnonių audinių (vilnos su medvilne) dažymas.** Siūlai ir audiniai dažnai gaminami sumaišant įvairius pluoštus, pavyzdžiui, vilną su medvilne, medvilnę su šilku ir kt. Tokie maišytų pluoštų audiniai gali būti dažomi viename inde iš karto arba per du kartus. Pusvilnonių audinių dažymui į vieną indą sudedami tiesioginiai dažai ir tiesioginių-rūgščiųjų dažų mišinys.



Dažant įvaraus pluošto medžiagą ar siūlus, reikia atitinkamai pridėti įvairių priedų, be to, čia didelį vaidmenį suvaidina ir temperatūra: virinant smarkiau, nudažoma vilna, o žemesnėje temperatūroje geriau nusidažo medvilnė.

Tiesioginiais dažais mišrus pluoštas dažomas neutraliame tirpale, pridėjus valgomosios arba glauberio druskos.

Dažant pusvilnones medžiagas, rūgščių ir tiesioginių dažų mišiniui imama:

Mišraus pluošto . . . . .	1	kilogramas
Dažų mišinio <sup>1</sup> . . . . .	10— 50	gramų
Acto rūgštis . . . . .	10— 30	gramų
Glauberio druskos . . . . .	100—200	gramų
arba valgomosios druskos . . . . .	50—100	gramų

Dažant šiuo būdu, pradžioje viskas daroma taip, kaip nurodyta 260 psl. Kai 40—45 minutes pavirinus nudažoma vilna, skystis atvėsinamas, rūgštis neutralizavimui pridedama sodos, ir dažomoji medžiaga 70—80 laipsnių karštumo skystyje palaikoma dar 25—40 minučių. Tada nusidažo medvilnė.

**Dirbtinio šilko dažymas.** Dirbtinio šilko dirbiniai gerai nusidažo tiesioginiais dažais. Norint gauti šviesias, vidutinio šviesumo ir tamsias spalvas, imama kitoks kiekis dažų, pavyzdžiui:

	šviesiai spalvai	vidutinio šviesumo	tamsiai
Šilko . . . . .	1 kilogramas	1 kilogramas	1 kilogramas
Tiesioginių dažų	1— 5 gramai	5—20 gramų	20— 40 gramų
Valg. druskos	30—50 gramų	50—100 gramų	100—200 gramų

Dažoma taip: į indą su vandeniu supilami minkštame vandenyje ištirpinti dažai. Sudrėkinta medžiaga dedama į 50 laipsnių karštumo tirpalą. Paskui tirpalo temperatūra pamažu pakeliama iki 85—90 laipsnių ir šioje temperatūroje dažoma 40—60 minučių, paskui dar 15 minučių

<sup>1</sup> Kiek kurių dažų reikia imti, nustatoma pagal tai, kiek dažomoje medžiagoje yra vilnos ir medvilnės.

medžiaga laikoma atšalančiame skystyje. Tamsiomis spalvomis medžiaga geriau nusidažo tada, kai skysčio temperatūra yra arti virimo. Valgomoji druska dedama praėjus 20—30 minučių nuo dažymo pradžios.

**Kaprono dažymas.** Kapronui dažyti naudojami specialūs celitoniniai dažai. Šviesiomis spalvomis galima nudažyti ir tiesioginiais bei rūgštiniais dažais.

Norint nudažyti 1 kilogramą kaprono, reikia:

šviesiai spalvai	vidutinio šviesumo	tamsiai	
Tiesioginių dažų	8 gramų	17 gramų	25 gramų
arba celitoninių dažų	5 gramų	12 gramų	30 gramų
Valgomosios druskos	50 gramų	80 gramų	100 gramų

Kaproną dažant reikia imti daug daugiau vandens, negu medvilnei ar šilkui. Jis dažomas panašiai kaip dirbtinis šilkas, tik ne aukštesnėje kaip 85 laipsnių temperatūroje.

**Dažymas augaliniais dažais.** Norint dažyti augaliniais dažais, pirmiausia juos reikia iš augalų išskirti. Tai pasiekama augalus mirkant ir virinant. Kad dažai iš augalų lengviau išsiskirtų, prieš naudojimą pastaruosius reikia susmulkinti. Džiovinti augalai dieną prieš dažymą turi būti šaltame vandenyje išmirkomi ir po to išvirinami. Džiovinti, išmirkyti augalai virinami trumpiau, negu žali, paskui skystis perkošiamas, paliekamas, kad nusistotų drumzlės, ir pagaliau atsargiai nupilamas. Džiovintų augalų šiam reikalui reikia imti mažiau, negu žalių.

Augaliniais dažais galima dažyti keletu būdų:

1. Nenaudojama jokių priedų, o virinama tik dažų nuovirale.
2. Pirmiausia medžiaga nudažoma dažų nuovirale, o paskui ji paveikiama vario sulfatu, geležies sulfatu ar kalio bichromatu. Čia spalva priklauso nuo dažų ir nuo panaudotų druskų. Pavyzdžiui, nudažyta morkų lapais ir paveikta vario sulfatu medžiaga nusidažo žalia spalva, paveikta geležies sulfatu — tamsiai žalia, kalio bichromatu — oranžine. Šiuos priedus galima dėti baigiant dažyti į dažų nuoviralą arba juos ištirpinti švariame vandenyje, į tirpalą įdėti nudažytą medžiagą ir keletą minučių pavirinti, o paskui palaikyti, iki atšąla. Pastaruoju būdu paveiktos medžiagos spalva bus gyvesnė ir gražesnė.

3. Iš pradžių medžiaga pavirinama alūno tirpale — nubeicuojama, o tik paskui dažoma. Dauguma augalinių dažų tiesiogiai su pluoštu nesijungia, o reikalauja sujungimo priemonių — beicų. Be alūno, beicavimui gali būti naudojama vario ir geležies sulfatai, kalio bichromatas, vyno akmuo ir žolės: pataisai, valgomosios rūgštynės. Beicavimo priemonių kiekis priklauso nuo spalvos stiprumo. Silpnam dažų skysčiui reikia silpnų, stipriam — stiprių beicavimo skysčių. Be to, medvilnei ir linams reikia daugiau beicų, negu vilnai, tačiau linai ir medvilnė dažniausiai nudažo šviesesnėmis spalvomis, negu vilna. Nubeicuoatą ir nudažytą pluoštą dar galima paveikti druskomis (apie tai buvo kalbėta 262 ps.). Medžiagos spalva priklauso ne tik nuo dažų, bet ir nuo panaudotų beicų bei druskų.

Alūnas spalvos nepakeičia, tik ją sustiprina ir padaro patvaresnę.

Varis kiekvieną spalvą paveikia į žalsvumą.

Geležies priedas paprastai kiekvieną spalvą veikia į pilkumą, kai kuriais atvejais į pilkai žalsvą spalvą. Augalai, turį rauginių medžiagų, su geležimi duoda juodą spalvą, pavyzdžiui, ąžuolo žievė, lapai.

Kalio bichromatas visoms spalvoms suteikia rudą atspalvį. Taigi, gražias rudas spalvas geriausia pavyksta gauti, kai pridedama kalio bichromato.

Be to, spalva priklauso ir nuo pluošto rūšies, nes tie patys augalai skirtingą pluoštą dažo kiek kitokiu atspalviu, o kartais ir kitokia spalva.

4. Į dažomąjį skystį sudedami ištirpinti beicai, viskas gerai išmaišoma ir paskui dedama medžiaga. Šiuo būdu nudažytos medžiagos spalva esti ne tokia švari, graži.

5. Į tirpalą pridedama rūgštis ir glauberio arba valgomosios druskos. Be to, nudažytas medžiagas dar galima paveikti metalų druskomis. Šis būdas tinka vilnomis dažyti.

Geriausiai nusidažo ir švariausi atspalviai gaunami dažant trečiuoju būdu.

Dažant augaliniiais dažais, svarbiausias ir dažniausiai naudojamas beicas yra alūnas.

1 kilogramui vilnos imama:

Alūno . . . . .	50— 60 gramų
Augalų . . . . .	1— 5 kilogramai
Vario sulfato . . . . .	100—150 gramų

Pirmiausia medžiaga nubeicuojama — pusę valandos pavirinama alūno tirpale. Jame ji gali būti atšaldoma (taip sustiprinamas beicų veikimas) arba tuojau dažoma pusę-vieną valandą, virinant dažų nuovirale. Nudažyta medžiaga paveikiama vario sulfatu, kuris baigiant dažyti dedamas į dažų tirpalą arba atskirai ištirpinamas vandenyje. Pastaruoju atveju medžiaga tokiame tirpale 15 minučių pavirinama ir paliekama, iki atvėsta.

**Dėvėtų drabužių perdažymas.** Dėvimi drabužiai nuo saulės ir plovimo netenka spalvos. Juos galima perdažyti.

Prieš dažymą nešvarius drabužius būtina išplauti, išimti dėmes, išpiaušti sagas, nes po jomis medžiaga lieka šviesesnė. Jei reikia drabužį suadyti ar sulopyti, tai ir šį darbą geriau atlikti prieš dažymą, mat, dažymo metu tos vietos kiek apsivelia ir esti ne tokios žymios. Jei perdažytą medžiagą numatoma persiūti, ją reikia dažyti išardytą, nes kitaip siūlės nenusidažo visai arba lieka šviesesnės. Išardytus gabalus reikia sukabinti siūlu, taip juos yra geriau apversti ir išimant lengviau išrankioti mažus gabaliukus. Jei drabužį norima permegzti, tai pirmiausia jį reikia išardyti, išplauti ir tik paskui dažyti siūlus.

Dėvėti drabužiai nusidažo stipriau, negu ta pati nauja medžiaga. Perdažant spalvotus drabužius, susiduriame su klausimu, ar galima gauti tokią spalvą, kokios norima. Šviesių spalvų drabužius galima perdažyti visomis, žinoma, tamsesnėmis spalvomis, tik nudažytasis drabužis gali turėti buvusios spalvos atspalvį. O tamsesnių ir tamsių spalvų — tik tokią, kurią leidžia anksčiau buvusi. Perdažyti dažniausiai tenka tamsesnėmis arba net ir juoda spalva (ji dengia visas spalvas ir visus nelygumus). Tačiau ir juoda spalva dažant gaunamas anksčiau buvusios spalvos atspalvis. Perdažant raudonos, bordo ir rudos spalvos medžiagas juodai, prie juodų dažų reikia pridėti truputį žalių arba tamsiai žalių, o perdažant žalios spalvos — pridėti violetinių arba rudų. Tada spalva bus daug gražesnė. Perdažydamos spalvotas medžiagas, šeiminkės turi gerai žinoti, kokios spalvos dažus imti, kad gautų pageidaujamą spalvą.

126 puslapyje pateiktoje lentelėje nurodoma pagrindinės spalvos, gautos perdažius dėvėtus spalvotus drabužius.



## Pagrindinės spalvos, gaunamos perdažius dėvėtus spalvotus drabužius

Perdažomos medžiagos spalva	Perdažymui panaudotų dažų spalvos						
	Ruda	Raudona	Mėlyna	Violetinė	Žalia	Geltona	Pilka
Gautosios spalvos							
Ruda	Ruda	Raudonai ruda	Tamsiai ruda ar juoda	Tamsiai ruda	Žaliai ruda	Geltonai ruda	Ruda
Mėlyna	Tamsiai ruda ar juoda	Violetinė	Mėlyna	Mėlynai violetinė	Mėlynai žalia	Žalia	Pilkai mėlyna
Raudona	Raudonai ruda	Raudona	Violetinė	Raudonai violetinė	Ruda	Oranžinė	Tamsiai raudona
Violetinė	Tamsiai ruda	Raudonai violetinė	Mėlynai violetinė	Violetinė	Jūros mėlynumo	Žalsvai ruda	Pilkai violetinė
Žalia	Žalsvai ruda	Ruda	Mėlynai žalia	Jūros mėlynumo	Žalia	Šviesiai žalia-salotinė	Pilkai žalia
Geltona	Geltonai ruda	Oranžinė	Žalia	Žalsvai ruda	Šviesiai žalia-salotinė	Geltona	Žalsvai rusva
Pilka	Ruda	Tamsiai raudona	Pilkai mėlyna	Pilkai violetinė	Pilkai žalia	Žalsvai rusva	Pilka

## AUDIMAS

Sesutės mūsų nuo senobės  
Dėvėjo margus rūbelius;  
Dūzgeno plonas, baltas drobes  
Ir koja suko ratelius...

*Maironis*

Viena iš seniausių lietuviškos moters rankdarbių sričių — audimo menas. Lietuvažmės ne tik namie, bet ir eidamos į svečius mėgo puošti gražiais raštuotais savo darbo audiniais.

Dabar dažnai į mūsų trobas ir seklyčias įsiskverbia mažos meninės vertės rankdarbiai, išstumdami iš lietuviškos pastogės sodžiaus daile. Tuo tarpu kiekvienai lietuvaitei labai dera savo butą puošti pačios pasigamintais tautinių raštų audiniais, nes jie yra nepaprastai gražūs. Audinių raštuose, jų spalvų suderinime lyg dainoje skamba buvusios įvairiausių amžių kūrybinės galios aidai.

Gal ne viena mūsų moterų pasakys, kad dabar jau nemadoje vilkėti namie austais drabužiais, net ir kambarius galima papuošti fabriko gaminiiais. Tačiau fabrike pagaminti audiniai negali visiškai patenkinti kiekvieno žmogaus meninio skonio. Fabrikai gamina masiškai, tuo tarpu kai kiekvienos moters pačios išaustas drabužis, rankšluostis, staltiesė, lovatiesė, kilimas skirsis nuo kaimynės ne tik audimo raštais, spalvomis, jų suderinimu, bet ir kitomis ypatybėmis.

Šiame straipsnyje norima supažindinti kolūkietes, kaip išsiausti sau ir butui papuošti audinių paprastomis staklėmis.

### Audimo įrankiai

Paprastos kaimiškos staklės dažniausiai esti neplačios. Jomis galima austi tik siaurus audinius: drobes, rankšluosčius, skareles, šalikus, pagalvėles, takelius, mažus kilimėlius ir iš dalies medžiagas drabužiams.

Kaimiškos paplatintos staklės. Norint išsiausti plačius audeklus, pavyzdžiui, staltieses, kilimus, skaras ir kt., reikia paplatinti paprastas kaimiškas stakles.

Soniniai staklių rėmai tiek siauroms, tiek ir plačioms staklėms tinka tie patys. Pakeisti reikia tik skersines staklių dalis: metmenų bei audeklo veleną, skersinius ir muštuvus. Paprastai staklės paplatinamos iki 150—

160 centimetrų. Audžiant paplatintomis staklėmis, būtinai reikia turėti savąją šaudyklę (greitšaudyklę), nes rankinę šaudyklę sunku iš karto permesti per platų audeklą.

**P a t o b u l i n t i m u š t u v a i.** Muštuvus reikia įtaisyti taip, kad šaudyklės nereikėtų imti į rankas. Muštuvų galuose įtaisomos dėžutės, jose tam tikras vilkiukas, kuris, patraukus virvelę, suduoda per šaudyklės galą, ir ji pati, be rankų pagalbos, lekia per audeklo žiotis į antrojoje pusėje esantį stalčiuką, o iš ten, permynus pakojas ir patraukus virvelę, vėl lekia atgal.

Audžiant plačius audeklus, reikia turėti tokią šaudyklę, kurios dugne būtų įtaisyti ratukai.

### **Verpalai metmenims ir ataudams**

Visiems audiniams vartojami dviejų rūšių siūlai: vieni metmenims, kiti ataudams. Metmenų siūlai visuomet turi būti geresni, stipresni ir sukresni (geriausiai čia tinka sukti medvilniniai, bet juos galima pakeisti ir gerai paruoštais lininiais). Audžiant medžiagas drabužiams, metmenims vartojami vilnoniaji lygiai suverpti sukresni siūlai.

Rankomis verpti siūlai šliktuojami, kad prisiklijuotų siūlo plaušai ir ne taip trintųsi į nytis bei skietą.

Siūlai turi būti lygūs, bet ne standūs.

Ataudams tinka ir blogesnės rūšies siūlai. Jie turi būti suverpti išlaidžiau, kad audžiant nesigarankščių. Prieš audžiant tiek metmenims, tiek ir ataudams skirti siūlai gerai išplaunami.

### **Metmenų šliktavimas**

Blogesnius metmenų siūlus reikia sustiprinti, sulyginti, kad, darantis žiotims, išsikišę plaušeliai nesipainiotų, nesikabintų už kitų siūlų, nes dėl to gali nutrūkti metmenų gijos. Todėl metmenys šliktuojami, arba klijuojami.

Šliktuoti galima: 1) sruogas (tolkas), 2) apmestus metmenis ir 3) staklėse užtaisyto audeklo metmenis.

Šliktuoti siūlai turi tapti stipresni, lygesni, švelnesni, bet reikia žiūrėti, kad klijai nepadarytų siūlo kieto, trapaus.

Šliktų yra labai įvairių receptų. Čia bus paminėta tik keletas lengviau pagaminamų.

Ruginių miltų šliktas. 1 kilogramas ruginių miltų po truputį supilama į 4 litrus verdančio vandens ir, smarkiai plakant mente, verdama 10 minučių. Paskui masė per drobę iškošiama ir pilama ant verpalų.

Vietoj ruginių miltų šliktui galima imti rupiai maltus avižinius miltus.

Sėmenų šliktas. 1 kilogramas sėmenų užpilama 3 litrais šalto vandens ir verdama pusantros-dvi valandas, iki pasidaro visai glietus skystimas, kuris paskui iškošiamas per lininę ploną retą drobę. Į iškoštą skystį merkiama verpalai, arba šliktuojami metmenys staklėse.

Šliktuotus siūlus reikia tuoj pat džiovinti. Džiovinant šliktui kenkia saulė ir lietus. Pastarasis jį visai išplauna.

Šliktai taip pat gaminami iš kvietinių miltų, bulvių ar kukurūzų krakmolo, želatinos ir kt. Kad šliktas, skirtas augalinės kilmės pluoštui šliktuoti, būtų minkštesnis, galima pridėti glicerino arba vaško. Norint apsaugoti šliktus nuo rūgimo, dedama alūno arba boro rūgšties.

### Metimas ir audinio įtaisyimas staklėse

Nustatant apmetamų metmenų ilgį, atsižvelgiama į susiaudimą bei liekančius galus. Metmenys su ataudais susipindami audekle eina ne tiesiai, bet aplenkdami vieni kitus. Todėl vienam metrui audeklo išausti neužtenka vieno metro metmenų. Kiek jų susiaudžia, priklauso nuo audeklo pynimo būdo bei tankumo, siūlų įtempimo bei jų storio. Paprastai susiaudžia maždaug 3—10 procentų siūlų. Taigi, metrui audeklo išausti reikia 103—110 centimetrų ilgio metmenų.

Platus audeklas metamas per du kartus. Norint darbą pagreitinti, patariama mesti keliomis poromis siūlų. Daroma taip. Imamos, pavyzdžiui, 8 ritės, kurios sumaunamos ant rėmuose įtaisytų virbalų. Paskui paimama metimo lentelė, kurioje yra išdegintos dvi eilės skylučių siūlams suverti. Viršutinių ričių siūlai veriami į viršutines skylutes, o apatinių ričių — į apatines. Į skylutę veriama po vieną siūlą. Visi suvertieji siūlai surišami į mazgelį ir uždedami ant pirmojo mestuvų šukų ragelio. Prie antrojo ragelio jau reikia daryti skiemenis. Tam metimo lentelė pakreipiama į šoną, ir siūlai gražiai sugula lygiagrečiai poromis. Čia pirš-



tais išrenkami skiemensys. Apatinėse šukose jau pirštais neberenkama, o paliekamas visas pluoštelis.

Yra ir tokių audimo būdų, kuriems reikia dvejų metmenų: vienų pagrindui, kitų raštui austi, pavyzdžiui, audžiant metmenų juostų būdu — pagrindui ir raštui, o ataudų ripsu — pagrindui bei pervarams ir t. t.

Kai staklės jau paruoštos, ant išilgai staklių paguldytų balanų dedamas riečiamasis skietas. Metmenys dedami ant grindų, kur stovi audama audėja, suskaičiuojami riečiamojo skieto tarpai ir apskaičiuojama, po kiek į juos reikės išdėstyti metmenų. Imamas apatinis metmenų galas, jų gijos išskirstomos į riečiamąjį skietą po lygiai (į kiekvieną tarpdantį) 20—30 centimetrų plačiau už audžiamą vudeklą. Jei buvo mesta daugeliu siūlų, tai atskirų pluoštų niekada negalima perskirti — kiekviename riestuvo tarpe turi būti po 8 siūlus (jei buvo mesta iš 8 ričių).

Jei kuri nors audėja negali įsigyti specialaus riestuvo, tai gali riesti paprastu retu skietu.

Sudėsčius į riestuvą siūlus, uždedamas riestuvo viršus ir trijose vietose, galuose ir per vidurį, surišamas špagatu. Kai jau visas paruošta, riečiama į veleną. Įrietus įdedamos rykštės.

Įriesti į metmenų veleną metmenys pagal pasirinktąjį raštą veriami į nytis. Paprastai sakoma, kad pirmoji nytis yra nuo metmenų veleno. Metmenys veriami iš kairės į dešinę.

Suverti į nytis metmenys iš eilės veriami į skietą ir primazgomi. Iš pradžių jie primazgomi stambiais pluoštais, paskui permazgomi mažais pluošteliais.

### Kaip užrašomi audinių raštai

Audinyms sudaromas supinant dvi siūlų grupes, tai yra metmenis ir ataudus.

Norint išausti medžiagas pagal knygoje pateiktus pavyzdžius, pirmiausia reikia susipažinti su popieriuje žymimais audinio suvėrimo, pakojų parišimo ir numynimo ženklais.

**Metmenų suvėrimas iš brėžinio.** 76 paveiksle parodytas metmenų suvėrimas į dvi nytis: A — suvėrimas staklėse, B ir C — tas pats suvėrimas, pavaizduotas popieriuje. Kaip jau buvo minėta, pirmoji nytis yra nuo metmenų veleno. Pirmasis metmenų siūlas veriamas į pirmosios ny-

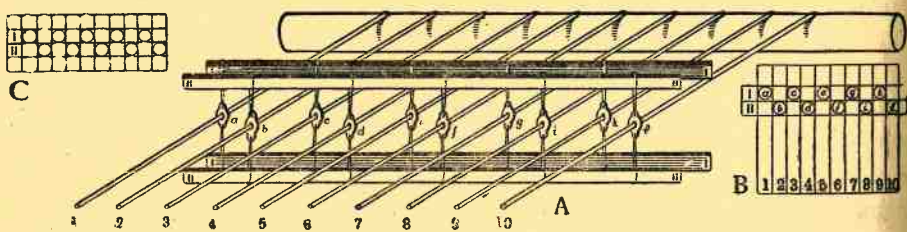
ties (I) pirmąją akutę (a), antrasis — į antrosios (II) nyties pirmąją akutę (b). Trečiasis — į pirmosios (I) nyties antrąją akutę (c), ketvirtasis — į antrosios (II) nyties antrąją akutę (d) ir t. t.

**Sutartiniai ženklai:**

- — metmenų suvėrimas į nytis (1 siūlo įvėrimas į nyties akutę);
- — pervarų (pinamųjų metmenų) suvėrimas į nytis;
- / — metmenų suvėrimas į nytis staltiesiniu būdu (4 siūlų įvėrimas į 4 nytis, t. y. į vieną nyčių grupę);
- × — pakojų parišimas ir numynimas;
- — išaustas audeklas.

Būtų sunku visiems audeklams nubraižyti nytis ir metmenų suvėrimą taip, kaip parodyta brėžinyje 76 pav., A, todėl visai tas pats išreiškiami paprasčiau — metmenys nubraižomi stačiais stulpeliais (žr. 76 pav., B). Pagaliau tas pats suvėrimas nubraižomas ant languoto popieriaus, kaip parodyta 76 paveiksle, C.

Staklėse vieną nytį sudaro rinkinys nytelių, kurios yra suvertos ant dviejų balanų. Popieriuje nytis žymimos gulsčiomis linijomis, einančiomis brėžinio viršuje skersai metmenų, tai yra viena langelių linija laiko-



76 pav. Metmenų suvėrimas į nytis staklėse ir brėžiniuose

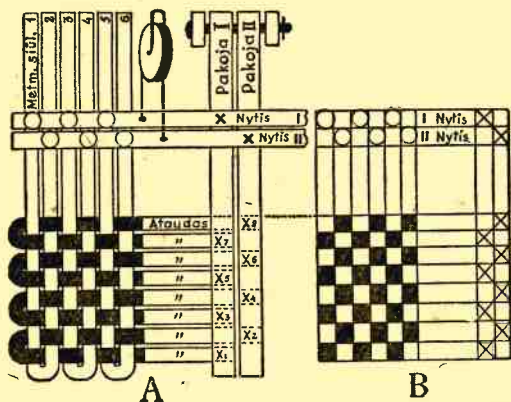
ma viena nytim, ant kurios yra daugybė nytelių, o vienas tokios linijos langelis atstoja vieną nytele, į kurią yra įveriamas vienas metmenų siūlas (76 pav.). Taigi, ta vieta, kur susikerta metmenys su nytimis, pažymima ratuku (76 pav., C). Ratukas, pažymėtas ties pirmąja nytimi, rodo, kad pirmasis metmenų siūlas yra įvertas į pirmąją nytį, ratukas ties antrąja nytimi rodo, kad siūlas įvertas į antrąją nytį ir t. t. Vienas siūlas gali būti įvertas tik į vieną nytį. Ratukai brėžinyje — tai nyčių akutės, į kurias yra įverta po vieną metmenų siūlą. 76 paveiksle parodytas paprastas dvinytis vėrimas. Tai yra pagrindas ir visiems kitiems vėrimams į nytis.

**Pakojų parišimo, numynimo ir išausto audeklo pavaizdavimas brėžinyje.** Pakojos brėžiniuose visada yra dešinėje metmenų pusėje ir žymimos stačiais stulpeliais. Jos eina lygiagrečiai su metmenimis ir statmenai kertasi su nytimis. Pirmąja pakoją laikoma pirmoji iš kairės. Paskutinioji — kraštinė iš dešinės. Ta vieta, kur brėžinyje pakojos susikerta su nytimis, žymima kryžiuoku. Tai reiškia, kad ta pakoją yra pririšta prie tos nyties, ant kurios yra pažymėtas kryžiukas. Viena pakoją gali būti pririšta prie kelių nyčių.

Pakojų numynimas brėžinyje žymimas taip pat kryžiuoku, kaip ir parišimas. Pakojų numynimo ženklas (kryžiukas) žymimas ant pakojos lazdėlės. Pavyzdžiui, jeigu tokiame pat aukštyje ant pakojų yra du ar daugiau kryželių, reiškia, kad tuo pačiu metu reikia numinti tiek pakojų, kiek yra vienoje linijoje kryželių.

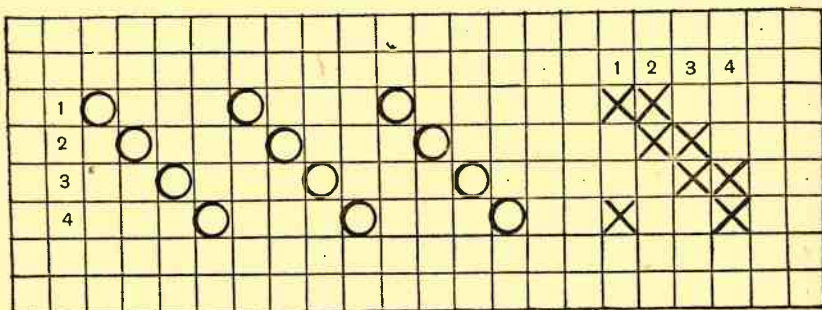
77 paveiksle parodyta, kaip susipina metmenų siūlai su ataudais staklėse (A) ir kaip tai paprasčiau pavaizduoti popieriuje (B). Šiame pavyzdyje parodyta metmenų suvėrimas į nytis (6 siūlų), pakojų parišimas, numynimas ir išaustas audeklas. Pirmasis siūlas įvertas į pirmąją nytį, antrasis — į antrąją, trečiasis — į pirmąją, ketvirtasis — į antrąją, penktasis — į pirmąją, šeštasis — į antrąją. Visi 6 metmenų siūlai susikirtimo su nytimis vietose pažymėti ratukais. Pirmoji pakoją pririšta prie pirmosios nyties, antroji — prie antrosios. Pakojų parišimas pažymėtas stambiais kryžiuokais. Tame pačiame brėžinyje, apačioje, ant pirmosios pakojos pažymėtas mažas kryžiukas ( $x_1$ ) rodo, kad numinta pirmoji pakoją ir užšautas juodas ataudas. Numynus pirmąją pakoją, nusispaudė žemyn pirmasis, trečiasis, penktasis (nelyginiai) metmenų siūlai, ir per jų viršų matyti juodas ataudas. Numynus antrąją pakoją, nusispaudžia

žemyn antroji nytis, o su ja nusileidžia žemyn ant jos suverti antrasis, ketvirtasis, šeštasis (lyginiai) metmenų siūlai, ir per jų viršų matyti už-



77 pav. Dvinyto suvėrimas į nytis, pakojų parišimas, numynimas ir išaustas audeklas brėžiniuose

šautas juodas ataudas. Po to vėl minama pirmoji pakoja (matyti trečiasis ataudų siūlas) ir t. t. Dabar tas pats audimas užrašomas brėžinyje 77 pav., B.

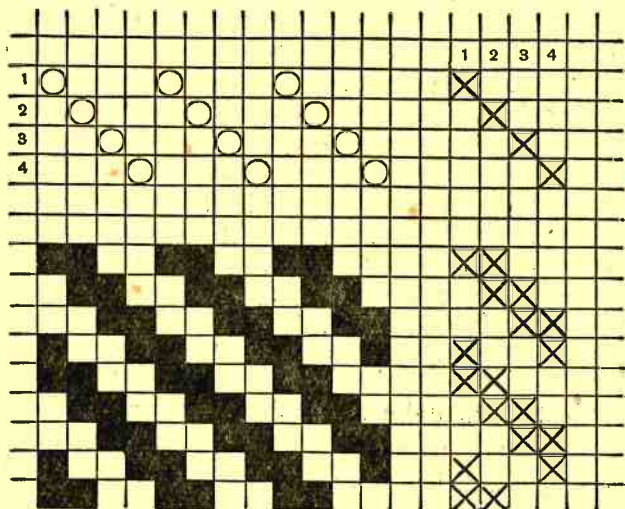


78 pav. Keturnyto eilinis suvėrimas į nytis ir pakojų parišimas

Visi šiame straipsnyje pateikti audinių pavyzdžiai ir bus užrašomi, kaip 77 pav., B. Išaustas audeklas brėžinyje turi atitikti audinio suvė-



rimo į nytis raštą, pakojų parišimą bei numynimą, ir žymimas tamsiais ir šviesiais langeliais. Popieriuje metmenys paprastai žymimi šviesiais langeliais, ataudai — tamsiais bet gali būti žymima ir atvirkščiai.



79 pav. Keturnyto eilinis suvėrimas į nytis, paprastas pakojų parišimas, numynimas ir išaustas audeklas brėžiniuose

### Dekoratyviniai (puošmeniniai) audiniai

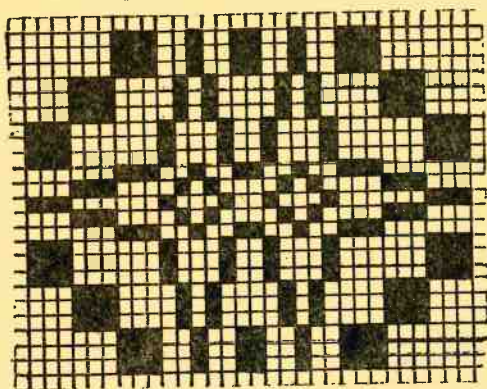
Kiekviena moteris stengiasi savo butą padaryti jaukų — papuošti jį gražiais rankų darbais. Vienas iš prieinamiausių ir greitai atliekamų rankų darbų yra įvairiaspalviai raštuoti audiniai. Dekoratyviniais audiniais vadinama: staltiesės, kurios dengiamos tik stalui papuošti, lovatiesės, langų ir durų užuolaidos, pagalvėlės, takeliai, takai, kilimai, kilimėliai ir t. t.

Dekoratyvinius audinius galima austi įvairiais audimo būdais.

### Audinių raštų dalys

Susipažįstant su audinių audimo būdais, pirmiausia reikia susipažinti su jų raštų dalimis.

Vienos dalies audinys bus tada, kai jis visas ištiesai šviesios arba tamsios spalvos. Dviejų dalių raštas susideda iš šviesių ir tamsių dryžių arba langelių. Trijų dalių raštas susideda iš trijų rūšių tamsių langelių. Keturių dalių — iš keturių rūšių tamsių langelių. Penkių — iš penkių ir t. t.



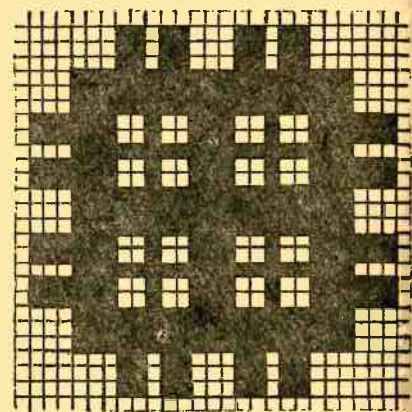
80 pav. Paprastas trijų dalių raštas

Paprastuosius keturių dalių staltiesinius raštus galima austi tikruoju atlasu su 20 nyčių ir netikruoju atlasu, arba ruoželiu, su 16 nyčių. Be to, visus paprastuosius keturių dalių raštus galima austi keturnyčiais dimais, o sudėtingus keturių dalių raštus — aštuonianyčiais dimais.

Turint raštą (piešinį) ar išaustą raštuotą audinį, labai svarbu nustatyti jo dalių skaičių ir koks jis yra — paprastas ar sudėtingas. Tai nustatčius, galima pritaikyti ir audimo būdą.

Daug dalių turintį raštą sunku išausti paprastomis kaimiškomis staklėmis, nes reikia daug nyčių ir pakojų. Paprastomis staklėmis lengviausia austi dviejų, trijų ir keturių dalių raštus.

Daugiadaliai raštai audžiami kitais audimo būdais. Jiems vienai rašto daliai tereikia vienos ar dviejų nyčių. Būva ir tokių raštų, kuriuos namų sąlygomis galima išausti tik rinktiniu ar kaišytiniu būdu.



81 pav. Sudėtingas trijų dalių raštas

Norint nustatyti, kiek dalių turi vienas ar kitas raštas, reikia paimti liniuotę ir išvesti skersai piešinio rašto dalių langelių linija keletą tiesių. Tada žiūrima į užbręžtą pirmosios dalies tiesę, iš kurios paskui iškeliamas statmuo irgi ties rašto langelių linija, ir derinamas trečiasis rašto langelis su pirmuoju rašto langeliu. Jei trečiasis rašto langelis savo padėtimi visais atžvilgiais atitinka pirmąjį rašto langelį, tai reiškia, kad pirmasis ir trečiasis langeliai yra tos pačios dalies. Antrasis langelis derinamas su ketvirtuoju. Jei šis atitinka antrąjį, tai vėl turima viena rašto dalis, kurią galima pavadinti antrąja rašto dalimi. Jei sekantieji rašto langeliai atitinka pirmuosius du rašto langelius, tai raštas yra dviejų dalių. Jei trečiasis rašto langelis neatitinka pirmojo, toks raštas yra trijų dalių. Kurį rašto langelį pavadinti pirmąja dalimi, kurį antrąja, trečiąja ir t. t., visai nesvarbu, — audėja gali pasirinkti pati.

Taip užbrėžiant linijas ir tikrinant, surandamos visos rašto dalys, kiek jų bebūtų. Nebūtinai pirmasis langelis turi atitikti trečiąjį, antrasis — ketvirtąjį: rašto dalys gali būti išsidėsčiusios labai įvairiai. Pirmasis langelis gali atitikti ketvirtąjį, trečiasis — penktąjį ir t. t. Taip tikrinant prieinama prie tų pačių pasikartojančių dalių. Viena tokia pasikartojanti audeklo dalis vadinama r a p o r t u. Žiūrint į raportą, galima suverti į nytis, parišti pakojas ir jas numinti. Kai kuriems labai sudėtingiems raštams raportą išvesti gana sunku, nes rašto dalys esti labai nevienodai išsidėsčiusios.

### \* Audimo būdai

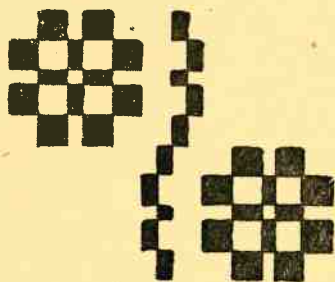
**Keturnyčiai dimai** — vienas iš lengviausių audimo būdų. Keturnyčiais dimais galima išausti paprastus dviejų, trijų ir keturių dalių raštus. Keturnyčiai dimai į nytis veriami trim būdais, žiūrint nyčių sugrupavimo. Nuo skirtingo nyčių sugrupavimo tamsusis raštas nesikeičia, keičiasi tik pilkosios ir baltosios audeklo vietos. Vienai rašto daliai imamos 2 nytytys.

Veriant keturių dalių raštą, kaip jau buvo minėta, nytytys grupuojamos trejopai.

I suvėrimo būdas: I dalis — 1-ji ir 2-ji nytytys; II dalis — 3-ji ir 4-ji nytytys; III dalis — 2-ji ir 3-ji nytytys; IV dalis — 1-ji ir 4-ji nytytys.

II suvėrimo būdas: I dalis — 1-ji ir 2-ji nytytys; II dalis — 2-ji ir 3-ji nytytys; III dalis — 1-ji ir 4-ji nytytys; IV dalis — 3-ji ir 4-ji nytytys.

III suvėrimo būdas: su pervarais. Kai yra stambus raštas, kad nebūtų palaidų siūlų, reikia verti pervarus. Pervarai veriami į tas pačias nytis, tik reikia juos paskirstyti taip, kad nepasidarytų paklaidų — blakių. Jei paskutinis metmenų siūlas buvo įvertas į antrąją nytį — pervarą reikia verti į trečiąją nytį, jei paskutinis rašto siūlas įvertas į ketvirtąją nytį, pervaras veriamas į pirmąją ir t. t. Žodžiu, pervaras veriamas praleidus dvi nytis arba nepraleidus nė vienos. Vienos nyties negalima praleisti.



Keturnyčiais dimais daugiausia audžiamos lovatiesės, tačiau šis audimo būdas



*a*



*b*



*c*

82 pav. Keturnyčių dimų raštas:

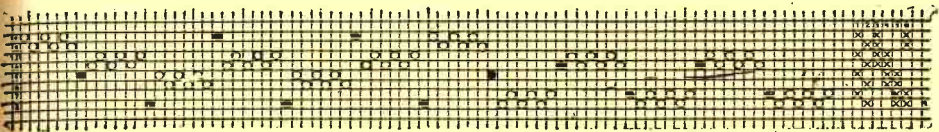
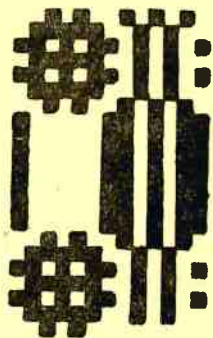
*a* — I suvėrimo į nytis būdas, *b* — II suvėrimo į nytis būdas, *c* — III suvėrimo į nytis būdas

tinka ir kitiems dekoratyviniams audiniams. Keturnyčius dimus derinant (kombinuojant) su lygiu dvinytu, galima išausti puikias spalvotas staltieses, staltiesėles, langų ir durų užuolaidas, pagalvėles, tautinius rūbus ir t. t.

Aštuonianyčiai dimai audžiami su 8 nytimis ir 6 pakojomis. Šiuo būdu audžiamos lovatiesės, baldų apmušalai, pagalvėlių užvalkalai ir kt.



Aštuonianyčiais dimais galima išausti sudėtingus keturių dalių raštus. Kiekvienai rašto daliai imamos dvi nytytys. Pervarai aštuonianyčiams dimams veriami kiek kitaip, negu keturnyčiams. Jie veriami į tas pačias nytytis, į kurias veriamas raštas, tik reikia laikytis šios taisyklės: jei rašto dalyje paskutinis siūlas baigiasi porinėje nytyje, tai pervaras veriamas, praleidus vieną rašto dalį, į neporinę, o jeigu jis baigiasi neporinėje nytyje, tai pervaras veriamas į porinę, praleidus vieną rašto dalį. Suvėrus kad ir smulkią rašto dalį, reikia verti pervarą. Be to, pervarai taip pat turi eiti per stambias rašto dalis. Jeigu vienai rašto daliai reikia suverti aštuoniolika siūlų (9 poras), tai, suvėrus tris poras, veriamas pervaras. Taigi, šiai rašto daliai reikės verti tris pervarus. Pervarų tankumas



a

83 pav. Aštuonianyčių dimų raštas:  
a — suvėrimas į nytytis ir pakojų parišimas

nustatomas atsižvelgiant į metmenų siūlų storį bei skieto tankumą (83 pav.).

Metmenims siūlai imami ploni medvilniniai ar lininiai, ataudams: raštui — vilnoniai, pusvilnoniai, šilkiniai, dvinytui — tokie pat, kaip ir metmenims.

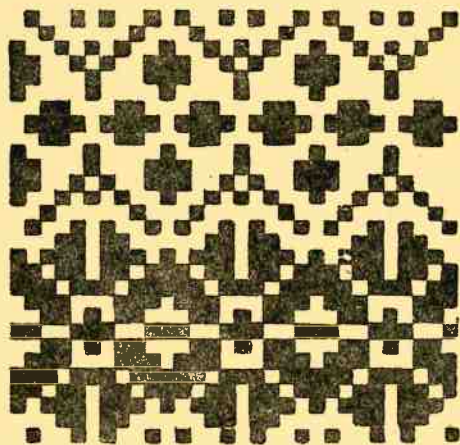
**Daugianyčiai (pluoštiniai) dimai.** Šiuo audimo būdu galima išausti įvairius sudėtingus, daug dalių turinčius, raštus. Vienai rašto daliai imamos dvi nytytys. Daugianyčiais dimais audžiama staltiesės, lovatiesės, baldų apmušalai ir t. t.

Metmenims labiausiai tinka medvilniniai siūlai, o ataudams — įvairūs vienaspalviai arba spalvoti vilnoniai, lininiai, šilkiniai, medvilniniai. Dvinytumui atšauti geriausiai tinka tokie pat siūlai, kaip ir metmenims.

Į nytytis veriamas su pervarais. Suvėrus vieną langelį, veriamas pervaras. Pervarai veriami į dvi atskiras nytytis.

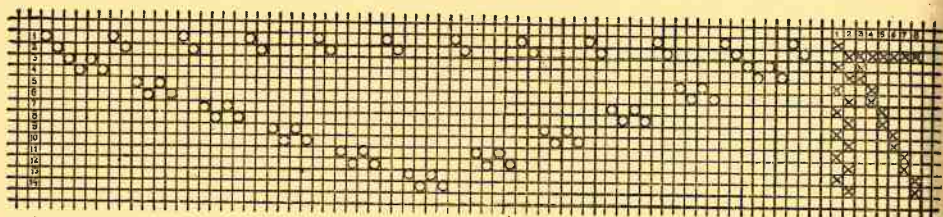
Pakojas galima parišti dvejopai.

1) Pagal rašto dalis, kai minama po vieną pakoją. Pastarųjų reikia tiek, kiek rašte dalių (žiūrint išilgai rašto, pakojų skaičius nepastovus). Jeigu išilgai rašto yra tiek pat dalių, kiek ir skersai, tai rašto pakojų bus perpus mažiau, negu nyčių, nes nyčių vienai rašto daliai imamos dvi, o pakojų — viena. Pavyzdžiui, šešių dalių raštui reikia dvylikos nyčių raštui ir dviejų nyčių pervarams, o pakojų — šešių raštui ir dviejų dvinytui,



taigi, iš viso aštuonių pakojų. Tačiau raštas, žiūrint iš ataudų, gali turėti ir daugiau dalių, negu žiūrint iš metmenų. Tada daugiau reikės ir rašto pakojų. O jeigu tų rašto dalių iš ataudų bus mažiau, tai reikės ir mažiau rašto pakojų.

2) Rašto pakojos taip pat gali būti parišamos paprastai iš eilės — prie kiekvienos pakojos po tris nytis: viena nytis pervarams ir dvi raštui. Pavyzdžiui, 84 paveiksle pateiktam raštui



*a*

84 pav. Daugianyčių dimų raštas:

*a* — suvėrimas į nytis ir paprastas pakojų parišimas

dvi pakojos parišamos dvinytai, o kad mažiau reikėtų pakojų, šešios rašto pakojos parišamos iš eilės — po dvi nytis prie kiekvienos pakojos, ir viena bet kuri pervarų nytis parišama prie visų rašto pakojų (žr. 84 pav., a). Šiuo būdu parišus, pakojos minamos žiūrint į raštą. Žiūrima, kurios rašto dalys į kurias nytis suvertos ir prie kurių pakojų tos nytys

parištos. Taigi, audžiant pirmąjį rašto langelį, minama ketvirtoji ir septintoji pakojos, antrąjį langelį — šeštoji ir septintoji, trečiąjį langelį — trečioji, penktoji, šeštoji ir septintoji, ketvirtąjį langelį — trečioji, ketvirtoji, šeštoji ir septintoji pakojos ir t. t.

Kiekvieną kartą peršovus rašto siūlą, minama pakaitomis dvinyto pokojos; vieną kartą pirmoji, antrą kartą antroji, ir šaunama dugno spalvos siūlais.

**Metmenų ripsas.** Šiuo audimo būdu geriausia austi grindų takus, baldų apmušalus, užtiesalus. Raštus takams galima sudaryti iš įvairių lietuviškų audinių raštų, pradedant dviejų dalių nesudėtingais ir baigiant sudėtingais, iš daug dalių susidedančiais, raštais. Metmenų ripsui vienai rašto daliai reikia dviejų nyčių ir dviejų pakojų. Šiuo audimo būdu aštuonianyčių dimų ir dviejų dalių paprastuosius raštus galima išausti per mažiau nyčių. Priešingos raštų dalys suveriamos į tas pačias nytis, tik sukeičiant rašto ir dugno siūlus. Metmenų ripsas metamas dviejų spalvų siūlais — dugno ir rašto. Metant labai svarbu, kad vienos spalvos siūlai būtų virš skiemenu, kiti — apačioje. Jei norima įdėti lygius dryžius, tai metama vienos spalvos siūlais.

Rašto vietose vienos bet kurios spalvos siūlai veriami į porines nytis, kitos spalvos — į neporines. Tačiau, jeigu audžiama per mažiau nyčių, tai spalvas tenka sukeisti: pirmųjų dviejų rašto dalių rašto siūlai veriami į porines nytis, kitų, priešingų pirmosioms, dviejų dalių — į neporines.



a

85 pav. Metmenų ripso raštas:

a — suvėrimas į nytis ir pakojų parišimas

Metmenis metmenų ripsui reikia imti medvilninius arba suktus lininius. Visas raštas matyti tik iš metmenų siūlų. Ataudams reikia dviejų storio siūlų: vienų labai storių, suktų, pakulinių arba špagato, o kitų labai plonų, suktų medvilninių arba lininių geros rūšies stiprių siūlų. Ripso raštai susidaro, kai stori ataudai kaitaliojami su plonais. Žinoma, labai svarbu ir tinkamai suverti į nytis bei parišti pakojas (žr. 85 pav.).

Tas pats raštas audžiamas per mažiau nyčių. Priešingose rašto dalyse, veriant į nytis, siūlų spalvos sukeičiamos, tuo būdu nyčių sumažėja pusiau. Ataudžiant reikia keisti pagal raštą siūlų storį (86 pav.).



86 pav. Metmenų ripso suvėrimas per mažiau nyčių ir pakojų parišimas

**Ataudų ripsas.** Ataudų ripsu audžiami kilimai, grindims takai ir kt. Šiuo būdu audeklams austi nyčių suvėrimo taisyklės yra pastovios. Reikia dvejų metmenų: vienų raštui, kitų pervarams, arba pagrindinių ir pinamųjų. Šis audimo būdas dar vadinamas *d v i g u b i n i u*. Šiuo būdu audžiant, staklėse turi būti du metmenų velenai. Į vieną veleną riečiami pagrindo siūlai, į kitą — pervarai. Pervarai turi eiti virš rašto siūlų. Vienai rašto daliai imama viena nytis ir dvi nytys atskirai pervarams (visam raštui).

Pagrindiniams metmenims imami stori sukti lininiai, pakuliniai siūlai arba špagatas. Pervarams galima imti suktus plonesnius lininius siūlus arba ploną špagatą.

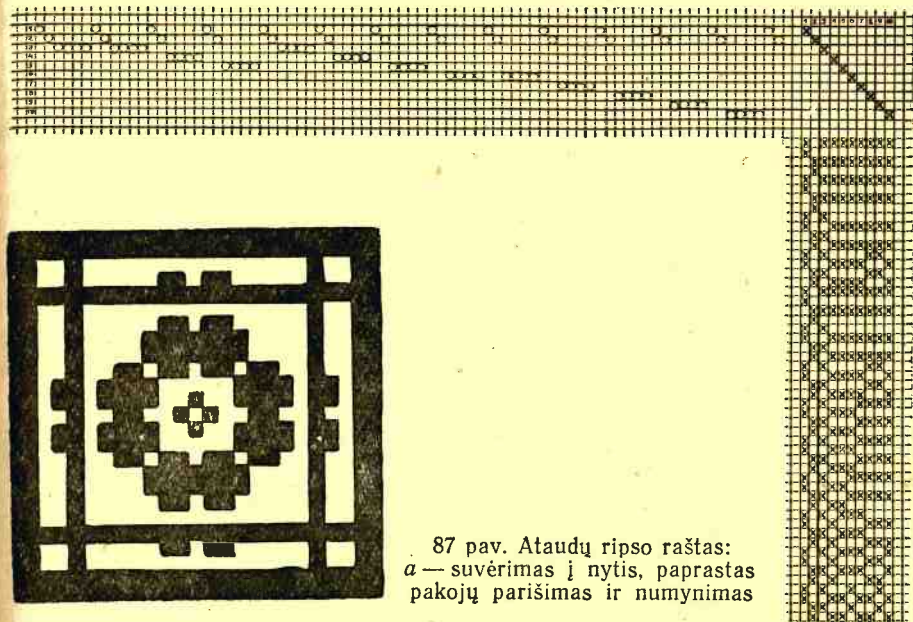
Ataudai gali būti bet kokie storoki sukti siūlai. Norint, kad kilimas būtų labai geras, ataudams reikia imti suktus vilnonius ar pusvilnonius siūlus. Visi raštai ir dugnas matyti tik iš ataudų siūlų, o metmenų matyti tik pervarai. Pagrindinius metmenis padengia ataudai, nes pagrindiniai metmenys su ataudais nesusipina.

Į skietą pagrindiniai metmenys veriami po vieną ar du siūlus į tarpdantį, žiūrint kokio storio siūlai, o pervarai — po du siūlus į vieną skieto tarpdantį.

Jei būtų audžiamas visai neraštuotas kilimas ar kita kokia medžiaga abiem vienodų spalvų pusėmis, tai užtektų vienos šaudyklės. Jei norima išausti kilimą, kurio viena pusė būtų vienokios spalvos, kita — kitokios, arba lygiame neraštuotame dugne jausti dryžius, tai reikia austi dviem šaudyklėmis, šaunant vieną kartą vienos spalvos siūlus, kitą kartą — kitos. Be to, dviem spalvomis galima išausti ir sudėtingus raštus. Apskritai, šaudyklių reikia tiek, kiek vienoje eilėje audžiamame rašte yra spalvų.



Taip pat audžiami trijų, keturių ir net penkių spalvų audiniai. Tai reiškia, kad toje pačioje eilėje eina trijų, keturių ar penkių skirtingų spalvų siūlai, kuriuos pervarai suriša kartu. Jei audžiama dviejų spalvų siūlais, tai dvinyto (pervarų) pakojų numynimas keičiamas po to, kai du



87 pav. Ataudų ripso raštas:  
*a* — suvėrimas į nytis, paprastas pakojų parišimas ir numynimas

*a*

kartus numinamos rašto pakojos (87 pav., *a*). Jei audžiama trijų spalvų siūlais, tai pakojų numynimas keičiamas po to, kai rašto pakojos numinamos tris kartus ir t. t. Žodžiu, dvinyto pakojų numynimas keičiamas priklausomai nuo spalvų skaičiaus.

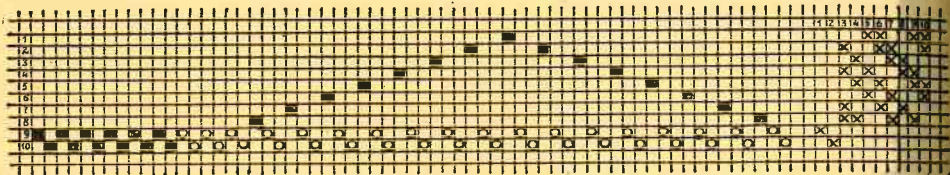
**Metmenų juostos.** Metmenų juostos priklauso dvinytiškos kilmės raštuotų audinių grupei. Raštai susidaro iš metmenų. Šiuo būdu audžiant, reikia dvejų metmenų: raštui ir dugnui. Tokiems metmenims įriesti reikia turėti stakles su dviem velenais. Raštui ir pagrindui metmenys apmetami atskirai. Pagrindui metmenys turi būti ilgesni, nes daugiau susiaudžia. Metmenys įričiami taip, kad rašto siūlai eitų virš pagrindinių metmenų.

Jei raštas simetrinis, kiekvienai metmenų juostos rašto daliai, skaičiuojant iki vidurio juostos, reikia po vieną nytį ir dar dviejų nyčių pagrindui (visai juostai). Į nytis rašto siūlai veriami po du į vieną nyties akutę (jei siūlai stori, galima verti ir po vieną), o pagrindo siūlai — po vieną. Į skietą (vieną tarpdantį) veriama po keturis siūlus (du rašto ir du pagrindo; 88 pav., a).



Metmenų juostoms pakojos parišamos ten, kur brėžinyje pažymėti tušti langeliai, tai yra atvirkščiai, negu audžiant kitais būdais. Pakojų reikia tiek, kiek juostoje yra išilgai iki raporto vidurio dalių. Panašiai veriama ir pakojos parišamos visiems metmenų juostų raštams.

Ataudų juostos yra dvinytiškos kilmės pluoštinis audinys. Šis audimo būdas tinka



a

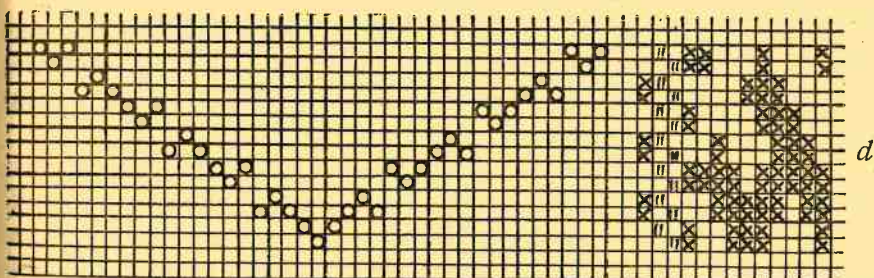
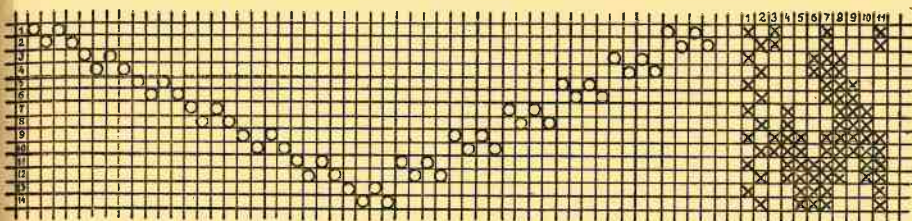
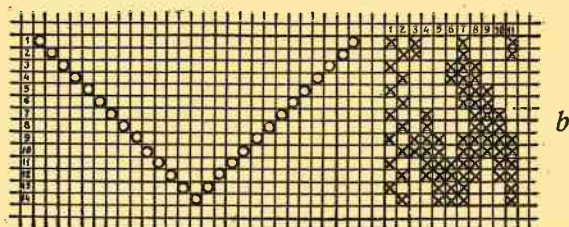
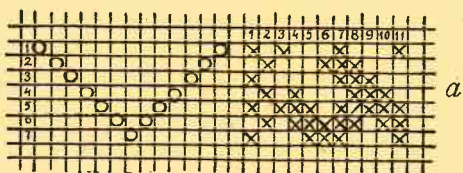
88 pav. Metmenų juostų raštas:  
a — suvėrimas į nytis ir pakojų parišimas

visiems dekoratyviniams audiniams. Juo audžiant, raštas susidaro iš ataudų, dėl to šiems audiniams parenkami geresni siūlai. Į nytis galima suverti trimis būdais.

Norint, kad raštas būtų smulkus, vienai rašto daliai užtenka po vieną nytį (89 pav., a), o kad raštas būtų stambesnis, vienai rašto daliai imamos dvi nytys (89 pav., b).

Trečiuoju suvėrimo būdu galima išausti dar stambesnę raštą. Šis būdas yra panašus į antrąjį, tik į kiekvieną porą nyčių veriama ne po du, bet po keturis siūlus (89 pav., c).

Pakojos parišamos, žiūrint į raportą, tik paprastai dvi pakojos vi-  
suomet parišamos dvinytai, dėl to, žiūrint į raštą skersai, reikia dviem  
pakojomis daugiau, negu yra rašto dalių.



89 pav. Atauđų juostų raštai:

*a* — I suvėrimo į nūtis būdas ir pakojų parišimas, *b* — II suvėrimo į nūtis būdas ir pa-  
kųjų parišimas, *c* — III suvėrimo į nūtis būdas ir pakojų parišimas, *d* — atauđų juostų  
suvėrimas į nūtis kongresu



Antruoju ir trečiuoju būdu veriant, pakojų reikia tiek pat, kaip ir pirmuoju, tik visoms pakojoms reikia dvigubai daugiau virvelių.

Iš čia paminėtų trijų suvėrimo būdų praktiškiausias yra trečiasis, ypač kai metmenys ploni.

Jei metmenys storesni, patariama vėrti pirmuoju būdu, nes perpus mažiau reikia nyčių.

Ataudų juostų, kaip ir metmenų juostų, dugną galima austi kongresu.

Audžiant dugną kongresu, į nytis verinama ir pakojos parišamos panašiai, kaip audžiant trečiuoju būdu, tik čia į vieną nyčių grupę verinama po tris, o ne po keturis siūlus ir imama dviem pakojomis daugiau (kongresui; žr. 89 pav., d).

Audžiant šiuo suvėrimo būdu, pakojos minamos taip: drobiškam audimui (be rašto) minama pakaitomis antroji ir trečioji pakojos, kongresiniam (retam) audimui — tik pirmosios keturios pakojos eiliniu atbuliniu būdu po vieną pakoją, pradedant nuo antrosios pakojos, tai yra antroji, pirmoji, antroji, trečioji, ketvirtoji, trečioji ir vėl antroji, pirmoji, antroji, trečioji, ketvirtoji, trečioji, ir taip kartojama, kol išaudžiamas norimo pločio dryžis. Audžiant raštą, rašto pakojos minamos pagal suvėrimą į nytis ir, kiekvieną kartą peršovus rašto siūlą, minama atitinkama dvinyto pakoją, tai yra vieną kartą antroji pakoją, kitą kartą — trečioji pakaitomis.

Ataudų siūlų skaičius rašto langelyje gali būti nevienodas, tai priklauso nuo ataudų storio. Svarbu, kad rašto langeliai būtų kvadratiniai, tuo būdu tą pačią rašto pakoją reikia pakartoti du ar daugiau kartų.

**Staltiesiniai (servetiniai) audinių raštai** (ruoželinis, atlasinis pynimo būdai). Staltiesiniai audeklai yra gerai žinomi kiekvienai moteriai, kuri bent kiek jau yra susipažinusi su audimo technika. Šis audimo būdas tinka beveik išimtinai staltiesėms ir rankšluosčiams.

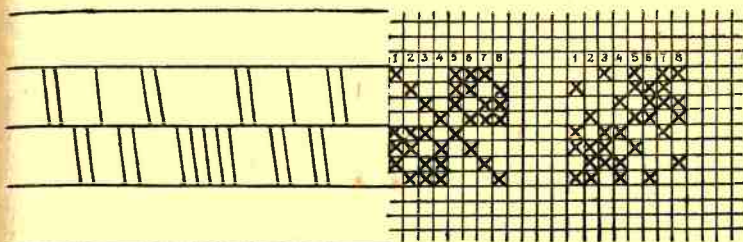
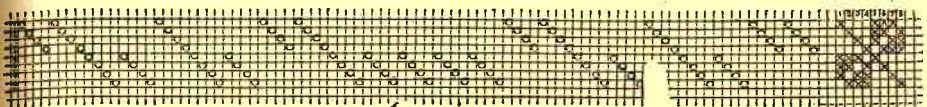
Jei verinama į nytis ruoželiu arba netikruoju atlasu, tai vienai rašto daliai reikia keturių nyčių ir keturių pakojų. Veriant į nytis tikruoju atlasu, vienai rašto daliai reikia penkių nyčių ir penkių pakojų. Audžiant paprastomis staklėmis, patogiausia austi per mažiau nyčių. Todėl čia ir duodami tik ruoželinio ir netikrojo atlaso pavyzdžiai.

Audžiant ruoželiu ir netikruoju atlasu, į nytis verinama visiškai vienedai, skirtingai parišamos tik pakojos. Vienai rašto daliai reikia imti ne

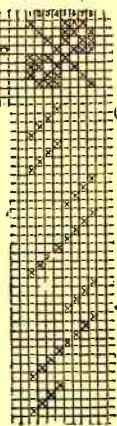


mažiau kaip keturis siūlus. Žodžių, vienai rašto daliai paimtas siūlų skaičius turi dalytis iš 4, tuo tarpu tikrajam atlasui — iš 5.

Paprasčiausi dviejų dalių raštai audžiami per 8 nytis. Didinant rašto dalių skaičių, atitinkamai daugiau reikės ir nyčių bei pakojų.



*b*



*a*

90 pav. Dviejų rašto dalių staltiesinis (servetinis) raštas:

*a* — suvėrimas į nytis, pakojų parišimas ir numynimas, *b* — staltiesinio suvėrimo žymėjimas brūkšneliais ir dvejopas (ruoželiškas ir atlasiškas) pakojų parišimas

Staltiesinių raštų suvėrimas į nytis brėžiniuose gali būti žymimas dvejojais. Pirmuoju atveju vienas ratukas brėžinyje atitinka vieną metmenų siūlą, antruoju atveju — vienas brūkšnelis atitinka keturis metmenų siūlus, įvertus į keturias nytis (į vieną nyčių grupę).

Audžiant per aštuonias nytis, pirmoji rašto dalis verčiama eiliniu vėrimu į pirmąją nyčių grupę (1, 2, 3, 4 nytis), pradėdant nuo pirmosios,

antroji rašto dalis — į antrąją nyčių grupę (5, 6, 7, 8 nytis), pradėdant nuo penktosios. Prie kiekvienos pakojos pririšama po keturias nytis, tai yra ant kiekvienos nyties turi būti po keturias virvutes, iš viso — 32 virvutės.

Aiškumo dėlei nurodomas visas pakojų parišimas, audžiant ruoželiu: prie pirmosios pakojos rišama 1-ji, 5-ji, 6-ji, 7-ji nytytys, prie antrosios — 2-ji, 5-ji, 6-ji, 8-ji nytytys, prie trečiosios — 3-ji, 5-ji, 7-ji, 8-ji nytytys, prie ketvirtosios — 4-ji, 6-ji, 7-ji, 8-ji nytytys, prie penktosios — 1-ji, 2-ji, 3-ji, 5-ji nytytys, prie šeštosios — 1-ji, 2-ji, 4-ji, 6-ji nytytys, prie septintosios — 1-ji, 3-ji, 4-ji, 7-ji nytytys, prie aštuntosios — 2-ji, 3-ji, 4-ji, 8-ji nytytys.

Norint išausti ne languotą, bet dryžuotą raštą, užtenka tik keturių pakojų, kurios parišamos taip: prie pirmosios pakojos rišama 1-ji, 5-ji, 6-ji, 7-ji nytytys, prie antrosios — 2-ji, 5-ji, 6-ji, 8-ji nytytys, prie trečiosios — 3-ji, 5-ji, 7-ji, 8-ji nytytys, prie ketvirtosios — 4-ji, 6-ji, 7-ji, 8-ji nytytys.

Kad būtų ryškesnis raštas, ataudams ir metmenims galima vartoti skirtingų spalvų siūlus: vieniems balintus, kitiems nebalintus.

Jei audžiama tik iš lininių siūlų, tai metmenims imami nebalinti siūlai, o ataudams — balinti. Žinoma, jei metmenims imami balti medvilniniai siūlai, tai ataudams imami gerai išplauti, bet nebalinti lininiai siūlai.

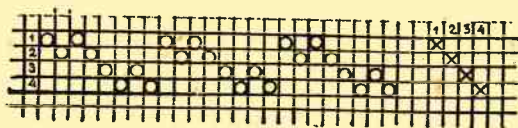
**Rinktiniai raštai.** Rinktiniais raštais audžiamos lovatiesės, staltiesės ir kt. Čia gali būti neribotas rašto dalių skaičius. Rinktinių audeklų raštų įvairumas ir jų dalių skaičius neturi jokio ryšio su audimo technika. Rinktiniai audeklai veriami į dvi arba į keturias nytis. Raštus išrinkti patogiau, kai suverta į keturias nytis. Kiek verti siūlų į langelį, priklauso nuo metmenų storio. Į nytis veriama taip, kaip keturnyčiai dviejų dalių raštai.

Numinamos 1—2 pakojos ir išrenkamas norimas raštas. Išaudus lenta išrinktą langelį, dedamos papildomos nytelės (panytys). Taip audžiama iki vidurio rašto. Nuo vidurio grįžtama — ir jau audžiama pagal sudėtas papildomas nyteles.

Šiuo būdu audžiant, išrinkus raštą, šaunamas rašto siūlas, po to dvi nytiškai numinamos pakojos, ir šaunamas dugno siūlas.

Rinktinių raštų audimas yra labai nespirtus, todėl, norint išausti dailų audinį, iš anksto reikia numatyti tam laiką.

**Kaišytiniai raštai.** Kaišytiniai raštai, kaip ir rinktiniai, nepriklauso nuo nyčių daugumo ir jų keitimosi. Raštas iškaišomas rankomis. Kaišytiniu būdu daugiausia audžiama pagalvėlės, dekoratyvinės staltiesės, staltiesės, takeliai, ypač tautinių drabužių prijuostės. Suverti galima į dvi ar keturias nytis. Patariama verti į keturias nytis, nes taip galima suverti dviejų dalių keturnyčiais dimais po norimą siūlų skaičių į rašto dalį ir tada dryžius išausti dimais, o jų tarpuose išrinkti raštą. Taip pat



91 pav. Kaišytinių audinių metmenų suvėrimas į nytis

galima suverti dviejų rašto dalių dimais, veriant į kiekvieną nyčių porą po keturis siūlus. Šiuo būdu suvėrus, galima austi ir vienpusiniu audimo būdu, kuris, derinant su dimais, tinka dryžiams austi, nes siūlai taip susipina, kad matyti tik ataudai (žr. 91 pav.).

Siūlai ir jų spalvos gali būti labai įvairūs. Tai priklauso nuo audėjos skonio. Audžiant kaišytinį raštą, atitinkamai minama po dvi pakojas, kad susidarytų langeliai ir būtų lengviau iškaišyti raštus. Kiekvieną kartą perkišus rašto siūlą, pakojos minamos dvinytiškai ir šaunamas dugno spalvos siūlas. Jei dryžiai audžiami vienpusiniu audimo būdu derinant su dimais, tada tik per dimus šaunama rašto ir dugno siūlais, o per vienpusinį dryžį audžiama tik rašto siūlais. Per dimus pakojos minamos: pirmoji, trečioji — dvinytui; pirmoji, antroji — rašto langeliams gauti; antroji, ketvirtoji — dvinytui; pirmoji, antroji — raštui. Taip kartojama tris keturis kartus. Vienpusiniam dryžiui išausti minama po tris pakojas, pavyzdžiui, pirmoji, antroji, trečioji; pirmoji, trečioji, ketvirtoji; pirmoji, antroji, ketvirtoji; antroji, trečioji, ketvirtoji. Toliau kartojama nuo pradžios, kol išaudžiamas norimo pločio dryžis.

### STALTIESĖS

Staltiesių pagal paskirtį yra įvairių rūšių. Jos skirstomos rūšimis, atsižvelgiant į tai, kada ir kuriam tikslui vartojamos. Vienokios staltiesės vartojamos valgant, kitokios pavalgius — stalui papuošti.

Pietų stalui užtiesti jos audžiamos staltiesiniu būdu. Metmenys arba ataudai parenkami tamsesni, kad išryškėtų raštai.

Pusryčių, vakarienės ir pavakarių stalui užtiesti staltiesės gali būti truputį papuoštos kitos spalvos siūlais. Ir prie vienu, ir prie kitų staltiesių audžiamos ir mažos servetėlės (maždaug 60×60 cm dydžio) tokiais pat raštais kaip ir didelės staltiesės.

Staltiesės pietų stalui (92 pav.). Metmenys — nebalinti lininiai arba medvilniniai siūlai. Ataudai — lininiai balinti siūlai. Jei metmenys yra medvilniniai, tai ataudai turi būti nebalinti lininiai siūlai. Raštas dviejų dalių.

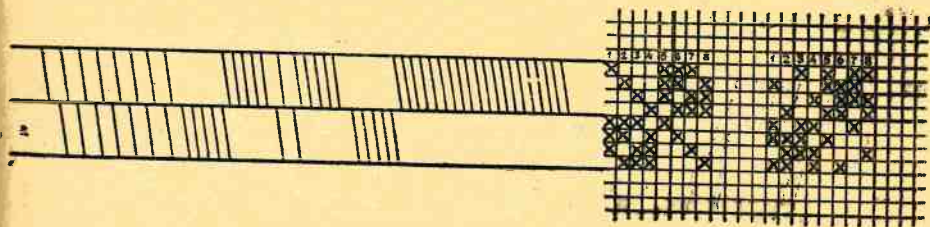
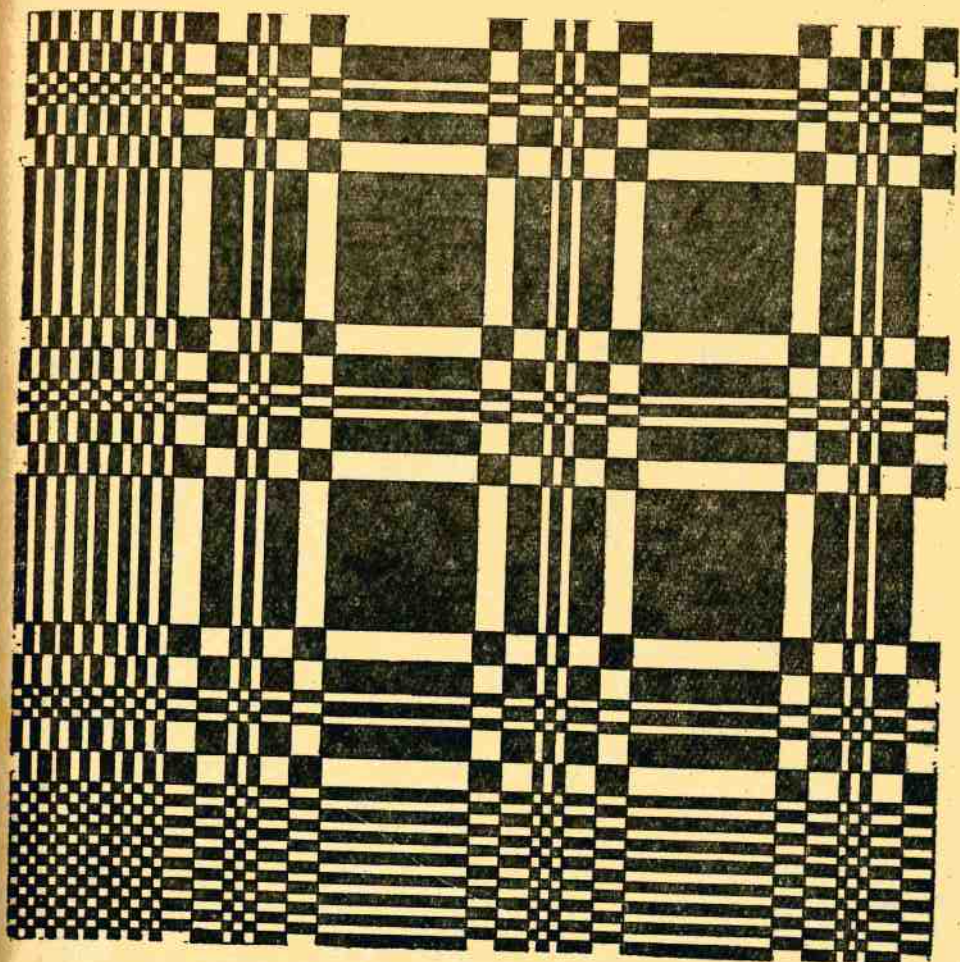
Pirmiausia apskaičiuojami metmenys ir paskirstoma, kiek jų reikės staltiesės rašto viduriui bei pakraščiams. Pavyzdžiui, jei audeklo plotis yra 72 centimetrai, skietas — 80 centimetrų, skieto tankumas — 100/10 (1 centimetre — 10 tarpdančių), tai visame audeklo plote bus 720 tarpdančių (72×10). Žinant, kad į vieną tarpdančį veriamas po 2 siūlus, 720 tarpdančių reikės dar padauginti iš dviejų. Gausime 1440 siūlų (24 posmus). Iš 1440 siūlų atėmus 60 siūlų pakraščiu, lieka 1380 siūlų raštui. Vienam rašto motyvui reikia 172 siūlų, todėl 1380 padalijama iš 172. Gaunama 8 rašto motyvai ir 4 siūlai lieka. Jie suveriami į sekančią nyčių grupę ir skiriami siūlei susiūti.

Jei kartais liktų daugiau metmenų siūlų, tai juos galima išskirstyti — pridėti kiekvienai rašto daliai.

Pagal šį raštą metmenys veriami į 8 nytis. Pirmiausia veriamas pakraštys. Pirmąją rašto dalį sudaro pirmosios keturios nytys, antrąją dalį — antrosios keturios nytys. Pakraštys veriamas pradedant pirmąją nytimi ir veriamas iš eilės iki aštuntosios, po to vėl pradedama nuo pirmosios nyties, ir taip kartojama septynis su puse karto. Iš viso pakraščiu suveriamas 60 siūlų. Kokio pločio daryti pakraštį, audėja gali pati pasirinkti.

Suvenus pakraštį, veriamas raštas. Į 5-ją, 6-ją, 7-ją, 8-ją nytis veriamas 20 siūlų; į 1-ją, 2-ją, 3-ją, 4-ją — 20 siūlų; į 5-ją, 6-ją, 7-ją, 8-ją — 4 siūlai; į 1-ją, 2-ją, 3-ją, 4-ją — 4 siūlai; į 5-ją, 6-ją, 7-ją, 8-ją — 4 siūlai; į 1-ją, 2-ją, 3-ją, 4-ją — 20 siūlų; į 5-ją, 6-ją, 7-ją, 8-ją — 20 siūlų; į 1-ją, 2-ją, 3-ją, 4-ją — 80 siūlų. Toliau raštas kartojasi, todėl ir veriamas vėl nuo pradžios, tai yra į 5-ją, 6-ją, 7-ją, 8-ją nytis — 20 siūlų ir t. t., kol suveriamas visa staltiesė. Jei audžiama plačiomis staklėmis,

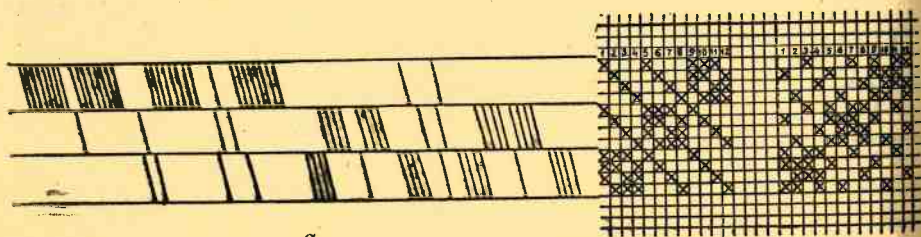
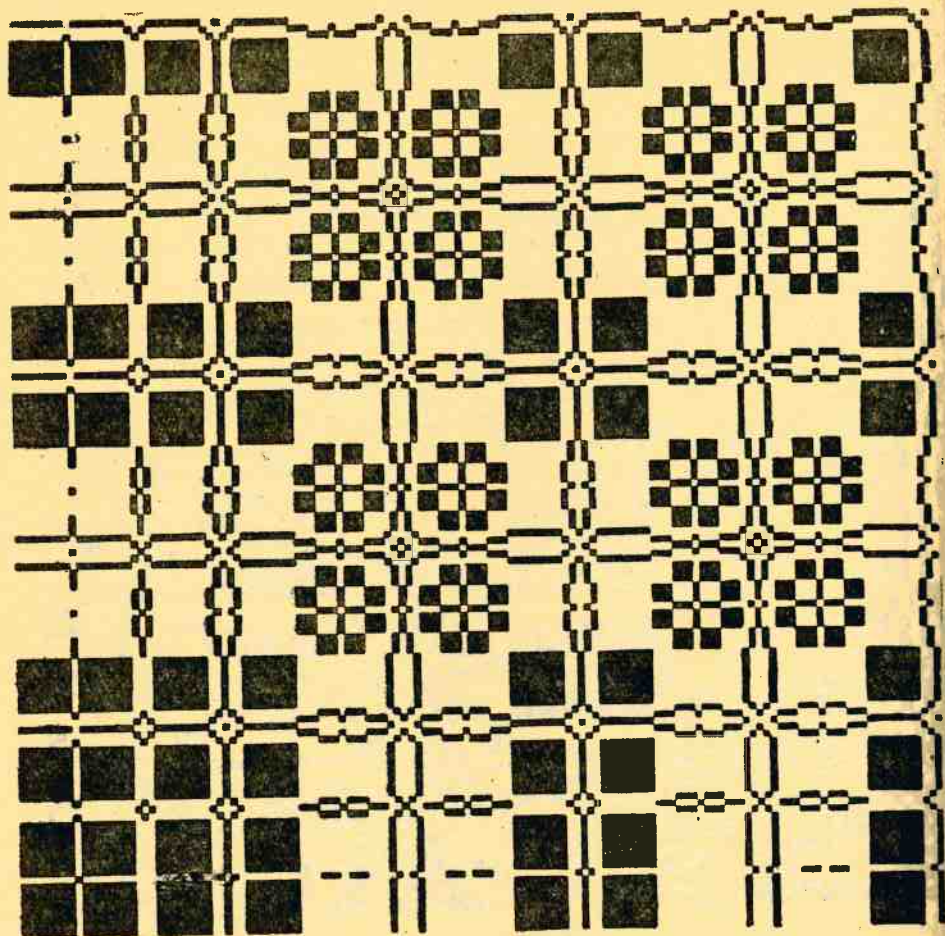




*a*

92 pav. Servetinė dviejų rašto dalių staltiesė:

*a* — suvėrimas į nytis ir dvejopas (ruoželiškas ir atlasiškas) pakojų parišimas



a

93 pav. Servetinė trijų rašto dalių staltiesė:  
 a — suvėrimas į nytis ir dvejopas (ruoželiškas ir atlasiškas) pakojų parišimas

suvėrus raštą reikia nepamiršti suverti antrąjį pakraštį. Siauromis staklėmis išaustą staltiesę tenka daryti iš dviejų ilgių ir per vidurį susiūti, sutaikant raštus. Suvėrimą ir pakojų parišimą žr. 92 pav., a. 92 pav., a parodytas pakojų parišimas tinka visiems nesudėtingiems dviejų dalių raštams.

93 pav. parodytas pakojų parišimas tinka visiems nesudėtingiems trijų dalių raštams.

**Dekoratyvinės staltiesės ir staltiesėlės.** Kaišytinė staltiesė. Metmenys medvilniniai arba lininiai sukti siūlai. Ataudai pagrindui tokie pat, kaip ir metmenys, raštams parenkami geresnės rūšies siūlai: vilnoniai, šilkiniai arba merserizuotos medvilnės.

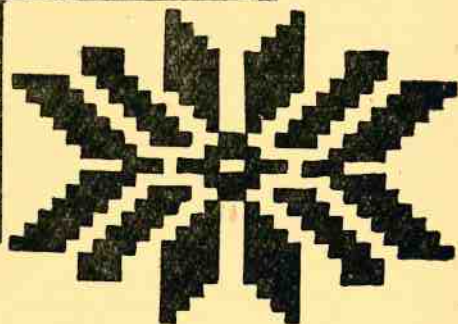
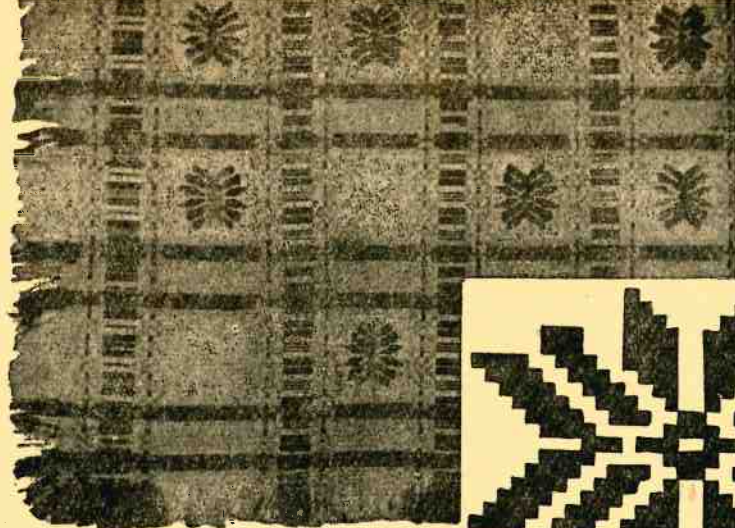
Prieš metant reikia apskaičiuoti, kad abiejų staltiesės kraštų spalvos ir raštai būtų vienodi.

Metmenys:

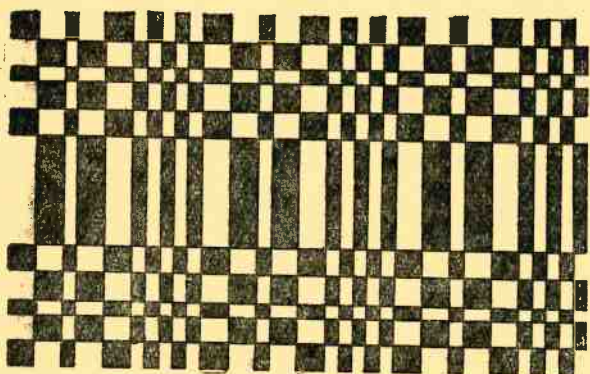
8 melsvi siūlai,	} kartojama, kol apmetamas visas audeklas
18 rudų,	
8 melsvi,	
22 šviesūs violetiniai,	
8 melsvi,	
18 rudų,	
8 melsvi,	
94 šviesūs smėlio spalvos.	

Į nytis verinama dviejų dalių dimais. Pakojos parišamos iš eilės (94 pav., c). Kadangi suverta dimais, turinčiais stambesnes ir mažesnes rašto dalis, tai kaišyti kiek sunkiau: rašta iki pusės reikia išrinkti rankomis, sudedant pagalbines nyteles kiekvienam langeliui, kad kartojamo rašto nereikėtų rinkti iš naujo. Dvinytas šaunamas metmenų dugno spalvos siūlais. Audžiant dryžį dimais, rašto pakojos minamos taip: 1—2-ji pakojos kartojamos 5 kartus, 3 ir 4-ji pakojos — 5 kartus, 1 ir 2-ji pakojos — 2 kartus, 3 ir 4-ji pakojos — 5 kartus, 1 ir 2-ji pakojos — 5 kartus, 3 ir 4-ji pakojos kartojamos 20 kartų, po to grįžtama atgal ir pradedama minti 1 ir 2-ji pakojos — 5 kartus, 3 ir 4-ji pakojos — 5 kartus, 1 ir 2-ji pakojos — 2 kartus, 3 ir 4-ji pakojos — 5 kartus, 1 ir 2-ji pakojos — 5 kartus. Pakojas minant dvinytiškai, šaunama dugno





*a*



*b*

94 pav. Kaišytinė staltiesė:  
*a* — staltiesės kaišytinis raštas, *b* — diminis raštas, *c* —  
 suvėrimas į nytis



*c*

spalvos siūlais, o audžiant dimus — tokiais pačiais, kaip metmenų dryžiai. Tačiau diminiai dryžiai gali būti ir kitokių spalvų derinio. Kaišytinei rašto daliai galima imti 2 ar 4 metmenų siūlus 1 langeliui.



## Kaišytinio rašto spalvos:

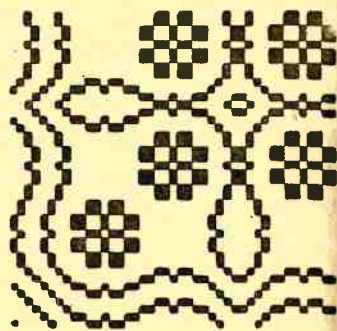
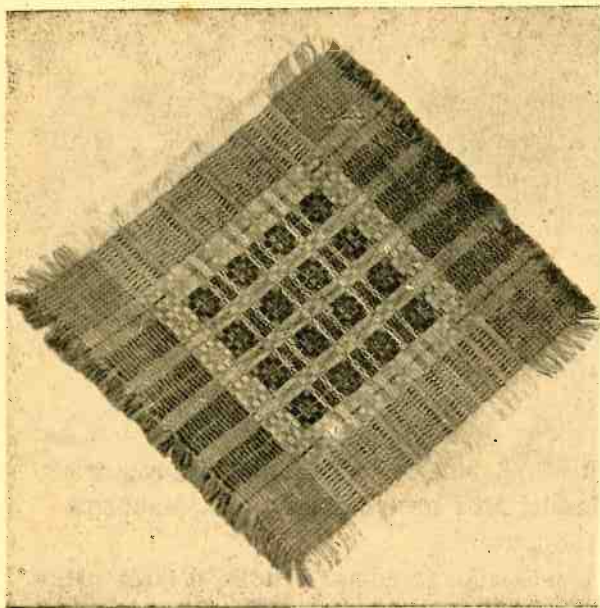
- I eilė, I motyvas mėlynas su atspalviais;  
„ II „ rudas „ „ ;  
„ III „ žalias samaninis su atspalviais;  
„ IV „ bordo su atspalviais;  
II eilė pradedama II-jo motyvo spalva;  
III eilė — III-jo motyvo spalva;  
IV eilė — IV-jo motyvo spalva;  
V eilė — kaip I-ji, ir t. t.

Diminė staltiesė (95 pav.). Mažos dekoratyvinės staltiesės audžiamos kvadratinės. Jos gali būti 30—50 kvadratinų centimetrų dydžio. Metmenims imami lininiai arba medvilniniai siūlai, ataudams — tokie pat, kaip metmenims arba geresni.

*Metmenys.* Pakraščiams vienas siūlas metamas rudas, o kitas geltonas. Iš viso vienam pakraščiu apmetami 64 siūlai. Pakraštinei katpėdėlei vienas siūlas metamas geltonas, o kitas baltas — iš viso 42 siūlai. Visoms 4 vidurinėms katpėdėlėms vienas siūlas metamas oranžinis, o kitas baltas (kiekvienai katpėdėlei po 42 siūlus). Grandinė tarp katpėdėlių — vienas siūlas geltonas, o kitas baltas (kiekvienai grandinėlei tarp katpėdėlių — po 16 siūlų). Tokių grandinėlių yra trys, nes po pakraštinių katpėdėlių grandinė tarp pakraštinių katpėdėlių neįaroma. Apmetus 4 vidurio katpėdėles, metama pakraštinė katpėdėlė ir antrasis pakraštys. Jei metmenims imami storesni siūlai, tai jų skaičių galima atitinkamai sumažinti.

*Ataudai* pakraščiams imami rudi, pakraštinėms katpėdėlėms ir grandinėms tarp vidurinių katpėdėlių — žali, vidurinėms 4 katpėdėlėms — rudi viskoziniai raštui ir geltoni dvinytui atšauti per visą staltiesę.

Į nytis verinama keturnyčiais keturių rašto dalių dimais. Pakraštys veriamas į 1-ją, 2-ją, 3-ją, 4-ją, 3-ją, 2-ją, 1-ją, 4-ją nytis. Kartojama 8 kartus, kaip parodyta 95 pav., b. Toliau verinama pakraštinė katpėdėlė — 10 siūlų į 1-ją, 2-ją nytis, 10 siūlų į 3-ją, 4-ją nytis, 2 siūlai į 1-ją, 2-ją nytis, 10 siūlų į 3-ją, 4-ją nytis ir 10 siūlų į 1-ją, 2-ją nytis. Toliau verinama vidurio katpėdėlė: 10 siūlų į 3-ją, 2-ją nytis, 10 siūlų į 1-ją, 4-ją nytis, 2 siūlai į 3-ją, 2-ją nytis, 10 siūlų į 1-ją, 4-ją nytis, 10 siūlų į 3-ją, 2-ją



*a*



*b*

95 pav. Diminė staltiesėlė:

*a* — staltiesėlės raštas, *b* — suvėrimas į nytis ir pakojų parišimas

nytis. Paskui veriama grandinėle po 2 siūlus per visas rašto dalis. Taip kartojama 4 kartus, tik ketvirtą kartą nebereikia verti grandinėlės, bet pakraštinę katpėdėlę ir antrąjį pakraštį.

Pakojos parišamos iš eilės — po vieną pakoją prie kiekvienos nyties. Jos minamos pagal raštą taip, kaip buvo verta į nytis. Pavyzdžiui, audžiant pakraštinę katpėdėlę, pradedama minti 3-ją ir 4-ją pakojas raštui, nes ši rašto dalis suverta į 3-ją ir 4-ją nytis. Sekančią rašto dalį audžiant, minama 1-ji ir 2-ji pakojos. Ši dalis suverta į 1-ją ir 2-ją nytis ir t. t. (95 pav., b).

## RANKŠLUOSČIAI

Jie audžiami tik iš baltų nedažytų siūlų. Senovėje rankšluosčių galus užausdavo raudonos spalvos siūlais (vadinamaisiais žičkais). Tinkamiausias rankšluosčiams audimo būdas — staltiesinis. Rankšluosčiai audžiami taip pat ir pluoštiniais, dvinytiškos kilmės audimo būdais, tai yra keturnyčiais, aštuonianyčiais dimais ir rinkiniais raštais.

**Dviejų rašto dalių keturnyčiais dimais su pervarais austas rankšluostis.** Metmenys — ploni medvilniniai siūlai. Vienam langeliui jų imama 3 poros, tai yra 6 siūlai. Pirmajai rašto daliai imamos dvi pirmosios nytys (pirmoji ir antroji), o antrajai — dvi paskutinės (trečioji ir ketvirtoji). Pirmoji rašto dalis veriamą į pirmąją ir antrąją nytis (6 siūlai), o antroji — į trečiąją ir ketvirtąją nytis (6 siūlai). Taip pakartojama 6 kartus.

Veriant stambias rašto dalis, veriami pervarai. Įvėrus 6 siūlus į pirmąją ir antrąją nytis, pervaras veriamas į trečiąją nytį. Vėl veriami 6 siūlai į antrąją ir pirmąją nytis, o pervaras — į ketvirtąją nytį. Taip pakartojama keturis kartus. Antroji stambi rašto dalis veriamą taip: į trečiąją ir ketvirtąją nytis — 6 siūlai, pervaras veriamas į pirmąją nytį, vėl 6 siūlai veriami į ketvirtąją ir trečiąją nytis, pervaras — į antrąją. Taip kartojama keturis kartus. Toliau grįžtama atgal ir vėl veriamą pirmoji stambi rašto dalis, po to — vėl 12 smulkių langelių. Suvėrus smulkius langelius, veriamos stambios rašto dalys. Antroji dalis veriamą taip: 6 siūlai — į ketvirtąją ir trečiąją nytis, pervaras — į antrąją nytį, vėl 6 siūlai veriami į trečiąją ir ketvirtąją nytis, pervaras — į pirmąją. Taip pakartojama keturis kartus. Paskui veriamą pirmoji rašto dalis: 6 siūlai veriami į antrąją ir pirmąją nytis, pervaras — į ketvirtąją nytį, vėl 6 siūlai veriami į pirmąją ir antrąją nytis, pervaras — į trečiąją. Taip pakartojama keturis kartus. Pastaroji dalis bus rankšluosčio vidury. Nuo vidurio grįžtama atgal, kartojant tą patį vėrimą.

Pakojos parišamos iš eilės ir minamos taip: audžiant pirmąją rašto dalį, minamos 1-ji ir 2-ji pakojos, audžiant antrąją dalį — 3-ji ir 4-ji pakojos. Dvinytiškai minama kiekvieną kartą peršovus rašto siūlą, ir šaukiamas metmenų spalvos siūlas (96 pav., b).

**Staltiesinis dviejų rašto dalių rankšluostis** audžiamas per 8 nytis ir 8 pakojomis. Vienai rašto daliai imamos 4 nytys. Pirmąją rašto dalį su-

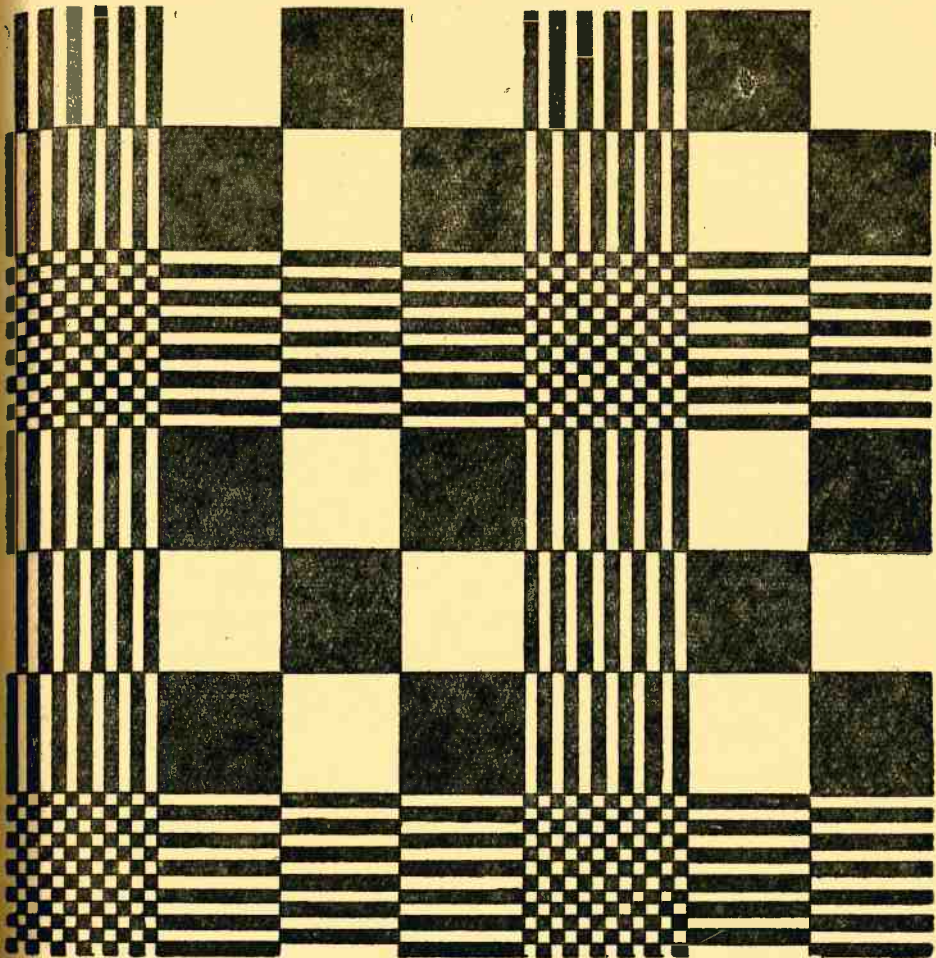
daro 1-ji, 2-ji, 3-ji, 4-ji nytys, antrąją — 5-ji, 6-ji, 7-ji, 8-ji nytys. Pakraš-  
tys veriamas į visas aštuonias nytis: pirmasis langelis į 1-ją, 2-ją, 3-ją,  
4-ją nytis (8 siūlai), antrasis — į 5-ją, 6-ją, 7-ją, 8-ją nytis (8 siūlai).  
Po to vėl veriama į pirmosios rašto dalies nytis 8 siūlai, į antrosios —



96 pav. Dviejų rašto dalių diminis rankšluostis

8 siūlai. Taip kartojant suveriami 7 langeliai. Paskutinis pakraščio lan-  
gelis baigiasi pirmosiose keturiuose nytyse. Toliau veriama į 5-ją, 6-ją,  
7-ją, 8-ją nytis — 16 siūlų; į 1-ją, 2-ją, 3-ją, 4-ją — 24 siūlai; į 5-ją, 6-ją,  
7-ją, 8-ją — 48 siūlai; į 1-ją, 2-ją, 3-ją, 4-ją — 48 siūlai; į 5-ją, 6-ją, 7-ją,  
8-ją — 48 siūlai; į 1-ją, 2-ją, 3-ją, 4-ją — 24 siūlai; į 5-ją, 6-ją, 7-ją, 8-ją —  
16 siūlų; į 1-ją, 2-ją, 3-ją, 4-ją — 8 siūlai; į 5-ją, 6-ją, 7-ją, 8-ją — 8 siū-  
lai; į 1-ją, 2-ją, 3-ją, 4-ją — 8 siūlai; į 5-ją, 6-ją, 7-ją, 8-ją — 8 siūlai;  
į 1-ją, 2-ją, 3-ją, 4-ją — 8 siūlai. Po to grįžtama atgal ir veriama





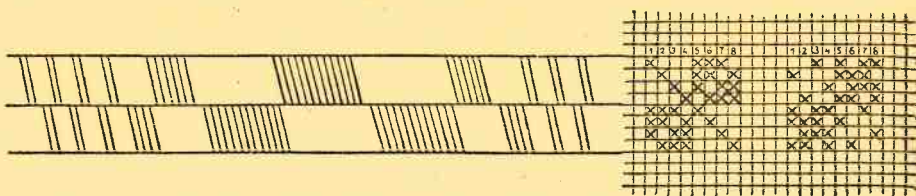
*a*



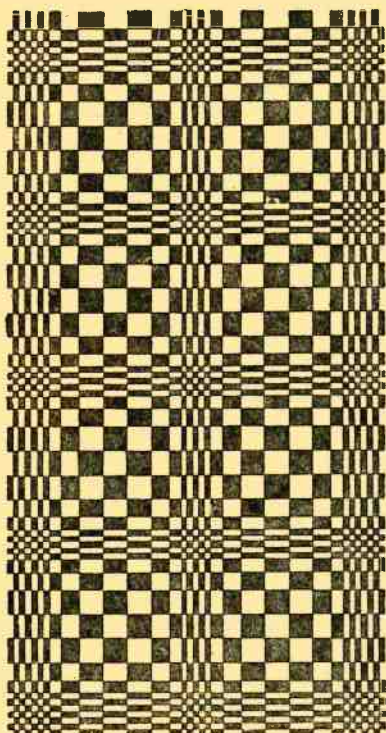
*b*

96, *a* pav.

*a* — diminio rankšluosčio raštas, *b* — suvėrimas į nytis



a



97 pav. Dviejų rašto dalių staltiesinis rankšluostis:

a — suvėrimas į nytis ir dvejopas (ruoželiškas ir atlasiškas) pakojų parišimas

antroji rankšluostčio pusė, tai yra į 5-ją, 6-ją, 7-ją, 8-ją nytis — 16 siūlų ir t. t. (97 pav., a).

Jei imama ploni metmenų siūlai arba norima išausti platesnį rankšluostį, reikia atitinkamai apmesti daugiau gijų ir, veriant į nytis, pridėti prie kiekvienos rašto dalies po 4, 8, 12, 16 siūlų ir t. t.

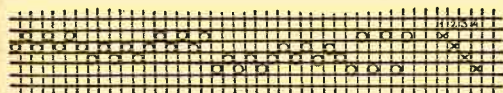
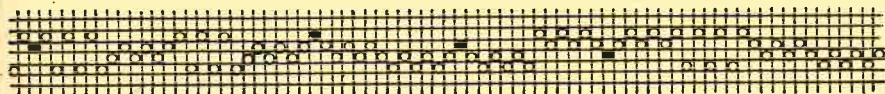
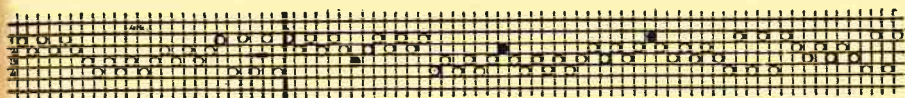
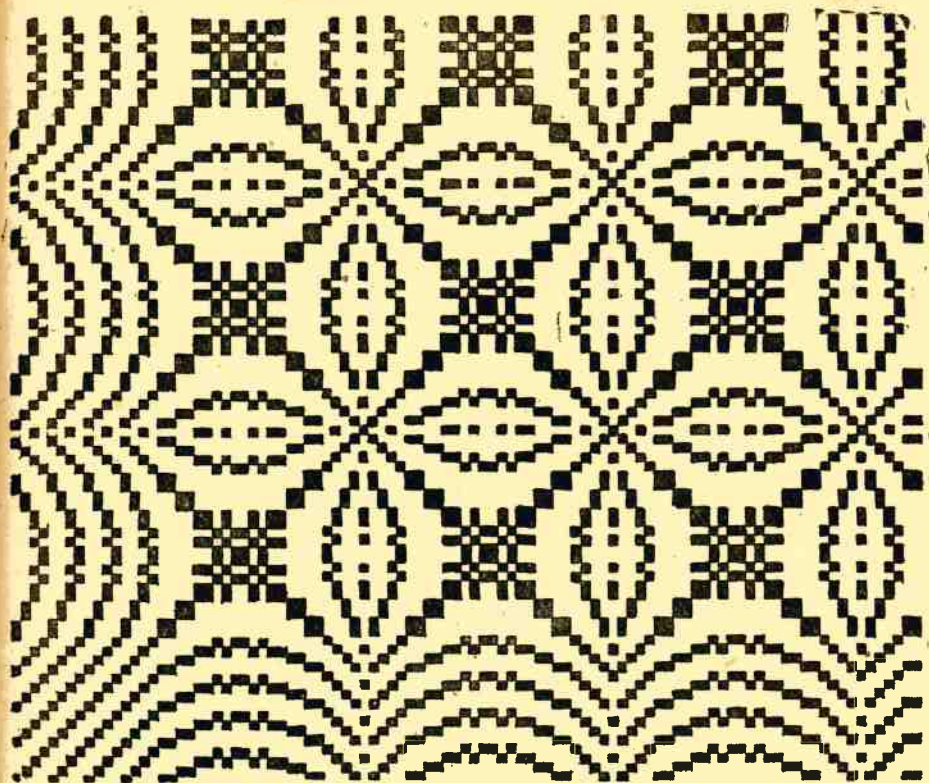
### LOVATIESĖS

Jos gali būti audžiamos įvairiais raštais iš įvairių spalvų siūlų. Svarbu tik, kad būtų gražios ir derintųsi

prie kitų kambarį puošiančių audinių. Puošniausios lovatiesės yra baltos, raštuotos, austos balintais ir nebalintais metmenų ir ataudų siūlais.

Labai gražus ir lengviausias bei sparčiausias audimo būdas lovatiesėms — keturnyčiai dimai. Išausta gražiai sukomponuotu keturnyčių dimų raštu balta lovatiesė mažai skiriasi nuo rinktinės, kuriai išausti sugaištama nepaprastai daug laiko. Lovatiesės taip pat audžiamos aštuonia-





*a*

98 pav. Keturių rašto dalių diminė lovatiesė:

*a* — suvėrimas į nytis

nyčių dimų raštais (jie beveik išimtinai taikomi lovatiesėms austi). Iš sudėtingesnių raštų yra daugianyčiai dimai, rinktiniai ir kt.

**Keturnyčiais dimais austa lovatiesė.** Metmenys — balti medvilniniai arba lininiai. Ataudai lininiai, pusvilnioniai, vilnioniai ar kitoki (šviesiai mėlyni — raštui, o metmenų spalvos — dugnui).

Į nytis verinama pagal 98 pav., a. Vienai rašto daliai imamos dvi nytys. Pakojos parišamos iš eilės. Rišama po vieną nytį prie kiekvienos pakojos. Jei audžiama siauromis staklėmis, tai rašto pakraštys veriamas tik vienoje pusėje.

Pakojos minamos taip: pakraštį audžiant 1-ji ir 2-ji pakojos minamos tris kartus (kiekvieną kartą peršovus raštą minama dvynytiškai, ir šaunamas dugno spalvos siūlas); 3-ji ir 4-ji pakojos — tris kartus; 2-ji ir 3-ji pakojos — tris kartus; 1-ji ir 4-ji pakojos — tris kartus. Tokį mynimą pakartojama keturis kartus. Toliau audžiant raštą, pakojos minamos ta pačia tvarka, kaip buvo verta į nytis, tai yra 1-ji, 2-ji; 3-ji, 4-ji; 2-ji, 3-ji; 1-ji, 4-ji; 2-ji, 3-ji; 1-ji, 4-ji; 2-ji, 3-ji; 1-ji, 4-ji; 2-ji, 3-ji; 3-ji, 4-ji; 1-ji, 2-ji; 1-ji, 4-ji; 2-ji, 3-ji; 3-ji, 4-ji; 1-ji, 2-ji; 2-ji, 3-ji; 1-ji, 2-ji; 3-ji, 4-ji; 2-ji, 3-ji; 1-ji, 4-ji; paskui vėl kartojama.

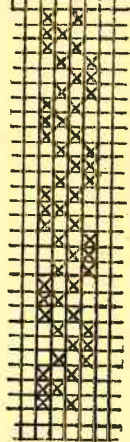
### LANGŲ UŽUOLAIDOS

Langai yra puošiami užuolaidomis. Vienos jų gali būti retos, kitos tankios. Tankios raštuotos langų užuolaidos esti dviejų dalių ir kabinaimos daugiau į lango pakraščius, kad netamsintų kambarių. Retos užuolaidos paprastai daromos baltos, jų galuose įaudžiami neryškių spalvų raštai. Tankios užuolaidos audžiamos įvairiais audimo būdais.

Vienas iš paprasčiausių audimo būdų — keturnyčiai dimai, kuriuos derinant su didesniais bei mažesniais dvynytiško audimo tarpais galima išausti gražias užuolaidas. Taip pat labai puošnias užuolaidas galima išausti, suvėrus dviejų dalių dimais ir derinant su dvynytu bei vienpusiniu audimo būdu, tarpais išrenkant raštą.

**Tinklinės langų užuolaidos** turi būti plonos ir retos — praleidžiančios šviesą ir saulės spindulius. Tokias užuolaidas galima austi ištisai retas, tik galus papuošti, išrenkant raštą kitos spalvos siūlais (99 pav.). Tiek metmenims, tiek ir ataudams imami geri lininiai ar medvilniniai siūlai. Veriama į 4 nytis eiliniu atbuliniu būdu. Pakojos parišamos iš



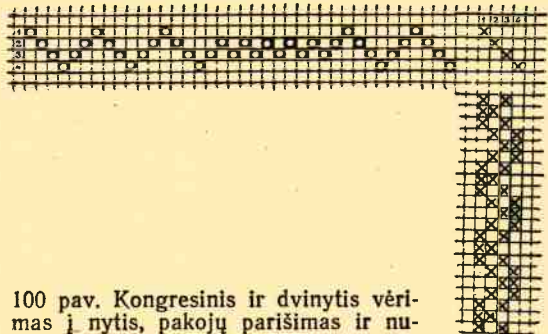


a

99 pav. Finklinės langų užuolaidos:  
 a — suvėrimas į nūtis, pakojų parišimas ir numynimas

eilės. Jos minamos taip: 1-ji, 3-ji; 1-ji, 2-ji; 1-ji, 3-ji; 2-ji, 4-ji; 3-ji, 4-ji; 2-ji, 4-ji ir vėl kartojama: 1-ji, 3-ji; 1-ji, 2-ji ir t. t. (99 pav., a).

Į skietą verinama po 3 siūlus į vieną tarpdantį. Nuo 2-sios, 1-sios, 2-sios nyčių siūlai veriami į vieną tarpdantį, po to praleidžiami 2 ar 3 tarpdančiai tušti, imami siūlai nuo 3-sios, 4-sios, 3-sios nyčių ir veriami į vieną tarpdantį, vėl praleidžiami 2 ar 3 tarpdančiai tušti, ima-



100 pav. Kongresinis ir dvinytis vėrimas į nytis, pakojų parišimas ir numynimas

mi siūlai nuo 2-sios, 1-sios, 2-sios nyčių ir t. t. Šis audimo būdas vadinasi kongresas. Jei užuolaidos galė išrenkamas raštas, tai per raštą pakojos minamos dvejopai: dvinytiškam pynimui — 1-ji, 3-ji; 2-ji, 4-ji; renkant raštą — 1-ji, 2-ji arba 3-ji, 4-ji pakojos. Audžiant linines užuolaidas, geriausia raštą išrinkti rudos spalvos siūlais.

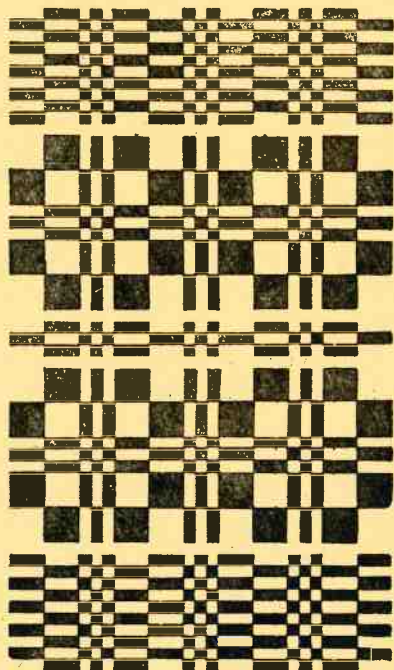
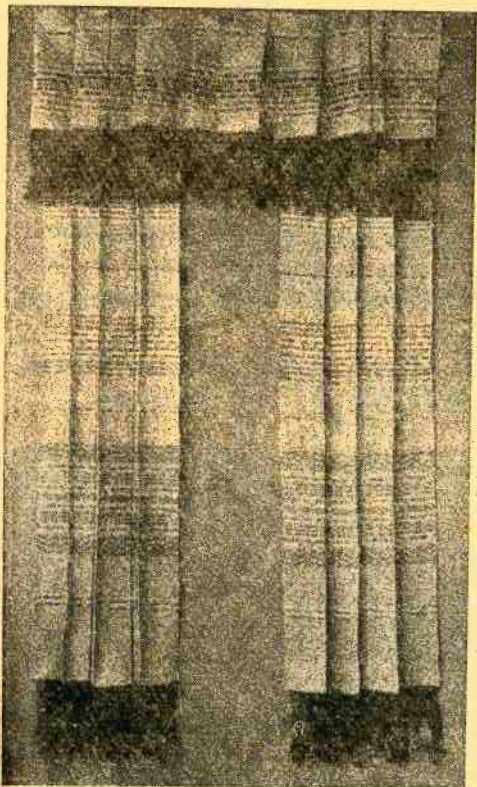
Tinklines užuolaidas galima austi, derinant kongresinį audimą su dvinytu. Platesni dryžiai daromi reti, o siauri — tankūs. Pavyzdžiui, 20 centimetrų verinama eiliniu atbuliniu būdu į visas 4 nytis, po to 2 centimetrus verinama tik į dvi vidurinės nytis (antrąją ir trečiąją), 3 centimetrus verinama vėl į visas nytis, 2 centimetrus — į dvi vidurinės, 3 centimetrus — į visas, 2 centimetrus — į dvi vidurinės, po to veriamas platesnis 20 centimetrų tarpas į visas nytis, ir taip kartojama, kol suverinama visa užuolaida. Į skietą retos — kongresinės vietos veriamos po 3 siūlus į tarpdantį, praleidžiant po 2 ar 3 tarpdančius tuščius (anksčiau aprašytu būdu), o kur turi būti tankūs dryžiai (kur buvo verta tik į dvi vidurinės nytis), verinama į kiekvieną tarpdantį po 2 siūlus. Pakojos parišamos iš eilės, minamos po dvi, kaip nurodyta 100 pav.

Siame paveiksle duodama tik vėrimo į nytis pavyzdys, nes visą vėrimą brėžinyje neįmanoma parodyti. Veriant kongresinis ir dvinytas vėrimas kartojama tiek kartų, kokio pločio turi būti numatyti dryžiai. Parodytas pakojų parišimas ir numynimas tinka bet kuriam šiuo būdu suvertų užuolaidų kongreso su dvinytu deriniui.

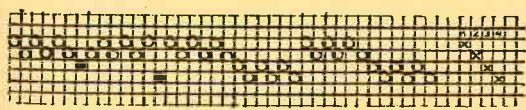
## DURŲ UŽUOLAIDOS

Jos derinamos prie langų užuolaidų tiek spalvomis, tiek audimo būdu bei raštais.

Diminės durų užuolaidos (portjeros). Metmenys — lininiai natūralios spalvos arba medvilniniai pilkšvos spalvos siūlai. Ataudai pagrin-



*a*



*b*

101 pav. Diminės durų užuolaidos:  
*a* — diminis užuolaidos raštas,  
*b* — suvėrimas į nytis

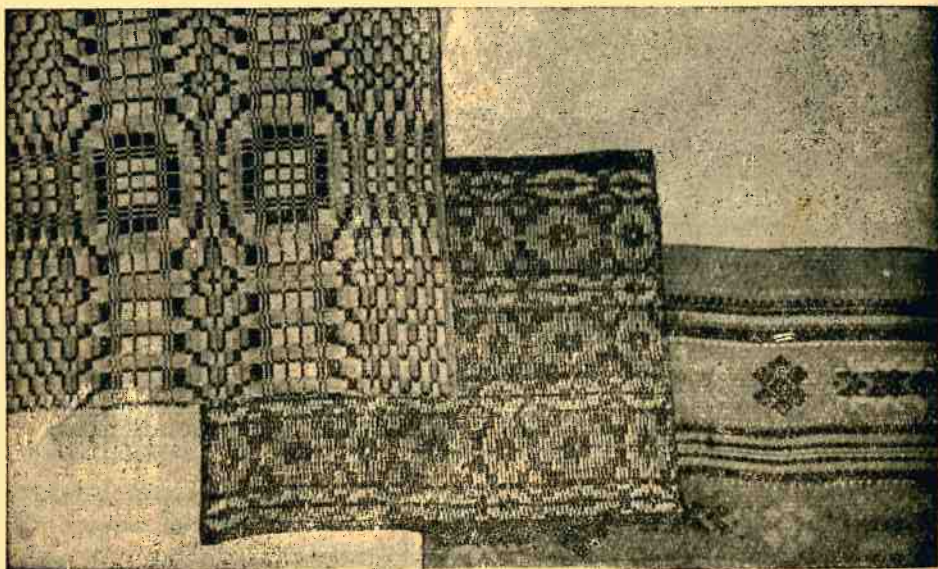


dui imami tos pačios rūšies ir spalvos, kaip ir metmenys, dimų raštams — rudi, oranžiniai ir gelsvai rusvi bet kokios rūšies siūlai. Metmenys suveriami į keturias nytis dviejų dalių dimais su pervarais. Į 1-ją ir 2-ją nytis verinama pirmoji rašto dalis, į 3-ją ir 4-ją — antroji rašto dalis. Pervarai veriami tik tose vietose, kur yra stambios rašto dalys (101 pav., b). Pakojos parišamos iš eilės. Minama pagal raštą taip, kaip buvo verta į nytis. Dimų raštai audžiami su didesniais ir mažesniais dvinyto tarpais (žr. 101 pav.). Taip išaustos užuolaidos tinka ne tik durims, bet ir langams papuošti.

#### PAGALVĖLĖS

Ne mažiau už kitus dekoratyvinius audinius kambarį puošia skoningai išaustos pagalvėlės. Jų dydis, spalvos ir raštai esti labai įvairūs. Paprastai jos daromos 50—60 centimetrų dydžio. Joms parenkami geresni siūlai.

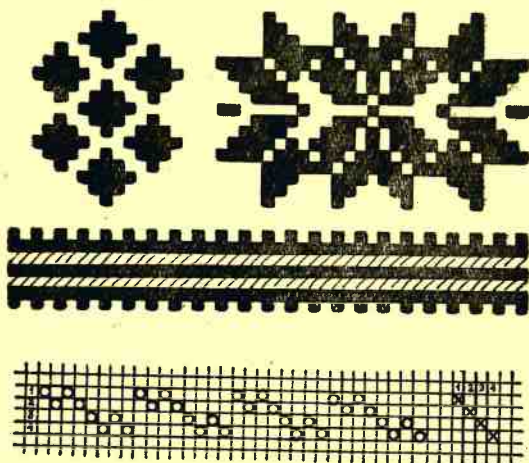
Pagalvėlės audžiamos keturnyčiais, aštuonianyčiais, daugianyčiais dimais, ataudų juostomis, rinktiniais ir kaišytiniais audimo būdais.



102 pav. Keturnytė, aštuonianyūtė ir kaišytinė pagalvėlės



Kaišytinė pagalvėlė. Metmenys — sukti pilki lininiai arba medvilniniai siūlai. Ataudai dvinytūi imami tokie pat, kaip ir metmenims, raštams — įvairių spalvų. Į nytis verinama dviejų dalių dimais: į 1-ją, 2-ją



a

103 pav. Kaišytinės pagalvėlės raštas:  
a — suvėrimas į nytis

nytis ir 3-ją, 4-ją nytis po 4 siūlus į kiekvieną nyčių grupę (žr. 103 pav., a). Taip suvėrus, galima išausti ir vienpusius dryžius (kur matyti tik ataudai). Pakojos per tokius dryžius minamos po tris, pavyzdžiui, 1-ji, 2-ji, 3-ji: 1-ji, 3-ji, 4-ji, 1-ji, 2-ji, 4-ji; 2-ji, 3-ji, 4-ji, ir vėl kartojama nuo pradžios. Pakraščiuose vienpusio dryžio išaudžiamj dimukai. Čia pakojos minamos po dvi: 1-ji, 2-ji arba 3-ji, 4-ji. Audžiant dimukais, dvinytiškai minama kiekvieną kartą peršovus rašto siūlą. Šaunama dugno spalvos siūlais. Išaudus dryžius, truputį paaudžiama dvinytiškai, ir kaišomas raštas. Kaišant raštą, pakojos minamos po dvi: 1-ji ir 2-ji arba 3-ji ir 4-ji. Pradedant rinkti raštą, patariama sudėti kiekvienam išrinktajam langeliui pagalbines nyteles, kad grįžtant neberekėtų rinkti iš naujo, o tik ranka pakelti nyteles, užkišti tam paruoštą 12 centimetrų pločio lentelę ir ranka iškaišyti raštą.

## TAKELIAI

Takeliai daugiausia audžiami metmenų ir ataudų juostomis, rinktiniais ir kaišytiniais audimo būdais.

Ataudų juostų būdu austas per 18 nyčių ir 11 pakojų takelis. Metmenys — balti medvilniniai siūlai. Ataudai — mėlyni, rausvai rudi ir geltoni šilkiniai, vilnoniai ar merserizuotos medvilnės siūlai.

Vienai rašto daliai imamos 2 nytytys, ir verinama eiliniu atbuliniu būdu į visas nytis (II būdu 285 psl.). Pakojos parišamos taip: kiekviena nytis turi turėti po 2 virveles. Dvi pirmosios pakojos parišamos dvinytai; imamos nuo 1-sios, 3-sios, 5-sios, 7-sios, 9-sios, 11-sios, 13-sios, 15-sios, 17-sios nyčių virvelės ir pririšamos prie pirmosios pakojos, nuo 2-sios, 4-sios, 6-sios, 8-sios, 10-sios, 12-sios, 14-sios, 16-sios, 18-sios nyčių — prie antrosios pakojos.

Rašto pakojas parišti reikia iš eilės: imti 1-ją ir 2-ją nytis ir rišti prie trečiosios pakojos, 3-ją ir 4-ją — prie ketvirtosios pakojos, 5-ją ir 6-ją — prie penktosios pakojos, 7-ją ir 8-ją — prie šeštosios pakojos, 9-ją ir 10-ją — prie septintosios pakojos, 11-ją ir 12-ją — prie aštuntosios pakojos, 13-ją ir 14-ją — prie devintosios pakojos, 15-ją ir 16-ją — prie dešimtosios pakojos, 17-ją ir 18-ją — prie vienuoliktosios pakojos (104 pav., b).

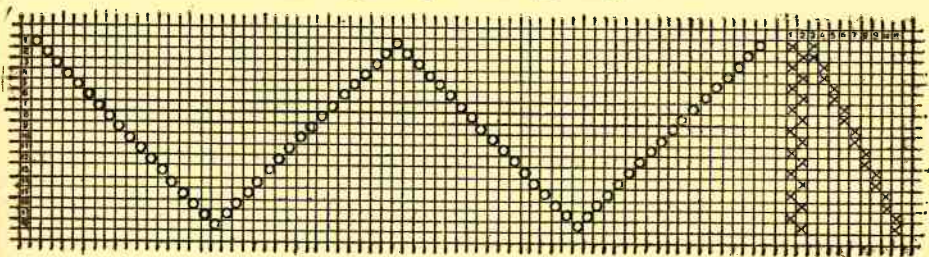
Šis raštas turi daug dalių iš ataudų, todėl, norint parišti pakojas taip, kad būtų galima minti po vieną pakoją, pastarųjų reikėtų labai daug. Anksčiau nurodytu būdu parištos pakojos minamos žiūrint į raštą. Pavyzdžiui, pirmąją rašto iš ataudų dalį (langelį) audžiant žiūrима, į kurias nytis ši dalis (langelis) suverta. 104 pav., b matyti, kad ji suverta į 1-ją, 2-ją, 3-ją, 4-ją ir 11-ją, 12-ją nytis. Žiūrима, prie kurių pakojų šios nytytys pririštos: 1-ji, 2-ji nytytys pririštos prie trečiosios pakojos, 3-ji, 4-ji — prie ketvirtosios pakojos, 11-ji, 12-ji — prie aštuntosios pakojos. Taigi, pirmajai rašto daliai minamos 3-ji, 4-ji ir 8-ji pakojos. Taip minama du kartus.

Dvinytiškai šaunama, numinant po vieną pakoją pakaitomis: vieną kartą pirmąją, antrą kartą antrąją pakoją. Žodžiu, dvinytiškai šaunama kiekvieną kartą, peršovus rašto siūlą.

Tolesnes rašto dalis audžiant žiūrима, į kurias nytis suverta, ir viskas atrenkama taip, kaip ir pirmosios rašto dalies. Taip audžiama iki



*a*



*b*

104 pav. Ataudų juostų būdu austas takelis:

*a* — juostinis takelio raštas, *b* — suvėrimas į nytis ir pakojų parišimas

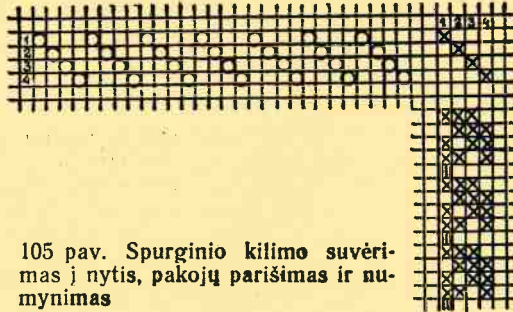
raporto vidurio. Nuo vidurio grįžtama atgal. Grįžtant jau lengviau prisiminti raštą, o toliau audžiant, jau ir visai nebereikia žiūrėti į brėžinį. Patogumo dėlei raštą galima perpiešti ant languoto popieriaus.

Gražus kilimas ir menkai įrengtam kambariui suteikia jaukumo. Kilimų gražumas priklauso nuo rašto, spalvų suderinimo ir audimo būdo. Jiems austi imami įvairūs siūlai: lininiai, kanapiniai, špagatas, medvilniniai, vilniniai, pusvilniniai ir kt. Lengviausia kilimus austi ataudų ripsu. Šiuo būdu audžiant, vienai rašto daliai tereikia tik vienos nyties ir dviejų nyčių pinamiesiems metmenims. Tik tuo nepatogu, kad šiam audimo būdui reikia dviejų metmenų: pagrindinių ir pnamųjų. Kilimai dar audžiami rištiniu, spurginiu ir kitais audimo būdais. Tačiau šiais būdais audžiant reikia daugiau laiko.

**Spurginis kilimas** (pešiotinis arba kilpelinis). Raštą šiam kilimui galima parinkti bet kokį, nes spurginių raštų įvairumas ir jų dalių skaičius neturi jokio ryšio su audimo technika.

Spurginiai kilimai audžiami dviem būdais: 1) pagrindas ir raštas išrenkama spurgais, 2) pagrindas gali būti dvynytiškas arba miliškas (kiperinis), o spurgais išrenkamas tik raštas.

Metmenims imami norimo storio lininiai arba medvilniniai siūlai. Ataudams — pagrindui tokie pat, kaip metmenims, raštui — suktį vilno-



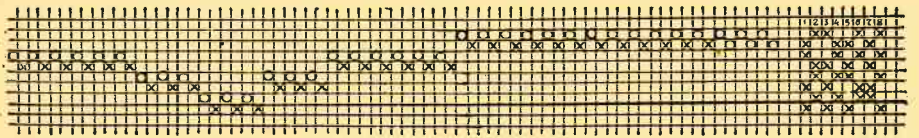
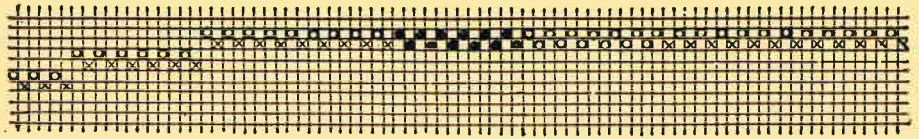
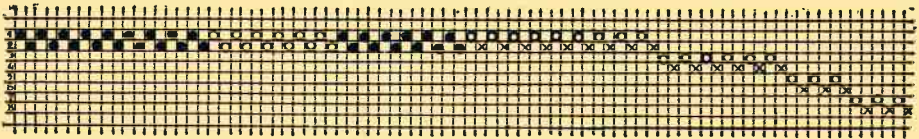
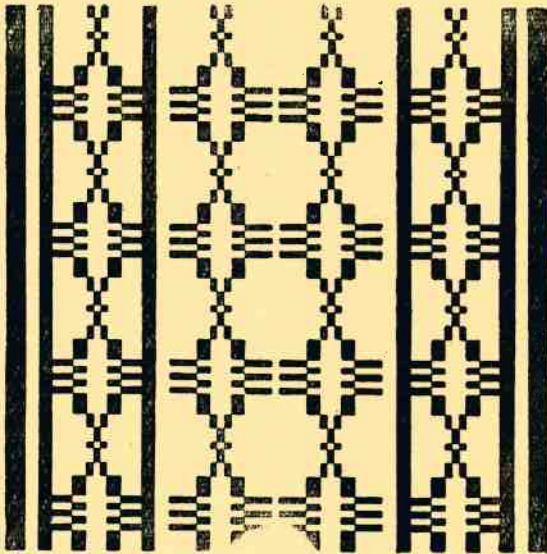
105 pav. Spurginio kilimo suvėrimas į nytis, pakojų parišimas ir numynimas

niai ar kitoki. Veriama į 4 nytis eiliniu vėrimu. Pakojos parišamos iš eilės po vieną pakoją prie kiekvienos nyties. Jei audžiama miliškai, tai 4 kartus reikia minti po tris pakojas (žr. 105 pav.) ir šauti pagrindo siūlus, penktą kartą numinti tik pirmąją pakoją, peršauti rašto siūlą ir metaliniu storu virbalu pro susidariusius metmenų siūlų tarpus išrinkti norimą raštą. Jei metmenys ir ataudai yra stori, tada užtenka peršauti du pagrindo siūlus ir, numynus pirmąją pakoją, rinkti raštą.



## GRINDIMS TAKAI

Takai turi būti stori ir standūs, kad nesiglamžytų ir nesirangytų. Juos galima austi iš vilnonių, pusvilnonių, lininių, pakulinių siūlų ar špagato. Jei audžiama metmenų ripso būdu, tai metmenims imami



106 pav. Ripsinis grindų takas:  
a — suvėrimas į nytis ir pakujų parišimas

a

stiprūs sukti medvilniniai ar lininiai siūlai, o ataudams — storas špagatas raštui iškelti ir plonas medvilninis ar lininis siūlas — metmenims perpinti. Audžiant takus ataudų ripsu, metmenims imami dvejopi siūlai: pagrindui — stori pakuliniai ar špagatas ir ataudams perpinti — sukti lininiai. Ataudams geriausiai tinka stori blogesnės rūšies lininiai, pusvilnoniai ar vilnoniai vienodo storio dviejų ar daugiau spalvų siūlai. Takai audžiami 50—100 centimetrų pločio.

**Ripsinis takas.** Metmenys — sukti lininiai ar medvilniniai siūlai. Pagrindui imami smėlio spalvos, raštams — tamsiai rudi siūlai. Dryžiai metami vienos spalvos siūlais, o ten, kur yra raštas — dviejų spalvų: vienas siūlas dugno, kitas — rašto. Metant labai svarbu, kad vienos spalvos siūlai būtų skiemenų viršuje, kitos spalvos — apačioje. Kiek reikia metmenų, priklauso nuo tako platumo. Norint išausti platesnį taką, galima apmesti platesnius dryžius ir padidinti rašto langelius. Vietoj 106 paveiksle nurodytų 6 siūlų į langelį galima verti po 8, 10 ar daugiau siūlų.

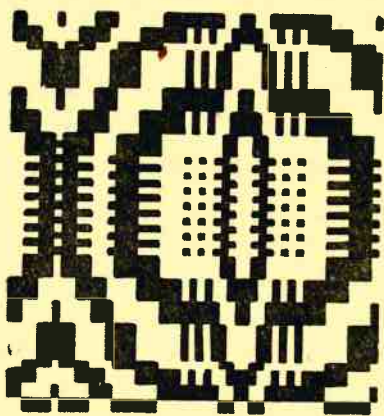
Ataudams imami sukti pakuliniai siūlai ar špagatas (raštui iškelti) ir ploni sukti lininiai ar stiprūs medvilniniai siūlai (metmenims perpinti).

Kaip verti į nytis, 106 pav., a parodyta iki tako vidurio. Suvėrus vidurinę rašto dalį, grįžtama atgal ir verinama antroji tako pusė taip, kaip ir pirmoji. Pakojos parišamos pagal raportą ir minamos pagal raštą, žiūrint skersai piešinio.

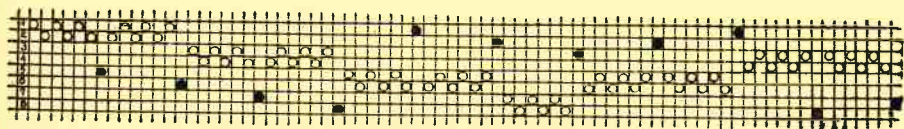
#### APMUŠALAI BALDAMS

Baldams aptraukti galima paprastu audimo būdu išausti puikią dekoratyvinę medžiagą. Geriausiai tinka šie audimo būdai: keturnyčiai, aštuonianyčiai ir daugianyčiai dimai, ripsai ir kt. Audžiant pluoštiniu audimo būdu, reikia tankiai suverti pervarus, kad nebūtų palaidų siūlų. Raštai baldų apmušalams parenkami nestambūs, spalvos derinamos prie viso kambario apstatymo.

**Aštuonianyčiai dimais austi apmušalai.** Metmenys — melsvi medvilniniai siūlai. Ataudai: rašto siūlai — rausvai rudi, pusvilnoniai, o dugno — gelsvai rusvi. Kaip suverti į nytis ir parišti pakojas, žr. 107 pav., b.

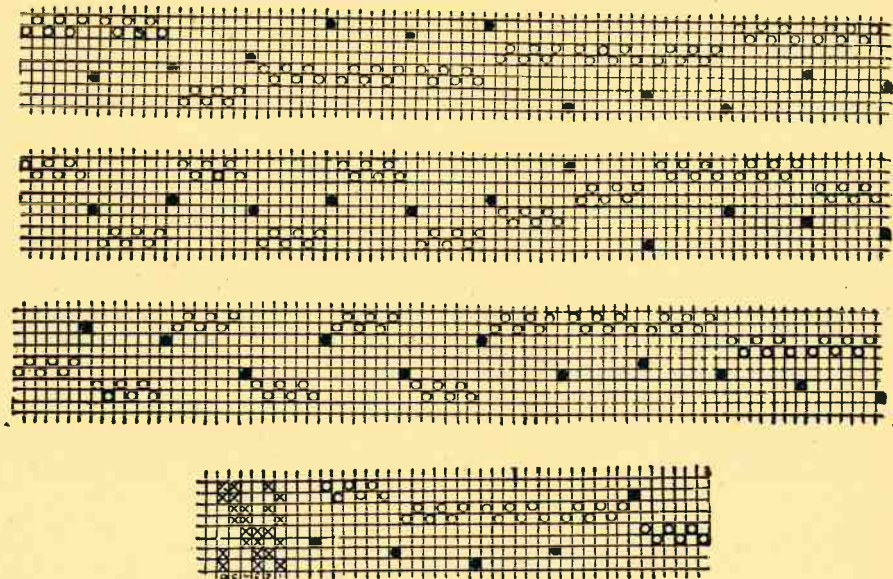


*a*



(tęsinę žr. 314 psl.)





*b*

107 pav. Aštuoniantis baldams apmušalas:  
*a* — aštuoniantis apmušalo raštas, *b* — suvėrimas į nytis ir pakojų parišimas

### AUDEKLAI DRABUŽIAMS IR JŲ AUDIMO BODAI

Kiekviena kolūkietė gali pati išsiausti ne tik dekoratyvinius audinius, bet sau ir savo šeimai drabužius. Iš vilnionių siūlų galima išausti puikias medžiagas paltams, kostiumams, suknelėms, be to, skaras, skarelės, šalikus ir kt.

Mileliai dažnai audžiami margi, languoti, dryžuoti. Kartais metmenims imami vienos spalvos siūlai, o ataudams — kitos. Taip pat gražiai atrodo milelis, išaustas ir iš vienos spalvos siūlų. Audžiant vienos spalvos vilnonę, pusvilnonę ar marškonę medžiagą, reikia parinkti įdomesnę audimo būdą, kad metmenys, susipindami su ataudais, sudarytų raštą.

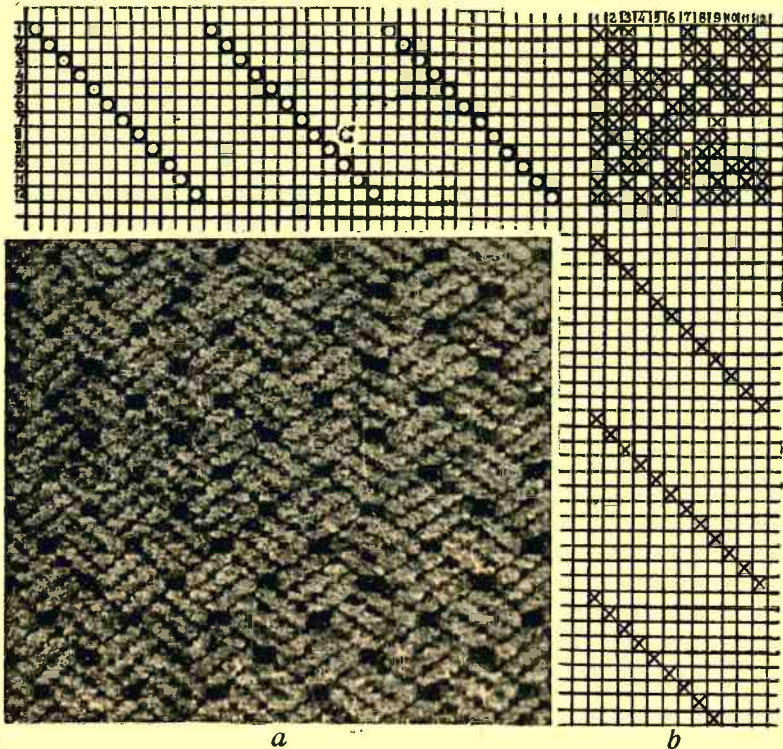
Kaime, ypač senesnės moterys, mėgsta nešioti dideles skaras. Kadangi tokios skaros turi būti vienapalės, todėl, norint jas išausti, būtinai reikia paplatinti stakles. Jos audžiamos iš sukty vilnionių siūlų.

Kaimiškomis staklėmis galima išsiausti ir vasarines antklodes,



## MEDŽIAGOS PALTAMS

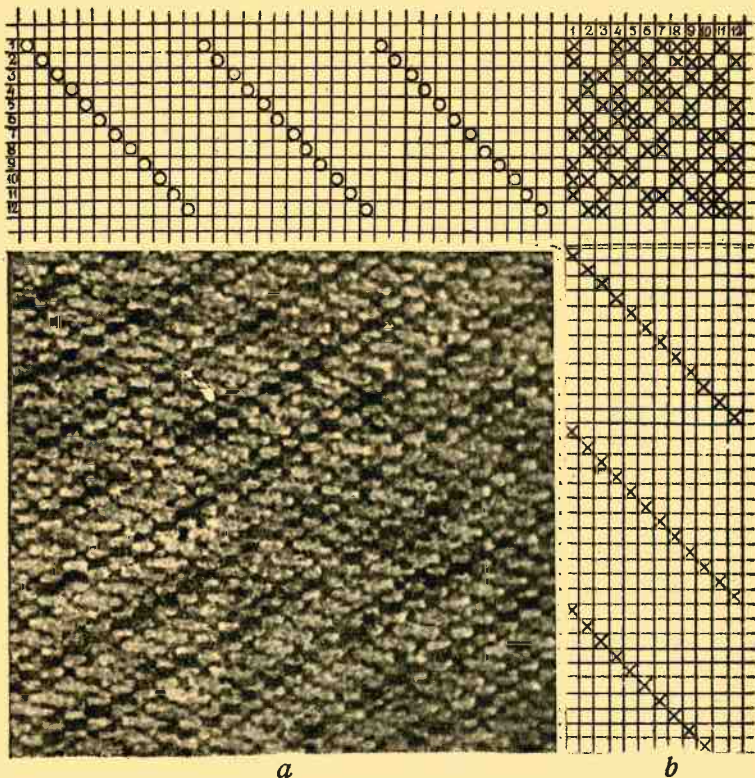
Per 12 nyčių ir 12 pakojų austa medžiaga (108 pav.) I. Metmenys — šviesiai pilki, sukti vilnoniai siūlai, ataudai — rudi, taip pat sukti vilnoniai siūlai. Į nytis veriamas eiliniu būdu, pakojos parišamos pagal raportą ir minamos iš eilės (108 pav., b).



108 pav.

*a* — dvylikantysis audeklas I,  
*b* — suvėrimas į nytis, pakojų parišimas ir numynimas

II. Metmenys — tamsiai pilki sukti vilnoniai siūlai, ataudai — juodi, taip pat sukti vilnoniai siūlai. Į nytis veriamas eiliniu būdu, pakojos parišamos pagal raportą ir minamos iš eilės po vieną (109 pav., b).



109 pav.

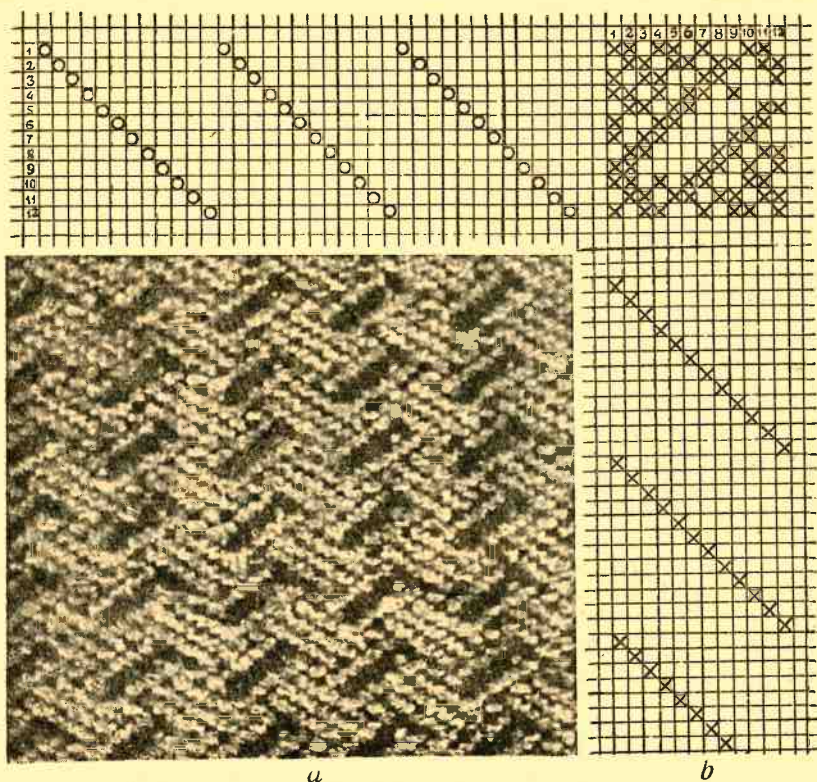
*a* — dvylikantys audeklas II,  
*b* — suvėrimas į nūtis, pakojų parišimas ir numynimas

III. Metmenys ir ataudai — sukti vilnoniai siūlai. Šiuo būdu tinka austi iš vienos spalvos siūlų.

### MEDŽIAGOS KOSTIUMAMS

Per 8 nūtis ir 8 pakojomis austa medžiaga. Vyriškiems kostiumams imami sukti arba nesukti vilnoniai siūlai. Metmenims imami pilki arba smėlio spalvos, ataudams — rudi arba juodi siūlai. Moteriškiems kostiumams metmenims imami šviesiai pilki, ataudams — tamsiai žali (samanų spalvos) siūlai. Į nūtis verinama eiliniu būdu, pakojos parišamos pagal raportą ir minamos iš eilės po vieną (111 pav., b).





110 pav.

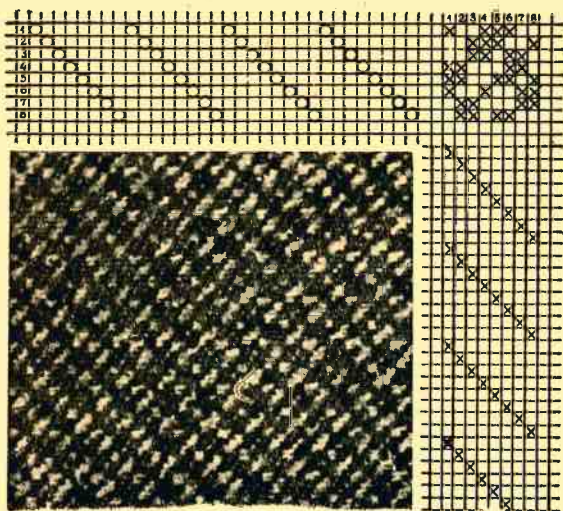
*a* — dvylikantysis audeklas III,  
*b* — suvėrimas į nytis, pakojų parišimas ir numynimas

### MEDŽIAGOS SUKNELEMS

Suknelėms audžiamai medžiagai parenkami geresni vilnioniai ar marškoniai siūlai.

Audžiama nesudėtingais būdais: daugiausia dvynytu, kiperiu ir iš jo išvestiniais pynimais. Spalvas kiekviena moteris pasirenka pati pagal savo skonį, tačiau, jei audžia iš kelių skirtingų spalvų, turi žiūrėti, kad jos viena su kita derintųsi.

Medžiagos dažniausiai audžiamos languotos, dryžuotos arba metmenys vienos spalvos, o ataudai — kitos. Taip pat lygiame dugne tiek iš met-



a

b

111 pav.

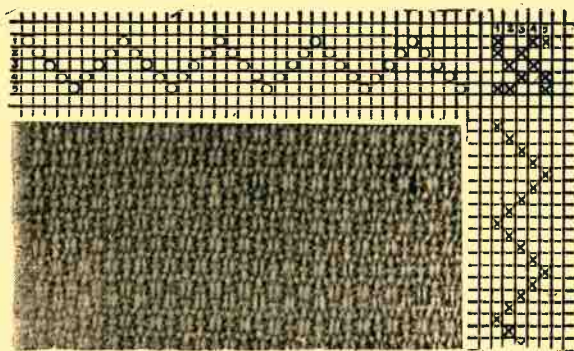
a — aštuoniantis audeklas,  
b — suvėrimas į nytis, pakojų parišimas  
ir numynimas

Kaip suverti į nytis, parišti pakojas ir jas minti, žr. 112 pav., b.

menų, tiek ir iš ataudų jau-  
džiama po vieną iš dviejų  
gijų susuktą siūlą. Viena  
gija gali būti tokios pat  
spalvos, kaip pagrindas, o  
kita — skirtinga. Dar puoš-  
niau atrodo, kai šie siūlai  
būva susukti iš skirtingų  
spalvų gijų: vienos labai  
plonos, o antros išlaidžiai  
verptos storos.

112 paveiksle matome  
vienos spalvos per 5 nytis  
ir 5 pakojomis išaustą  
marškonę medžiagą.

Tiek metmenims, tiek  
ir ataudams imami vieno-  
di ploni sukti ar nesukti  
smėlio spalvos siūlai.



a

b

112 pav.

a — penkiantis audeklas,  
b — suvėrimas į nytis, pakojų parišimas  
ir numynimas



## SKARELĖS IR SKAROS

Skarelėms labai svarbu, kad siūlai būtų geros rūšies ir gražiai suderintų spalvų. Nebūtina ieškoti kokių nors sudėtingų, per daugelį nyčių audžiamų, raštų, kurie apsunkina darbą. Gražiai suderinus spalvas, puikią skarelę galima išausti per dvi nytis, o tai sugeba ir pradedanti audėja.

Skareleles galima austi iš vilnonių ir medvilninių siūlų.

**Vilnonė skarelė.** Metmenys ir ataudai — ploni vilnoniai tokių pat spalvų siūlai. Metmenys suveriami į dvi nytis, pakojos parišamos iš eilės: pirmoji nytis prie pirmosios pakojos, antroji — prie antrosios pakojos.

### Metmenys:

110 raudonų siūlų	2 rudi
10 rudų	4 balti
4 balti	4 rudi
10 apelsino spalvos	130 raudonų
15 žalių	10 rudų
80 salotų spalvos	4 balti
2 raudoni	10 apelsino spalvos
95 rudi	15 žalių
110 baltų	110 salotų spalvos.

Taip apmetus ir tokiomis pat spalvomis ataudus, priešingai skarelės kampai skirsis spalvų suderinimu. Tą pačią skarelę tuo būdu galima taikyti prie dviejų skirtingų spalvų paltų.

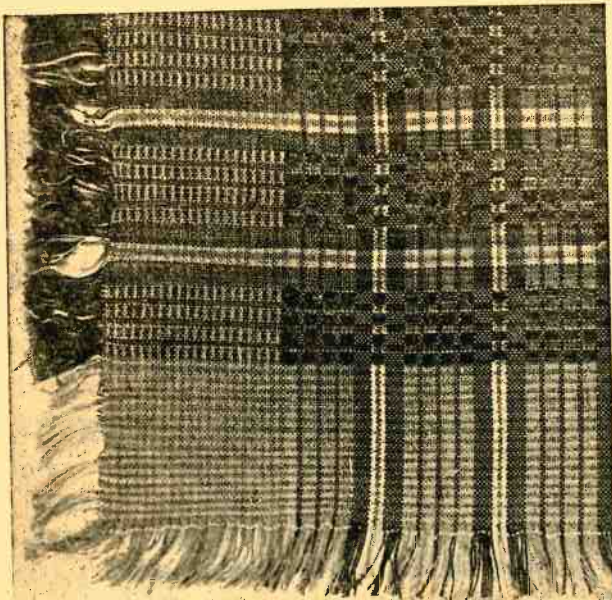
**Marškonė skarelė.** Metmenys — ploni medvilniniai siūlai, ataudai — šilkiniai (viskoziniai) siūlai.

Metmenys suveriami į 4 nytis dviejų dalių dimukais (113 pav., b). Pakraštytys veriamas į visas keturias nytis iš eilės. Audžiant skarelės pakraščius, pakojos minamos dvinytai. Visa skarelė audžiama dimukais su dideliais dvinyto tarpais. Dimukai audžiami mėlynais šilkiniais siūlais, o dvinytiškai per dimukus šaunama geltonais siūlais. Dryžiams, kurie audžiami dvinytai, siūlai imami tokios pat spalvos, kaip ir metmenims. Dimukais audžiamos tik tos vietos, kur nuotraukoje matyti tamsūs langeliai.

Metmenys:

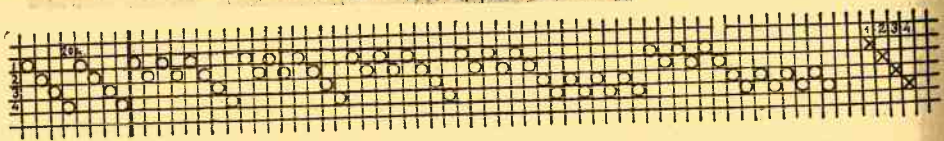
2 smėlio spalvos siūlai  
 2 raudoni  
 6 smėlio spalvos  
 2 tamsiai rudi  
 6 smėlio spalvos  
 2 tamsiai rudi  
 6 smėlio spalvos  
 2 tamsiai rudi  
 6 smėlio spalvos  
 2 tamsiai rudi  
 8 tamsiai rudi  
 2 balti  
 2 raudoni  
 2 balti  
 8 tamsiai rudi

}	kartojama 6 smėlio spalvos	}	kartojama	
	20 kartų 2 tamsiai rudi		2 raudoni	
	6 smėlio spalvos		}	20 kartų
	2 tamsiai rudi			
	6 smėlio spalvos			
	2 tamsiai rudi			
	6 smėlio spalvos			
	2 tamsiai rudi			
	6 smėlio spalvos			
	2 raudoni			
	14 kartų 2 smėlio spalvos			



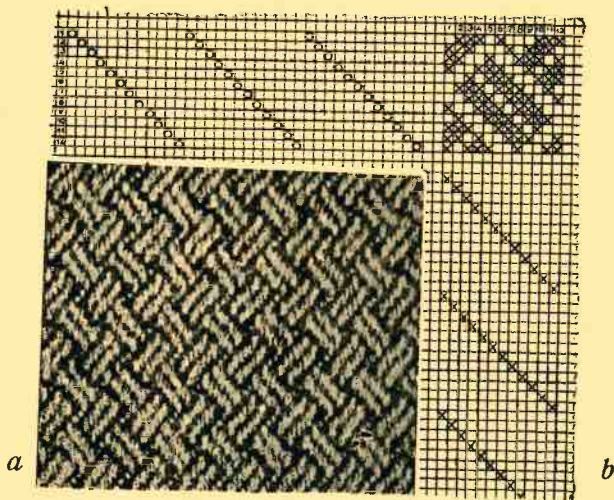
z

113 pav.  
 a—marškonė skarelė,  
 b—suvėrimas į nytis



b

**Skaros.** Skaros audžiamos iš nesukriai verptų, suktų vilnonių siūlų. Metmenims ir ataudams imami vienos rūšies, tačiau dažnai skirtingų spalvų, siūlai. Be to, pakraščiuose įaudžiami dryžiai, o neretai skaros audžiamos ir languotos. Audimo būdas — kiperinis. Čia duotas skaros audimo pavyzdėlis (114 pav.) yra austas per 12 nyčių. Kaip suverti į nytis, parišti pakojas ir minti, žr. 114 pav., b.



114 pav.

a — skarų audimo pavyzdys,  
b — suvertimas į nytis, pakojų parišimas ir numynimas

### ŠALIKAI

Šalikus galima megzti ir austi. Austi šalikai skiriasi nuo megztų tuo, kad jie būva ploni ir minkšti, o mezgti — tāsūs, stori ir ne tokie minkšti. Austiems šalikams reikia mažiau siūlų, be to, ir jų darbui skiriama mažiau laiko.

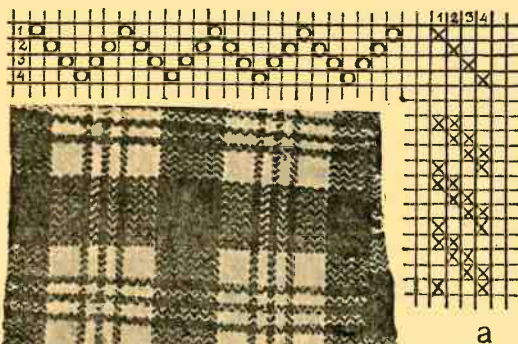
Metmenims ir ataudams vartojami išlaidžiai verpti, nesukriai susukti siūlai. Kad šalikas būtų minkštas, siūlai veriami į retesnį skietą.

**Languotas šalikas.** Metmenys ir ataudai — sukti vilnoniai vienos rūšies ir tokių pat spalvų siūlai.

## Metmenys:

26 bordo spalvos siūlai	2 šviesiai mėlyni
2 šviesiai mėlyni	4 balti
16 pilkų	4 bordo
4 bordo	16 pilkų
2 šviesiai mėlyni	2 šviesiai mėlyni
4 balti	36 bordo.
4 bordo	

Apmetus 36 bordo spalvos siūlus, grįžtama atgal ir metama antroji šaliko pusė, tai yra vėl metami 2 šviesiai mėlyni siūlai, 16 pilkų ir t. t.



115 pav. šalikas,  
a — suvėrimas į nūtis, pakojų parišimas  
ir numynimas

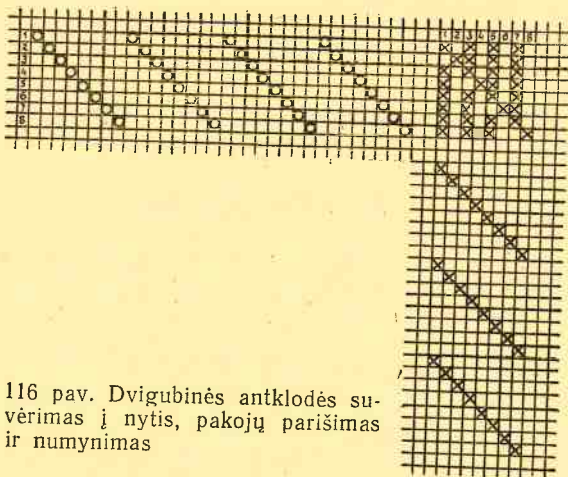


Į nytis veriama eiliniu atbuliniu būdu, pakojos parišamos iš eilės po vieną nytį prie kiekvienos pakojos. Audžiant pakojos minamos po dvi iš karto (115 pav., a).

Ataudžiama tokių pat spalvų siūlais ir tokia pat tvarka, kaip ir buvo mesta.

### ANTKLODĖS

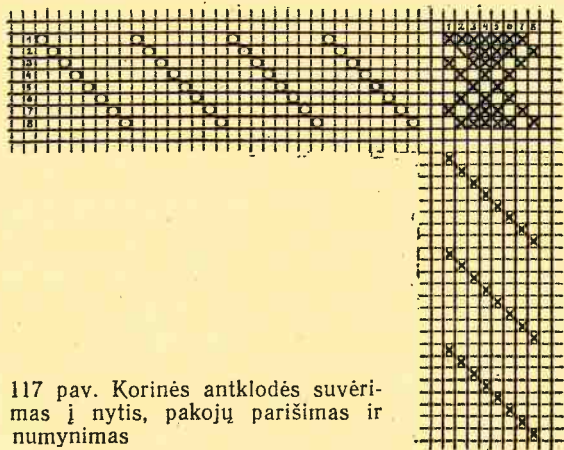
**Dvigubiniu būdu austa antklodė.** Metmenys ir ataudai — sukti vilnoniai siūlai. Metmenims imami vienos spalvos siūlai, ataudams — dviejų spalvų. Audžiama dviem šaudyklėmis: viena šaudykle — viena spalva, kita šaudykle — kita spalva. Galuose įaudžiami dryžiai, sukeitus siūlų spalvas. Pavyzdžiui, jei vienoje antklodės pusėje pagrindas buvo mėlynas, tai galuose dryžiai bus pilki, o išvirkščioje pusėje — priešingai. Į nytis suverinama eiliniu būdu, pakojos parišamos pagal lentelę (raportą), minama iš eilės po vieną pakoją (116 pav.).



116 pav. Dvigubinės antklodės suvėrimas į nytis, pakojų parišimas ir numynimas

**Koriniu būdu austa antklodė.** Šiuo būdu audžiant, metmenims galima imti vienos spalvos siūlus, ataudams — kitos spalvos. Taip pat labai gražiai atrodo ir vienos spalvos antklodė, nes jau pats audimo

būdas yra puošnus, atrodo kaip bičių korys. Į nytis suveriami eiliniu vėrimu, pakojos parišamos pagal lentelę (raportą), minama iš eilės po vieną pakoją (117 pav.).



117 pav. Korinės antklodės suvėrimas į nytis, pakojų parišimas ir numynimas

## MOTERIŠKI IR VAIKIŠKI DRABUŽIAI, JŲ KIRPIMAS IR SIUVIMAS

### APIE APSIRENGIMĄ

Pagal mūsų klimatą skiriami pavasario-vasaros ir rudens-žiemos sezonų drabužiai. Drabužis žmogų ne tik apsaugo nuo šalčio, bet ir puošia.

Moteris visada turi rūpintis savo išore, pirmiausia apsirengimu. Tik, žinoma, drabužis turi būti pritaikytas jos amžiui, nes dažnai tai, kas tinka jaunai, grakščiai mergaitei, nedera pagyvenusiai moteriai, žilagalvei senelei. Iš drabužių tvarkingumo ir skoningumo galima spręsti apie žmogaus būdą, skonį, asmeninę kultūrą.

Moteris turi būti apsitvarkiusi ir gražiai, švariai apsirengusi ne tik į svečius eidama, bet ir kasdieniniame gyvenime. Namų, šeimos aplinkoje ji praleidžia didesnę savo gyvenimo dalį. Ji yra visos šeimos

gyvenimo centras. Ją stebi ir jos pavyzdžiu seka visi šeimos nariai. Kokią tvarką ji įves namuose, taip tvarkysis visa šeima. Tačiau klaidinga galvoti, kad, norint būti gražia ir tvarkinga, reikia visada dėvėti brangius, šventadieniškus drabužius, nuolat sėdėti prie veidrodžio, vengti «juodų» darbų. Galima gražiai atrodyti apsivilkus pigiu ir kukliu drabužiu, jei tik jis bus tinkamai parinktas, švarus, tvarkingas, gražiai, skoningai pasiūtas.

Dirbant namų ruošos darbus, einant į laukus, reikia turėti specialius chalatus, prijuostas, kuriuos būtų galima lengvai išskalbti. Jie padės apsaugoti drabužius nuo susitepimo, dažno skalbimo ar valymo.

Moterys privalo rūpintis ne tik savo, bet ir vaikų apsirengimu, nes gražūs, patogūs ir tvarkingi drabužiai turi didelę auklėjamąją reikšmę, padeda vaikus drausminti, lavinti jų gerus įpročius ir skonį.

### KAIP MOTERIAI PASIRINKTI TINKAMĄ DRABUŽIO FASONĄ

Pasitaiko moterų, kurios, susižavėjusios gražiu savo draugės drabužiu, jį nukopijuoja ir pasisiuva lygiai taip pat, bet paskui pastebi, kad naujasis drabužis jai netinka, juo apsivilkusi ji negražiai atrodo. Būva ir taip, kad, iš madų žurnalo pasirinkusi gražų fasoną ir pasisiuvusi pagal jį suknelę, moteris nepatenkinta — suknelė jai netinka. Svarbu mokėti ne tik gražų fasoną pasirinkti, bet ir žiūrėti, kad jis tiktų figūrai, paskirčiai. Fasono parinkimui didelę reikšmę turi medžiaga, iš kurios drabužis siuvamas, laikas, kuriuo jis dėvimas, paskirtis (darbui, sportui, iškilmingoms progoms), žmogaus amžius ir fizinės ypatybės.

Ne visada medžiagos brangumas nulemia drabužio grožį. Nepriderinto pagal medžiagą fasono drabužis, nors ir brangus, gali atrodyti blogiau už pigesnį, skoningai ir gražiai pasiūtą. Čia labai didelę reikšmę turi medžiagos faktūra, spalva, margumas.

Medžiagos pasirenkamos pagal sezoną. Vasarą drabužius tinka siūti iš lengvų šilkinų, medvilninių ir lininių medžiagų, kostiumėlius — iš lengvų vilnonių. Žiemą geriau tinka vilnonės ar šiltos medvilninės tamsesnių spalvų medžiagos. Marga šviesi perkelinė ar štapelinė suknelė, gražiai atrodanti vasarą, netinka nešioti žiemą, juoda krepstateno ar vilnonė puošni suknelė netinka vasaros iškylai, gegužinei.

Drabužis turi atitikti savo paskirtį. Namų darbams skirti drabužiai turi būti siuvami iš lengvai skalbiamų medžiagų. Vilnonės suknelės namų ruošos darbams netinka, nes jomis apsvilkusios moterys labiau



118 pav. Darbiniai drabužiai

prakaituoja. Paskui tokius drabužius gana sunku išvalyti. Paprastoms namų suknelėms reikia rinkti nesudėtingus, minkštų linijų fasonus (118 pav.). Tokios suknelės dažnai skalbiamos, ir bereikalingas apkrovimas klostėmis, volanais bei volanėliais apsunkina lyginimą. Prie tokių



paprastų suknelių tinka nešioti lengvus chalatus, prijuostes ir skarytes, savo spalva suderintas su pagrindine suknelės spalva. Darbams laukuose tinka specialūs chalatai, kombinezonai (119 pav.).



119 pav. Prijuostės, chalatas ir kombinezonas

Vasaros šventėms, gegužinėms tinka suknelės iš lengvų, plonų medvilninių ir šilkinėjų medžiagų. Jos siuvamos į liemenį, su paplatintu į apačią sijonu, po kuriuo nešiojamas šiek tiek krakmolytas, parauktas apatinis sijonas. Tokios suknelės puošiamos aksominėmis arba šilkinėmis kitos spalvos juostelėmis (120 pav.). Vasariniai kostiumėliai arba

sportiško kirpimo suknelės siūvamos iš lininių ar lengvų vilnionių vienos spalvos arba juostuotų medžiagų.

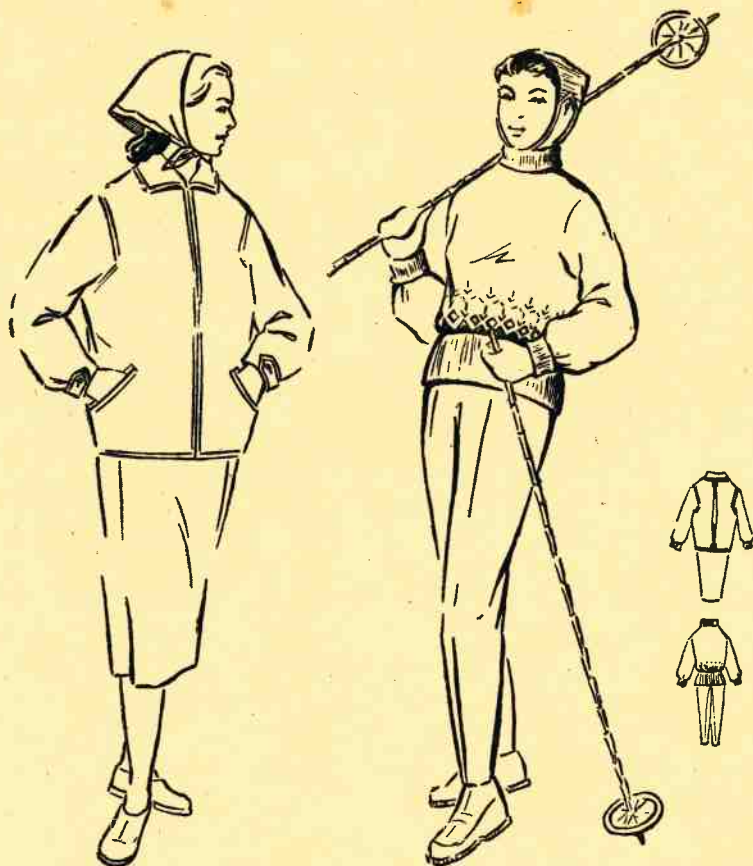


120 pav. Vasarinės suknelės

Sportui tinka specialūs drabužiai. Jie parenkami pagal sporto rūšį. Slidinėjimui tinka megztos vilnonės arba laisvo kirpimo medvilninės palaidinės ir ilgos kelnės. Priedai — kepuraitė, šalikas, pirštinės ir kojainai — yra derinami prie pagrindinio drabužio (121 pav.). Vasaros spor-

tui — tenisui, tinkliniui ir kt. tinka lengvos palaidinės su trumpais sijonukais arba sjonukais-kelnaitėmis.

Iškilmingoms progoms, įvairių švenčių minėjimams tinka brangesnių medžiagų sudėtingesnių fasonų (122 pav.) suknelės: kostiumėliai su



121 pav. Sportiniai drabužiai

palaidinukėmis, tautiniai drabužiai. Siuvantis tautinius drabužius, reikia atsiminti, kad kiekviena Lietuvos dalis turi savitus, jai būdingus drabužius. Pasirinktą kurios dalies drabužį reikia pasiūti taip, kad spalvų

suderinimas, atskiros drabužio dalys ir papuošalai atitiktų tos teritorijos drabužių pobūdį.

Toms moterims, kurios negali įsigyti daug drabužių, tinkančių įvairioms progoms, vertėtų pasisiūti suknelę su įvairiais priedais (keičia-



122 pav. Išėiginės suknelės

momis krūtinėlėmis, šalikais). Jie kiekvieną kartą suteikia suknei vis kitokią išvaizdą. Pavyzdžiui, einant į skaityklą, repeticiją parenkami kuklesni, o iškilmingomis progomis — puošnūs priedai. Pačią suknelę ge-



riau siūti atskirai sijoną ir palaidinukę, kad juos būtų galima dėvėti ir prie kitų drabužių.

Daugelis moterų galvoja, kad tik madingas drabužis yra gražus, ir todėl renkasi sau fasonus pagal paskutinę madą. Reikia žinoti, kad ne



123 pav. Suknelė su įvairiais priedais I



124 pav. Suknelė su įvairiais priedais II

viskas, kas madinga, tinka kiekvienai moteriai. Madą reikia taikyti, negalima ja akiai sekti. Svarbu mokėti išsirinkti pagrindines mados linijas, madingą spalvą ir viską pritaikyti savo amžiui, figūrai, veidui. Labai didelę reikšmę, renkant fasoną, turi drabužio linijos. Gražiausias drabužis nepuoš moters, jei jo pagrindinės linijos, nors ir madingos, netiks moters figūrai. Iš mados moteris turi imti tik tuos elementus, kurie jai tinka.

Stambioms aukštoms moterims tinka tiesių, daugiau išilgai einančių linijų drabužiai. Jie neturi būti aptempti, nes aptempimas per krūtinę ar per klubus pabrėžia figūros stambumą (125 pav.).

Žemoms, apkūnioms moterims tinka išilginių linijų su pailginta talija, per liemenį prigulusi, šiek tiek į apačią paplatinta suknelė. Reikia vengti plačių sudėtingų diržų. Netinka pūstos, rauktos rankovės, nes visa tai platina figūrą, netinka raukti, languoti ar skersai (horizontaliai)



125 pav. Stambioms aukštoms moterims  
netinkama ir tinkama suknelė



126 pav. Žemoms apkūnioms moterims  
netinkama ir tinkama suknelė



dryžuoti trumpi sijonai. Tokios moterys turi rinktis daugiau išilginių linijų medžiagas, nes jos aukština ir plonina figūrą (126 pav.).

Labai plonomis, liesoms moterims tinka minkštos kirpimo linijos. Savo suknelės jos gali sudėtingiau papuošti pagrindine ir kitokia medžiaga, tinka skersos linijos, volanai, raukiniai (127 pav.).

Smulkioms, mažoms moterims reikia visas drabužio dalis atitinkamai pritaikyti. Jei medžiaga marga, reikia rinkti smulkesnį raštą. Vengti plačių, dideliais langais sijonų, plačiais rankogaliais rankovių, stambių kišenių, apykaklių ir t. t. (128 pav.).

Jei veidas apvalus, kaklo iškirpimą reikia daryti pailgą, trikampio formos, jei pailgas — apskritą, jei krūtinė aukšta, nereikia jos apkrauti volanais, raukiniais. Jie tinka plokščiai, mažai krūtinei. Trumpam kaklui netinka aukštos, stačios apykaklės, aukštai kelti pečiai. Moterims, turinčioms ilgą liemenį, fasoną reikia pasirinkti su patrumpintu liemeniu. Trumpam liemeniui tinka suknelės su pailgintu liemeniu. Iškilusį pilvą maskuoja šonuose padaryti raukimai ar uždėtos kišenės su atlapais.

Jei kojos negražios, storos ar kreivos, geriau siūti į apačią paplatiną, šiek tiek ilgesnį sijoną.

Didelę reikšmę drabužio grožiui turi medžiagos spalva. Drabužio spalvą reikia derinti prie veido, plaukų, akių, figūros, amžiaus.

Jei veidas išblyškęs, reikia vengti visų spalvų, kurios tą išblyškimą paryškina, pavyzdžiui, žalios, geltonos, šviesiai pilkos ir pan. Labai skaisčiam, raudonam veidui netinka šaltos blyškios spalvos, nes veidas prie jų atrodys dar raudonesnis.

Šviesių akių blondinėms tinka balta, raudona, mėlyna spalva.

Šviesių akių šatenėms — bordo, mėlyna, žalia.

Šviesių akių brunetėms — pilka, melsva, žalia.

Tamsių akių brunetėms — ruda, juoda, gelsva, smėlio spalva.

Stambioms figūroms netinka šviesios ryškios spalvos, stambūs ornamentai. Jaunoms moterims tinka šviesios spalvos, tiek lygios, tiek margos, vyresnėms moterims — tamsesnių, neryškių raštų medžiagos. Balta, gelsva spalva tinka įvairaus amžiaus moterims.

Reikia žinoti, kad, turėdama pasisiuvusi tinkamo fasono ir gražios spalvos suknelę, moteris neatrodys pasipuošusi, jei bus iškreipti batukai, netiks prie drabužio kepuraitė, rankinukas ir kitos smulkmenos (129, 130 pav.).



127 pav. Labai plonoms moterims  
netinkama ir tinkama suknelė



128 pav. Smulkioms mažoms moterims  
netinkama ir tinkama suknelė





129 pav. Prie sportinių suknelių  
netinkami ir tinkami priedai



130 pav. Prie lengvos vasarinės suknelės  
netinkami ir tinkami priedai

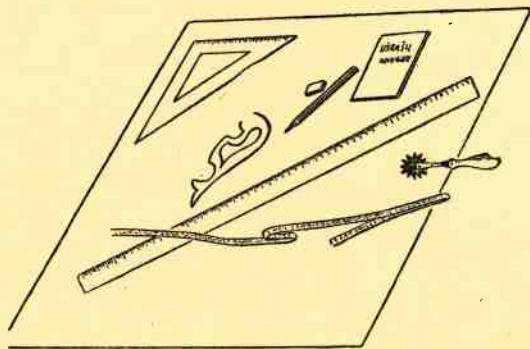
Prie palto, kostiumo, suknelės moteris turi parinkti atitinkamos formos ir spalvos rankinuką, šalikėlį, pirštines, batus. Geriau turėti mažiau drabužių, bet gražiai suderintų.

### KĄ REIKIA ŽINOTI APIE SIUVIMĄ

Labai naudinga moteriai pačiai mokėti siūti drabužius. Tai patogiu ir taupiu, ypač jei šeima gausi, jei joje daug vaikų. Gera šeiminiškė tvarkosi taip, kad perka tik būtinai reikalingus drabužius, be kurių šeima negali apsieiti, o tai, ką galima pertaisyti, paremontuoti, ji stengiasi padaryti pati. Mokėdama siūti ir turėdama skonį, moteris gali senus drabužius pataisyti, atgaivinti, mažu pakeitimu suteikti jiems naują išvaizdą, pritaikyti prie mados, iš didesnio persiūti mažesnį (vaikams). Su kiekvienu mažmožiu dažnai labai nepatogu yra kreiptis į siuvėją, o pačioms išmokti siūti visai nesunku. Dirbant ilgesnį laiką, įgaunamas patyrimas ir darbas vyksta visai sklandžiai.

### DARBO ĮRANKIAI IR PRIEMONĖS

Brėžiniui paruošti reikia: centimetrinės juostelės — matams nuimti, užrašų knygutės — užsirašyti, švaraus, geriau standaus, popieriaus lapo — braižyti, gerai nudrožto pieštuko, liniuotės su pažymėtais centimetrais (neturint liniuotės, galima naudotis tiesia, lygiais kraštais lentele), kampainio — stačiam kampui nubrėžti (131 pav.).



131 pav. Brėžiniams sudaryti reikalingiausi smulkūs įrankiai

Visi brėžiniai pradedami brėžti stačiakampiu (keturkampiu, kurio visi kampai statūs, o priešingos kraštinės lygios). Neturint kampainio, stačiam kampui nubrėžti galima pasinaudoti sąsiuvinio, knyga ar šiaip koku daiktu, turinčiu statų kampą. Nubrėžto kampo kraštinės pratęsimos į plotį ir ilgį, ir ant nubrėžtų linijų atidedami reikalingi matmenys. Gera yra turėti dygsniaratį — specialų ratuką su danteliais brėžinio linijoms perkelti.

Kirpimui reikia: žirklių, specialios plokščios kreidos (neturint kreidos, galima naudoti nuo plovimo likusį ploną muilo gabalėlį). Žirklių kirpimui geriau tinka didesnės, nevienodomis geležtėmis. Jos turi būti aštrios, gerai kerpančiais galais. Siuvimui patogesnės yra mažesnės žirklys.

Siuvimui reikia: adatų, paprastų ir mašina. Adatų numerius reikia taikyti prie siūlų ir medžiagos storio. Siuvimui siūlai naudojami įvairūs: vidaus siūlėms — stiprūs medvilniniai, priderinti prie medžiagos spalvos ir storio, viršutinėms apdailos siūlėms — šilkiniai ar medvilniniai, irgi parinkti pagal spalvą, ir paprasti, minkšti — daigstymui, tai yra laikinam drabužių susiuvimui iki pamatavimo, įvairių drabužio dalių vietoms pažymėti. Jie turi būti kitokios, negu drabužiai, spalvos. Tai padės juos paskui lengviau pašalinti.

Siūlai, skirti siūti mašina, turi atitikti medžiagos storumą. Storesnėms medžiagoms mašinos dygsnis turi būti retesnis, plonesnėms — tankesnis.

Siuvant rankomis, ant dešinės rankos didžiojo piršto užmaunamas pirštelis. Pirštelių yra įvairių: metalinių ir plastmasinių. Pirštelis turi būti pritaikytas piršto storiui, kad nesmukinėtų.

Drabužis siuvamas mašina, neturint mašinos, — rankomis.

Perkant mašiną, gaunama knygelė — nurodymai, kur aprašoma atskiros mašinos dalys, be to, nurodoma, kaip reikia naudotis mašina. Šių nurodymų reikia laikytis. Pagrindinės siuvamąja mašina naudojimosi taisyklės yra šios:

1. Mašiną reikia laikyti sausoje vietoje, kad nerūdytų metalinės dalys. Dažnai ją tepti specialiu tepalu, kartkartėmis išvalyti žibalu.

2. Adatą ir siūlus naudoti pritaikytus siuvamos medžiagos storiui.

3. Siuvimo metu netraukti ir nestumti medžiagos (galima nulaužti adatą), nelaikyti atidaryto vidurinę dalį dengiančio dangtelio. Nesiūti

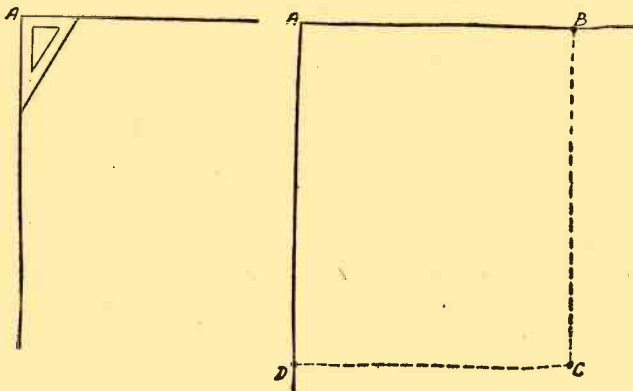
mašina, nepadėjus po kojele medžiagos, nes gali atbukti danteliai ir nudilti kojelės apačia. Baigus siūti kojelę laikyti pakeltą. Nenaudojant mašinos, po kojele reikia padėti gabaliuką medžiagos, adatą ir kojelę nuleisti žemyn.

4. Prieš pradėdant siūti drabužį, ant mažo tos pačios medžiagos gabalėlio reikia patikrinti mašinos siūlės kokybę. Gera siūlė yra tokia, kai viršutinis ir apatinis siūlai yra vienodai įtempti, siūlų sunėrimas eina sluoksnio viduriu. Jei siūlė bloga, reikia mašiną sureguliuoti.

### DARBO ORGANIZAVIMAS

Siuvimo darbe išskiriami šie darbo momentai:

1. fasono pasirinkimas;
2. matų nuėmimas;
3. pagrindinio brėžinio bei iškarpos paruošimas;
4. pagrindinės iškarpos išmodeliavimas;
5. medžiagos paruošimas ir sukirpimas;
6. paruošimas pamatavimui;
7. siuvimas ir lyginimas.



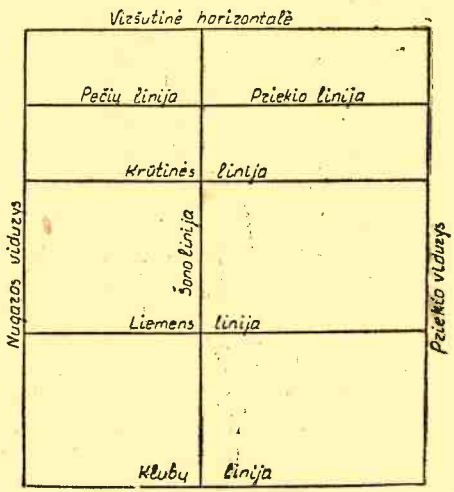
132 pav. Taip braižomas stačiakampis

Parinkus fasoną, nuimami matai. Matai yra dvejopi: ilgiui ir apimčiai — pločiui pažymėti. Ilgio matų rašomas visas skaičius, nes brėžinys daromas visam ilgiui, o apimtį, pločio matų — pusė, nes brėžinys



daromas žmogaus pusei (pusei nugaros, šonui ir pusei priekio). Visi brėžiniai yra brėžiami į stačiakampį, kurį sudaro dvi horizontalios (gulsčios) linijos ir dvi vertikalios (stačios) linijos. Stačiosios linijos pažymi nugaros ir priekio lenkimo linijas. Stačiakampio viduje įbrėžiamos papildomos linijos. Ant vertikalinių (stačių) linijų atidedami ilgio, ant horizontalių (gulsčių) — apimties ir pločio matai (133 pav.).

Matuojamas žmogus turi stovėti laisvai, neišsitemęs, nuleistomis rankomis, ištiestomis kojomis, suglaudęs kulnis. Prieš pradėdamat matuoti pirmiausia nustatoma liemens linija. Tam tikslui liemuoploniausioje vietoje perjuosiamas centimetrine juoste. Matai imami ir užrašomi nustatyta tvarka (žr. 134 pav.).



133 pav. Linijos stačiakampyje pločio ir ilgio matams atidėti

1. Nugaros ilgis. Matuojamas atstumas nuo kaklo septintojo slankstelio iki liemens, tai yra iki juostelės, pažyminčios liemenį. Užrašoma visas ilgis.

2. Drabužio ilgis matuojamas nuo kaklo septintojo slankstelio iki liemens ir žemiau, iki norimo drabužio ilgio. Užrašoma visas ilgis.

3. Nugaros plotis matuojamas viršutiniame nugaros ilgio ketvirtadalyje (9—10 centimetrų žemiau septintojo kaklo slankstelio), nuo vieno petikaulio iki kito. Užrašoma pusė pločio.

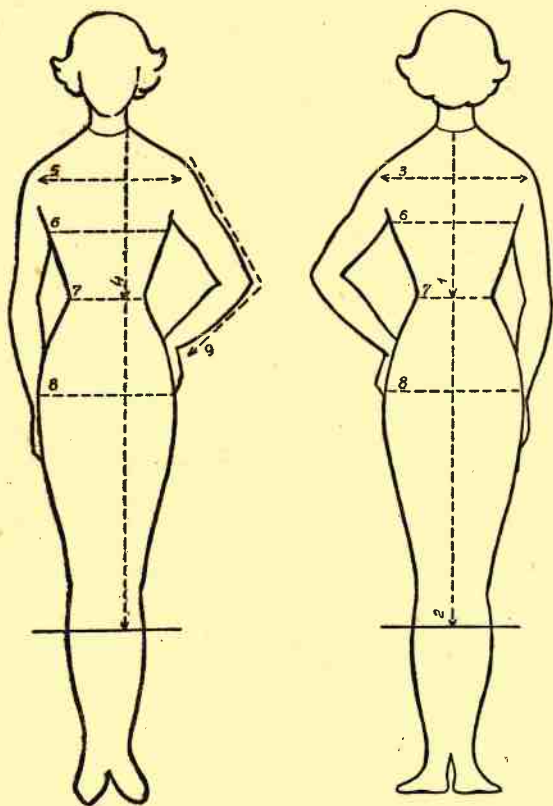
4. Priekio ilgis matuojamas nuo kaklo septintojo slankstelio, persukant juostelę į priekį, per krūtinės iškiliausią vietą iki liemens. Užrašoma visas ilgis.

5. Priekio plotis matuojamas nuo vieno petikaulio iki kito, 6—8 centimetrai žemiau kaklo duobutės. Užrašoma pusė pločio.

6. Krūtinės apimtis matuojama po pažastimis per mentis ir iškiliausią krūtinės vietą, prilaikant smilium (rodomuoju pirštu) iš

apačios. Centimetrinę juostelę reikia laikyti laisvai. Užrašoma pusė pločio. Tai pagrindiniai matai, pagal kuriuos daromi įvairūs apskaičiavimai.

7. Liemens apimtis matuojama per ploniausią liemens vietą. Užrašoma pusė pločio.



134 pav. Matų nuėmimas

8. Klubų apimtis matuojama per storiausią klubų vietą (20 centimetrų žemiau liemens). Užrašoma pusė pločio.

9. Rankovės ilgis matuojamas nuo petikaulio iki riešo. Užrašoma visas ilgis.

Pagal tokią tvarką matai ir užrašomi, kartais net žodžiais neminint jų pavadinimo. Pavyzdžiui: 39, 58, 18, 52, 18, 5, 46, 38, 50, 62.

Žmonės yra nevienodo aukščio ir storio. Vyrai būva nuo 150 iki 180 centimetrų aukščio, moterys, — nuo 145 iki 175 centimetrų. Didesnių ar mažesnių ūgių retai pasitaiko. Pagal ūgį žmonės skirstomi į penkias grupes:

Ūgis	Vyro aukštis	Vidutinis	Moters aukštis	Vidutinis
	Centimetrais			
I	155—160	158	149—154	152
II	161—166	164	155—160	158
III	167—172	170	161—166	164
IV	173—178	176	167—172	170
V	179—184	182	173—176	175

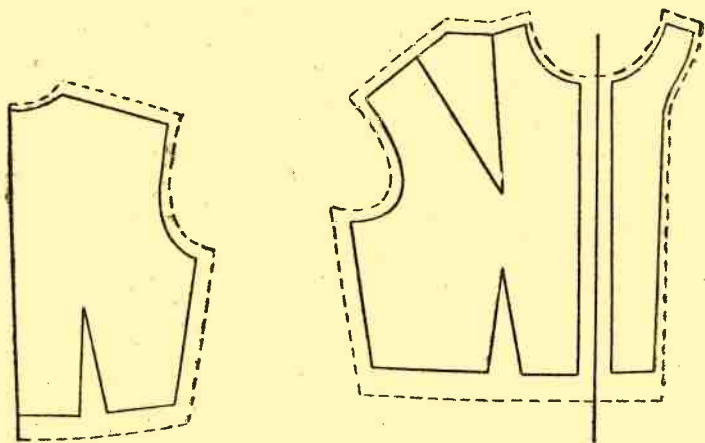
Žmogaus dydis nustatomas pagal krūtinės apimtį. Vyrų krūtinės apimtis esti 88—120, moterų — 84—112 centimetrų. Pusė krūtinės apimties vadinama dydžiu. Tai svarbu žinoti, perkant gatavą drabužį. Jei vyro aukštis yra 176 centimetrai, o krūtinės apimtis 96 centimetrai, tai jis yra IV ūgio, 48 dydžio; jei moters aukštis yra 164 centimetrai, o krūtinės apimtis — 92 centimetrai, tai ji yra IV ūgio, 46 dydžio.

Paruoštą pagrindinį brėžinį tenka išmodeliuoti, tai yra pažymėti jame pageidaujamo fasono linijas ir padaryti pagal tas pažymėtas linijas naują brėžinį. Pagrindinės ir išmodeliuotos iškarpos daromos nepaliekant vietos siūlėms. Kerpant pagal jas, siūlėms medžiagos užleidžiama: kaklo iškirpimui — 7 milimetrai, pečių ir šoninėms siūlėms — 2 centimetrai, pažasties lankui — pusantro centimetro, liemens ilgiui — 3—4 centimetrai, sijono apačiai palenkti 5—6 centimetrai (135 pav.). Jei drabužis siuvamas iš brangesnės medžiagos, o fasonas yra sudėtingas ir medžiagos nedaug, tai patikrinimui geriausia pagal iškarpas sukirpti drabužį iš pačios pigiausios medžiagos. Žinoma, tai pareikalaua daugiau laiko, tačiau po tokio patikrinimo bus daug lengviau siūti, ir darbas bus geresnis, nes nereikės taisyti ir tvarkyti pagrindinėje medžiagoje.

Medžiaga siuvimui turi būti paruošta, gerai išlyginta. Jei numatoma, kad medžiaga skalbiant labai susitrauks (štapelis), tai prieš siuvimą ją

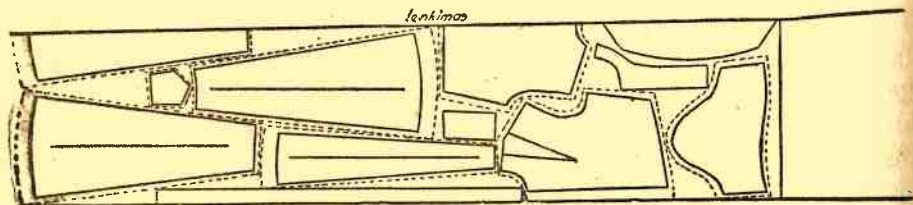
reikia išplauti, išlyginti, vilnonę medžiagą smarkiai sudrėkinti ir išlyginti. Jei siuvama iš senos ardytos medžiagos, reikia išardytus gabalus išvalyti, jei nešvarūs — išplauti, pašalinti nereikalingus siūlus, išlyginti.

Labai svarbu, kad iškarpos būtų padėtos pagal išilginį siūlą. Reikia griežtai laikytis iškarpose pažymėtų išilginių linijų. Jei drabužis yra



135 pav. Siūlėms medžiagos užleidimas

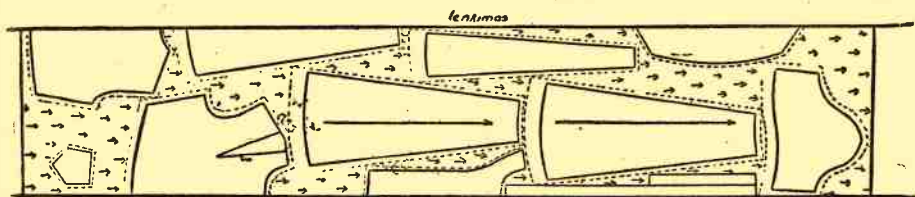
simetriškas (abi pusės vienodos), medžiagą galima išilgai lenkti pusiau (gerąja puse į vidų) ir kirpti iš karto abi puses. Nepradėti kirpti nepatikrinus, ar visos kirpimo dalys telpa ant medžiagos.



136 pav. Kirpimo dalių išdėstymas ant medžiagos įvairiomis kryptimis



Pirmiausia ant medžiagos išdėstomos stambiosios dalys, vėliau — smulkiosios. Ant lygios spalvos ar simetrišku raštu margintos (žirneliais, langeliais) medžiagos kirpimo dalis galima dėti įvairiomis kryptimis (136 pav.), bet jei raštas nesimetriškas, piešinys eina viena kryptimi, tai visos kirpimo dalys turi būti sukirtos taip, kad piešinys visame drabužyje eitų ta pačia kryptimi (137 pav.). Paprastai medžiagos, turinčios nesimetrišką raštą, suvartojama daugiau. Dar daugiau reikės to



137 pav. Kirpimo dalių išdėstymas ant medžiagos viena kryptimi

kios medžiagos, kurios raštas yra margintas plačiomis skersomis juostomis arba dideliais langais, nes iškarpos ant medžiagos teks dėti taip, kad vienodos dalys (du priekio skverneliai, rankovės, sijono palos) prasidėtų vienoda juosta, langeliu.

Yra medžiagų, kurios turi plaukelių ar pūką: aksomas, pliušas, velvetas, bajoras, melanzas. Kirpimo dalis reikia dėti viena kryptimi: aksomas, pliušas, velvetas kerpamas taip, kad plauko kryptis eitų iš apačios į viršų, o bajoras, melanzas — iš viršaus į apačią.

Sukirpus visas dalis, daigstymo siūlais reikia pažymėti siūlių, įsiuvų, klosčių, kišenių vietas. Daroma taip: sukirpta simetriška dalis len-



138 pav. Siūlių perkeltimas

kiama per pusę ar sudedamos viena ant kitos dvi lygios kirpimo dalys gerąja puse į vidų, ir ant viršutinės dalies pažymimos reikalingos linijos. Pažymėtos linijos persiuvamos daigstymo siūlais ne visai siūlą pritraukiant — paliekant kilputes. Susiuvus visas pažymėjimui skirtas

linijas, medžiaga praskleidžiama. Kilputėms išsitempus, palaidi siūlai atsargiai per vidurį perkerpami.

Pagal pažymėtas linijas sudaigstomi įsiuvai, klostės, pečių ir šonų siūlės, paruošiama rankovė, sudaigstomas liemenėlis su sijonu pamatavimui. Matuojant pastebėti netikslumai ištaisomi. Siuvimo darbų eiga yra maždaug tokia:

1. Sudaigstomi ir susiuvami įsiuvai, klostės, išlyginama.

2. Paruošiamos smulkios detalės: apykaklė, kišenės, rankogaliai ir pan., išlyginama.

3. Susiuvamos pečių ir šonų siūlės, išlyginama.

4. Paruošiamas užsegimas, įsiuvama apykaklė arba atsiuvas kaklo iškirpimas; jei suknelė be apykaklės,— išlyginama, ištraukomi daigstymo siūlai.

5. Susiuvamos rankovės, siūlės išlyginamos, sutvarkoma rankovių apačia. Pagal padarytus matuojant pažymėjimus į rankovės iškarpa įstatoma rankovė.

6. Susiuvamos sijono dalys, ištraukomi daigstymo siūlai, siūlės išlyginamos.

7. Susiuvamas liemenėlis su sijonu.

8. Sutvarkomas šone užsegimas.

9. Atsiuvama sijono apačia, atsargiai išlyginama.

10. Visa suknelė gerai išlyginama, prisiuvas sagos, spaustukai ir kt.

Didelę reikšmę drabužių pasiuvimo kokybei turi geras jų išlyginimas, ypač lyginimas darbo metu. Jei siūlė, kurią norime sujungti su kita siuvinio dalimi, yra blogai išlyginta, tai vėliau bus sunku prie jos prieiti.

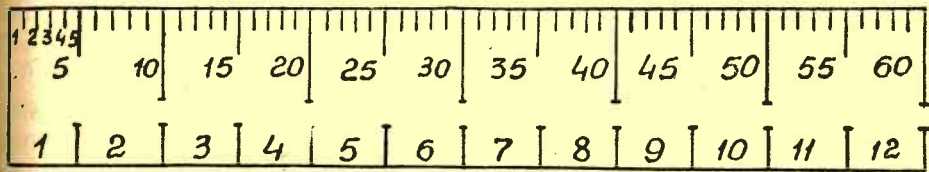
Lyginimui reikia šių prietaisų: lygintuvo (vidutinio sunkumo), specialaus prietaiso (mažo «ožiuko») rankovėms išlyginti ir lentos didesnėms drabužio dalims lyginti. Lyginimo lentos turi būti aprauktos keliais sluoksniais medžiagos. Viršutinė dalis (baltos medžiagos) daroma su juostelėmis, kurias būtų galima lentos apačioje surišti. Taip bus lengva viršutinę medžiagą nuimti ir išskalbti.

Drabužis siuvimo metu lyginamas iš blogosios pusės. Vilnonės ir šilkinės medžiagas geriau lyginti per skepetą. Gatava suknelė lyginama ant specialių minkštų patiesalų.

## BRĖZINIŲ BEI IŠKARPŲ PARUOSIMAS. SIUVIMAS

Norint pasiūti patogų, gražų drabužį, geriausia iš anksto paruošti brėžinius ir iškarpas. Brėžiniai tokioms iškarpoms padaromi pagal tam tikras taisykles. Iškarpas paruošti nesunku, tik reikia turėti kantrybės ir atidumo. Knygoje duoti brėžiniai yra labai sumažinti. Kad būtų lengviau suprasti duotuosius brėžinius ir palyginti juos su daromais natūralaus didumo brėžiniais, reikėtų pasidaryti sumažintą mastelinę liniuotę. Ji daroma taip: ant 25 centimetrų ilgio ir 2 centimetrų pločio kartono juostelės užklijuojamas milimetrinis popierius (neturint milimetrinio popieriaus, galima naudoti skaičiavimo sąsiuvinio lapą). Juostelės kraštas sulyginamas ir suskirstomas brūkšneliais kas du milimetrai. 5 tokios dalys atskiriamos ilgesniu brūkšneliu, o 10 dalių — dar ilgesniu. Į kiekvieną suskirstytą dalį įrašomi skaičiai: 1, 2, 3, 4, 5 ir taip toliau — iki 125. Juostelės apačioje galima pažymėti tikruosius centimetrus. Tokia juostele galima pasidaryti sumažintą brėžinį iki 125 centimetrų ilgumo (139 pav.).

Brėžinys pradedamas brėžti stačiu kampu. Kairėje lapo pusėje viršutiniame kampe padedamas kampainis taip, kad viena jo briauna (viršuje) eitų iš kairės į dešinę, o kita (šoninė) — iš viršaus į apačią. Abi linijos — tiek horizontalė, tiek vertikalė — pratęsimos tiek, kiek reikia.



139 pav. Mastelinė liniuotė

Horizontalioje linijoje atidedami figūros apimtys ir pločio matai, vertikalioje — ilgumo. Brėžinys brėžiamas figūros pusei: nuo nugaros vidurio iki priekio vidurio. Pagrindu imama krūtinės apimtis su priedu laisvam apkritimui. Moteriškoms suknelėms laisvam apkritimui imama 4—5 centimetrai, vaikiškiems drabužiams — 8—10 centimetrų.

Ant pratęstų kraštinių (linijų) nuo kampo viršūnės ant horizontalės atidedamas krūtinės apimties matas su priedu, ant vertikalės — norimas drabužio ilgis. Atstumai pažymimi taškais. Iš gautų taškų brėžiamos tiesės — į apačią iš ant horizontalės pažymėto taško ir į dešinę iš ant vertikalės pažymėto taško. Šios linijos turi būti lygios pirmosioms. Gaunamas keturkampis-stačiakampis. Kad lengviau būtų brėžinyje orientotis, gautojo stačiakampio kampai pažymimi raidėmis. Stačiakampio vertikalios linijos rodo nugaros ir priekio vidurio lenkimo linijas: *AD* — nugaros lenkimo liniją, *BC* — priekio. Tarpas tarp nugaros ir priekio lenkimo linijų suskirstomas papildomomis tiesiomis ir lenktomis linijomis, kurios sudaro mums reikalingo brėžinio kontūrus.

Pagrindinėje iškarpoje pažymima išilginio siūlo kryptis (vertikalė). Iškarpa (jeigu ji yra modeliuojama) suskirstoma atskiromis dalimis (perpetė, liemenėlis, sijonas, rankovė). Kiekvienoje detalėje paliekama pirmąją išilginę medžiagos siūlo kryptis. Tačiau, jei drabužis kerpamas iš juostuotos ar languotos medžiagos, kur pagal fasoną atskiros dalys yra įvairiai išdėstomos, išilginis siūlas gali eiti ne vertikaliai, o juostelės ar langelio kryptimi.

Paprasciausi brėžiniai ir lengviausiai siuvami drabužiai yra kūdikio kraitelio.

### KŪDIKIO KRAITELIS

Pirmieji naujagimio drabužėliai yra vystyklai ir marškinėliai. Juos dažniausiai paruošia motina dar kūdikiui negimus. Kūdikio kraitelį sudaro: ploni ir šilti marškinėliai, kepuraitės, ploni ir šilti flaneliniai vystyklai, trikampiai vystyklai, vokelis, užklotį antklodėlė ir čiužinys. Marškinių ir vystyklų galima pasiūti ir daugiau. Kūdikio drabužiai siuvami:

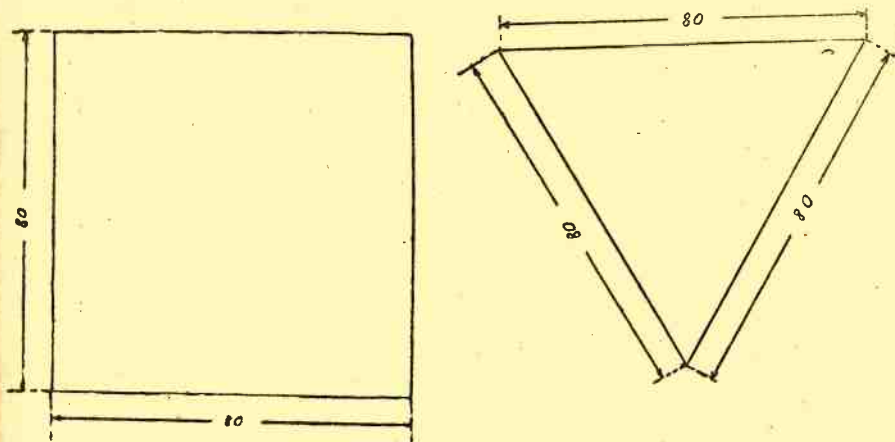
1. Pirmaisiais mėnesiais — iš baltos, lengvai skalbiamos medžiagos. Vėlesniais mėnesiais kūdikio drabužius galima siūti ir iš kitokių šviesių medžiagų.

2. Vystyklai ir marškinėliai, ypač pirmosiomis kūdikio gyvenimo dienomis, turi būti švelnūs, minkštomis siūlėmis, geriausia siūti rankomis, kad nespaustų gležno kūdikio kūnelio. Vėliau kūdikio drabužėliai esti įvairesni: marškinėliai su prisiūtomis rankovėmis, mažomis apykaklaitėmis, kelnaitės trumpos ir ilgos su pėdukėmis, įvairaus pavidalo



seilinėms. Drabužėlius galima puošti mezginukais, nesudėtingu siuvinėjimu, antsiuvu (aplikacija).

1. Vystyklai (140 pav.). Keturkampiai medžiaga imama kvadrato formos  $80 \times 80$  centimetrų, trikampiui — trikampio formos, kurio visos kraš-



140 pav. Vystyklų brėžinys

tinės turi po 80 centimetrų. Trikampį galima padaryti ir perkerpant keturkampį įstrižai į dvi dalis. Vystyklų kraštai tankiai apsiuvami rankomis ar apmezgami. Vietoj trikampių medžiaginių vystyklų galima naudoti marlinius. Jie labai patogūs, nes gerai sugeria drėgmę.

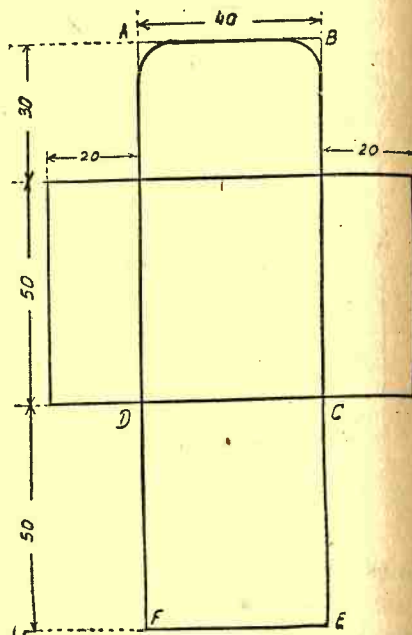
2. Vokelis (141 ir 142 pav.). Vokelis naudojamas kūdikiui išvežti į lauką. Kambarėje kūdikio laikyti vokelyje nepatariama. Vidurinė vokelio dalis siuvama dviguba, į vidurį įkišamas vatinis čiužinėlis. Vokelį galima lankstyti dviem būdais: vaikas padedamas ant vidurinės vokelio dalies, užklojamas apatine dalimi, o šoninės dalys užrišamos priekyje juostelėmis. Arba pirmiausia užlenkiamos šoninės dalys ir surišamos juostelėmis, užklojama apatine dalimi, lyg antklodėle. Vokelis puošiamas mezginukais arba nesudėtingu siuvinėjimu.

Brėžinio sudarymas (142 pav.). Braižomas stačiakampis  $ABCD$ .  $AB$  lygu 40 centimetrų,  $AD$  — 80 centimetrų. Ant linijos  $AD$  nuo taško  $A$  atidedama į apačią 30 centimetrų, ir brėžiama horizontali (gulsčia) linija, kuri pratęsiama už stačiakampio kraštinių po 20 centimetrų. Po

tiesio-  
 mis linijomis, ir taip gaunamos šoninės vokelio dalys. Užlenkimui apa-  
 čioje pribraižomas stačiakampis  $DCEF$ . Jo ilgosios kraštinės yra po



141 pav. Vokelis



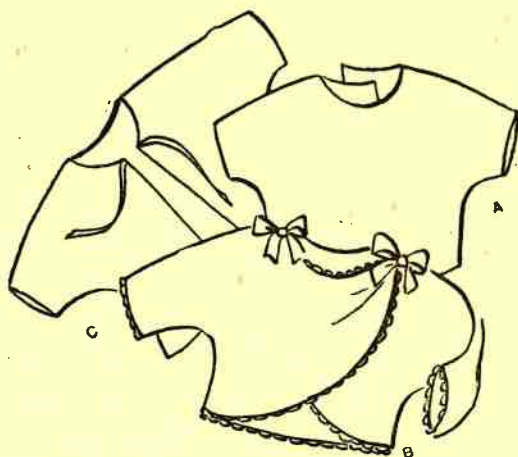
142 pav. Vokelio brėžinys

50 centimetrų ilgio, o kitos dvi — po 40 centimetrų. Nuo taškų  $A$  ir  $B$  į šonus ir į apačią atidedama po 4 centimetrus, ir nubrėžiama lenkta linija viršutinės vokelio dalies apvalumui sudaryti. Surišimui juostelės prisiuvamos pagal vokelio fasoną.

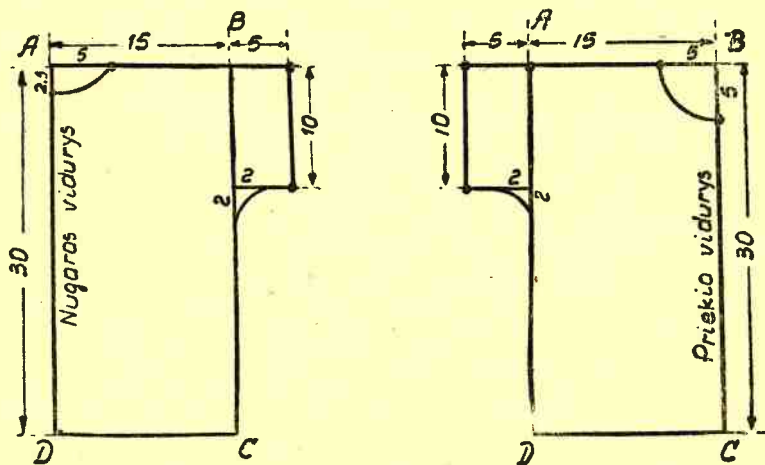
**3. Marškinėliai.** Pirmųjų marškinėlių fasonas paprastas, rankovės kirptos išvien. Priekyje marškinėliai yra nekirpti, o nugara kirpta, platesnė, kad būtų galima sumesti skvernelius. Kūdikis velkamas dvejais marškinėliais: vienų skverneliai užmetami užpakalyje, antrųjų užrišimas ar užsegimas padarytas priekyje.

Brėžinio sudarymas (144 pav.). Nugara. Braižomas stačiakampis  $ABCD$ .  $AB$  lygu 15 centimetrų,  $AD$  — 30 centimetrų. Kak-

Io lankui (iškirpimui) nuo taško *A* į dešinę atidedami 5 centimetrai, į apačią — du su puse centimetro. Gautieji taškai sujungiami lenkta linija, kurią, jei norima, galima du su puse centimetro pratęsti skvernelių



143 pav. Įvairūs kūdikio marškinėliai:  
*a* — nugarytėje sumetamais skverneliais, *b* — priekyje užrišamais skverneliais, *c* — priekyje užrišamais juostelėmis

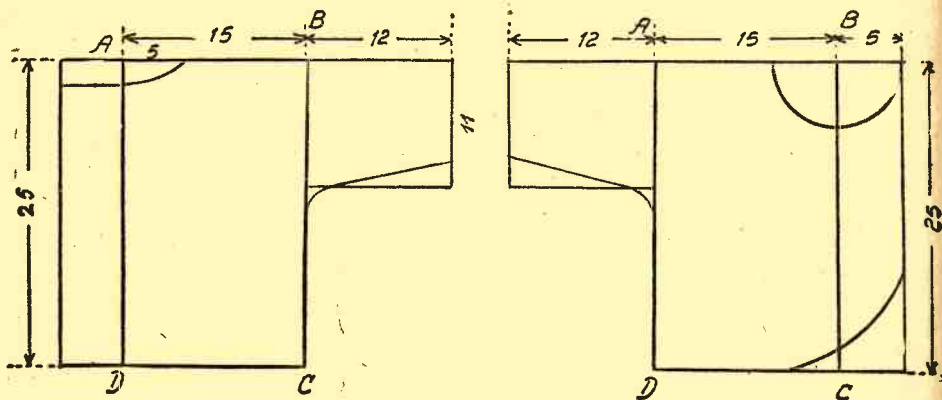


144 pav. Marškinėlių pagrindinis brėžinys

užmetimui. (Paplatingą nugarą žr. 145 pav.) Rankovėlės linija  $AB$  pratęsiama į dešinę 5 centimetrus. Rankovėlių plotis — 10 centimetrų. Braižant apatinę rankovės liniją, pažastėlės kampas suapvalinamas lenkta linija, gauta sujungus taškus, atidėtus po 2 centimetrus į dešinę ir į apačią nuo kampo viršūnės.

**Priekis.** Priekiui taip pat nubraižomas stačiakampis  $ABCD$ . Darbo eiga tokia pati, kaip braižant nugarą, tiktai kaklo lankui atidedama į kairę ir į apačią nuo taško  $B$  po 5 centimetrus.

**Marškinėliai** (143 pav., *b*) siuvami iš trijų dalių: nugaros ir dviejų skvernelių, kurie uždedami vienas ant kito ir užrišami juostelėmis ties peteliais. Susiuvamos marškinėlių pečių siūlės ir šonai. Pečių siūlėse, prie kaklo, paliekamas neužsiūtas tarpelis juostelei įverti. Įverta juostelė surišama su prisiūtają. Tokie marškinėliai tinka siūti iš flanelės. Marškinėlių kraštus galima apmegzti juostelių spalvos siūlais (rausvais, mėlynais, žalsvais).



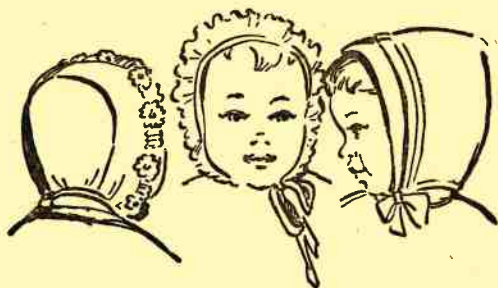
145 pav. Marškinėlių su paplatingais nugaros ar priekio skverneliais brėžinys

**Brėžinio sudarymas** (145 pav.). Braižomas stačiakampis  $ABCD$ .  $AB$  lygu 15 centimetrų,  $AD$  — 25 centimetrams. Kaklo lankui nuo taško  $A$  į dešinę atidedami 5 centimetrai, į apačią — du su puse centimetro. Gauti taškai jungiami lenkta linija. Rankovės ilgiui pratę-



siamą į dešinę viršutinę horizontalę 12 centimetrų. Iš gauto taško leidžiamas statmuo (į apačią) ir atidedama ant jo 11 centimetrų rankovėlės pločiui. Gautas taškas sujungiamas tiesiąja su stačiakampiu. Pažasties kampas suapvalinamas lenkta linija. Ant rankovėlės pločio linijos iš apačios atidedama pustrečio centimetro rankovėlės susiaurinimui. Gautasis taškas jungiamas su pažastėle.

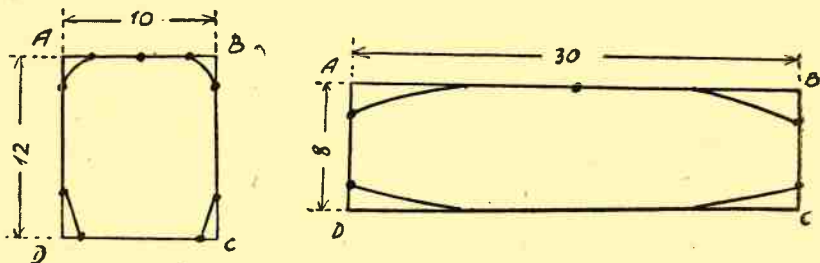
Priekis braižomas, kaip ir nugara, tik kaklo lankui atidedami 5 centimetrai ir užkeitimui nuo priekio lenkimo linijos pridedami 5 cen-



146 pav. Įvairios kepuraitės

timetrai. Viršutinėje užkeitimo dalyje įbraižomas kaklo lankas. Apatinis skverno kampas suapvalinamas.

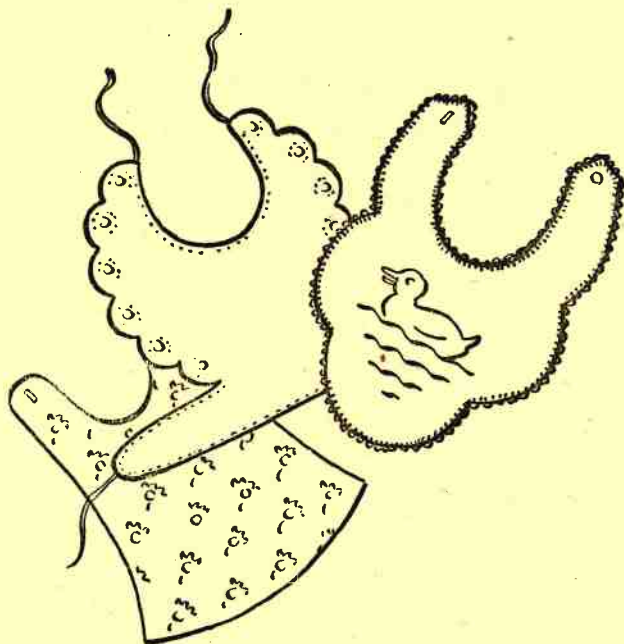
4. **Kepuraitės.** Kepuraitės siuvamos iš minkštos, šviesių spalvų medžiagos. Kepuraičių yra įvairių fasonų (146 pav.).



147 pav. Pagrindinis kepuraitės brėžinys

Brėžinio sudarymas (147 pav.). Braižomas stačiakampis  $ABCD$ .  $AB$  lygu 10 centimetrų,  $AD$  — 12 centimetrų. Tiesė  $AB$  dalijama pusiau. Nuo taškų  $A$  ir  $B$  ant horizontalios ir vertikalųjų linijų atidedama

po 2 centimetrus ir brėžiama lenkta linija. Nuo taško  $D$  ir  $C$  ant horizontalios linijos atidedama po 1 centimetrą, o ant vertikalijų — po 3 centimetrus. Gauti taškai sujungiami. Tai kepuraitės dugnelis. Kepuraitės kraštui brėžiamas stačiakampis  $ABCD$ .  $AB$  lygu 30 centimetrų,  $AD$  — 8 centimetrams. Tiesė  $AB$  dalijama pusiau. Nuo taško  $A$  ir  $B$  ant vertikalijų (stačių) linijų atidedama po 2 centimetrus ir jungiami taškai lenkta linija iki tiesės  $AB$  vidurio. Nuo taškų  $D$  ir  $C$  ant vertikalijų linijų atidedama po pusantro centimetro, ir šie taškai taip pat sujungiami lenk-

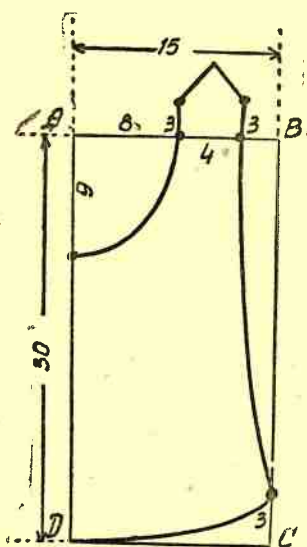


148 pav. Įvairūs seilinukai

ta linija iki tiesės  $DC$  vidurio. Kraštas prisiuvasamas prie dugnelio taip, kad dugnelio vidurys susijungtų su krašto viduriu. Kepuraitė po kaklu užrišama juostelėmis. Kepuraitės puošiamos kaspinais, mezginėliais, siuvinėjimu.

5. Seilinukai. Dygstant dantims, vaikai labai seilėja, todėl naudinga jiems pasiūti specialius seilinius, kuriuos būtų galima lengvai keisti. Seilinių yra įvairiausių formų (148 pav.). Jie siuvasi iš standesnių

medžiagy, netgi klijuotės. Tokius seilinius-prijuostėles patogų turėti net ir didesniems vaikams, kai jie ima patys valgyti. Seilinių kraštai apmezgami, atlenkiami arba apsiuvami kilpute. Jie užsegami nugarėlėje viena kilpute ir saga arba užrišami juostelėmis. Seilinius galima papuošti nesudėtingu siuvinėjimu ar aplikacija.



149 pav. Pagrindinis seilinio brėžinys



150 pav. Marškinėliai su prisūtomis rankovėmis

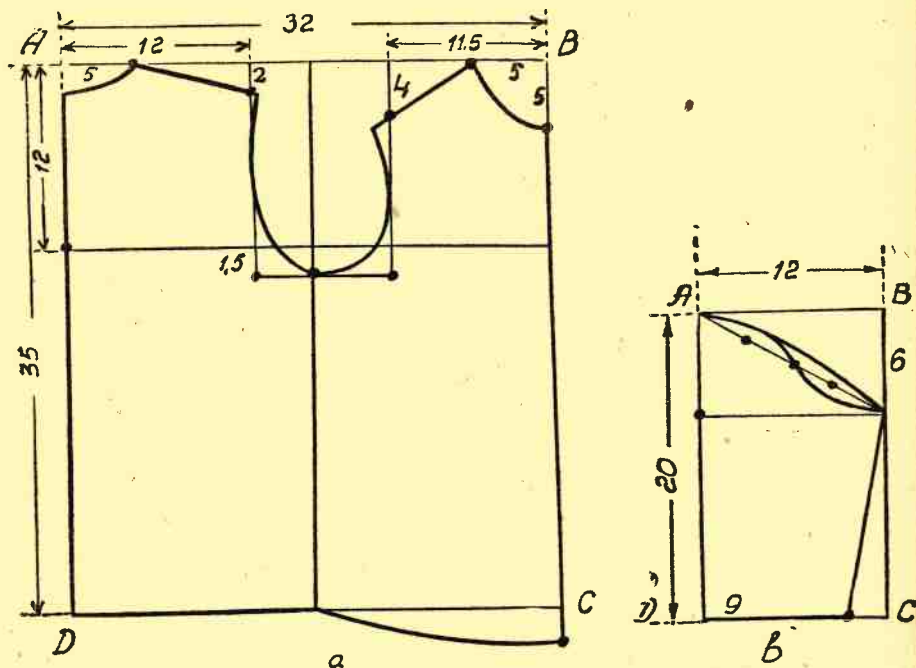
linija. Ant tiesės  $AB$  nuo atidėtų 8 centimetrų į dešinę atidedami dar 4 centimetrai, ir iš gautų taškų pratęsiama į viršų po 3 centimetrus, sujungiant abi linijas aukšty vienančiu kamučiu arba lenkta linija. Nuo taško  $C$  ant vertikalios (stačios) linijos atidedami 3 centimetrai. Pažymėtas taškas jungiamas lenkta linija su tašku  $D$ . Tai seilinio apačia.

Viršuje prie smailiųjų kampelių prisiuvamos juostelės ir užrišamos užpakalyje. Norint, apačios ir šono linijai galima parinkti įvairią formą (žr. 148 pav.).

6. Marškinėliai su prisūtomis rankovėmis (150 pav.). 6–12 mėnesių kūdikiams galima siūti marškinėlius su prisūtomis rankovėmis. Juos tinka siūti iš flanelės, perkelio, satino.

Brėžinio sudarymas (151 pav.,  $a$ ). Braižomas stačiakampis  $ABCD$ .  $AB$  — 32 centimetrai,  $AD$  — 35. Linija  $AB$  dalijama pusiau, ir

iš gauto taško nuleidžiamas statmuo į liniją  $CD$ . Tai pagalbinė šono linija. Ant linijos  $AD$  nuo taško  $A$  (į apačią) atidedama 12 centimetrų ir iš gauto taško į dešinę brėžiama tiesė iki linijos  $BC$ . Tai krūtinės linija. Ant jos nuo linijos  $AD$  į dešinę atidedama 12 centimetrų — nugaros plotis, o nuo linijos  $BC$  į kairę — vienuolika su puse centimetro —



151 pav. Pagrindinis marškinėlių su prisūtomis rankovėmis brėžinys:  
*a* — nugaros ir priekio, *b* — rankovė

priekio plotis. Iš gautų taškų brėžiamos linijos (į viršų) iki tiesės  $AB$  — nugaros ir priekio pločio linijos. Nugaros kaklo lankui nuo taško  $A$  į dešinę atidedami 5 centimetrai, į apačią — du su puse. Brėžiama lenkta linija — nugaros kaklo lankas. Ant linijos, rodančios nugaros plotį, žemyn atidedami 2 centimetrai ir jungiami tiesė su viršutiniu kaklo lanko tašku — gaunama peties linija.

Priekio kaklo lenkta linija braižoma nuo taško  $B$ , atidedant į kairę ir į apačią po 5 centimetrus. Ant tiesės, žyminčios priekio plotį, nuo viršaus



atidedami 4 centimetrai, ir gautasis taškas jungiamas su aukščiausiu kaklo lanko tašku. Tai peties linija. Pažastis pagilinama pusantro centimetro. Rankovei įstatyti lenkta linija gaunama, jungiant nugaros peties žemiausiąjį tašką, siekiant nugaros liniją, pasukant iki pažasties vidurio ir keliant į viršų, siekiant krūtinės pločio liniją, iki priekio peties žemiausiojo taško. Marškinėlių apačiai priekinėje dalyje linija  $BC$  pratęsiamą 2 centimetrus žemyn, ir gautas taškas jungiamas lenkta linija su apatiniu šonelio tašku.

Rankovei braižomas stačiakampis  $ABCD$  (žr. 151 pav., *b*).  $AB$  — 12 centimetrų,  $AD$  — 20 centimetrų. Ant kraštinės  $AD$  nuo taško  $A$  (į apačią) atidedami 6 centimetrai. Į dešinę brėžiama tiesi linija iki  $BC$ . Iš taško  $A$  įstrižai brėžiama linija iki to paties taško ant linijos  $BC$  ir padalijama pusiau. Abi pusės padalijamos dar per pusę. Rankovės galvelė braižoma, kaip parodyta 151 pav., *b*. Ant tiesės  $DC$  nuo taško  $D$  atidedami rankovėlės pločiui apačioje 9 centimetrai, ir gautasis taškas jungiamas tiese su žemiausiu pažasties tašku.

Nubraižius pagrindinį brėžinį, ruošiamos iškarpos. Jos iškerpamos iš popieriaus, nubrėžiamos papildomos linijos, pridedama užsegimui. Pagal tokį pagrindinį brėžinį galima paruošti ne tik marškinėlių, bet ir įvairių suknelių, prijuosčių ir kt. iškarpas. (Žr. drabužių modeliavimą ikimokyklinio amžiaus vaikams — 364 psl.).

**7. Prijuostėlės.** Prijuostėlėms tinka pigios, lengvai skalbiamos medžiagos, tiek vienos spalvos, tiek ir margos. Prijuostei būtinaį reikia prisiūti kišenėlę nosinaitei įsidėti. Puošiamos prijuostės įvairiai: juostelėmis, sutažu, kitos spalvos medžiaga, paprastu siuvinėjimu ar aplikacija.

*a) Prijuostė berniukui* (152 pav.).

Brėžinio sudarymas. Brėžinys (153 pav.) sudaromas taip. Ant pagrindinio brėžinio (151 pav.) pažymimos fasono linijos: priekyje kaklo lankas paplatinamas tris su puse centimetro, nuo rankovių iškirpimo linijos priekyje atidedama po 2 centimetrus, ir braižoma nauja linija. Naujosios linijos pratęsiamos virš priekio peties 5 centimetrus, ir viršutinė dalis užbaigiama į viršų einančiu smailiu kampučiu. Čia išsiuvama kilputė. Nugarėlėje nuo kaklo lanko į apačią atidedami 6 centimetrai prijuostės petnešėlėms, ir gautas taškas jungiamas su žemiausiu pažasties tašku. Už nugaros vidurio petnešos pailginamos 7 centimetrais. Nuo pratęstos už nugarėlės linijos braižoma stačiu kampu 4 centimetrų linija.

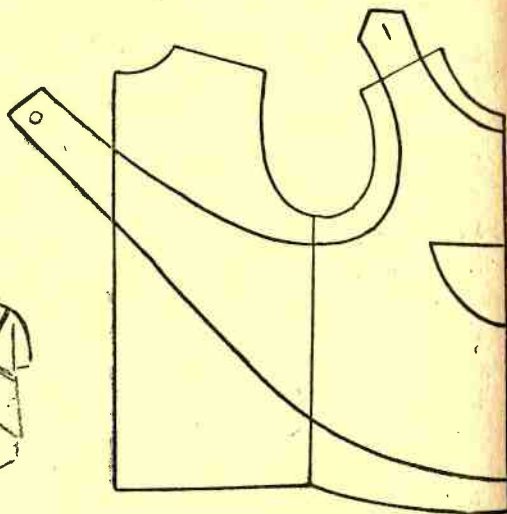
Tai petnešėlės plotis. Prijuostės apačios linija nubraižoma pagal norimą fasoną. Užpakalinėje petnešėlės dalyje prisiuvama sagutė. Kišenėlės vieta, didumas ir forma pasirenkama pagal norą.

Prijuostę, jei ji marga, tinka apsiūti lygios spalvos medžiaga (imti vieną iš joje esančių spalvų), jei lygi — marga arba dryžuota medžiaga.

b) *Prijuostė mergaitei* (154 pav.). Ant paruošto pagrindinio brėžinio (151 pav.) brėžiamos pagal fasoną mums reikalingos linijos (155 pav.). Priekyje pažymima perpetės (geskutės) vieta, kaklo iškirpimo forma (keturkampis — žr. 154 pav., a). Tas pat padaroma ir nugaroje, tik prie jos



152 pav. Prijuostėlė berniukui

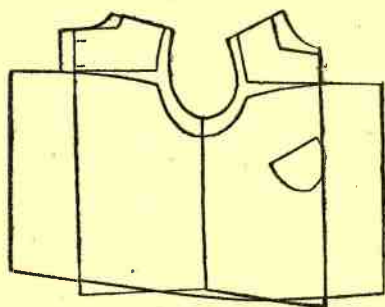


153 pav. Prijuostėlės pagrindinis brėžinys

lenkimo linijos pridedama 2 centimetrai užsegimui. Nuo perpetės (geskutės) prie rankovių iškirpimo linijos nugaroje ir priekyje atidedama žemyn po 2 centimetrus ir lenkta linija sujungiama su perpetės viduriu. Raukimams padaryti į dešinę nuo priekio lenkimo linijos atidedami 7 centimetrai; braižoma nauja lenkimo linija. Nugaroje į kairę atidedami 9 centimetrai (2 centimetrai kraštams atlenkti). Pažymimas norimas prijuos-



154 pav. Įvairios prijuostėlės mergaitėms



155 pav. Prijuostėlės mergeitei modeliavimas

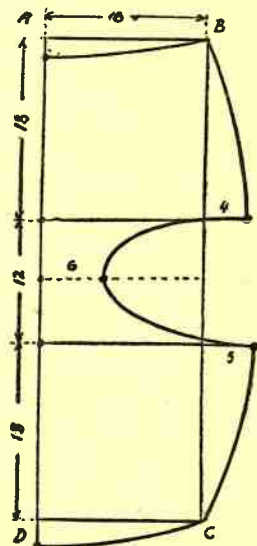
tės ilgumas, kišenės vieta. Norint prijuostę papuošti rauktu volaniuku, reikia iškirpti siaurą juostelę, imant pusantro ilgio. Tokią prijuostelę galima puošti ir mezginukais, juostelėmis ar siuvinėjimu.

8. **Kelnaitės.** Kelnaitės siuvamos įvairios (156 pav.): prisegamos prie liemenėlio, su gumute juosmenėlyje arba su petnešėlėmis. Vasarai tokioms kelnaitėms tin-ka vienos spalvos ar margos (smulkiu raštu) medžiagos.



156 pav. Vasarinės kelnaitės

**Pagrindinio brėžinio sudarymas** (157 pav.). Braižomas stačiakampis  $ABCD$ .  $AB$  lygu 16 centimetrų,  $AD$  — 48 centimetrams. Ant tiesės  $AD$  nuo taško  $A$  (į apačią) atmatuojama 18 centimetrų, o nuo šio taško — 12 centimetrų ir nuo pastarojo žemyn dar 18 centimetrų, 12 centimetrų atkarpa dalijama



157 pav. Vasarinių kelnaičių pagrindinis brėžinys

pusiau. Iš pažymėtų taškų į dešinę iki linijos  $BC$  brėžiamos tiesės, viršutinę pratęsiant 4 centimetrus, apatinę — 5 centimetrus. Ant vidurinės linijos nuo  $AD$  atmatuojami 6 centimetrai ir pažymimi tašku. Iš gautojo taško vedamos išlenktos linijos, kaip parodyta brėžinyje. Nuo taško  $A$  žemyn atidedami 2 centimetrai, ir gautasis taškas jungiamas lenkta linija su tašku  $B$ . Iš taško  $B$  brėžiama truputį lenkta linija iki atidėto 4 centimetrų taško, kaip parodyta brėžinyje. Tiesė  $AD$  pratęsiama žemyn 3 centimetrus ir jungiama lenkta linija su tašku  $C$ . Iš taško  $C$  brėžiama lenkta linija iki atidėto 5 centimetrų taško. Gaunamas kelnaičių brėžinys, kur  $AD$  — lenkimo linija, atidėti 6 centimetrai — kelnaičių apačia (žingsnio linija). Viršutinė dalis — priekis, apatinė — užpakalinė kelnaičių dalis.

Iš tokio brėžinio galima išsikirpti įvairių fasonų kelnaites. Norint pasiūti priekyje užsegamas kelnaites (156 pav.), priekinė kelnaičių dalis susiaurinama 3—4 centimetrais, o užpakalinė dalis tiek pat paplatinama. Užleidžiama siūlėms ir užsegimui. Priekinėje dalyje siuvamos kilpos, užpakalinėje šono dalyje — sagos, užpakalinės dalies viršuje įveriama guma.

**9. Ilgos kelnaitės su pėdukėmis** (158 pav.). Šios kelnaitės paprastai gaminamos iš triko, bet galima pasiūti ir iš kitokios medžiagos, geriausia flanelės.

Kelnaitės su pėdukėmis yra patogios ir šiltos.

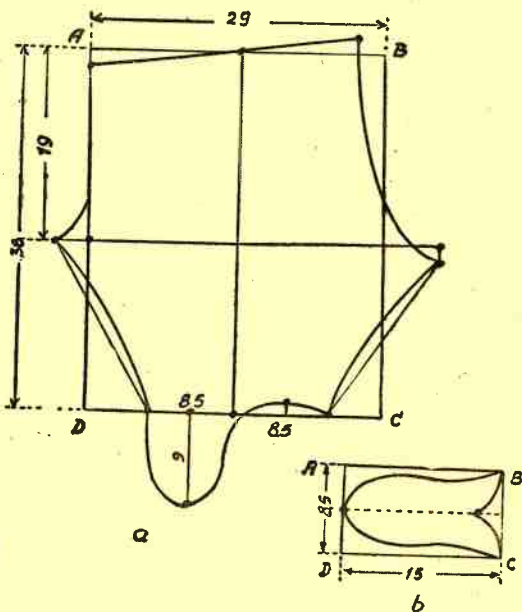
**Brėžinio sudarymas** (159 pav., *a*). Braižomas stačiakampis  $ABCD$ .  $AB$  lygu 29 centimetrams,  $AD$  — 36. Nuo taško  $A$  žemyn atidedama 19 centimetrų, ir iš gauto taško į dešinę brėžiama tiesė, kuri pratęsiama už abiejų stačiakampio linijų: į kairę už linijos  $AD$  — 3 centimetrus, į dešinę už linijos  $BC$  — 5 centimetrus. Tai žingsnio linija. Tiesė  $AB$  dalijama pusiau. Iš gautojo taško nuleidžiamas statmuo iki tiesės  $DC$ . Nuo šio taško į abi puses atidedama po aštuonis su puse centimetro. Gautieji atstumai dalijami dar per pusę. Pėdukė braižoma kairėje: iš esančio aštuonių su puse centimetro atstumo vidurio leidžiama žemyn 9 centimetrų ilgio tiesė, ir brėžiama lenkta linija, kaip parodyta 159 pav., *a*. Dešinėje pusėje linija truputį pakeliama į viršų. Kraštiniai taškai sujungiami tiesėmis su taškais, atidėtais ant žingsnio linijos (dešinėje taškas 1 centimetrą nuleidžiamas žemyn), ir šalia jų papildomai brėžiamos truputį išlenktos linijos.



Nuo taško  $A$  žemyn atidedamas 1 centimetras, nuo taško  $B$  į kairę atidedami 3 centimetrai, ir nuo šio taško į viršų linija pratęsiama 1 centimetru. Gautieji taškai jungiami tiese. Iš kraštinių taškų brėžiamos linijos, kaip pažymėta brėžinyje, iki taškų, atidėtų žingsnio linijoje. Gaunamos kraštinės brėžinio linijos. Pagal jas iškerpama kelnaičių iškarpa ir užleidžiama siūlėms: viršuje 2 centimetrai guminei juostelei įverti, po vieną-pusantrą centimetro — vidurinėms siūlėms ir po 7 milimetrus — pėdukei.



158 pav. Ilgos kelnaitės su pėdukėmis



159 pav. 158 pav. parodytų kelnaičių pagrindinis brėžinys

Pėdukės padukui (159 pav., *b*) nubraižomas stačiakampis  $ABCD$ .  $AB$  — 15 centimetrų,  $AD$  — aštuoni su puse centimetro.  $AD$  dalijama pusiau, ir į dešinę brėžiama linija, ant kurios nuo tiesės  $BC$  į kairę atidedami 2 centimetrai. Gautasis taškas jungiamas lenktomis linijomis su taškais  $B$  ir  $C$ , o nuo jų brėžiamos lenktos linijos, kaip parodyta brėžinyje. Padukas iškerpamas, ir užleidžiama po 7 milimetrus siūlėms.

S u s i u v i m a s. Pirmiausia susiuvama žingsnio siūlė, tada susiuvama užpakalinė paduko dalis taip, kad siūlė sutaptų su tašku, pažymėtu ant aštuonių su puse centimetro linijos. Paliktas pėdukei

liežuvėlis susiuvamas su paduku. Taip paruoštos dvi kelnaičių dalys uždedamos viena ant kitos gerąja puse į vidų, ir siuvamos priekinė ir užpakalinė siūlės. Viršutinis kraštas palenkiamas du centimetrus, ir į vidurį įveriamą guma. Norint, galima prisiūti petnešėles.

### DRABUŽIAI IKIMOKYKLINIO AMŽIAUS VAIKAMS

Drabužiai vaikams siuvami iš pigių, lengvai skalbiamų medžiagų: perkelio, flanelės, šotlandkos ir kitų. Vaiko drabužis turi būti laisvas, patogus, pritaikytas figūrai. Kadangi vaikai greit auga, tai palenkimuose ir rankovėlėse reikia palikti atsargas. Tai galima padaryti įsiuvant klostes, darant dvigubą palenkimą, uždedant dvigubus rankogalius.

Fasonai vaikų drabuželiams renkami vaikiški, atitinkantys jų amžių. Ikimokyklinio amžiaus mergaitėms tinka laisvo kirpimo suknelės su įvairių formų perpetėmis arba be jų. Berniukams tinka trumpos kelnaitės, prisegamos prie marškinėlių arba su petnešomis, trumpi švarkeliai arba ilgesni laisvi. Rudens-žiemos sezonui tinka megzti «meškiukai», kurie yra šilti, lengvi ir nevaržo judesių, arba treningai.

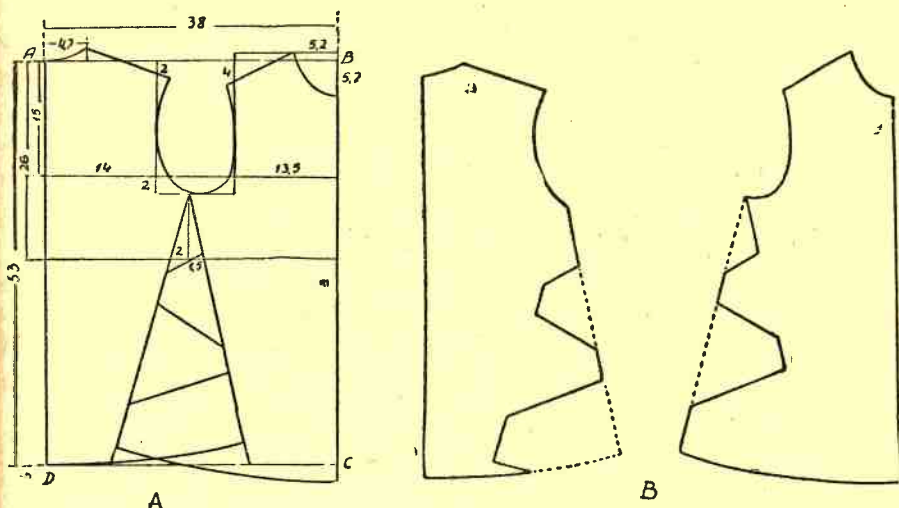
Ikimokyklinio amžiaus vaikų drabužiai, tiek mergaičių, tiek berniukų, puošiami įvairios spalvos juostelėmis, sutažu, mezginukais, siuvinėjimu, antsiuvu (aplikacija). Gražiai puošia vaikišką drabužėlį balta apykaklė ir rankogaliai. Siūdama vaikiškus drabužėlius, moteris gali parodyti savo skonį bei meninius sugebėjimus. Paprasčiausias vaikiškas drabužis, vykusiai papuoštas, yra gražus.

Siuvant vaikui drabužį, pirmiausia reikia paruošti pagrindinį brėžinį. Pagal matų ėmimo tvarką nuimami vaiko matai. Galima ir nemačiauojant vaiko pagal proporcijų apskaičiavimą padaryti kirpimui pagrindinį brėžinį.

Ikimokyklinio amžiaus vaikai pagal savo amžių skirstomi į keturis dydžius<sup>1</sup>:

3	—3,5 metų	— 24 dydžio
3,5—4,5	„	— 26 „
4,5—5,5	„	— 28 „
5,5—7	„	— 30 „

<sup>1</sup> Vaikai iki pustrėčių-trejų metų yra lopšelinio amžiaus vaikų grupės (20—22 dydis).



160 pav. Mergaitės suknelės pagrindinis brėžinys

*a* — nugara ir priekis kartu, *b* — nugara ir priekis perkirpta atskirai

### 1. Pagrindinio brėžinio sudarymas mergaitės suknei (160 pav., *a*; 28 dydis).

Pagal matų nuėmimą:

Pagal proporcijas:

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| 1. Nugaros ilgis — 26 cm    | = dydis — 2(28—2)                         |
| 2. Suknelės ilgis — 53 cm   | = 2 dydžiai — 3(56—3)                     |
| 3. Nugaros plotis — 14 cm   | = pusė dydžio (28 : 2)                    |
| 4. Priekio ilgis — 30 cm    | = nugaros ilgis + 4 (26+4)                |
| 5. Priekio plotis — 13,5 cm | = nugaros plotis — 0,5(14—<br>0,5 = 13,5) |
| 6. Krūtinės apimtis — 28 cm | = dydis (28)                              |
| 7. Liemens apimtis — 28 cm  | = dydis (28)                              |
| 8. Klubų apimtis — 32 cm    | = dydis + 4 (28+4)                        |
| 9. Rankovės ilgis — 38 cm   | = dydis + 10 (28+10).                     |

Braižomas stačiakampis *ABCD*. *AB* lygu 38 centimetrams (28 cm + 10 cm laisvumui), *AD* lygu 53 centimetrams (suknelės ilgis). Ant

vertikalios linijos  $AD$  nuo taško  $A$  atidedama: nugaros ilgis — 26 centimetrai, pažasties gylis — 15 cm (pusė nugaros ilgio +2). Iš gautojo taškų į dešinę brėžiamos tiesės iki linijos  $BC$ . Ant viršutinės horizontalės  $AB$  nuo taško  $A$  atidedamas nugaros plotis 14 cm, o nuo taško  $B$  į kairę — priekio plotis — trylika su puse (13,5) centimetro. Iš pažymėtų taškų nuleidžiamos tiesės žemyn iki krūtinės linijos (nugaros ir priekio pločio linijos). Pažasties linija, esanti tarp nugaros ir priekio pločio, nuleidžiama žemyn 2 centimetrus. Sujungiama tiesėmis. Pažasties plotis dalijamas pusiau ir į kairę atidedamas 1 centimetras. Iš gautojo taško brėžiama žemyn tiesė iki liemens linijos; nuo čia į dešinę atidedama pusantro (1,5) centimetro, į kairę — 2 centimetrai. Stačiakampio kairėje pusėje braižoma nugara, dešinėje — priekis.  $AD$  ir  $BC$  yra lenkimo linijos.

**Nugara.** Kaklo pločiui nuo taško  $A$  ant tiesės  $AB$  atidedami 4 centimetrai 7 milimetrai (dydis 28:6). Iš gautojo taško pakeliamas 2 centimetrų aukščio statmuo. Brėžiama lenkta linija nuo taško  $A$  iki aukščiausio kaklo taško. Ant vertikalios nugaros pločio linijos iš viršaus į apačią atidedama 2 centimetrai, ir gautasis taškas jungiamas su aukščiausiu kaklo tašku. Gauta tiesė pratęsiama 1,5 centimetro už nugaros pločio linijos — gaunama peties linija. Pažasties lankas brėžiamas, kaip parodyta 160 paveiksle,  $a$ .

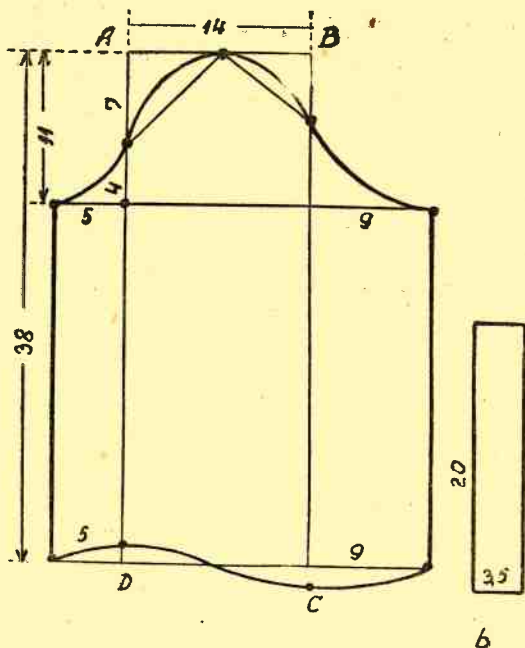
Nuo žemiausio pažasties taško iki liemens linijoje atidėto taško (1,5 cm) brėžiama tiesė, pratęsiant ją iki apačios. Tai nugaros šono linija. Nuo tiesės  $DC$  ant šono linijos atidedama 2 centimetrai (į viršų), ir gautasis taškas lenkta linija jungiamas su tašku  $D$ . Tai suknelės apačios linija.

Nubraižius nugarą braižomas priekis.

**Priekis.** Vertikalė  $BC$  ir pečių pločio linija pratęsiama 1 centimetrą į viršų, ir gauti taškai sujungiami tiese. Į kairę nuo taško  $B$  ir žemyn atidedama po 5 centimetrus 2 milimetrus (nugaros kaklo plotis plus pusė centimetro), ir gautieji taškai sujungiami lenkta linija. Ant vertikalės priekio pločio linijos nuo viršutinės horizontalės atidedami 5 centimetrai, ir gautasis taškas jungiamas tiese su aukščiausiu kaklo tašku. Ant jos atidedamas peties plotis (dydis, dalintas iš trijų — 28:3) — 9 centimetrai 3 milimetrai. Iš gautojo taško brėžiamas peties lankas, kaip parodyta brėžinyje.



Žemiausias pažasties taškas jungiamas su tašku, atidėtu į kairę nuo liemens linijos (2 centimetrų), pratęsiant ją iki apatinės linijos. Tai priekio šono linija. Ant priekio šono linijos nuo tiesės  $DC$  (į viršų) atidedama 2 centimetrai. Suknelės priekio ilgis nustatomas pagal nugaros ilgį. Nuo žemiausio kaklo taško ant tiesės  $BC$  atidedamas suknelės



161 pav. Suknelės rankovės pagrindinis brėžinys

nugaros ilgis be 1 centimetro. Gautasis taškas jungiamas su šonų lenkta linija. Tai suknelės apačios linija. Jei norima atskirti nugaros ir priekio brėžinius, brėžinys 160 perkerpamas, kaip parodyta 160 pav., *a*.

**Rankovė.** (161 pav.) Braižomas stačiakampis  $ABCD$ .  $AB$  lygu 14 centimetrų,  $AD$  — 38 centimetrams. Tiesė  $AB$  dalijama pusiau ir pažymima tašku. Ant tiesės  $AD$  nuo taško  $A$  (į apačią) atidedama pusė rankovės pločio (7 centimetrai), nuo šio taško į apačią atidedama dar 4 centimetrai — iš viso 11 centimetrų. Tiek pat, tai yra 11 centimetrų,

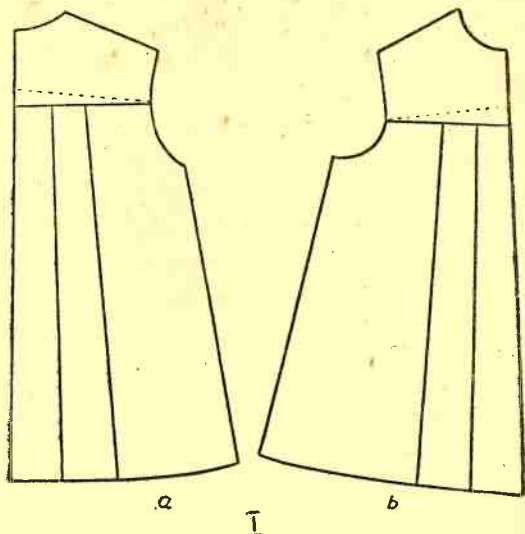
atidedama ant tiesės  $BC$ . Gauti taškai (nuo 11 centimetrų) jungiami tiesė, kuri pratęsiama į abi stačiakampio puses. Ant pratęstos į kairę linijos atidedama pusė rankovės pločio be dviejų centimetrų (5 centimetrai), į dešinę — pusė rankovės pločio plius 2 centimetrai (9 centimetrai). Galvutei nubraižyti nuo taško  $B$  žemyn atidedama 5 centimetrai, ir gautasis taškas sujungiamas tiesė su linijos  $AB$  viduriniu tašku. Tada užpakalinė galvutės pusė braižoma lenkta linija, pakeliant į viršų pusę centimetro nuo nubrėžtos pagalbinės linijos iki tiesės  $BC$ . Toliau ta pati linija pratęsiama žemyn iki atidėto ant horizontalios linijos taško (9 centimetrų).

Priekinei galvutės daliai nubrėžti vedama pagalbinė linija nuo  $AB$  vidurinio taško iki nuo taško  $A$  ant vertikalios linijos  $AD$  atidėto 7 centimetrų taško. Nuo rankovės (linijos  $AB$ ) vidurio brėžiama lenkta linija, pakeliant 1 centimetrą (į viršų) nuo pagalbinės linijos vidurio, per atidėtą tašką už linijos  $AD$  žemyn iki atidėto taško ant horizontalės (pusė rankovės pločio, atėmus 2 centimetrus, t. y. 5 centimetrų). Iš rankovės galvutės kraštinių taškų brėžiamos žemyn tiesės iki pratęstos į abi puses  $DC$  linijos. Nuo taško  $D$  į viršų atidedamas 1 centimetras ir nuo taško  $C$  — į apačią taip pat 1 centimetras. Rankovės apačia brėžiama lenkta linija, kaip parodyta 161 paveiksle. Jei daromas rankogalis, tai apačios linijoje prie taško  $C$  į abi puses atidedama po pusantro (1,5) centimetro užsegimo tarpeliui padaryti.

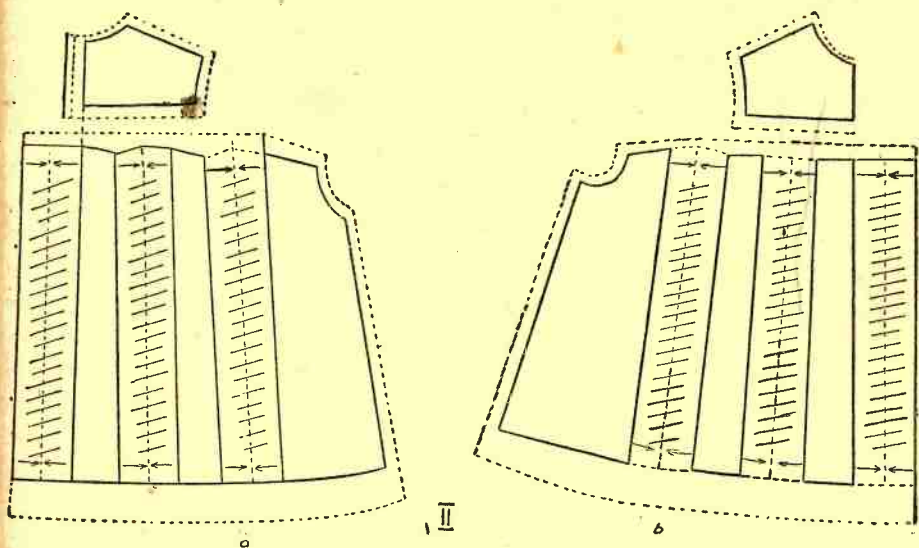
**Rankogalis.** Pagal norimą rankogalio ilgį ir plotį braižomas stačiakampis. Paprastai 28 dydžiui rankogalis daromas 20 centimetrų ilgio ir 3—4 centimetrų pločio (žr. 161 pav.,  $b$ ).

**2. Mergaitės suknelės modeliavimas.** Pagal pagrindinį brėžinį galima išmodeliuoti įvairiausių fasonų mergaičių sukneles. Pirmiausia pagrindiniame brėžinyje pažymimos reikalingos pagal fasoną linijos.

**Fasonas Nr. 1** (162 pav.). Darant fasono iškarpas, nugaros ir priekio brėžinyje pažymima perpetės ilgumas, klosčių vietos (163 pav., I). Pažymėjus linijas, pagal jas iškerpama iškarpa: nukerpama perpetė, prakerpamos klostėms pažymėtos vietos. Vidurinė sijonuko dalis pakeliama į viršų 2 centimetrus ir pamažu sujungiama su kraštiniu linijos tašku (brėžinyje punktyru pažymėta linija). Perpetė užleidžiama siūlėms, o klosčių dalys uždedamos ant popieriaus lapo ir praskleidžiamos tokiais tarpais, kokio gilumo norima turėti klostę. Pavyzdžiui, numatoma klostės



162 pav. Mergaitės suknelė su klostėmis ir ilgomis rankovėmis



163 pav. 162 pav. parodytos suknelės modeliavimas:  
 I: a, b — nugaros ir priekio pagrindinė iškarpa,  
 II: a, b — nugara ir priekis su praskleistomis klostėmis

daryti 4 centimetrų gilumo, 4 centimetrų pločio viršuje ir 6 centimetrų apačioje. Mums jas reikės taip pažymėti: viršuje kiekvienai po 4, apačioje po 6 centimetrus, o tarpams tarp kiekvienos teks atidėti po 8 centimetrus ir paskui pridėti šoninę dalį (žr. 163 pav., II). Taip padėtos iškarpos apibrėžiamos aplinkui, užleidžiama siūlėms, pažymimos klosčių vietos (jos pažymimos ir iškirptoje pagal tas iškarpas medžiagojė). Pažymėjimai perkeliama į abi puses, kaip buvo nurodyta 343 psl. Pagaliau klostės ir perpetės sudaigstomos primatavimui.

S u s i u v i m a s. Matuojant pastebėti netikslumai, klaidos ištaiso-



164 pav. Mergaitės suknelė su trumpomis rankovėmis ir parauktu į apačią paplatintu sijonuku

dalių prisiuvamos perpetės, sutvarkomas užsegimas, susiuvami pečiai, prisiuvama apykaklė ir tik tada susiuvami šonai. Paruoštos rankovės įsiuvamos į pažasties lanką, palenkiami apačia, gerai išlyginama, ir prisiuvamos smulkiosios dalys: sagutės, kabliukai, segtukai ir kt.

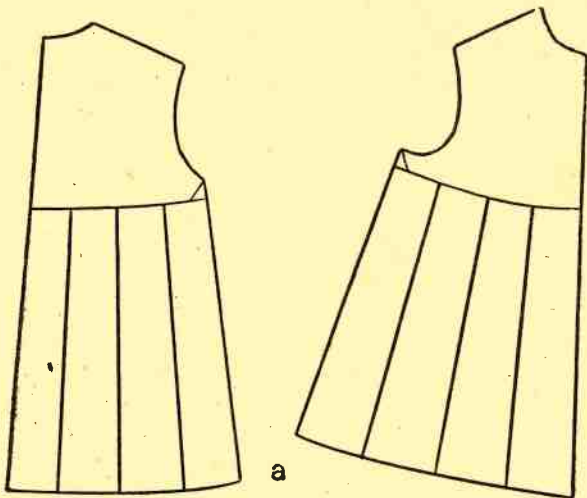
Fasonas Nr. 2 (164 pav.). Suknelė su pailginta perpete. Užsegimas priekyje. Apykaklė pusiau apvali. Rankovės trumpos, parauktos, apačioje su įtraukta guma. Sijonas parauktas, į apačią paplatintas. Priekyje prisiūtos dvi kišenėlės.

Suknelė modeliuojama, iškarpoje pažymint pagrindines linijas, užsegimo ilgumą. Ant sijonuko, jam paplatinti, nubrėžiamos linijos. Atkerpama perpetė, ir pagal nubrėžtas linijas išskirstomas sijonas. Raukimams padaryti viršuje paplatinamos sijonuko dalys po 2 centimetrus, apačioje — po 8 centimetrus (165 pav.). Taip išdėliotos sijono iškarpos aplinkui apibrėžiamos ir

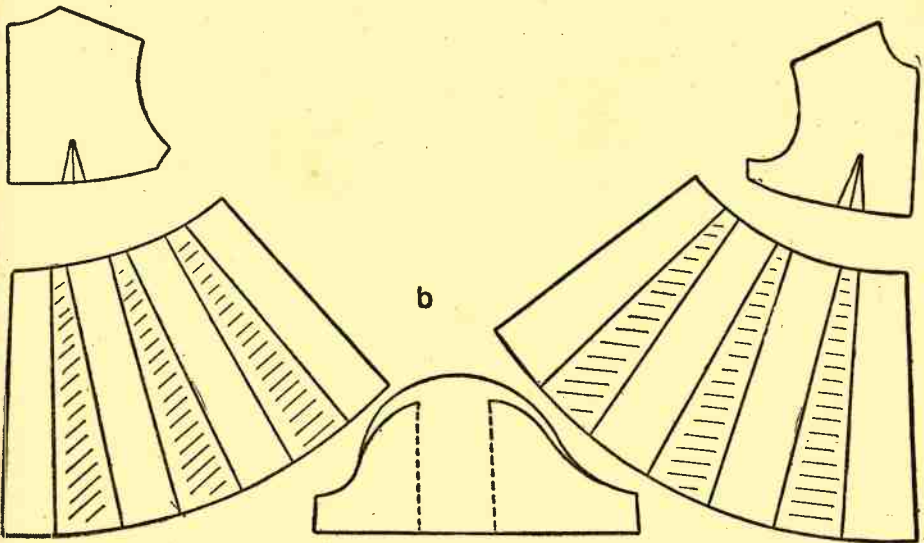
užleidžiama siūlėms. Pažymimos kišenių vietos ir matuojant patikrinama, ar gerai pažymėta.

Rankovėlė modeliuojama tokiu būdu: ant rankovės pagrindo pažymimas rankovės ilgis. Per vidurį rankovė perkerpama, ir dalys atitrau-





a



b

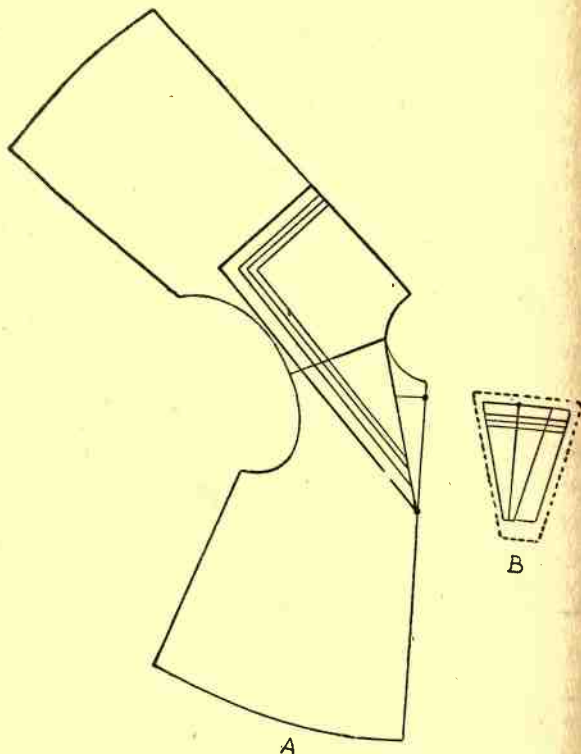
c

165 pav. 164 pav. parodytos suknelės modeliavimas:  
*a* — pagrindinė iškarpa, *b* — sijonuko nugaros ir priekio paplatinimas,  
*c* — rankovė

kiamos viena nuo kitos tiek, kiek norima turėti raukimų (8—12 centimetrų). Apibrėžiama nauja rankovė, galvutės linija pakeliama į viršų 2 centimetrus (165 pav., *c*). Užleidžiama siūlėms, apačioje — 2 centimetrus gumos juostelei įverti.



166 pav. Jūrininko kostiumėlis berniukui



167 pav. Apykablės modeliavimas

**3. Jūrininko kostiumėlio berniukui modeliavimas** (166 pav.; 28 dydis). **Palaidinukė.** Palaidinukė berniukui brėžiama tuo pačiu pagrindu, kaip ir ikimokyklinio amžiaus mergaitės suknelė, tiksliai ilgumas imamas pagal fasoną. Apykablė brėžiama, sujungus pagrindines priekio ir nugaros iškarpu peties linijas (167 pav., *a*). Nugaroje išbraižoma užpakalinė apykablės dalis, priekyje pažymimas užsegimo gilumas, ir brėžiama tiesė

nuo kaklo aukščiausio taško iki užsegimo apačios. Kraštinė apykaklės linija daroma tiesi arba lenkta, pagal norimą formą. (Šiuo būdu modeliuojamos įvairios apykaklės-palėrinos mergaičių suknelėms). Krūtinėlė palaidinukei brėžiama, kaip parodyta 167 pav. *a*, pridodant siūlėms ir iš vienos pusės 2—3 centimetrus sagoms arba sąsagoms prisiūti (167 pav., *b*). Kaklaraištis daromas pagal norimą fasoną iš kaspino arba tos pačios medžiagos. Jūrininko palaidinukė puošiama baltos ir raudonos spalvos įvairiai išdėstytomis sutazo juostelėmis. Palaidinės apačioje įverinama guminė juostelė, o jeigu palaidinė nešiojama laisva — apačia paprastai palenkiamą.

Jūrininko palaidinė nešiojama su trumpomis arba ilgomis tos pačios medžiagos kelnėmis.

**4. Trumpos kelnės berniukui** (28 dydis). Trumpos kelnės siuvamos įvairios: su petnešomis, prisegamos prie marškinėlių, su įverta guma.

**Kelnaičių pagrindinis brėžinys.**

5—6 metų berniukų klubų apimtis yra 30—32 centimetrai. Kelnaitės siuvamos norimo ilgio.

M a t a i:

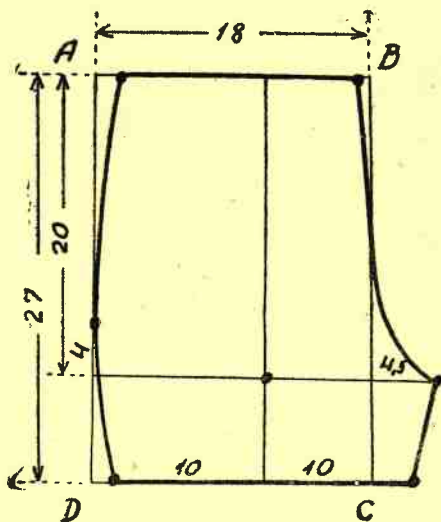
Liemens apimtis 30 cm;

Klubų apimtis 32 cm;

Sono ilgis 27 cm.

Priekinė ir užpakalinė kelnaičių dalys brėžiamos į tą patį stačiakampį (168 pav.). Užpakalinės dalies kontūrai nubrėžti punktyru (brūkšneliais).

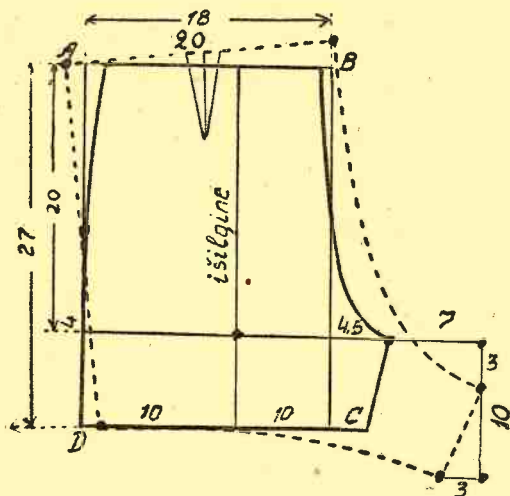
Priekio brėžinys. Braižomas stačiakampis *ABCD*. *AB* lygu 18 centimetrų — pusei klubų apimties plus 2 centimetrai ( $32 : 2 + 2$ ), *AD* lygu 27 centimetrams (kelnaičių šonų ilgis). Nuo taško *A* ant tiesės *AD* atidedama 20 centimetrų (pusė klubų apimties plus 4 centimetrai,  $32 : 2 + 4$ ). Iš pažymėto taško į dešinę brėžiama tiesė, kuri pratęsiama už *BC* 4,5 centimetro. Gauta linija dalijama pusiau, ir į viršų



168 pav. Trumpų kelnaičių berniukui priekio pagrindinis brėžinys

iki  $AB$  bei apačią — iki  $DC$  brėžiama tiesė. Apačioje nuo gautojo taško atidedama į dešinę ir į kairę po lygiai (po 10 centimetrų). Žingsnio linija gaunama jungiant taškus: atidėtą keturių su puse centimetro atstumu ir pažymėtą dešinėje pusėje apačioje (10 cm nuo vidurio). Šoninė linija gaunama jungiant taškus — atidėtą platumą kairėje pusėje apačioje (10 centimetrų) ir virš žingsnio linijos 4 centimetrų atstumu atidėtą ant  $AD$  tašką. Ant linijos  $AB$  nuo taškų  $A$  ir  $B$  į vidų atidedama po 1 centimetrą. Vertikali linija nuo taško  $B$  iki susikirtimo su žingsnio linija dalijama pusiau ir jungiama tiese su tašku, atidėtu nuo taško  $B$ ; į apačią brėžiama lenkta linija, kaip parodyta brėžinyje. Gauta linija — kelnaičių priekio vidurys.

Užpakalinės kelnaičių dalies brėžinys (169 pav.). Žingsnio linija į dešinę pratęsiama dar 7 centimetrus, ir iš gautojo taško stačiu kampu žemyn brėžiama 10 centimetrų ilgio linija. Linija  $BC$



169 pav. Trumpų kelnaičių priekio ir užpakalinės dalies pagrindinis brėžinys

pratęsiama į viršų 2 centimetrus, ir gautas taškas jungiamas lenkta linija su tašku, atidėtu į apačią nuo žingsnio linijos (3 centimetrus), kaip parodyta brėžinyje. Tai kelnaičių užpakalinės dalies vidurinė linija (sėdynės linija).

Žingsnio linijai nubrėžti atidedama iš apačios taško į kairę 3 centimetrai. Žemiausias sėdynės linijos taškas jungiamas su atidėtu į kairę 3 centimetrų tašku. Apačios linija gaunama jungiant lenkta linija apatinį žingsnio linijos tašką su tašku, atidėtu į dešinę nuo taško  $D$  (10 cm).

Nuo taško  $A$  į kairę atidedamas 1 centimetras ir jungiamas tiese su tašku, atidėtu nuo taško  $D$  į dešinę (1,5 cm). Tai šono linija. Šono linijos aukščiausias taškas jungiamas tiese su sėdynės linijos aukščiausiu tašku (viršuje). Gautas atstumas dalijamas pusiau, ir nuleidžiama žė-



myn 7 centimetrų ilgio tiesė. Nuo jos atidedama po pusantro centimetro į abi puses, ir nubraižomas įsiuvėlis. Prie viršutinės dalies prisiuvamas juosmenėlis, o jei jo nedaroma, tai viršutinė dalis 3—4 centimetrais pailginama.



170 pav. Chalatėliai mergaitėms

5. **Chalatėliai.** Chalatėliai gali būti įvairių paskirčių: rytiniai, pliažiniai, darbo ir žaidimo. Chalatėliai siuvami iš gyvų spalvų, lengvą skalbiamų medžiagų. Jie gali būti vienaeiliai arba dveilčiai, laisvi, su perpetėmis, su užsegimu priekyje arba užpakalyje.

Chalatėlio brėžinys padaromas iš pagrindinio brėžinio (160 pav.). Fasono (170 pav., a) nugaros ir priekio perpetės kerpamos išvien, be pečių siūlių. Daroma taip: nukirptos pagal pažymėtas linijas perpetės sujungiamos pečių linijomis, ir padaroma nauja iškarpa. Priekio ir nugaros apatinės dalys paplatinamos: iškerpama pagal išilgines linijas ir į praskleistus tarpus atidedamas norimas plotis. Užsegimui užleidžiama 3—8 centimetrai (170 pav., a). Chalato rankovės ir kišenės modeliuojamos taip, kaip suknelės. Chalatėliai puošiami juostelėmis, antsiuvais.

Prijuostės ikimokyklinio amžiaus vaikams modeliuojamos, kaip ir lopšelinio amžiaus, iš pagrindinės iškarpos (151 pav.).

### DRABUŽIAI MOKYKLINIO AMŽIAUS VAIKAMS

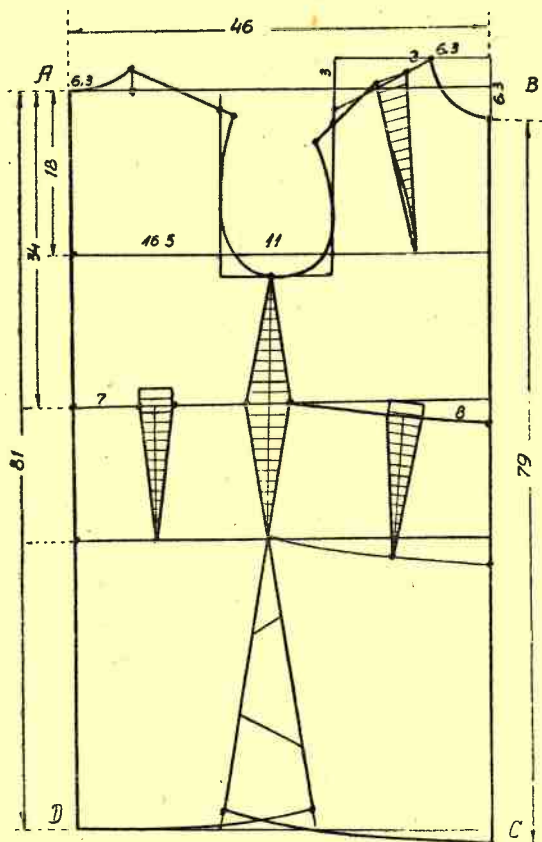
Mokyklinio amžiaus grupei skiriami 7—17 metų vaikai. Jaunesniojo mokyklinio amžiaus vaikų grupę sudaro vaikai nuo 7 iki 12 metų, vyresniojo — nuo 13 iki 17 metų. Jaunesniojo mokyklinio amžiaus mergaitėms tinka suknelės su patrupintu, nepabrėžtu liemeniu, trumpi «bolero», raukti, platūs sijonėliai. Berniukams tinka trumpos kelnės ir laisvi švarkeliai, taip pat dvieilės liemenėlės be rankovių arba su rankovėmis, megzti laisvi švarkeliai, sportiško stiliaus balti arba languoti marškiniai su ilgomis arba trumpomis rankovėmis.

Vyresniojo mokyklinio amžiaus mergaičių figūros darosi panašios į suaugusių moterų, bet joms reikia vengti aptemptų drabužių, gilaus kaklo iškirpimo. Suknelės kerpamos per liemenį, siuvamos laisvos, su užkrintančiais liemenėliais, raukti ar paplatinti į apačią sijonukai. Fasonai turi būti kuklūs. Mergaitės paprastai nešioja mokyklinę uniformą. Tvarkinga, švari, papuošta balta apykakle ir rankogaliais uniforma yra gražiausias mokyklinio amžiaus mergaitės drabužis. Mokyklinio amžiaus berniukai taip pat turi nustatytą mokyklinę uniformą. Be uniformos, berniukams tinka vienpusiai sportiško kirpimo švarkai, sportiškos palaidinės iš velveto arba iš vilnonės medžiagos, ilgos su atlenkimais apačioje arba parauktos sportiškos kelnės. Vasarą berniukams iki 14—15 metų reikėtų nešioti trumpas kelnės. Tai gražu ir patogiu. Prie sportiškų šviesių ar tamsių baltinių tinka nešioti tautiškas juostas.

1. Pagrindinio brėžinio sudarymas mokyklinio amžiaus mergaitės suknelei (171 pav.).

M a t a i (38 dydis):

1. Nugaros ilgis	34 cm	6. Krūtinės apimtis	38 cm
2. Visas drabužio ilgis	81 cm	7. Liemens apimtis	35 cm
3. Nugaros plotis	16,5 cm	8. Klubų apimtis	42 cm
4. Priekio ilgis	38 cm	9. Rankovės ilgis	52 cm
5. Priekio plotis	16 cm		



171 pav. Mergaitės suknelės pagrindinis brėžinys

Braižomas stačiakampis  $ABCD$ .  $AB$  lygu 46 centimetrams (krūtinės apimtis 38 cm + 8 cm laisvumui),  $AD$  — 81 (suknelės ilgis).

Nuo taško  $A$  žemyn atidedama:

1. Nugaros ilgis (34 cm). Į dešinę brėžiama liemens linija.
2. Pusė nugaros ilgio + 1 centimetras ( $17 + 1 = 18$  centimetrų). Brėžiama krūtinės linija.
3. Klubų ilgis (15 centimetrų žemyn nuo nugaros ilgio). Brėžiama klubų linija.

Ant linijos  $AB$  atidedama:

1. Nugaros plotis — 16,5 centimetro (dydis, padalintas iš 3, plus 4 cm, t. y.  $38 : 3 + 4 = 16,5$  centimetro).
2. Pažasties plotis — 11 centimetrų (dydis, padalintas iš 4, plus pusantro cm., t. y.  $38 : 4 + 1,5 = 11$  centimetrų).

Iš gautų taškų brėžiamos žemyn tiesės iki krūtinės linijos.

**Nugaros brėžinys.** Karklo išlenkimui nuo taško  $A$  į dešinę atidedama 6 centimetrai 3 milimetrai (vienas šeštadalis dydžio), ir iš gautojo taško iškeliamas (į viršų) 2 centimetrų ilgio statmuo. Ant vertikalios linijos, rodančios pečių plotį, į apačią atidedami 2 centimetrai, ir brėžiama tiesė iki viršutinės karklo išlenkimo dalies. Tiesė pratęsiama 1,5 centimetro už nugaros pločio linijos. Tai peties linija. Pažasties linija nuleidžiama žemyn, pratęsus nugaros ir priekio pločio linijas po 2 centimetrus. Pažasties pločio linija dalijama pusiau, ir atidedama į kairę 1 centimetras. Iš gautojo taško brėžiama žemyn tiesė iki klubų linijos. Liemens linijoje nuo prarastos tiesės į kairę atidedami 2 centimetrai. Pažasties linija brėžiama, kaip parodyta brėžinyje. Šono linija brėžiama, jungiant giliausią pažasties tašką su liemens linijoje atidėtu į kairę tašku ir nuo jo per klubų susikirtimo tašką brėžiama tiesė iki apatinės linijos  $DC$ . Apačioje ant nubrėžtosios tiesės į viršų atidedama 1,5 centimetro, ir gautasis taškas jungiamas lenkta linija su tašku  $D$ . Tai suknelės apačios linija.

Ant liemens linijos nuo tiesės  $AD$  į dešinę atidedami 7 centimetrai ir pažymimi tašku. Nuo jo įsiuvui atidedama 3,5 centimetro. Iš įsiuvo vidurio į klubų liniją brėžiama tiesė, ir iš abiejų įsiuvo taškų brėžiamos linijos, susikertančios klubų linijoje. Virš liemens įsiuvus galima uždėti klostele. Norint liemens įsiuvus susiūti, pakeliamas 13 centimetrų aukščio statmuo ir jungiamas tiesėmis su įsiuvo taškais.



**Priekis.** Nuo taško *B* į viršų tiesė *BC* pratęsiama 3 centimetrus. Vertikali priekio pločio linija taip pat pakeliama 3 centimetrus, ir viršutiniai taškai sujungiami tiese. Dešiniajame kampe nubraižomas kaklo lankas: į kairę ir į apačią atidedama po 6 centimetrus 3 milimetrus (šeštadalis dydžio) ir sujungiama lenkta linija. Ant linijos, rodančios priekio plotį, į apačią atidedama 6 centimetrai, ir gautas taškas jungiamas su aukščiausiu kakliuko tašku. Gaunama pagalbinė peties linija. Ant nubrėžtos tiesės nuo kaklo aukščiausio taško (į kairę) atidedami 3 centimetrai. Nuo priekio vidurio iki gautojo taško pamatuojamas atstumas, kuris, atėmus 1 centimetrą, atidedamas ant krūtinės linijos (nuo tiesės *BC*), ir gautasis taškas jungiamas tiese su tašku, atidėtu 3 centimetrus ant peties linijos. Tai pirmoji įsiuvo linija. Nuo jos į kairę atidedama dar 3 centimetrai įsiuvo platumui, ir gautasis taškas tiese jungiamas su tašku, pažymėtu krūtinės linijoje. Ant gautos tiesės atidedamas įsiuvo ilgis (pratęsiant kiek reikia į viršų). Taip gaunama antroji įsiuvo linija.

Ant priekio pločio vertikali linija žemyn atidedami 7 centimetrai (1 centimetras žemiau pagalbinės linijos taško) ir jungiama su antrąja įsiuvo linija. Nuo kakliuko aukščiausio taško atidedamas peties ilgis (nugaros peties ilgis, atėmus pusantrą centimetro), neskaitant atidėto įsiuvo pločio. Nubrėžiamas pažasties lankas.

Ant liemens linijos į dešinę atidedami 2 centimetrai, ir pažymėtas taškas jungiamas su žemiausiu pažasties tašku. Ant linijos *BC* nuo žemiausio kakliuko taško atidedamas liemens, klubų ir visas ilgis, kuris yra dviem centimetrais trumpesnis už atitinkamus nugaros ilgius (32, 47, 79). Gauti taškai jungiami su šono linija. Ant liemens linijos nuo priekio vidurio atidedami 8 centimetrai ir nuo jų dar trys su puse centimetro įsiuvui. Iš įsiuvo vidurio brėžiama tiesė žemyn iki klubų linijos. Gautasis taškas jungiamas tiesėmis su įsiuvo taškais. Šone nuo apačios atidedami į viršų 2 centimetrai, ir gautasis taškas jungiamas lenkta linija su žemiausiu tašku, atidėtu ant linijos *BC*. Tai priekio apačios linija.

**Rankovė.** Rankovės brėžinys sudaromas taip pat, kaip ir ikimokyklinio amžiaus mergaitės suknelės rankovės brėžinys. Rankovės pločiui imama 17,5 centimetro (pusė dydžio, atėmus 1,5 centimetro).

**2. Mokyklinė uniforma mergaitėms.** Pagal pagrindinį brėžinį (171 pav.) ruošiamos ir mokyklinės uniformos iškarpos. Mūsų respublikoje patvirtinta mokyklinė uniforma siuvama iš tamsiaj rudos vilnonės ar

medvilninės medžiagos, su juoda prijuostėle ir balta apykakle bei rankogaliais.

Suknelė per liemenį kirpta. Priekyje užsegimas padaromas su lyste arba paprastas. Apykaklė angliško fasono. Rankovės ilgos, su rankogaliais. Sijonas aplink klostytas arba plisuotas.

Viršutinė prijuostės dalis kerpama «pelerinos» tipo, apskritu kaklo iškirpimu, apatinėje dalyje šonuose suklostyta po dvi klostes. Viršutinė ir apatinė prijuostės dalys prisiuvamos prie juostelės, kuri užsegama kairiajame šone (172 pav.).

**Modeliavimas.** Norint pasiūti mokyklinę uniformą, reikia pagrindinę iškarpą išmodeliuoti. Jei suknelė siuvama su lyste, reikia prie priekio vidurio pridėti 7 centimetrus. Dešinioji pusė daroma su lyste, kairioji — su užleidimu sagoms ar segtukams prisiūti (2 centimetrai). Jei norima nuo pečių padaryti kelis įsiuvus, pirmoji įsiuvo linija pratęsiama iki apačios (liemens linijos), prakerpama ir papildomiems įsiuvams praskleidžiama 3—4 centimetrų tarpu. Pažymima įsiuvų vieta bei jų ilgis ir plotis. Paruoštos iškarpos užleidžiamos siūlėms.

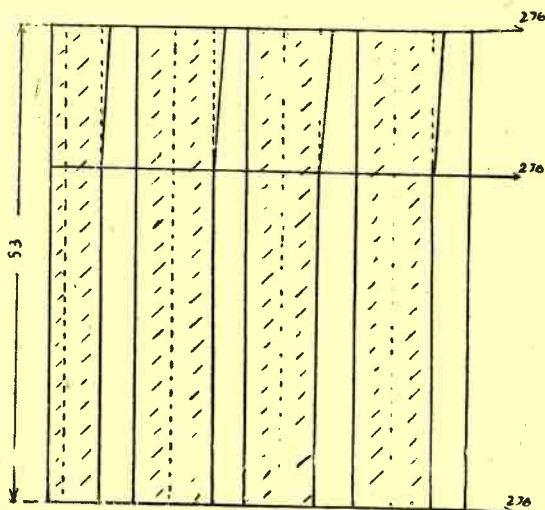


172 pav. Mokyklinė uniforma mergaitėms

Klostytas sijonas daromas taip. Pamatuojama liemens bei klubų apimtis ir norimas sijono ilgis. Klostėms medžiagos reikia imti tris kartus daugiau, negu klubų apimtis (visa). Pavyzdžiui, klubų apimtis 84 centimetrai + 8 centimetrai laisvumui. Klostytam sijonui imama  $92 \times 3 = 276$  centimetrai. Atskiros dalys susiuvamos, tik vienas kraštas paliekamas laisvas, kad lengviau būtų klostyti. Apačia palenkiamą. Nu-

statomas klostės plotis ir padaromas iš kartono šablonas, kuriame pažymima: klostės plotis — 4 centimetrai, gilumas — 8 centimetrai.

Pradedama klostyti nuo krašto. Nuo jo 1,5 centimetro paliekama siūlei ir 4 centimetrai vienos klostės gilumui — iš viso 5,5 centimetro. Tada pažymimas klostės plotis ir toliau 8 centimetrai gilumui. Taip žymima iki pat galo. Paskui sijonas suklostomas ir pridaigstomas apačioje ir klubų linijoje. Kadangi liemens apimtis yra mažesnė už klubų



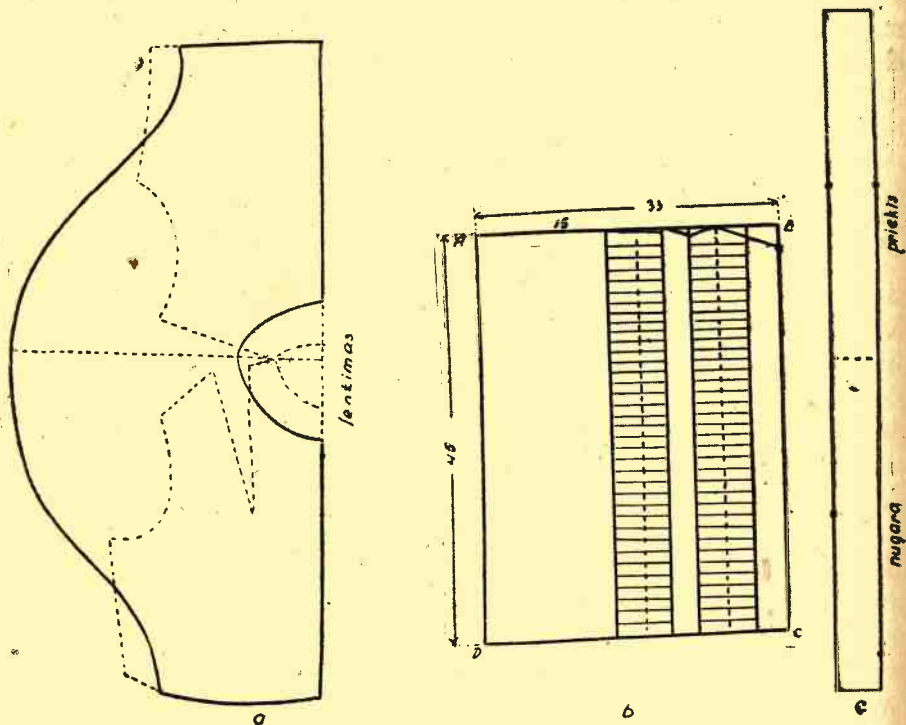
173 pav. Klostyto sijono modeliavimas

apimtį (92—69), tai skirtumas (23 centimetrai) dalijamas iš klostių skaičiaus  $23 : 23 = 1$ , ir gautasis dydis (1 centimetras) atidedamas liemens linijoje prie kiekvienos klostės (nuo liemens iki klubų linijos, 173 pav.). Tuo būdu klostės gilumas liemens linijoje bus puse (0,5) centimetro didesnis. Suklosčius visas klostes, susiuvama paliktoji siūlė. Pasiūta suknelės viršutinė dalis prisiuvama prie sijonuko.

Prijuostės iškarpos ruošiamos taip: nubrėžiama tiesė ir prie jos pridedamos priekio ir nugaros pagrindinės iškarpos taip, kad kaklo linija būtų viduryje (žr. 174 pav., a). Sujungimo vietoje nubrėžiama tiesė, statmena lenkimo linijai. Pažymima kaklo iškirpimo linija ir ant

gautos tiesės — sparnelių plotis. Lenktomis linijomis, kaip parodyta 174 pav., *a*, atidėtas taškas jungiamas su liemens linijomis.

Apatinei prijuostės daliai nubraižomas stačiakampis *ABCD*. *AB* lygu 33 centimetrams, *AD* — 45 centimetrams. Ant horizontalės *AB* nuo



174 pav. Prijuostės modeliavimas:  
*a* — sparneliai, *b* — šonai, *c* — liemens juostelė

taško *A* atidedama 15 centimetrų, ir į apačią pažymima klosčių linija. Klostėms (gilumui) pridedama po 6 centimetrus kiekvienai. Suklosčius, nuo taško *B* žemyn atidedami 2 centimetrai, ir gautasis taškas lenkta linija sujungiamas su tašku *A*. Juostelei atidedama liemens apimtis (70 centimetrų), plus 3 centimetrai užsegimui ir 1,5 centimetro siūlėms — iš viso 74,5 centimetro; pločiui — 3 centimetrai plus 1,5 cen-



timetro siūlėms. Padaromi įkirpimai priekio ir nugaros viduriui pažymėti.

**Susiuvimas.** Pasiuvama viršutinė prijuostės dalis: atsiuvamas kaklo iškirpimas ir kraštai. Užleidžiama apatinei prijuostės daliai siūlėms: apačiai palenkti — 4 centimetrai, šonams palenkti — 2 centimetrai. Pagal pažymėtas linijas šuklostomos klostės, viršutinis kraštas tarp klosčių truputį paraukiamas. Liemenėlis pridaigstomas prie apatinės juostelės dalies (liemenėlio blogoji pusė turi būti prigludusi prie juostelės apatinės dalies gerosios pusės). Tada uždedama viršutinė juostelės dalis gerąja puse į vidų, ir pridaigstomas liemenėlis taip, kad įkirpimai, padaryti liemenėlio priekio ir nugaros viduryje, sutaptų su juostelėje padarytais pažymėjimais. Prie laisvosios apatinės juostelės dalies pridaigstoma apatinė prijuostės dalis taip, kad prijuostės vidurio įkirpimas sutaptų su pažymėjimu juostelėje. Juostelė prisiuvama mašina nuo ten, kur baigiasi apatinė prijuostės dalis, aplinkui, įsiuivant į viršutinę dalį liemenėli. Kai apsiuvama, išverčiami juostelės galai, viršutinis juostelės kraštas palenkiamas, pridaigstomas ir apsiuvamas prie pat krašto 1—2 milimetrų siūle taip, kad apatinė siūlė būtų uždengta. Priekinėje juostelės dalyje įsiuvama kilputė, užpakalinėje — saga.

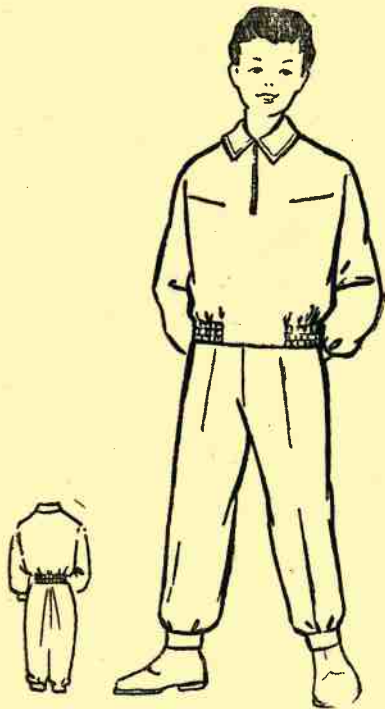
Kerpant apykaklę, viršutinę jos dalį reikia kirpti 3—4 milimetrais platesnę už apatinę, kad, išvertus į gerąją pusę, nesiverstų ir nebūtų matyti apatinės dalies. Apykaklės ir rankogalių kampus reikia 2 milimetrus nuo siūlės krašto nukirpti, kad išvertus nebūtų stora. Apykaklę prisiūti prie liemenėlio galima įvairiai: prisiuivant viršutinę apykaklės dalį mašina ir atsiuivant apatinę dalį rankomis, atsiuivant su skersa juoste arba su atsiuvimais, sukirptais pagal kaklo lanką. Baltoji, papuošimui skirta apykaklė kerpama pagal suknelės apykaklę, tiktai 5—7 milimetrais platesnė, kad uždengtų rudąją.

### 3. Sportiška palaidinė mokyklinio amžiaus berniukui (175 pav.).

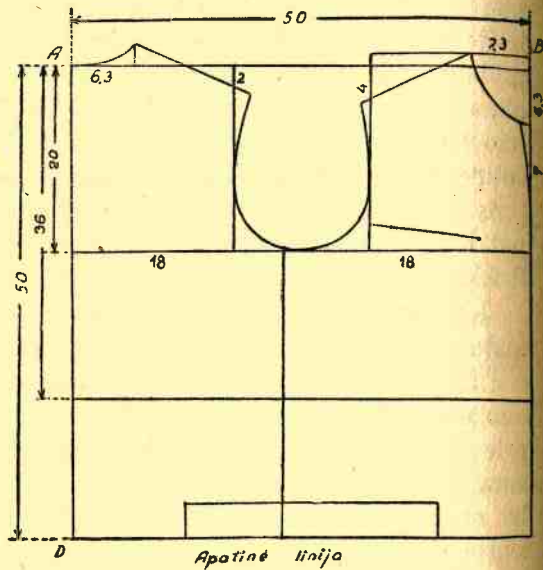
Matai (38 dydis):

1. Nugaros ilgis	36 cm	5. Krūtinės apimtis	38 cm
2. Palaidinės ilgis	50 cm	6. Liemens apimtis	36 cm
3. Pečių plotis	18 cm	7. Klubų apimtis	42 cm
4. Priekio plotis	18 cm	8. Rankovės ilgis	52 cm

Brėžiamas stačiakampis  $ABCD$  (žr. 176 pav.).  $AB$  lygu 50 centimetrų (dydis  $38+12$  centimetrų laisvumui),  $AD$  — 50 centimetrų (palaidinės ilgis). Nuo taško  $A$  žemyn atidedama: pažasties gilumas — 20 centimetrų (nugaros ilgis padalintas pusiau ir pridėta 2 centimetrai —  $36 : 2 + 2 = 20$ ) ir nugaros ilgis — 36 centimetrai. Iš pažymėtų taškų



175 pav. Sportiška palaidinukė mokyklinio amžiaus berniukui



176 pav. Palaidinukės pagrindinis brėžinys

į dešinę brėžiamos tiesės iki linijos  $BC$ . Ant krūtinės linijos nuo tiesės  $AD$  atidedama 18 centimetrų ir nuo tiesės  $BC$  — 18 cm — priekio plotis. Brėžiamos tiesės iki  $AB$ . Pažasties plotis dalijamas pusiau, ir nuo gautojo taško į kairę atidedami 2 centimetrai. Iš šio taško žemyn vedama tiesė iki  $DC$  — tai šono linija. Kairėje braižomas nugaros brėžinys, dešinėje — priekio (176 pav.).

**Nugara.** Nuo taško *A* į dešinę atidedama 6 centimetrai 3 milimetrai — kaklo lanko plotis (dydis 38, padalintas iš 6). Iš gautojo taško į viršų brėžiamas 2 centimetrų statmuo. Nuo taško *A* iki statmens viršūnės brėžiama lenkta linija — kaklo lankas. Ant vertikalios pečių pločio linijos žemyn leidžiami 2 centimetrai ir gautasis taškas jungiamas su aukščiausiu kaklo lanko tašku, pratęsiant liniją 1,5 centimetro už nugaros pločio linijos. Nubrėžiamas pažasties lankas, kaip parodyta 176 paveiksle.

**Priekis.** Linija *BC* ir priekio pločio vertikali linija pakeliamos (į viršų) 1,5 centimetro ir sujungiamos tiese. Iš gautojo dešiniojo kampo viršūnės ant horizontalės (į kairę) atidedama 7 centimetrai 3 milimetrai (kaklo lanko plotis  $6,3+1$  centimetras) ir ant vertikalės (žemyn) 6 centimetrai 3 milimetrai. Nuo šio taško, tai yra žemiausio kaklo taško, į kairę atidedamas 1 centimetras, ir nuo gautojo taško žemyn brėžiama 7 centimetrų lenkta linija. Tai krūtinės įsiuvas.

Ant priekio pločio linijos nuo tiesės *AB* žemyn atidedami 4 centimetrai, ir gautasis taškas jungiamas su aukščiausiu kaklo tašku. Ant gautos linijos atidedamas pečių plotis, t. y. linija kiek reikia pratęsiama į kairę. Nubrėžiamas pažasties lankas.

Krūtinės kišenės vieta pažymima: nuo priekio vidurio linijos ant krūtinės linijos (t. y. į kairę) atidedami 6 centimetrai ir nuo pažymėto taško atidedamas į viršų 1 centimetras. Gautasis taškas jungiamas tiese su tašku, atidėtu ant vertikalios priekio pločio linijos (2,5 centimetro į viršų nuo krūtinės linijos). Kišenėlės viršaus pločiui ant gautos tiesės atidedama 10 centimetrų.

Apačioje nuo nugaros vidurio (taško *D*) atidedama 12 centimetrų, nuo priekio vidurio linijos (taško *C*) — 11 centimetrų. Iš gautųjų taškų pakeliami 4 centimetrų ilgio statmenys, ir abu gautieji taškai sujungiami. Tai vieta gumos juostelėms įverti.

**Rankovė** (177 pav.). Rankovė berniukams siuvama iš dviejų dalių — viršutinės ir apatinės. Braižomas stačiakampis *ABCD*. *AB* lygu 18 centimetrų (pusė dydžio minus 1 cm —  $38:2-1=18$ ), *AD* — 52 centimetrams (rankovės ilgis be rankogalio). Tiesė *AB* dalijama pusiau ir kairioji pusė — dar pusiau. Ant vertikalės *AD* nuo taško *A* (žemyn) atidedama pusė rankovės pločio (9 centimetrai) ir plus dar 5 centimetrai — iš viso 14 centimetrų. Iš gautojo taško brėžiama tiesė iki linijos





#### 4. Ilgos kelnės mokyklinio amžiaus berniukui

M a t a i: (42 dydis)

- |                   |       |                    |       |
|-------------------|-------|--------------------|-------|
| 1. Šono ilgis     | 88 cm | 3. Liemens apimtis | 38 cm |
| 2. Žingsnio ilgis | 64 cm | 4. Klubų apimtis   | 42 cm |

Kelnių brėžiniui sudaryti nuimami šie matai:

1. Kelnių ilgis. Matuojama nuo liemens per šoną iki norimo kelnių ilgio.

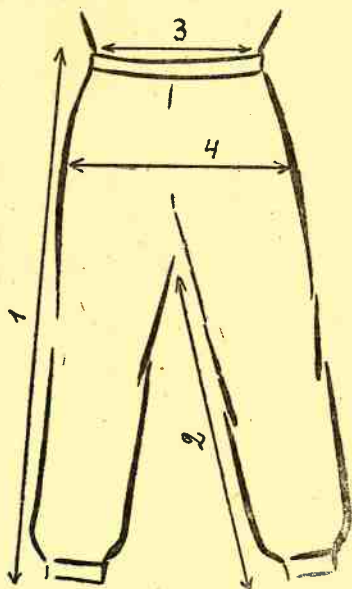
2. Žingsnio ilgis. Matuojama nuo žingsnio aukščiausio taško iki norimo ilgio. Šis ilgis nustatomas ir kitaip. Žmogus pasodinamas ant kėdės, ir pamatuojamas atstumas nuo jo liemens iki kėdės sėdynės. Iš viso kelnių ilgio atimamas gautasis atstumas, ir taip gaunamas žingsnio ilgis.

3. Liemens apimtis. Matuojama siauriausia liemens vieta.

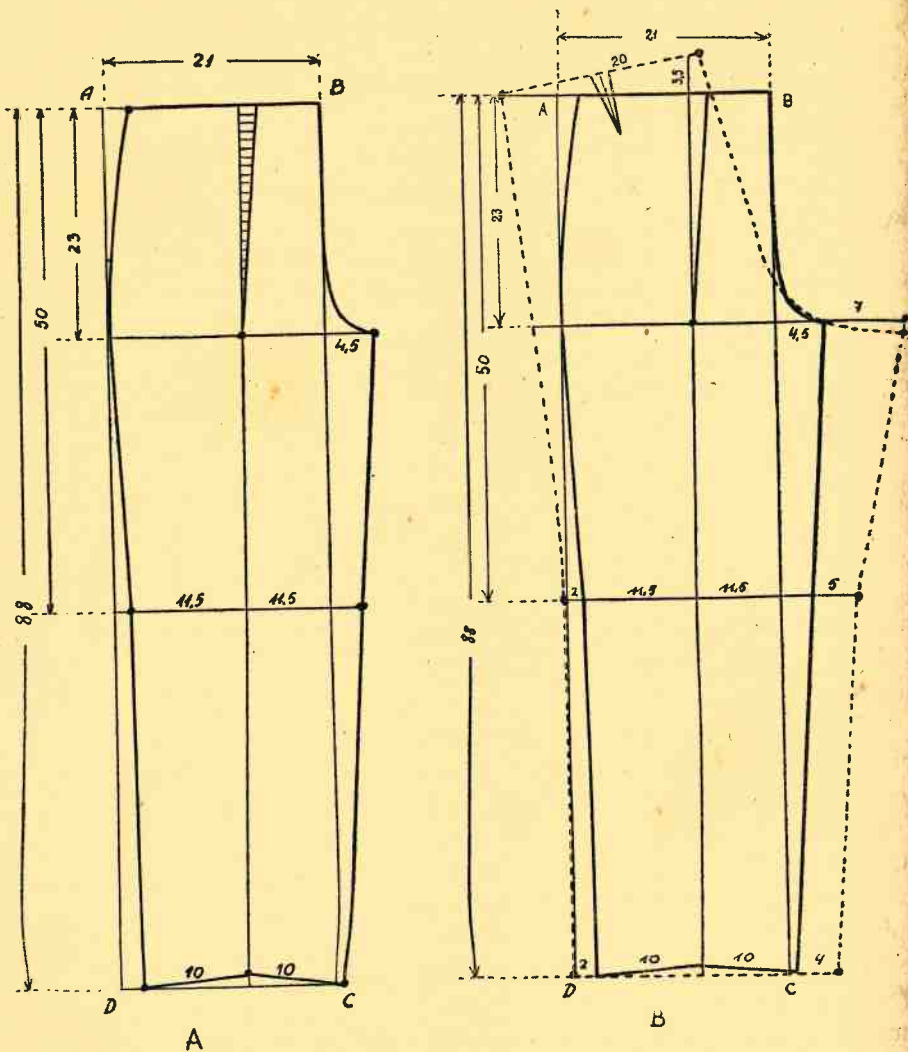
4. Klubų apimtis. Matuojama plačiausia klubų vieta.

Priekinė ir užpakalinė kelnių dalys braižomos tame pačiame stačiakampyje (179 pav., *a*, *b*). Užpakalinė dalis braižoma punktyru.

**Priekinė dalis.** Braižomas stačiakampis  $ABCD$ .  $AB$  lygu 21 centimetrui (pusė klubų apimties —  $42:2=21$ ),  $AD$  — 88 centimetrams (šono ilgis). Ant tiesės  $AD$  nuo taško  $A$  atidedamas ilgis iki žingsnio — 23 centimetrai (pusė klubų apimties plus 2 centimetrai —  $42:2+2=23$ ), kelio ilgis — 50 centimetrų (šono ilgis, padalintas pusiau, atėmus 6 centimetrus —  $88:2+6=50$ ). Iš gautų taškų į dešinę brėžiamos tiesės, pratęsiant žingsnio liniją už linijos  $BC$  keturis su puse centimetro. Gautasis ant žingsnio linijos atstumas dalijamas pusiau. Iš šio taško į viršų ir į apačią brėžiamos tiesės iki linijų  $AB$  ir  $DC$ . Ant kelio linijos į dešinę ir



178 pav. Berniuko kelnėms matų nuėmimas



179 pav. Berniuko kelnų pagrindinis brėžinys:  
*a* — priekinės dalies, *b* — priekinės ir užpakalinės dalies

į kairę atidedama po 11,5 centimetro ir ant apatinės linijos — po 10 centimetrų. Ant linijos  $AB$  nuo taško  $A$  į dešinę atidedamas 1 centimetras, ir brėžiama šono linija, kaip parodyta 179 paveiksle. Vidurinė linija gaunama nuo taško  $B$  žemyn brėžiant tiesę iki linijos vidurio ir žemiau lenkta linija iki taško, atidėto ant žingsnio linijos 4,5 centimetro. Toliau jungiama su tašku, atidėtu ant kelio linijos ir apačioje — tai žingsnio linija. Priekio apačios linijos viduryje į viršų atidedamas 1 centimetras, ir sujungiama su šono ir žingsnio linijų žemiausiais taškais.

**Užpakalinė dalis.** Užpakalinė kelių dalis braižoma ant to paties staciakampio, pratęsiant į dešinę žingsnio liniją. Kelio ir apačios linijos pratęsimos į abi puses. Ant žingsnio linijos į dešinę nuo pratęsto 4,5 centimetrų taško atidedami 7 centimetrai ir nuo jo žemyn — 1 centimetras. Tiesė  $AB$  pratęsiama į kairę; vidurinė linija pratęsiama į viršų 3,5 centimetro, ir nuo gauto taško į dešinę atidedami 2 centimetrai. Iš gautojo taško brėžiama linija ant pratęstos į kairę ( $AB$ ) linijos 20 centimetrų (liemens apimtis be priekio liemens pločio —  $38 - 20 + 2 = 20$ ). Gautasis ant pratęstos linijos taškas sujungiamas su atidėtais ant pratęstų į kairę kelio ir apačios linijų taškais (po 2 centimetrus). Tai užpakalinės kelių dalies šono linija.

Vidurinė linija gaunama brėžiant lenktą liniją, kaip parodyta brėžinyje.

Kelių užpakalinės dalies žingsnio linija gaunama jungiant žemiausią sėdynės linijos tašką su atidėtu ant pratęstos į dešinę kelio linijos (5 centimetrų) ir apatinės linijos (4 centimetrų) taškais.

Viršutinė kelių linija dalijama pusiau, ir iš gautojo taško brėžiama žemyn 7 centimetrų ilgio tiesė. Tiesės viršuje į abi puses atidedama po 11 centimetrą, ir nubraižomas įsiuvėlis.

Prie viršutinės kelių dalies prisiuvama juostelė su kilpomis diržui įverti arba pridėdama medžiagos palenkimui ir įveriama gumos juostelė. Kelių apačioje galima įverti gumą arba prisiūti manketėlius, užsiseigančius viena kilpa ir saga.

Jei kiškų galuose norima įverti gumos juosteles, tai, kerpant kelnes, reikia užleisti 2 centimetrus palenkimui.

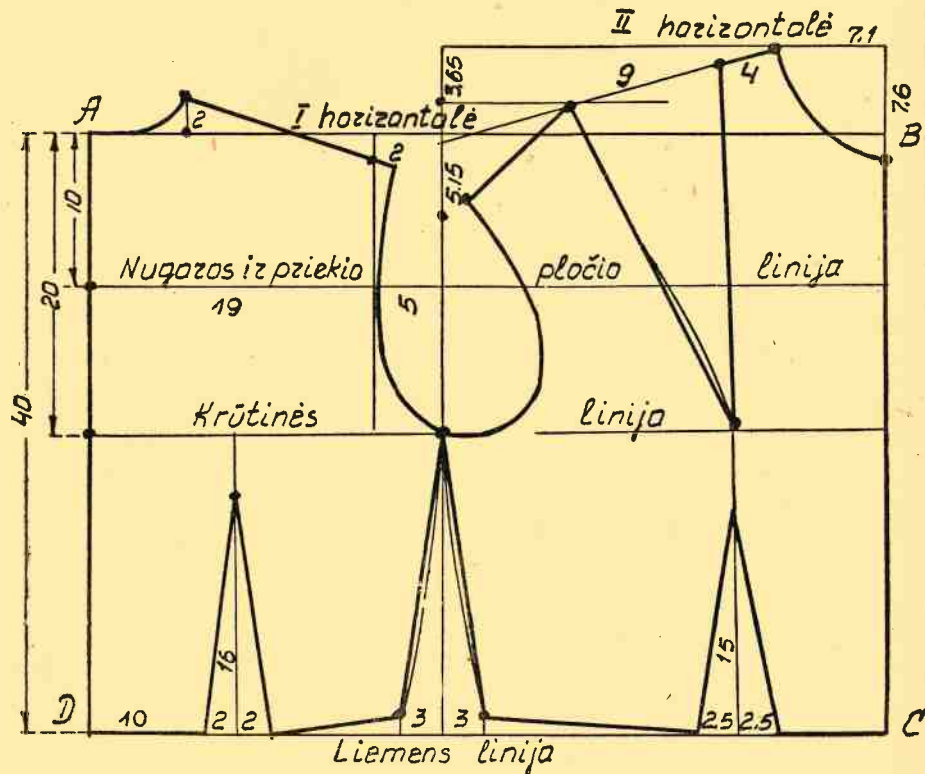
Su gumos juostelėmis juosmenyje ir kiškose paprastai siuvamos plonesnės medžiagos kelnės. Storesnės medžiagos vilnonės kelnės siuvamos su juosmeniu, o kiškos užbaigiamos manketėliais.

1. Pagrindinio brėžinio sudarymas (180 pav.).

Matai (48 dydis):

- |                   |         |                               |       |
|-------------------|---------|-------------------------------|-------|
| 1. Nugaros ilgis  | 40 cm   | 5. Krūtinės apimtis $48+5=53$ |       |
| 2. Visas ilgis    | 40 cm   | cm (padidinta krūtinės apim-  |       |
| 3. Nugaros plotis | 19 cm   | tis)                          |       |
| 4. Priekio plotis | 19,5 cm | 6. Liemens apimtis            | 40 cm |

Braižomas stačiakampis  $ABCD$ .  $AB$  lygu 53 centimetrams (dydis plus 5 centimetrai laisvumui —  $48+5=53$ ),  $AD$  — 40 centimetrų (nugaros ilgis)<sup>1</sup>.



180 pav. Moters drabužių nugaros ir priekio pagrindinis brėžinys

<sup>1</sup> Brėžinys daromas tik iki liemens.



Nuo taško *A* ant tiesės *AD* atidedama pusė nugaros ilgio — 20 centimetrų ir ketvirtadalis nugaros ilgio — 10 centimetrų. Į dešinę nuo pažymėtų taškų brėžiamos horizontalės iki tiesės *BC*. Gaunamos linijos: I horizontalė, nugaros ir priekio pločio linija, krūtinės linija, liemens linija.

*AD* yra nugaros vidurio linija, *BC* — priekio vidurio linija. Norint surasti šono liniją, reikia *AB* dalyti pusiau ir į kairę atidėti 3 centimetrus ( $53 : 2 + 3 = 29,5$  centimetrom). Iš gautojo taško leidžiamas iki liemens linijos statmuo — pagalbinė šono linija. Kairėje stačiakampio puseje braižomas nugaros brėžinys, dešinėje — priekio.

**Nugara.** Nuo taško *A* ant horizontalės (į dešinę) atidedama 6 centimetrai 6 milimetrai (aštuntoji dalis padidintos krūtinės apimties). Iš pažymėto taško iškeliamas (į viršų) 2 centimetrų ilgio statmuo. Tada nubrėžiamas nugaros kaklo lankas, kaip parodyta brėžinyje. Ant nugaros ir priekio pločio linijos nuo nugaros vidurio (linijos *AD*) atidedamas nugaros plotis — 19 centimetrų. Iš gautojo taško į viršų (iki horizontalės) ir į apačią (iki krūtinės linijos) brėžiama tiesė — nugaros pločio linija. Nuo I horizontalės į apačią ant gautos tiesės atidedami 2 centimetrai, ir gautasis taškas sujungiamas su aukščiausiu kaklo lanko tašku, pratęsiant už nugaros pločio linijos nugaros petelio prilaikymui pusantro centimetro (gaunama petelio linija). Paskui nubrėžiamas nugaros lankas, kaip parodyta brėžinyje.

Nuo pagalbinės šoninės linijos ant liemens linijos į kairę atidedami 3 centimetrai, ir gautasis taškas jungiamas su nugaros pažasties lanku. Tai nugaros šono linija. Ant jos nuo liemens linijos į viršų atidedama 1 centimetras ir pažymima tašku.

Ant liemens linijos nuo nugaros vidurio (linijos *AD*) atidedama 10 centimetrų, ir iš pažymėto taško iškeliamas statmuo iki krūtinės linijos. Ant jo nuo liemens linijos atidedama 16 centimetrų. Ant liemens linijos nuo atidėto 10 centimetrų taško į kairę ir į dešinę atidedama po 2 centimetrus ir jungiama tiesėmis su tašku, pakeltu 16 centimetrų. Gaunamas nugaros įsiuvas. Liemens apačiai pažymėti brėžiama lenkta linija nuo taško *D* iki atidėto ant nugaros šono linijos 1 centimetro.

**Priekis.** Priekio brėžinys brėžiamas iš dešinės į kairę. Nuo taško *B* žemyn atidedama 2 centimetrai. Nuo pažymėto taško į viršų atidedama 7 centimetrai šeši milimetrai — kaklo lanko gilumas (aštuntadalis padi-

dintos krūtinės apimties plius 1 centimetras). Pagalbinė šono linija pratęsiama į viršų 5,6 cm — 2 cm mažiau už kaklo gilumą. Taškai sujungiami tiese — tai II horizontalė. Ant jos iš dešinės į kairę atidedama 7 centimetrai vienas milimetras — kaklo lanko plotis (aštuntadalis padidintos krūtinės apimties plius pusė (0,5) centimetro). Atidėtas taškas jungiamas lenkta linija su nuo taško *B* atidėtu žemyn 2 centimetrų tašku — tai priekio kaklo lankas.

Ant šono vertikalios linijos nuo viršaus (žemyn) atidedama 3 centimetrai šeši su puse milimetro (dvidešimtoji dalis padidintos krūtinės apimties plius 1 centimetras), ir nuo gauto taško į dešinę brėžiama pagalbinė linija — horizontali peties linijai.

Nugaros brėžinyje atidedamas petelio ilgis (atėmus 1,5 cm) nuo kaklo lanko aukščiausio taško iki nubrėžtos pagalbinės linijos (horizontalės). Tada brėžiama tiesė nuo aukščiausio kaklo lanko taško per pažymėtą pagalbinę liniją iki šono linijos. Atstumas ant pagalbinės linijos (horizontalės) nuo šono linijos iki pažymėto taško rodo įsiuvo gilumą (9 centimetrai). Nuo aukščiausio kaklo lanko taško ant peties linijos atidedami 4 centimetrai. Pamatuojamas atstumas nuo pažymėto taško iki priekio vidurio (linijos *BC*) — 11 centimetrų. Atėmus 1 centimetrą (10 centimetrų), šis atstumas atidedamas ant krūtinės linijos taip pat nuo priekio vidurio (linijos *BC*), ir pažymėtas taškas jungiamas tiese su tašku, atidėtu ant peties linijos. Tai pirmoji įsiuvo linija. Nuo pirmos įsiuvo linijos ant pagalbinės peties linijos atidedamas įsiuvo plotis (9 centimetrai), ir gautasis taškas jungiamas tiese su tašku, atidėtu ant krūtinės linijos. Tai antroji įsiuvo linija, kuri yra puse centimetro trumpesnė už pirmąją. Siuvant ją reikia patempti.

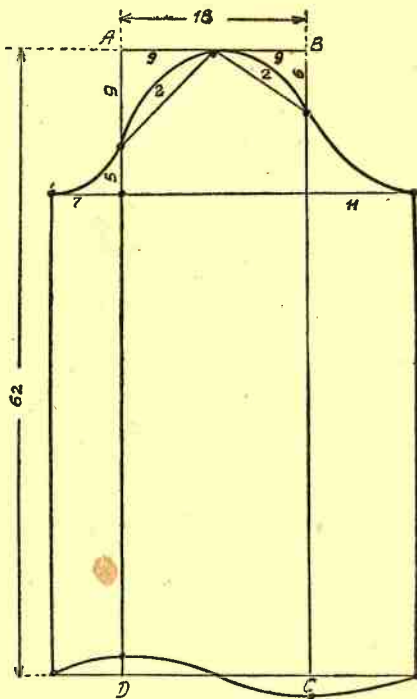
Ant šono linijos nuo pagalbinės peties linijos nuleidžiama 5 centimetrai pusantro milimetro (dvidešimtoji padidintos krūtinės apimties dalis plius 2,5 centimetro). Brėžiamas peties linijos tęsinys nuo antros įsiuvo linijos iki šoninėje linijoje pažymėto taško.

Ant naujai gautos linijos atidedamas peties ilgis be jau atidėtų 4 centimetrų.

Priekio plotis (19,5 centimetro) atidedamas ant priekio pločio linijos nuo priekio vidurio (linijos *BC*), neskaitant įsiuvo. Brėžiamas priekio pažasties lankas, liečiant priekio plotį žymintį tašką, iki nugaros pažasties lanko.

Nuo šoninės linijos ant liemens linijos į dešinę atidedami 3 centimetrai. Su šiuo tašku sujungiamas pažasties lankas. Nuo liemens linijos į viršų atidedamas 1 centimetras.

Įsiuvas ant liemens linijos gaunamas taip: nuo priekio vidurio linijos ant liemens linijos į kairę atidedama 10 centimetrų. Gautasis taškas jungiamas su įsiuvo viršūne krūtinės linijoje. Ant liemens linijos nuo nubrėžtos tiesės atidedama į abi puses po du su puse centimetro. Nuo liemens linijos į viršų ant tiesės atidedama 15 centimetrų, ir gautas taškas jungiamas su atidėtais 2,5 centimetro taškais. Tai priekio įsiuvas. Nuo žemiausio kaklo lanko taško ant tiesės  $BC$  atidedamas nugaros liemens ilgis be 1–2 centimetrų. Gautasis taškas jungiamas su apatiniais įsiuvo taškais ir su atidėtu ant šono linijos 1 centimetru. Tai priekio liemens linija.



181 pav. Ilgos rankovės pagrindinis brėžinys

**Rankovė.** (181 pav.). Braižomas stačiakampis  $ABCD$ .  $AB$  lygu 18 centimetrų (trečdalis dydžio plus 2 centimetrai —  $48 : 3 + 2$ ),  $AD$  lygu 62 centimetrams (rankovės ilgis). Tiesė  $AB$  dalijama pusiau. Nuo taško  $A$  žemyn atidedama 14 centimetrų (prie pusės rankovės pločio pridėdami 5 centimetrai). Tiek pat žemyn atidedama nuo taško  $B$ . Gauti taškai jungiami tiese, pratęsiant ją į kairę ir į dešinę. Ant pratęstos į kairę linijos atidedama pusė rankovės pločio be 2 centimetrų (7 centimetrai), į dešinę — pusė rankovės pločio plus 2 centimetrai (11 centimetrų). Ant tiesės  $BC$  nuo taško  $B$  atidedami 6 centimetrai. Brėžiamos pagalbinės linijos: gautasis taškas jungiamas su tašku, atidėtu tiesės  $AB$  viduryje, ir iš taško, atidėto  $AB$  viduryje, brėžiama tiesė į tašką, atidėtą ant linijos  $AD$  nuo taško  $A$  (9 cm). Kaip parodyta brėžinyje, rankovės galvutė nubraižoma

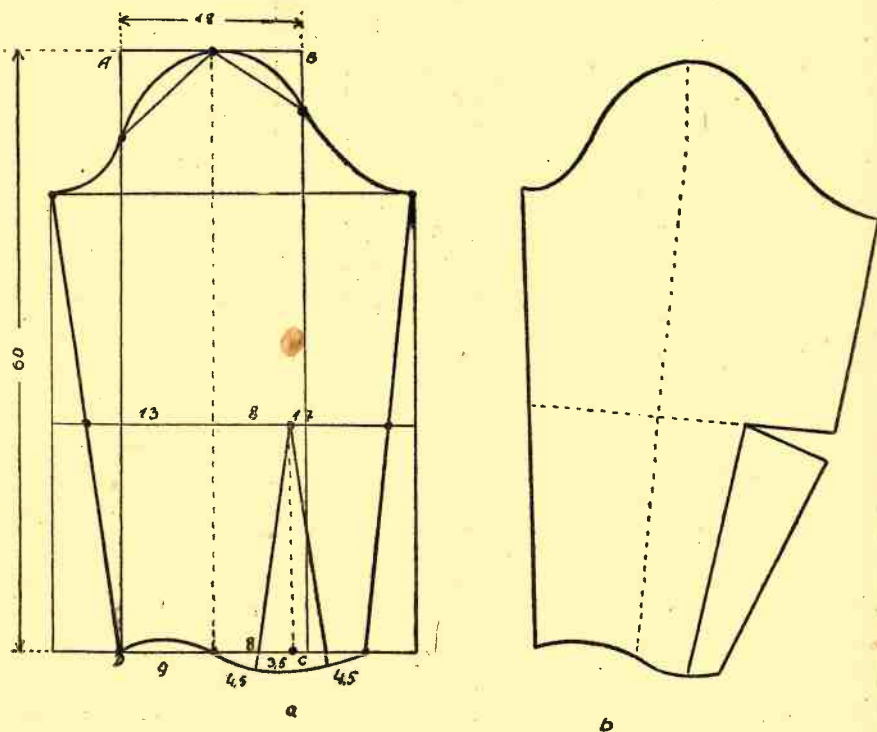
lenkta linija, jungiant ant pratęstų linijų atidėtus taškus. Iš kraštinių taškų žemyn brėžiamos tiesės iki į abi puses pratęstos linijos  $DC$ . Nuo taško  $D$  į viršų atidedamas 1 centimetras ir nuo taško  $C$  į apačią 1 centimetras. Brėžiama lenkta apatinė linija, kaip parodyta brėžinyje.

Į apačią susiaurinta rankovė (182 pav.).

M a t a i:

1. Rankovės ilgis 62 cm
2. Alkūnės apimtis 15 cm
3. Riešo apimtis 9 cm

Nubrėžiamas stačiakampis  $ABCD$ . Rankovės ilgis nuo galvutės apačios iki tiesės  $DC$  dalijamas pusiau, ir iš pažymėto taško į dešinę brė-



182 pav. Į apačią susiaurintos rankovės pagrindinis brėžinys:  
 $a$  — įsiuvas rankovės apačioje,  $b$  — įsiuvas alkūnės linijoje



žįama tiesė iki linijos  $BC$ . Tai alkūnės linija. Iš tiesės  $AB$  vidurio brėžiama tiesė (punkturu) iki linijos  $DC$ . Ant alkūnės linijos ir linijos  $DC$  nuo vidurinės linijos (į dešinę) atidedama po 8 centimetrus, ir taškai jungiami tiesė — tai pagalbinė įsiuvo linija. Apačioje nuo pagalbinės linijos į abi puses atidedama po 3,5 centimetro, ir gauti taškai jungiami tiesėmis su tašku, atidėtu ant alkūnės linijos, pratęsiant tieses į apačią po 1 centimetrą — tai alkūnės įsiuvas.

Nuó rankovės vidurio linijos ant tiesės  $DC$  į abi puses atidedama po 9 centimetrus — riešo apimtis, neskaitant įsiuvo. Ant alkūnės linijos į kairę nuo nubrėžtos punkturu linijos atidedama pusė alkūnės apimties, atėmus 2 centimetrus ( $15-2=13$ ), į dešinę — pusė alkūnės apimties, pridėjus 2 centimetrus ( $15+2=17$ ). Rankovės šoninės linijos nubrėžiamos nuo kraštinių galvutės taškų per alkūnės linijoje atidėtus taškus iki tiesėje  $DC$  pažymėtų taškų. Apačios linija brėžiama nuo kairėje pusėje atidėto šoninės linijos žemiausio taško, pakeliant į viršų 1 centimetrą, ir nuo vidurio linijos, leidžiant žemyn 1 centimetrą, iki antrojo šoninės linijos žemiausio taško, liečiant žemiausius įsiuvo taškus.

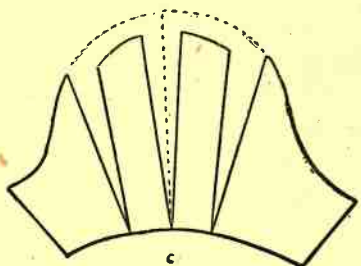
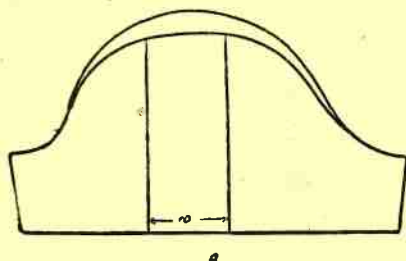
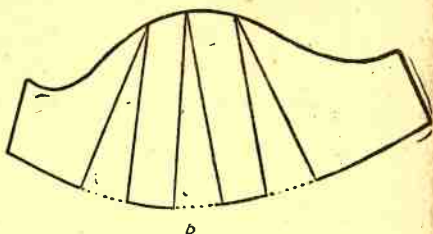
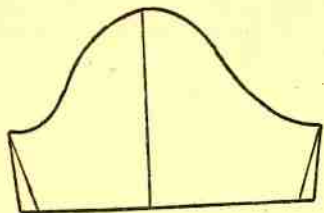
Jei norima, kad įsiuvas būtų ne rankovės apačioje, o alkūnės linijoje, alkūnės linija iki įsiuvo viršūnės įkerpama. Suglaudžiamas apatinis įsiuvas — prakirpimas alkūnės linijoje išsiskleidžia. Tai naujasis įsiuvas (182 pav., *b*). Ant popieriaus lapo apibrėžiama rankovė su naujuoju įsiuvu, ir kerpant pridedama siūlėms.

**Trumpa rankovė.** Pagrindiniame brėžinyje (183 pav.) atidedamas norimas rankovė ilgis.

Rankovę, kai ją norima daryti viršuje ir apačioje rauktą, reikia iškirpti ir perkirpti išilgai, nuo linijos  $AB$  vidurio iki apačios. Rankovės dalys uždedamos ant popieriaus lapo ir praskleidžiamos norimu atstumu (8—12 centimetrų). Apibrėžiama rankovė, galvutės viršuje pakeliant liniją dviem centimetrais (183 pav., *a*).

Jei norima daryti tik į apačią ar tik į viršų rauktą rankovę, ją reikia išilgai sukarchyti į kelias dalis. Tos dalys išdėstomos taip, kad išskleidus galėtume gauti norimą fasoną (183 pav., *b* ir *c*).

**2. Drabužiai vyresniojo amžiaus moterims** (184 pav.). Dažniausiai vyresnės moters figūra pasikeičia: nugara palinksta, suapvalėja, biustas (krūtinė) darosi žemesnis. Tai galima pastebėti, nuimant pa-



183 pav. Trumpa rankovė:  
*a* — apačioje ir viršuje raukta, *b* — apačioje raukta, *c* — viršuje raukta



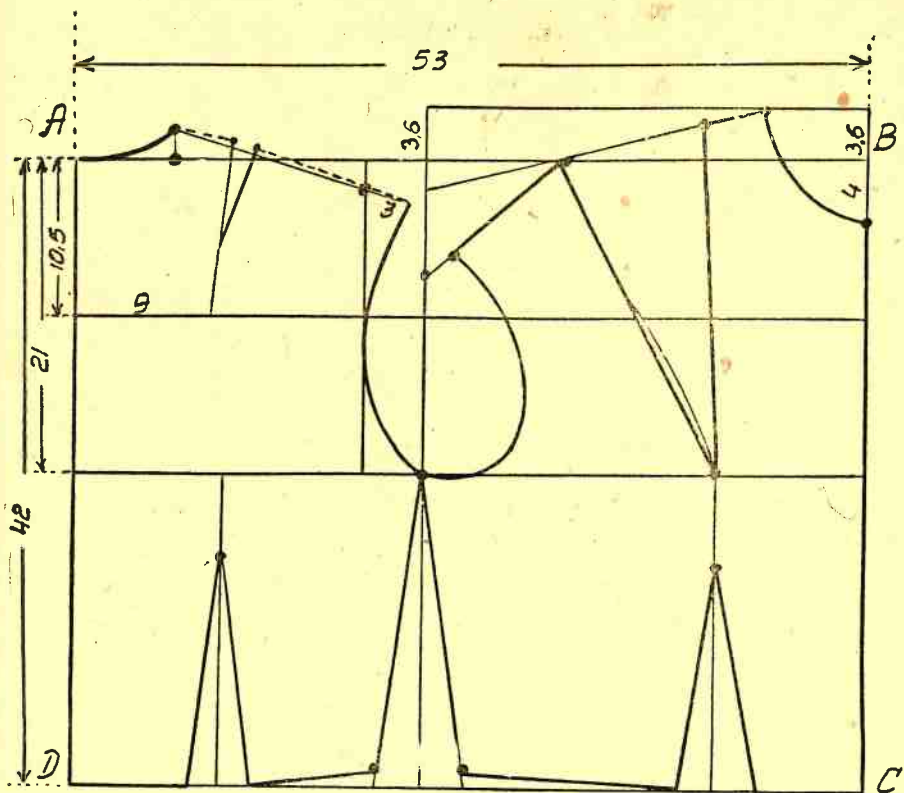
184 pav. Vyresnio amžiaus moters drabužis

grindinius matus. Nugaros ilgis paprastai yra 5 centimetrais ilgesnis už priekio ilgį, o palinkusios figūros nugaros ir priekio ilgių skirtumas yra mažesnis. Be įprastų petelio prilaikymui atidėtų pusantro centimetro normaliai figūrai, palinkusiai figūrai tenka daryti papildomus įsiuvus, einančius nuo pečių linijos arba kaklo išlenkimo vidurio.

Pagrindinio brėžinio sudarymas palinkusioms figūroms (185 pav.).

M a t a i (48 dydis):

- |                     |                  |
|---------------------|------------------|
| 1. Nugaros ilgis    | 42 cm            |
| 2. Nugaros plotis   | 19,5 cm          |
| 3. Priekio plotis   | 19 cm            |
| 4. Krūtinės apimtis | $48 + 5 = 53$ cm |
| 5. Liemens apimtis  | 40 cm            |



185 pav. Pagrindinis brėžinys palinkusioms figūroms

Palinkusios figūros pagrindinis brėžinys braižomas pagal tas pačias taisykles, kaip ir normaliai figūrai.

Nugaros peties linijoje įbraižomas papildomas įsiuvinimas: nuo nugaros kaklo lanko aukščiausio taško ant peties linijos atidedami 4 centimetrai. Ant nugaros pločio linijos nuo nugaros vidurio linijos atidedami 9 centimetrai, ir pažymėtas taškas jungiamas tiese su tašku, atidėtu ant peties linijos. Įsiuvo gyliui atidedami 7 centimetrai. Nuo nubrėžtos linijos ant peties linijos į dešinę atidedama pusantro centimetro įsiuvo pločiui, ir jungiama tiese su atidėtu 7 centimetrų tašku. Peties linijai išlyginti įsiuvas pailginamas 3 milimetrais. Peties linija pra-

tešiama 3 centimetrus. Toliau nugara braižoma, kaip ir normaliai figūrai.

Priekio brėžinyje nuo taško *B* į apačią atidedami 4 centimetrai ir nuo pažymėto taško į viršų — 7 centimetrai 6 milimetrai. Tiek pat, tik be atidėtų 4 centimetrų (t. y. 3,6 cm), brėžiama į viršų nuo pagalbinės šono linijos. Visa kita brėžiama, kaip ir normalios figūros brėžinyje.

**3. Įsiuvų perkėlimas.** Pagal pagrindinį brėžinį galima sukirpti įvairių fasonų drabužius, svarbu tik suprasti pagrindinius linijų pasikeitimo principus.

Krūtinės įsiuvas pagrindiniame brėžinyje yra būtinas dėl to, kad moters krūtinė yra iškili. Tačiau nebūtina, kad įsiuvas eitų tik nuo pečių siūlės. Jį galima perkelti į apačią — liemens liniją, į kaklo iškirpimo liniją, į priekį, į šoną, paslėpti siūlėje, po perpete (geska) ir panašiai. Fasono pažymėjimas pagrindinėje iškarpoje, įsiuvo perkėlimas ir pagal fasoną naujų iškarpų paruošimas vadinamas modelia-vimu.

Modeliuojama taip: pagrindiniame brėžinyje nubraižomos pagal fasoną reikalingos linijos. Jei keičiama įsiuvo vieta, pagrindinėje iškarpoje brėžiama linija toje vietoje, kurioje norima turėti įsiuvą. Linija įkerpama žirkliemis. Po to pečių įsiuvo linijos sujungiamos, atidedant ir paplatinant norimą įkirpimą. Įsiuvas perkeliamas į norimą vietą.

Jeigu pagal fasoną mums reikalingos klostės ar didesni raukiniai, klostės kryptimi prakerpamos iškarpos, ir įterpiamas papildomas plotis. Norint išmodeliuoti fasoną su perpete, pagrindinėje iškarpoje pažymima perpetės apačios linija, ji nukerpama, dalys, suglaudus įsiuvą, sujungiamos, o apatinėje dalyje įsiuvui palikta medžiaga paraukiama. Ant švaraus popieriaus lapo pertvarkytos iškarpos dalys apibraižomos, ir gaunamos norimo fasono iškarpos.

Taip perkeliama įsiuvai ne tik paprasto kirpimo drabužiuose, bet ir su ilgomis ar trumpomis išvien kirptomis rankovėmis (kimono, reglan) ir kt.

#### **Keli įsiuvų perkėlimo pavyzdžiai.**

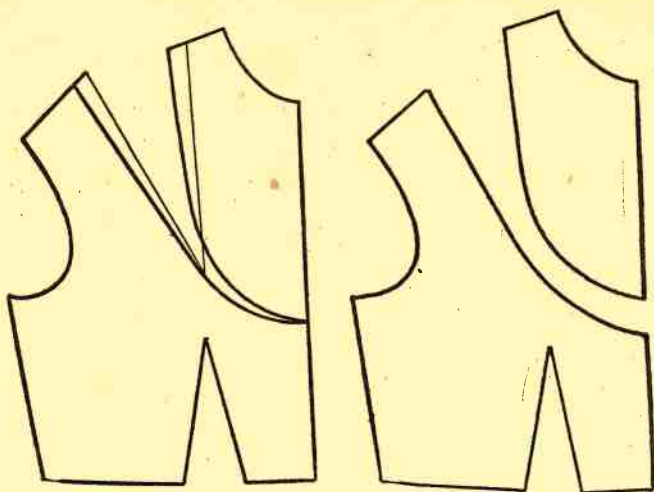
1. Įsiuvas, sujungtas su krūtinėle (186 pav.).

Pagrindinėje iškarpoje pažymima krūtinėlės forma. Krūtinėlė iškerpama. Likusioji dalis kerpama, kaip parodyta 187 pav.





186 pav. Palaidinukė, kai krūtinės įsiuvas sujungtas su krūtinėle



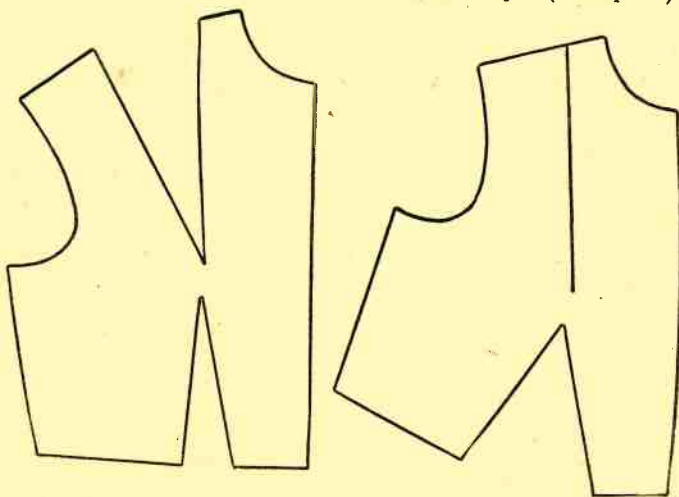
187 pav. 186 pav. parodytos palaidinukės modeliavimas

2. Įsiuvo perkėlimas į liemens liniją (188 pav.).

Pagrindinėje iškarpoje liemens įsiuvas įkerpamas iki įsiuvo viršūnės. Pečių įsiuvo linijos sujungiamos. Liemens įsiuvas paplatėja (189 pav.).



188 pav. Palaidinukė, kai krūtinės įsiuvas perkeltas į liemens liniją

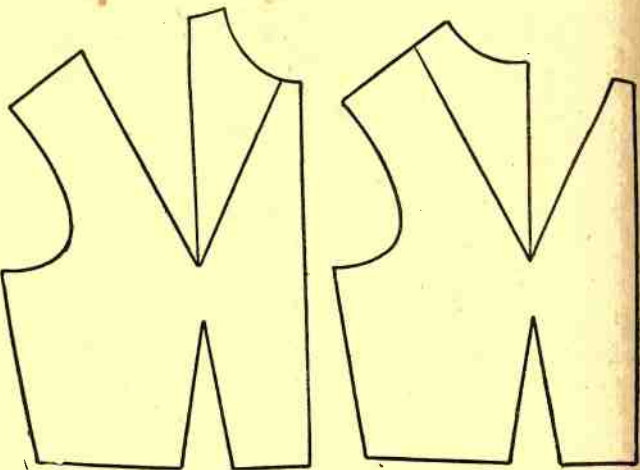


189 pav. 188 pav. parodytos palaidinukės modeliavimas

3. Įsiuvas perkeliamas į kaklo iškirpimo liniją (190 pav.).  
 Įkerpama linija nuo kaklo iškirpimo. Pečių įsiuvas suglaudžiamas.  
 Pagal fasoną kaklo apatinė linija paraukiama (191 pav.).
4. Įsiuvo perkėlimas į šono liniją (192 pav.).



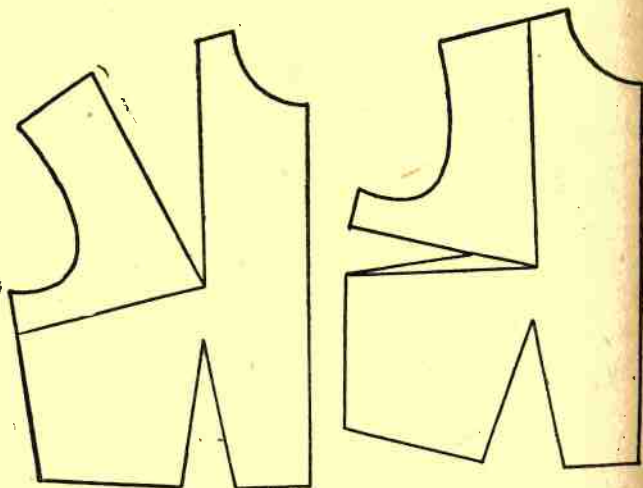
190 pav. Palaidinukė, kai krūtinės įsiuvas perkeltas į kaklo iškirpimo liniją



191 pav. 190 pav. parodytos palaidinukės modeliavimas



192 pav. Palaidinukė, kai krūtinės įsiuvas perkeltas į šono liniją

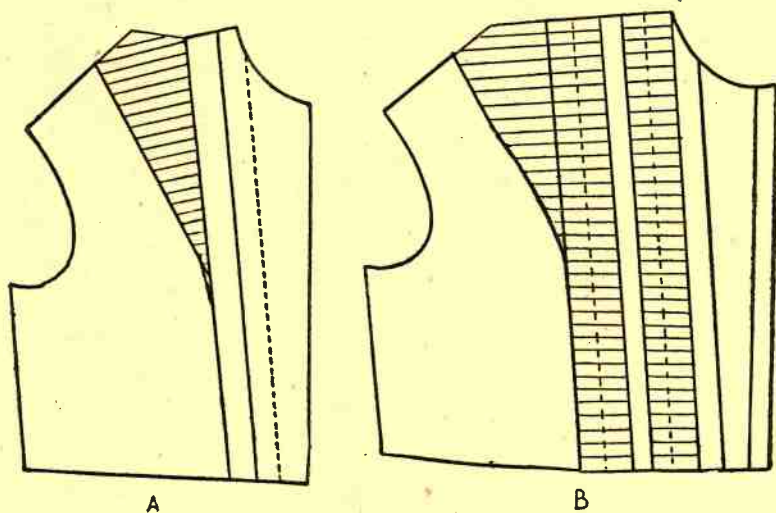


193 pav. 192 pav. parodytos palaidinukės modeliavimas

Kerpant juostuotą ar langeliais margintą medžiagą, geriausia krūtinės įsiuvą perkelti į apačią, o liemens įsiuvą — į šoną (193 pav.). Šono įsiuvas sutrumpinamas.

5. Palaidinė su klostėmis ir paslėptu krūtinės įsiuvu (194 pav.).

Pagrindinėje iškarpoje (180 pav.) pažymima pirmoji klostės linija. Pagal tą liniją iškarpa kerpama į dvi dalis. Praplečiamas tarpas klostėms (klostėms medžiagos imama tris kartus daugiau). Medžiaga su-



194 pav. Palaidinukės su klostėmis ir po jomis paslėptu krūtinės įsiuvu brėžinys

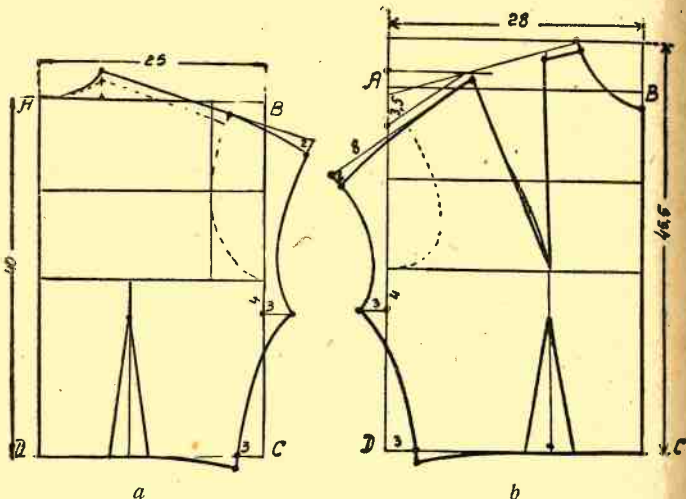
klostoma, ir pagal pridėtą antrąją dalį pažymimos pečių, pažasties ir šono linijos. Įsiuvas paslepiamas po paskutine klostė.

4. Palaidinukė su trumpomis kimono rankovėmis (195 pav.; 48 dydis). Braižomas pagrindinis brėžinys (atskirai nugarai, atskirai priekiu).

Nugaros brėžinys (196 pav., a). Braižomas stačiakampis  $ABCD$ , kurio  $AB$  lygu 25 centimetrams (pusė padidintos krūtinės apimties be 1,5 centimetro) ir  $AD$  — 40 centimetrų (nugaros ilgis). Į jį įbraižomas nugaros pagrindas (kaip 180 pav.). Peties linija pakeliama 1 centimetru, ir gautoji linija pratęsiama; ant jos atidedamas norimas rankovėlės ilgis, pavyzdžiui, 10 centimetrų. Paskui 2 centimetrai atidedami žemyn. Gautasis, taškas jungiamas lenkta linija su žemiausiu peties tašku. Pagalbinėje šono linijoje nuo žemiausio pažasties taško į apa-

čią atidedami 4 centimetrai, ir iš gauto taško į dešinę atidedami 3 centimetrai. Šis taškas jungiamas lenkta linija su žemiausiu tašku, atidėtu nuo pratęstos peties linijos. Tai rankovės apačia. Nugaros šono linija gaunama jungiant lenkta linija rankovės apačios žemiausiąjį tašką su atidėtu nuo taško *C* į kairę 3 centimetrų tašku, pratęsiant liniją žemyn 1 centimetrą. Tada nubrėžiama apačios linija.

**Priekio brėžinys** (196 pav., *b*). Braižomas stačiakampis *ABCD*. *AB* lygu 28 centimetrams (pusė padidintos krūtinės apimties plius



195 pav. Palaidinukė su trumpomis kimono rankovėmis

196 pav. 195 pav. parodytos palaidinukės pagrindinis brėžinys: *a* — nugarą, *b* — priekis

1,5 cm) — atstumas nuo šoninės pagalbinės linijos iki priekio vidurio, *AD* lygu 40 centimetrų (nugaros ilgis). Braižomas pagrindas, tik peties linijai nuo taško *A* ant tiesės *AD* atidedama 3,5 centimetro (viena dvidešimtoji dalis dydžio + 1 cm). Peties linija 1 centimetrą pažeminama ir pratęsiama į kairę. Ant pratęstos linijos atidedamas rankovės ilgis — 10 centimetrų. Iš gautojo taško atidedama žemyn 2 centimetrai ir jungiama truputį lenkta linija su žemiausiu peties linijos tašku. Ant tiesės *AD* nuo žemiausio pažasties taško žemyn atidedami 4 centimetrai ir iš gauto taško į kairę — 3 centimetrai. Gautasis taškas jungiamas lenkta linija (kaip parodyta brėžinyje) su atidėtu nuo tiesės *AD*



į kairę 3 centimetrų tašku. Tai priekio dalies rankovės apačios linija. Šoninė linija gaunama brėžiant lenktą liniją nuo žemiausio rankovės taško iki liemens linijoje nuo taško *D* į dešinę atidėto (3 centimetrų) taško, pratęsiant liniją į apačią 1 centimetru. Tada nubrėžiama apačios linija.

#### 5. Per liemenį nekirpta suknelė (197 pav.)

M a t a i (48 dydis):

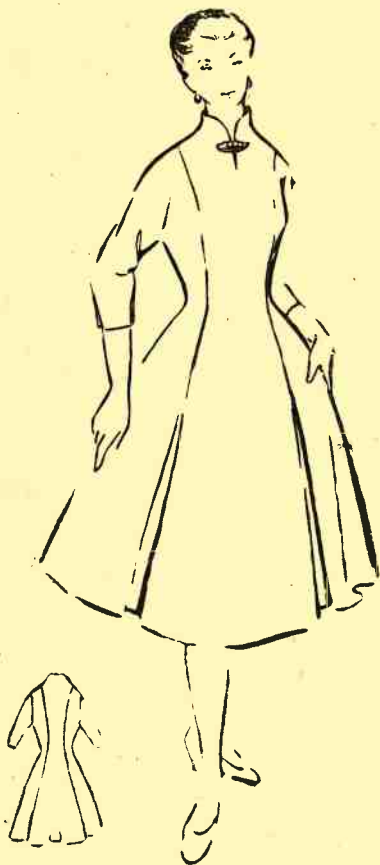
1. Nugaros ilgis	40	cm
2. Visas ilgis	110	cm
3. Nugaros plotis	19	cm
4. Priekio plotis	19,5	cm
5. Krūtinės apimtis	$48+5=53$	cm
6. Liemens apimtis	38	cm
7. Klubų apimtis	53	cm

**Brėžinio sudarymas** (198 pav.). Brėžiamas stačiakampis *ABCD*. *AB* lygu 53 centimetrams (padidinta krūtinės apimtis), *AD* — 110 centimetrų (suknelės ilgis). Ant tiesės *AD* atidedama: liemens ilgis — 40 centimetrų, pusė liemens ilgio — 20 centimetrų, ketvirtadalis liemens ilgio — 10 centimetrų, klubų ilgis — 20 centimetrų žemiau nugaros ilgio. Iš pažymėtų taškų į dešinę iki linijos *BC* brėžiamos tiesės. Nubraižomas pagrindinis brėžinys.

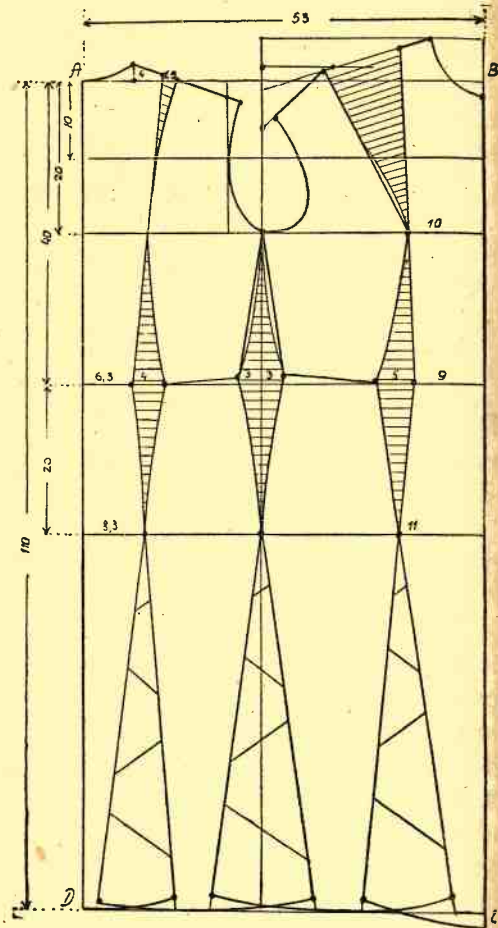
N u g a r o s brėžinyje nuo kaklo lanko aukščiausio taško ant peties linijos atidedami 4 centimetrai, nuo nugaros vidurio ant liemens linijos — 6 centimetrai 3 milimetrai (trečdalis nugaros pločio), ant klubų linijos — 8 centimetrai 3 milimetrai ( $6,3+2=8,3$ ). Pažymėti taškai jungiami tiesėmis. Tiesė nuo liemens iki klubų linijos pratęsiama iki apačios linijos. Nuo peties linijoje atidėtų 4 centimetrų į dešinę įsiuvui atidedama pusantro centimetro, liemens linijoje — 4 centimetrai. Pažymėti taškai jungiami lenkta linija, kaip nurodyta brėžinyje. Atidėtas ant liemens linijos taškas jungiamas tiese su atidėtu ant klubų linijos tašku, pratęsiant tiesę iki apatinės (*DC*) linijos.

P r i e k i o brėžinyje nuo priekio vidurio ant liemens linijos atidedama 1 centimetru mažiau, kaip atstumas nuo priekio vidurio iki įsiuvo viršūnės, ant klubų linijos — 2 centimetrais daugiau, kaip atidėta ant liemens linijos. Pažymėti taškai jungiami tiese, kuri pratęsiama iki apatinės linijos.

Nuo nubrėžtos tiesės ant liemens linijos į kairę atidedami 5 centimetrai. Nuo krūtinės įsiuvo iki atidėtų 5 centimetrų brėžiama lenkta linija, ir taškas, atidėtas ant liemens linijos, jungiamas tiese su tašku,



197 pav. Per liemenį nekirpta suknelė



198 pav. 197 pav. parodytos suknelės pagrindinis brėžinys

atidėtu ant klubų linijos, pratęsiant tiesę iki apatinės (DC) linijos. Ant liemens linijos abipus pagalbinės šono linijos atidedama po 3 centimetrus, ir gautieji taškai jungiami tiesėmis su žemiausiu pažasties tašku,

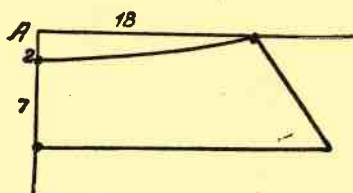
o paskui per klubų liniją iki apačios. Ant linijų, pratęstų nuo liemens linijos iki apatinės linijos, atidedamas sijono ilgis be 1 centimetro (pasitempimui). Atidėti taškai jungiami truputį lenktomis linijomis, kaip parodyta brėžinyje. Gaunama apatinė suknelės linija.

Tokia suknelė yra apgulusi per liemenį ir paplatinta į apačią. Norint į apačią susiaurinti, galima paplatinimo linijas vienodai sumažinti ir gautus taškus sujungti su taškais, atidėtais ant klubų linijos.



199 pav. Palaidinukė su paprasta (angliško kirpimo) apykakle

6. Apykaklės. Apykaklės esti įvairiausių fasonų. Apykaklės brėžinys daromas pagal kaklo apimtį. Pagal proporciją 48 dydžio kaklo apimtis yra 18 centimetrų. Brėžinys pradedamas brėžti stačiu kampu. Ant horizontalės atidedami apimties dydžiai, ant vertikalės — apykaklės pločio dydžiai. Vertikalė yra vidurinė apykaklės lenkimo linija.



200 pav. 199 pav. parodytos apykaklės brėžinys

Paprasta (angliško kirpimo) apykaklė (199 pav.). Braižomas status kampas su viršūne A (200 pav.). Ant horizontalės atidedama pusė kaklo apimties (18 centimetrų), ant vertikalės — 2 centimetrai ir norimas apykaklės plotis (7 centimetrai). Taškas, atidėtas 2 centimetrų aukštyje, jungiamas lenktąja su tašku, atidėtu ant horizontalės. Priekyje nubraižomas norimas apykaklės fasonas.

Pusiau apvali apykaklė (201 pav.). Braižomas status kampas su viršūne A. Nuo taško A ant horizontalės atidedama 14 centimetrų 4 milimetrai (18—3,6); ant vertikalės — pusė ant horizontalės atidėto atstumo — 7 centimetrai du milimetrai (14,4 : 2). Gauti taškai sujungiami

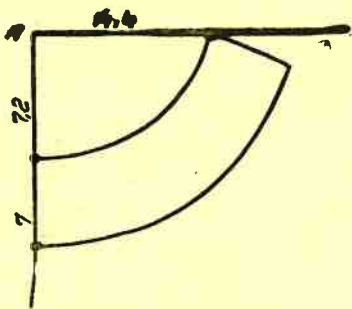
lenkta linija. Ant vertikalės atidedamas norimas apykaklės plotis ir jungiamas su įmodeliuotu apykaklės priekiu (202 pav.).

Apvali apykaklė (203 pav.). Brėžiamas status kampas su viršūne A. Ant horizontalės atidedami 6 centimetrai (trečdalis kaklo apimties), ant vertikalės — 12 centimetrų (du kartus tiek), ir gauti taškai jungiami lenkta linija. Priekyje įbraižoma norima apykaklės forma ir sujungiama linija su pločio tašku (203 pav.).

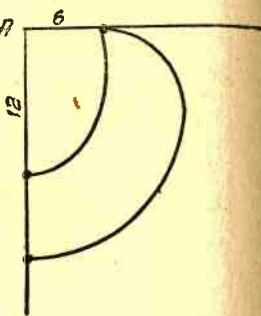
Apykaklė, kirpta išvien — su atvartėliais (204 pav.). Brėžiamas pagrindinis brėžinys. Prie-



201 pav. Palaidinukė su pusiau apvalia apykakle



202 pav. 201 pav. parodytos apykaklės brėžinys



203 pav. Apvalios apykaklės brėžinys

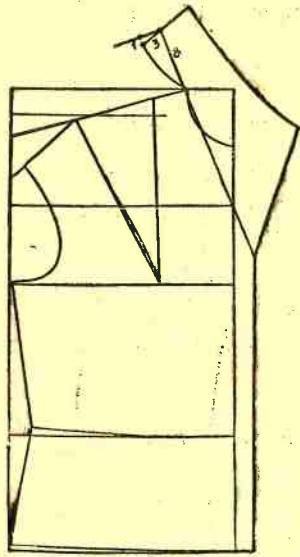
kyje nubraižoma užvertimo linija, ir joje pažymima žemiausia atvertimo vieta. Gautasis taškas jungiamas tiese su aukščiausiu kaklo lanko tašku, tiesę pratęsiant į viršų. Ant pratęstos tiesės atidedama atkarpa, lygi nugaros kaklo išlenkimo linijai, pridėjus 1 centimetrą (iš viso 8 cm). Nuo pažymėto taško į kairę stačiu kampu brėžiama tiesė ir ant jos atidedami 3 centimetrai. Nuo atidėto taško žemyn atidedamas 1 centimetras, ir gautasis taškas jungiamas tiese su tašku, atidėtu ant pratęstos kaklo linijos (pratęsiant tiesę į viršų). Tai vidurinė apykaklės linija. Ant jos atidedamas norimas apykaklės plotis, ir nubrėžiamas norimas apykaklės atvartėlio fasonas (205 pav.).

7. Sijonai (206 pav.). Sijonai siuvami įvairių fasonų: lygūs, iš palų, labai platūs į apačią (kliošiniai) ir kt.

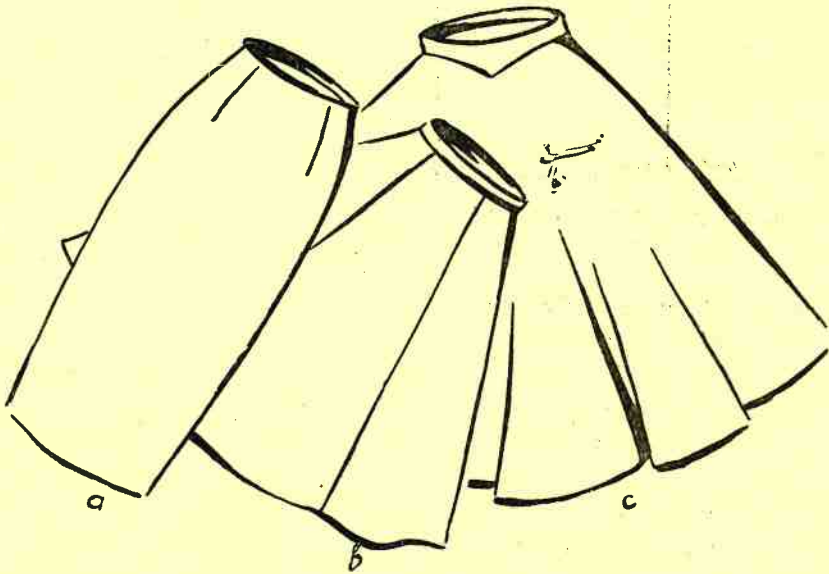




204 pav. Palaidinukė su išvien kirptais atvartėliais



205 pav. 204 pav. parodytos apykaklės brėžinys



206 pav. Įvairūs sijonai

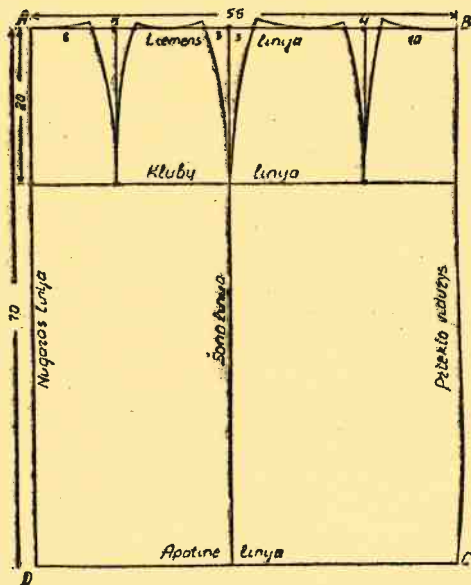
Lygūs sijonai (207 pav.).

Matai (48 dydis):

- |                    |       |                    |       |
|--------------------|-------|--------------------|-------|
| 1. Šono ilgis      | 70 cm | 3. Klubų apimtis   | 53 cm |
| 2. Liemens apimtis | 40 cm | 4. Ilgis iki klubų | 20 cm |

Brėžinio sudarymas (207 pav.). Braižomas stačiakampis  $ABCD$ .  $AB$  lygu 55 centimetrams (klubų apimtis plus 2 centimetrai),  $AD$  lygu 70 centimetrų. Tiesė  $AB$

dalijama pusiau, ir į kairę atidedami 2 centimetrai. Iš gauto taško iki apačios brėžiama tiesė — tai sijono šono linija. Ant tiesės  $AD$  atidedama 20 centimetrų — ilgis iki klubų, ir iš gauto taško į dešinę iki linijos  $BC$  brėžiama tiesė — klubų linija.



207 pav. Lygaus sijono pagrindinis brėžinys

Įsiuvų dydį parodo skirtumas tarp klubų ir liemens apimties ( $55 - 40 = 15$ ). Skirtumas dalijamas į 3 dalis: priekio, šono ir nugaros įsiuvams. Iš priekio įsiuvų į šono įsiuvus perkeliama po 1 centimetrą. Nuo nugaros lenkimo linijos atidedami 8 centimetrai iki įsiuvo ir nuo gautojo taško — 5 centimetrai. Tai nugaros įsiuvo plotis. Šono linijoje atidedama po lygiai — po 3 centimetrus.

Ant liemens linijos nuo priekio vidurio atidedama 10 centimetrų ir įsiuvo plotis — 4 centimetrai. Iš priekio ir nugaros įsiuvų vidurio taškų į apačią iki klubų linijos brėžiamos tiesės, ir atidedama ant jų 16 centimetrų. Gautieji taškai jungiami su taškais, pažyminčiais įsiuvo plotį. Įsiuvų linijos į viršų pratęsimos pusę centimetro liemens linijai išlyginti.

Tokiu pagrindu galima pasiūti lygius įvairių fasonų sijonus. Sijono užsegimas daromas kairėje pusėje 16—18 centimetrų gilumo. Siū-

lėms pridedama: į viršų 1 centimetras, šonų siūlėms — 2 centimetrai, apačiai palenkti — 5—6 centimetrai. Jei daroma klostė, reikia pridėti papildomą plotį. Įsiuvai siuvami nuo viršaus į apačią, nuožulniai, suvedant siūlę į kraštą. Siūlo galai užrišami. Įsiuvai gerai išlyginami, sutvarkomas užsegimas ir prisiuvama juosmenėlio juosta. Ji prisiuvama 2 centimetrais toliau už priekio užsegimo krašto. Jos galuose įsiuvami kabliukai ir kilputės.

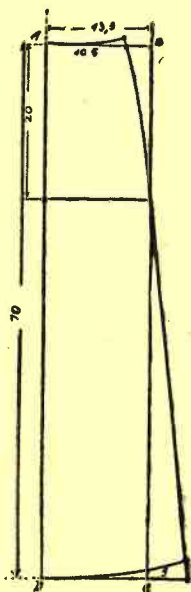
*Sijonas iš palų* (206 pav., b).

Jei visos sijono dalys lygios, tai braižoma tik viena sijono dalis. Liemens ir klubų apimties matai dalijami į tiek lygių dalių, kiek norima turėti palų.

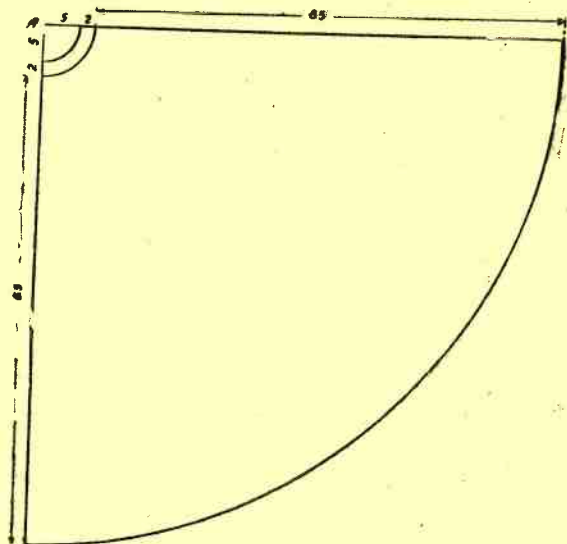
*4 palų sijonas* (208 pav.).

**M a t a i** (48 dydis):

1. Sijono ilgis 70 cm
2. Liemens apimtis 40 cm
3. Klubų apimtis 52 cm



208 pav. Keturių palų sijono brėžinys



209 pav. Labai plataus («klioš») sijono brėžinys

Braižomas stačiakampis  $ABCD$ .  $AB$  lygu 13,5 cm (ketvirtadalis klubų apimties plus pusė centimetro),  $AD$  — 70 centimetrų (sijono ilgis). Nuo taško  $A$  žemyn atidedama 20 centimetrų, ir iš gautojo taško į dešinę brėžiama horizontalė — klubų linija.

Ant tiesės  $AB$  nuo taško  $A$  į dešinę atidedama 10,5 centimetro ( $40 : 4 + 0,5$ ), ir gautasis taškas jungiamas lenkta linija su tašku klubų linijoje ant tiesės  $BC$ .

Sijonui paplatinti nuo taško  $C$  į dešinę pratęsiama linija, ir ant jos atidedama 3—10 centimetrų. Atidėtas taškas jungiamas su klubų linijoje atidėtu tašku. Ant gautos linijos atidedamas sijono ilgis be 1 centimetro (pasitempimui), ir gautas taškas jungiamas su tašku  $D$ . Tai sijono apačios linija.

*Labai platus sijonas* («klioš» 206 pav., *c*).

Brėžiamas status kampas su viršūne  $A$ . Ant horizontalės ir vertikalės linijų nuo viršūnės  $A$  atidedama: vienas aštuntadalis liemens apimties (5 centimetrai), 2 centimetrai ir sijono ilgis. Taškai jungiami lenktomis linijomis (209 pav.).

Siuvant tokį sijoną, apačią palenkti reikėtų tada, kai sijonas gerai išsikabo, tai yra, kai skersosios dalys gerai išsitempia. Sijonas užvelkamas ant žmogaus, ir su liniuote nuo žemės aplinkui pamatuojamas ilgis. Po to apačia aplyginama ir palenkiamą.

**8. Chalatai.** Chalatai pagal savo paskirtį yra labai įvairūs: kambariniai, pliažiniai, darbo, suknelės-chalatai. Chalatas — labai patogus drabužis, tačiau reikia žinoti, kada juo dėvėti. Netinka visą dieną dėvėti ilgą rytinį chalata, tai neskoninga ir nepatogu. Prie tam tikrų darbų specialūs chalatai yra nepamainomas drabužis.

Chalatai siuvami įvairiai: su užsegimu priekyje arba užpakalyje, vienaeiliai, dvieiliai, su trumpomis arba ilgomis rankovėmis. Chalato fasoną ir spalvą nulemia chalato paskirtis. Chalatas, kaip ir suknelė, modeliuojamas iš pagrindinio brėžinio.

*Darbo chalatas* (210 pav.). Chalato brėžiniui sudaryti nuimami matai. Pats brėžinys brėžiamas, kaip ir suknelės pagrindas (198 pav.), tik prie krūtinės apimties pridedama 10 centimetrų. Nugaros ir priekio pločiui imama po 21 centimetrą. Pažastis pagilinama 2 centimetrus.

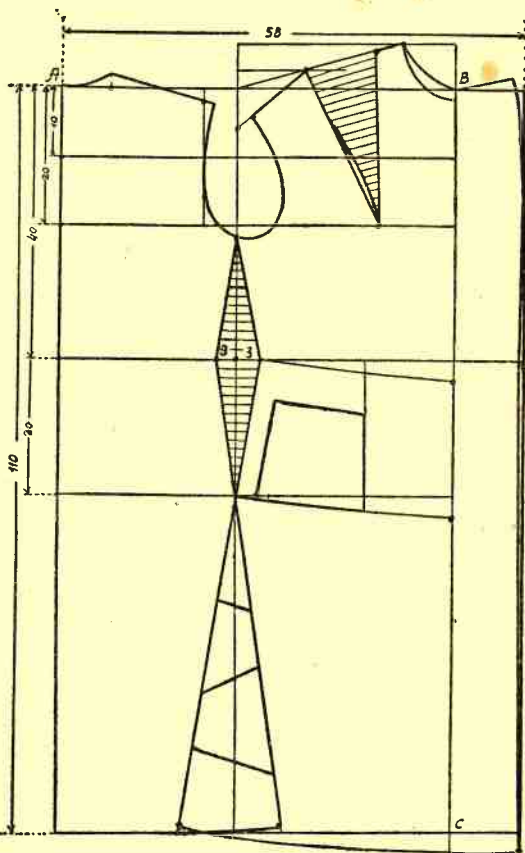
Braižomas stačiakampis, kurio  $AB$  lygu 58 centimetrams (dydis  $48 + 20$  cm apkritimui),  $AD$  — 110 centimetrų (chalato ilgis). Nugaros brė-



žinyje nuo liemens linijoje atidėtų 3 centimetrų brėžiama tiesė per klubų linijos tašką iki apatinės linijos. Taip pat brėžiama priekio brėžinyje. Tai chalato šono linijos. Nuo apačios ant šono linijų atidedama



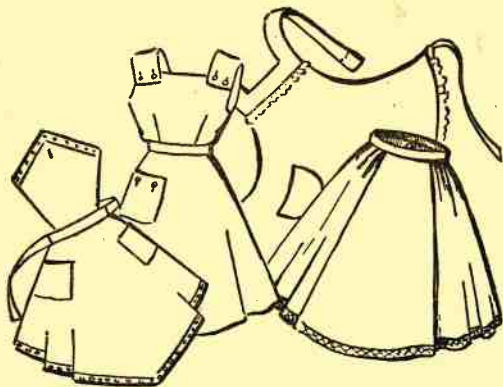
210 pav. Chalatas



211 pav. Chalato pagrindinis brėžinys

po 1 centimetrą (medžiagos pasitempimui), ir gauti taškai jungiami su nugaros ir priekio vidurio žemiausiais taškais. Prie priekio vidurio skverny užsimetimui pridėdama 10 centimetrų. Priekinėje dalyje pažymimos kišenių vietos (211 pav.).

9. **Prijuostės** (212 pav.). Prijuostės apsaugo drabužį nuo sutepimo, taip pat nuo greito pradirimo. Joms medžiagos ir jų spalvos renkamos pagal fasoną ir paskirtį. Iškarpos prijuostėms daromos iš suknelės pa-



212 pav. Įvairios prijuostės

grindinio brėžinio (198 pav.). Jeigu fasonas nesudėtingas, tai prijuostė kerpama tiesiog iš medžiagos.

## MEZGIMAS VIRBALAIS

Mezgimas yra paprastas darbas, bet daug kur jį galima pritaikyti ir daug gražių dalykų padaryti. Įvairiai mezginio akis susukant ar sukryžminant, išmezgami visokiausi raštai, kuriais puošiama pirštinės, megztiniai ir t. t.

Mezginių raštai skirstomi į dvi pagrindines grupes: vienaspalvius ir daugiaspalvius.

Vienaspalvis raštas gaunamas, keičiant mezgimo techniką, tai yra įvairiai išmezgant akis. Siūlų susipynimas, susikryžminimas, iškilimas į paviršių ir įdubimas sudaro mezginio raštą.

Uždedant ant virbalo siūlą ir įvairiai sumezgant akis, gaunami kiauuraraščiai. Juos galima išmezgti visai paprastus ir labai sudėtingus.

Sukryžminant vienas akis su kitomis, išmezgamos įvairios pynės.

**Daugiaspalviai** raštai mezgami iš dviejų arba daugiau spalvų siūlų. Jų mezgimo technika yra paprasta (lygus mezgimas).

Mezgimui siūlai tinka vilnoniai, medvilniniai, šilkiniai ir lininiai. Žieminiai mežginiai mezgami iš storesnių vilnonių, o vasariniai — iš plonos vilnelės arba iš minkštų marškonių siūlų.

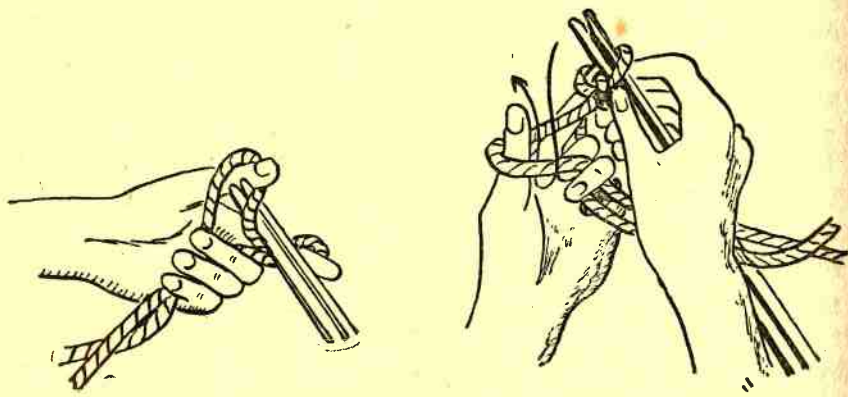
Mezginio gerumas priklauso ne tik nuo vilnos kokybės, bet ir nuo tinkamo suverpimo. Vilną reikia suverpti kuo išlaidžiau ir labai lygiai. Ne per sukriai suverptų siūlų mežginys bus minkštas ir švelnus, o sukriai suverptų — šiurkštus. Paprastai mezgimui siūlai susukami iš dviejų, trijų ar daugiau gijų, žiūrint, kokio storumo norima gauti mežginį. Tačiau galima mežti ir iš nesuktų siūlų, tada mežginys bus minkštesnis.

Prieš mezgant vilnonius siūlus reikia išskalbti (255 psl.) ir minkštai suvyti į kamuolius. Nuo kieto suvijimo vilna išsitempia, esti šiurkšti ir pasišiaušusi.

**Mezgimo įrankiai.** Mezgimui vartojami virbalai. Jie gali būti metaliniai, kauliniai arba mediniai. Apskritajam mezgimui vartojami penki trumpi metaliniai virbalai. Jie turi būti ne per smailūs, kad nebadytų pirštų, iš gero metalo, kad nesilankstytų, nerūdytų. Bukais virbalais sunkiau mežti. Virbalai turi atitikti verpalų storį. Mezgant iš storų siūlų, ir virbalai imami storesni. Ploniems siūlams vartojami ploni virbalai. Plokščiajam mezgimui vartojami du vienodi virbalai. Vienas jų galas užriestas ar pastorintas, kad mezgant nenuslinktų akys, o kitas — smailus.

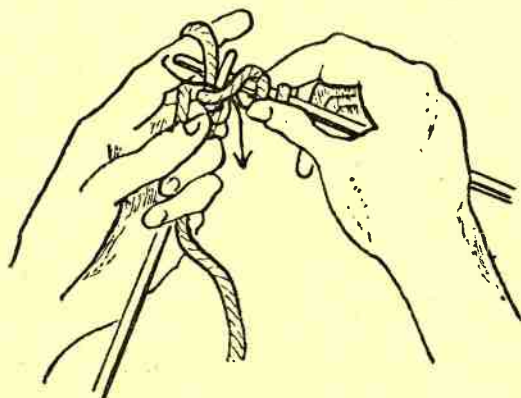
**Akių apmetimas.** Pradedant mežti pirmiausia apmetamos pirmosios akys. Dešinėje rankoje laikomi du sudėti virbalai, kairėje — dvigubas siūlas. Du virbalai imami tam, kad pirmosios eilės akys būtų didesnės, nes kitaip yra sunkiau mežti ir mežginio kraštas esti sutrauktas. Apmetant akis trumpasis siūlo galas dedamas ant nykščio, ilgasis — ant smiliaus (rodomojo piršto). Metant šie du pirštai būva išskėsti. Žemyn kabančius siūlus prilaiko kiti du pirštai. Dešinėje rankoje laikomi virbalai uždedami tarp smiliaus ir nykščio ant ištempto siūlo. Siūlas spaudžiamas žemyn, virbalų galai kišami per nykščio apačią, užkabinamas nuo smiliaus einantis siūlas, ištraukiama akis, o nuo nykščio siūlas numetamas, akis užtraukiama, ir vėl pirštai išskečiami tarp abiejų siūlų. Toliau metama antroji akis. Virbalai perkišami per

nykščio apačią, užkabinamas nuo smiliaus žemyn einantis siūlas, ir per susidariusį tarpą ištraukiama antroji akis. Paleidžiamas siūlas nuo nykščio, ir akis ne per smarkiai pritraukiama. Metama tiek akių, kiek



213, 214 pav. Akių apmetimas

reikia mezginiui. Tada vienas virbalas ištraukiamas, ir mezginys pradamas mezgti paprastosiomis akimis. Kairėje rankoje laikomas virbalas su apmestomis akimis. Iš kamuolio einantis siūlas permetamas



215 pav. Paprastosios akies išmezgimas

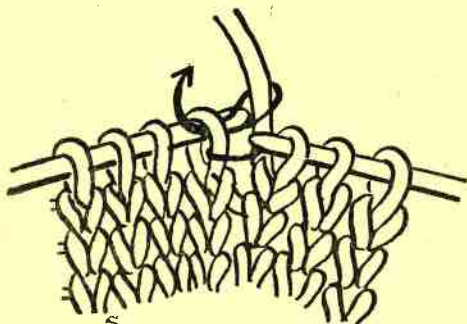


per kairės rankos smilių. Mezgamą siūlą, kad jis būtų vienodai įtemptas, prilaiko didysis pirštas.

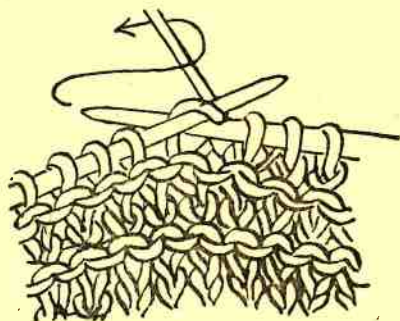
Plokščiajame mezgime, mezgant kiekvieną eilę, pirmoji akis ne išmezgama, o tik nukeliama, kad mezginio kraštai būtų lygūs.

### ĮVAIRIŲ AKIŲ MEZGIMAS

**Paprastoji akis** mezgama taip: dešinysis virbalas veriamas į akį, esančią ant kairiojo virbalo, užkabinamas iš viršaus siūlas, esantis ant smiliaus (rodomojo piršto), ir ištraukiamas per akį, kuri tuojau pat



216 pav. Geroji mezginio pusė



217 pav. Vienodos mezginio pusės — ripsas

nuleidžiama nuo kairiojo virbalo. Nauja akis lieka ant dešiniojo virbalo. Taip mezgama iki virbalo galo. Reikia žiūrėti, kad mezginys būtų vidutinio tankumo. Mezgant labai tankiai, sunku rinkti akis. Mezgant per laisvai, mezginys esti negražus, ir virbalai iš jo krinta. Kai geroji ir blogoji pusės mezgamos paprastosiomis akimis, abi mezginio pusės esti vienodos. Toks raštas vadinamas ripsu.

**Išvirkščioji akis.** Mezgant išvirkščiąją akį, siūlas laikomas ant kairiojo virbalo iš priekio ir ant smiliaus. Dešinysis virbalas veriamas į akį, esančią iš krašto ant kairiojo virbalo. Juo užkabinamas iš



218 pav. Išvirkščioji mezginio pusė

viršaus siūlas ir ištraukiamas per kraštinę (ant kairiojo virbalo esančią) akį, kuri iš karto nuleidžiama nuo kairiojo virbalo. Taip mezgama iki eilės galo.

**Sukryžmintoji akis.** Ji mezgama taip pat, kaip ir paprastoji akis, tik užkabinamas kitas akies kraštas. Į ant kairiojo virbalo esančią akį įkišamas dešinysis virbalas, užkabinamas apatinis akies siūlas, ir ištraukiamas akis. Toks mezginys būva tankesnis. Sukryžmintos akys daugiau sia taikomos mezginio kraštams.

Sukryžmintoji išvirkščioji akis mezgama, užkabinant virbalo galu siūlą iš kitos pusės.

**Uždėtoji akis.** Siūlas uždedamas ant virbalo nuo savęs į lauko pusę, sudarant tarp dviejų akių naują akį. Šita kilpa padidina bendrą akių skaičių. Jeigu norima, kad akių liktų tiek pat, tai kitos dvi akys sumezgamos kartu.

**Nukeltoji akis.** Dešinysis virbalas veriamas į akį, esančią ant kairiojo virbalo. Paskui kairysis virbalas ištraukiamas, ir taip neišmezgta akis atsiranda ant dešiniojo virbalo. Ties šia akimi siūlas lieka palaidas.



219 pav. Raštuotas mezginys

Mezginius galima pajvairinti, įmezgant spalvotais siūlais įvairų raštą. Vieni siūlai vadinasi pagrindiniai (dugno) siūlai, antrieji — rašto. Iš gerosios mezginio pusės raštas mezgamas paprastuoju mezgimu, iš blogosios pusės — išvirkščiuoju (219 pav.).

### MEZGINIŲ PAVYZDZIAI

#### Pintas mezgimas (220 pav.)

Raštas kartojasi kas dvi akys.

I eilė: pirmoji akis visuomet nukeliama, trečioji išmezgama iš apačios paprastuoju mezgimu, antroji išmezgama per viršų paprastuoju



220 pav. Pintas mezgimas

mezgimu. Abi šios akys kartu nuleidžiamos nuo virbalų. Tokiu pat būdu grupuojant po dvi akis, išmezgamos likusios.

II eilė: pirmoji akis nukeliama, trečioji išmezgama išvirkščiai, antroji — irgi išvirkščiai. Abi akutės kartu nuleidžiamos nuo virbalų.

III eilė mezgama kaip pirmoji. Mezgama laisvai.

#### Pumpurėliai (221 pav.)

Raštas kartojasi kas keturios akys.

I eilė: viena akis išmezgama paprastai. Ji nenuleidžiama nuo virbalų, bet prilaikoma nykščiu. Gautoji akis gražinama ant kairiojo vir-

balo, ir per ją išmezgama nauja akis. Taip nukeliama ir išmezgama 4 kartus. Likusi akis (kurį buvo prilaikoma nykščiu) išmezgama paprastai ir pertraukiamą per pumpurėlio akutę. Tada trys akys išmezgamos paprastai, ir vėl daromas pumpurėlis.



221 pav. Pumpurėliai

II eilė: mezgama išvirkščiosiomis akimis.

III eilė: dvi akutės išmezgamos paprastai, o į trečiąją daromas pumpurėlis. Pereitosios eilės pumpurėlis turi būti trijų paprastųjų akių viduryje.

#### Abi mezginio pusės vienodos (222 pav.)

Raštas kartojasi kas trys akys.

I eilė: viena akis nukeliama, viena išmezgama paprastai, viena uždedama iš lauko pusės. Paskutinė akis turi būti išmezgama paprastai.

II eilė: Kiekvienoje eilėje pirmoji akis nukeliama, antroji išmezgama paprastai, toliau mezgamas raštas: viena akis uždedama iš lauko pusės, iš praeitos eilės uždėtasis palaidas siūlas iš šono nukeliamas nuo





222 pav. Abi mežginio pusės vienodos

kairiojo virbalo ant dešiniojo, o kitos dvi akys iš šono sumezgamos kartu paprastuoju mežgimu. Paskui raštas vėl kartojamas.

III eilė mezgama taip kaip ir antroji.

Pirmoji eilė reikalinga tik tai mežginio pradžiai.

### Languotas mežgimas I

223 pav. parodytas pavyzdys mezgamas taip: 3 akys mezgamos paprastai, 9 išvirkščiai. Iš išvirkščiosios mežginio pusės paprastosios akys mezgamos ties paprastosiomis, išvirkščiosios — ties išvirkščiosiomis. Taip mezgamos trys eilės. Ketvirtoje eilėje prie krašto iš-



223 pav. Languotas mežgimas I



224 pav. Languotas mezgimas II

IV eilė mezgama kaip antroji.  
 V eilė mezgama kaip pirmoji.  
 VI eilė mezgama kaip antroji.  
 VII eilė mezgama išvirkščiosiomis akimis.  
 Toliau raštas kartojamas nuo pirmosios eilės.  
 Raštas tinkamas vyriškiems megztiniams.

mezgamos 6 išvirkščiosios, 3 paprastosios akys, 9 išvirkščiosios. Taip mezgamos vėl 3 eilės. Toliau kartojama nuo pirmosios eilės.

### Languotas mezgimas II (224 pav.).

I eilė: 6 akys mezgamos paprastai, 1 išvirkščiai.

II eilė: 6 akys mezgamos išvirkščiai, 1 paprastai.

III eilė mezgama kaip pirmoji.

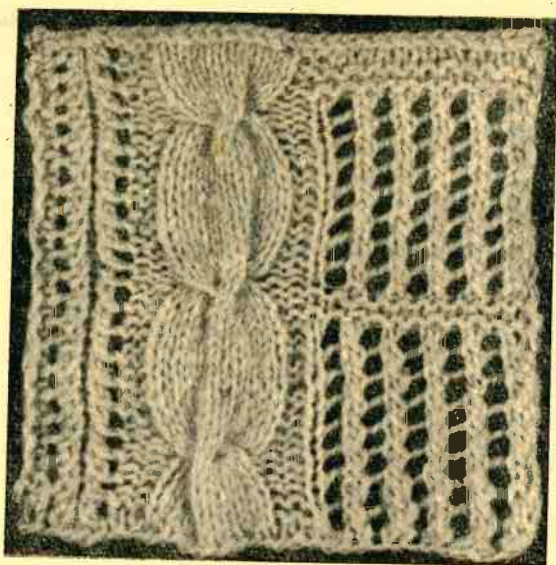
### 10 akių pynė (225 pav.).

Raštas kartojasi kas 18 akių.

I eilė: viena akis uždedama, 2 sumezgamos kartu paprastąja akimi. Taip kartojama 5 kartus. Paskui 2 akys mezgamos išvirkščiai, 10 — paprastai, 2 išvirkščiai, 1 uždedama, 2 sumezgamos iš šono, 2 sumezgamos kartu iš viršaus, 1 uždedama, 2 mezgamos išvirkščiai.

II eilė mezgama taip, kad iš gerosios mezginio pusės paprastosios akys būtų ties paprastosiomis, išvirkščiosios — ties išvirkščiosiomis.

III eilė mezgama kaip pirmoji.



225 pav. 10 akių pynė

IV eilė mezgama kaip antroji.

V eilė: 1 akis uždedama, 2 sumezgamos. Taip kartojama 5 kartus. Paskui 2 akys išmezgamos išvirkščiai, 1, 2, 3, 4, 5, 6 akys nukeliamos ant pagalbinio virbalų, o 7, 8, 9, 10 išmezgamos paprastai. Tai atlikus, 6 ir 5 akys vėl atkeliamos ant pirmojo virbalų, o 1, 2, 3, 4 akys su virbalu iškišamos į blogąją mezginio pusę, 5 ir 6 akys išmezgamos paprastai, paskui paprastai išmezgamos 1, 2, 3, 4 akys. Pagaliau 2 akys mezgamos išvirkščiai, 1 uždedama, 2 sumezgamos iš šono, 2 sumezgamos iš viršaus, 1 uždedama, 2 išmezgamos išvirkščiai. Toliau raštas kartojasi nuo pirmosios eilės. Nuo vieno supynimo iki kito mezgama 14 eilių.

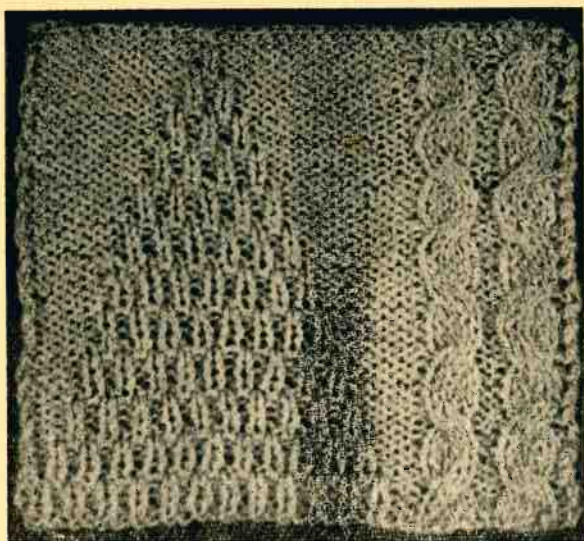
Numezgus 16 eilių peltakio (mereškos), 2 eilės mezgamos taip, kad gerojoje mezginio pusėje jos būtų išvirkščios.

### 8 akių pynė (226 pav.).

Raštas kartojasi kas 37 akys.

I eilė: 2 akys mezgamos išvirkščiai, 4 paprastai, 2 išvirkščiai, 4 paprastai, 2 išvirkščiai. Likusios akys mezgamos taip: viena paprastai, kita išvirkščiai.





226 pav. Dvi 8 akių pynės

Iš blogosios mezginio pusės ties paprastosiomis akimis mezgamos paprastosios akys, ties išvirkščiosiomis — išvirkščiosios.

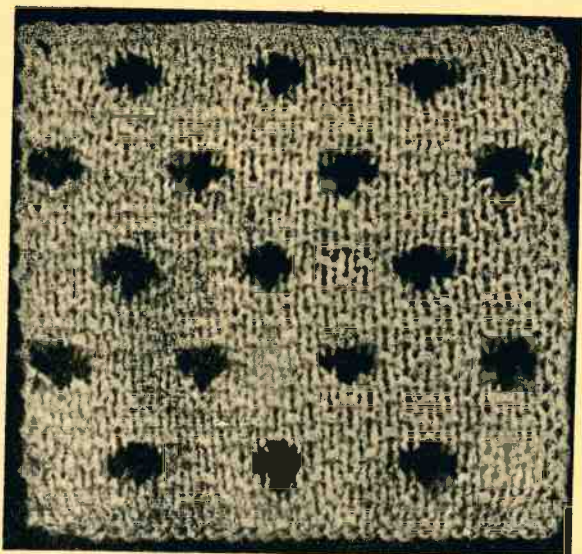
Taip mezgamos 4 eilės.

V eilė: 2 akys mezgamos išvirkščiai. Pirmoji ir antroji pynės akys nukeliamos ant pagalbinių virbalų iš priekio, trečioji ir ketvirtoji išmezgamos paprastai; tada paprastai išmezgamos ir nukeltosios akys (pirmoji ir antroji); 2 akys mezgamos išvirkščiai, penktoji ir šeštoji nukeliamos ant pagalbinių virbalų iš lauko pusės, septintoji ir aštuntoji išmezgamos paprastai; paskui paprastai išmezgamos ir nukeltosios akys (penktoji ir šeštoji).

Nuo vieno supynimo iki kito mezgamos 6 eilės. Toliau kartojama nuo pirmosios eilės, tik sekantį kartą akys nukeliamos iš priešingos pusės: kurios buvo nukeltos iš priekio, keliamos iš lauko pusės.

Trikampį sudarančios (226 pav.) paprastosios ir išvirkščiosios akys keičiamos kas penkta eilė (ten, kur buvo paprastosios akys, mezgamos išvirkščiosios, o kur buvo išvirkščiosios — mezgamos paprastosios), iš kraštų mažinant po vieną paprastąją akį.





227 pav. Dviejų spalvų mezgimas

### Dviejų spalvų mezgimas (227 pav.).

Dugno raštas kartojasi kas 2 akys.

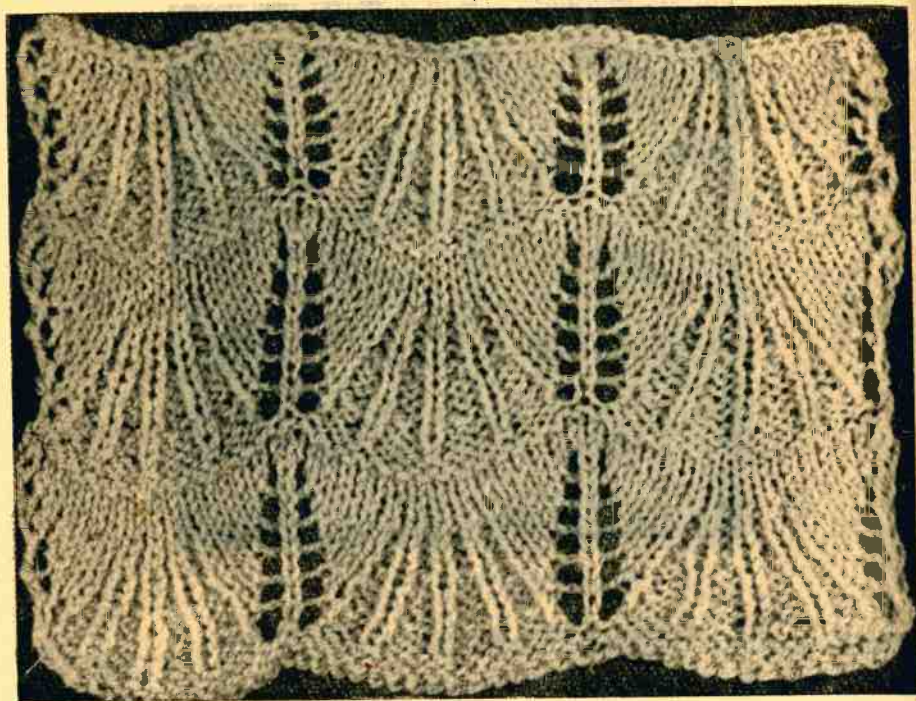
Viena akis mezgama paprastai, viena išvirkščiai. Iš blogosios pusės visos akys mezgamos išvirkščiai. Sekančioje eilėje ties paprastosiomis akimis mezgamos išvirkščiosios, ties išvirkščiosiomis — paprastosios. Išmezgus 7 baltas akis, viena akis išmezgama paprastai mėlynu siūlu. Taip kartojama iki galo. Iš blogosios pusės ties mėlyna akim mezgamos 3 mėlynos akys (kad išeitų trikampis), o toliau 5 baltos. Sekančioje eilėje virš trijų mėlynų akių mezgama 1 mėlyna akis (kad išeitų žvaigždutė), o toliau 7 baltos akys. Paskui 5 eilės išmezgamos baltais siūlais, o sekančiose eilėse vėl išmezgamos žvaigždutės mėlynais siūlais, kaip parodyta 227 paveiksle.

### Kiauraraštis (228 pav.).

Raštas kartojasi kas 18 akių.

I eilė: visos akys mezgamos išvirkščiai.

II eilė: visos akys mezgamos paprastai.



228 pav. Kiauraraštis

III eilė: 1 akis mezgama paprastai, 1 uždedama, 3 mezgamos išvirkščiai, 1 paprastai, 3 išvirkščiai, 1 paprastai, 3 išvirkščiai, 1 paprastai, 3 išvirkščiai, 1 uždedama. Paskui viskas kartojama iš pradžių.

IV eilė: ties paprastosiomis akimis mezgamos paprastosios, ties išvirkščiosiomis — išvirkščiosios.

V eilė: 1 akis mezgama paprastai, 1 uždedama, 1 mezgama paprastai, 1 išvirkščiai, 2 sumezgamos išvirkščiaja akimi, 1 mezgama paprastai, 1 išvirkščiai, 2 sumezgamos išvirkščiaja akimi, 1 mezgama paprastai, 1 išvirkščiai, 2 sumezgamos išvirkščiaja akimi, 1 mezgama paprastai, 1 išvirkščiai, 2 sumezgamos išvirkščiaja akimi, 1 mezgama paprastai, 1 uždedama.

VI eilė: ties paprastosiomis akimis mezgamos paprastosios, ties išvirkščiosiomis — išvirkščiosios.

VII eilē: 1 akis mezgama paprastai, 1 uždēdama, 2 mezgamos paprastai, 2 išvirkščiai, 1 paprastai, 2 išvirkščiai, 1 paprastai, 2 išvirkščiai, 1 paprastai, 2 išvirkščiai, 2 paprastai, 1 uždēdama.

VIII eilē: ties paprastosiomis akimis mezgamos paprastosios, ties išvirkščiosiomis — išvirkščiosios.

IX eilē: 1 akis mezgama paprastai, 1 uždēdama, 3 mezgamos paprastai, 2 sumezgamos išvirkščiaja akimi, 1 mezgama paprastai, 2 sumezgamos išvirkščiaja akimi, 1 mezgama paprastai, 2 sumezgamos išvirkščiaja akimi, 1 mezgama paprastai, 2 sumezgamos išvirkščiaja akimi, 3 mezgamos paprastai, 1 uždēdama.

X eilē: ties paprastosiomis akimis mezgamos paprastosios, ties išvirkščiosiomis — išvirkščiosios.

XI eilē: 1 akis mezgama paprastai, 1 uždēdama, 4 mezgamos paprastai, 1 išvirkščiai, 1 paprastai, 1 išvirkščiai, 1 paprastai, 1 išvirkščiai, 1 paprastai, 1 išvirkščiai, 4 paprastai, 1 uždēdama.

XII eilē: ties paprastosiomis akimis mezgamos paprastosios, ties išvirkščiosiomis — išvirkščiosios.

XIII eilē: 1 akis mezgama paprastai, 1 uždēdama, 5 mezgamos paprastai, 3 kartus 1 išvirkščioji ir 1 paprastoji sumezgamos kartu (vietoj jų gausime tris paprastasias akis), 5 mezgamos paprastai, 1 uždēdama.

XIV eilē: visos akys mezgamos išvirkščiai.

XV eilē: visos akys mezgamos paprastai.

XVI eilē: visos akys mezgamos išvirkščiai.

Toliau kartojama nuo I eilės.

### Kiauraraštis «eglutė» (229 pav.).

Raštas kartojasi kas 10 akių.

I eilē: 3 akys mezgamos išvirkščiai, 1 uždēdama, 2 sumezgamos iš šono, 3 mezgamos paprastai, 2 sumezgamos iš viršaus, 1 uždēdama.

II eilē: 3 akys mezgamos paprastai, 7 išvirkščiai.

III eilē: 3 akys mezgamos išvirkščiai, 1 paprastai, 1 uždēdama, 2 sumezgamos iš šono, 1 mezgama paprastai, 2 sumezgamos iš viršaus, 1 uždēdama, 1 mezgama paprastai.

IV eilē: 3 akys mezgamos paprastai, 7 išvirkščiai.



229 pav. Kiauraraštis «eglutė»

V eilė: 3 akys mezgamos išvirkščiai, 2 paprastai, 1 uždedama, 3 panaikinamos (iš šono sumezgamos 2 akys, gautoji akis vėl užmaunama ant pirmojo virbalo ir iš viršaus sumezgamos 2 akys), 1 akis uždedama, 2 mezgamos paprastai.

VI eilė: 3 akys mezgamos paprastai, 7 išvirkščiai.

#### Kiauraraštis «rombas» (230 pav.).

I eilė: 2 akys sumezgamos iš viršaus, 1 mezgama paprastai, 1 uždedama, 1 mezgama paprastai, 1 uždedama, 1 mezgama paprastai, 2 sumezgamos iš šono (šis pakraštys kiekvienos eilės pradžioje mezgamas taip pat), 3 mezgamos paprastai, 2 sumezgamos iš viršaus, 1 uždedama, 1 mezgama paprastai, 1 uždedama, 2 sumezgamos iš šono, 3 mezgamos paprastai.

II eilė mezgama išvirkščiuoju mezgimu.

III eilė: 2 akys mezgamos paprastai, 2 sumezgamos iš viršaus, 1 uždedama, 3 mezgamos paprastai, 1 uždedama, 2 sumezgamos iš šono, 2 mezgamos paprastai.





230 pav. Kiauraraštis «rombas»

IV eilė mezgama išvirkščiųuoju mezgimu.

V eilė: 1 akis mezgama paprastai, 2 sumezgamos iš viršaus, 1 uždedama, 5 mezgamos paprastai, 1 uždedama, 2 sumezgamos iš šono, 1 mezgama paprastai.

VI eilė mezgama išvirkščiųuoju mezgimu.

VII eilė: 2 akys sumezgamos iš viršaus, 1 uždedama, 7 mezgamos paprastai, 1 uždedama, 2 sumezgamos iš šono.

VIII eilė mezgama išvirkščiųuoju mezgimu.

IX eilė: 1 akis mezgama paprastai, 1 uždedama, 2 sumezgamos iš šono, 5 mezgamos paprastai, 2 sumezgamos iš viršaus, 1 uždedama, 1 mezgama paprastai.

X eilė mezgama išvirkščiųuoju mezgimu.

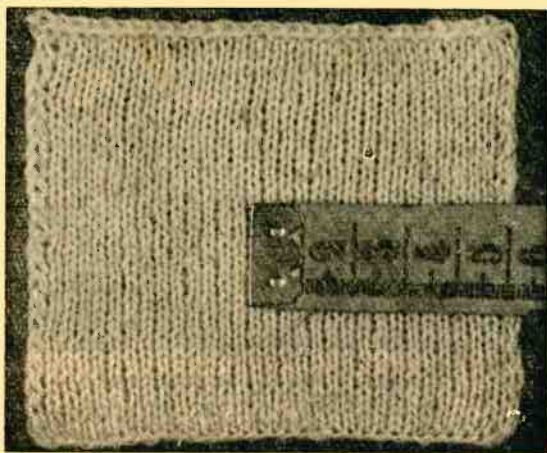
XI eilė: 2 akys mezgamos paprastai, 1 uždedama, 2 sumezgamos iš šono, 3 mezgamos paprastai, 2 sumezgamos iš viršaus, 1 uždedama, 2 mezgamos paprastai.

XII eilė mezgama išvirkščiųuoju mezgimu.

XIII eilė: 3 akys mezgamos paprastai, 1 uždedama, 2 sumezgamos iš šono, 1 mezgama paprastai, 2 sumezgamos iš viršaus, 1 uždedama, 3 mezgamos paprastai.

XIV eilė mezgama išvirškščiuoju mezgimu.

XV eilė: 4 akys mezgamos paprastai, 1 uždedama, 3 panaikinamos, 1 uždedama, 4 mezgamos paprastai.



231 pav. Mezginio akių apskaičiavimas centimetrine juostele

Toliau kartojama nuo I eilės.

#### MEZGINIUI REIKALINGŲ AKIŲ APSKAIČIAVIMAS CENTIMETRINE JUOSTELE (231 pav.)

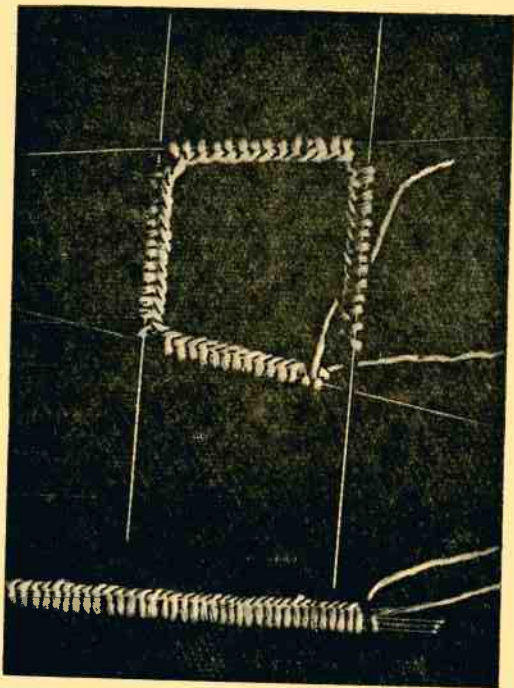
Prieš mezgant virbalais bet kokį mezginį, pirmiausia apmetamos akys. Kiek jų reikia apmesti, apskaičiuojama išmatuojant centimetrine juostele. Tam apmetama 15 akių, pamezgama 10—15 eilių. Tada mezginys sudrėkinamas, išlyginamas ir centimetrine juostele pamatuojamas. Žiūrima, kiek akių telpa į 5 centimetrus. Jei 5 centimetruose telpa 12 akių, tai 30 centimetrų pločio mezgamam daiktui iš tokių pat siūlų reikės apmesti 72 akis ( $30 : 5 \times 12 = 72$ ). Jei siūlai ploni, akių apmetama daugiau, jei stori — mažiau.

## ĮVAIRŪS MEZGINIAI

### Kojinės

Kojinės mezgamos labai įvairios: ilgos, pusilgės, trumpos. Žieminės kojinės turi būti šiltos, numegztos iš gerų vilnonių siūlų. Vasarai jos mezgamos iš lininių arba medvilninių siūlų.

Akys kojinėms apmetamos ant keturių virbalų, o penktuoju mezgama (232 pav.). Iš pradžių kojinei numezgamas atvartėlis. Jis mezga-



232 pav. Akių apmetimas apvaliam mezgimui

mas stulpeliais: viena akis paprastuoju mezgimu, kita išvirkščiuoju, arba dvi akys paprastuoju mezgimu, dvi išvirkščiuoju. Vyriškos kojinės iki kulno mezgamos be nuleidimo. Mezgant ilgas moteriškas ir vaikiškas kojines, per blaudzos suplonėjimą akių skaičius sumažinamas. Kulnas visoms kojinėms mezgamas vienodai. Jį galima megzti paprastuoju mezgimu arba dvigubu — ruoželiais.

Pastaruoju mezgimu kulnas mezgamas taip: ant dviejų virbalų akys paliekamos — nemezgamos, o kitais dviem virbalais mezgamas kulnas. Visos kulno akys suneriamos ant vieno virbalo. Iš gerosios kojinės pusės viena akis nukeliama, viena išmezgama paprastai. Blogoji pusė mezgama išvirkščiuoju mezgimu. Toliau iš gerosios pusės nukeliamos ir išmezgamos tos pačios akys. Kulnas turi būti tokio pat ilgio kaip ir pločio.



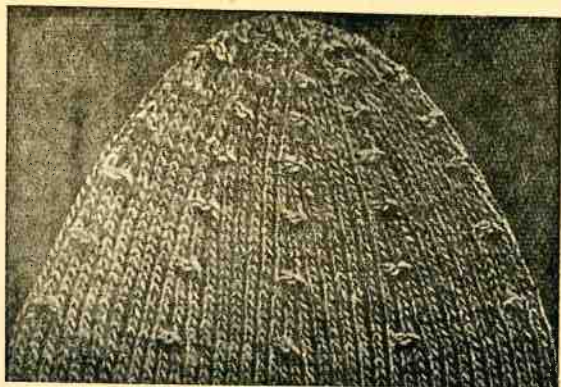
233 pav. Kulno mezgimas ruoženiu

Jei, prieš mezgant kulną, ant kiekvieno virbalu yra po 18 akių, tai kulnui mezgti reikia imti du virbalus po 18 akių (iš viso 36 akis). Mezgant kulno kaušelį, akys padalijamos į tris dalis. Vidurinei daliai imama 18 akių, o kraštams (nuleidimui) — po 9 akis. Iš gerosios pusės išmezgamos 7 akys, aštuntoji ir devintoji akys sumezgamos į vieną, paskui išmezgama 18 akių, 2 sumezgamos į vieną. Gautoji akis nukeliama, ir iš blogosios pusės 18 akių mezgama išvirkščiuoju mezgimu. Toliau iš gerosios pusės sumezgamos septintoji ir aštuntoji akys. Šoninės akys nemezgamos, tik kiekvienoje eilėje po vieną nuleidžiamos. Vidurinės 18 akių visą laiką mezgamos. Taip mezgant visos šoninės akys nuleidžiamos, o vidurinės 18 akių lieka ant virbalu (233 pav.).

Kulno (užkulnio) kaušelio akys, kurių yra 18, padalijamos pusiau, surenkamos visos kulno šonų akys, jos prijungiamos prie kitų, ir paprastuoju mezgimu pradedama mezgti pėda. Kulno šonuose akių surenkama daugiau, todėl iš abiejų kulno pusių prie viršutinių dalių kas trečia eilė sumezgama po dvi akis. Taip mezgama, kol pėdai lieka tiek



akių, kiek reikia. Kojinė iki pirštų nuleidimo (tiek eilių, kiek yra akių ant 4 virbalų) mezgama paprastuoju mezgimu. Nuleidžiama aštuoniose vietose. Prieš nuleidžiant visos akys gerai suskaičiuojamos ir padalijamos į 8 dalis. Nuleidžiama virbalų pradžioje ir ties viduriu, sumezgant po dvi akis, arba viena akis nukeliama, viena išmezgama ir pertraukiama per nukeltąją. Nuleidus vieną eilę, 5 eilės mezgamos be nuleidimo.



234 pav. Kojinės galo nuleidimas

Tada vėl tose pat vietose nuleidžiama, ir 4 eilės mezgamos be nuleidimo. Toliau akys nuleidžiamos kas ketvirta, trečia, antra eilė. Paskui iki galo mezgama, nuleidžiant akis kiekvienoje eilėje (234 pav.). Likusios kelios akys surenkamos ant mezgimo siūlo, ir stipriai sutrauktas galas įtraukiamas į kojinės vidų ir gerai užtaisomas.

**Ilgos vaikiškos kojinės** (7 metų vaikui; 235 pav.) mezgamos iš švelnių vidutinio storumo vilnionių siūlų. Ant keturių virbalų apmetama po 20 akių. Mezgama stulpeliais: vieną akį paprastai, vieną išvirkščiai, iš viso maždaug 110 eilių iki blauzdos susiaurėjimo. Kojinė per blauzdą siaurinama sumezgant po dvi akis visą laiką toje pat linijoje, tai yra daroma siūlė. Nuleidus (sumezgus) akis pirmą kartą, 3 eilės mezgamos be nuleidimo, po antrojo nuleidimo mezgamos be nuleidimo 4 eilės, po trečiojo nuleidimo — 3 eilės. Taip leidžiama 10 kartų. Po dešimtojo nuleidimo iki kulno mezgama be nuleidimo 35 eilės. Kulnas



235 pav. Ilgos vaikiškos kojinės

mezgamas paprastosiomis akimis. Nuo kulno iki pirštų nuleidimo mezgama 50 eilių.



236 pav. Moteriškos lininės puskojinės

Moteriškos lininės puskojinės (236 pav.). Atvartėlis mezgamas iš plonų vilnonių siūlų. Ant keturių virbalų apmetama

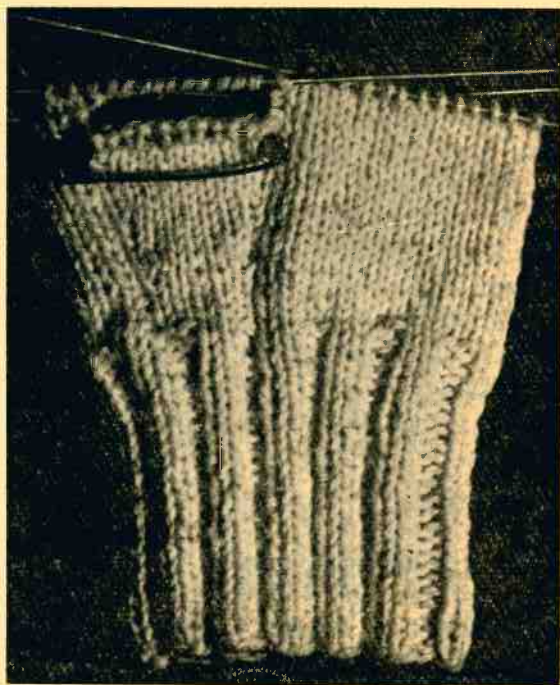
po 20 akių. Pradedama megzti stulpeliais: viena akis paprastai, viena — išvirkščiai. Iš spalvotų siūlų įmezgamas raštas. Toliau atvartėlis mezgamas stulpeliais: viena akis paprastai, viena išvirkščiai. Taip mezgama 30 eilių. Tada mezginyus išverčiamas į blogąją pusę, ir toliau mezgama lininiais siūlais paprastai, kaip ir kitos kojinės.

### Pirštinės

Megztos pirštinės gerai aptempia rankas, yra šiltos ir patogios. Jas galima lengvai pritaikyti prie nešiojamų drabužių: parinkti tinkamas spalvas ir raštus, keisti mezgimo būdus, tačiau svarbiausia, kad jas patys galime prisitaikyti ir nusimegzti.

**Paprastos kumštinės pirštinės.** Ant keturių virbalų plonais vilnoniais siūlais apmetama po 16 akių (žiūrint pirštinių dydžio), iš viso 64 akys. Pirmiausia stulpeliais: viena akis paprastai, viena išvirkščiai arba dvi paprastai, dvi išvirkščiai mezgamas pirštinės riešas. Stulpeliais mezgama nuo 30 iki 35 eilių. Nuo riešo iki nykščio mezgama paprastuoju mezgimu tiek eilių, kiek yra akių ant pusantro virbalų (šiuo atveju 24 eilės). Pirštinei nykštys įmezgamas dvejopu būdu: įmezgamas pagalbinis siūlas arba akys surenkamos ant žiogelio (žr. 237 pav.).

Nuo virbalų, ant kurio pradedamas megzti nykštys, dvi akys nukeliamos



237 pav. Pirštinės nykščio įmezgimas



(nuo kairiojo ant dešiniojo virbalo), į sekančias 12 akių įmezgamas kitokios spalvos pagalbinis siūlas. Paskutinės dvi akys tik nukeliamos. Toliau mezgama paprastais siūlais (pagalbinio siūlo akys laikomos paprastosiomis akimis).

Nykštį galima įmezgti ir kitaip — darant taką.

Numezgus stulpelius, 6 akys atskiriamos nykščio takui. Iš šonų, kad būtų gražiau, išmezgama dar po vieną išvirkščiąją akį. Taip numezgamos 2 eilės. Mezgant trečiąją eilę, prie abiejų išvirkščiųjų akių (į tako pusę), užkabinant siūlą už mezginio, pridedama po vieną akį. Uždėjimai daromi kas ketvirta eilė, iki takas turės 14 paprastųjų akių. Paskui šios akys surenkamos ant žiogelio. Virš jo paprasta kilpute ant virbalo vėl uždedama tiek pat akių. Toliau keletą eilių mezgamos visos akys, paskui dalis jų nuleidžiama, kad pirštinė per delną nebūtų per plati.

Nuo nykščio įmezgimo iki pirštų nuleidimo mezgamos 48 eilės (pustrečio-tris kartus tiek eilių, kiek akių pradžioje buvo ant virbalo). Baigiant mezgti akys nuo kiekvieno virbalo leidžiamos dviejose vietose: virbalo pradžioje ir viduryje sumezgama po dvi akis. Taip mezgamį ir kiti virbalai. Po nuleistosios eilės 5 eilės mezgamos be nuleidimo, toliau akys nuleidžiamos vėl taip pat. Paskui keturios eilės mezgamos be nuleidimo, ir vėl nuleidžiama. Toliau akys nuleidžiamos kas ketvirta, kas trečia ir kas antra eilė. Pagaliau akys nuleidžiamos kiekvienoje eilėje, kol lieka kelios akys, kurios adata surenkamos ant siūlo, įtraukiamos į pirštinės vidų ir gerai užtaisomos.

Jei nykščiui buvo įmezgtas pagalbinis siūlas, jis atsargiai išardomas, ir akys surenkamos ant virbalų. Abiejuose kraštuose po vieną akį surenkama daugiau, kad nebūtų skylių, jos sukryžminamos ir uždedamos iš vienos pusės ant vieno virbalo, iš kitos pusės — ant kito virbalo. Nykštys mezgamas 3—4 virbalais. Mezgant ketvirtąją eilę, dviejose vietose arčiau šonų nuleidžiama po vieną akį, kad nykštys nebūtų per platus.

Nuo pradžios iki nykščio nuleidimo mezgamos 36 eilės. Akys nuleidžiamos kiekvienoje eilėje: vienoje eilėje — virbalo pradžioje, kitoje eilėje — virbalo viduryje. Taip akys leidžiamos, kol ant kiekvieno virbalo lieka tiksliai po dvi akis, kurios surenkamos ant siūlo ir įtraukiamos į nykštį.



**Kumštinės raštuotos pirštinės su pamušalu (238 pav.). Šios pirštinės mezgamos iš plonų vilnonių siūlų, susuktų iš dviejų gijų. Jei pagrindas bus smėlio spalvos, tai raštas įmezgamas juodais ir raudonais siūlais.**



238 pav. Kumštinės raštuotos pirštinės su pamušalu

Ant keturių virbalų apmetama po 18 akių, iš viso 72 akys. Riešas (32 eilės) numezgamas stulpeliais: 2 akys paprastai, 2 — išvirškščiai.

Nuo stulpelių iki nykščio raštuotai mezgamos 27 eilės. Nuo nykščio iki pirštų nuleidimo mezgamos 54 eilės. Pirštinė nuleidžiama šonuose taip: pirmojo virbalo akys mezgamos paprastai iki trijų paskutinių akių, iš kurių viena nukeliama, antroji išmezgama ir pertraukiama per nukeltosios vidurį, o paskutinė išmezgama paprastai. Pirmoji antrojo virbalo akis išmezgama paprastai, antroji nukeliama, trečioji išmezgama paprastai ir pertraukiama per nukeltosios vidurį. Toliau virbalas baigiamas megzti paprastosiomis akimis. Trečiojo virbalo akys mezgamos taip, kaip ir pirmojo, o ketvirtojo — taip, kaip antrojo. Toliau keturios eilės mezgamos be nuleidimo, penktoji eilė vėl taip pat nuleidžiama, trys eilės mezgamos be nuleidimo, paskui vėl nuleidžiama ir vėl viena eilė mezgama be nuleidimo. Paskui akys nuleidžiamos kiekvienoje eilėje, kol lieka tik kelios akys, kurios surenkamos ant siūlo, įtraukiamos į pirštinę ir užtaisomos.

Nykščiu, kaip buvo nurodyta 429 psl., pagalbinis siūlas įmezgamas į 14 akių, o paskui surenkama 32 akys ir iki nuleidimo mezgama 31 eilė.

Pamušalui ant keturių virbalų apmetama po 16 akių (dviem akimis mažiau, negu viršutinei pirštinės daliai). Riešas (26 eilės) mezgamas stulpeliais: dvi akys paprastai, dvi išvirškščiai. Toliau pirštinė mezgama paprastuoju mezgimu iki nykščio (24 eilės).

Nykščiu pagalbinis siūlas įmezgamas į 12 akių.

Toliau mezgama paprastai iki nuleidimo.

Ši pirštinės dalis pradedama leisti dviem eilėmis anksčiau, negu viršutinė pirštinės dalis. Taip pat ir nykštys numezgamas dviem eilėmis trumpesnis. Baigus megzti, abi dalys sumaunamos, ir riešo stulpelių galai susiuvami.

**Trigijinės pirštinės.** 239 paveiksle parodytos pirštinės numezgotos iš plonų vilnonių trijų spalvų: tamsiai žalių, baltų ir smėlio spalvos siūlų. Ant keturių virbalų apmetama po 16 akių (iš viso 64). Riešas (38 eilės) tamsiai žaliais siūlais mezgamas stulpeliais: 2 akys paprastai, 2 — išvirškščiai. Raštas mezgamas taip: 2 akys žaliais, 2 baltais ir 2 smėlio spalvos siūlais. Taip numezgamos dvi eilės. Trečioje eilėje spalvos keičiamos: virš žalio langelio mezgama smėlio spalvos siūlais, virš bal-

to — žaliais, virš smėlio spalvos — baltais. Taip numezgamos vėl dvi eilės. Penktoje eilėje spalvos keičiamos: virš smėlio spalvos langečio mezgamas baltas langelis, virš žalio — smėlio spalvos, virš balto — žalias. Iki nykščio mezgamos 24 eilės, nuo nykščio iki pirštų nuleidimo — 40 eilių. Pirštinė leidžiama tik tai šonuose. Baigiant mezgti virbalą, tamsiai žaliu siūlu sumezgamos dvi akys. Baltu siūlu mezgama viduryje viena akutė nuleidžiant. Pradedant mezgti virbalą, dvi akys sumezgamos smėlio spalvos siūlu. Akys leidžiamos kiekvienoje eilėje, kol ant abiejų virbalų lieka po vieną akį. Per jas paveriamas siūlas, įtraukiamas į pirštinę, ir pirštinės galas gerai užtaisomas.

Nykščiuui surenkama 30 akių. Iki nuleidimo mezgamos 22 eilės. Nuleidžiama taip, kaip ir tiesioji dalis.

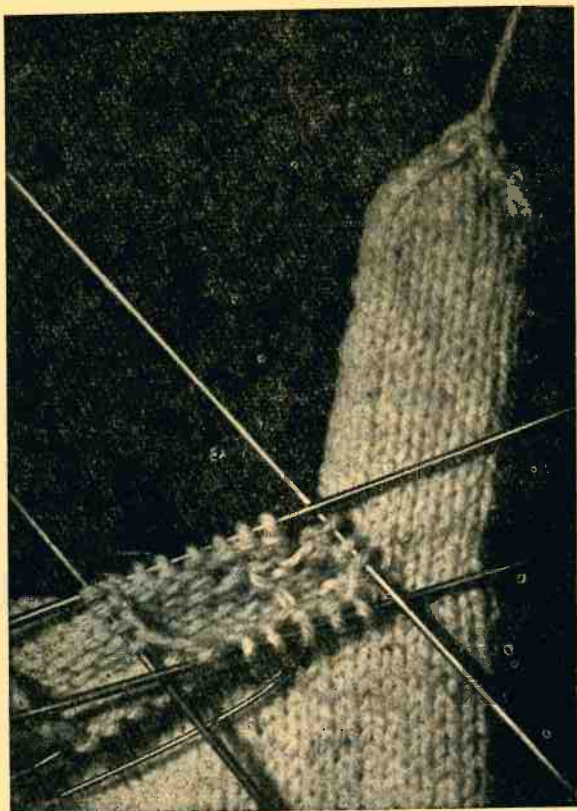
**Pirštuotos pirštinės.** Ant keturių virbalų plonu siūlu apmetama po 18 akių. Iš pradžių mezgama taip, kaip kumštinės pirštinės.

Nykštį galima numezgti pirmiausia, prieš pradedant mezgti kitus pirštus, arba paskiausia. Mezgama pirštinė paimama delnu į mezgėją. Sakysim, ant kiekvieno virbalo yra po 18 akių. Akys pirštams paskirstomos taip. Mažajam pirštui iš dešinės į kairę nuo užpakalinio virbalo imamos 9 akys, nuo priekinio — 8 akys ir iš bevardžio piršto pusės uždedama 3 naujos akys. Iš viso gaunama 20 akių, kurios paskirstomos ant keturių virbalų.

Pirštas mezgamas paprastai (24 eilės). Tada akys nuleidžiamos iš keturių ar dviejų pusių. Jei akys nuleidžiamos keturiuose piršto



239 pav. Trigijinės pirštinės



240 pav. Pirštuotų pirštinių pirštų mezgimas

šonuose, tai kiekvieno virbalo gale sumezgama po dvi akis. Po pirmojo nuleidimo 3 eilės mezgamos paprastai. Tose pačiose vietose vėl sumezgama po dvi akis. Toliau 2 eilės mezgamos be nuleidimo. Trečią kartą nuleidus, paprastai išmezgama tik viena eilė. Po to akys nuleidžiamos kiekvienoje eilėje. Paskutinės likusios akys adata surenkamos ant mezgimo siūlo, įtraukiamos į piršto vidų, ir galas gerai užlaisomas.

Bevardžiui pirštui nuo užpakalinio virbalo imamos 9 akys, nuo priekinio — 8 akys, iš mažojo piršto pusės — 3 akys ir 4 akys apmetamos tarpupirščiui su didžiuoju pirštu. Iš viso šiam pirštui paimamos 24 akys.



Paprastai mezgama 40 eilių. Akys nuleidžiamos taip, kaip ir mažojo piršto.

Didžiajam pirštui nuo užpakalinio virbalo imamos 9 akys, nuo priekinio — 8 akys, iš bevardžio piršto pusės — 4 akys ir 4 akys apmetamos tarpupirščiui su smilium. Iš viso šiam pirštui imama 25 akys. Iki nuleidimo mezgamos 45 eilės.



241 pav. Rudeninės pirštuotos pirštinės



242 pav. Ilgos raštuotos moteriškos pirštinės ir šalikas

Smiliui (rodomajam pirštui) nuo užpakalinio virbalo imama 9 akys, nuo priekinio virbalo — 12 akių (likusios akys), 4 akys surenkamos iš didžiojo piršto pusės. Iš viso šiam pirštui imama 25 akys. Iki nuleidimo mezgama 40 eilių.

Iš nykščio atsargiai išardomas pagalbinis siūlas ir surenkamos 28 akys. Šonuose surenkama po vieną akį, iš viso 30 akių. Mezgama



243 pav. 242 pav. parodytų pirštinių  
įmegztas raštas

mi iš vienos spalvos siūlų. Raštas mezgamas nuo stulpelių iki pirštų.

241 paveiksle parodytos pirštinės numegztos iš smėlio spalvos siūlų, raštas — iš tamsiai rudų.

Smėlio spalvos siūlais ant keturių virbalų apmetama po 16 akių, iš viso 64 akys. Riešas mezgamas stulpeliais: dvi akys paprastai, dvi — išvirkščiai. Raštuotos dalies iki nykščio mezgama 24 eilės. Pagalbinis siūlas nykščiui įmezgamas į 12 akių. Nuo nykščio iki pirštų mezgamos 26 eilės. Pirštai mezgami taip, kaip aprašyta 433—435 psl.

Ilgos raštuotos moteriškos pirštinės ir šalikas (242 pav.). Pirštinių dugnui imami tamsiai žali ir juodi vidutinio storumo vilnoniai siūlai, o raštas mezgamas baltais, geltonais ir plytos raudonumo siūlais.

paprastai (iki nuleidimo 37 eilės). Nuleidžiama taip, kaip kiti pirštai.

Kiek reikia pirštinėms apmesti akių ir kiek išmegzti eilių, priklauso nuo siūlų storumo. Jei siūlai ploni, reikia apmesti daugiau akių ir išmegzti daugiau eilių, jei stori — mažiau.

Rudeninės pirštuotos pirštinės (241 pav.). Rudeniui ar pavasariui iš plonų suktų vilnonių siūlų mezgamos plonos pirštuotos pirštinės. Tokių pirštinių riešas ir pirštai mezga-



244 pav. 242 pav. parodyto šaliko  
įmegztas raštas

Ant keturių virbalų tamsiai žaliais siūlais apmetama po 28 akis (iš viso 112). Rankovėlė mezgama raštuota (243 pav.). Toliau 20 eilių mezgama paprastai juodais siūlais, aštuoniose vietose nuleidžiant akis. Akių sumažinama tiek, kad ant kiekvieno virbalo jų liktų po 16. Nuo nuleidimo iki nykščio 24 eilės mezgamos raštuotai. Pagalbinis siūlas nykščiui įmezgamas į 12 akių. Toliau 40 eilių mezgama iki nuleidimo. Akys nuleidžiamos pirštinės šonuose.



245 pav. Moteriškos žieminės raštuotos pirštinės, šalikas ir kepuraitė

**Šalikas** mezgamas iš tamsiai žalių vilnionių siūlų. Raštui imami balti siūlai. Apmetama 70 akių žaliais siūlais. Šaliko dugnas (fonas) mezgamas taip: 3 akys paprastai, 2 išvirkščiai. Kiekvienoje eilėje po vieną išvirkščiąją akį išmezgama ant paprastosios akies. Dugno raštas eina įstrižomis linijomis. Iki rašto mezgama 12 centimetrų. Toliau įmezgamos juostos (244 pav.). Vidurinė šaliko dalis mezgama žaliais siūlais 40 centimetrų ilgio. Į galus įrišami žali kutai.

245 paveiksle matome numegztas pirštines, šaliką ir kepuraitę. Pagrindas mezgamas iš geltonų ir baltų plonų vilnionių siūlų. Raštas įmezgamas tamsiai raudonais, mėlynais ir žaliais siūlais.

Pirštinėms ant keturių virbalų apmetama po 16 akių. Riešas mezgamas stulpeliais: 2 akys paprastai, 2 išvirkščiai, iš viso 40 eilių, iš kurių 9 eilės mezgamos geltonais siūlais, 3 eilės — tamsiai raudonais, 2 eilės — baltais, 2 eilės — žaliais, 2 eilės — mėlynais, 4 eilės — geltonais, 3 eilės — juodais, 15 eilių — baltais. Toliau pirštinės mezgamos raštuotai (246 pav.). Galai nuleidžiamą geltonais siūlais.



Šalikas pradedamas mezgti iš kampo. Apmetamos 3 akys, ir kiekvienos eilės gale uždedama po 1 akį. Padauginus iki 25 akių, pradedamas mezgti raštas. Kai trikampis esti 84 akių, numezgamas toks antaras raštuotas trikampis (šaliko galai bus dvigubi). Tada abu trikampiai sujungiami, ir toliau mezgama aplink raštuotai (raštas mezgamas iš abiejų pusių). Baigus mezgti raštą, šalikas susiaurinamas iki 35 akių ir mezgamas 247 paveiksle nurodytu būdu 120 centimetrų ilgio.



246 pav. 245 pav. parodytu pirštinių, šaliko ir kepuraitės įmezgtas raštas

Kepuraitėi ant 8 virbalų apmetama po 22 akis (iš viso 176), jos sujungiamos, ir mezgama keturios eilės (viena eilė paprastai, kita išvirkščiai). Toliau raštuotai mezgamas 9 centimetrų aukščio kraštas, o paskui viena eilė mezgama baltais siūlais taip: viena akis uždedama,

dvi sumezgamos kartu, kad būtų rantuotas perlenkimas, kuris skiria kepuraitės viršų nuo pamušalo. Nuo perlenkimo pamušalui mezgama 10 eilių paprastai, paskui mezginys apskukamas į kitą pusę, kad ant paprastųjų akių būtų išvirkščiosios. Pamušalas numezgamas 7 eilėm trumpesnis negu raštuotas kraštas.

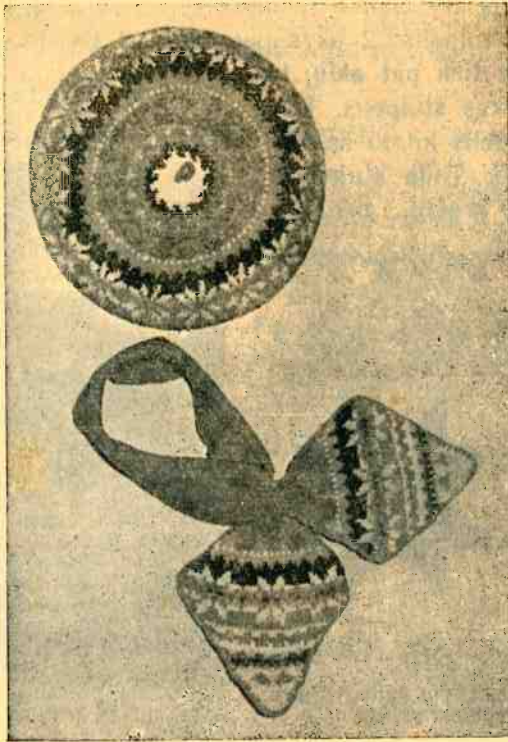
Kepuraitėi dugnas mezgamas iš geltonos spalvos siūlų, paprastuoju mezgimu arba raštuotai.

Ant dviejų virbalų apmetama 21 akis. Kiekvienoje eilėje, baigiant mezgti virbalą, uždedama po vieną akį, kad mezginys platėtų.

Taip mezgama ir platinama, kol akių pasidaugina iki 61. Toliau 15 eilių mezgama be uždėjimo, o po to akys pradedamos leisti. Jos leidžiamos tol, kol ant virbalų lieka 21 akis. Tada visos akys iš karto nuleidžiamos. Numezgtas dugnas prisiuvamas prie kepuraitės pamušalo.

247 paveiksle parodyta kepuraitė ir šalikelis numezgti iš vidutinio storumo mėlynų, raudonų, geltonų ir baltų vilnonių siūlų. Kepuraitė mezgama aplink 9 virbalais. Ant 8 virbalų apmetama raudonais siūlais



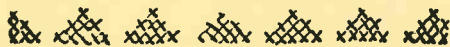
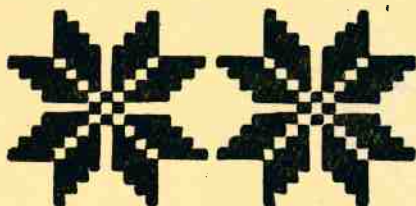
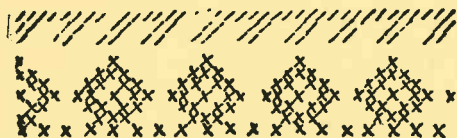


247 pav. Moteriškas šalikas ir apvali kepuraitė

po 18 akių (iš viso 144). Pakraščio 3 eilės mezgamos taip: 2 akys paprastai, 2 išvirkščiai. Baltais siūlais įmezgama siaura 5 eilių juostelė. Toliau mezgama paprastuoju mezgimu mėlynais siūlais 12 eilių, iš kurių pirmoje eilėje ant kiekvieno virbalo uždedama po 10 akių (iš viso 80). 16 eilių mezgama raštuotai ir pradedamos leisti akys virbalo pradžioje ir viduryje nuo kiekvieno virbalo po 2 akis. Akys leidžiamos kas trečia eilė, kol ant kiekvieno virbalo lieka po dvi akis, kurios suveriamos ant siūlo ir įtraukiamos į kepuraitės vidų.

Šalikui geltonais siūlais apmetamos 5 akys. Kiekvienoje eilėje pridedama po vieną akį iš abiejų šaliko kraštų (kiekvienos eilės pabaigoje) ir mezgama raštuotai. Kai ant virbalų esti 50 akių, šalikas pradedamas siaurinti. Akys leidžiamos iš abiejų kraštų. Kiekvienoje eilėje

leidžiama po vieną akį. Šaliką susiaurinus iki 16 akių, mezgamas 5 centimetrų ilgumo stulpelis: 2 akys paprastai, 2 išvirkščiai. Iš blogosios pusės parenkama tiek pat akių, ir numezgamas antras stulpelis, kad būtų kiauras tarpelis kitam šalikėlio galui perverti. Tada stulpeliai sujungiami, iš kraštų, baigiant



248 pav. 247 pav. parodyto šaliko ir kepuraitės įmegztas raštas



249 pav. Vyriškas šalikas



250 pav. Įmegztas 249 pav. parodyto šaliko raštas

megzti virbalą, uždedama po 1 akį, kol iš viso bus 40 akių. Visą laiką mezgama paprastuoju mezgimu (ripsu), kol vidurinė juosta gaunama 39 centimetrų ilgio. Toliau taip pat numezgamas ir antrasis šaliko galas (raštą žr. 248 pav.).

249 paveiksle parodytas vyriškas šalikas (raštą žr. 250 pav.) mezgamas iš nesukriai susuktų vilnionių siūlų. Dugnui imami smėlio spalvos siūlai, raštui — tamsiai rudi ir balti. Ant dviejų virbalų apmetama 60 akių,

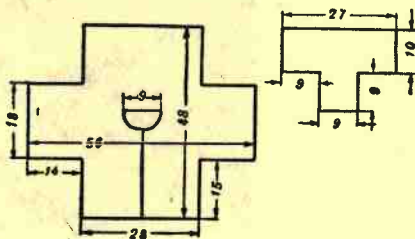
mezgama 222 paveiksle parodytu būdu. Abi šaliko pusės esti vienodos. Jis mezgamas 120 centimetrų ilgio. Į šaliko galus įrišami rudi ir smėlio spalvos kutai.

### Kūdikių drabužėliai

**Megztukas ir kepuraitė kūdikiui (251 pav.).** Šiam megztukui reikia 170 gramų minkštų vidutinio storumo baltų vilnonių siūlų. Vienai priekio pusei apmetamos 35 akys. Mezgamas 12 eilių pakraštėlis iš abiejų pusių paprastuoju mezgimu — (ripsu; žr. 217 pav.). Šešios akys paliekamos užsegimui. Jos mezgamos taip, kaip pakraštėlis. Megztukas mezgamas tokiu raštu: dvi akys paprastai, dvi išvirkščiai. Taip numezgamos dvi eilės. Toliau viena eilė mezgama paprastai, kita — išvirkščiai.



251 pav. Kūdikių megztukas ir kepuraitė

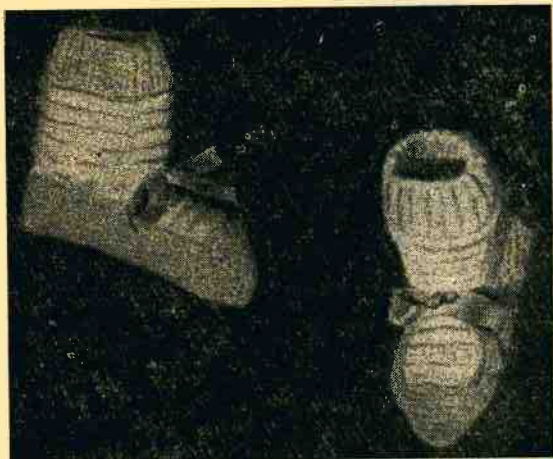


252 pav. 251 pav. parodyto megztuko ir kepuraitės iškarpos brėžinys

Paskui ties dviem išvirkščiosiomis akimis mezgamos paprastosios akys, ties dviem paprastosiomis — išvirkščiosios. Taip numezgamos vėl dvi eilės. Toliau raštas kartojasi. Iki pažastėlių mezgama 70 eilių. Paskui rankovėlėms uždedamos 33 akys. Priekis ir rankovėlė mezgami kartu. Kaklui per 3 eiles nuleidžiama 11 akių. Užbaigus leisti kakliuką, kartu numezgama pusė rankovėlės. Tada numezgama antroji priekio pusė, uždedama nugaros kaklo lankui 22 akys, abu gabalai sujungiami, ir mezgama kartu abi rankovėlės ir nugarą. Numezgus per abi rankovės puses 80 eilių, iš karto nuleidžiama po 33 akis iš abiejų kraštų. Toliau

mezgama tik nugara (70 akių). Numezgas 70 eilių, užbaigiama. Rankovėlių galuose ant virbalo surenkama po 35 akutes. 12 eilių mezgama iš abiejų pusių paprastuoju mezgimu (ripsu). Megztukas surišamas kaspinėliu.

Kepuraitėi apmetama 80 akių. 12 eilių mezgama paprastosiomis akimis (ripsu). Toliau kepuraitė mezgama taip pat, kaip ir megztukas. Numezgas 50 eilių, abiejuose kraštuose iš karto nuleidžiama po 28 akis. Lieka 24 akys. Jos mezgamos 40 eilių ir visos iš karto nuleidžiamos. Šonai susiuvami. Kepuraitė surišama kaspinėliu.



253 pav. Kūdikio bateliai

Bateliai (253 pav.) mezgami iš baltų ir rausvų storesnių vilnonių siūlų. Pradedama megzti nuo viršaus.

Ant keturių virbalų rausvais siūlais apmetama 40 akių ir mezgama 10 eilių stulpeliais: viena akis paprastai, viena išvirkščiai. Paskui baltais siūlais 3 eilės mezgamos išvirkščiai, 3 eilės — paprastai. Taip kartojama 9 kartus. Kaspinėliui įverti padaromos skylutės — viena akis uždedama, dvi sumezgamos kartu. Dvi eilės numezgamos paprastai. Toliau ant vieno virbalo paimama 12 akių ir mezgama 3 eilės išvirkščiai, 3 paprastai. Taip kartojama 10 kartų. Numezgas reikiamo ilgio priekinę dalį, iš šonų surenkama po 22 akis, kulnui renkama 10 akių ir priekini



lieka 12 akių. Rausvais siūlais mezgama aplink 20 eilių: viena eilė paprastai, kita išvirkščiai. 18, 19 ir 20-oje eilėje ties pirštų šonais sumezgama po 2 akis, kad būtų smailas batelio galas. Baigus mezgti, siūlas nutraukiamas (paliekamas kiek ilgesnis), adata surenkamos visos akys ir, sulenktas per vidurį, batelis susiuvamas.

### Vaikų drabužėliai

254 paveiksle parodytas vaikiškas kostiumėlis (2 metų berniukui) susideda iš kepuraitės, megztuko ir trumpų kelnaičių. Mezgama iš baltų minkštų vidutinio storumo vilnonių siūlų.

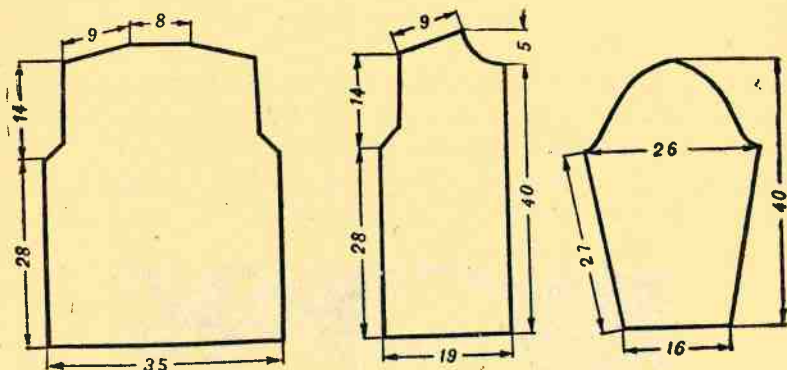
Kepuraitei ant keturių virbalių apmetama po 30 akių (iš viso 120), sujungiama ir mezgama 2 eilės aplink, viena akis paprastai, kita iš-



254 pav. Kostiumėlis 2 metų berniukui

virkščiai. Trečioji eilė mezgama taip: viena akis uždedama, dvi sumezgamos, 5 išmezgamos paprastai. Taip mezgama visa eilė. Ketvirtoji eilė visa mezgama paprastosiomis akimis. Penktojoje eilėje viena akis uždedama, 2 sumezgamos, 6 išmezgamos paprastai, viena uždedama užkabinant už mezginio. Šeštoji eilė mezgama kaip ketvirtoji. Septintoji eilė mezgama kaip penktoji. Aštuntoji eilė mezgama kaip ketvirtoji. Devintojoje eilėje viena akis uždedama, dvi sumezgamos, 7 išmezgamos paprastai. Peltakys (mereška) mezgamas įstriža laužta juostele. Numez-

gus 5 eilės peltakio ir gavus tarpelyje 7 akis, peltakys daromas į kitą pusę. Viena akis uždedama, 7 išmezgamos paprastai, 2 sumezgamos. Taip mezgamos 3 eilės. Sekančioje eilėje pridedama po 1 akį, kad tarpelyje būtų 8 akys. Taip mezgamos 2 eilės. Vėl peltakys daromas į kitą pusę, ir kiekviename tarpelyje kas trečioje mezginio eilėje nuleidžiama



255 pav. 254 pav. parodyto kostiumėlio nugaros, pusės priekio ir rankovės iškarpos brėžinys

po vieną akį, kad išėtų gražus apskritimas. Kai peltakyje lieka po 1 akį, kepuraitė baigiama paprastuoju mezgimu. Po kiekvienos peltakiuotos eilės, kaip ir pradžioje, viena eilė mezgama paprastai.

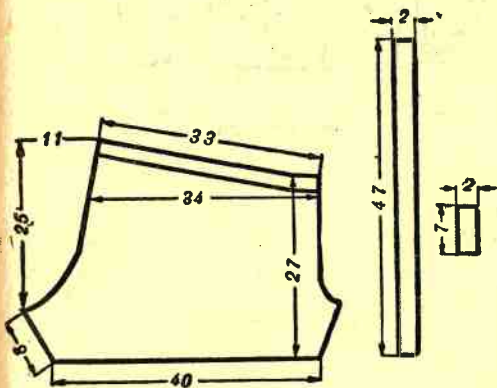
Megztiniui reikia 350 gramų vilnionių siūlų. Nugarai (255 pav.) apmetamos 96 akys. 6 eilės mezgamos pakraštėliui iš abiejų pusių paprastuoju mezgimu (ripsu). Toliau mezgama dvi akys paprastai, dvi — išvirkščiai. Taip numezgamos dvi eilės. Paskui ties paprastosiomis akimis mezgamos išvirkščiosios, ties išvirkščiosiomis — paprastosios. Taip raštas kaitaliojamas kas dvi eilės. (Megztinio iškarpa žr. 255 pav.). Vienai priekio pusei apmetamos 74 akys ir mezgama taip, kaip nugarą. Užsegimui 6 akys mezgamos iš abiejų pusių paprastuoju mezgimu (ripsu). Megztinis surišamas iš baltų siūlų nuvyta juoste.

Kelnaitėms reikia 180 gramų baltų vilnionių siūlų. Jos mezgamos tuo pačiu raštu, kaip ir megztinis. (Iškarpa žr. 256 pav.) Petnešėlės numezgamos atskirai ir prisiuvinamos.

257 paveiksle parodytas vaikiškas kostiumėlis-meškiukas (2 metų vaikui) susideda iš kepuraitės, megztinio ir ilgų kelnaičių.

Kepuraitei reikia 120 gramų baltų vilnionių siūlų. Apmetamos 65 akys (24 centimetrai ilgio) ir mezgama iš abiejų pusių paprastuoju mezgimu (ripsu). Per kepuraitės vidurį 5 eilės išmezgamos pumpurėlių (221 pav. nurodytu raštu). Kepuraitės iškarpa žr. 258 pav.

Megztiniui reikia 400 gramų baltų iš dviejų gijų susuktų vilnionių siūlų. Nugarai apmetama 90 akių. Mezgama dvi akys paprastai, viena išvirkščiai. Taip numezgamos 3 eilės. Ketvirtoje eilėje (iš blogosios pusės) visos akys išmezgamos paprastai, kad gerojoje pusėje visos akys būtų iš-



256 pav. 254 pav. parodyto kostiumėlio kelnaičių iškarpos brėžinys

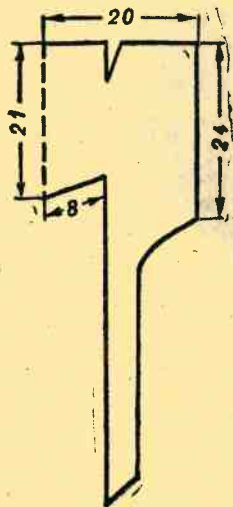
257 pav. Kostiumėlis-meškiukas 2 metų vaikui

virkščios. Toliau kartojama nuo pirmosios eilės. (Megztinio iškarpa žr. 255 pav.)

Vienai priekio pusei apmetamos 73 akys, ir mezgama taip, kaip nugarą. Užbaigus megzti, visos dalys susiuvamos. Megztinis papuošia-

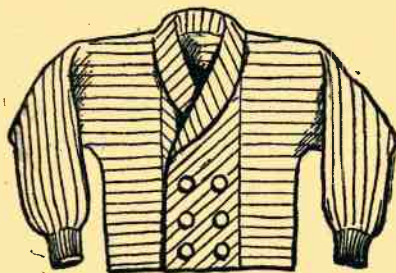
mas pumpurėliais, kurie mezgami iš tų pačių siūlų. Pumpurėliams apmetama 16 akių ir mezgama taip, kaip parodyta 221 paveiksle.

Kelnaitėms reikia 320 gramų siūlų. Mezgamos tuo pačiu raštu, kaip ir megztinis. Ant 8 virbalų apmetama 250 akių, ir iki žingsnio įsiuvo mezgamas 27 centimetrų ilgio mezginy. Toje vietoje, kur įsiuvas žingsnio įsiuvas, kiekviena kelnių pusė 9 centimetrus mezgama ten ir atgal.



258 pav. 257 pav. parodyto kostiumėlio kepuraitės iškarpos brėžinys

Paskui kiekviena kelnių pusė sujungiama, ir iki nuleidimo mezgama 15 centimetrų. Toliau 10 centimetrų ilgio tarpe 18 akių



259 pav. Sportinis megztinis 11 metų berniukui

nuleidžiama. Nuo nuleidimo pamezgama 8 centimetrai. Akys padalijamos pusiau: ant vieno virbalu suveriamos užpakalinės kelnaičių dalies akys, kurios ir nuleidžiamos. Ant kito virbalu — priekinės kelnaičių dalies akys, kurios mezgamos 15 centimetrų ilgio — numezgamas liežuvėlis. Jis sulenkiamas pusiau ir susiuvas (lyg kojine). Pėdele galima ir kitaip užbaigti: prie liežuvėlio prisiūti gumelę, kuri užmaunama ant batuko. Žingsnio įsiuvas numezgamas 9 centimetrų ilgio ir tiek pat pločio.

**Sportinis megztinis 11 metų berniukui (259 pav.).** Šiam megztiniui reikia 450 gramų vidutinio storumo vilnonių siūlų. Mezgama šiuo raštu:

I eilė: visos akys mezgamos paprastai;

II eilė: visos akys mezgamos paprastai (kad gerojoje pusėje būtų išvirksčiosios akys);



III eilė: viena akis mezgama paprastai, viena išvirkščiai;

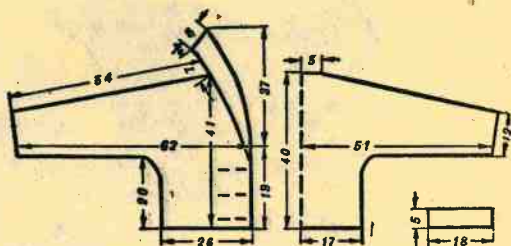
IV eilė: visos akys mezgamos išvirkščiai.

Toliau raštas kartojasi nuo pirmosios eilės.

Megztinis pradamas megzti nuo apatinio krašto. Nugara mezgama vienos dalies, o priekis — dviejų. Rankovės mezgamos kartu, apykaklė kartu su priekiu.

Mezgant vidurinę priekio dalį, raštas turi eiti įstriža linija. Mezgama 2 akys paprastai, 2 išvirkščiai. Kiekvienoje eilėje po vieną išvirkščiąją akį išmezgama ant paprastosios akies. Rankogaliai numezgami atskirai stulpeliais (5 centimetrų ilgio ir 18 centimetrų pločio): dvi akys paprastai, dvi išvirkščiai.

Megztinio iškarpą žr. 260 pav.



Sportinė suknelė 10 metų

mergaitėi (261 pav.). Sukne-

lei reikia 600 gramų storų

minkštų vilnonių siūlų. Jei ji mezgama iš tamsiai mėlynos

spalvos siūlų, papuošiama baltų ir rausvų siūlų raštais. Vienai

sijonėlio pusei apmetamos 292 akys. Pakraštėliui mezgama 4 eilės: dvi

akys paprastai, dvi išvirkščiai. Toliau mezgama: 2 akys išvirkščiai,

27 paprastai. Vienoje sijonėlio pusėje numezgama 10 tokių stulpelių.

2 eilės mezgamos mėlynais siūlais, 2 eilės rausvais, 4 eilės baltais.

Į kiekvieną tarpelį (stulpelį) rausvais siūlais įmezgamas raštas (žr. 262

pav.). Akys leidžiamos kas dešimtą eilė, kiekviename stulpelyje suma-

žinant po dvi akis. Leidžiama nežymiai prie išvirkščiųjų akių. Sijonėlį

baigiant megzti, kiekviename stulpelyje lieka po 10 paprastųjų akių. Vi-

sos akys iš karto nuleidžiamos.

Užpakalinė sijonėlio dalis mezgama taip, kaip ir priekinė. Sijonėlio il-

gis — 30 centimetrų.

Vienai liemenėlio pusei apmetama 90 akių. Mezgama stulpeliais:

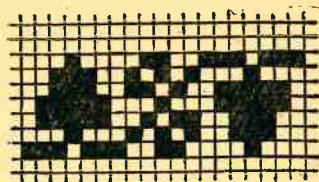
viena akis paprastai, viena išvirkščiai. Iki pažastų mezgama 18 centi-

metrų.

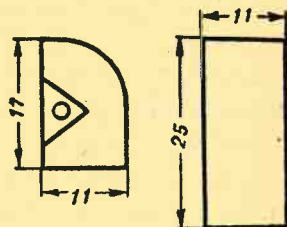
260 pav. 259 pav. parodyto megztinio iškarpas brėžinys



261 pav. Sportinė suknelė 10 metų mergaitei



262 pav. | 261 pav. parodytą suknelę įmegztas raštas



263 pav. 261 pav. parodytos kepuraitės iškarpos brėžinys

Perpetė (geska) numezgama ir užsiuvama ant viršaus. Jai apmetamos 292 akys ir mezgama taip, kaip sijonėlis. Iš pradžių akių sumažinama. Išmezgus 5 eiles, kiekviename stulpelyje sumezgama po 2 akis. Toliau kas trečia eilė mažinama po 1, akį. Baigiant mezgti prie kaklo kiekviename stulpelyje lieka 8 paprastosios akys. Užsegimas padaromas nugaroje. Apykaklei apmetamos 84 akys, 10 centimetrų mezgama viena akis paprastai, viena išvirkščiai. Rankovėms apmetamos 48 akys. Numezgus 8 centimetrus, rankovė platinama iki alkūnės, pridant akių. Mezgama stulpeliais: viena akis paprastai, kita išvirkščiai.

Kepuraitei reikia 70 gramų minkštų vilnonių tamsių mėlynų ir baltų siūlų.

Mezgama tokiu raštu:

I eilė: 2 akys išvirkščiai, 4 paprastai;

II eilė: 2 akys paprastai, 4 išvirkščiai;

III eilė: 2 akys išvirkščiai, 1 paprastai;

IV eilė: 2 akys paprastai, 4 išvirkščiai.

Toliau raštas kartojamas nuo pirmosios eilės. Numezgamos dvi atskiros dalys pagal 263 pav. iškarpą ir susiuvamos. Virš šios vietos prisiuvama virvelė, kuri susukama iš mėlynų ir baltų siūlų.

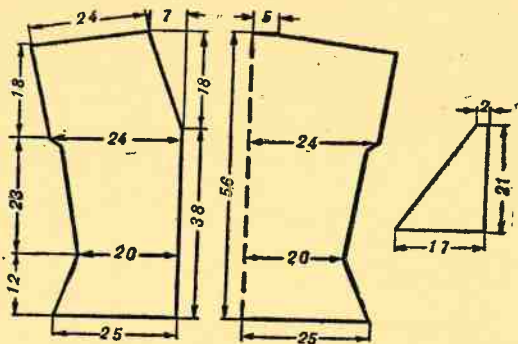
Iš baltų siūlų paprastai numezgamas trikampis ir prisiuvas kepuraitės šonuose (ties ausimis). Ant trikampio prisiuvama mėlyna saga.

### Moteriški mezgtiniai

**Palaidinukė trumpomis rankovėmis** (264 pav.). Jai reikia 300 gramų iš dviejų gijų susuktų nebalintų lininių siūlų. Nugarai apmetama 150 akių. Atnara mezgama stulpeliais: dvi akys paprastai, dvi išvirkščiai. Numezgus atnarą 11 centimetrų ilgio, tokiu pat siūlu adata paprastosios akys stipriai po dvi sujungiamos. Tai padaroma trijose vietose (žr. 264 pav.). Priekio atnarai vienai pusei apmetamos 98 akys, ir mezgama taip, kaip nugarą. 10 akių užsegimui iš abie-



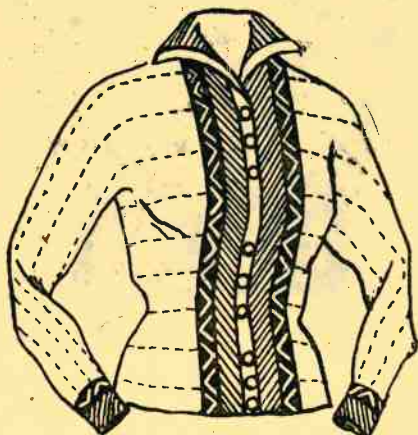
264 pav. Moteriška lininė palaidinukė



265 pav. 264 pav. parodytos palaidinukės iškarpos brėžinys

Jų pusių mezgama paprastuoju mezgimu. Palaidinukė mezgama 228 pav. nurodytu mezgimo būdu. (Iškarpą žr. 265 pav.)

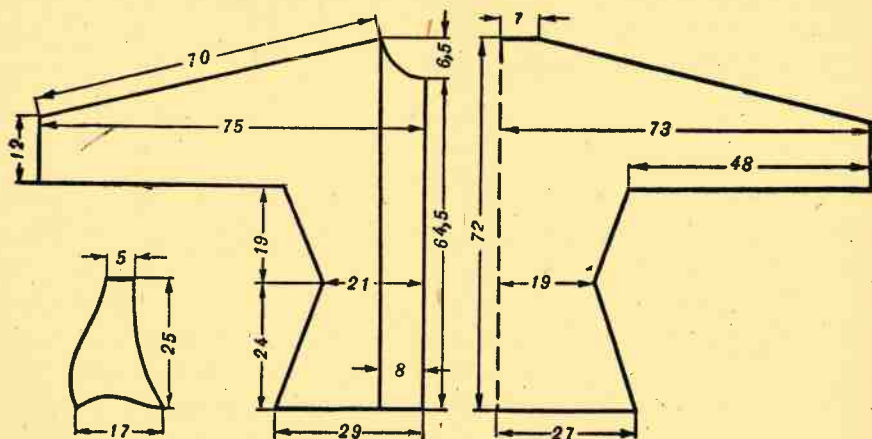
Moteriškas megztinis ilgomis kimono rankovėmis (266 pav.). Megztiniui reikia 430 gramų baltų vilnionių vidutinio storumo siūlų ir 200 gramų spalvotų siūlų — raštui.



266 pav. Moteriškas megztinis



267 pav. 266 pav. parodyto megztinio įmegztos juostos raštas



268 pav. 266 pav. parodyto megztinio iškarpos brėžinys

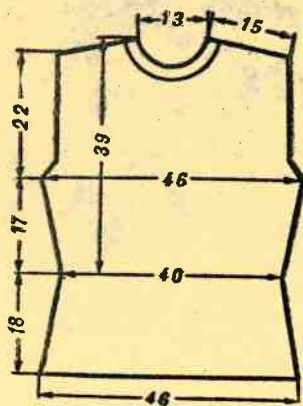


Megztinio iškarpą žr. 268 paveiksle. Atskirai mezgama nugara, dvi priekio pusės ir apykaklė. Dugnas mezgamas 224 pav. nurodytu raštu.

Juostų raštą žr. 267 pav. Spalvotos juostos mezgamos kartu arba atskirai ir prisiuvamos prie priekinės megztinio dalies ir rankovių galų.



269 pav. Moteriška liemenė



270 pav. 269 pav. parodytos liemenės iškarpos brėžinys

**Moteriška liemenė (269 pav.).** Jai reikia 300 gramų plonų vilnonių siūlų. Ant 8 virbalų apmetama po 32 akis (iš viso 256), sujungiama, ir stulpeliais mezgama 10 centimetrų ilgio atnara. Stulpelius numezgus, viena eilė mezgama juostelei įverti: viena akis uždedama, dvi sumezgamos kartu. Paskui akys padalijamos pusiau: priekiu ir nugarai. Priekis mezgamas 225 pav. nurodytu būdu. Nugara mezgama ištiesai pynėmis. Ant priekinės kaklo dalies iš 10 akių numezgama pynė. Megztinio iškarpą žr. 270 pav.

## Vyriški megztiniai

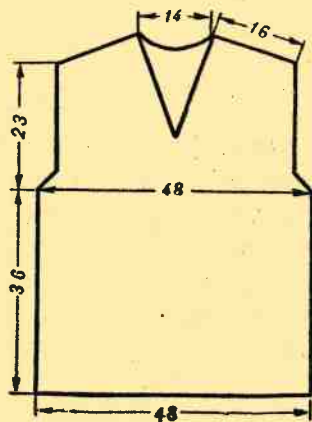
**Liemenė I.** 271 paveiksle parodyta liemenė numegzta iš smėlio spalvos, tamsiai rudų ir baltų vilnonių siūlų. Ant 8 virbalų apmetama po 38 akis (iš viso 304), ir mezgama atnara stulpeliais: 2 akys paprastai,



271 pav. Vyriška liemenė I



272 pav. Vyriška liemenė II



273 pav. 271 ir 272 pav. parodytų liemenių iškarpos brėžinys

2 išvirkščiai. Toliau priekyje įmezgamas raštas (žr. 250 pav.). Užbaigus megzti raštą, visas megztinis mezgamas smėlio spalvos siūlais 226 pav. nurodytu raštu. Megztinio iškarpa parodyta 272 paveiksle. Apykaklei ir pažastims atskirai numezgama juostelė: apykaklės juostelei apmetama 220 akių, ir mezgama dvi akys paprastai, dvi išvirkščiai, 5 eilės smėlio spalvos siūlais, 3 eilės baltais ir 5 eilės tamsiai rudais siūlais. Vienai pažasties juostelei apmetama 170 akių ir mezgama kaip apykaklė. Baigus megzti akys surenkamos adata ant to paties ilgo siūlo galo. Numegztos išstemptos juostelės prisiuvamos prie apykaklės ir pažastų iškirpimo.

**Liemenė II.** 272 paveiksle parodyta liemenė numegzta iš tamsiai mėlynų vidutinio storumo vilnionių siūlų, o raštas — iš šviesiai pilkų ir baltų siūlų.

Nugarai apmetama 150 akių tamsiai mėlynais siūlais. Atnara (10 centimetrų ilgio) mezgama stulpeliais: dvi akys paprastai, dvi išvirkščiai. Megztinis mezgamas 230 paveiksle nurodytu mezgimo būdu.

Priekiui apmetama 170 akių, ir mezgama taip, kaip nugarai. Per krūtinę įmezgama raštuota juosta (243 pav.).

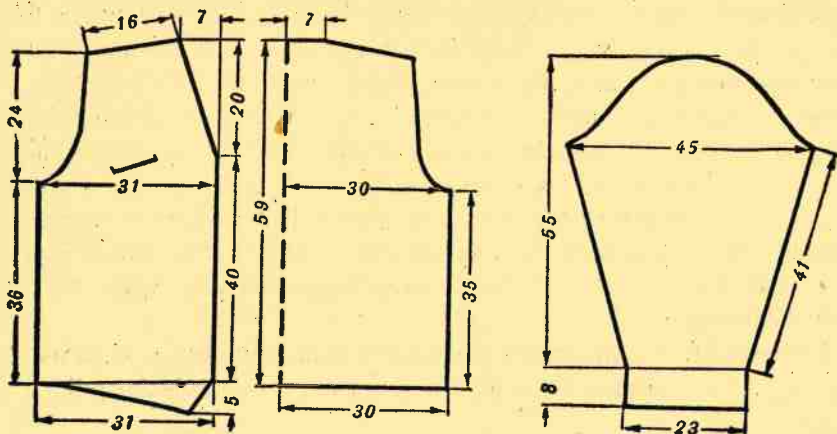
Apykaklės juostelei apmetamos 236 akys, o rankovių juostelėms — po 176 akis. Mezgama 2 akys paprastai, 2 — išvirkščiai (5 centimetrai). Numegztos juostelės prisiuvamos, kaip parodyta 272 paveiksle. Juostelių kraštai užlenkiamas į vidaus pusę ir prisiuvamos. Megztinio iškarpa žr. 273 paveiksle.



274 pav. Vyriškas megztinis

**Vyriškas megztinis su ilgomis rankovėmis** (274 pav.). Jam reikia 700 gramų vidutinio storumo vilnionių siūlų.

Mezgama 226 pav. nurodytu raštu. Rankogaliai mezgami stulpeliais viena akis paprastai, kita išvirkščiai. Atskirai numezgama juostelė tokiu pat raštu, kaip rankogaliai. Ja apsiuvami megztinio pakraščiai. Megztinis susegamas šešiomis sagomis. Jo iškarpa parodyta 275 paveiksle.



275 pav. 274 pav. parodyto megztinio iškarpos brėžinys

### Trikampė skarelė

Skarelei reikia 160 gramų įvairių spalvų vilnonių siūlų. Ant dviejų ilgų virbalų apmetamos 353 akys. Iš vienos pusės suskaičiuojamos 176 akys, ir vidurinė akis pažymima kitos spalvos siūlu. Iš abiejų pusių



276 pav. Trikampė skarelė



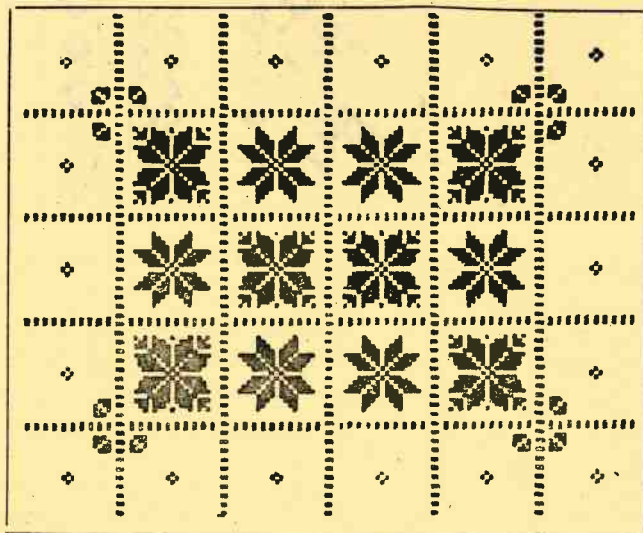
mezgama paprastuoju mezgimu (ripsu). Skarelės akys nuleidžiamos viduryje, ant pažymėtos akies, sumezgant tris akis kartu iš gerosios pusės. Iš blogosios pusės akys nuleidžiamos.

Baigiant mezgti virbalą, kiekvienos eilės gale sumezgamos dvi paskutinės akys. Pradedant mezgti virbalą, pirmoji akis nukeliama. Spalvos pakeičiamos iš gerosios skarelės pusės.

### Pagalvėlės

Iš atliekamų siūlų galima nusimegztį įvairių spalvotų pagalvėlių. Jų raštai ir spalvos derinamos prie baldų apmušalų.

277 paveiksle parodyta pagalvėlė numezgta raštuotai (mezgimo būdą žr. 219 pav.) 50 centimetrų ilgio ir 40 centimetrų pločio. Storais

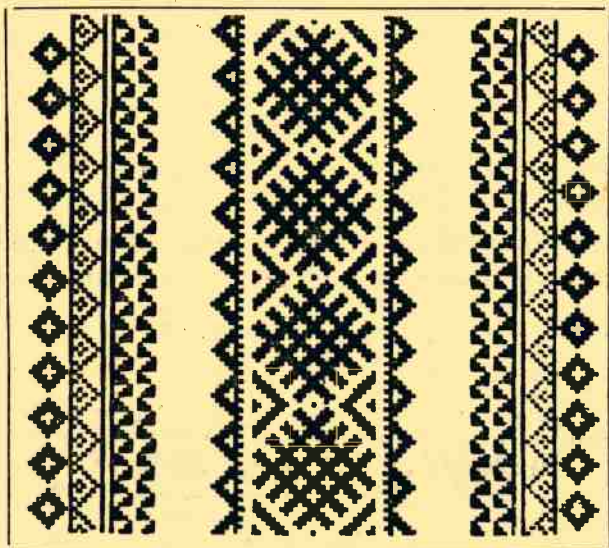


277 pav. Pagalvėlė I

šviesiai žaliais vilnoniais siūlais apmetama 140 akių, ir mezgamas dugnas. Juostelės mezgamos juodais siūlais, mažos žvaigždutės aplink pagalvėlę — oranžinės spalvos siūlais. Pirmoji žvaigždutė mezgama šviesiai ir tamsiai raudonais siūlais, antroji — rudais, smėlio spalvos

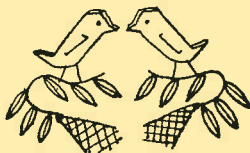
ir per vidurį baltais siūlais. Žinoma, kiekviena moteris gali spalvas suderinti savaip.

278 pav. pagalvėlė mezgama juostų raštais, 45 centimetrų pločio ir 48 centimetrų ilgio. Vidutinio storumo siūlais apmetama 200 akių.



278 pav. Pagalvėlė II

Dugnei imami smėlio spalvos siūlai. Smaurosios juostelės mezkamos rudais, baltais, raudonais ir violetiniais siūlais. Vidurinės juostos pakraštelis mezkamas rudais siūlais. Visa juosta mezkama tamsesniais ir šviesesniais raudonais siūlais.



# MAISTAS



**K**asdien valgydami duoną, mėsą, bulves, pieną ir kitus produktus, visai negalvojame, kokių medžiagų yra tuose maisto produktuose, koku būdu jie palaiko mūsų gyvybę, dėl ko pavargę turime daugiau jėgų, dėl ko ne viską galime naudoti maistui. Šie ir panašūs klausimai yra įdomūs kiekvienam žmogui, o tie, kurie maistą gamina, turi nors trumpai su jais susipažinti.

Žmogaus kūnas yra sudėtas iš 64 procentų vandens, 20 procentų baltymų, 10 procentų riebalų, 1 procento angliavandenių, 5 procentų druskų, trupučio vitaminų ir kitų medžiagų. Žmogui gyvenant, dirbant, šios medžiagos dėvėsi, naudojasi. Jas papildo maistas. Jei mes chemiškai ištirtume maisto produktus ir iš jų pagamintus patiekalus, tai pamatytume, kad jie visi yra sudaryti taip pat iš baltymų, riebalų, angliavandenių, druskų, tai yra iš tų medžiagų, iš kurių sudarytas ir

žmogaus kūnas. Dėl to maistui naudojami tik tokie produktai, kuriuose yra minėtų medžiagų.

## MAISTO PRODUKTAI IR JŲ SUDĖTIS

Yra ištirta, kad įvairūs maisto produktai turi nevienodai ir ne visų žmogui reikalingų medžiagų, pavyzdžiui, liesoje mėsoje yra daugiau baltymų, riebioje — riebalų, miltuose, kruopose ir iš jų pagamintuose valgiuose — daug angliavandenių, mažiau baltymų, daržovėse yra nemaža druskų, vitaminų ir po truputį kitų medžiagų. Iš visų maisto produktų tik vienas pienas turi visas žmogui reikalingas medžiagas, dėl to kūdikiai pirmaisiais gyvenimo mėnesiais maitinami vien pienu. Tačiau paskui paaugusiam vaikui piene esančių maisto medžiagų jau nebeužtenka, todėl jis turi gauti ir kitokio maisto. Suaugęs žmogus, vartodamas įvairius maisto produktus, gauna pakankamai visų jam reikalingų medžiagų. Vienas iš jų organizmas sunaudoja ląstelių ir audinių statybai, iš kitų gamina šilumą.

### BALTYMAI

Naujoms kūno ląstelėms statyti ir susidėvėjusioms pakeisti naujomis organizmui būtinai reikia baltyminių medžiagų. Kitos medžiagos jų atstoti negali. Negaudamas baltymų, organizmas pradeda silpti, pasidaro nedarbingas, netenka svorio ir miršta. Baltymų yra gyvulinės ir augalinės kilmės. Mūsų kūno sudėčiai artimesni gyvulinės kilmės baltymai. Jų yra piene, varškėje, liesoje mėsoje, žuvyje, kiaušinio baltyme. Augalinės kilmės baltymų yra nemaža žirniuose, pupose, pupelėse, kiek mažiau — miltuose, kruopose ir truputis daržovėse. Organizmas šios rūšies baltymus, naudodamas kartu su gyvulinės kilmės baltymais, turi pritaikyti, perdirbti savo reikalams. Gyvulinės kilmės baltymų maisto davinyje turi būti bent trečdalis visų baltymų.

Suaugęs žmogus per parą turi gauti apie 100 gramų baltymų, tai yra kiekvienam savo kūno svorio kilogramui po pusantro gramo. Dirbdamas sunkų fizinį darbą, žmogus kiekvienam savo kūno svorio kilogramui sunaudoja po 2 gramus baltymų. Augantieji vaikai baltymų su-



naudoja daugiau. Manoma, kad kūdikis per parą turi gauti 5 gramus baltymų. Be saiko baltymų naudoti negalima. Yra pastebėta, kad 1—3 metų vaikai, gaudami kiekvienam savo kūno kilogramui daugiau kaip po 4 gramus baltymų, netenka apetito, lėčiau auga.

Kiek kuriuose maisto produktuose yra baltymų, galima matyti iš 9 lentelės. Jeigu maistui naudojami įvairūs produktai ir patiekalai, tai be didelių rūpesčių esti patenkinami organizmo poreikiai.

## RIEBALAI

Riebalai reikalingi ne tik patiekalams paskaninti, bet jie, kaip ir angliavandeniai, tiekia kūnui šilumą ir energiją. Riebaluose tirpsta nemaža vitaminų, be to, ir jie patys turi kai kurių vitaminų. Jeigu maiste nebūtų riebalų, o šilumą ir energiją organizmas gautų iš angliavandenių bei baltymų, tai vien dėl riebaluose tirpstančių vitaminų stokos žmogus anksčiau ar vėliau susirgtų.

Riebalai žmogaus organizmui duoda žymiai daugiau šilumos, negu angliavandeniai. Sudegdamas organizme gramas riebalų duoda  $2\frac{1}{4}$  karto daugiau šilumos, negu gramas angliavandenių arba baltymų. Nevartojant riebalų, tektų daug naudoti augalinių produktų, kuriuose yra angliavandenių.

Tačiau per daug riebalų vartoti taip pat nepatariama. Vidutiniškai per parą žmogui reikia 70—100 gramų riebalų, tai yra vienam kilogramui — vieno-pusanatro gramo. Per parą vartoti daugiau kaip 150 gramų riebalų yra net pavojinga. Žinoma, nereikia kasdien svaryti ir perdėtai tikslinti maisto normų — užtenka ilgesnį laiką per daug nuo jų nenukrypti. Vieną dieną riebalų galima suvartoti truputį daugiau, kitą dieną — mažiau.

Riebalai esti gyvulinės ir augalinės kilmės. Ir vieni, ir kiti yra organizmo gerai įsisavinami, jeigu tik jie skaniai valgomi. Mes daugiau vartojame gyvulinės kilmės riebalus — sviestą, taukus, lašinius, riebią mėsą. Augalinės kilmės riebalų yra saulėgrąžose, riešutuose, aguonose, avižinėse kruopose ir po truputį kituose maisto produktuose. Svies- te, žuvies taukuose, kiaušinio trynyje yra daug vitaminų. Žuvies taukai vartojami kaip vaistas.

Kiek ir kokiuose maisto produktuose yra riebalų, matyti iš 9 lentelės.

žmogaus kūnas. Dėl to maistui naudojami tik tokie produktai, kuriuose yra minėtų medžiagų.

## MAISTO PRODUKTAI IR JŲ SUDĖTIS

Yra ištirta, kad įvairūs maisto produktai turi nevienodai ir ne visų žmogui reikalingų medžiagų, pavyzdžiui, liesoje mėsoje yra daugiau baltymų, riebioje — riebalų, miltuose, kruopose ir iš jų pagamintuose valgiuose — daug angliavandenių, mažiau baltymų, daržovėse yra nemaža druskų, vitaminų ir po truputį kitų medžiagų. Iš visų maisto produktų tik vienas pienas turi visas žmogui reikalingas medžiagas, dėl to kūdikiai pirmaisiais gyvenimo mėnesiais maitinami vien pienu. Tačiau paskui paaugusiam vaikui piene esančių maisto medžiagų jau nebeužtenka, todėl jis turi gauti ir kitokio maisto. Suaugęs žmogus, vartodamas įvairius maisto produktus, gauna pakankamai visų jam reikalingų medžiagų. Vienas iš jų organizmas sunaudoja ląstelių ir audinių statybai, iš kitų gamina šilumą.

### BALTYMAI

Naujoms kūno ląstelėms statyti ir susidėvėjusioms pakeisti naujomis organizmui būtinai reikia baltyminių medžiagų. Kitos medžiagos jų atstoti negali. Negaudamas baltymų, organizmas pradeda silpti, pasidaro nedarbingas, netenka svorio ir miršta. Baltymų yra gyvulinės ir augalinės kilmės. Mūsų kūno sudėčiai artimesnį gyvulinės kilmės baltymai. Jų yra piene, varškėje, liesoje mėsoje, žuvyje, kiaušinio baltyme. Augalinės kilmės baltymų yra nemaža žirniuose, pupose, pupelėse, kiek mažiau — miltuose, kruopose ir truputis daržovėse. Organizmas šios rūšies baltymus, naudodamas kartu su gyvulinės kilmės baltymais, turi pritaikyti, perdirbti savo reikalams. Gyvulinės kilmės baltymų maisto davinyje turi būti bent trečdalis visų baltymų.

Suaugęs žmogus per parą turi gauti apie 100 gramų baltymų, tai yra kiekvienam savo kūno svorio kilogramui po pusantro gramo. Dirbdamas sunkų fizinį darbą, žmogus kiekvienam savo kūno svorio kilogramui sunaudoja po 2 gramus baltymų. Augantieji vaikai baltymų su-

naudoja daugiau. Manoma, kad kūdikis per parą turi gauti 5 gramus baltymų. Be saiko baltymų naudoti negalima. Yra pastebėta, kad 1—3 metų vaikai, gaudami kiekvienam savo kūno kilogramui daugiau kaip po 4 gramus baltymų, netenka apetito, lėčiau auga.

Kiek kuriuose maisto produktuose yra baltymų, galima matyti iš 9 lentelės. Jeigu maistui naudojami įvairūs produktai ir patiekalai, tai be didelių rūpesčių esti patenkinami organizmo poreikiai.

## RIEBALAI

Riebalai reikalingi ne tik patiekalams paskaninti, bet jie, kaip ir angliavandeniai, tiekia kūnui šilumą ir energiją. Riebaluose tirpsta nemaža vitaminų, be to, ir jie patys turi kai kurių vitaminų. Jeigu maiste nebūtų riebalų, o šilumą ir energiją organizmas gautų iš angliavandenių bei baltymų, tai vien dėl riebaluose tirpstančių vitaminų stokos žmogus anksčiau ar vėliau susirgtų.

Riebalai žmogaus organizmui duoda žymiai daugiau šilumos, negu angliavandeniai. Sudegdamas organizme gramas riebalų duoda  $2\frac{1}{4}$  karto daugiau šilumos, negu gramas angliavandenių arba baltymų. Nevartojant riebalų, tektų daug naudoti augalinių produktų, kuriuose yra angliavandenių.

Tačiau per daug riebalų vartoti taip pat nepatariama. Vidutiniškai per parą žmogui reikia 70—100 gramų riebalų, tai yra vienam kilogramui — vieno-pusanthro gramo. Per parą vartoti daugiau kaip 150 gramų riebalų yra net pavojinga. Žinoma, nereikia kasdien svirstyti ir perdėtai tikslinti maisto normų — užtenka ilgesnį laiką per daug nuo jų nenukrypti. Vieną dieną riebalų galima suvartoti truputį daugiau, kitą dieną — mažiau.

Riebalai esti gyvulinės ir augalinės kilmės. Ir vieni, ir kiti yra organizmo gerai įsisavinami, jeigu tik jie skaniai valgomi. Mes daugiau vartojame gyvulinės kilmės riebalus — sviestą, taukus, lašinius, riebią mėsą. Augalinės kilmės riebalų yra saulėgrąžose, riešutuose, aguonose, avižinėse kruopose ir po truputį kituose maisto produktuose. Svieste, žuvies taukuose, kiaušinio trynyje yra daug vitaminų. Žuvies taukai vartojami kaip vaistas.

Kiek ir kokiuose maisto produktuose yra riebalų, matyti iš 9 lentelės.

Maisto produktai	100 gramų turi							Žmogus sunaudoja	
	baltymų g	riebalų g	anglia- vandenių g	celiulio- zės g	pelečių g	vandens g	šilumos kal	baltymų g	šilumos kal
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Jautiena vidutinio riebumo . . . . .	20,0	8,0	pėds.	—	1,0	71,0	156	19,0	150
Veršiena riebi . . . . .	19,0	11,0	•	—	1,0	69,0	180	18,0	171
Aviena vidutinio riebumo . . . . .	19,0	7,0	•	—	1,1	73,0	141	18,0	135
Kiauliena vidutinio riebumo . . . . .	18,0	21,0	•	—	1,0	60,0	269	17,0	255
Kumpis sūdytas, rūkytas, virtas . . . . .	25,0	36,0	•	—	10,5	28,0	437	24,0	420
Lašiniai riebus (švieži) . . . . .	2,8	85,0	—	—	1,7	10,0	802	2,7	780
Kepenys . . . . .	21,0	6,0	0,3-0,9	—	1,5	70,0	142	19,0	135
Kepeninė dešra geriausios rūšies . . . . .	14,0	33,0	pėds.	—	2,7	50,0	364	12,0	340
Kiaulienos dešrelės . . . . .	12,0	35,0	•	—	5,1	47,0	374	10,0	350
Dešra . . . . .	19,0	41,0	•	—	4,8	35,0	459	17,0	430
Sviestas nesūdytas . . . . .	0,8	84,5	0,5	—	0,2	14,0	791	0,8	785
Kiauliniai taukai . . . . .	0,1	99,5	—	—	0,1	0,3	926	0	920
Margarinas nesūdytas . . . . .	0,5	83,0	0,5	—	0,2	16,0	776	0,5	770
Augalinis aliejus (alyvų, riešutų, sėmenų) . . . . .	0	99,5	—	—	0,1	0,3	925	0	920
Ungurys . . . . .	12,0	28,0	—	—	0,9	58,0	309	9,0	225
Lydys, lynas, sterkas . . . . .	18,0	0,4	—	—	1,2	80,0	77	8,0	35
Silkė rūkyta . . . . .	20,0	10,0	—	—	2,8	67,0	175	11,0	90

<sup>1</sup> Vl. Lašas ir Vl. Rimkevičiūtė. Virškinimo ir mitybos fiziologija, 1956, 135—140 psl.



Maisto produktai	100 gramų turi							Žmogus sunaudoja	
	baltymų g	riebalų g	anglia- vandenių g	celiulo- zės g	pelenų g	vandens g	šilumos kal	baltymų g	šilumos kal
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Kiaušinis nuluptas	14,0	11,0	0,6	—	0,9	74,0	162	13,0	
Karvės pienas . . .	3,4	3,4	4,7	—	0,75	88,0	65	3,1	150
Grietinėlė . . . . .	3,4	10,0	4,0	—	0,6	82,0	123	3,1	63
Pasukos . . . . .	3,4	0,5	4,7	—	0,7	91,0	38	3,0	120
Varškė . . . . .	19,0	0,6	2,3	—	1,5	77,0	94	18,0	33
Sūris liesas . . . . .	38,0	2,0	3,0	—	4,4	52,0	186	35,0	85
„ riebus . . . . .	26,0	30,0	2,1	—	4,6	37,0	394	24,0	167 375
Miltai ruginiai:									
94% malimo . . . . .	8,7	1,5	72,0	1,6	1,6	14,5	345	4,0	
82% „ . . . . .	8,0	1,5	74,0	0,9	1,1	14,5	350	5,0	300
70% „ . . . . .	6,9	1,1	76,0	0,4	0,8	14,5	350	4,0	308 310
Miltai kvietiniai:									
94% malimo . . . . .	12,6	1,9	68,0	1,8	1,6	14,5	349	7—8	
80% „ . . . . .	12,4	1,6	70,0	0,5	1,0	14,5	353	9,0	288
Kruopos kvietinės . . . . .	11,5	0,7	76,0	0,2	0,5	11,0	365	8—9	300
„ miežinės . . . . .	10,0	2,3	73,0	1,6	2,2	10,0	362	5—8	300
Ryžiai (taip pat ir miltai) . . . . .	8,0	0,5	77,0	0,5	0,8	13,0	354	6—6,5	300 320— 345
Lakštiniai, makaronai . . . . .	12,0	0,7	73,0	0,6	0,7	13,0	355	10—11	340
Ruginė duona . . . . .	6,5	1,0	51,0	1,5	1,4	39,0	245	4,0	210
Smulkaus malimo kvietinė duona . . . . .	6,8	0,5	57,0	0,3	0,9	34,0	266	7,5	240
Morkos . . . . .	1,0	pėds.	9,0	1,0	0,7	88,0	41	0,5	25
Burokai . . . . .	1,0	„	7,0	1,0	0,9	90,0	33	0,6	30
Ridikai . . . . .	2,0	„	8,0	1,6	1,1	87,0	41	0,6	20
Svogūnai . . . . .	1,0	„	9,0	0,7	0,6	88,0	41	—	—
Kopūstai baltagūžiai . . . . .	1,5	pėds.	4,0	1,2	0,9	92,0	22	1,0	15
Kopūstai rauginti . . . . .	1,0	„	5,0	1,0	1,6	91,0	24	—	—
Salotos galvinės . . . . .	1,0	„	2,0	0,6	0,9	95,0	12	1,0	8
Žirniai žali . . . . .	7,0	„	12,0	1,9	0,9	78,0	78	4,0	60—70
Arbūzai . . . . .	1,0	„	7,0	1,2	0,7	90,0	33	0,6	maža
Agurkai . . . . .	0,6	„	1,0	0,3	0,4	98,0	7	—	—
Pomidorai . . . . .	1,0	„	4,0	0,8	0,6	93,0	20	—	—
Pupos . . . . .	26,0	2,0	47,0	8,3	3,0	14,0	318	17,0	260
Žirniai džiovinti . . . . .	23,0	2,0	52,0	5,6	3,0	14,0	326	15—16	280— 300

Maisto produktai	100 gramų turi							Žmogus sunaudoja	
	baltymų g	riebalų g	anglia- vandenių g	celiulio- zės g	pelečių g	vandens g	šilumos kal	baltymų g	šilumos kal
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Bulvės skustos . . .	2,1	0,1	21,0	0,7	1,1	75,0	96	1,6	74
Baravykai švieži . .	5,0	(0,4)	5,0	1,0	1,0	87,0	43	2,5	36
„ džiovinti . . .	55,0	(2,7)	36,0	6,9	6,5	13,0	302	25,0	210
Obuoliai . . . . .	0,4	—	14,0	1,3	0,4	84,0	59	0	40
Kriaušės . . . . .	0,4	—	14,0	2,6	0,4	83,0	59	0	40
Apelsinai . . . . .	0,8	—	14,0	0,5	0,5	84,0	60	0	26
Žemuogės . . . . .	1,0	—	9,0	4,0	0,7	85,0	41	—	21
Mėlynės . . . . .	0,8	—	12,0	2,2	0,4	84,0	52	—	20
Serbentai . . . . .	1,0	—	10,0	4,3	0,7	84,0	45	—	20
Agrastai . . . . .	0,9	—	10,0	2,7	0,5	86,0	45	—	20
Razinos . . . . .	2,0	—	64,0	7,1	1,7	25,0	27	0	215
Slyvos . . . . .	0,8	—	17,0	0,5	0,5	81,0	73	pėds.	40—50
Rabarbarai . . . . .	0,7	—	3,0	0,6	0,9	95,0	16	0,4	9
Marmeladas (uo- gos arba vaisiai su cukrum lygio- mis dalimis) . . .	1,0	—	61,0	2,7	0,4	35,0	242	pėds.	237
Cukrus . . . . .	—	—	99,9	—	0,1	—	395	—	390
Salyklo ekstraktas .	3,8	—	75,0	—	1,5	20,0	315	3,5	300
Bičių medus . . . . .	0,3	—	80,0	—	0,3	19,0	300	0	300
Dirbtinis medus . .	—	—	80,0	—	0,2	20,0	300	0	300
Sokoladas su 55% cukraus . . . . .	7,0	22,0	65,0	1,8	1,7	2,0	500	5,2	450

## ANGLIAVANDENIAI

Šiuo vardu yra vadinami įvairių rūšių cukrūs, krakmolai ir ląsteliena.

Angliavandenių daugiausia yra miltiniuose ir kruopiniuose produktuose: duonoje, bulvėse, cukruje, meduje, vaisiuose. Vienuose jų yra krakmolo, kituose cukraus.

Ląsteliena — tai ląstelių plėvelės. Ji dar vadinama celiulioze. Kuo stambesni, kietesni augalų audiniai, tuo daugiau juose ląstelių. Jos daug yra bulvių ir kitų daržovių žievėje (luoboje, lupenose, grūdų luo-

belėse). Ląstelienos žmogaus organizmas beveik nesuvirškina ir neišsaviną, nors nedidelis jos kiekis maiste yra naudingas. Ji padeda maistui judėti žarnyne, apsaugo nuo vidurių užkietėjimo.

Krakmolo ar cukraus pavidalo angliavandeniai yra pagrindiniai šilumos tiekėjai. Yra nustatyta, kad du trečdalius kūno šilumos organizmas gauna iš angliavandenių, todėl jų reikšmė maitinimui yra labai didelė. Suaugęs žmogus per parą sunaudoja 300—600 gramų gryną angliavandenių, o sunkiai dirbdamas — dar daugiau. Cukrus vandenyje greitai tirpsta, ir žarnų sienelės jį greitai išsiurbia į organizmo skysčius. Krakmolą vandenyje netirpsta. Virškinamajame trakte jis pirmą paverčiamas cukrum. Cukraus visada yra žmogaus kraujyje, ir kai jo ten sumažėja, žmogaus jėgos silpsta, jis jaučiasi silpnas bei pavargęs. Suvalgytas kąšnelis cukraus žmogų atgaivina. Vaikai nori cukraus dėl to, kad daug juda — eikvoja daug energijos. Angliavandenių perteklius, kai vartojama per daug miltinių ir saldžių patiekalų, virsta riebalais, ir žmogus tunka.

### MINERALINĖS MEDŽIAGOS

Žmogaus organizmui būtinai reikia įvairių druskų, kurios kitaip vadinamos mineralinėmis medžiagomis. Kad jų organizmui reikia, galime spręsti iš to, jog žmogus, ilgesnį laiką negaudamas valgomosios druskos, ima sirgti, alpsta, jam svaigsta galva, ima smarkiai plakti širdis. Tačiau per daug jos vartoti taip pat nesveika. Per parą valgomosios druskos žmogui reikia apie 15 gramų, bet vien jos, žinoma, neužtenka, organizmui dar reikia ir kitokių druskų, pavyzdžiui, kalio, kalcio, magnio, fosforo, geležies ir kitų. Jų reikia raumenų audiniams, nervų sistemai, kraujui, kaulams ir pan.

Maisto produktuose mineralinių medžiagų yra po truputį, bet jų organizmui nedaug ir tereikia. Vartodamas įvairų maistą, žmogus mineralinių medžiagų gauna pakankamai. Daug jų yra piene, jo produktuose ir daržovėse.

### VANDUO

Žmogaus organizme yra apie 64—70 procentų vandens. Jo reikšmė yra labai didelė, nes be jo organizme negalėtų vykti gyvybiniai vyksmai.

Vandens yra visuose maisto produktuose, pavyzdžiui, piene — 88 procentai, daržovėse — 65—94, vaisiuose ir uogose — 84, duonoje — 40, mėsoje — 65—74 ir t. t. Su maistu gaunamo vandens žmogui neužtenka, todėl jis geria vandenį, arbatą, kavą.

Žmogus per parą vandens suvartoja 2—3 litrus, bet karštomis dienomis arba sunkiai dirbdamas ir prakaituodamas jo gali sunaudoti daug daugiau. Per daug vartoti vandens nepatariama, nes jis išplauna daug druskų, apsunkina širdies darbą.

## VITAMINAI

Iki praėjusiojo amžiaus pabaigos vitaminai nebuvo žinomi. Buvo manoma, kad žmogaus maistui užtenka baltymų, riebalų, angliavandenių, druskų ir vandens. Kai kurie mokslininkai teigė, kad žmogų galima maitinti šiomis chemiškai grynomis medžiagomis, net nevartojant natūralių maisto produktų. Tačiau atlikti bandymai su gyvuliais parodė, kad nei žmogus, nei gyvulys be natūralaus maisto gyventi negali, kad neužtenka vien baltymų, riebalų, angliavandenių, druskų ir vandens, bet reikia dar kažkokių kitų svarbių medžiagų. Žmonių stebėjimai ir bandymai su gyvuliais pagaliau parodė, kad, be jau minėtų maisto medžiagų, organizmui būtinai reikia (labai mažai) papildomų medžiagų. Jos buvo pavadintos vitaminais.

Vitaminai organizmui šilumos neduoda, bet, jei jų maiste nėra, kitos maisto medžiagos nueina niekais, ir žmogus pasijunta ligonis. Negaudamas pakankamai vitaminų, žmogus netenka apetito, jaučiasi pavargęs, greit persišaldo, tampa neatsparus ligoms. Dėl vitaminų stokos žmogus gali sunkiai ir pavojingai susirgti.

Vitaminus įprasta vadinti abėcėlės raidėmis — A, B, C, D ir t. t.

Šiuo metu vitaminų yra surasta daugiau kaip 20, bet ne visi jie dar gerai ištirti ir ne visi vienodai žmogui reikalingi.

Vieni vitaminai (ADE) tirpsta riebaluose, kiti (B<sub>1</sub> C) — vandenyje.

Vitaminas A padeda organizmui augti ir vystytis. Jo yra sviesoje, kiaušinio trynyje, kepenyse ir ypač daug žuvies taukuose. Be to, kai kuriose daržovėse yra karotino, kuris kepenyse virsta vitaminu A. Karotino yra morkose, pomidoruose, rūgštyne, salykle, dilgėlėse ir kt.



Kai žmogui trūksta vitamino A, jo akys pasidaro sausos (nes ašarų liaukos nebegamina ašarų), ima traiškanoti, auga miežiai, žmogus vakare blogai mato, todėl ta liga vadinama vištakumu. Ilgesnį laiką nepakankamai gaudamas vitamino A, žmogus gali apakti. Be to, dėl šio vitamino stokos gali atsirasti skrandžio ar žarnų žaizdų, kepenų ar pūslės akmenų ir t. t.

Vitaminas A išsilaiko ir aukštoje temperatūroje, bet karštis ir laisvai prieinantis oras jį gali sunaikinti. Dėl to džiovintose daržovėse vitamino A gali mažai pasilikti arba ir visai nebūti.

Per dieną šio vitamino žmogui reikia maždaug 2 miligramų.

**V i t a m i n a s B.** Tuose krąštuose, kur žmonės vietoj duonos valgo poliruotus ryžius, buvo paplitusi sunki liga, vadinama «beri-beri». Tyrimai parodė, kad nuo šios ligos apsaugo sėlenose esanti žmogaus organizmui būtinai reikalinga medžiaga — vitaminas B. Poliruojant ryžius, kartu su sėlenomis pasišalina ir vitaminas B. Tie žmonės, kurie valgo rupių miltų duoną ar ragaišį, vitamino B gauna daugiau, negu tie, kurie vartoja pikliuotų miltų produktus.

Šiuo metu vitaminas B plačiai naudojamas skrandžio, nervų, odos ir kt. ligoms gydyti. Be jau minėtų sėlenų ir rupių miltų bei kruopų, šio vitamino po truputį yra augaliniame ir gyvuliniame maiste. Daugiausia jo esti mielėse, sėlenose, grūdų daiguose, kiaulienoje. Vitamino B yra kelių rūšių — B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> ir kt. Visi jie pakelia nemažą karštį, tačiau tirpsta vandenyje. Dėl to jei virimui naudotas vanduo išpilamas, tai šių vitaminų netenkama apie 50 procentų.

Suaugęs žmogus vitamino B turi gauti kasdien po 2—3 miligramus.

**V i t a m i n a s C** yra vadinamas priešskorbutiniu vitaminu. Seniau, kai dar niekas nenusimanė apie vitaminus, nuo skorbutu mirdavo daug žmonių. Sergantiems skorbutu ima klibėti dantys, paraudonuoja dantų smegenys, atsiranda žaizdos, burnoje blogas kvapas, dingsta apetitas. Žmogus jaučia nuovargį, jam skauda kojas, strėnas, sąnarius, jis negali judėti. Šią ligą gydo ir nuo jos apsaugo tik vitaminas C, kurio yra žaliose daržovėse, uogose ir vaisiuose. Daugiausia jo yra juoduosiuose serbentuose, erškėtrožėse, bulvėse ir kt. Šio vitamino žmogus kasdien turi gauti apie 50 miligramų. Nėščioms moterims ir žindydėms jo reikia iki 100 miligramų.

Vitaminas C yra neatsparus karščiui, oro deguoniui ir šarmui (sodai). Kai produktai verdami trumpai ir uždengtuose puoduose, dalis šio vitamino išlieka. Vitaminą C ardo ir kai kurie metalai, pavyzdžiui, varis, švinas, todėl vaisius, daržoves ir uogas patariama virti aliumininiuose ir emaliuotuose induose. Jeigu išvirtas valgis pakartotinai šildomas, vitaminas C žūva, arba jei išvirtas ilgai laikomas, tai jo irgi sumažėja. Verdant neluptas bulves, vitamino C žūva apie ketvirtadalį, o nuluptas — arti pusės (40 procentų). Bulvių košėje jo belieka tik penktadalis, nes maišant į košę pakliūva oro. Rūgštis vitaminas C nebijo, bet šarminiame skiedinyje žūva. Jei produktas ar patiekalas yra apsemtas skysčio, tai vitamino C daugiau išlieka, negu tada, kai jis plauko paviršiuje arba laikomas visai be skysčio. Dėl to, pavyzdžiui, raugintus kopūstus reikia iš statinės išimti prieš pat naudojimą, nes pastovėjusiuose be skysčio juose vitamino C lieka mažiau. Išimti iš giliau rauginti kopūstai turi daugiau vitamino C, negu nuimti nuo statinės paviršiaus.

Kad organizmas dėl stokos vitamino C nenustotų atsparumo, reikia stengtis kasdien vartoti žalių daržovių, vaisių ir uogų, o žiemą — vaisių sulčių, raugintų kopūstų, tinkamai paruoštų bulvių.

**Vitaminas D.** Dėl šio vitamino stokos vaikai neretai susergera rachitu. Nuo šios ligos, kol jos priežastis dar nebuvo žinoma, mirdavo labai daug vaikų, o kiti likdavo pusiau invalidai — kreivomis kojomis, liguisti, blogai išsivystę. Dėl šios ligos išsivysto kaulų suminkštėjimas, nes, jei trūksta vitamino D, kalcio ir fosforo druskos nepatenka į jaunus dar nesukietėjusius vaiko kaulus. Taip pat blogai vystosi dantys. Dėl vitamino D stokos ir suaugę žmonės gali susirgti kaulų suminkštėjimu, ypač nėščios moterys, nes tada jų organizmui šio vitamino reikia daugiau.

Vitamino D yra svieste, kiaušinio trynyje, gyvulių kepenyse, inkstuose, o ypač daug žuvies taukuose, kurie gaunami iš žuvies (menkės) kepenų.

Apsisaugoti nuo rachito padeda taip pat ir ultravioletiniai saulės spinduliai arba kvarco lemos. Dėl to patariama ilgiau vaikus laikyti lauke, o, jei reikia, žiemą pašvitinti kvarco lempa. Žmogui vitamino D reikia labai mažai. Per didelę jo dozė gali būti kenksminga.

Vitaminas D yra atsparus aukštai temperatūrai.

Kai kurių maisto produktų vitaminingumas<sup>1</sup> 10 lentelė

Maisto produktai	100 gramų produkto yra vitaminų (miligramais)			
	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
Duona ruginė . . . . .	—	0,15	0,07	—
„ kvietinė . . . . .	—	0,03	0,05	—
Kruopos grikinės . . . . .	—	0,20	—	—
„ miežinės . . . . .	—	0,20	0,15	—
„ avižinės . . . . .	—	0,30	0,06	—
Jautiena . . . . .	0,04	0,20	0,17	2,0
Aviena . . . . .	—	0,13	0,12	—
Kiauliena . . . . .	0,04	0,40	0,20	1,3
Kepenys . . . . .	30,0	0,40	1,61	31,6
Menkė . . . . .	—	0,06	1,09	—
Pienas . . . . .	0,10	0,05	0,17	1,0
Sviestas . . . . .	1,2	—	—	—
Sūris . . . . .	0,9	0,03	0,36	—
Kiaušinis . . . . .	1,3	0,07	0,16	—
Bulvės . . . . .	0,02	0,07	0,04	10,0
Kopūstai (švieži) . . . . .	0,02	0,14	0,07	30,0
„ rauginti . . . . .	0,02	0,02	0,07	20,0
Morkos . . . . .	9,00	0,10	0,07	5,0
Burokėliai . . . . .	0,01	0,12	0,08	10,0
Agurkai . . . . .	0,06	0,06	0,01	5,0
Svogūnai . . . . .	0,02	0,07	0,01	10,0
Pomidorai raudonieji . . . . .	2,00	0,07	0,04	40,0
Ridikėliai . . . . .	—	0,06	0,01	20,0
Salotos . . . . .	0,01	0,14	0,07	30,0
Rūgšdynės . . . . .	6,00	0,10	0,18	45,0
Obuoliai (įvairūs) . . . . .	0,09	0,04	0,04	7,0
Vyšnios . . . . .	0,30	—	—	15,0
Spanguolės . . . . .	—	—	—	10,0
Agrastai . . . . .	1,1	—	—	50,0
Avietės . . . . .	0,25	0,07	—	25,0
Serbentai juodieji . . . . .	0,7	0,06	—	300,0
„ raudonieji . . . . .	—	0,07	—	30,0
Zemuogės . . . . .	0,05	—	—	30,0
Apelsinai . . . . .	0,30	0,06	0,03	40,0
Mandarinai . . . . .	0,45	0,06	—	30,0
Citrinos . . . . .	0,40	0,05	—	40,0

<sup>1</sup> Lentelė iš «Kniga o vkusnoj i zdorovoj pišče», 38 psl., Maskva, 1953.

Vitaminas E — vislumo vitaminas. Jo yra grūdų gemaluose, sėlotose ir kitose žaliuose daržovėse, kiaušinio trynyje, piene.

Nepakankamai gaudami šio vitamino, gyvuliai nesiveisia.

### MAISTO SUNAUDOJIMAS IR KALORINGUMAS

Mūsų suvalgytas maistas, pereidamas virškinamąjį traktą, suskaldomas, paverčiamas vandenyje tirpstančiomis medžiagomis ir plonųjų žarnų sienelių įsiurbiamas į kraują.

Šią darbą atlieka seilės, skrandžio, kasos, tulžies ir žarnų sultys, kurių žmogaus organizme yra apie 5—6 litrus. Sukramtytas ir virškinamųjų sulčių suvilgytas maistas išbrinksta. Virškinamosiose sultyse esantieji fermentai skaldo baltymus, riebalus ir angliavandenius — padaro juos tirpstančius vandenyje ir galinčius patekti į organizmo skysčius. Jei maistas valgomas noriai, gerai nusiteikus ir jaukioje aplinkoje ir jeigu jis skanus, tai atitinkami nervai veikia smegenų centrus, o šie paskatina liaukas išskirti virškinamąsias sultis. Tokiu būdu maistas esti gerai suvirškinamas, sunaudojamas. Ir priešingai, jei valgoma supykus, susinervinus arba jei patiekalas valgančiajam neskanus, tai sulčių išsiskyrimas sutrinka, ir maistas nesuvirškinamas arba blogai suvirškinamas.

Žarnyne, be virškinamųjų sulčių ir suvirškintą maistą siurbiančių čiulptuvėlių, yra labai daug mikroorganizmų. Jų ypač daug yra storosiose žarnose. Tie mikroorganizmai sudaro apie trečdalį visų išmatų, todėl nesveika turėti užkietėjusius vidurius, nes ilgai žarnose būdami mikroorganizmai gali pūdyti baltymus. Baltymų puvimo medžiagos yra nuodingos, todėl žmonės, turintieji užkietėjusius vidurius, dažniausiai esti pikti, nervingi, skundžiasi galvos skausmais. Valgant daržoves, vaisius, juodą duoną bei ragaišį, ląsteliena skatina žarnų judėjimą ir apsaugo žmogų nuo vidurių užkietėjimo. Su išmatomis iš organizmo pašalinama nesuvirškintos medžiagos, o suvirškintas maistas susigeria į kraują. Pastarasis maisto medžiagas išnešioja po visą organizmą. Baltyminės medžiagos panaudojamos organizmo ląstelėms statyti, o riebalai ir angliavandeniai — kūno šilumai gaminti.

Jeigu mes suvartojame daugiau medžiagų, negu jų reikia organizmui, tai atliekama jų dalis kraunasi atsargai riebalų pavidalu. Jei or-



ganizmas gauna per mažai maisto, tai jis panaudoja tuos atsarginius riebalus kūno šilumai gaminti. Tada žmogus liesėja, netenka svorio.

Sveiko žmogaus kūno temperatūra pastovi — 36—37 laipsniai, nors ji nuolat eikvojama. Todėl organizmas turi sudaryti šilumos tiek, kiek jos išekvoja. Maistas yra tarytum kuras kūno šilumai gaminti ir energijai gauti. Ta šiluma, kurią mums patiekia maistas, yra matuojama kalorijomis.

Kalorija (didžioji) tai yra toks šilumos kiekis, kuris gali litro vandens temperatūrą pakelti vienu laipsniu. Yra nustatyta, kad gramas riebalų, sudegdamas organizme, duoda 9,3 kalorijos, o gramas angliavandenių ir baltymų — po 4,1 kalorijos.

Žinodami, ką ir kiek mes suvalgome, kiek riebalų ir angliavandenių (žr. 9 lentelę, 460—462 psl.) turi mūsų valgomi maisto produktai ir kiek šilumos kalorijų duoda kiekvienas gramas baltymų, riebalų ir angliavandenių, galime apskaičiuoti, kokio kaloringumo mūsų suvalgytas maistas.

Yra žinoma, kad vidutiniškai per parą lengvai dirbančiam žmogui reikia apie 3 000 kalorijų, o sunkiai dirbančiam — iki 5 000 kalorijų.

Sis kalorijų kiekis negali būti sudarytas nei vien iš baltymų, nei vien iš riebalų ar angliavandenių, bet turi būti išlaikytas tarp jų santykis. Vidutiniškai per parą vienam žmogui reikėtų 70—100 gramų riebalų, 70—100 gramų baltymų ir 500—600 gramų angliavandenių.

Žinoma, jei valgome įvairių iš augalinės ir gyvulinės kilmės produktų skaniai pagamintą ir gražiai patiektą maistą, tai nėra ko per daug jaudintis dėl maisto davinio normų, tik reikia apytikriai jas reguliuoti.

Tačiau, kaip matome, rūpinantis žmogaus sveikata, reikia įvairinti maistą, jį suderinti, skaniai gaminti ir gražiai patiekti.

## VALGIŲ PATIEKIMAS

Gera šeimininkė ne tik turi pagaminti sveiką ir skanų valgį, bet ir gražiai bei patraukliai jį paduoti valgantiesiems.

Kolūkiečio šeima dažniausiai valgo virtuvėje arba darbo kambaryje. Kur bebūtų valgoma, ar virtuvėje, ar darbo kambaryje, svarbu, kad patalpa būtų švari, sutvarkyta ir išvėdinta.

Tinkamai ir tvarkingai padengtas valgymui stalas gerai nuteikia šeimos narius. Nemalonu, jei, atsisėdus valgyti, vienam reikia ieškotis šaukšto, kitam peilio ar šakutės. Be to, reikia įpratinti šeimos narius sėsti prie stalo į pastovią vietą. Tada šeiminkė, dengdama stalą, žinos, kur ir kokius indus bei įrankius dėti mažiesiems, kokius suaugusiems.

### STALO INDAI BEI ĮRANKIAI

Stalo indai bei įrankiai sudaro visai atskirą namų apyvokos indų bei reikmenų grupę. Nepatariama jų naudoti valgiams gaminti, nes susibraižo. Pagal paskirtį ir naudojimą tvarkinga šeiminkė turėtų taip sugrupuoti visus stalo indus ir įrankius: 1) virtuvės, 2) kasdieniniai ir 3) švenčių.

**Kasdieniniai stalo indai ir įrankiai.** Stalo indai daugiausia gaminami iš tam tikro pilkos ar gelsvos spalvos molio (kaolino), kuris išdegtas būva visai baltas. Atsižvelgiant į jo grynumą ir išdeginimo laipsnį, gaminami dvejopi valgymui skirti indai: 1) fajansiniai arba pusporcelianiniai ir 2) porcelianiniai. Fajansiniai indai esti storesni, prastesni, pilki ar gelsvi. Jie kasdien daugiausia ir vartojami.

Valgymo įrankiai vartojami metaliniai, geriau — nerūdijantys, nes paprastus metalinius reikia dažnai šveisti.

Kiekvienam šeimos nariui reikėtų skirti šiuos pagrindinius indus: gilią lėkštę sriubai (24 centimetrų skersmens), tokio pat dydžio negilią (didelę) šiltam valgiui (antrajam pietų patiekalui ar vakarienei), užkandinę lėkštelę (20 centimetrų skersmens), lėkštutę ir puoduką ar stiklinę kavai bei arbatai. Iš įrankių būtinai reikia: peilio, šakutės, šaukšto ir šaukštelio.

Labai gera įsigyti taureles kiaušiniui valgyti ir specialius indelius kisieliui, kompotui ar kitokiems saldiems patiekalams.

Iki šiol daugumas kaimo šeiminkių nepakankamai vertina negilią lėkštę ir mano, kad ji nebūtinai reikalinga, o pasitenkina tik užkandinėmis. Tvarkingai valgant, negili lėkštė yra būtina, nes šilti patiekalai (mėsa, žuvis, dešra ir kiti) patiekiami su daržovėmis, salotomis ar kitais priedais, tad iš mažesnės valgis krinta ant stalo ir nepatogu valgyti.

Kiekviena šeimininkė turėtų įsigyti bendrų stalo indų: dubenį (važą) sriubai, pailgą pusdubenį šiltiems ar šaltiems mėsos, žuvų ar daržovių valgiams, pailgą mažesnį, bet kiek gilesnį pusdubenį silkei, apskritą pusdubenį ar stiklinį dubenį saldiesiems patiekalams, salotinę (gilų apskritą ar keturkampį indą), indelį padažui, lėkštę duonai, mažų indelių garstyčioms, druskai, sandarų indelį krienams. Iš bendrųjų stalo įrankių reikia turėti: samtį, kelis šaukštus, šakučių ir šaukštelių. Šaukštai salotoms ir šaukšteliai prieskoniams gali būti kauliniai arba plastmasės.

Pusryčiams ir vakarienei iš bendrų stalo indų gera įsigyti šiuos: cukrinę, sviestinę (sviestas gali būti dedamas ir ant lėkštelės), arbatinuką arbatžolėms, indelį-ąsotėlį pienui ar grietinėlei, didesnį ąsotį kavai ar pienui, indelį-vazelę uogienei, medui ar marmeladui.

Švenčių stalo indai bei įrankiai gali būti paprasti, vienodos formos ir vienodai pagražinti, tokie kaip ir kasdieniniai. Šeimininkė juos paprastai padeda atskirai nuo kasdieninių ir vartoja tik tam tikromis progomis.

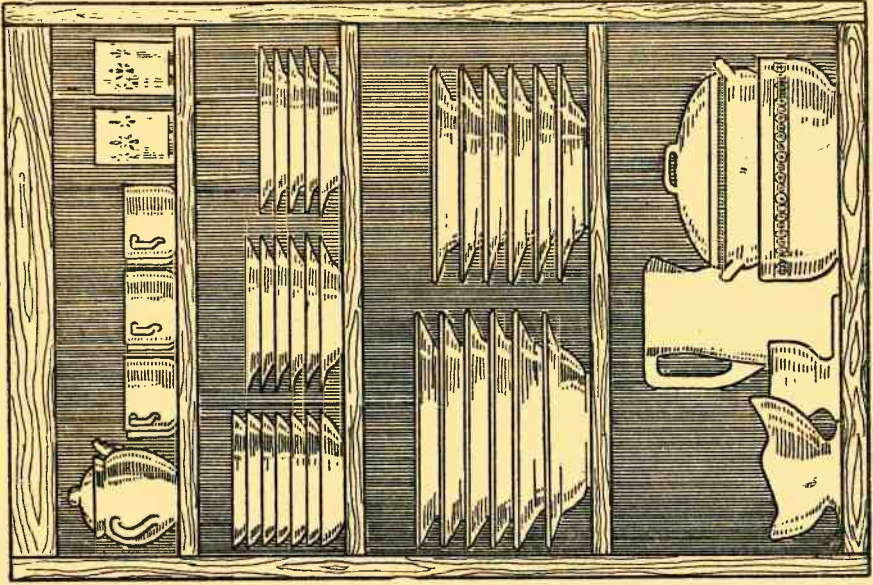
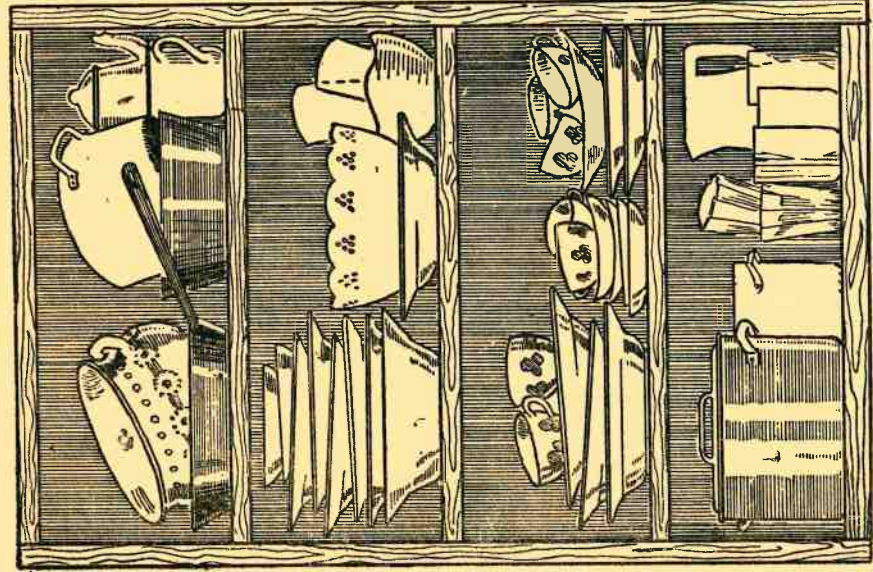
Kiekviena šeimininkė švenčių stalo indus įsigyja pagal išgales — paprastesnius ar geresnius — fajanso ar porceliano. Indus galima pirkti pavienius ir komplektais — servizais. Patogiausia įsigyti pavienius indus su nesudėtingais pagražinimais, (paaukuotais krašteliais), kad sudužus būtų lengva komplektą papildyti.

Gera turėti svečiams 12 asmenų indų komplektą, bet neužmiršti ir bendrųjų stalo indų, kurių, ypač pailgų pusdubenių (didesnių ir mažesnių) ir salotinių, pravartu turėti bent po keletą.

Valgymo įrankius geriausia pirkti komplektais — 6 ar 12 asmenų.

Dengiant švenčių stalą, kiekvienam asmeniui skiriama tiek pat indų bei įrankių, kiek ir kasdien (žr. 470 psl.), tik čia dar pridedama stiklinių: taurelė degtinei (30—50 gramų talpos), vynui (100—150 gramų talpos) ir didelės taurės ar stiklinės girai bei alui (200 gramų talpos).

Stiklinių stalo indų yra įvairių rūšių ir pavidalų. Jie gaminami iš paprasto, o geresnieji — iš šlifuito stiklo. Gražiausi stikliniai indai yra kristaliniai. Jie vartojami vaisiams, saldiesiems patiekalams,



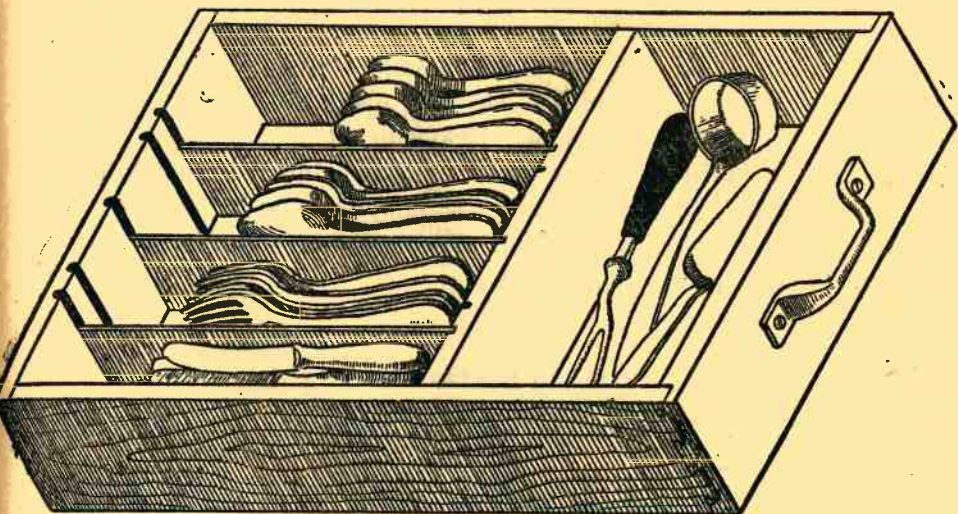
279 pav. Stalo indai, sudėti lentynoje: kairėje — netvarkingai, dešinėje — tvarkingai



kepiniams, gėrimams ir gėlėms merkti. Indus reikia stengtis įsigyti vienos spalvos.

Gėrimai paduodami stikliniuose ąsočiuose (alus, gira), ropinėse (degtinė), buteliuose (vynas).

Stalui papuošti — gėlėms pamerkti naudojami įvairios stiklinės vazelės. Jeigu pamerktos gėlės statomos vaišių metų ant stalo, tai geriau tinka žemesnės vazelės, kad neužstotų sėdinčiųjų.



280 pav. Stalčius su tvarkingai sudėtais valgymo įrankiais

**Stalo indų ir įrankių laikymas.** Kiekviena šeimininkė pagal turimus baldus ir vietą numato, kur patogiau jai laikyti virtuvės indus bei įrankius ir kur pasidėti kasdieninius bei švenčių indus. Paprastai indai laikomi lentynose arba spintose-bufetuose, o įrankiai — stalčiuose. Patogiau indus laikyti tam reikalui pritaikytoje spintoje, o įrankius — jos stalčiuose (279, 280 pav.).

Geriausią stalo indus bei įrankius taip sutvarkyti: virtuvės stalo indus ir kasdieninius, kadangi jie per dieną kelis sykius kilnojami, pasidėti parankiausioje vietoje — vidurinėse spintos ar lentynos dalyse. Viršutines lentynas skirti mažesniems, lengvesniems, stikliniams indams,

o apatines — didesniems ir sunkesniems. Žinoma, kasdieniniai indai atskiriami nuo virtuvės indų ir sugrupuojami rūšimis. Valgio įrankiai, suskirstyti rūšimis (atskirai peiliai, šakutės, šaukštai, šaukšteliai ir kt.), sudedami į atskirus stalčiaus skyrelius, kad, prireikus kurio nors, nereikėtų ieškoti, versti visko aukštyn kojomis. Jeigu nėra stalčių, tai virtuvės bei valgio įrankiai laikomi atskirose dėžutėse, kurios sudedamos indams skirtose lentynose. Neuždaromą lentyną būtinais reikia pridengti užuolaidėle.

Švenčių indus patogiausia laikyti gyvenamajame kambaryje atskiroje spintoje. Šie indai taip pat sugrupuojami rūšimis: pusdubeniai, giliai, negiliai lėkštės, užkandinės lėkštelės, puodukai, stiklinės, taurelės ir t. t. Jie sudedami taip, kad prie kiekvienų, atsidarius spintą, galima būtų prieiti ir, kurių reikia, pasiimti. Aukštesni indai dedami toliau, o žemesni — arčiau. Įrankius patariama laikyti stalčiuose ar dėžutėse atskirai pagal paskirtį. Brangesnius švenčių indus, kad vienas kito netrintų, patariama perdėti popierium.

#### STALO SKALBINIAI

Staltiesės, servetėlės, rankšluosčiai ir pašluostės yra būtina stalo inventoriaus dalis.

Paprastos baltos drobinės staltiesės tinka kasdieniniam stalui, o gražesnės (raštuotos) — švenčių stalui. Visai nebloga kasdieninį stalą uždengti klijuote. Ji patogi tuo, kad lengvai valoma ir gali būti uždengta ant stalo visą laiką. Drobinė, pavalgis šeimai, nuimama ir sulankstoma per tuos pačius sulenkimus. Ant stalo ji užtiesiama tik valgyimo metu.

Vaišių metu, uždengus stalą didele staltiese, kiekvienam svečiui gali būti dedama kairėje lėkščių pusėje sulankstyta maža servetėlė. Ausdama didelės staltiesės, šeiminkė galėtų ir pastarųjų išsiausti. Jos savo raštu turi derintis su didelės staltiesės raštu ir būti 60 centimetrų pločio ir 60 centimetrų ilgio.

Staltiesę reikia pritaikyti stalui: jos kraštai turi uždengti stalo kraštus, o vidurinė siūlė ar sulenkimas eiti per pat stalo vidurį. Dėmėtos,

susiraukšlėjusios staltiesės geriau visai nedengti. Tik švari, nesuplyšusi, gerai išlyginta ir vienodai per stalo kraštus nukabusi staltiesė puošia valgomąjį stalą.

### KASDIENINIS STALAS

**Valgių parinkimas** daug priklauso nuo metų laiko. Tačiau šeiminkė turi pasistengti patiekalus pajvairinti ir suderinti maistingesnius valgius su ne tokiais maistingais. Kasdieninių valgių pajvairinimas ir pagerinimas priklauso nuo šeiminkės mokėjimo ir sugebėjimo iš turimų produktų patiekti savo šeimai sveiką ir įvairų maistą, kuriame būtų pakankamai žmogaus organizmui reikalingų maisto medžiagų, ypač vitaminų ir mineralinių medžiagų.

Gamindama maistą šeiminkė turi atsižvelgti į tai, kam ruošia valgyti: suaugusiems ar vaikams, sveikiems žmonėms ar sergantiems, fizinį ar protinį darbą dirbantiems. Vieniems iš šių žmonių tiks vienoks, kitiems kitoks maistas. Todėl šeiminkė patiekalus turi numatyti iš anksto, sudaryti vadinamąjį valgiaraštį.

Į dienos valgiaraštį turi įeiti ne vien riebaliniai produktai (grietinė, sviestas ir kt.), ne vien baltyminiai (mėsa, varškė, kiaušiniai, žuvis), bet ir žalios bei virtos daržovės ir vaisiai.

Šviežios daržovės, kurių sezono metu reikia kuo daugiausia valgyti, turi daug vitaminų, mineralinių medžiagų ir organinių rūgščių.

Nuo ankstyvo pavasario iki vėlyvo rudens kiekvieno valgymo metu šviežios daržovės turėtų būti patiekiamos kasdien.

**Pusryčiai.** Kasdieniniai pusryčiai sunkiai dirbantiems turi būti sotūs ir pakankamai maistingi, nes jie suteikia energijos dienos darbui.

Kaime nepeiktinas paprotys pusryčiams gaminti sočią sriubą ir karštą antrąjį patiekalą iš miltų, bulvių, varškės ir kitų produktų. Riebalai, kuriais šie valgiai pagerinami, ne tik juos paskanina, bet kartu padidina pusryčių maistingumą (kaloringumą) bei sotumą. Negera, jei kasdien gaminami vis tie patys vienodi pusryčiai. Riebi ir soti spirginta sriuba derinama su kruopiniais, bulviniais ar miltiniais valgiais, o, verdant lengvesnę kruopų sriubą, gerai tinka tarkainiai ar troškinti kopūstai su lašiniukais ar rūkyta mėsa.

Patogumo ir valgių įvairinimo dėlei vietoj sriubos galima duoti kavos su sumuštiniais, tik šiuo atveju pirma patiekama karštas valgis, o paskui kava.

Protinį darbą dirbantieji, ypač vyresniojo amžiaus žmonės, pusryčių metu gali pasitenkinti kava arba arbata su sumuštiniais, kurie gaminami iš turimų produktų (su sūriu, varške, lašiniukais ar dešra, silke ir t. t.). Prie tokių pusryčių labai tinka daržovės: pomidorai, ridikėliai ar kitų daržovių salotos.

Galima pateikti tokį pusryčių valgiaraščio pavyzdį:

1. Daržovių sriuba su grietine;

Iš krekenų pagaminti virti makaronai su kumpiu ar varške arba makaronų apkepas su kiaušiniais;  
Kava<sup>1</sup>, sumuštinis su obuolių koše.

2. Grikinių, miežinių kruopų ar žirnių košė;

Kava, sumuštinis su sūriu.

3. Kruopų sriuba su grietine ar pienu;

Bulvių, morkų ir kopūstų šutinys su riebalais;  
Kava, sumuštinis.

4. Varškė su pienu arba su grietine ir virtomis bulvėmis;

Makaronų sriuba arba kava su sumuštiniumi.

5. Kopūstų sriuba su bulvėmis;

Miltiniai sklindžiai su grietine.

6. Pieniška kruopų ar daržovių sriuba;

Kiaušiniene su lašiniais ir daržovių salotomis.

7. Pupelių ar rūgštynių sriuba;

Bulvių plokštainis;

Kava.

**Pietūs.** Pagal nusistovėjusį įprotį kasdieniniai pietūs susideda iš dviejų ar trijų patiekalų. Pirmiausia duodama sriuba, po jos patiekiamas antrasis patiekalas, kuris paprastai esti pagamintas iš mėsos, žuvies, miltų, kiaušinių bei daržovių su riebalais. Kad valgis būtų sotesnis, įvairesnis, prie karštų mėsos ar žuvies valgių paprastai duodamas priedas, pagamintas iš bulvių, kruopų ar makaronų. Tinka ir įvairios žalių ar raugintų daržovių salotos. Pavasarį duodama lapinių salotų ir ri-

<sup>1</sup> Kavos gali ir nebūti.



dikėlių, vėliau agurkų, pomidorų, o rudenį ir žiemą — žalių ir raugintų kopūstų bei agurkų. Taip maitinantis, organizmas gauna visų jam reikalingų medžiagų, be to, sunaudojama mažiau mėsos.

Jeigu vietoj mėsos ar žuvies pietums duodamas silpnesnis patiekalas — troškintos daržovės, liesi miltiniai ar bulvių patiekalai, tai prieš sriubą tinka suvalgyti gabaliuką silkės ar žuvies, daržovių mišrainės su aliejum ar grietine, šviežių daržovių salotų, paskanintų kietai virtais kiaušiniiais. Pajvairinimui galima duoti porą riekučių dešros, kumpio ar lašiniukų, šaltienos ar kitų šaltų valgių. Tačiau reikia žiūrėti, kad užkandžiams duodami produktai nebūtų tie patys, kaip sriubai bei ant-  
rajam patiekalui. Pietums su šaltu užkandžiu antrasis patiekalas dažniausiai esti pagamintas iš miltų, pavyzdžiui, sklandžiai ar makaronai su cukrum ar saldžiu padažu arba kruopų, pavyzdžiui, įvairios košės su riebalais.

Pietų pabaigoje galima duoti saldų valgį, pagamintą iš žalių ar džiovintų vaisių ar uogų.

Visada reikia stengtis patiekti šviežiai išvirtą maistą, nes pastovėjęs jis netenka dalies medžiagų (ypač žūva vitaminas C). Tik retais atvejais, darbymečiu, prisieina kartais valgyti atšildytus valgius.

Pateikiamas kasdieninių pietų valgiaraščio pavyzdys savaitei:

1. Spirginta žirnių sriuba su bulvėmis;

Kopūstų šutiny su rūkyta mėsa;

Gira.

2. Burokėlių sriuba su aviena.

Virta aviena su bulvėmis ir salotomis;

Kisielius, šviežios uogos ar vaisiai.

3. Mėsiška perlinių kruopų sriuba su pomidorais;

Didžkukuliai su varškės ar lašiniukų įdaru;

Šviežių ar džiovintų vaisių kompotas.

4. Daržovių mišrainė su aliejum ar grietine;

Virti varškėčiai arba lietiniai su mėsos įdaru;

Saldi duonos sriuba.

5. Rūgštynių sriuba su bulvėmis;

Virtiniai su varškės ir lašinių įdaru;

Arbata.

6. Kopūstai, virti su grybais;

Mėsa su krienais;

Gira.

7. Šaltibarščiai ar rūgštus pienas su bulvėmis;

Mėsos maltiniai ar kukuliai;

Kisielius ar šviežios uogos.

**Vakarienė.** Vakarienei tinka lengvas maistas, pavyzdžiui, pieniška sriuba ar rūgštus pienas, nes, pavalgius riebių ar sunkiai virškinamų valgių, neramiai miegama. Be minėtų valgių, taip pat vakarienei paduodama saldus pienas arba arbata su sumuštiniais, salotos su grietine ar aliejum, mišrainė, sūris, varškė, šalta virta ar kepta žuvis, šaltiena ir kiti šalti lengvai virškinami valgiai, kurių vieną dieną duodami vieni, kitą dieną — kiti.

Stipresnei vakarienei tinka ir šilti valgiai: įvairios košės, virtiniai, sklandžiai, kiaušinienė, virtos ar troškintos daržovės, daržovių maltiniai, valgiai iš bulvių ir kiti greitai pagaminami ir lengvai virškinami patiekalai.

Parentant valgius visai dienai, reikia maždaug taip galvoti: jei pusryčiams buvo patiekta, pavyzdžiui, bulviniai blynai, tai pietums netiks bulvių plokštainis ar didžkukuliai (kartosis tarkuotų bulvių valgiai), jei buvo miltiniai blynai, tai pietums nereikia gaminti nei virtinių, nei lietinių blynėlių, nei apkepų su makaronais. Jei pusryčiams buvo valgoma varškė su bulvėmis, tai pietums varškės valgių nereikia gaminti. Netikslu būtų valgyti tą pačią dieną visus tris kartus virtus ar žalius lašinius, mėsą arba žuvies, varškės ar žirnių bei pupelių valgius. Žodžiu, parentant valgius dienai, reikia žiūrėti, kad tas pats produktas nebūtų pagrindinis dienos valgis, nes tada maistas būtų perkrautas vienomis medžiagomis, o stigtų kitų.

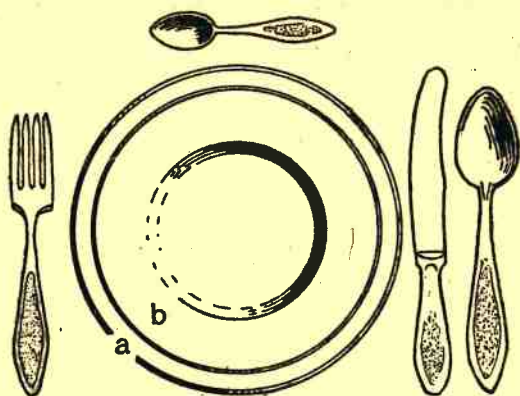
**Kasdienio stalo padengimas.** Prie stalo valgytojai kviečiami tada, kai valgiai pagaminti ir stalas tvarkingai padengtas. Stalas dengiamas klijuote («cerata») arba švaria staltiese. Jeigu valgoma virtuvėje, praktiškiausia stalą dengti klijuote. Ji prieš valgant nušluostoma drėgna pašluoste. Indai ir įrankiai ant stalo dedami atsižvelgiant į tai, kas bus valgoma.

Jei šeimoje yra jaunų šeiminkės padėjėjų, mergaičių ar berniukų, gera juos pratinti prieš valgant tvarkingai padengti stalą, išdėstyti kiekvienam asmeniui indus ir valgio įrankius.

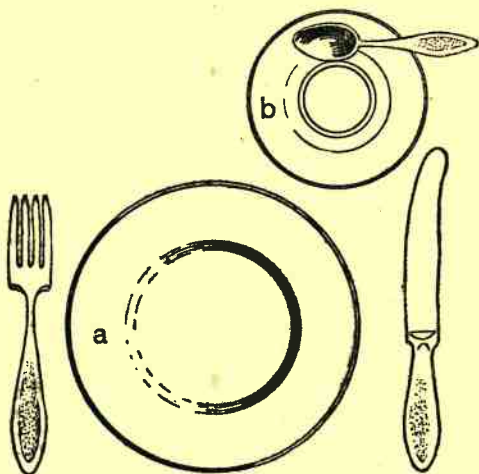
Pusryčiams ir pietums, kada valgoma sriuba ir antrasis šiltas patiekalas, kiekvienam šeimos nariui dedami šie indai ir įrankiai: prie pat stalo krašto ar kiek toliau

nuo jo (1—2 cm) ties kiekvienu valgytoju pirmiausia dedama negili lėkštė, ant jos — gili. Dešinėje lėkščių pusėje dedami peilis (jei reikia) asmenimis į lėkštę ir šalia jo — šaukštas, kairėje — šakutė, o šaukštelis, jeigu duodamas saldus patiekalas, dedamas virš lėkščių kotelių į dešinę pusę. Šaukštas, šaukštelis ir šakutė padedami atversti (įgaubimu į viršų). Visų valgytojų lėkštės turi būti vienoje linijoje nuo stalo krašto ir vienodais atstumais vienos nuo kitų. Lėkštė viena nuo kitos dedama maždaug 60 centimetrų atstumu (žr. 281 pav.).

Pusryčiams ir vakarienei, jei valgomi įvairūs kiti patiekalai, kiekvienam išdėstomos užkandinės lėkštelės, o šalia jų, taip pat dešinėje — peilis, kairėje — šakutė. Puodukai kavai ar pienui statomi viršuje kampe tarp lėkštelės ir peilio.



281 pav. Taip sudedami indai vienam asmeniui kasdieniniams pietums:  
a — negili lėkštė, b — gili lėkštė



282 pav. Taip sudedami indai vienam asmeniui kasdieniniams pusryčiams ar vakarienei:  
a — užkandinė lėkštelė, b — arbatinė lėkšutė su stikline

Jei pusryčiams valgomi kiaušiniai, tai gera turėti taureles, kurios dedamos ant užkandinės lėkštelės. Šalia jų reikia padėti šaukštelį koteliu į dešinę.

Jei pusryčiams valgoma košė, šaukštas dedamas dešinėje lėkštelės pusėje, o jei vakarienei duodamos bulvės ar troškintos daržovės,— dešinėje lėkštelės pusėje taip pat dedama ir šakutė.

Sudėsčius kiekvienam šeimos nariui indus bei valgio įrankius, stalo pakraštyje visais valgymo atvejais dedami: duonai lėkštė, kurioje eilutėmis sudėta duonos, ragaišio ar pyrago riekutės, ir indeliai su prieskoniais. Pusryčių ir vakarienės metu sviestas gali būti patiekiamas arba sviestinėje, arba gražiu keturkampiu gabaliuku lėkštelėje.

Lašiniai, šalta mėsa, rūkytas ar virtas kumpis, dešra, sūris sudėstomi gražiai eilutėmis negiliose lėkštėse ir padedami ant stalo prieš susėdant valgyti pusryčių ar vakarienės. Po to atnešami šilti patiekalai.

Jeigu pusryčiams duodama sriuba, tai valgiai patiekiami tokia pat tvarka kaip pietums: pirma sriuba, o paskui antrasis patiekalas.

Į stalą visi valgiai paduodami, pridėdant reikalingus valgio įrankius: šaukštą arba šakutę ir šaukštą, arba tik šakutę.

## SVEČIŲ VAISINIMAS

Kuo vaišinti netikėtą ar ilgiau viešintį svečią, ne viena šeimnininkė «suka» sau galvą. Dėl valgio nereikėtų labai jaudintis. Žinoma, daug maloniau ką geresnio, šviežesnio, skanesnio patiekti svečiui. Tačiau kartais svečias yra daugiau pasiilgęs paprastų (kaimiškų) valgių ir juos valgo mieliau, negu prašmatnius. Be to, ilgiau viešintieji susigyvena su nauja aplinka, pripranta ir jaučiasi kaip namiškiai. Tada ir šeimnininkei jokia rūpesčio nesti, ir svečiui maloniau, jei mato, kad nieko neapsunkina.

Svečiui galima patiekti ir kasdieninius valgius, tik juos reikėtų kiek pagerinti.

Svečiui išreiškiama pagarba, jei valgiai patiekiami gražiai sudėstyti ant švaria staltiese uždengto ir tvarkingai padengto stalo. Stalo indai ir valgio įrankiai dedami tie, kurie bus reikalingi valgant (žr. «Vaišių stalo padengimas», 484 psl., «Kokius valgius patiekti svečiams», 481 psl.).



**Svečių pasikvietus.** Kviestiems svečiams šeimininkė turi skirti daugiau dėmesio, taip pat ir laiko vaišėms paruošti. Svečiai į vaišes pakviečiami iš anksto, prieš kelias dienas.

Dar iki šiol iš seno užsilikusį įprotį «puotauti» iš eilės kelias dienas reikėtų išgyvendinti. Tokiose puotose apie vaišių pasisėkimą sprendžiama ne iš to, kas ir kaip buvo patiekta, o kiek ir kokio gėrimo daugiau išgerta. Tai jau ne svetingumo, bet nekultūringumo požymis. Visai neturi vaišių ruošti tie, kurių tikslas — svečius nugirdyti. Tai neteikia šeimininkams jokios garbės. Paprastai svečiuojantis norima maloniau praleisti laiką, pasikalbėti, pajuokauti, susitikti su pažįstamais, užmiršti kasdieninius rūpesčius.

Vaišės ruošiamos pagal kiekvienos šeimos išgales. Būtų neprotinga, kaip sakoma, «nertis» iš kailio ir kuo prašmatniau pasirodyti: nukrauti stalą brangiais ir įmantriais valgiais bei gėrimais. Tuo ne visada sudaroma jauki nuotaika. Gali būti vaišės paprastos, kuklios, bet malonios.

**Kaip pasiruošti vaišėms.** Šeimininkė turi žinoti, kiek bus svečių, apgalvoti, ką ji patieks į stalą, ir iš anksto sudaryti valgiaraštį. Dėl to iš anksto ji turi parūpinti maisto produktų, indų jiems gaminti, stalų, kėdžių svečiams susodinti, staltiesių, valgymo įrankių bei indų stalui padengti.

Jeigu šeimoje nėra kam padėti, tai šeimininkei pravartu vienai kitai dieną pasikviesti nusimanančią talkininkę. Tada be didelio nuovargio, iš anksto numachiusi darbus, ji galės neskubėdama viską sutvarkyti.

Dieną prieš vaišes paprastai sutvarkomas vaišių kambarys. Jame kiek galima daugiau padaroma vietos, kad būtų erdviau. Mažesni daiktai išnešami, kambarys išvėdinamas, išvalomas, sustatomi stalai, kėdės ar suolai. Gražiausiai atrodo viena eile pastatyti stalai, bet jeigu nėra vietos, tai juos galima sustatyti taip: T II, tik reikia žiūrėti, kad būtų patogų prieiti. Sustačius stalus, tvarkomi stalo indai, lyginamos staltiesės, servetėlės, pasirūpinama gėlėmis, joms įmerkti vazelėmis ir t. t. Indai ir valgymo įrankiai išblizginami arba peršveičiami.

**Kokius valgius patiekti svečiams.** Reikia pasistengti svečius pavaišinti įvairesniais valgiais. Valgių turėtų būti po nedaug, bet įvairesnių.

Vaišių metu, sėdint prie stalo 2—3 valandas, vienam asmeniui apytikriai užkandžiams ir antrajam patiekalui reikėtų imti:

## Užkandžiams:

pusę kiaušinio,  
šeštadalį silkės,  
80—100 g mėsos gaminių,  
50—100 g žuvies (jeigu jos nėra, atitinkamai imama daugiau mėsos),  
15—25 g sūrio,  
200 g šviežių ir virtų daržovių salotų.

## Antrajam patiekalui:

150—200 g žalios mėsos su kaulais arba  
70—100 g maltos mėsos,  
80—100 g virtų daržovių,  
50 g šviežių daržovių.

Apskaičiuojant produktus didesniam valgytojų skaičiui, produktų kiekis mažinamas. Kiekvienas septintas valgytojas neskaičiuojamas.

Jeigu svečiai yra pakviesti pietų, tai valgiai patiekiami šia tvarka:

- 1) įvairūs šalti užkandžiai;
- 2) sriuba;
- 3) mėsos, žuvies ar daržovių valgiai;
- 4) saldus patiekalas;
- 5) arbata ar kava su kepiniais.

Gira ir alus duodami prie užkandžių ir antrojo patiekalo.

**Šalti užkandžiai.** Iš mėsos užkandžių gali būti patiekiami: šviežios ir rūkytos mėsos valgiai.

Šviežios mėsos: keptas šviežias kumpis, šaltiena, įvairūs vyniotiniai, keptas įdarytas paršelis, kepenų paštetas, kepta veršiena, maltos veršienos kepsnys, vištiena drebučiuose, įdarytas žąsies ar anties kaklas.

Rūkytos mėsos: nevirtas rūkytas kumpis (be kaulo), nugarinė, skilandis, dešra (storesnė).

Silkės ir žuvies užkandžiai kaime yra retesni valgiai, tačiau daugumas juos labai mėgsta. Užtai vaišėms reikėtų ir jų parūpinti.

Iš silkių ar žuvies pakanka kelių valgių, pavyzdžiui, galima patiekti silkę su pomidorais ir svogūnais aliejuje, silkės vyniotinius (rolmop-

sus), natūralią silkę su daržovėmis. Jei galima gauti šviežios žuvies, tai reikėtų patiekti keptą arba įdarytą drebučiuose žuvį.

Gali būti ant užkandžių stalo įvairūs naminiai sūriai: su kmynais, saldiniai, panokinti — pusiau olandiški, padžiovinti.

Kiaušiniai užkandžiams tinka įdaryti.

Labai užkandžius pajvairina ir papuošia žalios daržovės. Pačios pirmosios ir ankstyviausios daržovės laikomos iškilmingais valgiais (pirmosios šviežios salotos, ridikėliai, svogūnų laiškai, pirmieji agurkai ir pomidorai). Konservuotos ar virtos daržovės yra daugiau visiems įprastos, bet ir jų galima patiekti.

Prie užkandžių būtinai reikia paduoti sviesto.

**S r i u b a** iškilmingesniais atvejais tinka tik skaidri — sultinys (buljonas). Visai netinka saldžios, pieniškos ir grietine balintos sriubos. Iš balintų sriubų galima patiekti vėžių sriubą ir šaltibarščius.

Sultinys gali būti patiekiamas su atskirais priedais arba su priedais, esančiais jau sultinyje. Iškilmingiau patiekti su atskirais priedais.

**A n t r a s i s** patiekalas būva iš mėsos su įvairių daržovių, vaisių ar kruopų priedais.

Labiausiai tinka įvairios mėsos kepsniai arba kepti paukščiai. Prie atskirų mėsos kepsnių derinamos ir daržovės: prie avienos kepsnio duodami troškinti burokėliai ar marinuotų burokėlių salotos, prie jautienos — krienyų padažas, šviežios salotos, prie kiaulienos — žali ar troškinti švieži ar rauginti kopūstai, prie veršienos — troškintos morkos, žirneliai, bruknės. Be to, prie visų mėsos kepsnių ir daržovių priedų patiekiamos keptos bulvės (galima ir virtas, bet jau bus paprasčiau).

Prie keptų paukščių duodami vaisiai: marinuoti, virti, kepti. Kepti obuoliai tinka prie žąsienos, antienos. Žąsis gali būti patiekiami ir su troškintais kopūstais. Kalakutas duodamas su slyvomis ar ryžių koše, vištiena — su bruknėmis, su išvirtų džiovintų vaisių mišiniu.

Be to, antrajam pietų patiekalui gali būti paduodami keptos ar virtos žuvies bei daržovių valgiai.

Iš daržovių šiltas pietų patiekalas gali būti: įdarytos daržovės — kopūstai, bulvės, pomidorai; daržovių apkepai bei šviežių grybų patiekalai.

**S a l d ž i a j a m** patiekalui tinka kompotai, kisieliai ar išplakti vaisių putėsiai, vaisių ar uogų drebučiai.

Po saldaus valgio galima paduoti obuolių, kriaušių, saldainių. Kiek vėliau po pietų gali būti geriama arbata ar kava su kepiniais. Prie arbatos tinka uogienės, prie kavos — grietinėlė.

Iš kepinijų gali būti duodami tortai, keksai, tortiniai pyragaičiai, plokštainiai (su varške, obuoliais, džiovintais vaisiais), įvairūs vyniotiniai, trapūs pyragaičiai, meduoliai, visoki sausainiukai, žagarėliai, spurgos. Tačiau nereikia pamiršti, kad vaišių stalo nepuošia nei «ežiai», nei «šakos».

Vakarienei kviesti svečiai vaišinami panašiai kaip per pietus, tik neduodama sriubos. Vakarienės patiekalai gali būti tokie pat ar panašūs kaip pietų. Vietoj šiltų mėsos valgių vakarienei labai tinka šilti žuvies ar daržovių patiekalai. Vakarienės valgiaraštis galėtų būti toks:

- 1) šalti užkandžiai;
- 2) žuvies, daržovių ar mėsos valgiai;
- 3) saldusis patiekalas;
- 4) kepiniai, arbata, kava.

Nebūtina akiai laikytis išvardintų valgių pavyzdžių ar nustatytos valgių eilės. Pavyzdžiui, labai dažnai saldus valgis negaminamas nei pietums, nei vakarienei, o vietoj jo duodami kepiniai, arbata su uogiene ar vaisių sultys. Sriubos svečiams galima ir neduoti. Atsigerti patiekiami alaus ar giros. Kiekviena šeimininkė savo nuožiūra pasirenka, kas jai prieinamiau ir pigiau.

**Vaišių stalo padengimas.** Vaišių stalas — svarbiausia pobūvio vieta, į kurią krypsta visų svečių akys. Šeimininkė, tai žinodama, stengiasi, kad svečių stalas būtų iš tikrųjų patrauklus.

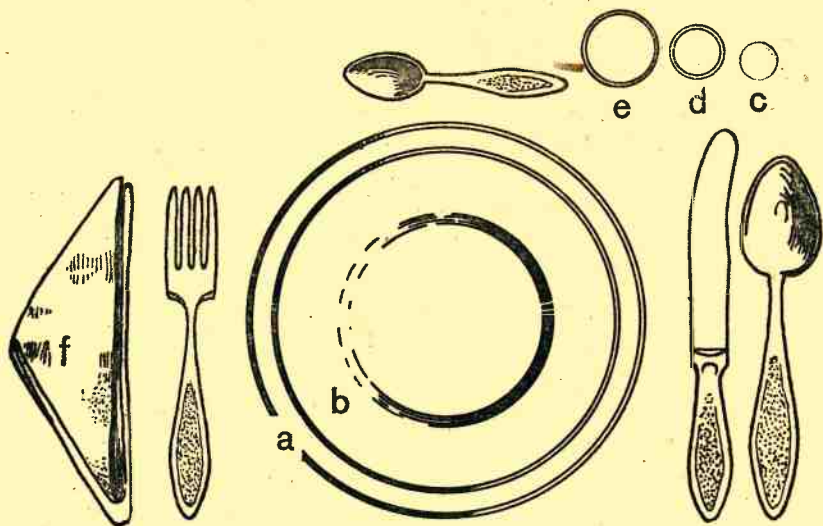
Vaišių stalas dengiamas gražiausiomis baltomis lygiomis ar raštuotomis, švariomis ir gerai sulaidytais drobinėmis staltiesėmis. Jokie spalvoti pagražinimai ar įaustos spalvotos juostos bei raštai nei pietų, nei vakarienės iškilmingų vaišių stalui netinka. Raštai gali būti tik iš medvilnės ir nebalinto lino.

Jei valgomi užkandžiai ir šilti valgiai, tai pirma dedamos negilios lėkštės kiekvienam asmeniui, o ant jų — užkandinės lėkštelės. Peilis dedamas iš dešinės jų pusės, šakutės — iš kairės, stiklinė alui ir taurelė degtinei, jei ji bus geriama, dedami daugiau į dešinę virš lėkščių.

Kokius indus bei valgio įrankius pietums išdėstyti, žr. 283 paveiksle. Žemose vazelėse įmerktos gėlės statomos vienoje eilėje protarpiais ties



stalo viduriu. Keliose stalo vietose (pakraščiuose) dedamos lėkštės su duona, ragaišiu ar pyragu, išdėstomi indeliai su prieskoniais: druska, pipirais, garstyčiomis ir krienais, dedamos keliose stalo vietose lėkštelės su sviestu, gėrimai.



283 pav. Taip sudedami indai vienam asmeniui vaišių stalui:  
*a* — negili lėkštė, *b* — užkandinė lėkštelė, *c* — taurelė degtinei,  
*d* — taurelė vynui, *e* — stiklinė alui, *f* — servetėlė

Jei gėrimai būtų buteliuose, tai nereikia jų daug ant stalo iš anksto pristatyti, nes buteliai stalo nepuošia. Geriau vaišių metu nuimti tuščius ir pakeisti pilnais.

**Valgių sudėstymas į indus, patiekimas ir puošimas.** Šalti užkandžiai sudedami ant stalo prieš susėdant svečiams. Jie iš tikrųjų turi sukelti pasigėrėjimą ir sužadinti apetitą.

Daugelis šeiminingų valgių puošimą netinkamai supranta, galvodamos, kad puošiamus valgius būtinai reikia kuo tai ypatingu apdėlioti. Valgių puošimas — tai skoningas ir gražus jų sudėstymas į tinkamus indus, parenkant ir suderinant spalvas. Labai puošia stalą vienodi ir gražūs indai.

Užkandžiams rūkytos mėsos gaminiai piaustomi plonai, virtos — kiek storiau. Dalį supiaustytų rūkyto kumpio ar nugarinės gabalėlių galima susukti piltuvėlio ar vamzdelių pavidalu ir papuošti. Pavyzdžiui, supiaustyta nugarinė, dešra ar virtas kumpis sudėstoma pakaitomis eilutėmis pusdubenyje ar aplink jį. Pusedubenio galuose ir šonuose išdėstoma petražolių ar krapų šakelių. Įdaryta veršiena paprastai puošiama atšaldytais to paties kepsnio drebučiais, tik juos reikia supiaustyti pailgais ar kitokio pavidalo gabalėliais. Drebučių gabalėliai išdėliojami pusdubenyje ant sudėtos supiaustytos veršienos. Galima pusdubenio šonuose ar galuose padėti gražesnius drebučių gabalėlius tiesiog ant pusdubenio kraštų. Panašiai puošiama įdarytas paršelis, vištos vyniotinis. Kepenų paštetas gali būti padėtas (apverstas) negilioje lėkštėje ir viršus papuoštas kietai virtu kiaušinio griežinėliais ar jo puselemis. Paštetas turi būti keliuose vietose įpiautas. Šaltiena išverčiama į negilą lėkštę. Svečių stalui šaltiena gali būti užšaldoma mažuose apskrituose ar keturkampiuose indeliuose. Tada jie išverčiami po 2—3 į vieną lėkštę.

Silkių valgiai dedami į gilesnius, bet mažesnius pusdubenius, o marinuoti silkių vyniotiniai — į mažesnes salotines ir užpilami marinatu. Natūrali silkė puošiama svogūnų ir kiaušinių griežinėliais. Galima atskirus silkės gabalėlius padėti ant agurko, pomidoro, virtos morkos griežinėlio ir apibarstyti krapais ar petražolių lapeliais. Žuvis sudedama į didesnius pusdubenius ir puošiama citrinos griežinėliais, išpiaustytomis virtomis morkomis, žuvies drebučiais, šviežių ar raugintų, marinuotų agurkų skiltelėmis.

Įvairių rūšių sūriai duodami sudėstyti vienoje lėkštėje. Įdaryti kiaušiniai gali būti sudėti į negilias lėkštes ir apibarstyti krapais ar petražolių lapeliais.

Daržovių mišrainės sudedamos į keturkampes ar apskritas salotines ir ties viduriu ar kampuose puošiamos tomis pačiomis daržovėmis (burokėliai netinka, nes dažo), kiaušinio griežinėliu, smulkiai kapotu kiaušinio tryniu ar baltymu. Jei puošiama kapotu kiaušiniu, nereikia apibarstyti viso mišrainės paviršiaus. Šviežių daržovių salotos yra tokios gražios, kad beveik nereikia puošti. Pavyzdžiui, ant žalių salotų lapelių padedamas išpiaustytas raudonas ridikėlis — «rožytė», švieži agurkai, pomidorai supiaustomi griežinėliais ar skiltelėmis, sudedami į negilias lėkštes eilėmis, keičiant formą, ar tiesiog grupelėmis, padali-

Įjus lėkštę skersai į keturias dalis. Ridikėliai duodami į stalą supiaustyti plonais griežinėliais su grietine kaip salotos arba gerai nuplauti su koteliais, už kurių paėmus valgoma.

Duona, ragaišis ar pyragas suraikoma plonomis riekutėmis ir sudedama į vieną lėkštę. Jų reikia iš anksto daugiau paraikyti, kad, prireikus papildyti lėkštę, neprisieitų vaišių metu gaišti laiko.

Į indus dedamų valgių nereikia sugrūsti, perkrauti.

Sudėsius šaltus užkandžius, indų kraštai apvalomi, padedami valgio įrankiai: šaukštas ar šakutė, arba šaukštas ir šakutė kartu. Šakutės į valgius nesmeigiamos, bet uždedamos apverstos ant jų ir, jeigu reikia, pridengiamos apverstu šaukštu, kiek praskyrus kotų galus. Ant stalo valgiai taip išdėstomi, kad visose stalo vietose jų būtų įvairių. Šalti užkandžiai sušilę netenka gražios išvaizdos, patyžta, praranda ir gerą skonį. Užtat jie sudedami tik prieš pat valgant, o šiaip laikomi šaltai.

Sriuba patiekama po užkandžių, nuėmus nuo stalo visus šaltus patiekalus ir užkandines lėkšteles. Ant negilių lėkščių padedamos gilios lėkštės, ir atnešama sriuba su samčiu dubenyje. Jeigu yra atskiri priedai prie sriubos, tai pirma atnešami jie, o paskui sriuba. Kai prie sriubos duodami atskiri priedai, tai jiems pasidėti reikia indo. Tokiu atveju kairėje lėkščių pusėje šalia šakutės padedama kiekvienam svečiui duonai lėkštelė (ji yra kiek mažesnė už užkandinę).

Antrasis patiekalas valgomas po sriubos. Prieš jį patiekiant nuimami nuo stalo sriubos priedai, sriuba, gilios lėkštės. Kai stalas paruoštas, atnešamas vienas iš mėsos patiekalų.

Mėsos kepsnys supiaustomas gabalais ir dedamas į didelį pusdubėnį viename šone, o kitame — daržovės. Papuošiamas krapų ar petražolių šakelėmis. Padažai prie kepsnių duodami atskirai. Atskirai salotinėse galima patiekti ir žalių ar konservuotų daržovių.

Kepta paukštiena supiaustoma gabalėliais ir sudėstoma maždaug paukščio pavidalu pusdubėnio viduryje. Aplinkui apdedama keptais obuoliais, slyvomis, pakaitomis su ryžių koše. Jeigu žąsis kepama su troškintais kopūstais, tai pirmiausia sudedami pusdubėnio viduryje kopūstai, o ant jų — žąsies gabalai, kad būtų panašu į paukštį. Bruknės, marinuoti vaisiai ar virti kompoto vaisiai paduodami atskirai.

Prie kepsnio pridedama šakutė ir šaukštas, o prie salotų ar atskirai patiekiamų vaisių bei padažo — šaukštas.

Kepta žuvis patiekama į stalą kaip mėsos kepsnys, gražiai sudėta pusdubenyje su keptomis bulvėmis ar ryžių koše. Puošiama citrinos, agurkų ar pomidorų skilteleimis. Padažas duodamas atskirai. Labai tinka marinuoti agurkai.

Įdarytos daržovės patiekiamos gražiai sustatytos eilutėmis ar sudėtytos apskritimu pusdubenyje. Grietinės padažas duodamas atskirai. Daržovių apkepai išverčiami ant apskrito pusdubenio ir apipilami sviestu ir džiuvėsėliais. Grybų vyniotinis sudedamas į pusdubenį ir papuošiamas petražolių ar krapų šakelėmis. Prie jo atskirai duodamas padažas.

Saldusis patiekalas stiklinėje vazoje ar kitokiame dubenyje, pastatyta ant negilios lėkštės, atnešamas tada, kai stalas yra švarus — nurodinti antrojo patiekalo valgiai, lėkštės ir visi prieskoniai (paliekami tik šaukšteliai. Be to, atnešami indeliai saldžiajam patiekalui). Prie saldžiojo patiekalo pridedamas šaukštas. Putėsiai, drebučiai, kremai, pudingai ir apkepai dedami į negilius apskritus stiklinius, fajansinius ar porcelianinius pusdubenius.

Saldžiojo patiekalo indai nuimami tik svečiams atsikėlus nuo stalo. Tada pravartu padaryti pertrauką, nes prie stalo sėdėti ilgą laiką nusibosta.

Gėrimai į stalą paduodami taip: įvairūs namų darbo antpilai, degtinė — ropinėse, įvairūs vynai — buteliuose, vaisių sultys, alus, gira — ąsočiuose.

Kuo gėrimas stipresnis, tuo jis geriamas iš mažesnių taurelių. Vynui geriau tinka plonesnio stiklo aukštesnėmis kojėlėmis taurelės, degtinei — mažesni stikliukai visai be kojelių; alui — bokalai, stiklinės; girai — mažesnės stiklinėlės, negu arbatai. Degtinė į stalą patiekama atšaldyta, o kiti gėrimai — kambario temperatūros.

Prie užkandžių geriama degtinė, prie sriubos paprastai nieko negeriama, prie šiltų valgių — alus, gira, naminis ar pirktas vynas, degtinė.

Kepiniai patiekiami po trumpesnės ar ilgesnės pertraukos, pavalgius pietus ar vakarienę, prie arbatos, kavos ar alaus.

Tortai padedami ant apskritos tortinės lėkštės arba ant medinio dangtelio, be to, pridedamas platus peilis, kuriuo įsidedama torto į lėkštę. Keksai, vyniotiniai, plokštainiai, meduoliai supiaustomi apskritais ar keturkampiais gabalėliais ir sudedami gražiai į stiklinius indus ar į negilias lėkštes. Sausainiai, žagarėliai, spurgos sudedami į aukštus (su



koja) stiklinius indus, obuoliai, kriaušės — į stiklinius ar porcelianinius indus.

**Svečių susodinimas prie stalo.** Vietas svečiams reikia vienokiu ar kitokiu būdu nurodyti. Prie vaišių stalo garbės vietos skiriamos toliau nuo durų — stalo galuose ar jo šonuose, ties viduriu. Garbingose vietose gali sėdėti šeimininkė ir šeimininkas. Pas mus yra paprotys šias vietas užleisti pagarbesniems ir senesniems asmenims. Tada šalia jų sėdasi šeimininkai, o nuo jų į abi puses — visi kiti svečiai, pakaitomis vyrai ir moterys.

**Patarnavimas prie stalo.** Svečiams malonu, jei prie stalo sėdi ir šeimininkai, kurie kartu stebi svečius ir mato, ko jiems reikia. Gražu, kai prie stalo patarnauja jaunesni asmenys, šeimininkų dukros ir sūnūs ar jaunesnės seserys, ar pagaliau specialiai tam paprašytos mergaitės, kurios turi būti tvarkingai apsirengusios, linksmos, malonios, bet netriukšmingos. Jeigu tokių žmonių nėra, tai patarnauti prie stalo ir stebėti visus svečius tenka patiems šeimininkams, ypač tada, jei svečių esti nedaug.

Susėdus prie stalo, patarnaujantieji įpila gėrimų, o ten, kur pasiekti negali, gėrimus pilstyti pasisiūlo svečiai, o šeimininkai pakviečia svečius valgyti, pasiūlydami jiems vieną ar kitą patiekalą. Iš šaltų valgių pirmiausia reikia pasiūlyti silkės, žuvies, o vėliau daržovių ir mėsos. Per daug prašyti ar prikrauti lėkščių nedera, bet reikia žiūrėti, ar kam nestinga duonos, krienų, acto prie šaltienos ir pan. Tokius valgius, kurių toliau sėdintieji nepasiekia, patarnaujantieji turi pakelti arčiau ir pasiūlyti paimti. Taip pat patarnaujantieji stebi, ar visi turi giros, ir pasiūlo jos įpilti.

Išgėrus vieną kitą stikliuką stipresnių alkoholinių gėrimų, sumanūs patarnautojai ir šeimininkai sugeba kitaip svečius užimti, o ne vien siūlo gerti ir gerti be saiko. Šeimininkams turi rūpėti, kad svečiams būtų linksma ir malonu, bet kad nė vienas jų nebūtų nugirdytas. Visiems maloniau svečiuotis tokiuose namuose, kur pasigėrusių nėra, bet kur svečiai linksmi. Tai iš dalies priklauso nuo patarnaujančiųjų bei šeimininkų, kurie turi pajusti, kada kam ir ką pasiūlyti. Be to, patarnaujantieji stebi, kad ant stalo nebūtų netvarkos, kad nestovėtų daug tuščių butelių (jie tuoj nuimami ir, kur reikia, pastatomas pilnas butelis ar alaus ašotis). Kitiems, daugiau įgėrusiems, svečiams reikia pasiūlyti užkąsti,

įpilti giros, kad atsigaiventų, papasakoti ką nors linksma, tarpais padainuoti, padeklamuoti ir pan.

Patarnaujantieji, pastebėję apytuščius pusdubenių, nežymiai nuima juos nuo stalo.

Svečiui patarnaujant, indai ir valgymo įrankiai paduodami ar nuimami iš dešinės valgytojo pusės. Jeigu valgiai apnešiojami aplink stalą, tai svečiui siūloma iš kairės jo pusės, pasidėjus pusdubenių ant kairiosios rankos plaštakos. Duodant valgį svečiui, pusdubenio galas atremiamas į stalo kraštą. Valgymo įrankiai pusdubenyje turi būti kotais atgręžti į svečią. Patarnauti pradedama nuo šeimininkės ar garbingesnių svečių.

Patarnaujantieji nešiojasi švarią servetėlę, kuria pašluosto ar palaiško karštą indą. Nukritusį įrankį neužtenka pavalyti, bet reikia pakeisti švariu.

Patarnaujantieji pasiūlo arba paduoda priedus: agurkus, salotas, įpila giros ar kitų gėrimų, parūpina duonos.

Jeigu ant stalo yra įvairių kepinų, kurių toliau sėdintieji nepasiekia, tai patarnaujantieji tuos kepinus pakeičia vietomis.

Patiekiant valgius į stalą, reikėtų laikytis šios valgių padavimo tvarkos: pirmiausia aprūpinti kiekvieną svečią reikalingais indais ir valgymo įrankiais, o tada paduoti tik patį valgį. Jeigu prie pagrindinio patiekalo duodami kokie nors priedai, padažai ar salotos, tai pirma jie padedami ant stalo, o paskui atnešama sriuba, mėsa, žuvis. Pavalgius pirmiausia nuimami priedai, pagrindinis valgis, o tada tik valgytojų indai ir valgymo įrankiai.

Patarnaujantieji prie stalo rodo svečiams reikalingą pagarbą, rūpinasi jais, patys yra mandagūs, stengiasi svečiams nekliudyti, tarpusavy netriukšmauti.

**Šeimininkės laikymasis.** Laukiant svečių, apsiengiama kukliais geresniais drabužiais (šventadieniais).

Svečiai kartais vieni su kitais gali būti nepažįstami, todėl šeimininkės pareiga juos supažindinti, pasakant pirma jaunesnio ir mažiau garbingo asmens pavardę bei vardą ir to pavardę, su kuriuo supažindina.

Šeimininkės linksma ir gera nuotaika persiduoda ir svečiams. Sėdant už stalo, ji garbingesniems svečiams nurodo vietas ir nedelsdama sėdasi pati, kad nereikėtų ilgai lūkuriuoti kitiems. Jaunus svečius dau-

giau užima vyresnieji sūnūs ir dukterys tos šeimos, pas kurią svečiuojamasi. Šeimininkė, laukdama svečių, turi taip susitvarkyti, kad jai kuo mažiausiai reikėtų vaikščioti į virtuvę. Jeigu nėra atskiro žmogaus, kuris prižiūrėtų stalą, tada svečiai patys padeda šeimininkei ir, kuo galėdami, vieni kitiems patarnauja.

Prie stalo nereikia vengti dainų, linksmybų pokalbių. Nepageidaujamos ilgos kalbos, nuobodžios ir varginančios, ypač kasdienos temomis. Giedra pobūvio nuotaika turi kiekvieną išblaškyti ir atitraukti nuo kasdinių dienos rūpesčių. Tada svečiuotis bus tikrai malonu.

### KAIP ELGTIS PRIE STALO

Daugelis galvoja, kad mokėti dailiai elgtis ir gražiai valgyti prie stalo reikia tik svečiuose, o namie, kai niekas nemato, galima valgyti, kaip patinka. Visi žinome patarlę, kad įpratimas — antras prigimimas. Todėl reikia kasdien pratintis gražiai valgyti ir elgtis. Tuojau galima pastebėti, kada mandagumas yra įprastas, natūralus ir kada dirbtinis. Gražiai ir mandagiai elgtis yra kiekvieno išauklėto žmogaus pareiga. Užtat mandagaus elgesio reikia mokytis iš pat mažų dienų.

Atsisėdus prie stalo, reikia nusimanyti, kaip pačiam laikytis ir kaip ką valgyti.

**Kaip laikytis prie stalo.** Prie stalo reikia sėdėti tiesiai, kojų neištiesti, bet laikyti per kelius sulenktas. Nepatogu valgyti, jei kėdės ar suolai yra toli nuo stalo. Tada valgant reikia susilenkti, beveik užsigulti ant stalo, atsirėmus į jį alkūnėmis. Rankos ant stalo gali būti atremtos tik iki pusės alkūnių.

Nemalonu būtų visiems svečiams ir įžeistų šeimininkę, jei, susėdę prie stalo, valgytojai įtartų ar suabejotų lėkščių ar valgio įrankių švarumu ir imtų juos valyti. Jei kartais ir užkristų ant lėkštės kokia dulkelė, reikia ją nuvalyti niekam nepastebint. Savo šeimoje, vyresniųjų neįžeidžiant, panašius dalykus galima pasakyti. Tada šeimininkė ar dukterys, dengdamos stalą, bus rūpestingesnės.

Sėstis prie stalo reikia tada, kai ateina šeimininkai ar vyresnieji, tik nesisprausti pirmiems. Atsisėdus prie stalo negražu «įnikti» tuojau į valgį ir, išskyrus savo lėkštę, nieko daugiau nematyti. Reikia palaukti, kol vyresnieji pradės valgyti. Gražu, jei pirma pasiūloma įsidėti patie-

kalo šalia sėdintiesiems — moterims, merginoms, vyrams, o paskui tik įsidedama sau. Pirmiausia pasiūloma duona, ragaišis ar pyragas, paskui — silkė, žuvis, daržovės, mišrainės, šaltiena, mėsos užkandžiai, grybai ir kiti valgiai. Kai kurie, nevargindami nei kitų, nei savęs, valgo tik tai, kas arčiau jų yra arba ką geriau mėgsta, pasitenkindami vienu valgiu. Svečiui reikėtų paragauti kiekvieno valgio po truputį. Galima ir pakartoti valgio, išskyrus sriubą ir saldujį patiekalą. Taip pat labai nemandagu prisikrauti lėkštę ir palikti nesuvalgius arba, nepasiklausus kaimyno, jam panašiai «pasitarnauti».

Kartais ant stalo yra tokių valgių, kurių nežinome kaip valgyti. Tada reikia nežymiai stebėti, kaip kiti valgo, ir jų paragauti tik truputį įsidėjus. Jei norimas valgis yra toliau, nesistoti ir rankomis nesiekti, bet paprašyti, kad arčiau jo sėdintieji paduotų.

Valgant nereikia labai nulenkti galvos arba per daug atsilošti. Galima truputį kiek pasilenkti į priekį, bet nesusikūprinti, sėdėti laisvai. Nuolat galva linkčioti valgant irgi negražu. Reikia daugiau kelti valgį prie burnos, o nelenkti galvos prie kiekvieno kąsnio, neskubėti, bet ir labai neatsilikti nuo kitų, su kąsniu burnoje nekalbėti, nedainuoti. Jei gu užaina kosulys ar noras čiaudėti, reikia prisidengti nosine ir kiek pasisukti nuo stalo į šalį; kalbant nesistengti peršaukti visų, atkreipti į save dėmesį, bet kalbėti normaliai su arčiau sėdinčiaisiais. Netinka garsiai juoktis, plačia burna kvatotis iki ašarų. Taip pat nemandagu šnibždėtis su kaimynais ar į ausį pasakoti «paslaptis». Negražu juoktis ar tyčiotis iš kitų, daryti pastabas, jaustis pranašesniu.

Labai dažnai valgymo metu prie stalo rūkoma. Jei gu be to negalima apsieiti, tai rūkoma arba atskirame kambaryje, ar išėjus į kiemą, sodą. Jei norima rūkyti prie stalo, būtinai reikia pasiklausti šeimininkės ar kaimynių. Iš viso prie stalo stengtis nerūkyti.

Jei gu valgymo metu tenka išeiti, reikia atsiprašyti kaimyną ir, atkėlus kėdę, be triukšmo išeiti. Jei gu į vaišes pavėluojama, tai, pasisveikinus su šeimininke, galvos linktelėjimu pasisveikinama su visais ir sėdama į nurodytą vietą. Su kaimynais galima pasisveikinti rankos paspaudimu.

Visiems pavalgius, palaukiama, kol atsikels nuo stalo šeimininkė ir vyresnieji. Nuo stalo keliantis dėkojama tik savo šeimoje pavalgius, o didesnių vaišių metu to daryti nereikia. Padėkojama išeinant į namus.



Gražu, kai, keliantis nuo stalo, vyrai moterims atkelia kėdę, palaukia, kol jos pirmos išeis.

**Kaip ir ką valgyti.** Valgant svarbu mokėti tinkamai naudotis įrankiais.

Šaukštu valgoma sriuba, košė, koldūnai. Jis laikomas laisvai, netoli galo koto, dešinėje rankoje tarp smiliaus ir nykščio, atrėmus kiek į didįjį pirštą. Šaukštas semiamas nepilnas, palengva keliamas, kiek palenkiamas, ir pro kampą valgoma. Ne gražu, kai sriuba garsiai srebama ar šliurpiama, arba valgant nuolat čepsima lūpomis. Karštos sriubos nereikia pūsti. Keliant šaukštą — nelaistyti. Galima kiek pamaišant praušinti, palaukti. Šaukštas išvalgomas vienu kartu, nesriubčiojant dalimis. Suvalgius sriubą, šaukštas paliekamas lėkštėje kotu į dešinę, atverstas.

Sriuba valgoma iš gilios lėkštės. Pripilama tik įdubimas, kad nesiektų kraštų. Valgoma tyliai, šaukštu nebarškinant. Sriuba semiama nuo savęs, o baigiant valgyti, lėkštė kiek palenkiamą irgi nuo savęs į stalo vidurį. Paskutiniai lašai iš lėkštės negramdomi.

Šaukšteliu valgoma daugelis valgių. Juo išmaišoma kava, arbata, įsidėjus cukraus, uogienės ar medaus, juo valgoma minkštai virtas kiaušinis, saldūs valgiai — kompotas, kisielius, keptas obuolys, minkšti kepiniai, saldūs kruopų valgiai, šviežios minkštos uogos ir kt.

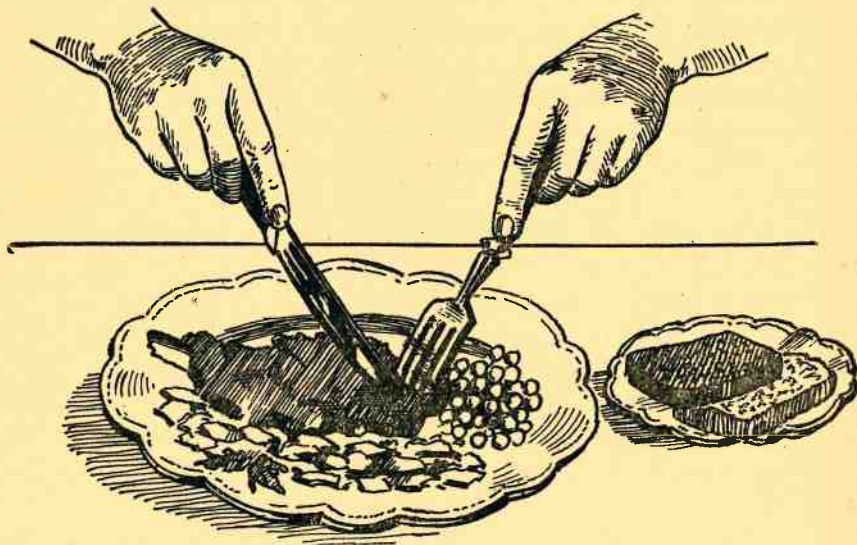
Virtas kiaušinis įdedamas į specialią taurelę arba laikomas kairėje rankoje. Taurelė pastatoma ant užkandinės lėkštelės, prie jos padedamas šaukštelis. Pirmiausia įmušamas kiaušinio lukštas netoli drūtgaliu, paskui nulupama viršūnė, ir valgoma šaukšteliu. Šaukštelis laikomas dešinėje rankoje panašiai kaip šaukštas.

Peilis valgymo metu gali būti vartojamas vienas arba su šakute.

Vienas peilis vartojamas tada, kai juo tepama: sviestas, taukai, spirgai, marmeladas. Minėti valgiai peiliu imami iš bendro indo, pasidedami ant savo lėkštelės. Peiliu galima imti prieskonius, pipirus, druską.

Valgant peilis laikomas dešinėje rankoje, apėmus visais pirštais kotą, kiek atrėmus jo galą į delną. Kotas arčiau ašmenų stipriau prilaukomas nykščio ir smiliaus galu. Peiliu į burną joks valgis nededamas, nes galima įsipiauti lūpas, liežuvį, o, be to, ir negražu.

Peilis ir šakutė vartojami valgant virtą ar keptą mėsą, žalią kumpį, dešrą ir, apskritai, tada, kai reikia valgio atsipiauti po kąsnį. Tokiu atveju peilis laikomas dešinėje, o šakutė — kairėje rankoje, apėmus kotus beveik visais pirštais. Šakutė kairėje rankoje laikoma panašiai kaip peilis. Dedant maistą į burną, ji laikoma išgaubi-

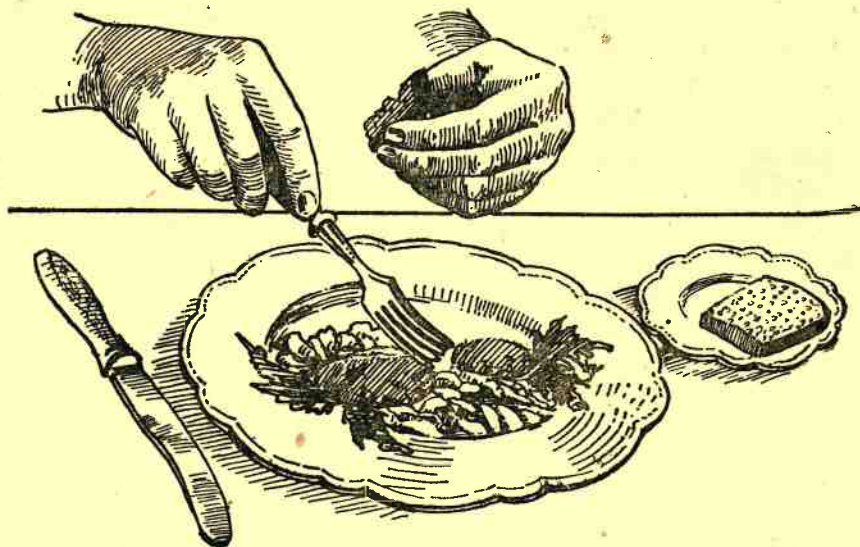


284 pav. Taip valgant laikoma šakutė ir peilis

mu į viršų (apversta). Vartojant peilį ir šakutę, peiliu piaunama, o šakute, įsmeigus valgį, prilaikoma (284 pav.). Šakute valgis po kąsnį įdedamas į burną, kiekvieną kartą atsipiaunant. Valgis lėkštėje iš karto visas nesupiaustomas kąsniais. Jeigu mėsa su kaulais, tai mėsos raumuo apipiaustomas peiliu, prilaikant šakute, tiek, kiek galima, bet jokių būdu kaulas neimamas į ranką ir negraūžiamas. Kaulai, valgant mėsą, paliekami lėkštėje, bet nededami ant stalo. Apskritai, visi valgių likučiai (nevalgomi) paliekami lėkštėje. Pavalgius peilis ir šakutė šalia vienas kito padedami ant lėkštės, kotais į dešinę pusę. Šakutė turi būti atversta.

Šakutė be peilio vartojama labai dažnai. Tada ji laikoma, žiūrint kas valgoma, dvejopai: 1) panašiai kaip šaukštas arba 2) panašiai kaip peilis.

Valgant troškintas daržoves, mišraines, smulkiai supiaustytą troškintą mėsą, grybus ir kitus panašius valgius, valgis tiesiog pakabinamas šakute po truputį. Ji laikoma kaip šaukštas. Antruoju atveju šakutė



285 pav. Valgant maltinį taip laikoma šakutė

laikoma kaip peilis, pakreipta briauna (šonu), ir valgis ja atskiriamas ir atidalijamas po kąsni. Taip valgomos virtos bulvės, maltos mėsos gaminiai, įvairūs blynai, virtiniai, varškėčiai, įdarytos daržovės, paštetas, šaltiena ir daugelis kitų patiekalų, kur peilis nereikalingas, o šakute galima «atsipiauti» (285 pav.).

Silkė paprastai patiekama į stalą be kaulų ir valgoma tik šakute. Keptą ar virtą žuvis su kaulais gali būti valgoma šakute, prilaikant duonos gabalėliu, bet patogiausia — dviem šakutėmis. Taip valgant dešiniąja šakute žuvies raumuo atskiriamas nuo kaulų, o kairiąja prilaikomas visas gabalas. Iš atskirto kąsnio šakutėmis išrenkami kauliukai, jie atidedami į lėkštės pakraštį, ir tik tada dešiniąja šakute žuvis

dedama į burną. Virta ar kepta žuvis be kaulų, įdaryta žuvis ar maltos žuvies valgiai valgomi tik šakute, atsidalijant po kąsnį.

Duona iš bendros lėkštės paprastai imama pirštais, bet jokių būdu ne šakute.

Iš bendrų stalo indų, kurie padėti su valgiais ant stalo, savais valgio įrankiais nieko nedera imti. Į savo lėkštę tegalima dėti su valgio įrankiais, kurie yra padėti prie patiekalų. Inde sudėti valgiai nesirenkami, nevartomi, bet imami iš eilės. Įsidėjus valgio, bendri įrankiai padedami atgal į tą indą, kuriame jie buvo.

Beveik kasdien tenka valgyti duoną, bulves, bet ne visi tuos paprasčiausius valgius tinkamai valgo.

Valgytojas duoną gali pasidėti ant lėkštės, ant servetėlės arba tiesiog kairėje lėkštės pusėje ant staltiesės. Valgant, iš riekutės atsilaužiama kairiąja ranka po nedidelį gabalėlį. Sumuštinčius (buterbrodus) galima valgyti, atsipiaunant po kąsnį peiliu ir šakute. Sumuštinis, paruoštas su minkštu sūriu, kietai virtu kiaušiniu, daržovėmis, žuviimi ar silke, perpiaunamas pusiau, kad patogiau būtų paimti į ranką, ir kandama iš viso. Netinka iš karto jį visą supiaustyti kąsniais, o pasikui tik valgyti.

Panašiai kaip duona valgoma ragaišis, pyragas, mažos bandelės. Maži, sausi kepiniai imami pirštais, ir kandama po truputį iš viso, o supiaustyti meduoliai, plokštainiai laužiami po gabaliuką ar, pasidėjus lėkštėje, perpiaunami pusiau. Minkšti kepiniai — tortai, vyniotiniai valgomi šaukšteliu.

Žalios uogos — vyšnios, slyvos, agrastai, serbentai, braškės imamos už kotelių, o kauliukai nežymiai išimami iš burnos ir padedami į lėkštę, bet neišspiaunami. Obuoliai ir kriaušės perpiaunami pusiau. Riešutai spaudomi spautukais, bet nekremtami dantimis. Saldainiai su popieriukais valgomi taip: atvyniojami nuo vieno galo ir po truputį kandami, nusmaukiant popierių.

Degtinė iš mažų taurelių išgeriama vienu gurkšniu, saldūs gėrimai — įvairūs vynai, midus — geriami po truputį, pasigardžiuojant. Gėrą, alų geria kaip kas nori: ištroškę, norėdami atsigerti, išgeria iš karto bokalą ar stiklinę arba gurkšnoja po truputį.

Servetėlė naudojama tik lūpoms nusišluostyti. Valgymo metu ją galima, kiek praskleistą, pasidėti ant kelių.



## VIRTUVĖ IR JOS ĮRENGIMAS

Tinkamai ir higieniškai maistą paruošti ir patiekti yra atsakingas šeimininkės darbas. Nuo maisto labai priklauso šeimos narių sveikata, nuotaika, darbingumas.

Šeimininkei daug laiko tenka praleisti virtuvėje. Čia ruošiamas maistas, dirbami kiti kasdieniniai darbai, o kartais ir valgoma. Gerai įrengtoje virtuvėje sparčiau vyksta darbas, nesunku joje palaikyti švarą ir tvarką. Tinkami baldai ir planingas jų išdėstymas, geri įrankiai sutaupto laiką, energiją ir pakelia darbo kokybę. Dėl to į virtuvės įrengimą turi būti kreipiamas ypač didelis dėmesys. Kiekviena šeimininkė privalo žinoti pagrindinius virtuvės įrengimui keliamus reikalavimus. Ne tik įrengiant naują, bet ir seną virtuvę tvarkant galima pritaikyti daug patobulinimų.

**Virtuvės patalpa** parenkama šiaurės pusėje, šviesi, sausa, vėdinama. Tamsioje virtuvėje sunku dirbti ir neįmanoma palaikyti švarą. Ypač svarbu, kad gerai būtų apšviestas darbo stalas, virykla ir indų plovykla.

Virtuvėje gaminant valgį atsiranda garų, dūmų, kurie kenkia sveikatai, todėl virtuvė turi būti gerai vėdinama. Be to, gerai vėdinama patalpa yra sausesnė, o sausoje, švarioje patalpoje mažiau veisiasi įvairios bakterijos, pelėsių grybeliai.

Vasaros metu, saugantis nuo musių, į virtuvės langą įstatomas sandarus rėmas su vielos tinklu.

Lengviau palaikyti švarą, kai virtuvės sienos ir lubos yra tinkuotos ir išdažytos šviesiais dažais, o grindys ir sienos bent 1,2—1,5 metro aukščio išdažyta aliejiniais dažais.

**Virykla** turi būti pastatyta šviesioje ir lengvai prieinamoje vietoje, geriausiai koklinė, su įtaisytu šiltam vandeniui katiliuku ir orkaite. Pakura turi būti ne per aukšta, tada nereikės labai daug malkų. Dažniausiai po viryklą ar šalia jos įtaisoma kepimo krosnis.

**Virtuvės baldai** turi būti paprasti, lygūs, be pagražinimų, dažyti aliejiniais dažais, lengvai plaunami, pritaikyti šeimininkės ūgiui, o savo forma bei dydžiu — virtuvės išplanavimui. Būtinausį virtuvės baldai yra darbo stalas, spinta-bufetas, 2 kėdės (taburetės).

Darbo stale reikia įtaisyti ištraukiamą lentą, kad sėdint ant jos būtų patogų pasistatyti dubenį, pavyzdžiui, daržoves valant ar tešlą

maišant. Stalo apačioje gali būti pritaikyta norimo dydžio spintelė įvairiems įrankiams susidėti, bet ji neturi trukdyti šeimininkei patogiai atsisėsti. Darbo stalo viršus turi būti nedažytas, o šonai — dažyti.

Spinta-bufetas yra būtinas virtuvės baldas. Ji naudojama indams, įrankiams, kai kuriems maisto produktams sudėti. Spintoje lentynas reikia taip įtaisyti, kad būtų galima perstatyti, paliekant tarp lentynų didesnę ar mažesnę tarpą. Pavyzdžiui, lentyna buteliams skiriama didesniu tarpu, o puodukams, stiklinėms — mažesniu. Spintos vidinėje durų pusėje galima sukabinti puodų dangtelius, trintuves (tarkas). Prieskoniniai ir nedidelė dalis kai kurių dažniau naudojamų maisto produktų, pavyzdžiui, miltų, krakmolo, cukraus taip pat turi būti virtuvėje, kad, prireikus šaukšto miltų, nereikėtų bėgti į sandėliuką. Jie laikomi spintoje mažuose stalčiukuose ar stiklainiuose, ar uždengiamose dėžutėse (iš maišelių nepatogu paimti, nusibarsto). Kai kuriais atvejais prieskoniniai ir reikalingiausi maisto produktai gali būti sudėti lentynėlėje-spintelėje, kuri pritvirtinama prie sienos virš stalo. Labai gera ir patogu spintas įrengti sienose, tai palengvina palaikyti tvarką ir sumažina baldų.

Dabar patariama įrengti virtuvėje dideles spintas, panašias į bufetus, kad jose būtų galima laisvai susidėti indus, įrankius ir prieskonius. Viską reikia patalpinti vienoje vietoje, kad nereikėtų statyti įvairių lentynų, spintelių. Taip pat galima prie darbo stalo prijungti kelias lengvai perstatomas spinteles.

Vidutinio ūgio (162—164 cm) šeimininkei patariama:

darbo stalo aukštis	— 85 cm
viryklos aukštis	— 85—90 cm
indų plovyklos aukštis	— 90—93 cm
stalo ištraukiamos lentos aukštis (kai reikia dirbti atsisėdus)	— 65 cm.

Jei virtuvėje nėra įvesto vandentiekio, švarų vandenį reikia laikyti aukščiau — ant suoliuko, uždengtą. Patogu prie sienos įtaisyti automatinį praustuvą, kur, iš apačios paspaudus stūmoklį, bėgtų švarus vanduo. Nesunku kiekvienoje kaimo virtuvėje įrengti vandens išpylimą. Prie sienos reikia pritvirtinti kriauklę ir po žeme į paplavų surinkimo šulinį išvesti vamzdį. Negalima paplavas nuleisti žemės paviršiumi.

Indų plovykla įrengiama taip. Padaroma spintelė, joje įtaisomi du dubenys, kad iš karto būtų galima plauti dviejuose vandenyse, o šalia — kartelių padėklas išplautiems indams dėti. Spintelės apačioje gali būti laikomas kibiras paplavoms supilti. Jei jis laikomas ne spintelėje, tai turi būti uždengiamas dangčiu. Prie tokios spintelės gali būti įtaisytas uždaromas viršus.

Jei nėra tokios plovyklos, indams plauti tenka naudotis darbo stalu, tik reikėtų turėti cinkuotos vielos ar medinių kartelių padėklą išplautiems indams sudėti.

Taip pat virtuvėje reikia turėti skardinę dėžę kurui laikyti.

Virtuvėje baldus reikia tinkamai sustatyti. Geras jų sugrupavimas palengvina darbą, sutaupo laiko, nes padeda išvengti bereikalingo vaikščiojimo. Daugiausia triūsti prisieina prie virtuvės stalo, todėl jis turi stovėti netoli viryklos, kad, atliekant pasiruošimo darbus, kartu būtų galima stebėti viryklą. Čia netoli turi būti ir vanduo. Virtuvės spinta gali stovėti kiek toliau, nes pačius reikalingiausius įrankius, pavyzdžiui, virtuvės peilius, šaukštus galima laikyti stalo stalčiuje, o kitus atsinešti iš spintos prieš pradėdant darbą.

Virtuvės įrankiai turi būti išdėstyti arčiausia naudojimo vietos. Labai svarbu, kad kiekvienam daiktui būtų paskirta nuolatinė vieta.

Virtuvėje nereikia laikyti nereikalingų daiktų — baldų, senų rūbų, nes tai labai ardo tvarką ir apsunkina švaros palaikymą.

#### VIRTUVĖS INDŲ IR REIKMENŲ SĄRASAS

1. Įvairaus dydžio puodai (aliuminio, emaliuoti ar nerūdijančio plieno)	4—5
2. Arbatinis ir arbatinukas	2
3. Keptuvės (ketaus, geležies)	1—2
4. Keptuvas (storomis sienomis, su dangčiu)	1
5. Įvairių skardų komplektas (aukštesniais kraštais kepsniams kepti)	2
6. Mėsai malti mašinėlė	1
7. Mėsai mušti kūjelis (medinis, medinis metaliniu antgaliu ar metalinis)	1
8. Kaponė	1

9. Grūstuvė su grūstuvu . . . . .	1
10. Plaktuvas putoms plakti . . . . .	1
11. Rėtis miltams sijoti . . . . .	1
12. Ašutinis rėtis produktams pertrinti . . . . .	1
13. Skylėtas samtis (duršliakas) aliuminio ar emaliuotas virtiems produktams košti . . . . .	1
14. Griebtukas putoms griebti . . . . .	1
15. Tarkos bulvėms ir daržovėms tarkuoti . . . . .	2
16. Samčiai . . . . .	1—2
17. Kočėlas ir medinės lentelės . . . . .	1—2
18. Mediniai šaukštai . . . . .	2—3
19. Paprastai metaliniai šaukštai, šakutės, peiliai po . . . . .	2—3
20. Aštrus virtuvės peilis . . . . .	1
21. Daržovėms valyti peiliukai . . . . .	2
22. Įvairaus didumo dubenys . . . . .	4—5
23. Druskinė . . . . .	1
24. Pienui ir grietinei indas . . . . .	1
25. Pienui ir grietinei puodynės . . . . .	4—5
26. Įvairaus dydžio stiklainiai . . . . .	5—8
27. Skardinės dėžės ir dėžutės sausiams produktams ir prieskoniams laikyti . . . . .	3—5
28. Saikai: 1 litro ir 0,5 litro talpos . . . . .	2
29. Kibirai vandeniui, paplavoms laikyti, grindims plauti . . . . .	3
30. Žarsteklis . . . . .	1
31. Šepečiai šluoti, šveisti, indams valyti . . . . .	3

**Sandėlis.** Maisto produktams laikyti prie virtuvės, šiaurės ar rytų pusėje būtinai reikia įrengti gerai vėdinamą sandėlį-kamara. Jis turi būti apytamsis, kad nesiveistų musės ir saulės spinduliai nepakenktų konservams. Vasaros metu vėdinimui sandėlyje įtaisomas lengvai įdėdamas sandarus vielos tinklo langelis.

Sandėlyje laikomi įvairūs konservai, miltai, kruopos ir kt. Kiekvieną produktą reikia taip padėti ar pakabinti, kad gerai matytųsi ir būtų patogų paimti. Pavyzdžiui, miltus patogiausia laikyti dėžėse-aruodėliuose arba kubiliukuose, stikliniams indams ar puodynėms sustatyti padaromos lentynos, džiovintų vaisių, grybų maišeliai sukabinami ant kablio ir t. t. (286 pav.).

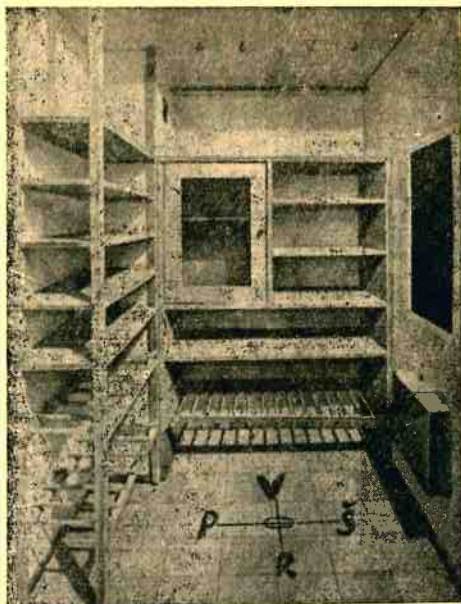


Geriausios priemonės produktams nuo gedimo apsaugoti — tai patalpos švara, geras vėdinimas ir vėsumas. Todėl sandėlį reikia kartą per metus išbaltinti, medines nedažytas lentynas nuplauti šarmo skiediniu ir prieš saulę gerai išdžiovinti.

**Priemenė** padeda palaikyti virtuvės švarą. Ji turi būti šviesi. Čia sukabinami darbo rūbai, paliekama darbo avalynė. Priemenėje gali stovėti ir spinta valymo įrankiams ir priemonėms sudėti.

**Rūsys** gali būti po virtuve, bet jei didesnis, — statomas atskirai. Vasarą jis esti šaltas, o žiemą apsaugo produktus nuo sušalimo. Čia aruoduose ar dėžėse laikomos šviežios daržovės. Rūsius, kuriuose laikoma daugiau ir įvairių atsargų, reikia padalinti atskirais sandariais skyriais, kad stiprų kvapą turintieji produktai, pavyzdžiui, rauginti agurkai, būtų visai atskirti sandaria pertvara ir atskiriomis durimis nuo vaisių ir vaisių konservų. Geras rūsių vėdinimas, kasmetinis jų baltinimas padeda geriau išlaikyti produktus.

**Ledainė.** Be šaltos patalpos-ledainės vasarą sunku išlaikyti bent kiek ilgiau greit gendančius produktus, pavyzdžiui, šviežią mėsą, pieną ir kt. Ledainė statoma netoli gyvenamųjų namų po medžiais. Ji turi būti sandari, kad laikytųsi vienodesnė ir pastovesnė temperatūra. Todėl sienos iš lauko dažniausiai apipilamos žemėmis. Įėjimas daromas iš šiaurės pusės. Pastate įrengiama 3 skyriai: ledams sudėti patalpa, maisto produktams sandėlis ir prieškambaris. Ledams sudėti patalpa turi būti dukart didesnė, negu maisto sandėlis, — ne mažesnė kaip 20—25 kubinių metrų talpos. Ledo turi būti apie 20 kubinių metrų (šio kiekio šeimai užtenka vasaros sezonui).



286 pav. Maisto produktų sandėlis

Jei nėra ledainės, ledus galima išlaikyti sudėtus į krūvas. Paunksnėje, nuolaidžioje vietoje geriausia iškasti bent 1 metro gylio duobę arba ant lentų ar žabų sudėti ledo gabalus, kad tarp jų kuo mažiau būtų tarpų. Plyšiai pridedami mažesnių ledo gabaliukų. Krūva apdengiama plonu šiaudų sluoksniu ir paskui užpilama šešiasdešimt centimetrų ar metro storio piuvenomis. Ledus iš krūvos reikia imti iš šiaurės pusės ir kiekvieną kartą paėmus užpilti piuvenomis, kad jie ne taip tirtų.

Kolūkių gyvenvietėse ledainės rekomenduojama įsiruošti kolektyviai.

## VALGIŲ GAMINIMO BŪDAI

Daugumos maisto produktų žalių žmogaus organizmas negali įsivauti. Verdami ar kepami jie suminkštėja, pasidaro prieinamesni virškinimo sultims, žūsta produktuose esančios bakterijos, maistas įgauna malonesnį skonį ir kvapą, gražesnę išvaizdą. Kiekviena šeimininkė, žinodama pagrindinius valgių gaminimo būdus ir noriai dirbdama, gali parodyti daug sumanumo ir išradingumo.

Išvirti ar iškepti produktai nustoja dalies maistingųjų ir kvapiųjų medžiagų, vitaminų, mineralinių druskų. Valgius gaminant svarbu šiuos nuostolius sumažinti, o patiekalus taip paruošti, kad juos žmogaus organizmas galėtų lengvai įsivauti. Todėl reikia žinoti, kaip vienoks ar kitoks gaminimo būdas veikia pačius produktus. Visus karšto valgių paruošimo procesus galima sugrupuoti į du pagrindinius: virimą ir kepimą.

### Virimas

Produktai verdami vandenyje, sultinyje, piene, garuose ar savo sunkoje, esant maždaug 100 laipsnių temperatūrai. Skiriami šie virimo būdai: virimas skystyje, virimas garuose, šutinimas ir troškimas.

Virimas skystyje — paprasčiausias ir dažniausiai taikomas karštas valgių paruošimas. Taip verdama mėsa, sriubos, daržovės, miltiniai ir kiti valgiai. Jei, verdant mėsiską sriubą, norima gauti skanų, maistingą skystį — sultinį, tai mėsa ar jos gaminiai dedami į šaltą vandenį ir pamažu užvirinami. Tada esantieji produktų paviršiuje

baltymai ne iš karto susitraukia ir nekliudo iš produktų vidaus maistingoms ir skoninėms medžiagoms pereiti į sriubą. Ir, priešingai, jei norima gauti maistingesnę ir sultingesnę mėsą, ji dedama į jau verdantį vandenį. Nuo karščio paviršiuje esantieji baltymai susitraukia ir dalinai apsaugo vertingų medžiagų išsisunkimą. Taip verdant gaunama ne tokia maistinga sriuba, bet skanesnė ir sultingesnė mėsa. Užvirinta sriuba toliau verdama iš lėto. Stiprus virimas padidina maistingųjų ir kitų medžiagų išsiskyrimą ir pablogina mėsos skonį. Bulviniai, ypač tarkuoti, ir miltiniai gaminiai dedami į verdantį vandenį. Čia esantieji paviršiuje krakmolo grūdėliai išbrinksta ir sulaiko vandens įsisiurbimą į produkto vidų.

Kuo maisto produktai labiau susmulkinti, tuo verdant lengviau pereina į vandenį iš jų maistingosios ir kitos medžiagos. Mėsa, virta dideliam gabale, esti sultingesnė. Mėsos sultingumas dalinai priklauso ir nuo to, kada įdedama druska. Sriubos sūdomos po užvirimo. Tie produktai, kurie verdami trumpai, pavyzdžiui, žuvis, daržovės ir kt., sūdomi iš karto.

Kad mėsos, žuvies, daržovių sriuba įgautų malonesnį skonį ir kvapą, dedama prieskoninių daržovių (svogūnų, morkų, petražolių, salierų, porų), o vėliau pipirų ir lauro lapelių. Pastarųjų naudojama labai mažai ir tik kai kurioms sriuboms: Saldžioms sriuboms dedama cinamono, gvazdikėlių, vanilės, apelsino, citrinos žievelės. Virimo laikas priklauso nuo produktų rūšies ir kiekio. Senų gyvulių mėsa arba mėsa didesniame gabale verda ilgiau už jaunų gyvulių ar pirmarūšę mėsą. Verdama paprastai trečios rūšies mėsa. Suaugusių gyvulių mėsa turi daugiau kvapiųjų ir skoninių bei mineralinių medžiagų, todėl iš jos pagaminta sriuba esti geresnio skonio.

**Virimas garuose.** Šiuo būdu verdama specialiuose induose. Tam naudojami puodai su dvigubu dugnu, kurių viršutinis yra skylėtas, arba su viduje puodo pakabinamu metaliniu sietu. Paruošti produktai sudedami į metalinį sietą, kuris uždedamas ant puodo su verdančiu vandeniu taip, kad nesiektų vandens. Paskui puodas uždengiamas, ir produktai verdami iki minkštumo. Garuose produktai verda ilgiau, bet mažiau nustoja vertingųjų medžiagų. Taip virti rekomenduojama bulves ir daržoves.

**Šutinimas** — tai virimas mažame skysčių kiekyje (kai produktai neapsemti) arba paties produkto sultyse uždengtame puode. Taip dažniausiai verdamos daržovės, žuvis, rečiau mėsa.

**Troškinimas** susideda iš dviejų procesų: spirginimo ir šutinimo. Pirmiausia produktai apspirginami keptuvėje mažame riebalų kiekyje, paskui kartu su riebalais sudedami į puodą ir užpilami verdančiu sultiniu ar vandeniu, kad beveik apsemty. Tada pridedama prieskonių, puodas sandariai uždengiamas, ir labai pamažu virinama, iki produktas pasidaro minkštas. Troškiniui labiausiai tinka žemi storomis sienelėmis sandariai uždengiami puodai. Troškinant nereikia puodo be reikalo darinėti nei maišyti, o tik pakratyti, kad nukristų nuo dangčio susirinkę vandens lašeliai. Mėsa troškinama ilgiau. Kad ji neprisviltų, ant indo dugno padedama supiaustytų lašinių, odos ar prieskoninių daržovių.

Šiuo būdu gaminant, iš produktų ištekėjusios sultys suvalgomos kartu su troškimo metu pasigaminusiu padažu. Dėl to nereikia pilti per daug skysčio. Troškinama ne tik mėsa, bet ir daržovės, kurių prieš troškinimą nebūtina apspirginti.

## Kepimas

Kepama daug aukštesnėje temperatūroje — nuo 130—180 laipsnių. Nuo karšto oro ar karštų riebalų produktų paviršiuje susidaro plutelė, kuri apsaugo maistingųjų sulčių išsiskyrimą ir suteikia kepsniui gražią spalvą, apetitą žadinantį skonį bei kvapą. Kepant produktai mažiau nustoja maistingųjų medžiagų, negu verdant. Kepimui naudojama pirmos rūšies mėsa ir kiti produktai.

Skiriame šiuos kepimo būdus:

1. Keptuvėje ant viryklos
2. Orkaitėje ar krosnyje
3. Dideliame riebalų kiekyje
4. Tiesioginėje ugnies ir žarijų kaitroje.

**Keptuvėje ant viryklos** kepa nedideli mėsos gabalai, muštiniai, piausniai, maltiniai, sklindžiai. Atitinkamai paruošti patiekalų pusga-



miniai dedami į gerai įkaitintus riebalus ir, vienai pusei gerai apkepus, apverčiami. Gaminiai, kepami nepakankamai įkaitintuose riebaluose ar neapkepę vartomi, neapsitraukia plutele, išleidžia daug sulčių, pasidaro kieti, neskanūs. Kad plutelė greičiau susidarytų, mėsos gabalai, žuvis, maltiniai prieš kepat paprastai apvoliojami miltuose, kiaušinyje ir pabarstomi pyrago džiuvesėliais arba tik apvoliojami miltuose.

**Orkaitėje ar krosnyje** kepami stambesni mėsos gabalai-kepsniai, paukščiai, obuoliai, kimštos daržovės, įvairūs apkepai.

Kepimui naudojama pirmos rūšies mėsa (joje yra mažiau plėvių ir gyslų), daugiausia užpakaliniai kumpiai arba jų dalys. Veršienos visas dalis galima kepti. Senų gyvulių mėsa kepsniams netinka, nes ji sausa ir kieta. Minkštesnė ji pasidaro marinuota, tai yra 6—8 valandas pamirkyta išrūgose ar marinatė. Senų gyvulių kad ir marinuotą mėsą geriau tinka troškinti, negu kepti. Sultingesnis kepsnys esti didesnio (3—4 kg) mėsos gabalo (bet ilgiau kepa).

Iš skirto kepimui mėsos gabalo pašalinamos gyslos, pati mėsa pamušama mėsai mušti plaktuku, įtrinama druska, gražiai sutvarkoma ir paliekama pusę—vieną valandą pastovėti. Veršiena paprastai prismaigstoma ar apdedama lašiniukais. Kepimo indas įkaitinamas, jei mėsa liesa,—pridedama riebalų. Tada į indą dedama mėsa ir karštoje krosnyje ar orkaitėje kepama. Svarbu, kad greit apkeptų mėsos paviršius, tai yra susidarytų plutelė. Ji neleis iš vidaus išbėgti mėsos sultims, ir kepsnys tada bus sultingesnis ir kvapesnis.

Kai kepsnys apkepa, įpilama karšto sultinio ar vandens, o kai kepimas įpusėja, pridedama prieskoninių daržovių ir vėliau įmetama keli pipirai, lauro lapelis. Kepsnys palaistomas sultiniu, pradžioje kas 15—20 minučių, o vėliau dažniau—kas 10—5 minutės. Kepimo laikas priklauso nuo mėsos gabalo dydžio ir krosnies karštumo. Ar mėsa iškepus, mėginama duriant virbalu ar medžio šipuliuku storiausioje vietoje iki kaulo. Jei lengvai lenda ir sunka išteka nekraujuota,—kepsnys iškepęs.

**Kepimas dideliame riebalų kiekyje.** Šis būdas namų sąlygomis rečiau naudojamas, bet rekomenduotinas, tik reikia įpratimo. Kad kepat riebalai neatšaltų ir kepsnio paviršius greit apkeptų, riebalų turi būti

keturis kartus daugiau, negu kepamo produkto. Taip kepmos kepenėlės, maltos mėsos kepsneliai, priedai prie sriubų ir kt.

Kepimas tiesioginėje ugnies ar žarijų kaitroje. Šis kepimo būdas rečiau naudojamas. Mėsa supiaustoma mažais gabaliukais, atitinkamai paruošiama, sumaunama ant metalinių virbalų arba sudedama ant metalinių grotelių. Kepama uždėjus ant degančių medžio žarijų taip, kad mėsa nesiektų žarijų. Nuotolį tarp mėsos ir žarijų turi reguliuoti kepečas.

## KASDIENINIAI VALGIAI

Kasdieninį valgį reikia gaminti greitai, švariai, skaniai, sotų ir laiku.

Greitai valgį galima pagaminti tik tada, kai šeiminkė iš anksto pasiruošia, kai ji moka gerai darbą organizuoti.

Pirmiausia reikia pagal savo išteklius sudaryti dienos ar savaitės valgiaraštį. Sudarant dienos davinį, reikia derinti daugiau maistingųjų medžiagų turinčius maisto produktus su mažiau maistingais. Pavyzdžiui, norint, kad žmogus būtų sotus, reikia imti dalį davinio mėsos, o kitą dalį daržovinių ar miltinių priedų.

Paprastai suaugusieji valgo tris kartus, o vaikai ir paaugliai 4—5 kartus per dieną. Darbymečio metu ir suaugusieji valgo 4 ar 5 kartus.

Parentant valgius, reikia naudoti sezoninius produktus, pavyzdžiui, vasarą gaminti daugiau šaltų, lengvai virškinamų, patiekalų (varškę, šaltibarščius, vaisių sriubas, rūgusį pieną, žalias daržoves), o žiemą — šiltus patiekalus, retkarčiais net ir sunkiau virškinamus (kopūstus, žirnius, pupelių sriubas, riebias mėsas ir kt.). Žiemos metu šaltus reikėtų duoti tik užkandžius ir saldžiuosius patiekalus.

Valgius reikia parinkti atskirai pusryčiams, pietums ir vakarienei. Pusryčiai ir pietūs turi būti sotūs. Sunkiau dirbantiems ryte gera duoti kokią nors šiltą pagrindinį patiekalą iš kruopų, miltų, daržovių, žuvies ar net mėsos ir skystą — kavą, pieną ar kruopų, makaronų sriubą.

Pietūs kaime paprastai gaminami iš 2 patiekalų, o retkarčiais, padėjus valgytojų skaičiui, kai maža antrojo patiekalo, pietus galima papildyti užkandžiais ar stipresniu saldžiuoju patiekalu. Galima pietums duoti ir vieną patiekalą — tirštą sriubą su mėsos gabaliukais ar žuvies

kukuliukais, troškintus kopūstus su mėsa, spirgintas daržoves ir kitus sotesnius valgius.

Parentant pietums valgius, sriubą reikia derinti su antruoju patiekalu. Gaminant antrąjį patiekalą iš mėsos su daržovėmis, sriuba gali būti kruopų su miltiniais priedais — kukuliukais, makaronais. Nereikia kartoti tų pačių produktų sriubai ir antrajam patiekalui. Pavyzdžiui, jei verdama burokėlių sriuba, tai prie antrojo patiekalo netiks burokėlių priedas, jei verdama kopūstų sriuba, netiks balandėliai, žiediniai kopūstai ar kiti daržoviniai patiekalai. Verdant daržovių sriubas, antruosius patiekalus geriausia gaminti iš miltų, kruopų, mėsos, žuvies ar kiaušinių.

Vakarienei, nenorint per daug apsunkinti virškinimo, reikia duoti lengvai virškinamus patiekalus — pieniškas sriubas, troškintas daržoves, žuvį, rūgusį pieną, daržovių ar miltinius apkepus.

Priešpiečiams ir pavakariams geriausiai tinka sumuštiniai (buterbrodai). Tai duonos ar pyrago riekelės, apteptos sviestu (gali būti ir neapteptos) ir apdėtos lašiniukais, kumpiu, virta ar kepta mėsa, kietai virti kiaušiniu, varške, sūriu ir apibarstytos smulkiajį piaustytais svogūnais, krapais ar apdėtos plonais griežinėliais piaustytais žaliomis daržovėmis — pomidorais, agurkais, ridikėliais. Duonos riekelės dar gali būti apteptos marmeladu.

Kad, gaminant valgius, darbas greičiau vyktų, šeimininkė iš vakaro gali paruošti kai kuriuos produktus, pavyzdžiui, pamerkti ankštines daržoves, kai kurias išvirti (burokėlius, morkas); paruošti lakštinius ir kita. Žodžiu, viską reikia taip sutvarkyti, kad, gaminant valgi, būtų sugaišta kuo mažiausiai laiko.

Kai šeimininkė turi daugiau laiko, retkarčiais gali pagaminti ir sudėtingesnius valgius.

Valgyti reikia kasdien tuo pačiu laiku.

Į stalą visus, kad ir paprasčiausius, valgius reikia patiekti tvarkingai sudėtus tam tikslui skirtuose induose. Labai nemalonu ir neskanu valgyti, kai patiekalas paduodamas apdaužytuose, prikepusiuose induose. Tik sumaniai parinkti, švariai ir tvarkingai pagaminti bei laiku patiekti į stalą valgiai žadina apetitą, o dažnai net praskaidrina blogą nuotaiką ir nuovargį.

## Kai kurių produktų tūrio ir svorio palyginamoji lentelė

Produktų pavadinimas	Stiklinė (250 cm <sup>3</sup> )	Valgomasis šaukštas	Arbatinis šaukštelis	1 vie- netas
	gramais			
1	2	3	4	5

## Miltai ir kruopos

Kvietiniai miltai . . . . .	160	25	10	—
Bulvių krakmolai . . . . .	200	30	10	—
Grikių kruopos . . . . .	210	25	—	—
Avižiniai dribsniai . . . . .	90	12	—	—
Manų kruopos . . . . .	200	25	8	—
Perlinės kruopos . . . . .	230	25	—	—
Miežinės kruopos . . . . .	180	20	—	—
Sorių kruopos . . . . .	220	20	—	—
Ryžių kruopos . . . . .	230	25	—	—
Pupelės . . . . .	220	—	—	—
Džiovinti žirneliai . . . . .	210	—	—	—
Išvaldyti žirneliai . . . . .	230	—	—	—
Pyrago džiuvesėliai . . . . .	125—140	20	5	—
Pyrago riekelė . . . . .	—	—	—	50

## Pienas, pieno produktai, riebalai

Nenugriebtas pienas . . . . .	250	20	—	—
Džiovintas pienas . . . . .	120	20	—	—
Kondensuotas pienas . . . . .	—	30	—	—
Grietinė . . . . .	250	25	—	—
Sviestas . . . . .	—	50—75	30	—
Tirpytas sviestas . . . . .	245	20	5	—
Taukai . . . . .	—	50—75	30	—
Tirpyti taukai . . . . .	245	20	—	—
Aliejus . . . . .	230	20	—	—



Produktų pavadinimas	Stiklinė (250 cm <sup>3</sup> )	Valgomasis šaukštas	Arbatinis šaukštelis	1 vie- netas
	gramais			
1	2	3	4	5

## Daržovės, vaisiai, uogos

Pomidorų košė . . . . .	220	25	8	—
Tiršta pomidorų košė . . . . .	—	30	10	—
Vidutinio didumo morka . . . . .	—	—	—	75
„ „ petražolė . . . . .	—	—	—	50
„ „ salieras . . . . .	—	—	—	100
„ „ svogūnas . . . . .	—	—	—	75
„ „ bulvė . . . . .	—	—	—	100
„ „ agurkas . . . . .	—	—	—	100
„ „ obuolys . . . . .	—	—	—	100
„ „ pomidoras . . . . .	—	—	—	75
„ „ kopūsto gūžė . . . . .	—	—	—	1500
Džiovinti obuoliai . . . . .	70	—	—	—
Razinos . . . . .	165	25	—	—
Džiovintos mėlynės . . . . .	130	15	—	—
Aguonos . . . . .	155	15	5	—

## Cukrus, prieskoniai ir kiti priedai

Smulkus cukrus . . . . .	200	25	10	—
Druska . . . . .	325	30	10	—
Actas . . . . .	250	15	5	—
Želatinos lapelis . . . . .	—	—	—	2,5
Smulki želatina . . . . .	—	15	5	—
Kakava . . . . .	—	20	10	—

## SRIUBOS

Kasdieninėje mityboje sriubos sudaro žymią maisto dalį, todėl jos turi būti skanios ir maistingos.

Sriuba organizme padeda palaikyti vandens santykį, sužadina virškinamųjų sulčių išsiskyrimą. Be to, joje yra ištirpusių daug naudingų maisto medžiagų.

Sriuba susideda iš skystimo ir priedų. Sriubų skystimas — tai įvairūs sultiniai (daržovių, mėsos, kaulų, grybų, žuvies), daržovių, kruopų bei miltinių valgių nuoviros, pienas, gira, vanduo. Sriubų priedai gali būti pagaminti iš daržovių, kruopų, miltų, mėsos, žuvų.

Sriuboms paskaninti vartojami kvapūs prieskoniai ir prieskoninės daržovės. Verdant sriubas su rūkyta mėsa, pakanka tik prieskoninių daržovių. Neturint kvapiųjų prieskonių, į sultinius bei sriubas galima daugiau dėti riebaluose pakepinto svogūno, morkų, petražolių, salierų.

Jei pietums gaminama sriuba ir antrasis patiekalas, tai sriubos vienam asmeniui reikia apie 500 gramų, tai yra pusės litro. Be antrojo patiekalo sriubos suvalgoma daugiau. Mėsos su kaulais 1 asmeniui imama 50—100 gramų.

Mėsa ir kaulai gali būti švieži ir rūkyti. Šviežių kaulų imama daugiau, o rūkytų mažiau. Vandens sultiniui (vienam asmeniui) imama 3—4 stiklinės, o kitoms sriuboms — 2—3 stiklinės. Sriubos maistingumas priklauso nuo priedų maistingumo ir gausumo.

Sriubos skirstomos į šiltas ir šaltas.

Prie šiltųjų sriubų skiriamos:

1. Skaidriosios — tai mėsiški arba žuvies skaidrūs sultiniai (su priedais atskirai ar sriuboje).

Į skaidriąsias sriubas galima įdėti ryžių, makaronų, įvairių daržovių ar kitų priedų. Retesnėmis progomis priedai prie jų paduodami atskirai, pavyzdžiui, pyragėliai, lietiniai su mėsa ar kopūstais, taip pat įvairūs skrebučiai.

Skaidriosios sriubos daugiau tinka prie sudėtingesnių pietų, nes jos nėra maistingos, bet žadina apetitą ir paskatina skrandį gausiau gaminti virškinamąsias sultis.

2. Uždarytos sriubos — tai užspirgintos arba grietine užbalintos, pavyzdžiui, burokėlių, kopūstų, rūgštynių, agurkų, grybų, pomidorų ir kitos, gaminamos su mėsa arba be mėsos.

Maistingiausias yra uždarytos sriubos, nes jos esti gana tirštos ir riebios. Jos geriausiai tinka kasdieniniam maitinimuisi, ypač kai ant-rasis patiekalas nėra labai sotus.

3. Pertrintos sriubos gaminamos iš įvairių daržovių — žirnių, pupelių, bulvių ir kitų produktų, kurie išvirti pertrinami per sietelį. Sriuba paduodama su džiovinto pyrago kubeliais.

Pertrintos sriubos gana maistingos. Jos paskaninamos sviestu, kiaušinio tryniais, grietinėle arba pienu. Kad šių sriubų tirštumas būtų vienodesnis ir kad nenusėtų pertrinti tirščiai, į sriubas dedama truputis pakepintų svieste miltų. Atskirai paduodami pyrago skrebučiai.

Pertrintos sriubos dažniausiai verdamos iš daržovių, bet gali būti gaminamos ir iš kruopų bei mėsos.

4. Pieniškios sriubos gaminamos iš kruopų, daržovių ar miltinių priedų ir užbalinamos pienu.

Šaltos sriubos tai: 1. saldžios, dažniausiai vaisių, ir 2. rūgščios — šaltibarščiai.

Šaltos saldžiosios sriubos paprastai patiekiamos po antrojo pagrindinio patiekalo, užtat jos dažnai pavaduoja ir trečiąjį saldujį valgį. Saldžiosios sriubos dažniausiai verdamos vasarą iš vaisių ir uogų su makaronais, miltiniais kukuliukais ar ryžių kruopomis. Kas mėgsta, šias sriubas gali balinti rūgščia grietine arba grietinėle.

Rūgščios šaltosios sriubos paprastai esti šaltibarščiai, dažniausiai gaminami iš rūgštaus pieno su daržovėmis ir paskaninami grietine bei kietai virtais kiaušiniais.

Čia nurodytose sriubų ir kitų patiekalų receptūrose produktų kiekiams imamas 3—5 asmenims ir kartu aprašoma, kaip tuos patiekalus gaminti.

### 1. Mėsos ir kaulų sultinys uždarytoms sriuboms

1/2 kg mėsos su kaulais, 2 svogūnai, 1 morka, 1/2 petražolės, truputis poro ar saliero, 5—10 pipirų, 1 lauro lapelis, 3 l vandens, druskos.

Mėsos sultinį galima virti iš visų rūšių mėsos su kaulais.

Mėsa šaltu vandeniu nuplaunama, kaulai sukapojami, viskas sudedama į puodą, užpilama šaltu vandeniu, uždengus užvirinama ant kaitrios ugnies, nugraibomos putos, ir viskas toliau verdama ant mažos ugnies. Verdant sultinį, kelis kartus nugraibomi atsiradę riebalai, nes jie ilgai virdami sultiniui suteikia šarminį skonį. Nugriebtus riebalus galima panaudoti daržovių spirginimui. Nuvalytos, stambiai supiaustytos prieskoninės daržovės, o paskui pipirai, lauro lapeliai ir druska sudedami baigiant virti, kad mažiau išgaruotų kvapiųjų medžiagų. Verdama mažiausiai 2—3 valandas.

Išviręs sultinys nukošiamas, nes vasaros metu paliktas su daržovėmis net tą pačią dieną gali surūgti.

Jei sultinys laikomas keletą dienų, tai riebalų geriau nenugriebti, nes jie apsaugo sultinį nuo greito prarūgimo.

Iš sultinio išgriebti kaulai gali būti panaudojami dar kartą sriuboms virti. Minėtu būdu išvirtas sultinys esti tinkamas balintoms sriuboms ir padažams. Sultinyje virtą mėsą galima patiekti kaip antrąjį patiekalą su įvairiais aštresniais padažais, pavyzdžiui, krienu (173), svogūnų (174), pomidorų (175), arba panaudoti pyragėlių, lietinių, virtinių ir kitų valgių įdarams gaminti.

## 2. Kaulų sultinys uždarytoms sriuboms

800 g kaulų, 2 svogūnai, 1 morka,  $\frac{1}{2}$  petražolės, po mažą gabalėlį poro ir saliero, 5—10 pipirų,  $\frac{1}{2}$ —1 lauro lapelis, 3—4 l vandens, druskos.

Kaulai nuplaunami šaltu vandeniu, smulkiai sukapojami, sudedami į šaltą vandenį, ir viskas užvirinama. Riebalai ir putos nugraibomi. Sultinys verdamas 4—6 valandas. Baigiant virti sudedamos nuvalytos prieskoninės daržovės, o paskui kvapieji prieskoniai ir druska. Išviręs sultinys nukošiamas.

Trumpiau verdamus kaulus reikia panaudoti antrą kartą, nes juose, trumpai verdant, lieka daug neištirpusių maisto medžiagų.

Kaulų sultinys naudojamas spirgintoms ir grietine balintoms (uždarytoms) sriuboms gaminti.



### 3. Daržovių sultinys uždarytomis sriuboms

$\frac{1}{2}$  kg prieskoninių daržovių (2 svogūnai, 4 morkos,  $\frac{1}{2}$  saliero,  $\frac{1}{2}$  poro, 1 petražolė),  $\frac{1}{2}$  šaukšto riebalų, 2—3 l vandens, druskos.

Nuvalytos daržovės smulkiai supiaustomos, 5 minutes pakepinamos riebaluose, tada užpilamos vandeniu, pasūdamos, ir viskas verdama pusę valandos. Išvirus nukošiama. Sultinys tinka balintoms sriuboms ir padažams.

Virtos sultinyje daržovės sunaudojamos mišrainėms ir virtų daržovių salotoms gaminti.

### BARŠCIAI

Labiausiai paplitusi ir mėgstama sriuba yra barščiai. Jiems gaminti naudojama mėsos ar daržovių sultinys ir raudonieji burokėliai: virti nerauginti arba rauginti. Tačiau kartais, norint pagaminti aštresnio skonio ir gražesnės spalvos sriubą, dalį burokėlių, ypač kai jie yra jautni, galima taip paruošti: žalius burokėlius sutarkuoti, apkepinti keptuvėje su trupučiu riebalų, pridėti pakepinto svogūno, pomidorų košės ar kitos rūgšties ir, užpylus trupučiu vandens, kad nepridegtų, pašutinti, kol bus minkšti. Tada sukresti į išvirusį sultinį (1, 2, 3), pridėti šviežių virtų ar raugintų tarkuotų burokėlių, pakaitinti, užbalinti grietine ir paragauti.

Barščiams parūgštinti, ypač kaimo sąlygomis, dažniausiai vartojama burokų rūgštis (171—172). Jos neturint, barščiai parūgštinami rabarbarais, rūgščiais obuoliais, agrastais, serbentais, pomidorais arba citrinine rūgštimi, arba actu.

### 4. Paprasti barščiai

$\frac{1}{2}$  kg mėsos (kiaulienos, avienos ar jautienos), 1—2 virti burokėliai, 2 morkos, 1 svogūnas, 1 lauro lapelis, 5 pipirai,  $2\frac{1}{2}$ —3 l vandens, rūgštis, 1 šaukštas riebalų,  $\frac{1}{2}$  stiklinės grietinės, 1 šaukštelis miltų, druskos.

Iš mėsos su prieskoninėmis daržovėmis ir prieskoniais išverdamos sultinys (1, 2). Burokėlius, kad jų spalva ir skonis būtų geresni, reikia sutarkuoti ir apkepinti nuo sultinio nugriebtuose riebaluose, tada pridėti rūgšties, pakepintų miltų, užpilti karštu sultiniu, trumpai pakaitinti ir, užbalinus rūgščia grietine, paduoti į stalą.

Prie jų duodama keptų ar virtų bulvių.

### 5. Barščiai su daržovėmis

$\frac{1}{2}$  kg kaulų arba mėsos su kaulais, 2 morkos, 1 svogūnas, 5—8 pipirai, 1 lauro lapelis,  $\frac{1}{2}$  petražolės, 3—4 pomidorai ar maži obuoliai,  $2\frac{1}{2}$ —3 l vandens, druskos.

*Daržovės:* 1 virtas burokėlis, 1 morka, 3—4 bulvės,  $\frac{3}{4}$  stiklinės virtų pupelių, 1 sauja saldžiųjų kopūstų,  $\frac{1}{2}$  stiklinės grietinės.

Iš kaulų ar mėsos su kaulais ir prieskoninių daržovių bei prieskonių išverdamos sultinys (1, 2). Tada į jį dedama kvadratėliais piaustytos morkos, kopūstai (pasūdyti ir pusiau išvirę), supiaustytos bulvės. Kiek pavirinus dedami obuoliai ar pomidorai, virtos pupelės, ir viskas verdama, kol daržovės bus minkštos. Baigiant virti sudedamas virtas supiaustytas burokėlis, sriuba dar kiek pakaitinama ir užbalinama rūgščia grietine.

Į šiuos barščius galima įdėti gabaliukais piaustytos virtos mėsos, šviežios dešros, kumpio ir maltos mėsos kukuliukų.

Sriuba turi būti nelabai tiršta.

### 6. Barščiai be mėsos su grybais ir vaisiais

2 šaukštai aliejaus,  $2\frac{1}{2}$  l vandens, 2 morkos, 1 svogūnas, 5—8 pipirai,  $\frac{1}{2}$  lauro lapelio,  $\frac{1}{4}$  saliero,  $\frac{1}{2}$  poro, 4—6 džiovinti grybai, 1—2 saujos džiovintų vaisių (obuolių, kriaušių, slyvų),  $\frac{1}{2}$  šaukšto miltų, 1 šaukštas sviesto, 1—2 burokėliai,  $1\frac{1}{2}$ —1 stiklinė grietinės, druskos.

Į šaltą vandenį supilamas aliejus, druska, sudedami nuplauti susmulkinti grybai, džiovinti vaisiai, prieskoninės daržovės, ir viskas verdama 1 valandą. Išvirusios prieskoninės daržovės išgriebiamos.

Virti burokėliai sutarkuojami, paspirginami svieste su miltais, sudedami į sriubą, viskas pakaitinama ir užbalinama grietine. Šie barščiai gali būti ir nebalinti.

### 7. Nebalinti barščiai be mėsos

2 šaukštai aliejaus,  $2\frac{1}{2}$  l vandens su burokų rūgštimi, 1 svogūnas, 6 pipirai, 2 lauro lapeliai,  $1\frac{1}{2}$  kg bulvių, 1 stiklinė džiovintų vaisių, 4—6 grybai, 1 burokėlis, cukraus, druskos, morkų.

Nuvalytos bulvės sudedamos į puodą ir užpilamos nelabai rūgščia burokų rūgštimi (jei labai rūgšti, praskiedžiama vandeniui), pasūdomos, įpilama aliejaus, įdedama prieskonių ir verdama, kol bulvės pasidarą minkštos. Tada nukošiama, ir bulvės uždengtos pastatomos šiltoje vietoje.

Į bulvių nuovirą dedami nuplauti susmulkinti grybai, džiovinti vaisiai, morka ir verdama, kol viskas bus minkšta. Baigiant virtį dedamas tarkuotas virtas burokėlis ir pagal skonį cukraus.

Sriuba patiekama su bulvėmis, virtomis burokų rūgštyje.

### 8. Balinti barščiai su bulvėmis

(pasukų sriuba)

1 kg bulvių, 1 šaukštas aliejaus arba sviesto, 1 morka, 1 svogūnas, 6—8 pipirai, 1 lauro lapelis,  $2\frac{1}{2}$  l pasukų arba burokų rūgšties (171—172),  $\frac{1}{2}$  stiklinės grietinės, druskos.

Į pasukas ar burokų rūgštį su prieskoninėmis daržovėmis ir prieskoniais dedamos ruoželiais supiaustytos bulvės, įpilama aliejaus, pasūdoma ir verdama, kol bulvės bus minkštos. Užbalinama grietine.

Jei bulvės verdamos su pasukomis, tai vietoj aliejaus geriau naudoti sviestą.

## 9. Barščiai, balinti pienu.

2 l burokų rūgštis (171) su vandeniu, 1 lauro lapelis, 8 pipirai, 1—2 rauginti burokėliai,  $\frac{1}{2}$  šaukšto sviesto,  $\frac{1}{2}$  stiklinės grietinės arba 1 l pieno, 2 tryniai arba 2 sveiki kiaušiniai, druskos.

Jei burokų rūgštis labai stipri, atskiedžiama vandeniu, tada dedami ruoželiais supiaustyti rauginti burokėliai, prieskoniai ir verdama 20—30 minučių. Tryniai ar sveiki kiaušiniai gerai išplakami su druska, praskiedžiami grietine ar pienu, ir šiuo mišiniu užbalinami barščiai (tik neužvirinami, nes susitrauks grietinė ir kiaušiniai). Sviestas dedamas į išvirtą sriubą, kad nenustotų vitaminių ir kvapo.

Valgoma su duona ar bulvėmis.

## 10. Kopūstų sriuba su lašiniiais

100 g lašinių, 2—3 svogūnai, 2 morkos, 5 pipirai,  $\frac{1}{2}$  lauro lapelio, 1 l raugintų arba 1 gūžė šviežių kopūstų, 2 l vandens, druskos.

Lašiniai supiaustomi mažais kubeliais, truputį paspirginami, paskui juose pakepinami smulkiai supiaustyti svogūnai, tada dedami kopūstai, ir viskas patroškinama. Į vandenį dedamos prieskoninės daržovės, jei reikia — druskos, patroškinti kopūstai, ir viskas dar pavirinama. Jei kopūstai nerauginti, dedama obuolių, agrastų, serbentų ar pomidorų.

Sriuba patiekama su bulvėmis arba duona.

## 11. Raugintų kopūstų sriuba su bulvėmis

$\frac{1}{2}$  l raugintų kopūstų, 2 l vandens,  $\frac{1}{2}$  kg bulvių, 2 šaukštai aliejaus, 2 morkos,  $\frac{1}{2}$  lauro lapelio, 5 pipirai, 1 svogūnas, 2—3 šaukštai grietinės, druskos.

Morkos su svogūnu paspirginama aliejuje ar kituose riebaluose, tada sudedami kopūstai, viskas užpilama vandeniu, užvirinama, deda-



mos supiaustytos bulvės, prieskoniai, druska ir verdama, kol bulvės pasidaro minkštos, bet neištižusios (rūgštyje virtos bulvės esti kietu paviršiumi). Sriuba užbalinama rūgščia grietine.

## 12. Kopūstai su grietine

$\frac{1}{2}$  kg kaulų, 1—2 morkos, 1 svogūnas,  $\frac{1}{2}$  petražolės, 5 pipirai, 3 l vandens, 2 šaukštai pomidorų košės,  $\frac{1}{2}$  lauro lapelio, 1 šaukštas riebalų,  $\frac{1}{2}$  šaukšto miltų,  $\frac{1}{2}$  gūžės vidutinio didumo kopūsto,  $\frac{1}{2}$  stiklinės grietinės, druskos.

Iš kaulų ar mėsos ir prieskoninių daržovių bei prieskonių išverdama sultinys (1, 2).

Riebaluose pakepinama pusė šaukšto miltų, įdedama pomidorų košės, praskiedžiama 1 litru sultinio, ir jame išverdama stambiai supiaustytas kopūstas. Išvirę kopūstai praskiedžiami nukoštu sultiniu, dar užvirinami ir užbalinami grietine.

## 13. Pagerinta daržovių sriuba

400 g kaulų, 200 g mėsos, 2 morkos, 1 petražolė,  $\frac{1}{2}$  saliero, 5 pipirai,  $\frac{1}{2}$  lauro lapelio, 1 svogūnas, 3 l vandens, druskos.

*Daržovės:* 1 stiklinė virtų pupelių, 2 morkos, 3—4 bulvės,  $\frac{1}{4}$  gūžės kopūsto,  $\frac{1}{4}$  griežčio,  $\frac{1}{2}$  šaukšto taukų.

Iš jautienos kaulų ir prieskoninių daržovių bei prieskonių išverdama sultinys (1, 2).

Mėsa supiaustoma mažais kubeliais, pakepinama riebaluose, užpilama puse litro verdančio vandens ir troškinama, kol pasidaro minkšta. Kartu su mėsa ištroškinamos kubeliais supiaustytos daržovės. Daržovės sudedamos, kai mėsa esti pusiau minkšta.

Į nukoštą sultinį sudedamos virtos pupelės, ištroškinta mėsa su daržovėmis, ir viskas užvirinama.

Į daržovių sriubą vietoj mėsos galima dėti iš maltiniams paruošto įdaro padarytus apvalius kukuliukus. Taip pat ją galima virti ir be mėsos, tik tada reikia paskaninti sviestu ar grietine. Jei sriubai mėsos ar kaulų dedama mažai, tai geriau užbalinti grietine.

Verdant sriubą su aviena, galima įdėti pusę šaukštelio kmynų.

#### 14. Rūgštynių sriuba

300 g rūkytos kiaulienos, 2 saujos rūgštynių, 1 šaukštas riebalų,  $\frac{1}{2}$  šaukšto miltų, 2 morkos, 1 svogūnas, 5 pipirai,  $\frac{1}{2}$  lauro lapelio, 2 kiaušiniai,  $\frac{1}{2}$  stiklinės grietinės, 2—3 l vandens.

Iš rūkytos mėsos ir prieskoninių daržovių bei prieskonių išverdamos sultinys.

Gražiai nuvalytos ir kelis kartus nuplautos rūgštynės smulkiai supiaustomos ir patroškinamos riebaluose, paspirgintuose su miltais. Tada supilamos į nukoštą sultinį ir užbalinamos grietine. Duodant į stalą, galima į sriubą įdėti kietai virtų, skiltelėmis supiaustytų, kiaušinių.

Prie sriubos galima duoti virtų bulvių.

#### 15. Dilgėlių sriuba su bulvėmis

300—500 g mėsos su kaulais ar kaulų, 2 saujos jaunų dilgėlių, 1 morka,  $\frac{1}{2}$  petražolės, 1 svogūnas, 50 g taukinės arba 150 g skilandžio, 5—7 bulvės, druskos.

Iš mėsos ir prieskoninių daržovių bei prieskonių išverdamos sultinys (1, 2).

Dilgėlės kelis kartus nuplikomos verdančiu vandeniu, smulkiai supiaustomos ir dedamos virti į nukoštą sriubą kartu su nuvalytomis, smulkiai supiaustytomis bulvėmis ir skilandžiu ar ištrinta taukine. Verdama, kol bulvės pasidaro minkštos. Duodant į stalą, užbarstoma krapais.

Jei sriuba verdama be mėsos, tai dedama daugiau taukinės ar balinama grietine.

Vietoj dilgėlių galima imti balandų, salotų ar griežčių lapus. Taip pat galima įberti ir vieną ar du šaukštus miežinių kruopų.

### 16. Bulvių sriuba su griežčiais ar ropėmis

50—100 g taukinės ar lašinių, 2 griežčiai ar ropės,  $\frac{1}{2}$  šaukšto miltų, 6 bulvės,  $\frac{1}{2}$  lauro lapelio, 1 svogūnas, 2—3 l vandens, 1 morka, druskos.

Taukinė ar lašiniai paspirginami su miltais, sudedami į šaltą vandenį su daržovėmis, ir verdama, kol daržovės pasidaro minkštos. Jei reikia, pasūdoma.

Griežčiai ar ropės supiaustomos mažais kvadratėliais, o bulvės didesniais kubeliais.

Vietoj miltų galima įberti 2—3 šaukštus miežinių ar kitokių kruopų. Išvirta sriuba užbalinama grietine ar pienu, bet galima ir nebalinti.

### 17. Bulvienė su duonkukuliais

1 kg bulvių,  $2\frac{1}{2}$  l vandens, 2 morkos, 1 svogūnas, 2 lauro lapeliai, 8 pipirai, 1—2 šaukštai sviesto, druskos.

*Duonkukuliams:* 1 stiklinė duonos raugo,  $\frac{1}{2}$  stiklinės kvietinių miltų, druskos.

Užvirinamas vanduo su prieskoniais ir prieskoninėmis daržovėmis, sudedamos stambiais gabalais piaustytos bulvės, ir viskas verdama, kol bulvės pasidaro minkštos. Tada šaukštu dedami duonkukuliai, viskas dar pavirinama 5 minutes, ir sudedamas sviestas. Galima užbalinti rūgščia grietine.

Tokią bulvienę galima virti ir mėsos sultinyje (1, 2). Vietoj duonos raugo galima įdėti duonos plutelių.

**Duonkukuliai.** Duonos raugas suminkomas su kvietiniais miltais, kad duonkukuliai mažiau tižtų ir nebūtų tokie rūgštūs. Leidžiami į sriubą šlapiu šaukštu, pakabinant po truputį tešlos.

## 18. Bulvių sriuba su kruopomis

1½ l vandens, 1 kg bulvių, 2 morkos, 1 svogūnas, ½ lauro lapelio, 1 šaukštas riebalų, 1—1½ l pieno, 2—3 šaukštai kruopų (ryžių, miežinių, avižinių, manų) arba makaronų ar lakštinių, druskos.

Į vandenį sudedamos prieskoninės daržovės, nuplikytos kruopos, riebalai, ir viskas verdama 15—20 minučių. Tada sudedamos nuvalytos, smulkiai supiaustytos bulvės, ir vėl verdama, kol bulvės pasidaro minkštos. Verdant įdedama druskos. Gatava sriuba užbalinama grietine ar pienu. Jei vietoj kruopų imama makaronų ar manų kruopų, tai šie produktai dedami kartu su bulvėmis, nes pastarosios greitai suverda.

Tokia bulvienė verdama ir su mėsa, tik tada nebalinama.

Bulvienės skoniu pajavairinti galima įmesti keletą šviežių ar džiovintų grybų.

## 19. Pomidorų sriuba

½ kg mėsos su kaulais (kiaulienos, veršienos, jautienos, avienos), 2 morkos, 1 svogūnas, truputis saliero, 5 pipirai, 1 lauro lapelis, 3—4 šaukštai ryžių ar stambių perlinių kruopų, 3—4 pomidorai, ½ stiklinės grietinės ar grietinėlės, druskos.

Išverdamos sultinys (1). Atskirai mažame puodelyje ištroškinami pomidorai. Kai išsileidžia, pertrinami per sietelį ir sudedami į išvirtą ir nukoštą sultinį. Nuplauti ryžiai ar perlinės kruopos išverdami atskirai arba tame pačiame sultinyje. Sriuba užbalinama grietine ar grietinėle.

## 20. Veršienos sriuba

½ kg veršienos kaulų, 2 l vandens, 2—3 morkos, 1 svogūnas, ¼ saliero, ½ petražolės, 1 šaukštas sviesto, 1 trynys (nebūtinai), 5 pipirai, 1 lauro lapelis, ½—1 stiklinė grietinės, druskos.



*Priedai:* skryliai ar makaronai, ar ryžiai, ar miltiniai kukulaičiai, ar piaustytos mėsos gabaliukai (liežuvis ar širdis), ar daržovės (morkos, žirneliai, bulvės, žiediniai kopūstai).

Iš veršienos kaulų ir prieskoninių daržovių bei prieskonių išverdamas sultinys (2), į jį sudedami skryliai ar kiti priedai. Jei priedai daržoviniai, tai į sriubą dedama šaukštas miltų, paspirgintų svieste. Į gatavą sriubą sudedamas sviestas ir užbalinama tryniu, išplaktu su grietine. Duodant į stalą, įberiama piaustytų krapų.

### 21. Miežinių kruopų sriuba su grybais

2—3 l vandens, 2 morkos, 1 svogūnas, 5 pipirai,  
3—5 džiovinti baravykai, 3—4 šaukštai kruopų,  
1 šaukštas riebalų, 2—3 šaukštai grietinės, druskos.

Į verdantį vandenį sudedama riebalai, nuplautos pamirkytos kruopos, sutarkuotos morkos, susmulkinti grybai, ir viskas verdamas apie 30—40 minučių. Baigiant virti dedami prieskoniai. Išvirus pasūdoma ir užbalinama grietine. Jei į sriubą dedamas sviestas, tai jį geriausia dėti sriubai išvirus.

### 22. Inkstų sriuba su agurkais

$\frac{1}{2}$  kg mėsos su kaulais, 1 inkstas,  $2\frac{1}{2}$  l vandens,  
1 šaukštas riebalų, prieskoninių daržovių (petražolių, morkų, svogūnų, salierų), 5 pipirai,  $\frac{1}{2}$  lauro lapelio, 1—2 rauginti agurkai, 2 šaukštai miežinių kruopų,  $\frac{1}{2}$  kg bulvių, 2—3 šaukštai grietinės, druskos.

Inkstas išilgai perpiaunamas per pusę ir, išėmus šlapimo latakus, 2 valandas pamirkomas šaltame vandenyje. Tada vanduo nupilamas, inkstas užpilamas šaltu vandeniu ir kaitinamas iki užvirimo. Paskui vanduo nupilamas, inkstas nuplaunamas, vėl užpilamas sultiniu ar vandeniu ir pavirinamas. Jei inkstas senas, plikymas pakartojamas 2 kartus.

Iš mėsos išverdamos sultinys (1), supilamos nuplautos kruopos, pavirinama, sudedamos kubeliais supiaustytos bulvės ir verdama. Baigiant virti pasūdoma, sudedami atskirai riebaluose mažame vandens kiekyje patroškinti, kubeliais supiaustyti, agurkai, supiaustytas inkstas, ir viskas dar užvirinama. Prieš duodant į stalą, sriuba užbalinama grietine.

Nuplikytų inkstų sultinį galima panaudoti sriubai.

### 23. Žąsies juka

1 žąsies liekanos, 2—3 l vandens, 1 svogūnas, 2 morkos, 1 petražolė, 10 pipirų, 2 lauro lapeliai, žiupsnelis miltų, burokų rūgštis ar 2 saujos džiovintų vaisių, iš 1 stiklinės miltų pagamintų skryliukų ar kukuliukų, 1 stiklinė kraujo, druskos.

Iš žąsies kojų, sparnų, kaklo, skilvio su prieskoninėmis daržovėmis bei prieskoniais išverdamos sultinys. Jis nukošiamas, sudedami džiovinti vaisiai ir verdama, kol viskas pasidaro minkšta. Tada sudedami skryliai ar kukuliukai, užvirinama, įpilama su druska išplaktas kraujas ir vėl užvirinama. Sriubos skonis turi būti saldžiarūgštis.

Jukai galima imti vietoj žąsies liekanų kiaulieną. Šią sriubą verdant su burokų rūgštimi (171—172), vietoj miltinių kukuliukų galima dėti žalių tarkuotų bulvių kukuliukų.

### 24. Bulvienė su žarnokais

500 g kojų ar galvos, 300 g skrandžio (kiaulės, avies, galvijo), 1 morka, 2 svogūnai, 1 petražolė,  $\frac{1}{4}$  saliero, 4—8 bulvės, 1 lauro lapelis, 8 pipirai, druskos.

Iš kojų, galvos ar kaulų išverdamos sultinys (2).

Išplautas skrandis keletą minučių pamirkomas karštame vandenyje, tada tuoj nuskutamos plėvės ir gleivės, kad liktų tik raumuo, kuris dar išplaunamas ir 1—2 valandas pamirkomas šaltame vandenyje. Išmirkęs skrandis supiaustomas juostelėmis kaip lakštiniai, dedamas į sultinį ir

verdamos 2—3 valandas, kol pasidaro minkštas. Baigiant virti dedamos gabalais supiaustytos bulvės, pasūdoma, dedami pipirai, lauro lapelis ir verdama, kol bulvės suminkštėja.

## 25. Arbūzų sriuba

1 kg arbūzo, 1 morka, 2 l vandens, 1 stiklinė grietinėlės arba 1—2 litrai pieno, cukraus, druskos.

*Priedai:* skryliai, makaronai, kukuliukai, švilpikai ar daržovės.

Nuvalytas arbūzas supiaustomas gabalais ir verdamas vandenyje, kol pasidaro minkštas. Tada nukošiama, arbūzas pertrinamas per sietelį, sumalamas ar kočėlu sugrūdamas, kaip bulvinė košė. Gauta masė atskiedžiama sultiniu, kuriame arbūzas virė. Kartu verdama riebaluose pakepinta tarkuota morka. Paskui sriuboje išverdami priedai (skryliai, kukuliukai, daržovės ar kt.), įpilama cukraus, druskos ir užbalinama grietinėle ar pienu.

**Kukuliukai.** Iš pusantros stiklinės miltų, 1 kiaušinio, trupučio druskos ir vandens suminkoma kieta tešla, kaip skryliams, ji sutarkuojama ir verdama sriuboje.

## 26. Pertrinta svogūnų sriuba

$\frac{1}{2}$  kg svogūnų, 1 šaukštas riebalų, 1 šaukštas miltų,  $\frac{1}{2}$  kg bulvių, 1 morka,  $2\frac{1}{2}$ —3 l vandens,  $\frac{1}{2}$  stiklinės grietinės,  $1\frac{1}{2}$  stiklinės kubeliais supiaustyto džiovinto pyrago.

Pertrintas sriubas galima virti daržovių ar mėsos sultinyje iš įvairių daržovių, morkų, bulvių, žiedinių kopūstų, griežčių, ropių, pupelių, žirnių ar jų mišinio.

Prie pertrintų sriubų duodami pyrago džiuvesėliai, pagaminti iš kubeliais supiaustyto ir padžiovinto pyrago. Jie patiekiami atskirai.

Svogūnai supiaustomi griežinėliais, paspirtomi riebaluose, įpilama miltų, dar pakepinama, tada užpilama sultiniu (1, 2) ar vandeniu, dedama morka, bulvės ir verdama. Kai visos daržovės pasidaro minkštos,

pertrinamos per sietelį, sriuba vėl užvirinama ir gatava užbalinama rūgščia grietine.

Pyragas supiaustomas mažais kubeliais, padžiovinamas keptuvėje ar orkaitėje, palaistant trupučiu sviesto.

### 27. Pertrinta įvairių daržovių sriuba

4 bulvės, 4 morkos, 1 stiklinė žalių žirnelių, 2 stiklinės šviežių piaustyų kopūstų, 1 svogūnas, gabalėlis poro ir saliero,  $\frac{1}{4}$  petražolės, 2 šaukštai sviesto, 1 šaukštas miltų, 2 l vandens,  $\frac{1}{2}$  l pieno, 1—2 tryniai,  $1\frac{1}{2}$  stiklinės kubeliais supiaustyto džiovinto pyrago, druskos.

Mažame sviesto kiekyje pakepinamos morkos ir prieskoninės daržovės, viskas užpilama verdančiu vandeniu, patroškinama, dedami kopūstai, bulvės, žirniai ir šutinama mažame vandens kiekyje, kol daržovės labai suverda. Tada viskas pertrinama per sietelį, praskiedžiama virintu vandeniu ar pienu, dedami svieste pakepinti miltai, pasūdoma, užvirinama, užbalinama tryniu ar grietinėle.

Džiovintas pyragas paduodamas atskirai.

### 28. Vasariška sriuba

200 g morkų, 400 g bulvių, 200 g žiedinių kopūstų, 100—200 g žalių žirnių, 2 šaukštai sviesto ar taukų, 1 šaukštas miltų, 2 l vandens,  $\frac{1}{2}$  stiklinės grietinėlės ar rūgščios grietinės, druskos.

Susmulkintos morkos patroškinamos su trupučiu sviesto, dedamos bulvės ir, užpylus trupučiu vandens, viskas dar patroškinama. Tada dedami susmulkinti žiediniai kopūstai, žirneliai ir dar troškinama. Kai daržovės pasidaro minkštos, užpilamos verdančiu vandeniu ar sultiniu (1, 2), dedami svieste pakepinti miltai, ir viskas užvirinama.

Duodant į stalą sudedamas likusis sviestas, sriuba užbalinama grietine, įberiama krapų.

Ši sriuba skani tik iš šviežių daržovių. Neturint žiedinių kopūstų, galima dėti truputį baltagūžių kopūstų arba virti visai be kopūstų.



## 29. Aguonų sriuba

2 l pieno,  $\frac{1}{2}$  l vandens, 1 stiklinė aguonų, 150 g makaronų arba skrylių, druskos, cukraus.

Vanduo su pienu užvirinamas, sudedami makaronai ar skryliai, sudrėgintos aguonos, ir viskas pavirinama. Sriuba paskaninama cukrum.

## 30. Pieniška leistinukų sriuba

1 l vandens, 3—4 morkos,  $1\frac{1}{2}$  l pieno, druskos.

*Leistinukams I:* 1—2 kiaušiniai, 3 šaukštai miltų, keli šaukštai pieno, druskos.

*Leistinukams II:* 1 šaukštas sviesto, 1—2 kiaušiniai, 3 šaukštai miltų, druskos.

*Leistinukams III:* 3 virtos bulvės,  $\frac{1}{2}$  šaukšto sviesto, 2 kiaušiniai, 3 šaukštai miltų, druskos.

*Plikietyms leistinukams:*  $\frac{1}{4}$  stiklinės vandens, 25 g sviesto, 75 g miltų, 1—2 kiaušiniai, druskos.

Į verdantį vandenį sudedamos stambiai tarkuotos morkos ir verdamos iki minkštumo. Tada pilamas pienas, dedama druska, užvirinama, suleidžiami leistinukai ar makaronai.

**Leistinukai** gali būti su sviestu ir be sviesto. Jei gaminami su sviestu, tai pirma išsukamas sviestas, tada dedama druska, tryniai, vėl viskas išsukama, pilami miltai, vėl išsukama, dedami išplakti baltymai, lengvai išmaišoma, ir masė leidžiama šaukštu į sriubą.

Leistinukams tešla turi būti geros rūgščios grietinės tirštumo. Jei per tiršta, praskiedžiama pienu ar vandeniu.

Leistinukai pieniškoms sriuboms daromi minkštesni, o mėsos sultiniams — kietesni.

**Plikiyti leistinukai.** Juos gaminant būtinais reikia imti nurodytą produktų kiekį. Leistinukai daromi taip. Vanduo užvirinamas, pilama druska, lydytas sviestas ir kaitinant įsukami miltai. Kaitinama 2—5 minutes, paskui atkeliama, pravėsinama, ir įmušami po vieną kiaušiniai. Kiekvienas kiaušinis gerai išsukamas. Kai atšąla, tešla šlapiu šaukštu po truputį leidžiama į sriubą ir užvirinama.

### 31. Obuolių sriuba su pienu

4—6 dideli rūgštūs obuoliai, 1 l vandens, cinamono, 1½ l pieno, kukuliukai iš 1 stiklinės miltų, truputis druskos.

Obuoliai supiaustomi skiltelėmis, dedami į karštą vandenį, užvirinami, dedamas cinamonas, ant tarkos sutrinti kukuliukai ar makaronai, visas pavirinama ir užbalinama pienu (čia jau užvirinti nereikia).

Kas mėgsta, gali dėti truputį cukraus ir druskos.

Panašiai sriuba verdama ir iš džiovintų obuolių, tačiau skaniausia esti iš džiovintų kriaušių.

### 32. Vaisių-uogų sriuba

1 stiklinė braškių, 1 stiklinė agrastų, 1 stiklinė juodųjų serbentų, 2 l vandens, cinamono, gvazdikėlių, citrinos žievelė, 1 stiklinė cukraus, skryliukų iš 1—1½ stiklinės miltų.

Į verdantį vandenį dedami ploni — 1 centimetro platumo ir 3 centimetrų ilgumo skryliukai, taip pat prieskoniniai, cukrus ir verdama, kol skryliukai išverda. Baigiant virti dedamos braškės ir kitos uogos.

Sriubą galima virti ir iš vienos rūšies vaisių bei uogų, pavyzdžiui, obuolių, rabarbarų, agrastų, serbentų, vyšnių, slyvų, mėlynių.

Vietoj skrylių į sriubą galima dėti makaronų, lakštinių, kukuliukų ar net džiovintos duonos.

Vaisių sriuba valgoma šilta ir šalta.

### 33. Duonos sriuba

200 g džiovintos duonos, 2 l vandens, 1 l pieno, druskos, 1—1½ stiklinės miltų skryliams.

Džiovinta juoda ruginė duona pamerkiama į vandenį ir, kiek pamirkyta, tame pačiame vandenyje verdama, kol ištyžta. Tada pertrinama per sietą ar šiaip gerai ištrinama, kad nebūtų gabalėlių. Joje išverdami skryliukai, sriuba pasūdoma ir užbalinama pienu.

Skryliams iš miltų, vandens ir druskos padaroma kieta tešla, gerai išminkoma, plonai iškočiojama ir supiaustoma nedideliais skryliukais.

Į duonos sriubą galima dėti žalių ar džiovintų vaisių ir uogų. Su žaliomis uogomis sriuba tik užvirinama, o džiovinti vaisiai pavirinami 15 minučių. Tada įpilama cukraus. Sriuba pienu nebalinama.

#### 34. Saldi pieno sriuba

1 stiklinė miltų, 11 stiklinių pieno, 3 tryniai, 6 šaukštai cukraus, vanilės.

Gerai išvalytoje sausoje keptuvėje geri kvietiniai miltai maišant kaitinami, kol įgauna šokolado spalvą. Kai atšąla, atskiedžiami 2 stiklinėmis šalto pieno ir sukant supilami į likusias 9 stiklines verdančio pieno. Įdedama lazdelė vanilės, ir viskas užvirinama.

Tryniai ištrinami su cukrum, sukant praskiedžiami karšta sriuba, supilami į puodą. Viskas pakaitinama, bet neužvirinama. Galima pridėti truputį druskos.

Prie šios sriubos duodama saldaus supiaustyto ir padžiovinto pyrago. Sriuba primena kakavą.

Jei vietoj vanilės lazdelės imama vanilinio cukraus, jis dedamas sriubai išvirus.

#### 35. Vyšnių šaltsriubė

1 l vyšnių, 2 l vandens, 2—3 riekelės juodos duonos, 1 stiklinė cukraus.

Žalios vyšnios nuplaunamos, mediniu šaukštu sutrinamos, pridedama cukraus, užpilama šaltu virintu vandeniu, pridedama kubeliais supiaustytos juodos duonos, ir viskas paliekama pusvalandžiui šaltoje vietoje.

Tai gaivinantis patiekalas pavakariams per rugiapiūtę.

Šią sriubą galima pagerinti, įpilant pieno ar grietinėlės, o vietoj cukraus labai tinka medus.

### 36. Šaltibarščiai su silke

$\frac{1}{2}$  l burokų rūgštis (171),  $1\frac{1}{2}$  l virinto šalto vandens, 1—2 virti burokėliai, 1 silkė, 1—2 svogūnai ar sauja svogūnų laiškų, krapų ir salotų, 5 pipirai, druskos pagal skonį.

Nuplauta silkė suvyniojama į popierių ir kepama orkaitėje ar ant žarijų. Iškepusi ištraukiama iš popieriaus, išimami kaulai, paskui silkė kartu su piaustytais svogūnais ar svogūnų laiškais bei krapais sutrinama, viskas užpilama burokų rūgštimi (171) su vandeniu, tada sudedami tarkuoti burokėliai ir malti pipirai. Taip paruošta sriuba paliekama pušei valandos šaltoje vietoje. Kas mėgsta, gali įpiaustyti salotų lapelių.

Sriuba valgoma su bulvėmis.

### 37. Šaltibarščiai su rūgščiu pienu

2 l rūgštaus pieno,  $\frac{1}{2}$  šaukštelio druskos, 1—2 agurkai, 2 kiaušiniai, krapų, svogūnų laiškų, 1 burokėlis,  $\frac{1}{2}$  stiklinės grietinės,  $\frac{1}{2}$  l virinto šalto vandens.

Rūgštus pienas gerai išplakamas (vietoje pieno galima imti pasukas). Agurkai supiaustomi labai plonais kvadratėliais, pabarstomi druska, krapais, svogūnų laiškais, ir viskas samčiu truputį sugrūdama. Tada dedamas virtas tarkuotas burokėlis ir užpilama išplaktu pienu bei vandeniu. Sriuba atšaldoma. Duodant į stalą, sudedami kietai virti supiaustyti kiaušiniai ir grietinė.

Prie šios sriubos patiekiamos virtos ar keptos bulvės.

### 38. Šaltibarščiai su rūgštyinėmis

2 saujos rūgštynių, 2 l vandens, 2 žali agurkai, 2 kiaušiniai, krapų, pipirų, svogūnų laiškų,  $\frac{1}{2}$  stiklinės grietinės, druskos.

Rūgštyinės kelis kartus nuplaunamos, smulkiai supiaustomos ir apverdamos pasūdytame vandenyje. Paskui gerai atšaldomos.



Agurkai smulkiai ir plonai supiaustomi, dedami krapai, svogūnai, druska, viskas patrinama, užpilama šaltomis rūgštynėmis, pridedama maltų pipirų ir užbalinama grietine. Jei nuo rūgštynių maža rūgšties, galima pridėti burokų rūgšties (171).

Duodant į stalą, sudedami kietai virti, išilgai supiaustyti kiaušiniai.

Tokius šaltibarščius galima išvirti iš jaunų burokėlių kotų ir lapų, tik, juos verdant, į vandenį reikia dėti rūgšties.

Šaltibarščiai bus skanesni, jei vietoj vandens naudosime išplaktą rūgštų pieną, truputį praskiestą virintu šaltu vandeniu.

### KARSTI MĖSOS PATIEKALAI

Mėsa žmonių mityboje užima svarbią vietą. Mūsų kaimo sąlygomis daugiausia maistui vartojama šviežia ir rūkyta kiauliena, aviena, veršiena ar triušiena, rečiau paukštiena ir jautiena.

Norint pagaminti sveikus ir skanius valgius, reikia žiūrėti, kad mėsa būtų šviežia, aiškios rausvos spalvos, malonaus kvapo, nepavandeniavusi, lanksti (pirštu įspaudus, greitai išsilygintų).

Geriausia, sultingiausia ir mažiausiai sausgyslių turinti mėsa yra nugarinė, liemeninė ir šlaunis. Ji tinka muštos ir gabale keptos mėsos patiekalams gaminti, o kitos skerdienos dalys naudojamos maltos, virtos ar troškintos mėsos valgiams paruošti, nes ši mėsa yra kietesnė, turi daugiau sausgyslių.

Kad mėsa būtų sultingesnė, ją reikia dėti į verdantį vandenį ir valgyti tuoj išgriebtą iš sultinio, nes, mėsai auštant, dar dalis sulčių išteka. Virtą mėsa esti skanesnė patiekta su įvairiais aštriais padažais (svogūnų (174), krienų (173) ar kitais).

Troškinta mėsa yra sultingesnė už virtą. Ji pirmiausia apkepama mažame karštų riebalų kiekyje, o tik paskui troškinama.

Maltą mėsą padaro sultingesnę, puresnę piene ar vandenyje mirkytas pyragas (1 kg mėsos imama 100—200 g pyrago ir pusė-trys ketvirtadaliai stiklinės pieno ar vandens).

Vienam žmogui pietums reikia 100—150 g mėsos su kaulu arba 50—100 g mėsos be kaulo ir 250 g daržovių.

### 39. Kiaulienos šmotmės

$\frac{1}{2}$  kg virtos kiaulienos, 1— $1\frac{1}{2}$  stiklinės krienyų padažo (173).

Išimtą iš sriubos mėsą valgyti kasdien be jokių priedų nusibosta. Galima kasdienius kiaulienos patiekalus pajvairinti daržovėmis ir padažais.

Virta sriuboje mėsa supiaustoma skersai raumenis nemažais gabalais. Pusdubenis ar emaliuota lėkštė patepama riebalais, į ją sudedama supiaustyta mėsa ir, užpylus krienyų (173), ar svogūnų (174), ar pomidorų (175), ar grybų (176) padažu, 10—15 minučių pastatoma orkaitėje ar ant karštos viryklos.

Prie mėsos duodamos bulvės ir rauginti agurkai ar kopūstai, ar įvairių daržovių salotos.

### 40. Pagerinti maltiniai

300—400 g mėsos, 2 riekelės pyrago,  $\frac{1}{2}$  stiklinės pieno, 1 kiaušinis, 2 šaukštai pyrago džiovėsėlių, pipirų, druskos, 1 svogūnas, 1 šaukštas taukų kepimui,  $\frac{1}{4}$  stiklinės sultinio ar vandens, 1 šaukštas grietinės.

Maltinius galima daryti iš visokios mėsos: jautienos, kiaulienos, veršienos, avienos, triušienos ir paukštienos.

Mėsa sumalama. Kartu sumalamas piene mirkytas pyragas, riebaluose pakepintas svogūnas. Į sumaltą mėsą dedama kiaušinio trynys, prieskoniai, truputis sultinio, pieno ar virinto vandens, ir viskas labai gerai išminkoma, kad masė būtų rišli. Baigiant minkyti sudedamas išplaktas kiaušinio baltymas, nes nuo neplakto baltymo maltiniai pasidaro kieti, nepurūs. Masę išmaišius, daromi 60—100 g dydžio maltiniai, jie pavolijami pyrago džiovėsėliuose ar miltuose ir kepami karštuose riebaluose. Apkepus vienai pusei — apverčiami. Svarbu greitai apkepti, kad iš maltinių neištekėtų sultys, nes tada jie bus sausi (kad baigtų kepti, galima 4—5 minutėms pastatyti į orkaitę).

Jei norimą, apkeptus maltinius galima sudėti puode ar dubenyje šonais šalia vienas kito, užpilti trupučiu sultinio ir uždengus 10 minučių

patroškinti. Troškinant į padažą galima įdėti pomidorų košės ir grietinės.

Duodant į stalą, maltiniai sudedami į pusdubėnį greta bulvių košės, troškintų daržovių arba makaronų bei kruopų košės.

Daržovių salotos paduodamos atskirai.

#### 41. Kiaulienos maltiniai su kopūstais

300 g riebios kiaulienos, 1 gūžė kopūstų, 1 svogūnas, 2 kiaušiniai,  $\frac{1}{2}$ —1 stiklinė pyrago džiuvesėlių, pipirų, druskos,  $\frac{1}{4}$  šaukšto riebalų.

Kopūsto gūžė apvirinama pasūdytame vandenyje, išgriebiama į skėtą, ir gerai nuspaudžiamas vanduo.

Mėsa, kopūstas, pakepintas riebaluose svogūnas sumalami, dedami prieskoniai, išsukti kiaušinio tryniai, džiuvesėliai, išplakti baltymai, viskas išmaišoma. Tada padaryti maltiniai pavolijami pyrago džiuvesėliuose, apkepinami iš abiejų pusių karštuose riebaluose, sudedami į pusdubėnį ir pastatomi šiltai 10 minučių.

Prie jų duodamos bulvės.

#### 42. Vyniotiniai

500 g šviežio kiaulienos kumpio, 1 šaukštas grietinės, 1 šaukštas miltų.

*Įdarui:* 5 svogūnai, 2 virtos morkos, 1 raugintas agurkas, 1 šaukštas pomidorų košės, 2 šaukštai juodos duonos džiuvesėlių, 1—2 kiaušiniai, pipirų, druskos, 1 šaukštas riebalų.

Mėsa supiaustoma plonomis riekutėmis skersai raumenų, pamušama (taip, kad nesuirty), aptepama įdaru ir suvyniojama. Vyniotiniai susmeigiami pagaliuku ar surišami, pavolijami miltuose, apkepami karštuose riebaluose, sudedami į puodą ir, užpilti 1—2 stiklinėmis sultinio ar verdančio vandens bei pasūdyti, troškinami, kol mėsa pasidaro minkšta, bet nesuvirusi. Baigus troškinti padažas paskaninamas grietine.

Prie vyniotinių patiekiamos bulvės, kurias galima ištroškinti kartu, sudėtas ant vyniotinių. Be bulvių, duodami marinuoti burokėliai, rauginti agurkai, kopūstai.

**Įdaras.** Svogūnai, agurkas, morkos sukapojama ir patroškinama riebaluose, tada dedama pomidorų košė, prieskoniai ir duonos džiovėsėliai. Kai įdaras pravėsta, kad būtų rišlesnis, galima dėti žalią ir virtą kapotą kiaušinį, bet nebūtinai.

### 43. Rūkyto kumpio vyniotiniai

400 g (8 riekutės) kumpio, 1 šaukštas miltų.

*Įdarui:* 1 morka,  $\frac{1}{2}$  stiklinės virtų žirnių,  $\frac{1}{2}$  stiklinės griežčių, 1—2 bulvės, 1—2 šaukštai pomidorų košės, 1 kiaušinis, 2 svogūnai, 2 šaukštai grietinės, 1—2 šaukštai pyrago džiovėsėlių, 1 šaukštas riebalų, druskos.

Susmulkintos daržovės apkepinamos ir patroškinamos riebaluose, kol pasidaro minkštos. Baigiant troškinti dedama grietinė, pyrago džiovėsėliai, įmušamas kiaušinis, ir viskas pasūdoma.

Licesnis kumpis ar mentė supiaustomi riekutėmis, kiekviena riekutė pamušama, aptepama įdaru ir suvyniojama. Vyniotiniai persmeigiami pagaliukais ar surišami siūlu, pavoliojami miltuose, apkepinami riebaluose, sudedami į puodą, užpilami pomidorų koše, karštu vandeniu ir 40—60 minučių patroškinami.

Bulves galima ištroškinti kartu, sudėtas ant vyniotinių. Tinka čia ir kruopų košė.

Atskirai galima paduoti įvairias salotas, raugintus kopūstus ar agurkus.

### 44. Rūkyto kumpio troškiny

400 g rūkyto ar sūdyto kumpio, 1 kg bulvių, 250 g svogūnų, 1 morka, 1 šaukštas riebalų, 1 lauro lapelis, keletas pipirų, 2 šaukštai grietinės, 1 šaukštas miltų, 2 stiklinės sultinio.



Kumpis supiaustomas pusės centimetro storio riekutėmis ir 2 valandas pamirkomas saldžiame separuotame piene. Pasidaręs sūrus pienas tuoj pakeičiamas.

Išimtos iš pieno išmirkytos kumpio riekutės nusausinamos, pamušamos, pavoliojamos miltuose ir, iš abiejų pusių apkepintos riebaluose, sudedamos į puodą. Puodo dugnas padengiamas morkų skiltelėmis. Ant kumpio viršaus sudedami griežinėliais piauštyti svogūnai ir bulvės, viskas užpilama 2 stiklinėmis sultinio ir troškinama 1 valandą. Baigiant troškinti sudedami prieskoniniai ir grietinė.

Prie troškinių tinka raugintos ar marinuotos daržovės.

#### 45. Troškinta kiauliena

400 g kiaulienos, 3—4 morkos, 2—4 svogūnai, 1 kg bulvių, 2 stiklinės vandens, 1 stiklinė virtų pupų, 1 šaukštas riebalų, druskos.

Kiauliena supiaustoma kubeliais ar piršto storio ruoželiais. Soningai galima piauštyti porcijomis 6 centimetrų storio (po 2 kauliukus).

Mėsa apkepinama keptuvėje, iki pasidaro gelsvos spalvos. Tada užpilama 2 stiklinėmis verdančio vandens. Į puodo dugną papiaustoma morkų, svogūnų, sudedama apkepinta mėsa. Ant viršaus sudedamos pusiau perpiautos pasūdytos bulvės, ir viskas užpilama keptuvėje esančiu skysčiu. Skystis turi pusiau apsemti mėsą. Jei skysčio nuo mėsos yra per maža, tai galima įpilti verdančio vandens. Jei mėsa senesnio gyvulio, tai bulvės dedamos ne kartu, bet 30—40 minučių pasitroškinius mėsai. Virtos pupos dedamos baigiant troškinti.

Duodant į stalą, mėsa sudedama į pusdubenio vidurį, iš vienos pusės dedamos morkos ar daržovių mišinys, iš antros — bulvės.

Prie šios mėsos tinka kopūstų, ridikėlių ar burokų salotos.

Taip paruošti galima ir aviėną ar kokią kitą mėsą, pridodant, kas mėgsta, griežčių ar ropių.

Ypač skani troškinta bekoniena, todėl, kad ji nėra nei perdaug riebi, nei perdaug liesa.

Prieš troškinant bekonieną reikia atitinkamai paruošti — išmirkyti, nes ji yra sūdyta (5—6% druskos). Mirkoma parūgštintame ir truputį pasaldytame vandenyje.

#### 46. Kiaulienos atliekų šutiny su pupelėmis

250 g virtos kiaulienos atliekų (širdis, plaučiai),  
1 l virtų pupelių, 2 šaukštai pomidorų košės, 2 stiklinės sultinio ar virinto vandens, 2—3 šaukštai grietinės, 1 svogūnas, druskos, pipirų.

Į puodą sudedamos virtos pupelės, smulkiai piaustyta mėsa, svogūnas, pipirai, druska, pomidorų košė, viskas užpilama sultiniu ir pusę valandos pašutinama. Baigiant šutinti įdedama grietinės.

Kaip priedas patiekiamos virtos bulvės.

#### 47. Kiaulienos atliekų šutiny su daržovėmis

300—400 g mėsos (širdis, plaučiai), 10 bulvių, 3—4 morkos,  $\frac{1}{4}$  gūžės kopūsto, 1 svogūnas, truputis žirnelių, ropių, 2 stiklinės burokų rūgštis (171), druskos.

Tiek daržovės, tiek ir mėsa gali būti virta ir žalia. Plaučius ir širdį geriau apvirti.

Į riebalais pateptą puodą dedama eilėmis mėsa su daržovėmis taip, kad viršutinė eilė būtų daržovių. Mėsa ir daržovės supiaustoma mažais kubeliais. Viskas užpilama burokų rūgštimi (171—172), kad pusiau apsemtų, pasūdoma ir troškinama (virtos daržovės 20 minučių, o žalios — kol mėsa ir daržovės pasidaro minkštos). Jei nėra burokų rūgštis, galima užpilti verdančiu vandeniu ir įdėti 2 šaukštus pomidorų košės.

Baigiant šutinti galima įdėti 2—3 šaukštus grietinės.

#### 48. Troškinti avienos muštiniai su svogūnais

400 g avienos be kaulų, 300 g svogūnų, 1—2 morkos, 1 šaukštas taukų, 1 šaukštas miltų, pipirų, druskos,  $\frac{1}{2}$  šaukštelio kmynų, 1 stiklinė sultinio, 2 šaukštai grietinės.

Minkšta aviena supiaustoma dideliais gabalais (2 centimetrų storio) skersai raumenų, pamušama taip, kad išlaikytų formą, pabarstoma

pipirais, pavoliojama miltuose ir iš abiejų pusių apkepinama karštuose riebaluose.

Į puodą įdedama truputis riebalų, keletas gabaliukų morkų, sluoksniuais sudedama mėsa, pabarstant griežinėliais supiaustytais žaliais svogūnais, viskas pasūdoma, užpilama 1 stikline vandens ar sultinio ir troškinama. Baigiant troškinti įdedama kmynų ir 2 šaukštai grietinės.

Taip galima troškinti ir jautieną.

Prie troškinio duodamos virtos bulvės ir burokėlių salotos.

#### 49. Avienos muštinukai su duona

400—500 g mėsos,  $\frac{1}{2}$  stiklinės juodos duonos džiovėselių, 1 šaukštas riebalų,  $1\frac{1}{2}$  stiklinės sultinio, 2 šaukštai grietinės, 1 svogūnas, 1—2 morkos, pipirų, česnako, druskos.

Minkšta mėsa supiaustoma 1—2 centimetrų riekutėmis skersai raumenų, pamušama ir apkepinama karštuose riebaluose.

Į puodą įdedama truputis riebalų, skiltelemis supiaustytos morkos, eilėmis sudedama apkepinta mėsa, perberiant juodos duonos džiuvesėliais, kapotais svogūnais ir česnakais. Viskas pasūdoma, užpilama sultiniu ir troškinama ant lengvos ugnies, kol mėsa pasidaro minkšta.

Baigiant troškinti įpilama grietinės.

Prie muštinių duodamos bulvės, kurias galima išvirti atskirai arba ištroškinti tame pačiame puode su mėsa.

#### 50. Aviena, troškinta su svogūnais ir bulvėmis

300—400 g riebios avienos, 500 g svogūnų, 500 g bulvių, 1 šaukštas taukų, 1 šaukštas druskos,  $1\frac{1}{2}$  stiklinės vandens, 2 morkos,  $\frac{1}{2}$  l virtų pupelių, 1 griežtis,  $\frac{1}{2}$  gūžės kopūstų.

Mėsa sukapojama 3—4 centimetrų kubeliais kartu su krūtinės kaulais, paspirginama karštuose riebaluose kartu su piaustytais svogūnais, sudedama į puodą, ant viršaus uždedamos gabalais supiaustytos bulvės ir kitos daržovės. Viskas užpilama vandeniu, pasūdoma ir troški-

nama 40—50 minučių. Troškinant galima įdėti 2 šaukštus pomidorų košės.

Sezono metu vietoj svogūnų galima vartoti svogūnų laiškus, tik juos reikia dėti patiekalui baigiant troškintis.

### 51. Avienos kukuliukai

500 g avienos, 1½ riekutės (80 g) pyrago, pipirų, druskos, 1 šaukštas miltų, 1 šaukštas riebalų, 1 svogūnas, ½ gūžės kopūsto, 1 stiklinė sultinio.

Mėsa kartu su piene mirkytu pyragu ir pakepintu svogūnu sumalama, dedami prieskoniai, viskas gerai suminkoma, ir šlapiomis rankomis daromi kaštono didumo kukuliukai. Jie pavolijami miltuose ir apkepinami karštuose riebaluose.

Atskirai puode patroškinamos daržovės (gali būti morkos, ropės, griežčiai, saldieji kopūstai, pupelės, bulvės ar daržovių mišinys) ir užpilamos sultiniu. Kai daržovės užverda, ant jų supilami kukuliukai, ir viskas troškinama, kol daržovės pasidaro minkštos.

Tokius kukuliukus galima daryti ir iš kitokios mėsos.

### 52. Troškinta veršiena

800 g veršio krūtinės, 2 morkos, ½ petražolės, 1 lauro lapelis, 8 pipirai, druskos, 1 šaukštas riebalų, 1 svogūnas, 1—1½ kg bulvių, 1 šaukštas grietinės, 1½ stiklinės vandens.

Veršiena nuplaunama, nusausinama, sukpojama nemažais gabalais kartu su kaulais, apkepinama karštuose riebaluose iki gelsvumo, sudedama į puodą su riebalais, kuriuose kepė, viskas užpilama vandeniu ir troškinama.

Nuvalytos bulvės perpiaunamos pusiau, pabarstomos druska, išmaišomos ir sudedamos ant mėsos. Viskas troškinama apie 1 valandą. Baigiant troškinti sudedama prieskoninės daržovės, pipirai, o paskui sviestas ar grietinė.

Kaip priedas duodamos šviežių daržovių salotos.



### 53. Veršiena pieno padaže

500—600 g virtos veršienos, 2 stiklinės pieno padažo (177), druskos.

Virta ar kepta veršiena supiaustoma gabalais, išimami kaulai, mėsa sudedama į dubenį, užpilama pieno padažu ir 10 minučių pakaitinama.

Prie jos duodama troškintos daržovės ir salotos.

### 54. Veršiena tešloje

600 g virtos ar keptos veršienos, 2 šaukštai taukų.

*Tešlai:* 2 kiaušiniai,  $\frac{1}{2}$  stiklinės kvietinių miltų,  $\frac{1}{2}$  stiklinės pieno, druskos.

Virta ar kepta šalta veršiena supiaustoma 1 centimetro storio gabalais, padažoma tešloje ir kepama keptuvėje dideliame riebalų kiekyje.

Prie šios mėsos tinka duoti bruknių košę ar marinuotus vaisius.

Panašiai galima kepti triušieną, veršieną ar rūkytą kumpį.

Prie kumpio duodama rauginti agurkai arba salotos.

**Tešla.** Ištrinami tryniai su trupučiu druskos, pilami miltai, pienas, viskas gerai išmaišoma, tada sudedami išplakti kiaušinių baltymai, tešla lengvai išmaišoma ir tuojau naudojama.

Norint, kad mėsa būtų gražesnės formos, reikia dar iš karštos išimti kaulus, sudėti į pusdubenį, paslėgti ir, kai atšals,— supiaustyti.

### 55. Maltas įdarytas veršienos kepsnys

600 g veršienos, 2 riekelės (100 g) pyrago, 1 kiaušinis, pipirų, druskos,  $\frac{1}{2}$  stiklinės sultinio, morka, svogūnas.

*Įdarui:* 2 kiaušiniai, 3 šaukštai pieno, druskos, petražolių, 100 g nerūkytų lašinių.

Iš mėsos išimami kaulai, mėsa sumalama kartu su piene ar sultinyje mirkytu pyragu, įmušamas žalias kiaušinis, įdedama pipirų, druskos, ir viskas gerai išsukama.

Taip paruošta masė išklojama 1 centimetro storio sluoksniu ant šla-  
pios drobulės, ant viršaus dedama ruoželiais piaustyti lašiniukai ir įda-  
ras, viskas gerai suvyniojama.

Skarda pabarstoma lašinių gabalėliais, morkomis, svogūnais, vynio-  
tinis išverčiamas iš drobulės į skardą taip, kad siulė būtų apačioje. Vir-  
šus gerai aptepamas kiaušiniu ar tik kiaušinio baltymu, pabarstomas  
pyrago džiuvėsėliais, apdedamas mažais riebalų gabaliukais ir kepamas,  
palaistant atsiradusiais riebalais. Kai kepsnys apkepa, palaistomas  
karštu vandeniu ar sultiniu.

Kepsnį galima įdaryti ruoželiais supiaustytais lašiniais, kietai vir-  
tais kiaušiniiais ir kiaušiniene.

Duodant į stalą, kepsnys supiaustomas 1 centimetro storio rieke-  
lėmis. Kaip priedą tinka duoti bulvių salotas, bruknių košę.

Kepsnį galima gaminti ir iš kitokios mėsos. Šaltas jis tinka užkan-  
džiams.

**Įdaras.** Dubenėlyje išplakami kiaušiniai su trupučiu pieno ir drus-  
kos, pastatomi ant karštos viryklos ir maišant kaitinami, kol sutirštėja.  
Paskui pridedama piaustytų petražolių lapelių, ir viskas išmaišoma.

## 56. Veršienos piausniai

4 riekutės (400 g) minkštos veršienos, pipirų, drus-  
kos, 1 šaukštas miltų, 1 kiaušinis, 2 šaukštai pieno,  
 $\frac{1}{2}$  stiklinės pyrago džiuvėsėlių, 1 šaukštas taukų.

Paimama šlaunies mėsos, išpiaustomos plėvės, ir mėsa supiaustoma  
skersai raumenų vieno-pusanthro centimetro storio riekutėmis. Tada rie-  
kutės gerai išmušamos, kad būtų kiek pailgos, pasūdamos, pabarstomos  
pipirais, pavoliojamos miltuose, padažomos su pienu išplaktame kiau-  
šinyje, pavoliojamos pyrago džiuvėsėliuose ir kepamos karštuose rie-  
baluose iki gelsvumo. Apverčiamos tada, kai viena pusė gerai apgelsta.

Prie piausnių duodama šiaudeliais supiaustytų keptų bulvių, troš-  
kintų morkų, žalių žirnelių, žiedinių kopūstų ir kitų, pagal sezoną pa-  
rinktų, daržovių.

Atskirai patiekiamos žalių daržovių salotos.

## 57. Veršienos krūtinė, įdaryta kepenimis

1 kg krūtinės, 200 g kepenų, 70 g lašinių, 1 svogūnas,  $\frac{1}{4}$  petražolės, gabaliukas poro, pipirų, 1 kiaušinis, 2—3 šaukštai pieno ar mėsos sultinio, druskos.

Veršienos krūtinė nuplaunama, išimami kaulai. Nuo mėsos atplėšama plėvė taip, kad pasidarytų tartum maišelis įdarui prikimšti.

Kepenų įdaras paruošiamas taip: nedideliais gabaliukais supiaustomos kepenys, lašiniai, petražolė, poras, svogūnas, viskas sudedama į puodelį ir patroškinama. Suminkštėjusios kepenys sumalamos, pridedama pipirų, druskos, pieno, žalių kiaušinių, masė išsukama, ir gautu įdaru prikėšama krūtinė. Galai užsiuvami arba persmaigstomi pagaliukais. Taip paruošta krūtinė dedama į skardą, ant viršaus uždedama riebalų ir kepama karštoje krosnyje. Kai kepsnys apkepa, įpilama pusė stiklinės verdančio vandens ir, dažnai palaistant, baigiama kepti.

Kepsnys į stalą paduodamas su keptomis bulvėmis ir salotomis, padažu, ryžiais bei makaronais. Šaltas tinka užkandžiams, tik tada iškepus reikia lengvai paslėgti, kad piaustant nebyrėtų.

## 58. Žarnokai (skrandis)

500 g skrandžio (galvijo, avies, kiaulės),  $\frac{3}{4}$  l mėsos sultinio, 1 šaukštelis imbiero, druskos.

Skrandis nuplikomas, panardinant į verdantį vandenį ir 3 minutes palaikant, paskui, nuskutus plėves, šaltame vandenyje su silpnu kalio permanganatu dar pamirkomas 2—3 valandas. Tada perplaunamas šaltu vandeniu, paskui užpilamas vandeniu taip, kad būtų vos tik apsemtas, ir verdamas, kol pasidaro minkštas (apie 3 valandas). Kąj išverda, išimamas, supiaustomas ruoželiais kaip makaronai, užpilamas koncentruotu mėsos ar kaulų sultiniu, įdedama imbiero, druskos ir dar pavirinama 30 minučių ant lengvos ugnies.

Valgoma su virtomis bulvėmis ar duona.

## 59. Inkstai

300—400 g inkstų, 1 šaukštas riebalų, 200 g svogūnų, pipirų, druskos.

Inkstai perpiaunami išilgai pusiau ir, išpiovus šlapimo takus, 2—4 valandas pamirkomi šaltame vandenyje. Paskui inkstai dedami į šaltą pasūdytą vandenį, pakaitinami, iki vanduo vos neužverda, išgriebiami, nuplaunami, vėl užpilami vandeniu ir trumpai pavirinami. Tada išimami, didesnieji dar perpiaunami skersai pusiau, pabarstomi pipirais ir 10—15 minučių pakepinami riebaluose su griežinėliais piaustytais svogūnais.

Kaip priedas tinka virtos ir keptos bulvės, bulvių ar kruopų košė ir pomidorų salotos.

Veršiuko inkstų galima neapvirinti, o tik du kartus nuplūkyti.

## 60. Keptos kepenys

600 g kepenų, 1 šaukštas miltų, 1 šaukštas riebalų, 3 svogūnai, pipirų, druskos, 2 šaukštai grietinės, 1 $\frac{1}{2}$  stiklinės sultinio ar verdančio vandens.

Kepenys išmirkomos šaltame vandenyje ir, nupiovus plėves, supiaustomos 1 centimetro storio griežinėliais. Tada lengvai pakapojamos (tik neperkertamos) atvirkščiu peiliu, pabarstomos pipirais ir druska, paviliojamos miltuose ir iš abiejų pusių apkepinamos karštuose riebaluose. Apkepinus dedami griežinėliais piaustyti svogūnai ir kartu pakepinami. Norint, galima įpilti sultinio ar vandens, apie 10 minučių patroškinti (kad kepenis perpiovus nebėgtų rausvas skystimas) ir baigiant įpilti grietinės.

Ilgai kepti ir troškinti kepenų nereikia, nes jos sukietėja.

Prie kepenų tinka bulvės, kruopų košė ir salotos ar agurkai.

## 61. Keptos smegenys

200—300 g smegenų, 2 šaukštai 3% acto, 1 stiklinė vandens, 50 g šviežių lašinių, 2—4 svogūnai, pipirų, druskos, 1 šaukštas miltų.



Smegenys 1—2 valandas pamirkomos actu parūgštintame vandenyje, tada nulupama plėvė. Norint, galima jas actu parūgštintame vandenyje pavirinti.

Lašiniukai supiaustomi kubeliais ir paspirgomi. Paruoštos smegenys apibarstomos pipirais, druska, pavoliojamos miltuose, dedamos į spirgančius lašiniukus, iš abiejų pusių apkepinamos, tada dedami griežinėliais supiaustyti svogūnai, dar pakepinama, kol svogūnai suminkštėja.

Prie smegenų duodama bulvių košė, apipilta nuo kepimo likusiais riebalais.

### 62. Troškintas liežuvis

500 g liežuvio, 300 g svogūnų, 1 šaukštas riebalų,  
1 morka,  $\frac{1}{2}$  petražolės, 1 lauro lapelis, 1 l sultinio  
ir vandens, 1 šaukštas grietinės, druskos.

Liežuvis įdedamas į verdantį vandenį ir 5 minutes palaikomas. Tada išimamas, įdedamas į šaltą vandenį ir pagaliau nulupamas.

Į puodą dedami riebalai, liežuvis, griežinėliais supiaustyti svogūnai, prieskoniai bei prieskoninės daržovės, viskas pasūdoma, užpilama sultiniu ir troškinama ant lengvos ugnies 2 valandas. Jei skystimas nugaruoja — papildomas. Baigiant troškinti dedama grietinė. Padažo turi būti viena-pusantros stiklinės.

Taip paruoštas liežuvis duodamas su žirnių, pupelių ar bulvių koše, ar virtomis bulvėmis.

### 63. Troškintas tešmuo

500 g tešmens, 1 šaukštas miltų, 1 šaukštas taukų,  
1 svogūnas,  $\frac{1}{2}$  petražolės, 1 morka, 1 lauro la-  
pelis, 3 stiklinės sultinio, 2 šaukštai grietinės,  
druskos, pipirų.

Tešmuo išmirkomas šaltame vandenyje, supiaustomas plonomis riekelėmis, pabarstomas pipirais, druska, pavoliojamas miltuose, apkepinamas riebaluose, kartu pakepinamos prieskoninės daržovės, viskas sudedama į puodelį, užpilama sultiniu ir troškinama ant lengvos ugnies uždengtame inde. Baigiant troškinti dedama grietinė.

Duodama į stalą su bulvėmis ar bulvių koše.

## 64. Kraujiniai vėdarai

$\frac{1}{2}$  l kraujo, 1 šaukštas miežinių kruopų, 2—3 šaukštai ruginių miltų, 50 g šviežių lašinių ar žarnų taukų, 2—3 svogūnai, 1 šaukštelis druskos, kiaulės žarnų.

Kruopos nuplaunamos verdančiu vandeniu ir šlapios paliekamos 15 minučių, kad išbrinktų. Taukai ar lašiniai smulkiai supiaustomi ir juose pakepinami supiaustyti svogūnai. Kraujas išplakamas, į jį supilamos kruopos, ruginiai miltai, pakepinti riebaluose svogūnai, druska, viskas išmaišoma, ir masė pilama į kiaulės žarnas (iki pusės žarnos, kad kepanč nesutrūktų). Galai užrišami ar užsmeigiami pagaliukais. Taip paruošti vėdarai dedami į riebalais išteptą skardą, keliose vietose žarna subadoma ir kepama krosnyje apie pusantros valandos.

Vėdarai duodami į stalą supiaustyti ir užpilti riebalais.

## 65. Vištiena baltajame padaže

1 virta višta, 2 stiklinės pieno ar baltojo padažo (177, 178).

Virta višta supiaustoma (padaroma 10—12 gabalų), sudedama į puodą ir, užpilta baltuoju padažu, pašutinama 10—20 minučių.

## 66. Troškinta vištiena

1 višta, 2 morkos, 8 pipirai, 1 petražolė,  $\frac{1}{2}$  stiklinės grietinės, 1 šaukštas riebalų, druskos.

Iš vakaro papiauta ir išdarinėta višta nuplaunama, nusausinama, padalijama į 8—12 gabalų. Gabalai apkepinami svieste ar kituose riebaluose iki gelsvumo.

Apkepinta mėsa, susmulkintos morkos sudedama į puodą, supilami riebalai kartu su ištėkėjusiomis kepsnio sultimis, viskas užpilama sultiniu ar karštu vandeniu, kad pusiau apsemtų, ir troškinama, kol mėsa pasidaro minkšta. Baigiant troškinti įdedama prieskonių, druskos. Jei vanduo labai nugaruoja — papildomas. Baigiant troškinti žiūrима, kad

padažo liktų apie pusantros stiklinės. Jei padažas labai skystas, į grietinę įplakama pusė šaukšto pakepintų miltų, tada viskas supilama į padažą ir užvirinama.

Prie mėsos duodamos keptos bulvės ir parinktos pagal sezoną troškintos daržovės (šparaginės pupelės, žali žirneliai, žiediniai kopūstai, morkos).

### KARŠTI ŽUVIES PATIEKALAI

Žuvis mėsų maiste gali atstoti mėsą. Ji lengvai virškinama, užtat labai tinkama vaikams ir ligoniams. Be to, ji greitai pagaminama.

Žuvis su bulvėmis ir įvairiomis salotomis pajvairina kasdieninius valgius.

Valgiams gaminti vartojama šviežia, šaldyta ir sūdyta žuvis.

Vartojant šviežią žuvį, reikia žiūrėti, kad ji iš tikrųjų būtų šviežia. Šviežia žuvis turi šiuos požymius: žiaunos aiškiai raudonos, akys blizgančios, raumenys standūs, žvynai tvirtai laikosi, įmesta į vandenį tokia žuvis skęsta. Pasenusios žuvies akys įdubusios, neaiškios, raumenys sudribę, žiaunos išblyškusios, vandenyje plūduriuoja, kaulai lengvai atsiskiria nuo mėsos.

Šaldytos žuvis pirmiausia atšildomos (pamerkiamos į šaltą, truputį pasūdytą, vandenį), o tik tada valomos.

Sūdytos žuvis pamirkomos šaltame vandenyje. Jeigu jos labai sūrios, tai mirkymo vanduo kelis kartus pakeičiamas. Kad sūdyta žuvis greičiau išmirktų, pamerkus po valandos nuvalomi žvynai, išimami viduriai, žuvis išplaunama ir pamerkiama separuotame piene. Kai tik pienas pasidaro sūrus — pakeičiamas.

Žvynai nuskutami peiliu. Jeigu jie smulkūs ir sunkiai skutasi, pavyzdžiui, lyno, tai skutami šakute arba nutarkuojami tarka. Žuvį, ypač šaldytą, lengviau skusti nuplikytą. Tam ji minutę ar trumpiau įdedama į karštą vandenį, o paskui lengvai nuskutama peiliu. Taip galima nuplikyti ir vėgėles bei plekšnes.

Be žvynų žuvis dažniausiai lupamos (vėgėlės, šamai, unguniai, plekšnės). Jos yra slidžios. Kad lengviau būtų nulupti odą, žuvį reikia pabarstyti druska.

Nuskusta žuvis įpiaunama pakaklėje, atsargiai išimamos žarnos, nepaleidžiant tulžies, nes apkarsta mėsa, išpiaunamos žiaunos, žuvis išplaunama, oda įtrinama druska (taip lengviau pašalinamos gleivės), ir tada žuvis vėl labai gerai išplaunama. Vandenyje žuvis nemirkoma, nes greičiau genda.

Kad žuvis mėsa verdant ar troškinant nesukristų ir liktų balta, patariama žuvį įtrinti iš visų pusių citrina, actu ar burokų rūgštimi (171—172).

Žuvį galima virti, kepti, šutinti ir troškinti.

### 67. Virta žuvis

1 kg žuvis, 1 svogūnas, 2 morkos, 1 petražolė,  
3 stiklinės vandens, druskos, 1 gvazdikėlis, 5 pipirai, 1 lauro lapelis.

Verdant didesnę kaip pusės kilogramo žuvį, nugaroje oda išilgai įpiaunama, į šaltą pasūdytą vandenį dedama žuvis, prieskoninės daržovės bei prieskoniai, ir viskas 30—40 minučių verdama ant lengvos ugnies.

Mažesnės kaip pusės kilogramo žuvis supiaustomos gabalais, sudedamos kartu su prieskoninėmis daržovėmis bei prieskoniais į verdantį pasūdytą vandenį ir verdamos 20—30 minučių. Vandens įpilama tik tiek, kad žuvis būtų vos apsemtos.

Žuvį galima virti ir parūgštintame sultinyje, tada ji mažiau suyra, tik reikia pritaikyti padažą.

Išvirta žuvis užpilama pomidorų (175), krienų (173), ar baltuoju (178) padažu ir 10 minučių pakaitinama orkaitėje.

Taip pagaminta žuvis šilta su bulvėmis ir salotomis tinka kaip ant-rasis patiekalas, o šalta — užkandžiams.

### 68. Troškinta žuvis su daržovėmis

1/2 kg žuvis, 1 šaukštas pomidorų košės ar 2 šaukštai 3% acto, 400 g daržovių (morkų, žirnelių, žiedinių kopūstų), grybų, 2 svogūnai, 1 šaukštas riebalų, pipirų, petražolių lapelių, 1/2 stiklinės vandens, 2 šaukštai grietinės, druskos.



Į puodą sudedamos susmulkintos daržovės, ant viršaus gabalais supiaustyta pasūdyta žuvis, viskas užpilama karštu vandeniu, įmetama pipirų, svogūnų, apdedama riebalų gabaliukais ir uždengus troškinama, kol daržovės pasidaro minkštos. Baigiant troškinti įpilama acto ar pomidorų košės bei grietinės.

### 69. Žuvies kepsnys

1 kg menkės, 2 svogūnai, 1 šaukštas riebalų, 2 riekelės pyrago, 1–2 kiaušiniai, pipirų,  $\frac{1}{2}$  stiklinės pieno, druskos, pyrago džiovėsėlių.

Menkė nulupama ir, išėmus kaulus, sumalama kartu su piene mirkytu pyragu bei riebaluose pakepintais svogūnais. Tada dedami kiaušiniai, prieskoniai, masė gerai išsukama, jei menkė nesūdyta, pasūdoma. Paruošta masė sukočiojama pailgu kepalėliu, jis padedamas ant riebalais išteptos skardos, viršus aptepamas kiaušiniu, pabarstomas pyrago džiovėsėliais, palaistomas alyva ar sviestu ir kepamas orkaitėje 40–50 minučių (didesnis kepsnys — 1 val.).

Iškeptas kepsnys duodamas į stalą supiaustytas pusantro centimetro storio griežinėliais. Prie jo tinka pomidorų (175), grybų (176), svogūnų (174), garstyčių (170) padažai, bulvės ir pomidorų ar kopūstų salotos.

Tokį kepsnį galima pagaminti iš visų žuvų.

Iš taip paruoštos masės galima kepti ir maltinius.

### 70. Troškinta menkė

1 kg menkės, 1 stiklinė vandens,  $\frac{1}{2}$  stiklinės aliejaus,  $\frac{1}{2}$  stiklinės pomidorų košės, pipirų, 1 lauro lapelis, 1 svogūnas, druskos.

Nuvalyta menkė supiaustoma gabalais, pasūdoma, sudedama į puodą, užpilama vandeniu, aliejum, sudedami prieskoniai, pomidorų košė, puodas uždengiamas ir troškinama ant nedidelės ugnies vieną-pusantros valandos.

Taip galima paruošti ir kitas žuvis.

Vietoj aliejaus ir pomidorų galima vartoti sviestą ir 3% actą arba rūgščią grietinę.

### 71. Kepta žuvis

1 kg žuvis, 2 šaukštai miltų, pipirų, druskos,  
1 šaukštas riebalų.

*Padažui:* 1 šaukštas riebalų, 5 svogūnai,  $\frac{1}{2}$  šaukšto pomidorų košės, 1 stiklinė sutarkuotų arbūzų arba morkų, truputis cukraus.

Nuvalyta žuvis, jei didelė, perpiaunama išilgai pusiau ir dar supiaustoma gabalais skersai. Gabalai pasūdomi, pabarstomi pipirais, pavoliojami miltuose ir apkepinami karštuose riebaluose (alyvoje, svieste, taukuose). Apkepusi žuvis dar palaikoma karštoje orkaitėje 5—10 minučių.

*Padažas.* Riebaluose paspirgomi griežinėliais piaustyti svogūnai, dedami žali sutarkuoti arbūzai ar morkos, viskas patroškinama, kol arbūzai pasidaro minkšti. Tada dedama pomidorų košė, truputis druskos, cukraus, mišinys užvirinamas ir užpilamas ant keptos, sudėtos į dubenį, žuvis.

Prie šiltos žuvis duodama virtų ar keptų bulvių.

Kepta žuvis šilta su bulvėmis ir salotomis tinka pietums, o šalta su pomidorų padažu (169) — pusryčiams ir vakarienei.

### 72. Šutinta menkė su krienais

1 kg menkės, 1 šaukštas riebalų, 1 stiklinė sultinio,  
2—3 šaukštai tarkuotų krienų, 2 šaukštai grietinės,  
 $\frac{1}{2}$  šaukšto acto, druskos, cukraus, truputis miltų.

Nuvalyta menkė supiaustoma gabalais, pavoliojama miltuose, dedama eilėmis į riebalais išteptą puodą, pabarstant kiekvieną eilę druska ir tarkuotais krienais. Tada viskas užpilama sultiniu su actu. Sutinama 30 minučių.

*Padažas* paskaninamas grietine, druska ir cukrum.

Kaip priedas duodamos virtos bulvės ir rauginti agurkai.

## KARSTI DARŽOVIŲ PATIEKALAI

Visos sudėtinės maisto medžiagos žmogui yra būtinai reikalingos, nes kitaip organizmas imtų nykti, silpnėti ir net sirgti.

Žmogus, valgydamas mėsą, lašinius, kiaušinius, gauna daugiausia baltymų ir riebalų, o cukrų, duoną, miltus — angliavandenių. Daug baltymų ir angliavandenių yra ankštinėse daržovėse. Vitaminų ir mineralinių druskų yra daugiausia daržovėse ir vaisiuose.

Daržovės savo spalva, kvapu, skoniu žadina apetitą, o jose esanti celiuliozė gerina žarnų darbą. Virtos daržovės yra lengvai virškinamos. Be to, daržovės yra pigesnis maistas, negu kiti produktai. Jos taip pat pajvairina maistą.

Daržoves prieš vartojimą reikia gerai nuplauti, plojai nulupti. Nuluptas vėl nuplauti, bet nelaikyti ilgiau vandenyje, nes ištirpsta maistingosios medžiagos. Daržovės dedamos virti į verdantį pasūdytą vandenį ir verdamos kuo trumpiau uždengtame puode ant vidutinės ugnies, mažiausiame vandens kiekyje. Nusunkto nuo daržovių vandens nereikia išpilti — jį galima sunaudoti sriuboms ar padažams.

## BULVĖS

Jos patiekiamos prie sriubų, mėsos, kiaušinių. Be to, iš jų gaminama daug įvairių valgių. Maistingesnės yra virtos ar keptos neluotos bulvės.

Bulvės, kaip ir kitos daržovės, verdamos mažame vandens kiekyje, išvirtos nusunkiamos, ir, dar uždėjus ant ugnies, nugarinama dalis vandens. Jei bulvės valgomos ne tuoj, tai po dugnu patiesiama kelis kartus sulenkta švari pašluostė, kad sugertų garus ir bulvės nepavandenuotų.

Jei bulvės numatoma duoti prie mėsos, tai, kad nebūtų sugaišta daug laiko, jos verdamos garuose kartu su mėsa. Taip verdamos bulvės padedamos ant mėsos, sultiniu užpilama tiek, kad mėsa būtų tik pusiau apsemta, ir verdant sultinys nesiektų bulvių.

Jei pietūs esti vieno patiekalo, pavyzdžiui, šaltibarščiai, rūgusis pienas, rūgštinės, tai bulves galima užpilti paspirgintais lašiniukais, sviestu, alyva su svogūnais ar grietine.

Duodant į stalą, jei yra, bulvės pabarstomos krapais, petražolių lapeliais ar svogūnų laiškais.

Virtos karštos bulvės duodamos kaip priedas prie sriubų, mėsos, žuvų ir net daržovių valgių, o šaltos dedamos į salotas ir mišraines.

### 73. Bulvių košė

1 kg bulvių, 1—2 stiklinės pieno ar nuoviro, kuriame bulvės virė, 1 šaukštas sviesto ar 50 g lašinių, 1 svogūnas, druskos.

*Padažas* — svogūnų (174).

*Salotos* — marinuoti burokėliai, kopūstai, lapinės salotos.

Per pusę ar didesnės smulkiau supiaustytos bulvės išverdamos pašildytame vandenyje, nusunkiamos ir gerai sugrūdomos, kad nebūtų gumuliukų. Tada pilami riebalai su juose paspigintu svogūnu, pienas ar nuoviras, kur bulvės virė, ir, kaitinant ant ugnies, košė gerai išsukama, kol pabąla ir pasidaro puri. Kaitinama, iki vos nepradeda virti.

Bulvių košė duodama kaip priedas prie sriubų, žuvies ir mėsos patiekalų. Taip pat ją galima duoti su svogūnų (174) ar grybų (176) padažais kaip antrąjį patiekalą kartu su žaliomis daržovėmis, salotomis, agurkais ar kopūstais.

Apkepams bulvių košė praskiedžiama mažesniu pieno kiekiu.

### 74. Bulvių košė su kruopomis

1 kg bulvių, 1 stiklinė miežinių kruopų, 1 šaukštas riebalų, 1½ litro pieno, druskos.

*Padažui*: 50 g lašinių, 1 svogūnas.

Kruopos nuplikomos verdančiu vandeniu ir paliekamos, kad išbrinktų. Tada verdamos vandenyje ar piene kartu su nuskustomis bulvėmis, kol šios visai suverda. Verdant maišoma, kad košė neprisviltų. Jei košė neišvirusi, o vanduo išgaravęs, tai reikia jo papildyti. Baigiant virti įdedama sviesto bei druskos, ir viskas gerai išsukama.

Košė valgoma su lašiniukų ar valstiečių (179) padažu.



## 75. Žemaitiška košė

½ kg bulvių, 1 l vandens, 1 stiklinė miltų, druskos, 1 stiklinė valstiečių padažo (179).

Bulvės verdamos pasūdytame vandenyje, išvirusios nusunkiamos, sugrūdomos, praskiedžiamos nuoviru, nusunktu nuo bulvių, ar saldžiu pienu, viskas užvirinama, įsukami kvietiniai miltai ir dar 10 minučių pavirinama.

Duodama valgyti su valstiečių padažu (179) ar spirgintais lašiniais.

## 76. Miežinių kruopų ir tarkuotų bulvių košė

1 stiklinė miežinių kruopų, 2 litrai pieno ar vandens, 2—3 bulvės, druskos, riebalų.

Iš vandeniu nuplikytų kruopų piene išverdama sriuba. Kai kruopos išverda, sudedamos tarkuotos bulvės, ir viskas dar paverdama 15—20 minučių. Tada pasūdoma.

Duodant į stalą košė užpilama lydytu sviestu su grietine ar taukais, ar spirgintais lašiniukais su svogūnais.

## 77. Tarkuotų bulvių raguoliai

1 kg bulvių, 75 g lašinių, 1 svogūnas, 2 stiklinės miltų, druskos.

Bulvės sutarkuojamos, supilamos ant tarkos ar sietelio, kad nusi-varvėtų. Į nusunktą tarkę pilami kvietiniai rupūs ar valcuoti miltai, druska, viskas suminkoma, ir šlapiu šaukštu leidžiami į verdantį pasūdytą vandenį kukuliai. Verdama 20—30 minučių. Išvirę kukuliai išgriebiami ir užpilami spirgintais riebalais su svogūnais ar rūgščia grietine.

## 78. Įdaryti žalių bulvių maltiniai

10 žalių bulvių, 10 virtų bulvių, druskos.

Įdarui: 300 g varškės arba 200 g spirgučių, 100 g lašinių, 1 svogūnas.

Zalios bulvės sutarkuojamos, išsunkiamos, suminkomos su virtomis trintomis bulvėmis, pasūdoma. Tada daromi pailgi kukuliai, į vidurį įdėjus spirgučių, varškės ar mėsos įdaro, gerai suspaudžiami, daromi plokšti 2 centimetrų storumo maltiniai, kurie kepami ant nedidelės ugnies karštuose riebaluose, iki pasidaro gražūs, gelsvi. Apkepti maltiniai sudedami į puodą ar dubenį, užpilami 2 šaukštais verdančio vandens, gerai uždengiami ir truputį pašutinami.

**Varškės įdaras.** Varškė sutrinama, dedama mažais gabaliukais piaustyti lašiniai, masė išmaišoma.

Duodant į stalą maltiniai užpilami paspurgintais su svogūnu lašiniai.

### 79. Bulvės su svogūnais

1½ kg bulvių, 1½ šaukšto riebalų, 300 g svogūnų,  
1 stiklinė vandens, druskos, 1 šaukštas grietinės.

Nuvalytos bulvės ir svogūnai supiaustomi griežinėliais. Puode įkaitinami riebalai, į juos sluoksniais sudedamos bulvės su svogūnais taip, kad viršutinis ir apatinis sluoksnis būtų bulvių. Viskas užpilama verdančiu pasūdytu vandeniu ir vieną-pusantros valandos troškinama gerai uždengtame puode ant mažos ugnies.

Troškiny paskaninamas rūgščia grietine (nebūtinai).

Į stalą galima paduoti su ridikų, kopūstų ar marinuotų burokėlių salotomis.

### 80. Bulvės su padažu

1 kg bulvių, 2 stiklinės svogūnų padažo (174).

Išvirtos su lupenomis bulvės nulupamos, supiaustomos griežinėliais, sudedamos į svogūnų padažą ir 10 minučių patroškinamos, kad bulvės prisigertų padažo.

Vietoj svogūnų padažo galima naudoti pomidorų (175) ar grybų (176) padažus.

### 81. Troškintos bulvės

1 kg bulvių, 1 šaukštas riebalų, 1 svogūnas, 1 šaukštas pomidorų košės, pipirų,  $\frac{1}{2}$  lauro lapelio, druskos.

Nuvalytos žalios bulvės supiaustomos kaip bulvienei, pasūdomos ir gerai išmaišytos paliekamos minutei, kad įsigertų druska.

Puode įkaitinami riebalai, į juos sudedamos paruoštos bulvės, prieskoniai, įpilama keletas šaukštų vandens ir šutinama ant lengvos ugnies, kol bulvės pasidaro minkštos. Baigiant šusti įpilama pomidorų košės, galima įdėti virtų grybų ar silkės gabaliukų ir paskaninti grietine. Jei dedama grietinės, galima vartoti mažiau riebalų.

Prie jų tinka šviežių daržovių salotos, rauginti kopūstai ar agurkai.

### 82. Troškintos bulvės su kopūstais

1 kg bulvių, 1 litras raugintų kopūstų, 2 šaukštai aliejaus, 1 svogūnas, 1 stiklinė vandens, lauro lapelių, kmynų, truputis cukraus.

Nuvalytos žalios bulvės supiaustomos griežinėliais ir sudedamos į puodą eilėmis su raugintais kopūstais, kiekvieną eilę pabarstant piaustytais svogūnais, kmynais ir trupučiu cukraus. Viršutinė ir apatinė eilė turi būti bulvių. Dar geriau dugne padėti lašinių gabaliukų ar lašinių odelių. Ant viršaus užpilama aliejaus, vandens, ir viskas troškinama ant lengvos ugnies pusantros valandos.

### 83. Bulvių-kumpio šutiny

$1\frac{1}{2}$  kg bulvių, 200—300 g kumpio, 4—5 svogūnai, 2 stiklinės vandens,  $\frac{1}{2}$  šaukšto miltų, 1 šaukštas grietinės, druskos.

Sviežias ar rūkytas kumpis ar lašiniukai ir nedideliais kubeliais supiaustyti svogūnai paspirginami. Nuvalytos žalios bulvės supiaustomos griežinėliais, sudedamos į puodą su paspirgintu kumpiu, viskas

užpilama verdančiu vandeniu ir verdama ant mažos ugnies 1 valandą. Baigiant virti supilama grietinė, ištrinta su miltais, ir viskas dar pakaitinama iki užvirimo.

#### 84. Bulvės su silkėmis

1 $\frac{1}{2}$  kg virtų bulvių, 1 šaukštas sviesto, 1 mirkyta silkė, 1 šaukštas miltų,  $\frac{1}{2}$  litro pieno, 4—6 svogūnai, 1 lauro lapelis.

Svogūnai pakepinami svieste, dedami miltai, dar pakepinama, tada pilamas pienas, dedami prieskoniai, griežinėliais supiaustytos bulvės, viskas pavirinama. Iš silkės išimami kaulai, ji pati supiaustoma nedideliais gabaliukais ir sudedama į karštas bulves. Sudėjus silkę neužvirinama, o tik pakaitinama, kad silkė nenustotų skonio.

Patiekalą į stalą galima paduoti su raugintais kopūstais, agurkais ar salotomis.

#### 85. Bulvių kepinėliai

$\frac{3}{4}$  kg virtų bulvių, 1 $\frac{1}{2}$  stiklinės varškės, 1 kiaušinis, 2—3 šaukštai miltų, druskos, 1 šaukštas riebalų, geriausiai sviesto.

Iš vakaro išvirtos bulvės sumalamos kartu su sausa varške. Į taip paruoštą masę dedama druska, kiaušinis, viskas suminkoma, ant miltais pabarstytos lentos iškočiojamas piršto storumo lakštas, jis supiaustomas 1—2 centimetrų dydžio kvadratėliais, kurie apkepinami keptuvėje riebaluose arba orkaitėje, iki pasidaro gelsvi. Prie jų paduodama tirpyto sviesto ar grietinės.

#### 86. Bulvių maltiniai

1 kg virtų bulvių, 2 kiaušiniai, 1 stiklinė miltų, pipirų, 3 svogūnai,  $\frac{1}{2}$  stiklinės pyrago džiovėsėlių, 1 šaukštas riebalų (sviesto, taukų, alyvos), druskos.



Bulvės maltiniams geriau naudoti virtas iš vakaro. Bulvės sutrinamos, dedami kiaušiniai, druska, pipirai, piaustyti pakepinti riebaluose svogūnai, miltai, viskas suminkoma ir, kad masė nepraskystų, ant miltais pabarstytos lentos greitai daromi trikampiai ar pailgi maltiniai. Padaryti maltiniai padažomi išplaktame kiaušinyje, pavoliojami pyrago džiuvesėliuose ir kepami karštuose riebaluose iš abiejų pusių.

Atskirai prie jų duodamas grybų (176), krienų (173), pomidorų (175) ar baltasis (178) padažas.

Bulvių maltinius galima įdaryti virta mėsa, grybais ar troškintais kopūstais. Tada jie vadinami žemaitiškais sklindžiais.

### 87. Bulvių vyniotinis

1 kg bulvių, 2 kiaušiniai, 2—3 šaukštai rūgštaus pieno ar grietinės, 1 stiklinė miltų, druskos, truputis pyrago džiuvesėlių, įdaro.

Virtos karštos bulvės sugrūdamos, dedama kiaušiniai, pienas, druska, miltai, ir viskas greitai suminkoma.

Taip paruošta masė dedama ant miltais pabarstytos lentos, iškočiojamas piršto storumo lakštas, jis aptepamas paruoštu įdaru, paskui suvyniojamas voleliu, dedamas į riebalais išteptą, džiuvesėliais pabarstytą, skardą, aptepamas kiaušiniu, virbalu subadomas ir kepamas orkaitėje ar krosnyje. Patiekiant į stalą, vyniotinis supiaustomas 2 centimetrų storio griežiniais, sudedamas į pusdubenį ir truputį palaistomas tirpytais riebalais ar užpilamas spirgintais lašiniiais.

Greičiau yra suvyniotą volelį supiaustyti 2 centimetrų storio griežiniais, juos pavolioti miltuose ar pyrago džiuvesėliuose ir apkepinti iš abiejų pusių karštuose riebaluose, kaip maltinius. Dar geriau kiekvieną griežinį padažyti išplaktame kiaušinyje, o tik paskui pavolioti pyrago džiuvesėliuose ir tada kepti.

Tirpytas sviestas su grietine paduodamas atskirai.

**Grybų įdaras.** 2—4 svogūnai, 1 šaukštas sviesto, 1 stiklinė džiovintų grybų, pipirų, druskos, 2 šaukštai džiuvesėlių.

Svogūnai su virtais supiaustytais grybais pakepinami svieste, pridama prieskonių ir pyrago džiuvesėlių. Viskas išmaišoma ir naudojama vyniotiniui.

**Kopūstų įdaras.**  $\frac{1}{2}$  gūžės kopūsto, 2 kiaušiniai, 1 šaukštas sviesto, 1 svogūnas, pipirų, druskos, 1 šaukštas pyrago džiovėsių.

Kopūstas apvirinamas pasūdytame vandenyje, nuspaudus vandenį, smulkiai sukapojamas ir spirginamas riebaluose su svogūnu, kol nusausėja. Tada dedami kietai virti kapoti kiaušiniai, pyrago džiovėsėliai, prieskoniai, viskas išmaišoma ir naudojama vyniotiniui įdaryti.

**Varškės įdaras.** 500 g varškės, 1—2 kiaušiniai, 1 šaukštas cukraus, cinamono, druskos, 1 šaukštas manų kruopų ar pyrago džiovėsių.

Varškė sutrinama su tryniais ir cukrum, dedama išplakti baltymai, manų kruopos, prieskoniai, dar išsukama, ir taip paruošta masė vartojama vyniotiniui.

### 88. Didžkukuliai

3 kg bulvių,  $\frac{1}{3}$  stiklinės manų kruopų, 2 stiklinės pieno ar vandens, druskos, įdaro.

Zalios nuvalytos bulvės sutarkuojamos ir išsunkiamos. Pienas ar vanduo užverdamos, į jį supilamos kruopos, ir viskas pavirinama, kol kruopos subrinksta. Šia skysta karšta koše užplikoma sutarkuotos bulvės, masė pasūdoma, išminkoma, ir daromi didžkukuliai, įdedant į vidurį įdaro ir gerai sujungiant kraštus (kad būtų lygesni, daromi šlaapiomis rankomis).

Vietoj manų kruopų galima pienu ar vandeniu užplikyti tą krakmolą, kuris atsirado sunkiant bulves.

Tešlą galima suminkštinti virtomis bulvėmis, trečdalį žalių bulvių pakeičiant virtomis sutrintomis bulvėmis.

Didžkukuliai verda apie 25 minutes.

**Mėsos įdaras.** 300 g mėsos, 1 svogūnas.

**Varškės įdaras.** 500 g varškės, 1—2 kiaušiniai, 2 šaukštai cukraus.

**Spirgučių įdaras.** 200 g spirgučių, 1—2 svogūnai.

Duodant į stalą didžkukuliai užpilami paspirgintais riebalais su svogūnais.

### 89. Bulvių plokštainis

$1\frac{1}{2}$  kg virtų bulvių, 1 stiklinė miltų, 2 šaukštai rūgštaus pieno, druskos, 1 šaukštas pyrago džiovėsių, 1 kiaušinis, varškės, kopūstų ar mėsos įdaro.

Virtos karštos bulvės sugrūdamos, pilamas rūgštus pienas, miltai, druska, viskas suminkoma, gauta masė padalijama į 2 dalis. Tada kiekviena dalis atskirai iškočiojama piršto storio lakštu. Vienas lakštas klojamas į skardą, apdedamas mėsos (88), kopūstų ar varškės (87) įdaru, užklojamas kita tešlos dalimi, viršus patepamas kiaušiniu, apibarstomas pyrago džiovėsėliais, subadomas ir kepamas orkaitėje, kol pagelsta (apie 20—30 minučių).

Plokštainis patiekiamas į stalą su sviestu ar baltuoju padažu (178).

## 90. Žalių bulvių plokštainis (kugelis)

I.  $1\frac{1}{2}$  kg bulvių, 1 stiklinė pieno, 2 šaukštai manų kruopų, 1 šaukštas riebalų (aliejaus, sviesto, taukų, spirgučių), druskos, 1 svogūnas, truputis pyrago džiovėsėlių.

Žalios bulvės sutarkuojamos, užplikomos verdančiu pienu, ir, sudėjus manų kruopas, druską, paspirtintą svogūną, viskas išmaišoma. Skarda patepama riebalais, pabarstoma pyrago džiovėsėliais ar manų kruopomis, ir paruošta masė supilama 3 centimetrų storio sluoksniu. Kepama karštoje krosnyje. Kepant, ant plokštainio viršaus galima uždėti riebalų gabaliukų.

Prie jo duodama riebaluose paspirtinti svogūnai ar grietinė.

Kepant šį plokštainį, galima pusę tešlos supilti į skardą, uždėti sluoksnių skiltelėmis supiaustytų obuolių, supilti likusią tešlą ir kepti. Tada, patiekiant į stalą, galima duoti cukraus ir grietinės.

II.  $1\frac{1}{2}$  kg bulvių, druskos.

200—300 g bulvių galima išvirti. Likusios sutarkuojamos žalios. Dalis atsiradusio skystimo nupilama, į tarkę dedamos sutrintos virtos bulvės, druska, viskas gerai išmaišoma. Tada ant didelių kopūsto lapų dedama tešlos, paplojant daromi piršto storio blynai, kurie kepami karštoje krosnyje. Kad iškepusio plokštainio viršus gražiai blizgėtų, prieš kepant jį galima aptepti skysta žalio krakmolo košele.

Iškepti ir supiaustyti plokštainiai valgomi su spirtintais lašiniiais ir grietine arba kitokiu padažu. Galima su spirtintais lašiniiais iškepti su-

plaktą kiaušiniene, ją išmaišyti ir duoti prie plokštainio. Vietoj kiaušienės į spirgintus lašinius galima įdėti troškintų kopūstų.

Atskirai galima duoti varškės arba grietinės.

### 91. Bulvės su kmynais

Nuvalytos bulvės perpiaunamos pusiau, padažomos į kmynus su druska, sudedamos ant skardos kmynais į apačią ir kepama. Iškepusios valgomos su sviestu, rūgusiu pienu, varške, grietine ir įvairiais padažais.

### 92. Bulviniai švilpikai

1 kg bulvių, 2—4 šaukštai kvietinių miltų, 1 šaukštas kmynų, druskos, 100 g lašinių.

Bulvės (geriau virtos su lupenomis) nulupamos, gerai sugrūdamos ar sumalamos, dedama kmynų (juos galima sugrūsti), druskos, miltų, viskas suminkoma, iškočiojamas 3—4 centimetrų storio volelis, jis padedamas ant riebalais išteptos skardos, truputį suplojamas, supiaustomas įstrižai gabalais ir iškepamas (spalva turi būti gelsva). Iškepę švilpikai, jei sulipę, sulaužomi, sudedami į dubenį ir užpilami spirgintais lašiniukais. Į padažą galima įdėti vieną kitą šaukštą grietinės. Valgoma tuoj, arba švilpikai dubenėlyje užvožiami ir dar 15 minučių krosnyje pašutinami.

### 93. Daržovių apkepas

1 stiklinė virtų pupelių, 2 stiklinės virtų bulvių, 2 stiklinės morkų, 1 stiklinė virtų kopūstų, 2—3 kiaušiniai, druskos, 1 šaukštas sviesto, truputis pyrago džiovėsėlių.

Kiaušinių tryniai ištrinami su druska, dedamos susmulkintos daržovės, išplakti baltymai, viskas išmaišoma, pilama į gerai riebalais išteptą, pyrago džiovėsėliais išbarstytą, skardą ir kepama 30 minučių, kol sutirštėja. Išimtas apkepas supiaustomas 5 centimetrų pločio ir 5 centimetrų ilgio keturkampiais ir sudedamas į dubenį.

Duodant į stalą palaistomas sviestu.



#### 94. Bulvės duonos padaže

1 kg bulvių, 100 g lašinių,  $\frac{1}{2}$  stiklinės duonos džiovėsėlių, 1 svogūnas, 2 stiklinės bulvių nuoviro, 2 šaukštai grietinės, druskos.

Nuluptos bulvės išverdamos, nusunkiamos, užpilamos duonos padažu ir dar truputį pakaitinamos (nemaišant).

**Padažas.** Lašiniai smulkiai supiaustomi, paspirginami su svogūnais, supilami duonos džiovėsėliai, bulvių nuoviro, grietinė, ir viskas pakaitinama. Tokios bulvės su kopūstų ar burokėlių salotomis tinka pietums.

#### 95. Kopūstainiai (balandėliai)

1 gūžė kopūsto, 1 šaukštas riebalų, 2 šaukštai miltų, 1 stiklinė sultinio,  $\frac{1}{2}$  stiklinės pomidorų košės, 2 šaukštai grietinės, įdaro, druskos.

Kopūsto gūžė, išėmus kotą, apvirinama pasūdytame vandenyje, lapai nuardomi, lapkočiai nudrožiami ar padaužomi, kad pasidarytų plonesni. Ant kiekvieno lapo padedama įdaro, lapo kraštai užlenkiami ir suvyniojami pailgu ritinėliu. Taip paruošti kopūstainiai pavoliojami miltuose, apkepinami karštuose riebaluose, sudedami į puodą su visais riebalais, kuriuose kepė, užpilami sultiniu ar verdančiu vandeniu, pomidorų koše ir troškunami 40—60 minučių. Baigiant troškinti įdedama 2 šaukštai grietinės.

**Mėsos įdaras.** 300 g kiaulienos, avienos ar jautienos, 2 šaukštai ryžių ar stambių miežinių kruopų (grucės), 1 svogūnas, pipirų, 2—3 šaukštai sultinio.

Mėsa sumalama, sudedamas riebaluose paspirgintas svogūnas, apšutintos kruopos, pipirai, supilamas sultinys, ir viskas išmaišoma.

**Kruopų įdaras.** 1 stiklinė ryžių, miežinių ar grikinųjų kruopų, 3—5 džiovinti grybai, 100 g lašinių, 1—2 svogūnai.

Miežinės ar grikinės kruopos nuplikomos, užpilamos puse litro verdančio vandens ir nemaišant laikomos karštoje vietoje, kad gerai išbrinktų. Ryžiai nuplaunami ir, užpylus verdančiu vandeniu, palaikomi ar truputį pavirinami.

Lašiniukai smulkiai supiaustomi, paspirginami su svogūnu ir virtais piaustytais grybais. Viskas sumaišoma su kruopomis ir vartojama.

Į kruopų įdarą galima įdėti gabaliukais supiaustytos virtos ar keptos mėsos likučių.

**Daržovių įdaras.** 4—5 bulvės, 4—5 morkos, 1 stiklinė virtų pupelių, 2 svogūnai, 100 g lašinių, 1—2 šaukštai kruopų ar 1/2 stiklinės pyrago džiuvesėlių.

Daržovės supiaustomos nedideliais gabaliukais, paspirginamos kartu su lašiniukais, užpilamos trupučiu sultinio, patroškinamos, kol pasidaro minkštos. Kartu pavirinamos ir kruopos. Jei ištroškintos daržovės yra labai šlapios, įdedama pyrago džiuvesėlių. Taip paruoštomis daržovėmis įdaromi kopūstų lapai.

Troškintas daržoves dar galima sutrinti ir įdėti žalių ar kietai virtų kopotų kiaušinių.

Pipirų, druskos dedama pagal skonį.

## 96. Virtas kopūstas

1 gūžė kopūstų, druskos.

*Padažui I:* 100 g lašinių, 1—2 šaukštai pyrago džiuvesėlių.

*Padažui II:* 2 stiklinės baltojo padažo (178).

Nuvalyta kopūsto gūžė perpiaunama į 4—8 dalis taip, kad lapai liktų prikibę prie kopūsto koto (tada verdant neiširs), dedama į karštą pasūdytą vandenį ir verdama iki minkštumo. Kai išverda, išgriebiama ir paliekama, kad nusivarvėtų. Iš dar karštos gūžės išpiaunami koto likučiai, kopūstas sudedamas į lėkštę ar pusdubenį taip, kad atrodytų lyg sveikas, užpilamas padažu ar spirgintais lašiniiais su pyrago džiuvesėliais.

Valgoma su šiltomis virtomis bulvėmis.

## 97. Įdarytas kopūstas

1 kopūsto gūžė, 200 g riebios mėsos, 1 maža bandelė, 1 svogūnas, pipirų, druskos, 1—2 žali kiaušiniai.

Kopūsto viršus nupiaunamas, išimami viduriniai lapai, jie apvirinami pasūdytame vandenyje, gerai nuspaudžiami, tada sumalami su mėsa, bandele ir pakepintais svogūnais. Į masę dedami kiaušiniai, pipirai, druska, masė išsukama, sudedama į kopūsto gūžę, gūžė surišama į drobę ar marlę, įdedama į verdantį pasūdytą vandenį ir vieną-pusantros valandos pakabinta per surišimą verdama uždengtame puode.

Duodama su bulvėmis, lydytu sviestu ar baltuoju (178) bei pomidorų (175) padažu.

### 98. Mielinės bandelės su kopūstais

4 stiklinės miltų, 1 stiklinė pieno ar vandens, 15—20 g mielių, 1 šaukštas cukraus, druskos, 1 šaukštas riebalų kepimui, 300—400 g kopūstų įdaro (87).

Viskas (be įdaro) suminkoma, tešla paliekama pakilti, tada daromos anties kiaušinio didumo bandelės, įdedant įdaro. Kepama karštuose riebaluose, keletą kartų apverčiant. Tokias bandeles galima kepti ir orkaitėje. Prie orkaitėje keptų bandelių duodami spirginti lašiniukai.

Tokias bandeles galima įdaryti saldžiais kopūstais, varške, virta mėsa, lašiniai.

### 99. Pyragas su kopūstais

4 stiklinės miltų, 1 stiklinė pieno, 1 kiaušinis, 100 g sviesto, 20—30 g mielių, 1 arbatinis šaukštelis druskos, 2 šaukštai grietinės.

Įdarui: 1 l troškintų kopūstų, 2 virti kiaušiniai, virtų grybų (nebūtinai).

Padaroma mielinė tešla. Kai ji antrą kartą pakyla, padalijama į 2 dalis, iškočiojami 1 centimetro storio lakštai. Vienas tešlos lakštas klojamas į riebalais išteptą skardą, ant viršaus dedama kopūstų įdaro, užbarstoma virtais kapotais kiaušiniiais ir grybais, uždengiama likusiu tešlos lakštu, gerai užtaisomi kraštai, ir pyragas paliekamas pakilti. Kai pakyla, viršus aptepamas kiaušiniu, subadomas šakute ir kepama 40—50 minučių. Iškeptas pyragas supiaustomas vienodais keturkampiais gabalais.

Valgomos karštas su lydytais riebalais, grybų (176) ar pomidorų (175) padažu.

Toks pyragas tinka ir prie skaidraus sultinio (201).

### 100. Kopūstų šutiny

1½ litro raugintų kopūstų, 100 g lašinių, 200 g mėsos, 1 svogūnas, 1 morka, pipirų, 1 lauro lapelis.

Ant puodo dugno dedama plonai supiaustytų lašinių, paskui rauginti kopūstai, prieskoninės daržovės, spirginti lašiniukai, ir viskas troškinama, kol kopūstai pasidaro minkšti. Tada, jei turima, įdedama gabaliukais piaustytos virtos ar keptos mėsos likučių, pipirų, lauro lapelių, ir viskas dar truputį patroškinama. Jei mėsa nevirta, tai smulkiai supiaustoma, apkepinama karštuose riebaluose ir troškinama kartu su kopūstais.

Prie šutinio duodamos bulvės duonos padaže (94).

### 101. Kopūstai su aliejumi

1 l rūgščių kopūstų, 1 šaukštas aliejaus, 4—6 dideli svogūnai.

Nuvalyti svogūnai supiaustomi griežinėliais, paspirginami aliejuje ir, kai pasidaro minkšti, kartu su karštu aliejumi užpilami ant kopūstų. Tada viskas išmaišoma ir valgoma su virtomis bulvėmis.

### 102. Virti žiediniai kopūstai

1 kg žiedinių kopūstų (3 galvos), 2 šaukštai sviesto, 1—2 šaukštai pyrago džiovėsėlių, druskos.

Nuo žiedinių kopūstų galvų nuimami žali lapeliai, kotai sutrumpinami tiek, kad galva nesuirty. Tada kopūstai pamirkomi vieną valandą pasūdytame vandenyje, kad išlįstų vabalai ir kirminai. Po to dar kartą nuplaunami, sudedami į verdantį pasūdytą vandenį kotais žemyn ir verdami, kol suminkštėja. Išvirus atsargiai išgriebiami, leidžiama vandeniui nuvarvėti,



sudedami į lėkštę ar pusdubėnį, užpilami pasūdytu lydytu sviestu su pyrago džiuvesėliais. Galima užpilti ir spirgintais lašiniiais su pyrago džiuvesėliais.

### 103. Sutinti žiediniai kopūstai

2—3 galvos žiedinių kopūstų.

*Padažui:* 1 šaukštas sviesto, 1 svogūnas, 1 šaukštās miltų, 1½ stiklinės sultinio, pieno ar vandens, ½ stiklinės grietinės, druskos, pipirų.

Sviestas su svogūnu ir miltais paspirginamas, pilamas pienas ar vanduo, pavirinama, pilama grietinė, dedama druska, pipirai, virti, žiedynėliais suskirstyti, kopūstai, ir viskas patroškinama 5—10 minučių. Prie šių kopūstų duodamos virtos bulvės.

### 104. Žiedinių kopūstų apkepas

1 kg žiedinių kopūstų, 1 šaukštas pyrago džiuvesėlių, padažo, druskos, 1 šaukštas sviesto.

Virtas žiedinis kopūstas suskirstomas mažais žiedynėliais. Šie sudedami į riebalais išteptą, pyrago džiuvesėliais išbarstytą dubėnį, užpilami padažu, ant viršaus uždedama sviesto (jį reikia išskirstyti po visą apkepo paviršių) ir kepama 15—20 minučių. Į stalą duodama su tuo pačiu indu, kuriame kepė.

*Padažas.* 1 šaukštas sviesto paspirginamas su 2 šaukštais miltų, įpilama 2 stiklinės pieno ir įsukami 2 kiaušiniai.

### 105. Arbūzų košė

1 kg arbūzo, 1 l pieno, druskos, 2 saujos miltų (rupiai maltų kvietinių ar manų kruopų).

*Padažui:* 100 g lašinių ar sviesto.

Nuvalytas arbūzas supiaustomas nedideliais gabalais, užpilamas pienu (galima ir vandeniu), kad apsemtų, įdedama druskos ir verdama, kol arbūzas pasileidžia. Jei visai nepasileidžia, tai nusunkus sugrūdamas ir praskiedžiamas pienu, kuriame virė. Tada įplakami miltai ar

manų kruopos ir pavirinama, kol masė sutirštėja. Valcuotus miltus geriau išplakti šaltame piene, o tik tada supilti į košę.

Prie šios košės duodami lašinių spirgučiai, lydytas sviestas, pienas ar cukrus su cinamonu.

### 106. Arbūzų sklandžiai

1 kg arbūzo, 1—2 kiaušiniai, 1 stiklinė miltų, druskos.

Virti arbūzai sutrinami, dedami tryniai, druska, miltai, viskas išsukama. Jei tešla tiršta, atskiedžiama trupučiu pieno, dedami išplakti baltymai, viskas išmaišoma, ir karštuose riebaluose kepami sklandžiai.

Galima sklandžius kepti ir iš žalio arbūzo. Tada jų reikia sutarkuoti, nusunkti dalį skystimo, įmaišyti kiaušinius bei miltus, ir kepti sklandžius.

Taip pat sklandžius galima kepti iš žalių arbūzų, sumaišytų per pusę su žaliomis bulvėmis. Tada reikia mažiau kiaušinių arba galima kepti visai be kiaušinių.

### 107. Viengungio patiekalas

$\frac{1}{3}$  kg svogūnų, 100 g riebalų (aliejaus, lašinių, taukų, sviesto), 4 riekutės juodos duonos,  $\frac{3}{4}$  stiklinės pieno (vandens).

Griežinėliais piaustyti svogūnai patroškinami su spirgintais lašinėiais ar kitais riebalais. Jei riebalų mažiau, galima įpilti vieną kitą šaukštą pieno ar vandens ir pašautinti.

Duonos riekutės pamirkomos piene ar vandenyje, sudedamos į keptuvę (ten pat su svogūnais) ir apvartant patroškinamos. Kad būtų skanesnės, įpilama 1 šaukštas rūgščios grietinės ar pomidorų košės. Jei padažas per rūgštus, įdedama truputis cukraus. Pasūdoma pagal skonį.

Tinka pusryčiams.

## 108. Arbūzų apkepas su vaisiais

1 kg arbūzo,  $\frac{1}{2}$  kg obuolių (arba 1 stiklinė spanguolių,  $\frac{1}{2}$  kg slyvų ar vyšnių), cinamono, padažo.

Apvirti arbūzai supiaustomi gabalais, sudedami į emaliuotą dubenį eilėmis su skiltelėmis supiaustytais žaliais obuoliais ar uogomis. Viršus pabarstomas cinamonu ar gvazdikėliais, užpilama kiaušinių padažo, ir apkepas 30—40 minučių kepamas vidutinio karštumo krosnyje.

Prie apkepo duodamas lydytas sviestas ar cukrus su cinamonu.

**Padažas I.** 3 kiaušiniai, 1 šaukštas cukraus, 3 šaukštai miltų ar mąnų kruopų.

Tryniai ištrinami su cukrum, dedami miltai, išplakti baltymai, viskas išmaišoma ir supilama ant paruoštų arbūzų.

**Padažas II.** 3—4 kiaušiniai, 3 šaukštai cukraus, 1— $\frac{1}{2}$  stiklinės pieno.

Tryniai ištrinami su cukrum, praskiedžiami pienu, viskas sumaišoma su išplaktais baltymais ir užpilama ant paruoštų kepimui arbūzų.

## ANKSTINĖS DARŽOVĖS

Maistui vartojama pupos, pupelės, žirniai, sojos pupelės. Šios daržovės prieš verdant pirmiausia išmirkomos minkštame vandenyje ir paskui tame pačiame verdamos.

### 109. Žirnių maltiniai

$\frac{1}{2}$  kg virtų žirnių, 3—4 virtos bulvės, 1—2 virtos morkos, 2 kiaušiniai, 4 šaukštai pyrago džiovėsėlių, 1 svogūnas, druskos, 1 šaukštas riebalų.

Virtos daržovės sumalamos, dedamas susmulkintas ir riebaluose pakepintas svogūnas, kiaušiniai, džiovėsėliai, viskas pasūdoma ir išmaišoma.

Ant džiovėsėliais pabarstytos lentos daromi trikampiai ar apvalūs maltiniai, kurie kepami karštuose riebaluose.

Galima į tešlą visų kiaušinių nedėti, vieną palikus išplakti, jame padažyti maltinius, pavolioti pyrago džiuvesėliuose ir tada kepti (mažiau trupa).

Maltinius galima daryti iš pupelių, sojos pupelių, pridendant virtos mėsos likučių.

Prie šių maltinių duodamos bulvės ir pomidorų padažas (175).

### 110. Žirnių košė

$\frac{1}{2}$  kg žirnių,  $\frac{1}{2}$  kg bulvių, druskos.

*Padažui:* 100 g lašinių, 1 svogūnas.

Išmirkyti žirniai verdami mažame vandens kiekyje, kol suminkštėja. Tada dedamos bulvės, jos pasūdamos ir, gerai uždengus, verdamos, kol pasidaro minkštos. Kai išverda, viskas sutrinama.

Košė valgoma su spirgintais lašiniais. Ją taip pat galima virti iš pupų, pupelių ar sojos, tik tada geriau pirma nulupti jų odeles arba išvirus pertrinti per sietelį.

### 111. Troškintos pupos

1-1 pupų, 1 svogūnas, 100 g lašinių, 1 morka,  
 $\frac{1}{2}$  šaukšto miltų, 1 šaukštelis riebalų, druskos.

Išmirkytų pupų nulupama odelė. Rūkyti lašiniai smulkiai supiaustomi, paspirginami, sudedamos pupos, svogūnas, morka, druska, viskas užpilama vandeniu, kad tik apsemtų, gerai uždengiama ir verdama, kol daržovės pasidaro minkštos. Baigiant virti įpilama miltų, pakepintų su riebalais, kad padažas būtų tirštesnis. Į padažą galima įdėti pomidorų košės ar grietinės.

Taip galima paruošti ir pupeles.

### 112. Šparaginės pupelės

3-4 saujos pupelių, 100 g lašinių ar sviesto, 1-2 šaukštai pyrago džiuvesėlių, druskos.



Sparaginių pupelių ankštys nuplaunamos, nuplėšiamos gyslos, ankštys apvirinamos pasūdytame vandenyje, nusunkiamos ir užpilamos spingtais lašiniukais su pyrago džiuvesėliais.

Sparaginės pupelės, užpiltos sviestu su pyrago džiuvesėliais, tinka kaip priedas prie mėsos ir žuvies valgių.

Jos taip pat vartojamos ir sriuboms, tik tada nuvalomos ir įstrižai supiaustomos 2—3 centimetrų ilgio gabaliukais.

### 113. Daržovių maltiniai

1 stiklinė virtų pupelių (žirnių, pupų),  $\frac{1}{4}$  kg morkų,  $\frac{1}{2}$  kg bulvių,  $\frac{1}{4}$  gūžės kopūsto, 2 kiaušiniai, 1 stiklinė pyrago džiuvesėlių, 2 svogūnai, pipirų, druskos, riebalų.

Išvirtos daržovės nuvalomos, virtas kopūstas gerai išspaudžiamas. Viskas sumalama, pridama piaustyto kepto svogūno, kiaušinių, druskos, pipirų, pyrago džiuvesėlių, viskas šaukštu išsukama, ir ant džiuvesėliais pabarstytos lentos daromi pailgi maltiniai, kurie pavoliojami džiuvesėliuose ir kepami karštuose riebaluose.

### GRYBŲ IR SILKIŲ PATIEKALAI

#### 114. Grybai su pomidorais

2 stiklinės virtų grybų, 2 šaukštai aliejaus, 4—5 svogūnai, 1 stiklinė pomidorų košės, pipirų, druskos, cukraus.

Zali ar džiovinti grybai apvirinami, supiaustomi siaurais ruoželiais. Galima naudoti ir sūdytus bei raugintus grybus, tik prieš vartojimą juos reikia pamirkyti, kad nebūtų sūrūs.

Svogūnai supiaustomi griežinėliais ir patroškinami aliejuje, svieste, taukuose ar lajuje pusiau su aliejumi. Tada dedami supiaustyti grybai, pomidorų košė, druska, pipirai ir cukraus tiek, kad padažas būtų truputį salstelėjusio skonio. Pakaitinus keletą minučių, atšaldoma.

### 115. Kepti grybai

1 l šviežių grybų, 2 šaukštai sviesto ar aliejaus,  
 $\frac{1}{2}$  stiklinės pyrago džiovėselių, pipirų, druskos.

Švieži grybai gerai nuvalomi, nušluostomi. Jei labai nešvarūs — žemėti, gerai nuplaunami ir sudedami ant sieto ar skepetos, kad nusausėtų. Taip paruošti žali grybai pavoliojami miltuose ar pyrago džiovėseliuose, dedami į karštus riebalus, pakepinami, viršus pabarstomas pipirais, druska, tada apverčiami ir dar pakepinami.

Valgomi karšti su bulvėmis ar duona.

Ypač skanios keptos rudmėsės.

### 116. Rauginti grybai

1 stiklinė grybų, 2 šaukštai aliejaus ar grietinės,  
2 svogūnai.

Rauginti ar sūdyti grybai (jei labai sūrūs, pamirkomi liesame piene) supiaustomi ruoželiais, smulkiai supiaustytas svogūnas sutrinamas, sumaišomas su grybais, ir viskas užpilama aliejumi ar rūgščia grietine.

Duodama pietums su karštomis bulvėmis.

### 117. Silkė su daržovių mišiniu

2 silkės, 1 stiklinė bulvių, 1 stiklinė morkų, 1 stiklinė burokėlių, 2 svogūnai, 2 pomidorai, 1 kiaušinis,  
 $\frac{1}{2}$  stiklinės žalių žirnelių.

Išmirkyta silkė nulupama ir, išėmus kaulus, supiaustoma 2 cm pločio gabaliukais. Tada sudedama į silkinę, pridedama galva ir uodega. Virtos morkos, burokėliai, bulvės supiaustoma mažais kvadratėliais ar ruoželiais (galima rantuotu daržovių peiliuku). Ant kiekvienos rūšies daržovių atskirai užpilama po 2 šaukštus acto marinato ir palaikoma 2 valandas. Taip paruoštomis daržovėmis, derinant spalvas, apdedama silkė.

Daržoves galima paruošti ir įvairesnes. Pavyzdžiui, imama 1 šaukštas burokėlių, 1 šaukštas bulvių, 1 šaukštas morkų, 1 šaukštas žalių žirnelių, kelios riekelės pomidorų, tada vėl bulvių, burokėlių ir taip toliau. Tarpais įdedama kietai virtas kiaušinio. Taip paruošta silkė užpilama salotų (163) ar grietinės, ar krienu (164), ar garstyčių (165) padažu.

Tokią silkę galima sudėti ir paprasčiau: vienoje dubenio ar lėkštės pusėje supiaustyta silkė, o antroje — daržovių mišinys.

Daržovių sezono metu silkę galima duoti su šviežiomis keliomis daržovėmis, pavyzdžiui, pomidorais, agurkais, ridikėliais, salotomis, svogūnų laiškais, pabarstant krapais.

### 118. Įdaryta silkė

1 išmirkyta silkė.

*Įdarui:* 5 baravykai, 3 svogūnai, 1 šaukštas garstyčių, silkės pieniai, 1 šaukštas sviesto.

Neperpiaunant silkės pusiau, išimami kaulai, vidus įdaromas grybais, silkė suvyniojama į pergamentinį popierių ir 15—20 minučių keptama orkaitėje (tiek, kad truputį suminkštėtų). Kai atšąla, dedama ant lėkštės ar pusedubenio, tuščios lėkštės vietos papuošiamos virtomis marinuotomis daržovėmis, agurkais ar pomidorais.

**Įdaras.** Kapotas svogūnas paspirginamas svieste, sudedami sutrinti pieniai, kapoti virti grybai, garstyčios, ir viskas dar truputį pakaitinama.

### 119. Keptos silkės

2 silkės,  $\frac{1}{2}$  stiklinės pyrago džiuvesėlių, 1 kiaušinis (nebūtinai), 1 šaukštas sviesto ar aliejaus.

Silkė išmirkoma ir, išėmus kaulus, išilgai perpiaunama per pusę (galima dar ir skersai padalinti), pavoliojama pyrago džiuvesėliuose ir apkepinama karštuose riebaluose. Galima pirma padažyti kiaušinyje, o paskui, pavolijus pyrago džiuvesėliuose, kepti.

Šiltos su bulvėmis ir įvairiomis salotomis tokios silkės tinka pietums, o šaltos — užkandžiams.

## 120. Virtiniai

Vienas iš pagrindinių aukštaičių valgių yra virtiniai. Virtiniai labai skanus, įvairus ir nebrangus valgis. Miltinė tešla visiems virtiniams vienoda, bet įdaras gali būti įvairus, o tai ir pajvairina virtinius. Į tešlą, skirtą virtiniams, galima dėti riebalų, tada jie esti minkštesni.

*Tešla virtiniams.* 2 $\frac{1}{2}$  stiklinės miltų,  $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$  stiklinės vandens, druskos, 1 kiaušinis (nebūtinai), 15 g aliejaus ar kitų riebalų.

Miltai virtiniams naudojami kvietiniai įvairaus malimo. Miltai, druska, vanduo, išplaktas kiaušinis, riebalai suminkomi į apykietę tešlą. Paskui galima daryti įvairiai: išploti ant delno paplotėlius, įdėti įdarą ir užspausti, arba tešlą iškočioti plonai ant lentos.

Geriausia virtiniams tešlą ploniau ar storiau iškočioti, supiaustyti kvadratėliais, uždėti įdarą, sulenkti trikampi kaip skarelę, ir suspausti kraštus. Galima ant iškočiotos tešlos padėti įdarą gabaliukus, uždengti kitu tešlos blynu, ir stikleliu ar tešlai piaustyti rateliu išpiautį apvalius ar keturkampius virtinius.

Pagaminti virtiniai dedami į verdantį pasūdytą vandenį ir verdami — mažesnieji, kol iškyla, o didesnieji — kiek ilgiau. Išvirti virtiniai, ypač stambiai maltų miltų, išgriebiami ant sieto, leidžiama truputį apdžiūti, kad, sudėjus į dubenį, nesuliptų. Duodant valgyti užpilami riebalais ar padažu. Galima riebalais užpilti ir tik išgriebtus, bet tada pasilieka vandens.

**Nevirtos mėsos įdaras.** 300 g mėsos, pipirų,  $\frac{1}{2}$  svogūno, mairūnų.

Imama riebi mėsa (aviena, kiauliena, jautiena), sumalama, pridama kepto svogūno, pipirų, mairūnų, išmaišoma ir dedama į virtinius.

Žalios mėsos virtiniai daromi maži, kad vieno virtinio būtų vienas kąsnis, ir vadinami riebuliais (koldūnais).

**Virtos mėsos likučių įdaras.** 300 g virtos mėsos, 1 svogūnas, 1 šaukštas riebalų, pipirų, 3 šaukštai sultinio.

Svogūnas paspirginamas riebaluose, dedama malta mėsa, pipirai, viskas paspirginama, įpilama sultinio, kad įdaras būtų sultingesnis, viskas išmaišoma ir naudojama virtiniams.



Jei mėsa liesa, galima įdėti virtų ar žalių lašinių.

**Plaučių įdaras.**  $\frac{1}{2}$  kg plaučių, 2 svogūnai, 100 g riebalų, pipirų,  $\frac{1}{2}$  stiklinės sultinio, druskos.

Plaučiai pamirkomi šaltame vandenyje (kad ištrauktų kraują), tada išverdami, sumalami, pakepinami riebaluose su svogūnu. Baigiant kepti įdedama druskos, pipirų ir sultinio.

**Raugintų kopūstų įdaras.** 1 l kopūstų, 100 g lašinių, 1 svogūnas.

Kopūstai susmulkinami ir patroškinami su lašiniukais ir svogūnu, kol pasidaro minkšti. Kopūstai troškinant nugarinami, kad būtų apysausiai. Skanu į troškinamus kopūstus įdėti keletą džiovintų grybų.

**Saldžių kopūstų įdaras.**  $\frac{1}{2}$  gūžės kopūsto, 1 šaukštas sviesto, 1—2 kietai virti kiaušiniai, 1 šaukštas pyrago džiovėsėlių, druskos, pipirų.

Kopūsto gūžė apvirinama pasūdytame vandenyje, nuspaudžiamas vanduo, kopūstas smulkiai sukapojamas, paspirginamas svieste, pridama pipirų ir druskos. Kai išsitroškina, dedami kietai virti kapotį kiaušiniai ir džiovėsėliai.

**Varškės įdaras I.** 300 g varškės, 100 g rūkytų lašinių, 1 sauja svogūnų laiškų, 1 kiaušinis.

Varškė sutrinama, lašiniai ir svogūnai smulkiai supiaustomi, dedamas kiaušinis, ir viskas gerai sumaišoma. Lašinių galima dėti mažiau ar daugiau.

**Varškės įdaras II.** 500 g varškės, 1 šaukštas grietinės, 1—2 kiaušiniai, druskos, svogūnų laiškų ar mėtų,  $\frac{1}{2}$  šaukšto cukraus.

Gera sausa varškė sutrinama, dedama grietinė, kiaušiniai, mėfos ar svogūnai, druskos, cukraus, viskas gerai išmaišoma. Kas nemėgsta mėtų ar svogūnų laiškų, gali jų nedėti.

**Varškės įdaras III.** 400 g varškės, 1 stiklinė aviečių uogienės, 3 tryniai, 1—2 šaukštai cukraus,  $\frac{1}{2}$  stiklinės grietinės.

Tryniai ištrinami su cukrumi, dedama ištrinta varškė ir nusunktos aviečių uogos (išimtos iš uogienės). Viskas gerai išmaišoma.

Išvirę virtiniai užpilami grietinėle, sumaišyta su aviečių uogienės sunka. Jei šeimininkė nori, tai virtinius dar gali 10 minučių pakepinti orkaitėje.

**Grybų įdaras I.** 2 stiklinės virtų grybų, 1 svogūnas, 1 šaukštas riebalų, pipirų, druskos.

Grybai, geriausia baravykai, nuvalomi, apvirinami, sukapojami, patroškinami riebaluose su svogūnu, pridedama pipirų, druskos.

Galima į grybus įdėti gabaliukais piaustytų lašiniukų, grikių ar ryžių kruopų košės.

**Grybų įdaras II.** 1 stiklinė džiovintų grybų, 1 svogūnas, 1 šaukštas sviesto ar aliejaus, 1 šaukštas pyrago džiovėsėlių, pipirų, druskos.

Džiovinti grybai išverdami, sukapojami ir pasparginami svieste su svogūnais. Tada pridedama pipirų, druskos ir pyrago džiovėsėlių.

**Burokų įdaras.** 1—2 virti burokėliai,  $\frac{1}{2}$  silkės, 1—2 svogūnai, pipirų, 1 šaukštas aliejaus.

Virti burokėliai sukapojami ir patroškinami riebaluose su svogūnu. Baigiant troškinti dedama smulkiai supiaustyta silkė, pipirai, viskas išmaišoma, atšaldoma ir naudojama virtiniams.

**Virtų bulvių įdaras.**  $\frac{1}{2}$  kg virtų bulvių, 2 svogūnai, 1 šaukštas sviesto arba spirgučių, lašiniukų ar taukų.

Virtos bulvės sugrūdomos, dedami riebaluose paspargininti svogūnai, ir viskas išmaišoma.

Galima į šį įdarą dėti paspargintų lašiniukų, mėsos ar silkės gabaliukų.

**Žalių bulvių įdaras.** 1 kg bulvių, 1 stiklinė pieno, druskos, spirgučių.

Žalios bulvės sutarkuojamos, nusunkiamos. Kai nusistoja krakmolas, sunka nupilama, tarkė užpilama verdančiu pienu, pridedama druskos, spirgučių. Virtiniai su šiuo įdaru verdami ilgiau (30—40 minučių).

**Morkų įdaras.** 5—7 morkos, 1—2 šaukštai sviesto, 1 svogūnas, 1 šaukštas miltų, druskos.

Virtos morkos nulupamos, smulkiai sutarkuojamos. Kapotas svogūnas pasparginamas riebaluose, įpilama miltų, sudedamos tarkuotos morkos, druska, ir viskas dar pavirinama. Jei morkienė skysta, galima dėti daugiau miltų arba vieną kitą šaukštą pyrago džiovėsėlių.

Vietoj svogūno į morkas galima dėti tarkuotą žalią obuolį ir cukraus. Tada pyrago džiovėsėlių reikia dėti būtinai.

**Aguonų įdaras I.** 1 stiklinė aguonų, 1 svogūnas, pipirų, druskos, 1 šaukštas aliejaus.

Aguonos nuplikomos ir gerai sugrūdamos. Supiaustytas svogūnas pakepinamas aliejuje ir sudedamas į aguonas. Taip pat į aguonas supilama druska, pipirai, ir viskas išmaišoma.

Virtiniai su šiuo įdaru užpilami aliejum kartu su pakepintais svogūnais.

**Aguonų įdaras II.** 1 stiklinė aguonų, 2 šaukštai cukraus, 1—2 šaukštai pyrago džiovėsėlių.

Aguonos nuplikomos, sumalamos, pridedama cukraus. Jei masė skysta, įdedama pyrago džiovėsėlių.

Išvirti virtiniai užpilami sviestu su grietinėle.

**Slyvų įdaras.** 2 stiklinės slyvų,  $\frac{1}{2}$  stiklinės gabalinio cukraus,  $\frac{1}{2}$  stiklinės grietinės.

Slyvos sudedamos į karštą vandenį ir 2 minutes palaikomos. Paskui sudedamos į šaltą vandenį (taip suplyšta ir lengvai nusilupa oda). Tada nulupama oda, išilgai prapiovus vieną šoną, išimamas kauliukas ir vietoj jo įdedamas gabaliukas kieto ar pusė arbatinio šaukštelio smulkaus cukraus.

Virtiniai valgomi su grietine ir cukrumi.

Slyvų galima ir nelupti.

**Mėlynių įdaras.** 1 stiklinė mėlynių.

Mėlynės nuplaunamos, papylus ant skepetos nusausinamos ir po 1 arbatinį šaukštelį dedamos į virtinio vidų. Verdama trumpai, iki virtiniai išskyla.

Prie tokių virtinių duodamas cukrus ir grietinė. Šiuos virtinius galima virti su juodaisiais serbentais ir vyšniomis be kauliukų.

### 121. Miltų košė

5 stiklinės pieno,  $1\frac{1}{3}$  stiklinės miltų,  $\frac{1}{2}$  stiklinės cukraus, 2 šaukštai sviesto, 1 kiaušinis (nebūtina), druskos.

Miltai su pienu ir druska gerai išplakami, kad nebūtų gumuliukų. Tada ant lengvos ugnies maišant masė užvirinama ir verdama 5 minutes. Nuėmus nuo ugnies, įdedama sviesto, cukraus, kiaušinio trynys, ir viskas išsukama. Jei dedamas kiaušinio baltymas, tai geriau išplaktas į putas.

## 122. Manų kruopų košė su obuoliais

3 stiklinės vandens,  $\frac{1}{2}$  kg obuolių, 3 šaukštai cukraus,  $\frac{2}{3}$  stiklinės manų kruopų, cinamono, 1 šaukštas sviesto, druskos.

Nulupti obuoliai smulkiai supiaustomi, įdedami į verdantį pasaldintą vandenį ir verdami, kol išsileidžia. Tada įplakamos manų kruopos, 10 minučių pavirinamos, dedamas sviestas, kruopos truputį pasūdomos.

Duodant į stalą, pabarstoma cinamonu.

Tokią manų košę galima išvirti ir įvairių uogų ar rabarbarų sunko-ja. Norint geriau išlaikyti vitaminą C, žalių uogų sunką galima supilti košei išvirus.

## 123. Miežinių kruopų košė

1 stiklinė miežinių kruopų, 3 stiklinės pieno,  
1 šaukštas riebalų.

Kruopos nuplaunamos, pilamos į karštą pieną (galima imti pusę vandens) ir užvirusios įstatomos į karštą orkaitę (30—50 minučių), kad pašustų.

Duodant į stalą, užpilamos riebalais ar spirgintais lašiniukais. Miežinių kruopų košę galima duoti kaip priedą prie mėsos.

Taip košės verdamos ir iš kitų kruopų.

## 124. Kruopų kepinėliai

1 l pieno, 200 g manų kruopų, 2 šaukštai sviesto,  
2 kiaušiniai, druskos.

*Padažymui:* 1 kiaušinis, 2 šaukštai pieno,  $\frac{1}{2}$  stiklinės pyrago džiovėsėlių.

Į išvirtą šiltą tirštą manų košę dedamas kiaušinio trynys, išplakti baltymai, viskas išmaišoma ir supilama į skardą 2 centimetrų storio sluoksniu. Kai atšąla, košė supiaustoma keturkampiais gabalais, pavil-



goma išplaktame kiaušinyje, padažoma pyrago džiovėsėliuose ir kepama karštuose riebaluose.

Tokius kepinėlius galima daryti iš visų rūšių kruopinių košių likučių.

## 125. Lietiniai

- I. 1 stiklinė miltų, 5—6 kiaušiniai, 2 stiklinės vandens ar pieno, druskos.
- II. 1 stiklinė miltų, 1 stiklinė pieno, 1—2 kiaušiniai, druskos.

Išplakami tryniai su druska, pilama truputis pieno, miltai, viskas gerai išplakama, praskiedžiama pienu, kad tešla lengvai bėgtų nuo šaukšto, ir sumaišoma su išplaktais baltymais.

Keptuvė gerai išvaloma (įkaitinama ir ištrinama druska su popierium taip, kad dugnas būtų slidus), patrinama lašiniais, ir plonu sluoksniu pilama paruošta tešla, sukant keptuvę, kad tešla vienodai pasiskirstytų. Kepama, kol tešla sustingsta.

Lietinius galima įdaryti panašiai kaip virtinius: mėsa, kopūstais, grybais, morkomis, varške, aguonomis, vaisių ir uogų marmeladu, cinamonu su cukrum.

Įdaras užtepamas ant lietinio, pastarasis sulenkiamas trikampiū ar keturkampiū ir apkepamas karštuose riebaluose.

Taip pat lietinius galima sudėti į formą ar dubenį, kiekvieną būtinai pertepant įdaru. Viršuje ir apačioje turi būti lietinis. Taip paruošti lietiniai įstatomi 10—15 minučių į orkaitę. Ant viršaus padedami sviesto gabaliukai. Prie šių lietinių duodamas lydytas sviestas, spirginti lašiniukai ar saldūs padažai, žiūrint, kuo lietiniai įdaryti.

Lietinius galima kepti ir su žaliomis uogomis tešloje. Braškės, juodieji serbentai, agrastai, vyšnios, slyvos, rabarbarai, obuoliai nuplaunami, nusausinami, stambūs vaisiai susmulkinami, dedami tiesiai į tešlą, viskas išmaišoma ir pilama į riebalais išteptą keptuvę. Lietiniai iš abiejų pusių apkeunami, pabarstomi cukrum ir sulenkiami trikampiū.

**Morkų įdaras.** 4—6 morkos, 1 šaukštas sviesto, 2 obuoliai, 1 šaukštas pyrago džiovėsėlių (nebūtinai), cukraus, truputis druskos. Vietoj obuolių galima naudoti rabarbarų ar uogų rūgštį.

Nuvalytos morkos stambiai sutarkuojamos, patroškintos svieste kartu su obuoliais, kol pasidaro minkštos. Baigiant troškinti pilamas cukrus. Jei morkos vandeningos, tai nugarinama ar įdedama džiuvesėlių. Skonis turi būti saldžiarūgštis.

**Aguonų įdaras.** 1 stiklinė aguonų, 2—3 šaukštai cukraus, 1 kiaušinis.

Aguonos nuplikomos, sutrinamos, dedamas cukrus, kiaušinis ar išplaktas kiaušinio baltymas. Viskas išmaišoma, ir įdaromi lietiniai.

Galima aguonas išvirti ir piene: 1 stiklinė aguonų užpilama 2 stiklinėmis pieno ir verdama, kol aguonos pasidaro sausos.

### 126. Sklindžiai

3 stiklinės miltų, 1½ stiklinės pieno, 2—4 kiaušiniai, druskos, riebalų.

Tryniai ištrinami su druska, pilami miltai, pienas, viskas gerai išplakama, sudedami išplakti baltymai ir kepama karštuose riebaluose. Pienas sklindžiams gali būti saldus ir rūgštus.

Miltai sklindžiams gali būti kvietiniai, miežiniai, grikiniai, sojos ar žirnių. Jei sklindžiai kepami iš kitokių miltų (ne kvietinių), tai trečdalį reikia dėti kvietinių miltų (tada sklindžiai bus minkštesni).

Sklindžius reikia valgyti tuoj iškeptus.

Kaip priedą į sklindžių tešlą prieš kepat galima dėti supiaustytų riekutėmis ar sutarkuotų obuolių, sūrio, geros sausos varškės, virtos maltos mėsos ar žalių uogų.

### 127. Sklindžiai su obuoliais

5—8 obuoliai, 5 kiaušiniai, 5 šaukštai cukraus, ½ stiklinės vandens, 8 šaukštai miltų, druskos.

Tryniai su cukrum ištrinami iki purumo, supilamas vanduo (pienas kietina tešlą), miltai, druska, ir įmaišoma labai tiršta tešla.

Obuoliai nulupami, sutarkuojami, kaip burokėliai, sudedami į tešlą, ir viskas išmaišoma. Prieš kepat dedami išplakti baltymai. Kepa-

ma dideliame riebalų kiekyje (taukuose, aliejuje). Iškeptus sklandžius galima pabarstyti cukrum.

Vietoj obuolių galima imti uogas, rabarbarus, tik tada į tešlą reikia dėti mažiau miltų.

## SKRYLIAI, MAKARONAI, LAKŠTINIAI

Skryliai, makaronai ir lakštiniai vartojami sriuboms ir antriesiems patiekalams. Iš jų pagaminti valgiai yra labai panašūs.

Šie miltiniai priedai verdami sūriame vandenyje — džiovinti ir stambūs ilgiau, pavyzdžiui, stambūs makaronai verdami 30 minučių, o smulkūs — 5—10 minučių. Tik ką pagaminti kryliai ir lakštiniai verdami apie 10 minučių.

Išvirti makaronai išgriebiami, užpilami riebalais ir išmaišomi arba perpilami ant sieto virintu šaltu vandeniu, kad nesuliptų.

Virtus makaronus, lakštinius, skrylius galima patiekti užpiltus sviestu, spirgintais lašiniais su svogūnu, grietine, sviestu su sūriu, trintomis aguonomis, grybais. Be to, iš skrylių, lakštinių ir makaronų daromi įvairūs apkepai su grybais, mėsa, varške, marmeladu ar pomidorų bei grybų padažais. Taip pat juos galima duoti kaip priedus prie mėsos ir kiaušinių patiekalų.

### 128. Skryliai su kumpiu

3 stiklinės miltų, 1 kiaušinis, druskos,  $\frac{3}{4}$  stiklinės vandens, 300—400 g kumpio, 1 svogūnas.

Kumpis supiaustomas ruoželiais ir truputį pakepinamas su svogūnu. Miltai, vanduo, kiaušinis suminkoma, plonai iškočiojama, lakštas supiaustomas mažais skryliukais, kurie išverdami pasūdytame vandenyje. Išgriebti kryliai perpilami šaltu vandeniu, kad nesuliptų, ir leidžiama nusivarvėti.

Apkepo indas ar emaliuotas dubenėlis patepamas riebalais, pabars-tomas džiuvesėliais, sudedami eilėmis virti kryliai su kumpiu taip, kad viršutinis ir apatinis sluoksnis būtų skrylių. Viršuje padedama sviesto gabaliukų ir kepama 30 minučių.

Į stalą duodama su visu indu, kuriame kepė. Atskirai duodama svingūnų (174), pomidorų (175) ar grybų (176) padažas. Dalį padažo galima supilti ant skrylių ir tada kepti.

Vietoj kumpio galima vartoti virtos ar keptos mėsos, žuvies likučius ar grybus.

### 129. Makaronų apkepas su varške

300 g makaronų, 1 šaukštas sviesto.

Įdarui: 400—600 g varškės,  $\frac{1}{2}$  stiklinės cukraus, 2—3 kiaušiniai, vanilijos.

Tryniai su cukrum ištrinami, dedama ištrinta varškė, dar patrinama, viskas sumaišoma su išplaktais baltymais.

Virti makaronai perpilami sviestu, kad nesuliptų, ir sudedami eilėmis su varške į pariebaluotą dubenį. Makaronų viršus palaistomas sviestu, ir apkepas kepamas 30 minučių.

Prie apkepo duodamas lydytas sviestas ar grietinė.

Vietoj makaronų galima panaudoti lakštinius, skrylius ir kruopų košes.

### 130. Leistiniai kukuliai

2 kiaušiniai, 1 stiklinė miltų, druskos, 1 šaukštas sviesto, pieno.

Į ištrintą sviestą dedama druska, tryniai, viskas išsukama, pilami miltai (jei masė labai tiršta, atskiedžiama pienu), sudedami išplakti baltymai.

Į pasūdytą verdantį vandenį pašlapintu šaukštu leidžiama po pusę šaukšto tešlos. Kai leistiniai iškyla, išgriebiami ir užpilami sviestu ar grietine.

Tokius leistinius galima leisti ir į įvairias sriubas, tik tada jie turi būti mažesni.

### 131. Briedžiukai (ežiukai)

3—4 stiklinės miltų, apie 1 stiklinę vandens, druskos, 2 kiaušiniai (nebūtinai).



Iš miltų, vandens, druskos suminkoma tešla, ji supiaustoma kubeliais, šie pavoliojami miltuose ir ant atvirkščios tarkos kiekvienas gabaliukas spaudžiamas pirštu (pasidaro raštuotas mažas vamzdelis). Briedžiukai verdami 10 minučių pasūdytame vandenyje, tada išgriebiami, užpilami spirgintais lašiniukais arba sviestu su grietine.

### 132. Vyniotas lakštinis

2 stiklinės miltų, 1 šaukštas riebalų, 1 kiaušinis, druskos,  $\frac{1}{2}$  stiklinės vandens.

Į pašildytą vandenį pilama ištirpinti riebalai, miltai, druska, įmušamas kiaušinis, užminkoma minkšta tešla, kad būtų lengva kočioti. Iškočiota trečdalis centimetro storio tešla aptepama kokių nors kruopų likusia koše, gerai suvyniojama, susmulkinama 6 centimetrų ilgio gabalais ir verdama pasūdytame vandenyje 15—30 minučių. Kai išverda, lakštiniai išgriebiami ir užpilami spirgintais lašiniukais.

Kad kruopų košė nebūtų biri, galima įdėti mirkyto pyrago ir išplaktą kiaušinį.

### 133. Vyniotas lakštinis su kumpiu

2 stiklinės miltų,  $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$  stiklinės vandens, 1 kiaušinis, 1 šaukštas sviesto ar aliejaus, druskos,  $\frac{1}{2}$  stiklinės pieno.

*Rūkyto kumpio įdarui:* 100 g sviesto, 300 g kumpio, 2 kiaušiniai, 1 riekutė pyrago, 2 šaukštai grietinės, pipirų, petražolių lapelių.

Miltai, riebalai, kiaušiniai, vanduo suminkoma į kietą tešlą, lanksiant gerai su kočėlu išmušama, iki atsiranda pūslės, tada plonai iškočiojama, apdedama kumpio įdaru, suvyniojama, paguldoma ant siūlės į riebaluotą skardą ir kepama, kol pageltonuoja. Baigiant kepti palaistoma pienu.

Prie vyniotinio duodamos žalios salotos.

Tokį vyniotinį galima susukti į marlę ir išvirti pasūdytame vandenyje. Duodant į stalą, supiaustyti griežinėliais ir užpilti riebalais.

**Įdaras.** Sviestas išsukamas, dedami tryniai, prieskoniai, sukaptos kumpis, sumaltas mirkytas pyragas, grietinė, ir viskas išsukama. Baigiant sukti sukrečiami išplakti baltymai.

Įdaras gali būti rūkyto kumpio, šviežios virtos ar žalios mėsos, žuvies, grybų ar varškės.

## VARŠKĖS PATIEKALAI

### 134. Varškė

$\frac{1}{2}$  kg varškės, 1 stiklinė grietinės, druskos, svogūnų laiškų, krapų ar kmynų.

Pasūdyta varškė ištrinama, sudedama į dubenį ar salotinę, užpilama grietine ir užbarstoma supiaustytais svogūnų laiškais, krapais ar kmynais.

Ziemą galima užbarstyti piaustytais svogūnais.

Prieskoniai gali būti paduodami ir atskirai. Prie varškės labai skanu keptos bulvės su kmynais. Ją galima praskiesti pienu ar pienu pusiau su grietine.

### 135. Virti varškėčiai

$\frac{1}{2}$  kg varškės, 3 kiaušiniai, druskos, apie  $1\frac{1}{2}$  stiklinės miltų, 1 šaukštas sviesto.

Į ištrintą varškę dedami kiaušiniai, druska, viskas išsukama, pilami miltai, ir masė greitai šaukštu suminkoma. Ant gausiau miltais pabarsytos lentos miltuotomis rankomis daromas 2 pirštų storio volelis, jis paplojamas ir įstrižai supiaustomas 5 centimetrų ilgio gabaliukais (jie turi būti miltuoti). Taip paruošti varškėčiai dedami į verdantį pasūdytą vandenį ir verdami 3—5 minutes. Kai išverda, išgriebiami, leidžiama nusivarvėti, užpilami sviestu, arba sviestu ir grietine. Kas mėgsta, užsi-beria cukraus. Juos galima užpilti ir lydytu sviestu su pyrago džiu-vėsėliais.

Jei varškė sausa, miltų galima dėti ir mažiau. Varškėčių tešla turi būti minkšta.

Tai skanus ir greitai pagaminamas valgis.

### 136. Kepti varškėčiai

0,5 kg varškės, 1 stiklinė miltų, 1 kiaušinis, 1 šaukštas sviesto, 1 šaukštas cukraus, druskos, grietinės.

Varškė sutrinama, dedamas kiaušinis, lydytas sviestas (gali būti išsuktas), cukrus, druska, miltai, ir šaukštu viskas išsukama. Ant miltais pabarstytos lentos dedama po šaukštą masės, ir miltuotomis rankomis daromi apvalūs paplotėliai, kurie apkepinami keptuvėje svieste ir duodami su grietine ir cukrum.

Varškėčius galima sudėti į dubenį, palaistyti sviestu ar grietine ir dar palaikyti 10 minučių šiltai.

### 137. Varškėčiai su bulvėmis

$\frac{1}{2}$  kg varškės,  $\frac{1}{2}$  kg bulvių, 1 kiaušinis, druskos, 1 stiklinė miltų, 1 šaukštas taukų,  $\frac{1}{2}$  stiklinės grietinės, cukraus.

Bulvės išverdamos pasūdytame vandenyje ir karštos sugrūdomos. Varškė ištrinama su kiaušiniu ir cukrum, sukrečiama į atvėsusias sugrūstas bulves, pilami miltai, viskas suminkoma, daromi apvalūs paplotėliai, kurie kepami karštuose riebaluose. Varškėčius galima kepti ir ant skardos orkaitėje. Tada reikia iškočioti piršto storio volelius, supiaustyti 2 centimetrų ilgio gabaliukais ir kepti, kol pagelsta.

Prieš duodant į stalą, varškėčiai užpilami sviestu ar grietine ir truputį patroškinami.

### KREKENŲ IR KIAUSINIŲ PATIEKALAI

Iš krekenų galima padaryti lakštinius. Jiems nereikia kiaušinių, tik tešla turi būti kieta, plonai iškočiota, truputį padžiovinata ir supiaustyta mažais pailgais gabaliukais. Krekenų lakštiniai tinka sriuboms ir apkepams. Krekenas taip pat galima panaudoti sklindžiams, tik jas reikia atskiesti pienu ar vandeniu.

### 138. Keptos krekenos

1 1 krekenų, 2—3 šaukštai miltų, 2 stiklinės pieno, 1 šaukštas sviesto, druskos.

Skarda storai ištepama riebalais, į ją supilamos truputį pasūdytos su pienu ir miltais išplaktos krekenos. Kepama karštoje krosnyje, kad tuoj susitrauktų. Kai pasidaro šviesiai rusvos, ištraukiamos.

### 139. Virti kiaušiniai

Švieži kiaušiniai nuplaunami, suleidžiami į verdantį vandenį, kad nesusimuštų, ir jei norima, kad būtų minkšti, tai verdami 3—4 minutes, vidutinio minkštumo — 4—5 minutes ir kieti — 8—10 minučių. Kad lukštas geriau luptųsi, kietai virtus kiaušinius reikia trumpam įleisti į šaltą vandenį arba verdantį vandenį įpilti druskos.

### 140. Kiaušinienė

8 kiaušiniai, 2 šaukštai riebalų, druskos.

Į įkaitintus riebalus atsargiai suleidžiami kiaušiniai, mušant per pusę, kad nepasileistų trynys. Viršus pabarstomas druska. Kepama, kol susitraukia baltymas.

Iškepti kiaušiniai, duodant į stalą, pabarstomi svogūnų laiškais, krapais ar petražolių lapeliais.

Prie kiaušinienės galima patiekti bulvių ar kokių nors kruopų košės.

### 141. Plakta kiaušinienė (omletas)

6 kiaušiniai, 6 šaukštai pieno, 1 šaukštas sviesto, druskos.

Kiaušiniai, pienas ir druska išplakama. Į keptuvę dedami riebalai, įkaitinami, tada supilami išplakti kiaušiniai ir ant mažos ugnies kepama, kol masė sutirštėja (nemaišoma). Iškepusi kiaušinienė iš keptuvės išimama ir perlenkiama pusiau. Duodant į stalą, pabarstoma svogūnais.

Be to, galima iškeptą šią kiaušinienę apdėti koku nors įdaru ir tik tada sulenkti pusiau.

Įdaras gali būti troškintų grybų, kumpio ar dešros, pomidorų, špinatų, žiedinių kopūstų, bulvių, svogūnų laiškų, makaronų, morkų ir žir-



nelių, kepenų, inkstų, sūrio ar silkės. Visų rūšių įdarą, prieš dedant į omletą, pirmiausia reikia pakepinti svieste keptuvėje.

Jei norima kiaušinienes padauginti, tai kiekvienam kiaušiniui galima imti po šaukštelį miltų ir po šaukštą pieno.

### 142. Kiaušiniai su grietine

6—8 kiaušiniai, 1 stiklinė grietinės, druskos, svogūnų laiškų.

Grietinė keptuvėje užvirinama, suleidžiami po vieną šalia kits kito kiaušiniai, ir viskas pavirinama. Išvirę kiaušiniai sudedami į lėkštę, pabarstomi druska, svogūnų laiškais. Prie jų galima duoti kruopų košės, bulvių, salotų ar kitų daržovių.

### 143. Kiaušiniai su kumpio padažu

4 kietai virti kiaušiniai.

*Padažui:*  $\frac{1}{2}$  šaukšto sviesto, 2 šaukštai grietinės, 1 šaukštelis garstyčių, 2 tryniai, 4 šaukštai rūkyto virto kapoto kumpio ar dešros, druskos.

Kietai virti karšti kiaušiniai perpiaunami pusiau, sudedami į dubenį ir užpilami padažu.

**Padažas.** Sviestas su grietine užvirinama, supilama į išsuktus su garstyčiomis trynius, sudedamas kumpis, viskas išmaišoma, ir dar šil-tu padažu užpilami kiaušiniai.

Prie šio valgio galima duoti bulvių ir salotų.

### SALOTOS

Salotos daromos iš žalių ir virtų daržovių, vaisių, kiaušinių, mėsos ar žuvų. Pagamintos salotos užpilamos grietine, pasukomis, rūgusiu tirštu pienu, aliejumi, acto marinatu, majonezu arba, kas nori, spirgin-tais lašiniai.

Salotos dažniausiai vartojamos kaip priedas prie mėsos, žuvies, kiaušinių patiekalų arba kaip atskiras valgis.

## 144. Žaliosios salotos

**I būdas.** Perrinkti salotų lapai kelis kartus nuplaunami šaltu vandeniui, kad nebūtų žemėti (plaunama atsargiai, nespaudžiant, kad nesusimaigyty), ir sukraunami ant sieto ar lentos, kad nusivarvėtų, arba vanduo nukratomas. Stori salotų lapakočiai išplėšiami, sveiki lapai suplėšomi į 2—3 dalis ir sudedami į salotinę.

Prieš pat naudojimą užpilama pasūdytu padažu ir svogūnų laiškais, arba pirma užpilama padažu, o paskui tik pasūdoma (nemaišoma).

Iš anksto pasūdyti salotų lapai, agurkai, pomidorai pavandeniuoja, nustoja gražios išvaizdos.

**II būdas.** Į dubenį sudėtos salotos pirmiausia užpilamos spirgintais šiltais lašiniukais, o paskui keliais šaukštais 30% acto marinato. Tokios salotos, užspirgintos didesniu riebalų kiekiu, su virtomis karštomis bulvėmis tinka kaip antrasis patiekalas.

## 145. Agurkų salotos

2—3 agurkai, krapų, 1 šaukštas aliejaus, 2 šaukštai acto, druskos.

Agurkai nuplaunami, jei peraugę ar kartūs, nulupami, supiaustomi griežinėliais, užpilami aliejum ir paliekami 1 valandą pastovėti. Prieš valgant pabarstomi krapais, pasūdomi ir užpilami actu.

Daržovių sezono metu į šviežių agurkų salotas galima pridėti piaustyty pomidorų, vietoj aliejaus galima užpilti grietine ar majonezu (167, 168).

## 146. Pomidorų salotos

1/2 kg pomidorų, 1 šaukštas aliejaus arba grietinės, svogūno, druskos.

Pomidorai supiaustomi griežinėliais, sudedami eilutėmis į lėkštę, užpilami aliejumi ar grietine, pabarstomi druska ir svogūnais.

Galima aliejaus nei grietinės nepilti, o tik užbarstyti svogūnais, pipirais ir druska.

### 147. Obuolių-krienų salotos

4 dideli obuoliai, 2—3 šaukštai tarkuotų krieny,  
1 šaukštas grietinės, cukraus, druskos.

Obuoliai ir krienai sutarkuojami ir sumaišomi, įpilama cukraus, druskos ir paliekama, kad kiek pastovėtų. Prieš duodant į stalą, įpilama grietinės. Kad skonis būtų švelnesnis, galima įtarkuoti vieną kitą morką.

### 148. Morkų salotos

$\frac{1}{2}$  kg morkų, 2 šaukštai acto, 1 šaukštas aliejaus,  
2 šaukštai grietinės, cukraus, druskos.

Žalios morkos stambiai sutarkuojamos, užpilamos actu, aliejumi, pridedama cukraus, druskos, užpilama grietine ir paliekama, kad pastovėtų.

Jei kas mėgsta, gali įdėti 2 šaukštus tarkuotų krieny ar keletą stambiai tarkuotų obuolių.

Tokias salotas galima padaryti ir iš virtų morkų.

### 149. Pupelių salotos

2 stiklinės virtų pupelių, 2 svogūnai, 1 česnako skiltelė, sutrinta su druska, acto, 2 šaukštai aliejaus.

Virtos pupelės sumaišomos su česnakų, svogūnais, užpilamos actu ir aliejumi, viskas išmaišoma ir sudedama į lėkštės vidurį. Kraštai papuošiami pomidorais ir supiaustyty silkių juostelėmis.

Pupeles galima užpildyti taip pat grietine ar net grietinės padažu su krienais (164), o kraštus papuošti stambiai kapota virta ar kepta mėsa ar kiaušiniiais.

### 150. Žiedinių kopūstų salotos

2 galvos (nedidelės) žiedinių kopūstų,  $\frac{1}{2}$  stiklinės acto, 2 šaukštai aliejaus,  $\frac{1}{2}$  šaukšto cukraus, druskos.

Išvirti žiediniai kopūstai suskirstomi žiedynėliais ir užpilami acto marinatu su aliejum, pridedama cukraus, druskos. Po pusės valandos duodama į stalą. Papuošiama kapotomis petražolėmis. Šias salotas galima užpilti ir grietine arba garstyčių padažu (165), ar majonezu (167, 168).

### 151. Šviežių kopūstų salotos

1 nedidelė gūžė kopūstų, 2 šaukštai aliejaus, 1 svogūnas, 2 šaukštai acto, cukraus, druskos, pipirų.

Kopūstai smulkiai supiaustomi, sudedami į dubenį, pabarstomi druska, svogūnu, cukrum, pipirais, gerai šaukštu sutrinami ir paliekami, kad truputį pastovėtų. Prieš duodant užpilami actu su aliejumi ar rūgščia grietine.

Galima į kopūstus įtarkuoti žalių obuolių ar morkų.

### 152. Svogūnų salotos

4—8 svogūnai, 1 šaukštas grietinės, druskos, petražolių lapelių.

*Acto marinatui:* 1 stiklinė praskiesto acto, 2 lauro lapeliai, 5—6 pipirai, druskos, cukraus.

Svogūnai supiaustomi griežinėliais, sudedami į karštą acto marinatą ir pakaitinami keletą minučių, kol suyra. Tada paliekami, kad atšaltų, atšalę išgriebiami, paliekami, kad nutekėtų marinatas, sudedami į salotinę ir užpilami grietine bei pabarstomi petražolių lapeliais.

**Marinatas.** Į užvirintą vandenį įdedama druskos, cukraus, nemaltų pipirų, lauro lapelių, ir lėtai uždengtame puode 10—15 minučių viskas pavirinama. Po to supilamas actas, užvirinama, ir marinatas tuoj atvėsinamas.

### 153. Burokėlių salotos

2—3 burokėliai, 1—2 svogūnai, 1 šaukštas cukraus, 1/2 stiklinės atskiesto acto, druskos, kmyną.

**I būdas.** Virti burokėliai sutarkuojami ar ruoželiais supiaustomi, pridedama piaustytų svogūnų, cukraus, druskos, acto, kmyną, viskas išmaišoma ir sudedama į indą.



Taip paruoštas salotas galima vartoti keletą dienų.

Galima į burokėlius pridėti tarkuotų krienų.

**II būdas.** Virti burokėliai supiaustomi ruoželiais, pridedama piaustyto trinto su druska svogūno, užpilama keletu šaukštų grietinės, viskas išmaišoma.

Tokios salotos su karštomis bulvėmis tinka vakarienei.

Galima burokėlius užpilti ir aliejum su actu. Vietoj acto galima įdėti pomidorų košės.

#### 154. Burokėlių-salierų salotos

200 g virtų salierų, 400 g virtų burokėlių,  $\frac{1}{2}$  stiklinės padažo salotoms (163), 2 šaukštai aliejaus, druskos.

Virtos daržovės nulupamos, sutarkuojamos ar smulkiai supiaustomos, pridedama druskos ir užpilama padažu salotoms (163) su aliejum.

Vietoj salierų galima dėti obuolių su krienais.

#### 155. Rūgščių kopūstų salotos

$\frac{1}{2}$  kg kopūstų, 2 obuoliai, 1 šaukštas krienų, 1 šaukštas aliejaus, 1 svogūnas.

I. Jei kopūstai nesmulkūs, pakapojami, įdedama žalių tarkuotų obuolių, krienų, svogūnų, viskas išmaišoma ir užpilama aliejum.

II. Aliejuje pakepinama keletas svogūnų, sudedami rauginti kopūstai ir, šakute kratant, pakaitinama.

Raugintų kopūstų salotos tinka su karštomis bulvėmis.

#### 156. Sojos salotos

$\frac{1}{2}$  kg sojos pupelių, 2 šaukštai pyrago džiovėsių, 1 šaukštas sviesto, 2 svogūnai, 2 virtos bulvės ar 2 žali kiaušiniai, 1 stiklinė miltų, truputis pieno, druskos.

Sojos pupeles reikia kelis kartus nuplūkyti, kad nebūtų aitrūs.

Virtos pupelės, bulvės, svieste keptas svogūnas sumalama, dedamas kiaušinis, druskos, pieno, miltai, viskas sumaišoma, iš gautos tešlos daromi plokšti voliukai (6 centimetrų ilgio), jie padažomi išplakta-me kiaušinyje, pavolijami pyrago džiuvésėliuose ir kepami karštuose riebaluose, iki pasidaro šviesiai rudi. Kai iškepa, palaikomi šiltoje vietoje 15 minučių. Tada atšaldomi.

Duodant į stalą, sudedami į lėkštę ar dubenį ir užpilami pomidorų padažu (169), kaip silkės.

Tinka pusryčiams.

### 157. Bulvių salotos

1 kg bulvių, 2—4 svogūnai, 2—3 šaukštai aliejaus,  
2 šaukštai acto, druskos, pipirų.

Imamos geriau prieš parą virtos bulvės. Jos nulupamos ir supiaustomos kubeliais. Svogūnai supiaustomi, pabarstomi druska, pipirais, šaukštu sutrinami ir sumaišomi su bulvėmis. Salotos užpilamos actu ir aliejum.

Jei norima, į tokias salotas galima įmaišyti silkių gabaliukų ar raugintų agurkų.

### 158. Bulvių salotos su kiaušiniai

$\frac{1}{2}$  kg bulvių, 4—6 kiaušiniai, 1 obuolys, 1 morka,  
pipirų, druskos, 1 stiklinė virtų pupelių,  $\frac{1}{2}$  stiklinės  
padažo.

Virtos nuvalytos bulvės, obuolys ir kieti kiaušiniai supiaustoma kubeliais, pridedama pupelių, morkų, pipirų, druskos, ir viskas užpilama grietine su garstyčiomis ar krienais, garstyčių padažu (165) ar majonezu (167, 168).

Vietoj obuolių galima užpilti trupučiu padažo salotoms (163).

### 159. Makaronų salotos

250 g makaronų, 100 g virtos ar keptos mėsos ar  
rūkyto kumpio, padažo.

Virti makaronai išgriebiami, perpilami šaltu vandeniu, kai ataušta, sumaišomi su kapota mėsa ir užpilami garstyčių padažu (165) ar majonezu (167, 168).

Į šias salotas galima įdėti virtų žirniukų ir ruoželiais piaustyty morkų.

### 160. Daržovių mišrainė

1 stiklinė virtų piaustyty bulvių, 1 stiklinė virtų morkų, 1 stiklinė pupelių, 1—2 agurkai, 2 kiaušiniai, 1 stiklinė burokėlių, 1 svogūnas,  $\frac{3}{4}$  stiklinės grietinės, druskos.

Virtos daržovės supiaustomos kubeliais arba netaisyklingos formos griežinėliais. Smulkiai supiaustomi svogūnai, kiaušiniai, viskas pasūdoma, sumaišoma, sudedama į dubenį, užpilama grietine ar aliejumi ir užbarstoma susmulkintais petražolių lapeliais ar svogūnų laiškais.

### 161. Raudonųjų kopūstų salotos

1 nedidelė gūžė kopūstų, 1 šaukštas aliejaus, 2—3 šaukštai 3% acto, pipirų, cukraus, druskos.

Kopūstai smulkiai supiaustomi, supilami į skylėtą samtį, 1 minutei paneriami į karštą vandenį arba perpilami verdančiu vandeniu. Tada leidžiama nusivarvėti, užpilami actu, aliejum, įdedama pipirų, druskos, cukraus, ir viskas išmaišoma.

### PADAZAI

Padažai valgius paskanina ir padaro maistingesnius. Šaltiems užkandžiams ir salotoms vartojami šalti padažai, šiltiems patiekalams — karšti, o saldiems — saldūs.

Ne tokie kvapūs, pavyzdžiui, virtos mėsos valgiai duodami su aštresniais padažais: krienu, pomidorų ir kt. Patiekalai, kuriuose yra mažiau baltymų ir riebalų, pavyzdžiui, daržoviniai, duodami su grietinės ir sviesto padažais.

## 162. Marinatas

1 stiklinė vandens, 1 stiklinė 6% acto, 6 pipirai, 1 lauro lapelis, 3 gvazdikėliai, 1 svogūnas, 1 morka, saliero ir petražolių, 1 šaukštelis cukraus, druskos.

Į verdantį vandenį sudedamos griežinėliais supiaustytos daržovės, pipirai, cukrus, druska, ir viskas verdama 15 minučių uždengtame puode. Baigiant virti pilamas actas.

## 163. Padažas salotoms

3 šaukštai aliejaus, 2 šaukštai 3% acto ar citrinos rūgšties, ar rabarbarų sulčių, cukraus, druskos, 1 šaukštelis paruoštų garstyčių.

Aliejus, actas, garstyčios, druska, cukrus sumaišoma ir vartojama įvairioms salotoms ar silkėms paskaninti.

## 164. Grietinės padažas su krienuis

1 stiklinė grietinės, 2 šaukštai krienu, druskos.

Grietinė paplakama, sudedami tarkuoti krienu, druska.

Kad padažas būtų švelnesnis, galima krienus užplikyti verdančiu nestipriu actu, o paskui dėti į grietinę.

Toks padažas tinka mėsos, žuvies ir įvairių virtų daržovių salotoms paskaninti.

## 165. Grietinės padažas su garstyčiomis

1 stiklinė grietinės, 2 tryniai, citrinos sulčių ar rabarbarų, ar acto, 1 šaukštas paruoštų garstyčių, druskos.

Grietinė pakaitinama, kol sušyla. Tada įplakami tryniai, viskas įstatoma į karštą vandenį ir plakama, kol pradeda tirštėti (tik neužvirinama). Baigiant plakti dedama garstyčios, druska ir rūgštis.

Šis padažas vartojamas įvairioms salotoms vietoj majonezo.



## 166. Virtas garstyčių padažas

1 šaukštas sviesto, 1 šaukštas miltų, 1 šaukštas grietinės, 1 šaukštas paruoštų garstyčių, druskos, cukraus, acto, 1—2 tryniai,  $\frac{1}{2}$  stiklinės mėsos, žuvies ar daržovių sultinio.

Sviestas pavirinamas su miltais, pilamas sultinys, grietinė, viskas užvirinama, dedama išsuktos garstyčios su tryniu, cukraus, druskos ir acto pagal skonį. Įdėjus trynius pakaitinama, bet nebevirinama.

Toks padažas vartojamas prie šaltų mėsos, daržovių, kiaušinių ir žuvies užkandžių vietoj majonezo.

## 167. Majonezas

$\frac{1}{2}$  stiklinės gero aliejaus, 1 trynys, 2 šaukštai 3% acto, 1 šaukštelis garstyčių, cukraus, druskos pagal skonį.

Žalias trynys su druska ir garstyčiomis išsukamas mediniu šaukštu emaliuotame ar moliniame inde. Į jį pilama pamažu (tiesiog lašinant) aliejaus. Kai padažas pradeda tirštėti, galima įpilti truputį acto. Vėl sukant pilamas likusis aliejus, tada pridedama, jei dar reikia, acto, druskos, cukraus pagal skonį. Majonezas turi būti rūgščios grietinės tirštumo. Jei išeina per tirštas, įpilama truputis 3% acto arba vandens, tik žiūrima, kad jis nebūtų per rūgštus.

Kad majonezas pasisektų, produktai turi būti maždaug vienodos temperatūros.

Nepasisekusį majonežą (kai išsiskiria riebalai) reikia perdirbti. Tam imamas kiaušinio trynys, ir sukant į jį po šaukštą sudedamas nepavykęs padažas. Toliau elgiamasi, kaip paprastai.

Šį pagrindinį majonežą galima atskiesti grietine ar žuvies sultiniu.

## 168. Netikras majonezas

$\frac{1}{2}$  stiklinės aliejaus,  $\frac{1}{2}$  šaukšto miltų,  $\frac{1}{2}$  stiklinės sultinio ar vandens,  $1\frac{1}{2}$  šaukšto acto, druskos, 1 šaukštelis garstyčių, 1 trynys.

Miltai paspiginami su aliejum, pilamas sultinys, viskas pavirinama ir, atkėlus nuo ugnies, atšaldoma. Tada sukant dedama druska, trynys, ketvirtis-pusė stiklinės aliejaus, acto, garstyčių, taip, kaip aprašyta 167 recepte.

Majonezą galima praskiesti puse stiklinės grietinės ar žuvies sultinio.

### 169. Pomidorų padažas

2 šaukštai aliejaus, 3 šaukštai pomidorų košės, 2—3 svogūnai, pipirų, druskos, cukraus pagal skonį, sultinio ar virinto vandens.

Svogūnai smulkiai supiaustomi ir paspiginami aliejuje, tada dedama pomidorų košė, pipirai, druska ir cukrus, įpilama keletas šaukštų sultinio ar virinto karšto vandens, ir viskas pavirinama.

Kas mėgsta aštresnį padažą, gali daryti ir taip: aliejų paspiginoti su svogūnais, įdėti pusę skiltelės česnako, šaukštą paspigitų miltų, pomidorų košės, įpilti pusę stiklinės mėsos sultinio ar virto vandens, 1 šaukštelį garstyčių ir pakaitinti, iki užverda.

Padažas vartojamas šaltas.

### 170. Garstyčios su obuoliais

50 g garstyčių miltelių, 4—6 obuoliai, 2 šaukštai cukraus, acto.

Garstyčios persiojamos per sietelį, užplikomos actu taip, kad būtų labai tirštos, ir dar pakaitinamos.

Kepti obuoliai pertrinami per sietą ir sumaišomi su paruoštomis garstyčiomis. Į garstyčias galima įdėti truputį trintų gvazdikėlių ir cukraus.

Vietoj obuolių galima panaudoti pomidorų košę.

### 171. Burokų rūgštis sriuboms I

5 burokėliai, 5 l vandens,  $\frac{1}{2}$  stiklinės ruginių miltų.

Burokai išverdami, perpiaunami per pusę ar į 4 dalis. Ruginiai miltai puodelyje užpilami šaltu vandeniu ir išplakami kaip košė. Ta-

da užpilami šiltu (40°) vandeniu, sudedami supiaustyti burokai, indas uždengiamas ir pastatomas šiltoje vietoje. Trečią dieną rūgštis vartojama sriuboms parūgštinti.

Vietoj ruginių miltų galima įdėti duonos plutą ar duonos raugo.

### 172. Burokų rūgštis II

2—3 virti burokėliai, 2 l vandens, duonos pluta.

Burokai sutarkuojami, užpilami šiltu vandeniu, įmetama duonos pluta, ir viskas pastatoma nakčiai šiltoje vietoje. Kitą dieną nukošta rūgštis bus tinkama šaltibarščiams ar kitoms sriuboms parūgštinti.

### 173. Krienuų padažas

1 šaukštas miltų, 1 šaukštas sviesto ar taukų, 2—3 šaukštai tarkuotų krienuų, 1 šaukštas 3% acto, druskos, 2 šaukštai grietinės, 1 stiklinė sultinio, cukraus.

Miltai su sviestu spirginami, iki pasidaro gelsvi, tada pilamas sultinys, dedami tarkuoti krieniai, viskas pavirinama keletą minučių, pilama actas, cukrus, druska pagal skonį ir rūgšti grietinė. Viskas dar pakaitinama. Jei padažas vartojamas apkepams, į jį galima įmaišyti 1—2 trynius. Jei grietinė pakankamai rūgšti, acto galima nenaudoti.

### 174. Svogūnų padažas

1 šaukštas riebalų, 4—6 svogūnai, 1 šaukštas miltų, 1½ stiklinės sultinio, 2 šaukštai grietinės, druskos, cukraus, acto arba citrinos rūgšties, bet nebūtinai.

Riebaluose paspirginami griežinėliais supiaustyti ar sukapotį svogūnai, dedami miltai, dar paspirginama, tada pilamas sultinys, actas, cukrus, druska, viskas pavirinama ir paskaninama grietine. Vietoj acto geriau naudoti citrinos rūgštį.

### 175. Pomidorų padažas

5 pomidorai, 1 morka, 1 svogūnas, 1 lauro lapelis, 1 šaukštas riebalų, 1 šaukštas miltų, 1 stiklinė sultinio,  $\frac{1}{2}$  stiklinės grietinės, druskos, cukraus.

Svogūnas ir morka paspirginama 1 šaukšte riebalų su pomidorais, kol suminkštėja. Tada viskas pertrinama per sietą.

Miltai paspirginami svieste iki gelsvumo, įpilama sultinio, sukrečiamos pertrintos daržovės, įdedamas lauro lapelis, viskas pavirinama. Tada dedama druska, cukrus, grietinė, ir padažas dar pakaitinamas. Pomidorų padažas gali būti ir be grietinės.

Vietoj pomidorų galima vartoti pomidorų košę.

### 176. Grybų padažas

1 šaukštas riebalų,  $\frac{1}{2}$  šaukšto miltų, 50 g grybų, 1 stiklinė grybų nuovirų, 1 lauro lapelis, 1 svogūnas,  $\frac{1}{2}$  stiklinės grietinės, pipirų, druskos.

Supiaustyti svogūnai ir miltai paspirginami riebaluose, įpilama grybų sultinio, sudedama lauro lapelis, pipirai, druska, virti, ruoželiais piaustyti ar kapoti grybai, ir viskas pavirinama keletą minučių. Baigiant virti supilama grietinė.

### 177. Pieno padažas

1 šaukštas riebalų, 1 svogūnas, 1 šaukštas miltų, 2 stiklinės pieno (geriau pusiau su daržovių nuoviru), druskos.

Riebaluose paspirginami svogūnai su miltais, pilamas pienas, viskas pavirinama. Baigiant virti dedama druska.

### 178. Baltasis (grietinės) padažas

1 šaukštas miltų, 1 šaukštas sviesto, 1— $\frac{1}{2}$  stiklinės mėsos, žuvies ar daržovių sultinio, 1— $\frac{1}{2}$  stiklinės grietinės, druskos.



Svieste paspирginti miltai atskiedžiami sultiniu, viskas užvirinama, pilama druska, grietinė, dar pakaitinama. Grietinės padažas tinka prie mėsos, žuvies ir daržovių patiekalų.

### 179. Valstiečių padažas

100 g lašinių, 2 svogūnai, 1 šaukštas miltų,  
2½ stiklinės pieno.

Lašiniai supiaustomi kubeliais ir paspирginami su svogūnais, tada dedami miltai, viskas vėl pavirinama, pilamas pienas, užvirinama ir nukeliama.

Paskaninimui galima įdėti 2—3 šaukštus grietinės.

## SALDOS VALGIAI

### KISIELIUS

Kisieliai gaminami trijų rūšių: tiršti, kurie užšaldomi formoje ir duodami išversti, vidutinio tirštumo, supilstomi į indelius, ir visiškai skys-ti — vartojami vietoj padažo.

Kisieliai gaminami iš žalių ar džiovintų vaisių, uogų, pieno, kaka-vos, vyno, giros, morkų.

Į vaisių ir uogų kisielius dedami šie prieskoniai: cinamonas, gvaz-dikėliai, citrinos ar apelsino žievelė, o pieno kiseliams — vanilė, mig-dolai, apelsino žievelė. Dauguma prieskonių dedami virimo pradžioje.

Stiklinei sunkos imama 1 šaukštas cukraus ir bulvių krakmolo: tirš-tam kiseliui — 1 šaukštas, vidutinio tirštumo — pusė šaukšto ir skys-tam — 1 šaukštelis.

Krakmolas išleidžiamas šaltame virintame vandenyje ar piene ir pi-lamas į karštą sunką, maišant, kad nesušoktų į kukulius. Ant ugnies pa-kaitinama iki užvirimo. Ilgai virti nereikia, nes kisielius pasidaro tįs-tantis. Išvirtam kiseliui užšaldyti indelis pašlapinamas vandeniu ir pa-barstomas cukrum. Tada supilamas kisielius. Kad nesusidarytų pluta, ant viršaus pabarstoma cukrum.

Prie tiršto vaisių ar uogų kiseliaus duodamas pienas, o prie pieno kiseliaus — uogų sultys.

### 180. Spanguolių kisielius

1 stiklinė uogų, 1 stiklinė vandens,  $\frac{1}{2}$  stiklinės cukraus, 1,5 šaukšto bulvių krakmolo, cinamono.

Nuplautos uogos supilamos į verdantį vandenį su prieskoniais, trumpai pavirinamos, pertrinamos, sudedamas cukrus, viskas užvirinama, supilamas vandenyje išleistas krakmolas, pakaitinama, bet neužverdama, kol kisielius sutirštėja ir pasidaro skaidrus. Užvirintas kisielius pasidaro skystesnis.

### 181. Morkų kisielius

5—6 morkos, 1 stiklinė cukraus, citrinos rūgštis, cinamono, 4 stiklinės vandens, 2—4 šaukštai krakmolo.

Virtos morkos nulupamos, smulkiai sutarkuojamos, užpilamos vandeniui, sudedamas cukrus, cinamonas, citrinos rūgštis arba rabarbarų sultys ir užvirinama. Po to supilamas šaltame vandenyje išleistas krakmolas, ir viskas pakaitinama, kol sutirštėja.

Prie šio kisieliaus duodamas pienas.

### 182. Pieno kisielius

1 litras pieno,  $\frac{1}{2}$  lazdelės vanilės, 4 šaukštai krakmolo, 4 šaukštai cukraus.

Pienas su vanile ir cukrum užvirinamas, ir maišant supilamas piene išleistas krakmolas. Kisielius pakaitinamas iki užvirimo, supilamas į formą ir atšaldomas.

Prie jo duodamos vaisių ar uogų sultys.

### 183. Šaltas duonos plokštainis

2 stiklinės juodos duonos džiovėsėlių,  $\frac{1}{2}$  stiklinės pieno,  $\frac{1}{2}$  stiklinės cukraus, 2 stiklinės obuolių košės, 1 stiklinė grietinės, cinamono.

Džiovinta duona sumalama, sudrėkinama pienu ir sumaišoma su cukrum bei cinamonu.

Į dubenį dedama sluoksniais džiovinta duona (2 centimetrų storio sluoksnis), obuolių košė, rūgštji grietinė, vėl duona ir taip toliau. Viršutinis sluoksnis turi būti duonos.

Taip paruoštas plokštainis gerai atšaldomas. Jei nėra kur šaltai pastatyti, galima įleisti į šulinį.

Prie jo duodamas šaltas pienas.

#### 184. Obuolių apkepas su pyrago džiovėsėliais

3 stiklinės pyrago džiovėsėlių, 1 kg obuolių,  
 $\frac{1}{2}$  stiklinės cukraus, cinamono,  $1\frac{1}{2}$  stiklinės pie-  
no, 2 kiaušiniai.

Į riebalais išteptą formą pilama eilė sumaltų džiovėsėlių ar dedama pyrago riekučių, eilė susmulkintų obuolių, sumaišytų su cukrum ir cinamonu, vėl džiovėsėlių ir t. t. Viskas užpilama išplaktais su pienu kiaušiniiais, ant viršaus padedama sviesto gabaliukų ir kepama 20—25 minutes.

Galima daryti apkepą iš kviečių ar kukurūzų dribsnių.

#### 185. Uogų putėsiai

$1\frac{1}{2}$  stiklinės uogų, 2 stiklinės vandens,  $\frac{1}{2}$ —1 stik-  
linė cukraus,  $\frac{1}{2}$  stiklinės manų kruopų, 3—5 bal-  
tymai.

Nuvalytos uogos — spanguolės ar arietės, agrastai, serbentai ar obuoliai, rabarbarai dedami į verdantį vandenį, trumpai pavirinami, išsunkiami per sietelį, sudedamas cukrus, ir verdant įplakamos kruopos. Košė pavirinama 5 minutes, atšaldoma (kad visai nesustingtų), įdedami kiaušinio baltymai, ir visas išplakama iki standžių putų.

#### 186. Grietinėlės kremas

2 stiklinės grietinėlės,  $\frac{1}{2}$  stiklinės miltinio cukraus,  
 $\frac{1}{2}$  stiklinės duonos džiovėsėlių,  $\frac{1}{2}$  stiklinės avie-  
čių uogienės.

Grietinėlė turi būti riebi, ne mažiau kaip 25% riebumo, šviežia ir gerai atšaldyta.

Grietinėle plakama šaltoje patalpoje, kol pasidaro standžios putos. Į išplaktą grietinėlę sudedama duonos džiuvesėliai, miltinis cukrus, aviečių uogienė, viskas išmaišoma, ir masė sukrečiama kūgiu į lėkštę.

Kremas papuošiamas uogiene ar virtų obuolių skiltelėmis.

### 187. Medaus kremas

$\frac{1}{2}$  stiklinės medaus,  $\frac{1}{2}$  stiklinės cukraus, 5 baltymai, 100 g išgvaldytų riešutų, 10—12 g želatinos, truputis vanilės.

Cukrus supilamas į medų ir ištirpinamas. Baltymai kietai išplakami ir po truputį dedami į karštą medų. Dedant baltymus, masė plakama, kol baltymai susimaišo su medum. Tada supilami nuvalyti ir smulkiai sukapoti riešutų branduoliai, ištirpyta želatina, viskas išmaišoma, pilama į vandeniui sudrėkintą formą ir užšaldoma.

Želatina išmirkoma šaltame vandenyje, tada vanduo nupilamas, želatina su indu įstatoma į indą su verdančiu vandeniu ir maišant kaitinama, kol ištirpsta. Ištirpusi želatina pilama į kremą.

Patiekiant į stalą, kremas išverčiamas iš formos ir papuošiamas grietinėlės (186) kremu ar uogiene.

## ŠVENČIŲ PATIEKALAI

### UŽKANDŽIAI

Paprastai užkandžiams duodamos įvairių šviežių ir virtų daržovių salotos, kiaušinių, silkių, žuvų, mėsos, grybų patiekalai, sūriai. Nebūtinai visi čia paminėti užkandžiai turi būti kartu patiekiami. Jei duodama užkandžiams keli patiekalai, reikia stengtis, kad jie būtų įvairūs, bet stalas neperkrautas. Užkandžių skonis, išdėstymas ir sugrupavimas dauguma atvejų nulemia visą vaišių pasisekimą.

### 188. Kiaušiniai, įdaryti kumpiu

8 kiaušiniai, 50—100 g virto rūkyto kumpio, 1 šaukštas aliejaus,  $\frac{1}{2}$  šaukštelio paruoštų garstyčių, 1 šaukštelis citrinos sunkos ar acto, keletas svogūnų laiškų, petražolių lapelių, druskos.

Kietai virti kiaušiniai nulupami, perpiaunami išilgai pusiau, išimami tryniai, kurie pertrinami per sietelį, įdedama visi nurodyti prieskoniai ir priedai, smulkiai supiaustytas virtas kumpis, viskas sumaišoma, ir gauta mase pripildomos baltymų puselės. Taip įdarytų kiaušinių viršus apibarstomas susmulkintais petražolių lapeliais, kiaušiniai sudedami į pusdubenį ir papuošiami pomidorų, agurkų griežinėliais ar salotų lapeliais. Įdarytais kiaušiniiais taip pat galima papuošti daržovių salotas ir kitus valgius.

### 189. Pavasariški kiaušiniai

8 kiaušiniai, 5—10 ridikėlių, 16 salotų lapelių, svogūnų laiškų, druskos.

*Padažui:* 1—1½ stiklinės majonezo (167) arba grietinės padažo su garstyčiomis (165), arba grietinės padažo su krienais (164), arba virto garstyčių padažo (166).

Kiaušiniai kietai išverdami, nulupami, perpiaunami išilgai pusiau, sudedami piūviu viršun į išplautą salotų lapelį, pabarstomi druska ir išdėstomi lėkštėje ar pusdubenyje, kuriame yra įpilta grietinės padažo su garstyčiomis. Taip paruošti kiaušiniai pabarstomi smulkiai piausytais svogūnų laiškais ir papuošiami iš ridikėlių padarytomis rožytėmis ar griežinėliais.

### 190. Daržovių-silkų mišinys

1½ silkės, 1—2 agurkai, 3—4 pomidorai, 2—3 kiaušiniai, svogūnų laiškų, krapų lapelių.

*Padažui:* 1 stiklinė majonezo (167) arba grietinės padažo su garstyčiomis (165), arba grietinės padažo su krienais (164), arba virto garstyčių padažo (166).

Pomidorai, agurkai, kiaušiniai supiaustomi griežinėliais. Išmirkyta, nulupta, išimtais kaulais silkė supiaustoma pailgais gabaliukais. Imamas agurko griežinėlis, ant jo uždedama pomidoro, po to kiaušinio griežinėlis ir pagaliau silkės gabaliukas. Taip paruoštas patiekalas gražiai



sudedamas į lėkštę, kurioje jau yra įpilta kurio nors iš recepte nurodyto padažo. Ant viršaus užbarstoma smulkiai piaustytų svogūnų laiškų ir krapų lapelių.

### 191. Silkė su svogūnais

2 silkės, 3 svogūnai, 4 šaukštai aliejaus, acto, cukraus.

Išmirkytos silkės nulupamos ir, išėmus kaulus, gabaliukais supiaustomos. Iš jų sudedama silkė, pridedama galva ir uodega. Svogūnai supiaustomi griežinėliais, pakepinami aliejuje, įpilama pagal skonį acto bei cukraus, atšaldoma ir užpilama ant paruoštų silkių.

### 192. Silkė pomidorų padaže

2 silkės, 1 morka, 2—3 svogūnai, 3—4 šaukštai aliejaus,  $\frac{1}{2}$  stiklinės pomidorų košės, pipirų, acto, cukraus.

Išmirkytos silkės nulupamos, išėmus kaulus, gabaliukais supiaustomos ir pusdubenyje sudedamos. Keptuvėje pakepinami riekutėmis supiaustyti svogūnai, sudedamos smulkiai tarkuotos morkos, ir iki minkštumo viskas pašutinama. Tada pridedama pomidorų košės, acto, cukraus, pipirų, dar pašutinama, ir karštu padažu užpilamos paruoštos silkės. Kad silkės būtų kietesnės, užpilamos šaltu padažu. Skanėnės esti sekančią dieną.

### 193. Silkė, paruošta graikiškai

2 silkės, 1— $\frac{1}{2}$  morkos, 1 petražolė,  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  saliero,  $\frac{1}{2}$  poro, 2 svogūnai, pipirų, lauro lapelių, cukraus, acto, 100 g aliejaus, 3—4 šaukštai pomidorų košės.

Išmirkytos silkės nulupamos, išėmus kaulus, supiaustomos gabaliukais ir sudedamos į pusdubenį.

Nuvalytos daržovės supiaustomos pailgais plonais gabaliukais (šiaudeliais) ir pakepinamos aliejuje, iki pasidaro gelsvos. Atskirai aliejuje pakepinami griežinėliais supiaustyti svogūnai. Tada viskas sudedama į pakepintas daržoves, įpilama keletas šaukštų karšto vandens, pomidorų košės ir patroškinama iki minkštumo. Masė turi būti saldžiai rūgšti. Kai išsitroškina, karšta arba šalta košė užpilama ant paruoštų silkių. Viršus papuošiamas petražolių lapeliais.

#### 194. Įdaryta lydeka drebučiuose

1½ kg lydekos, 150 g pyrago, 50–100 g sviesto, 2–3 svogūnai, 2–3 kiaušiniai, 10–12 pipirų, prieskoninių daržovių (1–2 morkos, 1 svogūnas, 1 petražolė, poro, salierų), 100–150 g pieno ar vandens pyragui išmirkyti, druskos.

*Drebučiams:* 2–3 stiklinės žuvies sultinio, 3–4 lapeliai želatinos (7–10 g), truputis citrinos sunkos ar acto.

Lydeka nuvaloma, įpiaunama skersai pakaklės, ir per skylę ištraukiami viduriai. Tada numaunama visa oda kartu su uodegos ir šonų pelekais, nuimama nuo kaulų mėsa, ji sukapojuama ar sumalama mašinėle. Kartu sumalamas išmirkytas pyragas ir nuvalyti svogūnai.

Sviestas išsukamas iki purumo, sudedama sumalta mėsa kartu su svogūnais ir pyragu, pridedama maltų pipirų, druskos, kiaušinių trynių. Viskas gerai išsukama, ir įmaišomi išplakti kiaušinių baltymai. Taip paruoštas įdaras laisvai supilamas į žuvies odą. Prikimšta žuvis keliose vietose adata subadoma, suvyniojama į marlę, galai užrišami.

Žuvies kaulai užpilami vandeniu, pasūdoma ir pavirinama. Tada dedama pipirų, lauro lapelių, prieskoninių daržovių, ir paruošta žuvis verdama ant labai lengvos ugnies 1 valandą. Išvirusi žuvis tame pačiame skystime atšaldoma, tada iškeliama ant pusdubenio, atsargiai išvyniojama, sutvarkoma taip, kad atrodytų kaip plaukianti žuvis, papuošiama iš sultinio išimtomis piaustytomis morkomis, virtais kiaušiniais, petražolių lapeliais ir užpilama drebučiais.

Taip galima paruošti ūsorių ir sterką.

**Drebučiai.** Šaltame vandenyje išmirkoma želatina, nuvarvinama, sudedama į puodelį, įstatoma į indą su karštu vandeniu ir ištirpinama. Į švarų perkoštą žuvies sultinį įpilama pagal skonį rūgšties, supilama ištirpyta želatina, viskas išmaišoma ir užpilama ant paruoštos žuvies.

Dalį drebučių ( $\frac{1}{2}$ —1 stiklinę) galima supilti atskirai į dubenėlį ir sustingusiais, spaudžiant per sietelį ar šakute paplakus, papuošti žuvies nugarą.

### 195. Kepta įdaryta žuvis

Įdaryta žuvis (194) suvyniojama į riebalais išteptą pergamentinį popierių, įdedama į skardą ir, įpylus keletą šaukštų vandens, orkaitėje ar krosnyje iškepama.

Keptą šaltą lydeką su krienių padažu (164) arba majonezu (167) galima duoti užkandžiams, o šiltą su bulvių koše ir salotomis — kaip antįrajį patiekalą.

### 196. Vištienos vyniotinis

1 višta, 2 morkos, 1 petražolė, 1 svogūnas, druskos, pipirų, lauro lapelis.

**Įdarui:** vištos kepenys, skilvis, 50 g pyrago, 1 kiaušinis, 50 g sviesto, druskos, pipirų, petražolių ar krapų lapelių.

Nuvalyta višta nuplaunama, perpiaunama išilgai per nugarą, išėmus kaulus, patiesiama ant lentelės oda į apačią. Tada mėsa išlyginama, įtrinama druska, apdedama įdaru, susukama, surišama, suvyniojama į marlę ir dar aprišama.

Iš vištos kaulų ir prieskoninių daržovių bei prieskonių išverdamos sultinys. Į karštą sultinį dedama paruošta vyniota višta ir ant lengvos ugnies verdama pusantros-pustrečios valandos (žiūrint vištos senumo). Išvirusi višta sultinyje atvėsinama iki kambario temperatūros ir paslegiama. Duodant į stalą, supiaustoma skersai riekelėmis, papuošiama daržovėmis ir petražolių ar salotų lapeliais.

**Įdaras.** Vištos skilvis pusiau apverdamos ir supiaustomas keturkampiais gabaliukais. Sviestas išsukamas, į jį sudedamos žalios peiliu su-

skustos kepenys, kiaušinis, mirkytas pyragas, supiaustytas skilvis, druska, pipirai, smulkiai supiaustyti krapų lapeliai, viskas išmaišoma, ir tuo įdaru išklojama paruošta vištiena.

Norint įdaro padauginti, galima pridėti 150—200 gramų žalios maltos veršienos.

### 197. Veršienos vyniotinis

Veršienos mentė, 1 petražolė, 1—2 morkos, pipirų, druskos.

Įdarui: 500 g veršienos, 50 g pyrago, 1 kiaušinis, 100—150 g lašinių, 1/2 stiklinės sultinio, 1 svogūnas, druskos, pipirų, krapų ar petražolių lapelių.

Mėsa nuplaunama, tada nusausinama, išėmus kaulus, plaktuku kiek pamušama, įtrinama druska ir pipirais, apdedama įdaru, suvyniojama, susiuvama ir stipriai surišama. Taip paruoštas vyniotinis kepamas kaip mėsos kepsnys arba suvyniojamas į marlę ir išverdamas. Jei vyniotinis verdamas, tai į sultinį įdedama morkų ir petražolių. Kai praušta, vyniotinis paslegiamas ir supiaustomas skersai riekutėmis.

Įdaras. Mėsa ir mirkytas pyragas sumalama, dedama kiaušinis, pagilgais gabaliukais supiaustyti lašiniai, spirgintas svogūnas, prieskoniai, pilamas sultinys ar vanduo, viskas gerai suminkoma ir tepama ant paruoštos mėsos. Galima ant šio įdaro uždėti kietai virtų nuluptų kiaušinių, taip, kad jie liktų vyniotinio viduryje.

### 198. Malto kumpio užkandis

500 g rūkyto virto kumpio, 2—3 tryniai, 1—2 šaukštai grietinės, 1—2 svogūnai.

Riebus virtas kumpis kartu su spirgintais svogūnais du kartus permalamas mašinėle. Tada dedama kiaušinių tryniai, grietinė, viskas gerai išsukama. Taip paruošta mėsa kūgiu dedama į lėkštę ar pusdubenį ir papuošiama daržovėmis (salotų lapais, pomidorais), kietai virtais kiaušiniiais, drebučiais, arba, dar geriau, formoje drebučiuose užšaldoma.

Drebučiams imama 2—3 stiklinės skaidraus mėsos sultinio (201) ir vienai stiklinei sultinio — 1—2 lapeliai želatinos (žiūrint, iš kokios

mėsos virtas sultinys). Želatina šaltame vandenyje išmirkoma, nuspau-  
džiama ir sudedama į karštą paruoštą sultinį. Paruošti drebučiai 1—2  
centimetrų storio sluoksniu supilami į dubenėlį ir užšaldomi. Ant su-  
stingusių drebučių dedama paruošta kumpio masė, kuri užpilama liku-  
siais atvėsintais, bet dar ne visai sustingusiais, drebučiais. Kai viskas  
sustingsta, išverčiama ir papuošiama salotų bei petražolių lapeliais.

### 199. Kiaulės galvos sūris

1 kiaulės galva, druskos, pipirų, 1 lauro lapelis,  
mairūnų (nebūtinai), prieskoninių daržovių, (1—2  
morkos, 1 petražolė, svogūnų, salierų, porų).

Imama šviežia ar sūdyta kiaulės galva (jei sūdyta — išmirkoma) ir  
su prieskoniais bei prieskoninėmis daržovėmis nedideliame vandens kie-  
kyje išverdama. Tame pačiame vandenyje kiek pravėsinama, bet dar  
drungna išimama ir supiaustoma 20—25 gramų gabaliukais. Prideda-  
ma pagal skonį druskos, pipirų, kas mėgsta — mairūnų, pakepintų svo-  
gūnų, ir taip paruošta mėsa kartu su visu skysčiu sudedama į gerai  
išvalytą kiaulės pūslę ar pilvą. Pūslė ar pilvas užsiuvas, taip paruoš-  
tas sūris dedamas į truputį pasūdytą verdantį vandenį ir ant labai ma-  
žos ugnies 20—30 minučių verdamas. Kai išverda — atvėsinaamas, pa-  
slegiamas ir supiaustomas griežinėliais. Jei neturima pūslės, išvirta,  
supiaustyta ir gerai pravėsinta kiaulės galva su visu skysčiu supilama  
į drobinį maišuką. Kai visai atšąla, paslegiama. Šiuo atveju dalis skys-  
čio nubėgs, ir tarp mėsos gabaliukų mažiau bus drebučių.

### 200. Kepenų paštetas

1 veršio kepenys, 250—500 g lašiniukų arba riebios  
kiaulienos, 2—3 kiaušiniai, 100 g pyrago, 1— $\frac{1}{2}$   
stiklinės sultinio ar vandens, 2 svogūnai, 1—2 mor-  
kos,  $\frac{1}{2}$ —1 salieras, druskos, pipirų.

Veršiuko kepenys gerai išplaunamos, supiaustomos gabaliukais, pa-  
šalinama plėvė. Į puodą sudedami supiaustyti lašiniukai ar riebi mėsa,  
išilgai perpiautos morkos, salieras ir svogūnai. Kai viskas gerai įkaista,



sudedamos supiaustytos kepenys. Kai jos apkepa, įpilama sultinio ar karšto vandens, druskos ir uždengus troškinama. Ataušusios kepenys kartu su daržovėmis ir mirkytu pyragu du kartus permalamos mėšai malti mašinėle, gauta masė, dedant po vieną kiaušinį, išsukama iki purumo. Jei reikia, pridedama druskos ir pipirų. Masė turi būti geros grietinės tirštumo. Jei per kieta, įpilama sultinio.

Dubenėlis ar forma ištepama riebalais, pabarstoma pyrago džiuvėseliais, supilama paruošta masė taip, kad indas nebūtų visiškai pilnas, nes kepant pakyla ir gali nubėgti riebalai. Kepama, kol paštetas atšoka nuo indo sienų (apie 30 min.). Geriausia paštetą įstatyti su forma į puodą su verdančiu vandeniu ir uždengus virti ant mažos ugnies 40—50 minučių.

Gatavas paštetas išverčiamas į pusdubenį ir papuošiamas petražolių lapeliais.

## SRIUBOS

Pietums, ypač jei užkandžiai gausūs, labiau tinka lengvos sriubos — sultiniai. Nuo to, kokie dedami į sriubą priedai, priklauso jos pavadinimas. Gali būti sultiniai su ryžiais, makaronais, leistiniais, daržovėmis. Iškilmingesnėmis progomis sultiniai duodami skaidrūs, o priedai (pyragėliai, lietiniai ir kt.) patiekiami atskirai. Gali būti duodamos ir kitos sriubos, pavyzdžiui, pomidorų (19), agurkų (22), rūgštynių (14), burokėlių, šaltibarščiai (37, 38). Į šias sriubas ir sultinius (prieš nešant į stalą) galima įberti smulkiai kapotų krapų ar petražolių lapelių. Sriubos vienam asmeniui skiriama viena lėkštė — apie 400 gramų.

### 201. Skaidrus sultinys

1 kg mėsos, 3—4 l vandens, 1—2 morkos, 1 poras,  
1 salieras, 1 petražolė, 1 svogūnas, druskos, 10 pipirų, lapelių.

Skaidrus sultinys verdamas iš jautienos su kaulais ar vištienos. Mėsa nuplaunama, susmulkinama, sudedama į puodą, užpilama šaltu vandeniu, uždengiama ir užvirinama. Kai užverda, nugraibomos putos, pašūdama ir, kiek pavirinus, sudedamos nuvalytos prieskoninės daržovės,

o baigiant virti — prieskoniai. Kad sultinys būtų kvapensis ir turėtų gražią spalvą, morkos ir svogūnai keptuvėje be riebalų apkepinami, bet nesudeginami. Sultinys verdamas ant mažos ugnies ir nemaišomas. Kai mėsa suminkštėja, nugraibomi riebalai, sultinys perkošiamas, supilamas į lėkštes ar puodukus ir užbarstoma petražolių ar krapų lapeliais. Pyragėliai paduodami atskirai.

## 202. Mieliniai pyragėliai prie skaidraus sultinio

1½ stiklinės miltų, ¼—½ stiklinės pieno, šaukštelis cukraus, 10—15 g mielių, 1 trynys, 50 g sviesto.  
*Įdarui:* 150 g virtos mėsos, 20 g riebalų, 1 svogūnas, 1 šaukštas grietinės ar keletas šaukštų sultinio, druskos, pipirų.

Pienas pašildomas iki 30—35 laipsnių šilumo. Mielės ištrinamos su trupučiu cukraus, atskiedžiamos pašildytu pienu, įmaišomos į trečdalį miltų, tešla gerai išplakama, užbarstoma miltais ir paliekama šiltai pakilti. Kai pakyla ir pradeda slūgti, išplakama, sudedamas trynys, druska, likę miltai, baigiant minkyti tirpytas sviestas. Viskas minkoma, kol tešla nelimpa prie rankų ir indo sienų. Paviršius patepamas riebalais, ir tešla paliekama pakilti. Kai pakyla, iškočiojami pusės centimetro storio lakštai, kurie paskui supiaustomi keturkampiais gabalais, ant jų uždedama įdaro, ir suvyniojamos pailgos formos bandelės. Jos sudedamos ant riebalais pateptos skardos siūle į apačią, pastatomos šiltai, kad truputį pakiltų, aptepamos kiaušiniu ir kepamos karštoje krosnyje, kol pagelsta (apie 10—15 min.). Paduodamos karštos prie sultinio.

*Įdaras.* Susmulkinti svogūnai paspirginami riebaluose, įdedama virta, permalta mėsa, druska, pipirai, grietinė ar sultinys, ir viskas truputį paspirginama.

## 203. Trapios tešlos pyragėliai

2 stiklinės miltų, 100 g sviesto, 1 trynys, druskos, ½ šaukšto grietinės.  
*Įdaras* toks pat, kaip ir mieliniais pyragėliams (202).

Viską sudėjus, užminkoma tešla ir paliekama pusvalandį šaltai pastovėti. Tada iškočiojamas pusės centimetro storio lakštas, stikline išspaudžiami paplotėliai. Jie rankomis kiek patempiami, kad pasidarytų pailgi, uždedama įdaro, kraštai kaip virtinių užspaudžiami. Taip paruošti pyragėliai siūle į viršų padedami ant pateptos skardos, skersai per siūlę 3—4 vietose suspaudžiami, aptepami kiaušiniu ir kepami.

Paduodami karšti prie skaidraus sultinio.

### ANTRIEJI PATIEKALAI

Antrieji patiekalai visada esti karšti ir duodami po sriubos pietums ir po šaltų valgių vakarienei. Jie gaminami iš įvairios mėsos, žuvies, daržovių, kiaušinių ir duodami su priedu bei padažais. Priedai gali būti pagaminti iš bulvių, morkų, kopūstų bei kitų daržovių. Priedas, pagamintas iš kelių rūšių daržovių, vadinamas sudėtinium. Sudėtiniam priede visada turi būti ir bulvės.

Prie kai kurių, ypač troškintų ir virtų, patiekalų vietoj daržovių priedo galima duoti kruopų tyrę, pavyzdžiui, ryžių, perlinių ar kitų kruopų. Be to, prie antrojo patiekalo atskirai dar duodamos įvairios žalių daržovių salotos.

#### 204. Marinuotos veršienos kepsnys

Veršienos šlaunis (apie 5 kg), 100—150 g šviežių lašinių, druskos, pipirų, 1—2 lauro lapeliai, 5—6 kadagio uogos, prieskoninių daržovių (1—2 morkos, 1 petražolė, 1 svogūnas), 1— $\frac{1}{2}$  stiklinės sultinio ar karšto vandens, acto,  $\frac{1}{2}$  stiklinės grietinės,  $\frac{1}{2}$  šaukšto miltų.

Veršienos šlaunis įtrinama sugrūstomis kadagio uogomis, kas mėgsta, puse skiltelės česnako. Vanduo pavirinamas su prieskoniais (pipirais, lapeliais, svogūnais), įpilama pagal skonį acto, ir verdančiu marinatu, kad apsemtų, užpilama mėsa. Tada viskas uždengiama ir šaltai palaikoma 1—2 dienas. Išimta iš marinato mėsa įtrinama druska, pusę valandos palaikoma, kad kiek įsisūrėtų, paskui prismaigstoma pailgų lašinių

gabaliukų. Į karštą keptuvę įmetami keli griežinėliai lašinių, ant jų dedama paruošta šlaunis, morkos, petražolės ir kepama karštoje krosnyje.

Kai kepsnys gerai apkepa, įpilama sultinio ir kas 10—15 minučių palaistoma tomis pačiomis sultimis. Kepama, kol veršiena pasidaro minkšta. Kai virbalas ar medinis šipuliukas į mėsą lengvai lenda ir išbėga nekraujuotos sultys,— kepsnys iškepęs. Tada sumaišoma pusė stiklinės grietinės ir pusė šaukšto miltų, užpilama ant kepsnio ir dar 5—10 minučių kepama. Kepsnys piaustomas skersai raumenų riekutėmis, jos gražiai eile pusdubenyje sudedamos, užpilamos tuo pačiu padažu, kuriame kepė, ir duodamos su keptomis bulvėmis ar bulvių koše bei morkų daržoviene.

Prie šio kepsnio tinka šviežių daržovių salotos, rauginti agurkai ar bruknių uogienė, marinuoti vaisiai.

### 205. Įdaryti veršienos maltiniai

1 kg mėsos, 1 kiaušinis, 100 g sviesto, 3—4 šaukštai vandens ar sultinio, 100—150 g pyrago, 30 g miltų, 1 svogūnas, pipirų, druskos,  $\frac{1}{2}$  stiklinės pyrago džiuvėsėlių.

*Įdarui:* 3 kiaušiniai, 3 šaukštai pieno ar vandens, druskos, 30 g riebalų.

*Kepimui ir troškinimui:* 100 g riebalų,  $\frac{1}{2}$  stiklinės sultinio ar karšto vandens, 1 stiklinė grietinės.

Mėsa ir mirkytas pyragas du kartus mašinėle permalama, dedama pakepintas svogūnas, pipirai, druska, kiaušinis, miltai, sviestas, vanduo ar sultinys, viskas gerai išminkoma, išplojami paplotėliai, ant jų uždėdama po šaukstelį įdaro, ir padaromi pailgi ar apvalūs maltiniai. Jie apvoliojami džiuvėsėliuose ar miltuose ir karštuose riebaluose iš visų pusių iki gelsvumo apkepami. Tada sudedami į puodą, užpilami karštu sultiniu, grietine ir 5—10 minučių patroškinami.

*Įdaras.* Kiaušiniai, pienas, druska gerai išplakami ir keptuvėje maišant iškepami.

Maltiniai patiekiami su bulvių koše, troškintomis morkomis ir užpilami tuo pačiu padažu, kuriame troškinosi.

## 206. Kregždžių lizdai

3 kietai virti kiaušiniai, 3 riekelės rūkyto kumpio, 3 riekelės žalios veršienos, 50 g riebalų, 1—2 šaukštai grietinės, 0,5—1 šaukštas miltų, prieskonių (druskos, pipirų), prieskoninių daržovių ( $\frac{1}{2}$  morkos,  $\frac{1}{2}$  svogūno,  $\frac{1}{2}$  petražolės, mažas gabaliukas saliero ir poro), truputis sultinio ar karšto vandens.

Kiaušiniai kietai išverdami ir nulupami. Kumpio riekelės išmušamos (jas reikia padaryti tokio dydžio, kad būtų galima įvynioti kiaušinį). Išpiautos skersai raumenų veršienos riekelės taip pat išmušamos, pabarstomos druska (atsižvelgiant į kumpio sūrumą), pipirais. Kiaušinis įvyniojamas į kumpį, paskui į veršienos riekelę ir siūlu surišama. Tada vyniotiniai apvoliojami miltuose, karštuose riebaluose apkepinami, sudedami į puodą, pridedama prieskoninių daržovių, įpilama truputis sultinio ar karšto vandens ir uždengus troškinama iki minkštumo. Baigiant troškinti įpilama grietinės. Patiekiant į stalą, nuimami siūlai, vyniotiniai perpiaunami skersai per pusę, sudedami ant pusdubenio perpiautomis pusėmis į viršų, apdedami virtais makaronais, kad atrodytų kaip lizdai, arba bulvių koše, šutintomis morkomis, viskas pabarstoma smulkintais petražolių ar krapų lapeliais ir, užpylus tuo pačiu padažu, kuriame troškinosi, duodama į stalą.

## 207. Dešrelės

1 kg mėsos be kaulų, 1 svogūnas, druskos, karčiųjų ir kvepiančiųjų pipirų, muškato riešuto (nebūtinai), 1— $\frac{1}{2}$  stiklinės sultinio.

Gaminama iš kiaulienos, veršienos ar triušienos. Dešrelės savo išvaizda ir skoniu primena pirktas dešreles ar sardeles. Mėsa sumalama, pridedama smulkiai piaustytų žalių ar pakepintų svogūnų, druskos, maltų pipirų, įtarkuojama muškato riešuto, įpilama sultinio ar virto vandens, ir viskas gerai išminkoma. Paruošta mėsa kemšama į išvalytas plonąsias kiaulės ar veršiuko žarnas. Prikimšus 15 cm ilgio dešrelę, žarna persukama. Prikimštos dešrelės paliekamos nudžiūti ir paskui 2—3 valandas karštuose dūmuose parūkomos. Prieš duodant valgyti



įmetamos į verdantį vandenį ir 10—15 minučių pakaitinamos ant mažos ugnies. Tada suskirstomos atskiromis dešrelėmis, sudedamos į pusdubenį, gražiai apdedamos bulvių koše ir užpilamos tirpytu sviestu. Prie jų tinka agurkų, pomidorų ar lapinės salotos, rauginėti agurkai, rauginėti kopūstai, šviežių kopūstų salotos (151).

### 208. Kepta žąsis

1 žąsis, 8—10 obuolių, 1—2 morkos, 1 petražolė,  
1 lauro lapelis, 5 pipirai, 1 stiklinė sultinio ar karšto vandens, druskos, kmynų.

Nuvalyta žąsis iš vidaus įtrinama druska, kas mėgsta, gali įtrinti kmynais, įkemšami 3—4 obuoliai, žąsis užsiuvama, nugara į apačią dedama į karštą kepimo indą ir kepama, kaip mėsos kepsnys. Likusieji obuoliai iškepami atskirai (jie neprisigeria riebalų, gražiau atrodo). Galima žąsį kepti be obuolių. Mėsai įpusėjus kepti dedami prieskoniai.

Kai iškepa, kepsnys supiaustomas porcijomis, šios gražiai sudedamos ir duodamos su keptais obuoliais ar troškintais kopūstais, keptomis bulvėmis. Atšaldyta, sudėstyta su obuoliais žąsis gali būti duodama užkandžiams. Jei obuolių nėra, galima atskirai paduoti bruknių košės ar marinuotų vaisių (slyvų, obuolių ir kt.).

Taip pat kepa ir antis.

### SALDIEJI PATIEKALAI

Pietų ar vakarienes pabaigoje duodami lengvi saldūs patiekalai: kompotas, kisielius, drebučiai, putėsiai, vaisiai, uogos.

Jei pietų sriuba ir antrasis patiekalas yra lengvesni ir mažai maistingi, tai galima duoti maistingesnę saldų patiekalą, pavyzdžiui, saldų ryžių ar makaronų apkepą, sklindžius su vaisiais, lietinius, įdarytus vaisiais, obuolius vanilės padaže, įvairius kremus.

Kaip saldų patiekalą taip pat galima duoti arbatą su uogiene ar sausiniukais arba kavą su kepiniais.

### 209. Šviežių obuolių ir slyvų kompotas

500 g obuolių, 300 g slyvų (ar vyšnių), 200—  
250 g cukraus, 1 l vandens, cinamono žievės.

Obuoliai nulupami, išėmus sėklines, supiaustomi į 6—8 dalis. Iš slyvų išimami kauliukai. Vanduo su cukrum ir cinamonu užvirinamas, sudedami paruošti obuoliai, viskas išverdama. Tada sudedama slyvos, kompotas užvirinamas, paskui atšaldomas ir supilamas į stiklinę lėkštę ar indelyje paduodamas kiekvienam svečiui atskirai.

## 210. Spanguolių ar serbentų drebučiai

2 stiklinės uogų, 1 stiklinė cukraus, 1 l vandens,  
20—25 g želatinos, citrinos, apelsino ar cinamono  
žievelės.

Želatina 30 minučių šaltame vandenyje pamirkoma. Vanduo su prieskoniais užvirinamas, į jį sudedamos nuplautos uogos, viskas užvirinama. Tada uogos pertrinamos per sietą, sunka supilama (be nuosėdų) į puodą, sudedamas cukrus, viskas dar užvirinama, nugraibomos putos. Atkėlus nuo ugnies, į karštą sunką sudedama išmirkyta želatina, viskas išmaišoma. Forma išplaunama šaltu vandeniu, išbarstoma cukrum, į ją supilamas paruoštas skystis. Kad sustingtų, drebučiai pastatomi šaltai. Prieš išverčiant forma porai sekundžių įstatoma į karštą vandenį. Drebučiai puošiami šviežiomis ar virtomis uogomis, vaisiais, sausainiais.

Lengvai ir greitai drebučius galima pagaminti iš parduotuvėse gaminamų pirkti pusgaminių. Ten yra aprašytas ir gamavimo būdas.

## 211. Drebučiai su vaisiais

3—4 obuoliai, 1 stiklinė vyšnių ar kitų uogų, 3 stiklinės spanguolių ar serbentų drebučių (210).

Nulupti, griežinėliais ar skiltelėmis supiaustyti obuoliai, saugant kad nesukristų, apverdami. Trapesnius obuolius pakanka įmesti į verdantį pasaldytą vandenį ir uždengus palaikyti. Apvirtai obuoliai sudedami ant lėkštės kraštų ar sieto, kad nuvarvėtų vanduo. Vanduo, kuriame virė obuoliai, panaudojamas drebučiams. Vyšnios nuplaunamos, išimami kauliukai.

Forma išplaunama šaltu vandeniu, išbarstoma cukrum, tada įpilamas plonas sluoksnis (1—1½ cm) paruoštų spanguolių ar serbentų

drebučių (210) ir pastatoma šaltai, kad sustingtų. Ant sustingusių drebučių išdėstomi paruošti obuoliai bei vyšnios, ir viskas užpilama likusiais atvėsintais, bet dar nesustingusiais, drebučiais.

Vaisių galima imti ir daugiau. Tada juos reikia išdėstyti tarp drebučių dviem sluoksniais. Vietoje spanguolių ar serbentų drebučių galima naudoti sausus vaisių drebučius pakeliuose.

## 212. Duonos putėsiai

300 g džiovintos duonos,  $1\frac{1}{2}$  l vandens, 1 stiklinė cukraus, 17 g želatinos, truputis citrinos ar uogų sunkos (nebūtinai), prieskonių (cinamono ar citrinos žievelės).

Putėsiai — tai išplakti drebučiai. Jie gaminami iš įvairių vaisių ar uogų, saldžiai rūgščių sunkų. Želatinos imama kiek mažiau (1 stiklinė sunkos — 3—5 gramai želatinos).

Juodos duonos džiovėsėliai ir prieskoniai užpilami verdančiu vandeniu ir keletą valandų palaikomi. Tada nukošiami. Turi išeiti 3 stiklinės sunkos (jei mažiau, pridedama virto vandens). Gauta sunka su cukrum užvirinama, į karštą sudedama išmirkyta želatina, viskas išmaišoma ir pastatoma šaltai. Į atvėsusią, bet nesustingusią sunką pridedama truputis citrinos ar uogų sunkos ir plakama, kol pasidaro putos. Tada putėsiai, taip pat kaip ir drebučiai, formoje užšaldomi ir išverčiami. Puošiama uogomis, vaisiais, sausainiais. Atskirai paduodama sulčių ar vanilės padažo (213).

## 213. Obuoliai vanilės padaže

5 obuoliai (geriausia antaniniai),  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  l vandens, 25—50 g cukraus, citrinos žievelės.

*Vanilės padažui:* 1 stiklinė pieno,  $\frac{1}{2}$  pakelio vanilinio cukraus (ar  $\frac{1}{4}$  vanilės lazdelės), 2 tryniai, 2—3 šaukštai cukraus.

Obuoliai nulupami, prieš tai išėmus sėklides, ir sudedami į verdantį pasaldytą vandenį, į kurį jau yra įmesta citrinos žievelė. Verdama trum-

pai, ant mažos ugnies, saugant, kad obuoliai nesukristų. Išvirę obuoliai išimami į lėkštę. Kai vanduo nubėga, sudedami į stiklinį ar kitą pusdubenį, užpilami vanilės padažu ir papuošiami virtomis uogomis.

Ant taip paruoštų ataušusių obuolių vietoj vanilės padažo galima uždėti grietinėlės kremo (215).

**Vanilės padažas.** Pienas užvirinamas ir užpilamas ant ištrintų su cukrum iki baltumo trynių. Maišant pakaitinama, kad sutirštėtų, bet neužvirinama (geriau kaitinti įstačius indą į karštą vandenį). Tada surberiamas vanilinis cukrus, ir atšaldytas padažas pilamas ant obuolių.

#### 214. Obuolių putėsiai

4—5 kepti obuoliai (arba 4—5 šaukštai obuolių ar bruknių košės), 100 g miltinio cukraus, 2—3 kiaušinių baltymai, tarkuotos citrinos žievės geltonumo ar kitų kvapiųjų prieskonių.

Kepti obuoliai pertrinami per sietą, atšaldomi, sudedami baltymai, cukrus, tarkuota citrinos žievelė, ir viskas plaktuvėliu plakama, kol masė pasidaro šviesi, puri ir padvigubėja. Žiemos metu, kai naudojama obuolių košė, cukraus galima pilti mažiau (žinoma, jei obuolių košė pakankamai saldi). Paruošti putėsiai šaukštu sudedami į stiklinį ar kitą pusdubenį ir papuošiami uogomis.

#### 215. Grietinėlės kremas

1/2 l grietinėlės, 75 g miltinio cukraus, 1 pakelis vanilinio cukraus.

Tiršta, du kartus separuota ir gerai atšaldyta grietinėlė plaktuvėliu išplakama, į ją supilamas miltinis ir vanilinis cukrus. Kremas sudedamas šaukštu į paruoštą indą ir papuošiamas uogomis bei virtais vaisiais. Šiuo kremu taip pat puošiami saldūs patiekalai ir kai kurie kepiniai.

## 216. Arbata

Arbatą reikia virti specialiame inde, kuris neturi būti naudojamas kitų valgių gaminimui, nes, jei indas bus ir labai gerai išplautas, arbata vis tiek turės pašalinį nemalonų skonį.

Arbatžolės specialiame indelyje — arbatinuke užpilamos verdančiu vandeniu, sandariai uždengiamos ir palaikomos, kol prisitraukia. Geriau arbatžolių imti mažiau ir užpilti tik vienam kartui, o sekantį kartą arbatinuką išplauti ir užplikyti naujas arbatžoles. Šviežių arbatžolių nereikia pilti ant senų.

Gera arbata yra tamsiai gelsvos spalvos, kvapi ir karšta. Prie arbatos atskirai duodama cukraus ir uogienės arba citrinos riekučių, o, kas mėgsta,— pieno arba grietinėlės (mažame indelyje — ąsotėlyje).

## 217. Kava

Kava, verdama iš kavos pupelių, vadinama natūralia. Be šios, prekyboje yra įvairių rūšių kavos surogatų, pagamintų iš miežių su cikorija, gilių ir kitų produktų. Tokia kava naudojama pusryčiams ar vakarienei savai šeimai. Švenčių progomis paprastai verdama natūrali pupelių kava, kuri yra skanesnė ir, be to, pagyvina nuotaiką.

Natūralią pupelių kavą geriausia pirkti nemaltą. Prieš malant ją reikia padžiovinti ar truputį padeginti, kad atsinaujintų ir geriau kvėpėtų. Malti patariama prieš naudojimą, nes pastovėjusi sumalta netenka savo malonaus kvapo.

Kavai virti reikia turėti specialų sandariai uždaromą puodą. Sumalta natūrali kava užplikoma verdančiu vandeniu, bet neužvirinama, tik sandariai uždengiama ir paliekama karštai 5—10 minučių, kad gerai pritrauktų. Kiek pastovėjusi pamaišoma, kad geriau nusėtų tirščiai, ir vėl sandariai uždengiama. Vienam litrai verdančio vandens imama 40—50 gramų natūralios kavos. Jei dedama truputis cikorijos, kavos galima imti šiek tiek mažiau.

Kai kava nusistoja, supilama į pašildytą kavinuką ir karšta patiekama į stalą. Atskirai paduodamas cukrus ir, jei norima, karštas pienas ar grietinėlė (mažame ąsotėlyje).

Verdant kavos surogatą, kavą galima pavirinti kartu su pienu ir paduoti jau užbalintą. Atskirai paduodamas cukrus.



## KEPINIAI

Kiekviena šeimininkė, jei tik nori, gali išsikepti įvairiausių kepinų. Darbas visada pasiseks, jei bus laikomasi pagrindinių nurodymų. Pirmiausia reikia susidėti visus reikalingus produktus ir įrankius, paruošti skardas ar formas. Produktus reikia imti tik geros rūšies, juos atsverti ar pamatuoti (žr. svorio ir matų lentelę, 507 psl.) ir laikytis nurodytos gamtinimo eigos.

Indų, įrankių, skardų bei formų kiekis priklauso nuo to, kaip dažnai ir gausiai kepama. Pakankamas kiekis skardų ir įvairių formų palengvina darbą ir įgalina iškepti įvairesnius kepinus. Labai gera turėti vieną skardą be galinio krašto. Iš tokios skardos lengva išimti — išstumti kepinus, nes išverčiant gali nukentėti papuošimas. Naudinga turėti: 1. išardomą formą tortui; 2. aukštesniais kraštais siaurą pailgą ar apvalią kiauru viduriu formą keksui ir kitiems kepiniams; 3. tešlai paruošti ir jai išsukti reikalingų molinių dubenų ir medinių šaukštų; 4. tešlai kočioti — lentą, kočelą, baltymams plakti plaktuvėlį ir kitų smulkesnių indų bei įrankių.

Kepiniai kepami krosnyje, orkaitėje, «Čudo» krosnelėje ant kerogazo, primuso ar elektrinės plytelės. Kaime dažniausiai kepama krosnyje. Krosnis kūrenama 2—3 valandas. Reikia taip apskaičiuoti pakurti krosnį, kad paruoštus kepinus būtų galima tuoj kepti. Jei per smarkiai kepa kepinio viršus, tai jį reikia uždengti riebaluotu pergamentiniu popierium, jei per smarkiai kepa apačia, po skarda padedama apversta skarda ar lankainis (rinkė). Kepinius reikia saugoti nuo staigių temperatūros pasikeitimų (skersvėjų), todėl pirmojoje kepimo pusėje patariama neatidarinėti krosnies ar orkaitės. Jei tenka kepinį pasukti ar perkelti, tai šitai reikia padaryti labai atsargiai ir greitai, kepinio nesukrečiant, nes, kol jis nesukepęs, gali lengvai supulti. Ar kepinys iškepęs, tikrinama mediniu šipulėliu. Jis duriamas į kepinį, ir jei šis iškepęs, pagaliukas esti sausas. Be to, iškepęs kepinys atšoka nuo skardos ar formos šonų. Jei iškepusio kepinio iš skardos ar formos negalima išimti, jį reikia palaikyti su skarda, kol pravėsta.

Smulkūs mieliniai ir riebus kepiniai turi kepti karštai ir greitai.

Pasisekęs kepinys esti skanus, purus, gražios išvaizdos. Tinkamai iškilę purūs kepiniai esti skanesni ir lengviau virškinami.

**Produktai** naudojami geros rūšies. Jie atsveriami ar pamatuojami. Miltai, bulvių krakmolos persijojami. Cukrus naudojamas smulkus arba miltinis.

Kad į kepinį nepatektų senesnių kiaušinių, kiekvienas pirmiausia išleidžiamas į lėkštelę, o tik paskui dedamas į tešlą. Trynius atskirti nuo baltymų reikia atsargiai, nes baltymai su trynių priemaiša blogai išsiplaka. Atskirtus baltymus reikia padėti šaltai ir išplakti prieš pat dedant į tešlą.

Persijoti kepimo milteliai dedami kartu su paskutiniu trečdaliu miltų.

Sviestas gali būti pakeičiamas margarinu, o mielių tešlai — aliejum.

Riešutų branduoliai sausoje skardoje orkaitėje pakaitinami, paskui pirštais patrinami, kad geriau nusiimtų odelę.

Migdolai užplikomi verdančiu vandeniu ir kelias minutes palaikomi. Tada lengvai nusiima odelė. Prieš piaustant riešutus ar migdolus, lentelė pabarstoma cukrum (tada jie ne taip šokinėja).

Razinos šaltame vandenyje nuplaunamos, ant švaraus patiesalo nusausinamos, bet nemirkomos, kad neištirtų jose esantis cukrus. Į skystesnius kepinius dedamos razinos truputį apibarstomos miltais, tada nenusėda į dugną.

Įvairūs prieskoniai, pavyzdžiui, cinamonas, gvazdikėliai, kakava, citrinos žievelė, įvairūs aliejai, ekstraktai suteikia kepiniams gerą skonį, kvapą ir spalvą. Jie dedami baigiant tešlą sukti arba minkyti.

## ĮVAIRIOS DUONOS KEPIMAS

Gerą, skanią duoną galima iškepti tik iš geros rūšies nepripelėjusių, neperkaitusių miltų.

Duonkubilį reikia švariai išplauti, išdžiovinti ir laikyti uždengtą, o raugą sudėti į siauru paviršium indelį, aplyginti šlapia ranka, apibarsstyti sausais miltais ir pastatyti šalčioje vietoje arba (padarius bandelę) palikti pačiame duonkubilyje. Įmaišant duoną, nuo raugo reikia nuimti sukietėjusią plutelę, raugą atskiesti drungnu vandeniu ir supilti į duonos maišymą.

Raugas ne visada esti geras. Jį galima «pataisyti», duonkubių ištrinant svogūnais su druska ir kmynais. Jei ir taip rūgštis nepasikeičia, reikia padaryti naujo raugo. Tam imama 20 gramų mielių, 3 stiklinės šilto vandens, 3 stiklinės ruginių miltų, pusė stiklinės skanaus rūgštaus pieno, viskas išmaišoma ir pastatoma šiltoje vietoje. Po paros raugas bus tinkamas naudoti.

Duoną reikia rauginti šiltoje patalpoje ir šiltai uždangstyta. Miltai tiek maišymui, tiek ir minkymui, ypač žiemą, turi būti šilti.

Skoniui didelę reikšmę turi ne tik geras užraugimas, bet ir išminckymas. Prieš minkant maišymą reikia gerai išplakti, o minkant gerai apvartyti ir išminckyti. Niekada negalima minkyti šlapinant rankas. Rankas galima šlapinti tik duoną išminckius, kai norima gražiai sulyginti paviršių.

Minkant į duoną pilama tik tiek miltų, kad būtų galima padaryti kepalus (labai netižtų ant ližės). Kuo duona minkštesnė, tuo geriau ji išskyla, tuo esti skanesnė ir ne taip greit pasensta. Mūsų kaimo šeimininkės dažniausiai kepa per kietą duoną.

Išminckyta duona gerai uždangstoma ir šiltai pastatoma, kad greitai antrą kartą pakiltų. Kai duona pradeda kilti, kuriama krosnis. Išsikūrenusi krosnis iššluostoma šlapia šluota ar drėgnu skuduru. Ją ypač gerai reikia iššluostyti, kai duona kepama ant lapų ar miltų. Krosnies karštumas išmėginamas, įberiant saują sėlenų ar miltų. Jei jie užsidega — krosnis per karšta, jei per minutę parunda, tai tinkama duonai kepti.

Jei duona kepama skardose, tai tešlą reikia į jas sudėti tik užkūrus krosnį, kad skardose pakiltų. Duona kepama pustrėčios-tris valandas. Jei duona gerai iškepusi, tai, pirštais pabarbenus į apačią, skamba. Iškepta duona suvilgoma vandeniui ir uždengiama, kad suminkštėtų pluta.

Duonoje dalį miltų galima pakeisti virtomis bulvėmis (nuo jų duona esti minkštesnė ir drėgnesnė). Duonos prikepimas priklauso nuo miltų rūšies ir sausumo. Jis svyruoja nuo 25 iki 50 procentų.

### 218. Paprasta ruginė duona

5 kg miltų, 2,5 l vandens, 60 g druskos, kmynų (nebūtinai).

Trečdalis miltų užpilami šiltu vandeniu, išmaišomi, sudedamas drungname vandenyje išleistas duonos raugas, viskas išplakama, viršus apibarstomas miltais, maišymas uždengiamas ir šiltai paliekamas per naktį. Sekantį rytą sudedama druska, kmynai, likę miltai, duona labai gerai išminkoma ir pastatoma pakilti. Kai duona pradeda kilti, kuriama krosnis, išsikūrenusi gerai iššluostoma, ližė pabarstoma miltais arba išklojama kopūstų ar klevų lapais. Tada padaromi du kepalai, jie šlapia ranka aplyginami ir kepami pustrečiostris valandas. Kai iškepa, ištraukiami, paviršius sudrėkinamas karštu vandeniu, kepalai uždengiami ir paliekami, kol atšąla.

### 219. Ruginė plikyta duona

5 kg miltų,  $2\frac{1}{2}$ —3 l vandens, 60 g druskos, 30 g kmynų.

Trečdalis kepimui skirtų miltų užplikoma verdančiu vandeniu ir plakama, kol tešla pasidaro vientisa. Kai atšąla, įmaišomas išleistas raugas, viskas gerai išplakama, viršus apibarstomas miltais, maišymas uždengiamas ir paliekamas šiltai per naktį. Sekančią dieną maišymas vėl gerai išplakamas, supilama druska, kmynai ir likę miltai. Viskas labai gerai išminkoma ir šiltai pastatoma, kad pakiltų. Plikyta duona ilgiau kyla, todėl krosnį reikia kurti tada, kai tešla gerai pasikelia. Ši duona kepama taip, kaip ir paprasta. Praėjus 1 valandai nuo kepimo pradžios, kepalų paviršių galima suvilgyti karštu vandeniu, juos pačius perstumti į kitą vietą ir toliau kepti.

### 220. Ruginių pikliuotų miltų plikyta duona

5 kg miltų,  $2\frac{1}{2}$ —3 l vandens, 60 g druskos, kmynų.

Trečdalis kepimui skirtų miltų užplikoma verdančiu vandeniu ir gerai išplakama. Kai atšąla, vėl išplakama, sudedamas išleistas raugas, vėl išplakama, paviršius apibarstomas miltais, maišymas uždengiamas, šiltai pastatomas ir po poros valandų vėl gerai išplakamas. Ši duona ilgiau rūgsta (pusantros-dvi paras). Per tą laiką maišymą reikia keletą kartų (5—6) paplakti. Kai maišymas įrūgęs, pasidaro skaniai rūgš-

tus, supilama druska, kmynai, likę miltai, viskas gerai išminkoma. Tešlai pakilus daromi pailgi nedideli kepalėliai. Jie dvi-pustrečios valandos kepami.

### MIELINIAI KEPINIAI

Su mielėmis gali būti kepamos duonos, ragaišiai ir įvairūs mieliniai pyragai. Šiems kepiniams iškelti vartojamos mielės. Tai maži grybeliai, kurie, jei yra pakankamai oro, šilumos ir maisto, greit dauginasi. Mielės maistui naudoja cukrų, kurį skaldo į anglies dvideginį ir alkoholį. Anglies dvideginis nuo šilumos garuoja, dėl to tešla pakyla. Mielės geriausiai dauginasi 30—35 laipsnių šilumoje, žemesnėje ar aukštesnėje temperatūroje jų veikimas lėtėja, o didesniame kaip 50 laipsnių karštyje jos žūva.

Kad mieliniai kepiniai pasisektų, reikia sudaryti geriausias sąlygas mielėms daugintis. Mielės turi būti šviežios, šviesios spalvos, malonaus vaisių ar spirito kvapo, nelipnios, laužiamos skirtis sluoksniais. Rečiau naudojamos džiovintos mielės. Paprastai mielinei tešlai 1 kilogramui miltų dedama 10—15 gramų mielių. Cukrus ir riebalai mielinės tešlos kilimą suņkina, užtat, dedant jų daugiau, reikia padidinti ir mielių kiekį. Tačiau nuo per didelio mielių kiekio kepiniai pasidaro neskanūs, greit sukietėja — sensta.

Išminkyta tešla, paviršių patepus riebalais, uždengiama ir pastatoma šiltai, kad pakiltų. Kai pakyla, suformuojama ir dedama ant riebalais išteptos ir miltais pabarstytos skardos dar kartą pakilti. Nepakankamai pakilusi tešla nebus puri, kepat susproginės, pasidarys negraži. Tačiau, jei tešla per ilgai kyla,—perrūgsta, esti rūgšti, negražios išvaizdos, kepat skleidžiasi į šonus.

Ruošiant tinkamoje šilumoje ir naudojant geros kokybės šiltus produktus, tešla kepimui paruošiama per pustrėčios-tris valandas.

Paprastai mieliniai kepiniai kyla keturis kartus: 1. tešlą įmaišius, 2. užminkius, 3. suformavus ant skardos, 4. kepat.

Paprastesnę mielinę tešlą galima paruošti ir neįmaišant. Iš karto sudedami visi produktai, užminkoma tešla, kai pakyla — suformuojama ir dedama į skardas. Skardoje pakilęs kepinys kepamas krosnyje.

Mieliniai kepiniai prieš kepat aptepami kiaušiniu. Bandelės, apteptos kiaušiniu, kartais pabarstomos cukrum. Geresni mieliniai kepiniai



aptepami kiaušiniu ir apibarstomi kapotais riešutais ar migdolais, ar trupiniais, padarytais iš miltų, sviesto ir cukraus.

Kepimo laikas priklauso nuo kepinų dydžio ir temperatūros. Didesni kepiniai kepa nuo 45 minučių iki 1 valandos, bandelės — 15—20 minučių. Bandelės, iškeptos karštoje krosnyje, esti daug sultingesnės. Iškepusius kepinus reikia tuoj iš skardos ar formos išimti, nes, ilgai laikant skardoje ar formoje, ant dugno susirenka drėgmės ir kepinys įgauna specifinį skonį.

Produktai naudojami geros rūšies ir šilti. Tinkama šiluma (25—30°) yra pagrindinė sąlyga greitam ir geram tešlos paruošimui.

Kiaušiniai daro kepinį puresnį, bet sausesnį, o riebalai — sultingesnį. Todėl, dedant daugiau kiaušinių, atitinkamai reikia padidinti ir riebalų kiekį. Į geresnius mielinius kepinus dedami tik tryniai (jie išsukami su cukrum ar druska).

Į mielinius kepinus dedami įvairūs riebalai: sviestas, margarinas, aliejus, kaulienos ar žąsienos taukai. Taukai turi būti be prieskonių (lapelių, svogūnų). Tirpyti riebalai pilami šilti, bet ne karšti. Vandens ar pieno kiekio negalima tiksliai nustatyti, tai priklauso nuo miltų sausumo ir kiaušinių dydžio. Jei iš mielinės tešlos kas nors formuojama, ji užminkoma kiek kietesnė.

Jei tešla gerai išminkoma, kepinys gerai iškyla, iškepus esti gražiai išakijęs. Gerai išminkyta tešla nelimpa prie indo sienelių ir rankų, joje matyti daug oro pūslelių. Baigiant minkyti į tešlą nereikia pilti skysčio, nes jis užpildo tešloje atsiradusius oro tarpelius. Jei taip atsitinka, reikia vėl minkyti, kol tešloje atsiranda daug oro pūslelių.

## 221. Ragaišis

1 kg kvietinių stambiai maltų miltų, 3 stiklinės pieno ar vandens, 15—20 g mielių, 1 šaukštelis cukraus, druskos.

Pienas pašildomas iki 30—35 laipsnių šilumo. Mielės trinamos su cukrum, kol suskystėja, tada atskiedžiamos trupučiu pieno. Į dubenį persijojama trečdalis kepimui skirtų miltų, supilamos mielės, pienas. Viskas

išplakama, paviršius apibarstomas miltais, švaria skepeta uždengiama ir pastatoma šiltai, kad pakiltų. Kai tešla padvigubėja ir pradeda slūgti, galima minkyti. Prieš minkant tešla pirmiausia išplakama, tada dedama druska, likę miltai, viskas gerai išminkoma ir uždengus šiltai pastatoma, kad pakiltų. Kai pakyla, padaromi 1—2 pailgi ar apvalūs kepalėliai, jie sudedami į skardą, šiltai pastatomi, pakilę patepami kiaušiniu ir kepami karštoje krosnyje nuo 1 valandos iki 1 valandos penkiolikos minučių. Maišant į ragaišį galima įdėti keletą (4—5) virtų sutrintų ar permaltų bulvių ar tarkuotų morkų. Toks ragaišis esti sultingesnis ir ne taip greitai sensta.

## 222. Paprastas pyragas

1 kg miltų, 2 stiklinės pieno, 15 g mielių, 1 šaukštelis cukraus, druskos.

Tešla įmaišoma ir paruošiama taip pat, kaip ir ragaišiui (221).

## 223. Pagerintas pyragas

I. 500 g miltų, 15—20 g mielių, 50 g cukraus, 50 g riebalų, 1 stiklinė pieno, 5 g druskos, kvapiųjų prieskonių (citrinos žievelės ar vanilinio cukraus).

II. 500 g miltų, 30 g mielių,  $\frac{3}{4}$ —1 stiklinė pieno, 125 g cukraus, 125 g sviesto, 3 tryniai, 5 g druskos.

Mielės ištrinamos su šaukšteliu cukraus, atskiedžiamos trupučiu šilto pieno. Į dubenį persijojama trečdalis kepimui skirtų miltų, į juos supilamos išleistos mielės, pašildytas pienas (30—35 laipsnių), viskas išplakama, užbarstoma miltais ir uždengus šiltai (25—30 laipsnių temperatūros patalpoje) pastatoma, kad pakiltų. Maišymas, kai beveik padvigubėja ir pradeda slūgti (praėjus maždaug 45 minutėms), išplakamas, dedama druska, cukrus, miltai, tirpyti riebalai, viskas gerai išmaišoma. Minkoma tol, kol tešla nelimpa prie rankų bei dubens sienelių ir joje pasidaro daug oro pūslelių. Baigiant minkyti įdedama kvapiųjų prieskonių, tešlos paviršius patepamas riebalais, ji pati uždengiama ir šiltai pastatoma. Maždaug po vienos ar pusantros valan-

dos, kai tešla tiek pakyla, kad padaryta joje duobutė neužsilygina, dedama į skardą ar formą, pastatoma šiltai 20—30 minučių, kad pakiltų, aptepama kiaušiniu ir kepama vidutinio karštumo krosnyje.

#### 224. Rožytės

Tešla paruošiama, kaip pagerintam pyragui (223).

*Pertepimui:* 50 g sviesto, 75 g cukraus, 1 arbatinis šaukštelis cinamono, 100 g razinų (nebūtinai).

Iš tešlos iškočiojamas pusės centimetro storio lakštas, jis aptepamas tirpytu sviestu, pabarstomas cukrum, cinamonu bei razinomis ir suvyniojamas pailgu vyniotiniu. Paskui volelis skersai aštriu peiliu supiaustomas piršto storio griežinėliais, šie dedami į riebalais išteptą skardą, kai pakyla, aptepami kiaušiniu ir kepami karštoje krosnyje.

#### 225. Rageliai

Tešla paruošiama, kaip pagerintam pyragui (223).

*Pertepimui:* 50 g sviesto, 250 g marmelado.

Iš tešlos iškočiojamas pusės centimetro storio lakštas, jis supiaustomas 20 centimetrų dydžio kvadratais, šie dar įstrižai perpiaunami į du trikampius, patepami tirpytu sviestu, apdedami marmeladu ir, pradėdant nuo plačiosios trikampio dalies, suvyniojami, sulenkiami puse nuli ir sudedami į išteptą skardą. Kai pakyla, patepami kiaušiniu ir kepami 10—15 minučių.

#### 226. Skiauterės

Tešla paruošiama, kaip pagerintam pyragui (223).

*Perdėjimui:* 250 g smulkiai piaustyty obuolių, 2 šaukštai cukraus,  $\frac{1}{2}$  arbatinio šaukštelio cinamono, 50 g sviesto.

Iš tešlos iškočiojamas pusės centimetro storio lakštas, jis supiaustomas 12 centimetrų dydžio kvadratais, šie aptepami tirpytu sviestu, viduryje uždedama smulkiai piaustyty, cukrum ir cinamonu pabarstyty obuolių. Tada kvadratėliai sulenkiami, ir, suspaudus kraštus, trijose

vietose (kur kraštai suspausti) daromi 1 centimetro ilgio piūviai. Taip paruošti kepinėliai truputį išlenkiami ir dedami į skardą. Kai pakyla, aptepami kiaušiniu ir kepami.

### 227. Riestainėliai

Tešla paruošiama, kaip pagerintam pyragui (223).

*Aptepimui:*  $\frac{1}{2}$  kiaušinio, 50—75 g cukraus.

Iš tešlos suvoliojami pailgi voleliai ir padaromi 8—10 centimetrų dydžio riestainėliai. Jų viršus aptepamas kiaušiniu, pavilgomas į cukrų, riestainėliai įdedami į pateptą skardą ir tuoj kepami karštoje krosnyje.

### 228. Bandelės su kmykais

Tešla paruošiama, kaip pagerintam pyragui (223).

$\frac{1}{2}$  kiaušinio, 30 g sviesto, šaukštelis kmykų.

Pakilusi tešla patepama sviestu. Ranka spaudžiant padaromos apvalios kiaušinio dydžio bandelės. Jos sudedamos į pateptą skardą, kai pakyla, kiekvienos viduryje giliai įspaudžiama duobutė, į ją įberinama kmykų, įdedama gabaliukas sviesto, bandelės aptepamos kiaušiniu ir kepamos karštoje krosnyje.

### 229. Vėjo malūnėliai

Tešlą paruošiama, kaip pagerintam pyragui (223).

Iš tešlos iškočiojamas pusės centimetro storio lakštas, jis supiaustomas 10 centimetrų dydžio kvadratais. Kiekviename kvadrato kampe vidurio link įpiaunama, kampai persukami, viduryje uždedama marmelado, malūnėliai patepami kiaušiniu ir kepami.

### 230. Vyniotinis su aguonomis

500 g miltų, 20—25 g mielių,  $\frac{2}{3}$ —1 stiklinė pieno, 80—100 g cukraus, 80—100 g riebalų, 1—2 tryniai, 1 kiaušinis, 5 g druskos, citrinos žievelės ar vanilinio cukraus.

**Aguonų masė:** 1 stiklinė aguonų,  $\frac{1}{2}$  stiklinės cukraus, 1 kiaušinis, 20—30 g migdolų ar riešutų branduolių (nebūtinai),  $\frac{1}{2}$  šaukštelio pyrago džiuvesėlių.

Iš nurodytų produktų paruošiama mielinė tešla, kaip ir pagerintam pyragui (223). Iš paruoštos tešlos iškočiojamas pusės centimetro storio keturkampis lakštas. Ant jo užtepama aguonų masė, lakštas suvyniojamas pailgu voleliu, dedamas į skardą, uždengiamas ir šiltai palaikomas, kad pakiltų. Tada patepamas kiaušiniu, keliose vietose mediniu šipulėliu įduriamas, kad kepant nesprogtų, ir kepamas vidutinio karštumo krosnyje apie 45 minutes. Kai iškepa, atsargiai išimamas, švaria skepeta pridengiamas, arba paviršius patepamas tirpytu sviestu ir pabarstomas miltiniu cukrum. Duodant į stalą, toks vyniotinis supiaustomas pusės centimetro storio riekelėmis.

**Aguonų masė.** Aguonos perplaunamos, užplikomos verdančiu vandeniu, po 1—2 valandų nusunkiamos, permalamos mėsai malti mašinėle, dedamas kiaušinis, cukrus, pyrago džiuvesėliai, viskas gerai išmaišoma, sudedami nuplikyti, nulupti, supiaustyti migdolai ar riešutai, ir taip paruošta masė tepama ant tešlos.

### 231. Riestė

1 kg miltų, 250 g sviesto, 250 g cukraus, 1— $\frac{1}{2}$  stiklinės pieno, 50—60 g mielių, 7—10 trynių, citrinos žievelės ar lašų, 10—12 g druskos, 100 g razinų ir 50 g migdolų ar riešutų (nebūtinai).

Mielės ištrinamos su šaukšteliu cukraus, įmaišomos su pienu į trečdalį miltų, viskas gerai išplakama, užbarstoma miltais, uždengiama ir šiltai pastatoma. Tešla, kai pakyla ir pradeda slūgti, gerai išplakama, sudedami su cukrum iki baltumo ištrinti tryniai, pilama druska, miltai, nutarkuojama citrinos žievelė. Minkant dalimis supilamas tirpytas sviestas (šiltas), viskas gerai išminkoma, kad tešloje pasidarytų daug oro pūslelių. Baigiant minkyti įdedamos nuvalytos razinos, ir tešla pastatoma šiltai, kad pakiltų. Ji turi būti kiek kietesnė kaip paprastų mielinų pyragų. Pakilusį tešla išverčiama ant lentos, plakant ranka



dar kiek paminkoma, padaroma riestė, ji įdedama į skardą, kaj pakyla, patepama kiaušiniu, pabarstoma kapotais migdolais ar riešutais ir 40—50 minučių kepama vidutinio karštumo krosnyje. Vietoj migdolų galima užbarstyti trupiniais, padarytais iš 100 gramų miltų, 50 gramų sviesto ir 50 gramų cukraus. Išimta iš skardos iškepusi riestė padedama ant padėklo ir nepiaustyta patiekama į stalą.

### 232. Plokštainis su varške

500 g miltų, 20—25 g mielių,  $\frac{2}{3}$ —1 stiklinė pieno, 80—100 g cukraus, 80—100 g riebalų, 1 kiaušinis, 5 g druskos.

*Tešlai patepti:* 1 baltymas, 1 trynys, 2—3 šaukštai pyrago džiuvėsėlių.

*Varškės masė:* 1 kg varškės, 3 kiaušiniai, 200 g cukraus, 50 g sviesto,  $\frac{1}{2}$  šaukšto miltų, 10—20 g mielių, 1 pakelis vanilinio cukraus ar tarkuotos citrinos žievelės.

Mielinė tešla paruošiama, kaip pagerintam pyragui (223). Iš pakilusios tešlos iškočiojamas nuo pusės centimetro iki 1 centimetro storio lakštas, jis įklojamas į skardą ir pastatomas šiltai, kad pakiltų. Tada tešla aptepama truputį paplaktu kiaušinio baltymu, pabarstoma pyrago džiuvėsėliais, aptepama paruošta varškės mase, paviršius įstrižai apdedamas tos pačios tešlos juostelėmis, pakraščiai apdedami tešlos voleliu. Paskui juostelės aptepamos kiaušinio tryniu, ir plokštainis kepa mas vidutinio karštumo krosnyje 30—40 minučių.

**Varškės masė.** Varškė pertrinama ar permalama, dedama cukrus, kiaušiniai, kvapieji prieskoniai, tirpytas sviestas, ištrintos su puse šaukstelio cukraus mielės, miltai ir viskas gerai išsukama.

### 233. Spurgos

500 g miltų, 30—40 g mielių, 1 stiklinė pieno, 2—4 tryniai, 50 g cukraus, 50 g riebalų, 5 g druskos, citrinos žievelės ar vanilinio cukraus, 1 šaukštas spirito, kepimui taukų ar saulėgrąžų aliejaus, 20—25 uogos iš uogienės, 100 g miltinio cukraus.

Paruošiama mielinė tešla, kaip pagerintam pyragui (223), tik, pradedant minkyti, įpilamas 1 šaukštas spirito. Iš pakilusios tešlos iškočiojamas piršto storio lakštas. Ant jo pakraščiu sudedama eilė uogų, jos užverčiamos tešla ir stikline išspaudžiama. Be to, galima tarp pirštų spaudžiant padaryti apvalias bandeles. Taip paruoštos spurgos dedamos ant leptos, uždengiamos ir paliekamos šiltai, kad pakiltų. Į riebalus, kad mažiau degtų, įmetama žalios bulvės gabaliukų. Į karštus riebalus viršutine puse žemyn dedamos iškilusios spurgos ir uždengtos verdamos, kol apgėlsta viena pusė (paskui apsukama kita puse). Gatos spurgos išgriebiamos ant sieto ir užbarstomos miltiniu cukrum.

### 234. «Skenduolis» — plokštainis su obuoliais

300 g margarino, 3 kiaušiniai, 3 šaukštai grietinės, 500 g miltų, 100 g mielių, 1 šaukštelis cukraus, 3 g druskos.

*Perdėjimui:* 4—5 obuoliai, 100 g cukraus, 1 šaukštelis cinamono.

Margarinas ištrinamas iki purumo, sudedama kiaušiniai, grietinė, išrintos su cukrum mielės, druska, miltai, ir užminkoma tešla, kuri įdedama į indą su šaltu vandeniu. Tešla nuskęsta, bet po 1—2 valandų pakyla ir išplaukia į paviršių. Tada didesnė pusė tešlos plonai iškočiojama, įklojama į išteptą skardą, aptepama obuolių perdėjimu, ant viršaus uždedama likusi iškočiota tešla, ši aptepama kiaušiniu, ir taip paruoštas skenduolis kepamas vidutinio karštumo krosnyje 45 minutes. Išimtas iš skardos, dar šiltas pabarstomas miltiniu cukrum.

**Perdėjimas.** Nuplauti obuoliai smulkiai supiaustomi. Prieš pat dedant ant tešlos sumaišomi su cukrum ir cinamonu.

## KITI KEPINIAI

### 235. Pyragas su obuoliais

200 g miltų, 70 g sviesto, 80 g cukraus, 1—2 kiaušiniai, 1—3 šaukštai pieno, 1/2 pakelio kėlimo miltelių, citrinos žievelės, 750 g obuolių, 2—4 šaukštai cukraus obuoliams pabarstyti, truputis druskos, 1 šaukštas cinamono.

Sviestas gerai išsukamas, į jį pakaitomis dedami kiaušiniai ir cukrus. Viską gerai sukant, sudedami kvapieji prieskoniai, sumaišyti su kėlimo milteliais miltai ir pieno tiek, kad tešla sunkiai kristų nuo šaukšto. Taip paruošta tešla supilama į apvalią išteptą formą, apdedama supiaustytais, cukrum ir cinamonu apibarstytais, nuluptais obuolių griežinėliais ar skiltelėmis ir 30—40 minučių kepama vidutinio karštumo krosnyje. Iškepusį pyragą galima apibarstyti miltiniu cukrum.

### 236. Pyragas su aguonomis

200 g miltų, 150 g sviesto ar margarino, 1 trynys, 60 g cukraus,  $\frac{1}{2}$  pakelio kėlimo miltelių, citrinos žievelės ar vanilės, ar migdolų esencijos.

*Aguonų masė:* 150 g aguonų, 100 g cukraus,  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  l pieno,  $\frac{1}{2}$  pakelio vanilinio cukraus, 75 g razinų ar slyvų.

Sviestas su cukrum ištrinamas, įdedamas trynys, persijoti ir sumaišyti su kėlimo milteliais miltai, kvapieji prieskoniai, viskas suminkoma. Tada penktoji dalis tešlos atskiriama, o likusi iškočiojama, įklajama į tortinę formą ir apkepama. Kai apkepa, aptepama aguonų mase, apdedama iš atskirtosios tešlos padarytomis siauromis juostelėmis, viršus aptepamas kiaušinio tryniu, ir taip paruoštas pyragas baigiamas kepti.

**Aguonų masė.** Aguonos užpilamos karštu vandeniu, nuplaunamos, nusunkiamos, užpilamos pienu, sudedamas cukrus, ir viskas verdama, kol aguonos suminkštėja ir sutirštėja. Baigiant virti įdedamos razinos ir vanilinis cukrus, masė atšaldoma ir tepama ant tešlos.

### 337. Keksas

250 g sviesto, 300 g cukraus, 6 kiaušiniai, 1—2 šaukštai pieno, 500 g miltų, 1 pakelis kėlimo miltelių, citrinos žievelės.

Sviestas išsukamas iki purumo. Sukant pakaitomis dedami 1 trynys ir 1—2 šaukštai cukraus, viskas gerai apie pusvalandį sukama. Tada

sudedami miltai, sumaišyti su kėlimo milteliais, pienas, nutarkuotas citrinos žievelės geltonumas ir, verčiant tešlą iš viršaus į apačią, įmaišomi išplakti kiaušinių baltymai. Tada tešla supilama į išteptą, džiuvesėliais išbarstytą, aukštais kraštais pailgą ar apvalią (kiauru viduriu) formą, ir kepama vidutinio karštumo krosnyje 60 minučių. Iškepęs keksas užbarstomas miltiniu cukrum. Prieš įmaišant kiaušinių baltymus, į šią tešlą galima įdėti 100 gramų nuvalytų razinų.

### 238. Margas keksas

Tešla ruošiama taip pat, kaip ir keksui (237), tik, prieš įmaišant baltymus, tešla perskiriama per pusę. Į vieną pusę įdedama 3 šaukšteliai kakavos. Pusė išplaktų baltymų įmaišoma į šviesią masę, o kita pusė — į nudažytą kakava. Šviesi ir tamsi tešla po šaukštą sudedama į paruoštą kekso formą. Iškepęs keksas apibarstomas miltiniu cukrum.

### 239. Greitas pyragas su grietine

600 g miltų, 300 g cukraus, 4 kiaušiniai, 1 stiklinė grietinės, 1 pakelis kėlimo miltelių, citrinos žievelės, vanilės.

Kiaušiniai su cukrum ištrinami iki purumo, pilama dalimis miltai ir grietinė. Pabaigoje supilami likę miltai, sumaišyti su kėlimo milteliais, ir kvapieji prieskoniai. Masė sudedama į sviestu išteptą ir džiuvesėliais išbarstytą formą, ant viršaus galima uždėti keletą piaustytų ir cukrum bei cinamonais apibarstytų obuolių ar rabarbarų. Kepama vidutinio karštumo krosnyje 45—50 minučių.

### 240. Meduolis

200 g cukraus, 1 stiklinė grietinės (ar rūgusio pieno), 300 g medaus, 1 šaukštelis geriamosios sodos, 3 kiaušiniai, 100 g sviesto ar taukų, 400—500 g miltų, 1 šaukštelis malto cinamono ir gvazdikėlių.

Medus pavirinamas ir atvėsinamas. Cukrus su kiaušiniais ištrinamas, sukant į šią masę dalimis sudedama grietinė, medus, ištirpytas

sviestas, kiaušiniai, miltai. Baigiant įdedama su miltais maišyta soda ir prieskoniai. Masė supilama į sviestu išteptą skardą ir kepama 45 minutes nekarštoje krosnyje. Iškepęs meduolis išverčiamas ir, kai atšąla, supiaustomas keturkampiais gabaliukais. Skardinėje dėžėje sandariai laikomas, šis meduolis gali ilgai stovėti. Vietoj kvietinių gali ma vartoti stambiai maltus ruginius miltus.

#### 241. Trapus plokštainis su varške

250 g miltų, 125 g sviesto, 1 kiaušinis, 1 šaukštas grietinės, 2—3 g druskos, 80 g cukraus, citrinos žievelės.

*Varškės masei:* 1 kg varškės, 3 kiaušiniai, 200 g cukraus, 50 g sviesto,  $\frac{1}{2}$  šaukšto miltų, 1 pakelis vanilinio cukraus ar citrinos žievelės.

Miltai persijojami ant lentos, sudedama druska, cukrus, nutarkuotas citrinos žievelės geltonumas ir gabaliukais susmulkintas sviestas. Padaroma miltuose duobutė, ten įmušamas kiaušinis, pilama grietinės, ir dideliu peiliu viskas gerai sukapojama, kol pradeda jungtis į tešlą. Tada tuojau stipriai ranka suspaudžiamas vientisas gabalas, kuris pusvalandį paliekamas šaltai pastovėti. Po to iškočiojamas pailgas keturkampis lakštas, jis išklojamas skardoje, kad truputį užsilenktų kraštai, aptepamas truputį paplaktu kiaušinio baltymu, pabarstomas pyrago džiuvesėliais, aptepamas varškės mase ir kepamas 30—50 minučių.

#### 242. Žagarėliai

300 g miltų, 50 g cukraus, 3 šaukštai grietinės, 3—4 kiaušiniai, 1 šaukštas spirito, druskos, kepimui taukų ar saulėgrąžų aliejaus, 100 g miltinio cukraus.

Viskas sudedama ir suminkoma tešla. Ji iškočiojama ir ant lentos lankstant išmušama. Kuo į tešlą mušant patenka daugiau oro, tuo verdant žagarėliai labiau išsipučia. Išmušta tešla uždengiama ir paliekama šaltai pusvalandį pastovėti. Po to labai plonai (1 mm) iškočiojama,



supiaustoma 2 centimetrų pločio, 10 centimetrų ilgio juostelėmis, kurios viduryje įpiaunamos ir perneriamos. Taip paruošti žagarėliai tuoj, kad neapdžiūtų, karštuose riebaluose išverdami. Kai viena pusė apgelsta, apverčiama į kitą. Žagarėliai išimami ant sieto ir apibarstomi miltiniu cukrum.

#### 243. Sausainėliai

750 g miltų, 125 g sviesto, 4 kiaušiniai, 250 g cukraus, 1 pakelis kėlimo miltelių, 1 pakelis vanilinio cukraus.

Sviestas ištrinamas iki purumo, dedami po vieną kiaušiniai ir po šaukštą cukrus, paskui sumaišyti su kėlimo milteliais miltai, vanilinis cukrus. Tešla suminkoma, iškočiojamas pusės centimetro storio lakštas, tarka pagražinamas jo paviršius, stiklinėle ar formelėmis išspaudžiami sausainiai, kurie pateptoje skardoje kepami, kol pagelsta. Kai atšąla, sudedami į skardinę dėžę. Ten jie gali ilgai stovėti.

#### 244. Grietininiai mėnuliukai

400 g miltų, 200 g sviesto, 1 stiklinė rūgščios grietinės, 1 kiaušinis (aptepimui), 100 g cukraus (pabarstymui).

Miltai ir sviestas ant lentos sukapojami, kol vienodai susijungia. Tada pridedama grietinės, ir viskas greitai suminkoma, kad nuo rankų tešla nesušiltų. Taip paruošta tešla paliekama šaltai pusvalandį pastovėti, paskui iškočiojamas 3—4 milimetrų storio lakštas, stiklinėle išspaudžiami mėnuliukai ar apvalūs paplotėliai, jie aptepami kiaušiniu ir pabarstomi cukrum. Kepama karštoje krosnyje, kol pagelsta. Vietoj cukraus mėnuliukus galima pabarstyti druska ir kmynais.

#### 245. Kukurūzų pyragėliai

3 baltymai, 2 stiklinės kukurūzų dribsnių, 50—75 g miltinio cukraus, citrinos ar migdolų lašų.

Baltymai išplakami, atsargiai įmaišomas (verčiant iš viršaus į apačią) cukrus, dribsniai, pridedama kvapiųjų lašų. Paruošta masė šaukštu sudėstoma skardoje krūvelėmis ir kepama nekarštoje krosnyje.

#### 246. Biskvitinis tortas

10 kiaušinių, 250 g cukraus, 200 g miltų (pusę iš jų galima dėti bulvinių),  $\frac{1}{2}$  citrinos sunkos (nebūtinai), kvapiųjų prieskonių, (citrinos žievelės ar vanilinio cukraus).

Tryniai atskiriami nuo baltymų. Baltymai dubenėlyje pastatomi šalta. Jei yra likusių nuo kitų kepinų, 1—2 baltymus dar galima pridėti. Tryniai su cukrum (moliniame dubenyje mediniu šaukštu) ištrinami iki purumo, į juos sudedama pusė miltų, kvapieji prieskoniai, dalis išplaktų baltymų, perberiant trupučiu miltų ir, iš viršaus į apačią verčiant, viskas sumaišoma. Taip įmaišomi ir likę baltymai. Tada forma ištepama sviestu, įklojamas sviestu išteptas pergamentinis popierius (jis pabarstomas džiovėsėliais). Paruoštos masės pilama ne daugiau kaip iki trijų ketvirtadalių formos. Tortas kepamas nekarštoje krosnyje 25—30 minučių. Kai tortas atšoka nuo formos kraštų ir ištrauktas šipuliuokas esti sausas,—kepinys iškepęs.

Miltus ar dalį jų biskvitiniuose kepinuose galima pakeisti duonos džiovėsėliais, manų kruopomis, aguonomis ir kt. Nuo to, kas dedama, kepiniai gauna ir pavadinimą.

Tortai tvarkomi ir puošiami, kaip nurodyta 631 psl. («Tortų sutvarkymas ir puošimas»).

#### 247. Vyniotas biskvitas

8 kiaušiniai, 200 g cukraus, 80 g miltų, 50 g bulvių krakmolo, kvapiųjų prieskonių,  $\frac{3}{4}$ —1 stiklinė saldžiai rūgščios sunkos, 200 g marmelado.

Tešla pagaminama, kaip biskvitiniam tortui (246). Galima pridėti baltymų (1—2 baltymus). Skarda ištepama sviestu, įklojamas sviestu išteptas, džiovėsėliais apibarstytas pergamentinis popierius. Tada su-

pilama tešla ne storesniu kaip 1 centimetro storio sluoksniu. Kai iškepa, biskvitas išverčiamas ant kristaliniu cukrum pabarstytos lentos. Kad būtų sultingesnis, biskvitas sulaistomas saldžiai rūgščia sunka su kvapiaisiais prieskoniais, aptepamas marmeladu, suvyniojamas ir, kai atšąla, supiaustomas 1 centimetro storio riekelėmis. Sunka turi būti bespalvė ar gelsva, nes kitaip kepinys pasidarys negražios spalvos. Sulaistyto vyniotinio ilgiau laikyti nereikia, nes laistymas paskatina rūgimą.

#### 248. Pupelių tortas

10 kiaušinių,  $\frac{3}{4}$  stiklinės virtų pupelių,  $\frac{1}{2}$  citrinos,  $\frac{3}{4}$  stiklinės pyrago džiovėsėlių, 2 stiklinės cukraus, migdolų lašų.

Išvirtos pupelės permalamos mašinėle. Tryniai su cukrum ištrinami iki baltumo, po truputį sudedamos permaltos pupelės, įtarkuojama citrinos žievelė, išspaudžiamos sultys, įdedama kvapiųjų prieskonių, atsargiai įmaišomi išplakti kiaušinių baltymai (perberiant pyrago džiovėsėliais). Tada forma ištepama sviestu, įklojamas sviestu išteptas ir džiovėsėliais išbarstytas pergamentinis popierius. Paruoštos masės pripilama ne daugiau kaip trys ketvirtadaliai formos ir kepama vidutinio karštumo krosnyje. Kai kepinys nuo formos kraštų atšoka ir ištrauktas šipulėlis esti sausas,— tortas iškepęs. Kiek atvėsęs jis išimamas iš formos ir toliau tvarkomas bei puošiamas, kaip nurodyta 631 psl. («Tortų sutvarkymas ir puošimas»).

#### 249. Duoninis tortas

10 kiaušinių, 250 g cukraus,  $\frac{3}{4}$  stiklinės duonos džiovėsėlių, 1 šaukštas bulvių krakmolo, 50 g karčiųjų ir saldžiųjų migdolų ar riešutų, 1 šaukštelis malto cinamono, gvazdikėlių,  $\frac{1}{2}$  šaukštelio kavaos.

Tryniai su cukrum ištrinami iki baltumo, dedama bulvių krakmolos, nuplikyti smulkiai supiaustyti migdolai ar riešutai, prieskoniai ir pusė duonos džiovėsėlių. Baltymai išplakami (jei yra, 1—2 baltymus dar ga-

lima pridėti) ir, perberiant likusiais duonos džiuvėsėliais, įmaišomi į tešlą. Forma ištepama sviestu, įklojamas sviestu išteptas ir džiuvėsėliais išbarstytas pergamentinis popierius. Tešla supilama į dvi formas ir kepama nekarštoje krosnyje 30 minučių. Pripilama ne daugiau kaip trys ketvirtadaliai formos. Iškepęs ir kiek atvėšęs tortas iš formos išimamas ir tvarkomas bei puošiamas, kaip nurodyta 631 psl. («Tortų sutvarkymas ir puošimas»).

Kad tortas būtų apvalesnis ir lygesniais kraštais, galima paruoštą tešlą pilti į paprastu neteptu popierium išklotą formą. Tada tešla šiek tiek prilimpa prie popieriaus, bet popierius gražiai nusiima, o torto kraštai esti lygesni.

### 250. Riebus tortas

250 g sviesto, 250 g miltinio cukraus, 250 g miltų,  
12 kiaušinių,  $\frac{1}{2}$  pakelio kėlimo miltelių.

Sviestas ištrinamas iki purumo, sukant masę, pakaitomis dedama po vieną trynį, po 1—2 šaukštus cukraus ir po 1 šaukštą miltų. Taip daroma tol, kol sudedami visi tryniai. Tada pilami su miltais išmaišyti kėlimo milteliai, atsargiai, iš viršaus apačion verčiant, sudedami išplakti baltymai (perberiant likusiais miltais).

Į sviestu išteptą, pergamentiniu popierium išklotą, pyrago džiuvėsėliais išbarstytą formą įpilama šeštadalis tešlos ir kepama vidutinio karštumo krosnyje, kol gražiai apgelsta. Iškepusi torto dalis išimama, vėl paruošiama forma, ir kepamas kitas blynelis. Taip kartojama tol, kol visa masė iškepama. Geriausia kepti dviejose formose. Iškepti blyneliai atšaldomi ir pertepami kaviniu kremu (252). Šis tortas toliau tvarkomas, kaip ir kiekvienas kitas.

### TORTŲ SUTVARKYMAS IR PUOŠIMAS

Kiek atvėšęs tortas išimamas iš torto formos ir, nuėmus popierių, paliekamas, kad visiškai atšaltų. Tada perpiaunamas į 2—3 dalis, kad dalys nebūtų storesnės kaip 2 centimetrai. Biskvitiniai kepiniai (paprastas biskvitinis, duoninis, pupelių tortas) yra skanesni sudrėkinti. Iš 10 kiaušinių keptam tortui imama  $\frac{3}{4}$ —1 stiklinė vandens su cukru-

mi ir kvapiaisiais prieskoniais. Skaniau, kai vanduo drėkinimui esti saldžiarūgštis — paruoštas su uogų ar citrinos sunka. Šviesios spalvos kepinų nereikia laistyti rausvos spalvos sunka, nes nuo to kepinys įgauna negražią spalvą.

Sulaistytas kepinys pertepamas kremu ar marmeladu (vieną sluoksnį galima pertepti marmeladu, o kitą — kremu). Dažniausiai šviesios spalvos tortas pertepamas tamsiu kremu, o tamsus tortas — šviesios spalvos kremu. Torto apačia uždedama viršuje ir iš tos pusės nedrėkinama, nes sunku užtepti kremą. Ant pertepto torto uždedama lentelė ir 1—2 kilogramų svarstis. Tortas kelias valandas paslegiamas, kad susilygintų paviršius. Tada apipiaustomi ir aplyginami kraštai, jie aptepami kremu ar marmeladu ir apklijuojami tos pat tešlos trupiniais. Viršus aptepamas kremu ar užpilamas glajum. Lengviausia ir skaniausia aptepti kremu. Paskui torto viršus puošiama kremu, uogomis, vaisiais ar trupiniais.

### 251. Kremas pertepimui ir puošimui

300 g sviesto, 1 stiklinė cukraus,  $\frac{3}{4}$  stiklinės pieno,  
 $\frac{1}{2}$  lazdelės vanilės ar 1 pakelis vanilinio cukraus,  
3 tryniai.

Tryniai ištrinami su cukrum, maišant užpilami verdančiu, su vanile sumaišytu pienu. Indas įstatomas į karštą vandenį ir karštai ant viryklos maišomas, kol masė sutirštėja (dingsta plutelė). Tada masė atšaldoma. Sviestas išsukamas iki baltumo, ir sukant į jį po truputį sudedamas atšaldytas kremas. Dalį ar visą kremą galima su kakava nudažyti rudai.

### 252. Kavinis kremas

Šis kremas gaminamas taip pat, kaip ir anksčiau aprašytasis (251), tik vietoj pieno imama stiprios pupelių kavos.

### 253. Grietininis kremas

1 stiklinė rūgščios grietinės,  $\frac{1}{2}$  stiklinės cukraus,  
1 šaukštelis bulvių krakmolo,  $\frac{1}{2}$  pakelio vanilinio  
cukraus, 100 g sviesto (nebūtinai).



Į dubenėlį supilama grietinė; cukrus, bulvių krakmolos (išleistas keliuose šaukštuose vandens), įdedamas sviestas, vanilė. Masė įstato- ma į puodą su verdančiu vandeniu ir maišoma, kol sutirštėja (pasida- ro kisielius). Tada atvėsinama, kelis kartus pamaišoma, kad paviršiu- je nesusidarytų plėvelė, išsukama iki purumo ir naudojama pertepi- mui. Jei norima, masę galima su kakava nudažyti rudai.

## DIETINIS MAITINIMAS

Sveikų žmonių ir ligonių maitinimas negali būti vienodas. Nusta- tyta, kad tinkamaj parinktas ir paruoštas maistas ne tik suteikia orga- nizmui būtinų medžiagų, bet ir padeda gydyti įvairius susirgimus. Prie ligonių tenka priskirti ir tokius žmones, kurie, nors vaikšto ir dirba, bet negaluoja — skundžiasi skrandžiu, širdimi, inkstais ir pan. Nors šie žmonės, ypač susirgimo pradžioje, dažniausiai gyvena panašiose sąlygose, kaip ir sveikieji, bet jie yra ligoniai ir privalo gydytis. Ži- nomia nemaža ligų, kurių svarbiausia gydymo priemonė yra tinkamas maitinimas. Toks maitinimas vadinamas **dietiniu**, arba **gydomuoju**.

Kad būtų lengviau parinkti produktus bei patiekalus ir paskui juos pritaikyti sergančiojo maistui, gydomasis maitinimas yra suskirstytas į grupes, vadinamas **dietomis**, arba **gydomaisiais stalais**. Kiekvienam gydomajam stalui (dietai) parenkami atitinkami produktai bei patie- kalai ir nusakoma, kokiam ligoniui jie vartotini.

Ligonis iš gydytojo sužino ne tik savo ligą, bet ir stalo (dietos) numerį, pagal kurį privalo maitintis. Tuo būdu jis pagal savo dietos numerį gali pasirinkti patiekalus, žinodamas, kad jam jie yra tinkami. Gydomuosius stalus (dietas) yra sudariusi TSRS Medicinos mokslų akademijos Gydomojo maitinimo instituto klinika. Tokiu gydomojo mai- tinimo sugrupavimu naudojasi visos TSRS ligoninės, sanatorijos, po- ilsio namai, dietinės valgyklos, o reikalui esant, ir paskiri asmenys savo namuose.

Kad būtų galima geriau parinkti ligoniams patiekalus, šioje kny- goje trumpai supažindinama su gydomojo maitinimo patiekalų sugru- pavimu pagal gydomuosius stalus (dietas). Čia aprašoma tik keletas gydomųjų stalų, su kuriais dažniau tenka susidurti namų šeiminin- kėms.

## KĄ REIKIA ŽINOTI GAMINANT MAISTĄ LIGONIAMS

Ligonio maistas turi būti tinkamai paruoštas, kad valgančiajam sudarytų malonumą, pasitenkinimą. Nuomonė, kad ligonis turi valgyti jam reikalingą, nors ir neskanų, bet kaip paduotą, maistą yra klaidinga. Garsusis fiziologas I. P. Pavlovas, kalbėdamas apie maitinimą, tvirtina kad tik toks maistas yra naudingas, kurį valgyti malonu.

Gražiai patiektas, skanus ir įvairus maistas maloniai nuteikia ligonį, jį ramina, o tai labai svarbu ligos gydymui. Nors, gaminant ligoniams maistą, neretai tenka nukrypti nuo bendrųjų sveikiems žmonėms įprastų maisto paruošimo taisyklių, bet vis tiek reikia stengtis pagaminti kuo skanesnius patiekalus. Pavyzdžiui, valgi, gaminamą be druskos, reikia, jei tik dieta leidžia, pasaldinti ar parūgštinti, atsižvelgiant į patiekalo sudėtį ir savybes.

Jei sveikiems žmonėms reikia maistą švariai ir higieniškai gaminti, tai juo labiau šitai svarbu ligoniams. Pastarųjų maistui visi produktai parenkami tik švieži, lengvai virškinami, gerai organizmo įsivašinami ir kuo įvairesni.

Yra nemaža ligonių, sergančių skrandžiu ar kitomis ligomis. Jiems maistas turi būti gerai susmulkintas ar net pertrintas per sietelį, be jokių gabaliukų. Tokiais atvejais mėsa duodama malta, išvirtos sriubos pertrinamos per sietelį ir patiekiamos skystų tyrių pavidalu, be tirščių, be gabaliukų. Lengvesniais atvejais, jei duodami nepertrinti produktai, tai vis tiek jie turi būti gerai, minkštai išvirti, be ašakų, be plėvių. Prie tokio maisto paprastai nevartojami jokie aštresni prieskoniai, kurie galėtų erzinti skrandžio sienelės, pavyzdžiui, actas, pipirai, svogūnai, krienai, garstyčios ir kt. Tokie ligoniai paprastai negali valgyti šviežios ruginės duonos, šviežio pyrago nei kitų supuolusios tešlos gaminių (skrylių, virtinių, sklandžių ir pan.).

Kitiems ligoniams, pavyzdžiui, sergantiems padidintu skrandžio sulčių rūgštingumu, skleroze ar padidintu kraujo spaudimu, kepenimis, inkstais, širdies ar nerviniais susirgimais bei kitomis ligomis, negalima valgyti sultinių, kuriuose virė mėsa, žuvis ar net daržovės, ypač prieskoninės. Jiems draudžiama vartoti kvapiąsias ir skonines medžiagas, kurių gausu keptoje mėsoje, žuvyje ar daržovėse. Verdant produktus, didelė dalis šių kvapiųjų ir skoninių medžiagų pereina į sultinį. Dėl

to šiems ligoniams negalima valgyti sultinio, bet leidžiama valgyti jau išvirusius produktus.

Kad patiekalai būtų skanesni, produktus galima virti ne tik vandenyje, bet ir garuose (žr. 503 psl.). Taip verdami miltiniai ar kiti patiekalai, pagaminti iš maltos ar nemaltos mėsos, žuvies ar daržovių. Šiam reikalui galima įsigyti specialų puodą su dvigubu dugnu, kurio antrasis dugnas yra skylėtas. Į apatinę puodo dalį įpilama vandens, o ant antrojo — skylėto dugno sudedami norimi virti produktai. Tada puodas uždengiamas ir pastatomas virti. Kai vanduo užverda, per skylėtą dugną karšti vandens garai pasiekia verdamą gaminį, ir tuo būdu patiekalas išverda. Neturint tokio specialaus puodo, galima virti taip: paruoštus gaminius sudėti į sietelį, su visu sieteliu įleisti į puodą, sietelį pritvirtinti virš puode esančio vandens, puodą uždengti ir virti, kol sietelyje esantis patiekalas išvirs.

Gaminant maistą ligoniams, būtina reikia naudoti tik tokius produktus ir taip gaminti patiekalus, kaip yra gydytojo nurodyta. Dauge- liu atvejų produktus tenka pasverti, kad jų būtų panaudota tiek, kiek gydytojo leidžiama.

Patiekalą turi būti pakankamai išvirę, bet per ilgai virti nereikia.

Paduodant paruoštus patiekalus, reikia žiūrėti jų temperatūros. Li- goniams, o ypač skrandininkams, netinka nei per karšti, nei per šalti patiekalai, pavyzdžiui, ledai ar labai šalti gėrimai, labai karšta arbata ir kt.

### GYDOMASIS STALAS (DIETA) NR. 1

Ligoniu, kuris turi padidintą skrandžio sulčių rūgštingumą ar ku- rio dvylikapirštėje žarnoje ar skrandyje yra žaizdų, gydytojas paprastai skiria gydomąjį stalą (dieta) Nr. 1. Šiai dietai patiekalai turi būti taip parinkti ir pagaminti, kad neerzintų skrandžio sienelių ir neskatintų didesnio skrandžio sulčių gaminimosi. Užtat šiems ligoniams **draudžia-** ma valgyti šiurkštų augalinį maistą, pavyzdžiui, juodą duoną, žalius rūgščius vaisius ir uogas, kopūstus, pupeles, žirnius, šviežią pyragą, riebius kepinus, visus keptus mėsos, žuvies, kiaušinių ir daržovių pa- tiekalus, visus riebaluose virtus gaminius, visas mėsiškas, žuvies ar grybų sriubas, rūgščius valgius bei gėrimus ir kitą, skrandį erzinantį,

aštrų, kietą, supuolusių, blogai susmulkintų ar nepakankamai išvirtų produktų maistą.

Visi gydomajam stalui (dietai) Nr. 1 skirti patiekalai turi būti virti vandenyje arba garuose. Be to, beveik visi valgiai išvirę dar turi būti pertrinti per sietelį, kad tiek sriuboje, tiek kituose patiekaluose nebūtų jokių gabaliukų. Valgių temperatūra turi būti vidutinė.

Jei liga yra aštri, tai šio gydomojo stalo maistas ligoniams duodamas tik skystas ar pusiau skystas, tačiau tokiu atveju ligonis dažniausiai gydomas lignoninėje.

Minėtiems ligoniams **leidžiama valgyti** piešiškas sriubas su manų kruopomis, smulkiais gerai suvirintais makaronais, ryžiais, avižinėmis ar kitomis pertrintomis kruopomis, pertrintas daržovių sriubas be mėsos su pienu ar be pieno tik su sviestu. Taip pat galima valgyti pieną, grietinėlę arba nerūgščią grietinę, nerūgščią ir neperšildytą, gerai sutrintą, šviežią varškę, šviežią sviestą, virtus minkštus kiaušinius, mairių košę ir kitų kruopų pertrintas arba labai gerai suvirintas košes. Iš mėsos galima valgyti vandenyje ar garuose virtus šviežios neriebios mėsos arba žuvies maltinius. Pajvairinimui galima duoti šviežią gerai išvirtą ir nemaltą liesą mėsą ar liesą virtą žuvį. Geriau tinka gerai išvirta veršiena, neriebi jautiena ir vištiena (nuo vištienos reikia nulupti odą). Kiaulienos, avienos, žąsienos ir antienos šiai dietai reikėtų nenaudoti.

Kaip priedą prie mėsos geriausia valgyti bulvių košę, tačiau galima duoti ir daržovių (išskyrus kopūstus ir pupeles), bet tik pertrintas, be gumuliukų. Priedui prie mėsos taip pat tinka gerai suvirinti makaronai ar pertrintos kruopų košės.

Padažas prie mėsos naudojamas tik baltasis — iš grietinės arba pieno. Mėsos sultiniai padažams nenaudojami. Taip pat jokiems patiekalams nenaudojamos riebaluose keptos prieskoninės daržovės.

Iš daržovių galima gaminti virtus pudingus ar apkepus, tik nuo pastarųjų reikia nuimti viršuje užsidėjusią sukepusią plutelę.

Iš saldžių patiekalų dietai Nr. 1 galima duoti saldžias pertrintas (be žievelių ir sėkliukių) žalias uogas arba jų sunkas su cukrum, saldžius virtus ir keptus pertrintus obuolius arba iš jų pagamintus drebučius. Taip pat galima naudoti cukrų, uogienes, kisielius, pertrin-

tus arba labai gerai suvirusius, be sėkliukų kompotus, neriebius sausinius, džiovėsius.

Gerti galima nestiprią arbatą, arbatą su pienu ar su grietine.

Vietoj duonos galima valgyti vakarykštį pyragą.

Valgomosios druskos galima naudoti normaliai.

Valgyti reikia 5 kartus per dieną.

### **Pavyzdinis valgiaraštis gydomajam stalui Nr. 1**

**Pusryčiai.** Minkšti kiaušiniai, vakarykštis pyragas su sviestu, pienas arba arbata su cukrum.

**Priešpiečiai.** Šviežia pertrinta varškė su pienu ar grietine ir bulvių košė, stiklinė morkų arba nerūgščių vaisių sunkos, apdžiūvęs pyragas.

**Pietūs.** Pertrintų daržovių sriuba, garuose virti maltinukai su baltu grietinės ar pieno padažu ir bulvių košė arba pertrinta morkų košė, šviežių ar džiovintų vaisių, ar pieno kisielius.

**Pavakariai.** Manų košė su sviestu, arbata su džiovintu pyragu.

**Vakarienė.** Stiklinė pieno su pyragu.

### **GYDOMASIS STALAS (DIETA) NR. 2**

Sergantiesiems chronišku skrandžio kataru, kai skrandyje stinga rūgščių, kai žmogus negali gerai sukramtyti maisto ir kitais atvejais pagal gydytojo nurodymą skiriamas gydomasis stalas (dieta) Nr. 2. Ši dieta sudaroma taip, kad maistas paskatintų skrandį gaminti daugiau rūgščių, bet, jei sergama skrandžio kataru, kad maistas neerzintų skrandžio sienelių. Dėl to pagal šią dietą gaminami valgiai turi būti gerai susmulkinti, sumalti ar pertrinti per sietelį. Dėl tos pačios priežasties **draudžiama** valgyti šiurkščius augalinius produktus, pavyzdžiui, juodą duoną, kopūstus, žirnius, pupeles, ridikus, ropes, agurkus ir kitus, daug šiurkščios ląstelienos turinčius, produktus. Taip pat vengtini įvairūs aštrūs prieskoniai: pipirai, actas, krienai, garstyčios ir kiti. Sergantiems šiomis ligomis negalima gerti labai šalto vandens, valgyti ledų ar kitų labai šaltų valgių, o **leidžiama valgyti** įvairias mėsiskas, daržovių ar grybų pertrintas sriubas, rūgštų pieną, kefyra, grietinėlę, varškę, tarkuotą sūrį, sviestą, minkštus kiaušinius, minkštą omletą,



gerai išmirkytą neriebią silkę, gerti arbatą, kavą bei kakavą. Pieno gerti nepatariama, jį galima naudoti kaip priedą prie patiekalų. Iš mėsos galima valgyti maltą keptą mėsą arba žuvį, tik prieš kepimą šių produktų nereikia apvolioti džiovėsėliuose. Neriebią šviežią mėsą arba žuvį galima valgyti ir virtą. Makaronus ir kruopines košes reikia gerai suvirinti, kad nebūtų kruopelių ar supuolusių gumuliukų.

Pagamintus iš miltų ir kruopų galima valgyti visokius patiekalus (išskyrus riebius) — karštus kepinius, karštus pyragus, sklandžius, kietos virtos tešlos gaminius. Iš daržovių galima gaminti pertrintų daržovių patiekalus, pavyzdžiui, minkštas gerai ištroškintas arba pertrintas morkas, burokėlius, morkų, bulvių maltinius ir kt.

Uogos ir vaisiai valgomi virti ir pertrinti. Iš jų gaminamas kisielis, kompotas, drebučiai. Galima gerti nerūgščių gerai prinokusių vaisių sunką su cukrum, o pyragą valgyti vakarykštį arba padžiovintą.

Valgomosios druskos galima naudoti normaliai.

Valgyti 4 kartus per dieną.

### Pavyzdinis valgiaraštis gydomajam stalui Nr. 2

**Pusryčiai.** Gerai išvirti makaronai su sviestu, kava su pienu, vakarykštis pyragas su varške.

**Priešpiečiai.** Minkšti kiaušiniai su pyragu ir su sviestu, vaisių sultys arba kisielius.

**Pietūs.** Pertrinti barščiai su bulvių koše, maltos mėsos kepsnys su gerai suvirinta kruopų koše arba su bulvių koše ir troškintų daržovių koše, kompotas.

**Pavakariai.** Virti ar kepti varškėčiai su grietine, stiklinė kakavos pusiau su pienu, vakarykštis pyragas.

**Vakarienė.** Kisielius su sausainiais.

### GYDOMASIS STALAS (DIETA) NR. 3

Dėl netaisyklingos mitybos atsiradusiam vidurių užkietėjimui pašalinti valgoma pagal dietą Nr. 3. Šiam stalui parenkami tokie patiekalai, kurie paskatina žarnų judėjimą ir ištuština žarnyną. Patariama valgyti daug ląstelienos turinčius produktus, pavyzdžiui, gerti šaltus

gazuotus gėrimus ir rūgščius pieno produktus. Taip pat patariama valgyti žalias daržoves ir vaisius, džiovintas slyvas, rūgščius kopūstus, agurkus, pomidorus, žalių ir virtų daržovių salotas, mišraines, juodą duoną, saldžius valgius, medų, kietus kiaušinius, bierią griikinių ar stambių miežinių kruopų košę. Mėsa geriau tinka kepta. Druskos naudojama daugiau, negu paprastai. Gydomosi laikotarpiu suvirusių košių, karštų miltinių patiekalų, kisieliaus, kakavos ir kavos geriau nenaudoti.

### Pavyzdinis valgiaraštis gydomajam stalui Nr. 3

**Pusryčiai.** Keptas ar kietai virtas kiaušinis, juoda ruginė duona, sviestas, rūgštus pienas su bulvėmis arba su cukrum.

**Priešpiečiai.** Biri griikinių ar miežinių kruopų košė su sviestu arba su pienu, šalta morkų ar vaisių sunka arba gira.

**Pietūs.** Kepta ar virta mėsa su keptomis bulvėmis, raugintais kopūstais ar salotomis, saldi šalta vaisių sriuba.

**Pavakariai.** Keptos bulvės su kopūstais ar salotomis, kefyras arba rūgštus pienas.

**Vakarienė.** Stiklinė džiovintų slyvų kompoto.

### GYDOMASIS STALAS (DIETA) NR. 4

Viduriuojantiems skiriamas gydomasis stalas Nr. 4. Ši dieta yra nesoti, todėl ji negali trukti ilgiau kaip kelias dienas. Valgiai turi raminančiai paveikti suerzintą ligoonio skrandį, dėl to reikia apsaugoti virškinamąjį traktą nuo mechaninio, cheminio ir šiluminio jaudinimo. Viduriuojantiems **negalima valgyti** produktų, turinčių augalinės ląstelienos, pavyzdžiui, daržovių, vaisių, juodos duonos, taip pat pieno, cukraus, medaus ir kitų saldžių valgių, riebių patiekalų, gazuotų ir šaltų valgių, konservuotų mėsos, žuvies ar daržovių produktų. Viduriuojantieji **gali gerti** nesaldžią stiprią arbatą, kakavą be pieno, gilių kavą, **valgyti** neperšildytą gerai sutrintą varškę, pradieniui po vieną minkštą kiaušinį, truputį sviesto su džiovintu paprastu pyragu, vandenyje virtas pertrintas kruopų ar bulvių košes, klajines sriubas iš ryžių, manų ar perlinių kruopų be pieno, bet su silpnu mėsos sultiniu (be aštresnių prieskonių). Miltinių keptų nei virtų patiekalų nereikia vartoti,

išskyrus džiovintą pyragą. Iš mėsos galima valgyti garuose ar vandenyje virtus jautienos, veršienos, vištienos ar žuvies maltinius su baltuoju padažu ir bulvių koše. Į maltinius vietoj pyrago geriau įdėti virtų ryžių košės. Iš saldžių patiekalų galima duoti drebučius arba juodų serbentų, mėlynių ar ryžių skystą kisielių.

Druskos vartoti mažai.

Vietoj duonos galima duoti džiovintą seną pyragą.

#### **Pavyzdinis valgiaraštis gydomajam stalui Nr. 4**

**Pusryčiai.** Skysta vandenyje arba silpname sultinyje ar obuolių sunkoje virta manų ar ryžių košė be pieno su sviestu ir trupučiu cukraus, nesaldi stipri arbata su džiovintu pyragu.

**Priešpiečiai.** Mėlynių ar vyšnių kisielius su džiovintu pyragu, pertrinta varškė su trupučiu grietinės, bulvių košė.

**Pietūs.** Klajinė ryžių ar miežinių kruopų sriuba su mėsos sultiniu arba su sviestu be pieno, virti maltos mėsos kukuliukai su bulvių koše, vaisių drebučiai.

**Pavakariai.** Kakava be pieno su džiovintu pyragu.

**Vakarienė.** Juodųjų serbentų kisielius.

#### **GYDOMASIS STALAS (DIETA) NR. 5**

Ši dieta yra skiriama ligoniams, sergantiems kepenų ir tulžies takų ligomis. Taip pat ji kartais skiriama turintiems palinkimą į vidurių užkietėjimą bei sergantiems kitais chroniškais skrandžio susirgimais.

Pagal šią dietą paruoštas maistas turi padėti tulžiai normaliai išskirti tulžies sultis ir normaliai funkcionuoti žarnynui. Dėl to maiste svarbu sumažinti riebalus ir pašalinti cheminius dirgiklius. Tokiam ligoniui duodami produktai, turintieji augalinės ląstelienos. **Draudžiama jam valgyti** sriubas, virtas su mėsa, žuvim, grybais, aštriomis, ypač kepintomis, prieskoninėmis daržovėmis bei kitais aštriais prieskoniais (pipirais, pomidorų koše, svogūnais). Taip pat draudžiama valgyti visus keptus patiekalus iš mėsos, žuvies, daržovių, miltų, rūkytą mėsą, konservus, dešras, ankštines daržoves (žirnius, pupas, pupeles), rūgštynes, špinatus, aštrius padažus, rūgščius valgius, kavą, kakavą, rie-

bių tešlų gaminius (tortus, pyragaičius, sklandžius ir kt.), labai šaltus valgius ir gėrimus bei ledus. Norint paskatinti tulžies gaminimąsi, valgantiejiems pagal dietą Nr. 5 patariama vartoti daug skysčių — įvairių vaisių ir daržovių sunkų.

**Valgyti leidžiama** pieniškas ir daržovių sriubas su kruopomis, bulvėmis, makaronais.

Sriuboms pagerinti galima naudoti truputį grietinės.

Iš antrųjų patiekalų galima duoti virtą neriebią mėsą arba neriebią žuvį. Iš virtos mėsos galima gaminti neriebius apkepus su bulvėmis, šviežiais kopūstais ar įvairių kruopų košėmis, iš kruopų ir makaronų — įvairias neriebias košes ar apkepus su vaisiais.

Šie ligoniai turi valgyti gana daug šviežios varškės (400 g per dieną), rūgštaus ir saldaus pieno. Taip pat patariama vartoti žalias ir virtas daržoves, iš jų gaminti apkepus, bet keptuvėje kepamų daržovinių patiekalų negaminti. Ypač patariama valgyti šutintas morkas su sviestu, kuo daugiau įvairių žalių, keptų ir virtų vaisių bei uogų. Galima taip pat valgyti nerūgščius pomidorus ir nerūgščius raugintus kopūstus, **vengti** labai rūgščių uogų ir vaisių: spanguolių, serbentų, agrastų, rūgščių obuolių ir kitų. Iš uogų ir vaisių geriausia gaminti kisielius, kompotus, uogienes. Kiaušinių reikia vartoti nedaug (geriausia be trynių), o riebalų — ne daugiau kaip 60 g per dieną. Ypač reikia vengti kepintų riebalų. Duoną galima valgyti kvietinę ir ruginę, bet nelabai šviežią, gerti silpną arbatą su pienu ar uogiene (aplamai, gerti reikia daug, ypač vaisių ir daržovių sunkų, bet vengti labai šaltų gėrimų).

### **Pavyzdinis valgiaraštis gydomajam stalui Nr. 5**

**Pusryčiai.** Pieniška sriuba arba arbata su pienu, vakarykštis pyragas su sviestu ir varške arba su šviežiu neriebiu sūriu.

**Priešpiečiai.** Bulvių ir morkų šūpinys arba virti makaronai su varške, stiklinė morkų ar vaisių sulčių.

**Pietūs.** Bulvių ir kruopų sriuba be mėsos su grietine. Virta žuvis arba virta mėsa su bulvėmis, morkomis ir nerūgščiais raugintais kopūstais, kisielius.

**Pavakariai.** Rūgštus pienas su bulvėmis.

**Vakarienė.** Bandelė su varške, vaisių sultys.

## GYDOMASIS STALAS (DIETA) NR. 7

Sergantiems inkstų ligomis, įvairiais patinimais, šlapiuojančia egzema ar odos tuberkulioze skiriamas gydomas stalas Nr. 7. Ši dieta turi padėti padidinti šlapimo išsiskyrimą, sušvelninti uždegimą, sumažinant inkstų erzinimą.

Gaminant valgius pagal šią dietą, visai nenaudojama valgomoji druska. Produktai yra panašūs į dietos Nr. 5. Čia sumažinamas baltymų ir angliavandenių, taip pat kvapiųjų ir skoninių medžiagų, esančių sultiniuose ar keptoje mėsoje bei žuvyje. Dėl to valgantiems pagal dietą Nr. 7 **draudžiama** visos virtos su mėsa, žuvim ar grybais sriubos, visi mėsiški ir aštrūs padažai, kepta mėsa ir žuvis, rūkyta mėsa, dešera, sūris, ikrai, visoki konservai, aštrūs prieskoniai: pipirai, pomidorų košė, žalį ir kepti svogūnai, (svogūną galima išvirti ir tada naudoti net ir pakepintą), petražolės, salierai ir kitos prieskoninės daržovės. Pagal šią dietą skysčių gerti negalima daugiau kaip 3—4 stiklines per dieną.

Mėsą arba žuvį galima valgyti virtą (išvirtą, kas nori, gali ir apkepinti). Mėsos ar žuvies turi būti vartojama nedaug — per dieną 100 g (be kaulų). Šiems ligoniams galima valgyti varškę, retkarčiais po vieną kiaušinį, pieniškas ir daržovių sriubas su bulvėmis, kruopomis, tik be mėsos ir aštrių prieskonių, taip pat gerti pieną, valgyti sviestą, grietinę, grietinėlę, aliejų, miltinius bei kruopinius valgius, saldžius valgius iš uogų ar vaisių. Uogienės ir cukraus reikia vartoti nedaug.

Daržoves galima valgyti žalias ar virtas, išskyrus rūgštynes, špinatus, ridikus, salierus, petražoles. Valgiams paskaninti galima pridėti citrininės rūgšties arba acto. Duoną valgyti kvietinę, keptą be druskos.

### Pavyzdinis valgiaraštis gydomajam stalui Nr. 7

**Pusryčiai.** Kruopų košė virta su pienu, arbata, ragaišis arba pyragas be druskos su sviestu ir su varške. Vietoj arbatos galima duoti pusę lėkštės pieniškos sriubos, o vietoj kruopų košės — mišrainę su grietine arba varškę su bulvėmis.

**Priešpiečiai.** Virti makaronai arba virtiniai su virta mėsa arba varške.



**Pietūs.** Daržovių sriuba (pusė lėkštės) su grietine be mėsos, šviežia nesūdyta virta mėsa (išvirusią mėsą galima pakepinti) su bulvėmis ir salotomis ar raugintais kopūstais. Viskas turi būti be druskos. Žali nerūgštūs vaisiai ar uogos, arba kepti obuoliai.

**Vakarienė.** Rūgštus pienas (1 stiklinė) su bulvėmis arba kruopų košė.

#### GYDOMASIS STALAS (DIETA) NR. 8

Skiriama nutukimui gydyti. Šiai dietai reikia tokio maisto, iš kurio organizmas gautų mažai kalorijų, bet kuris užpildytų skrandį ir kartu duotų pakankamai vitaminų ir įvairių rūgščių, skatinančių medžiagų apykaitą ir mažinančių organizme riebalų atsargas.

Valgantiems pagal šią dietą yra **draudžiama** riebus, saldūs, miltiniai ir kruopiniai valgiai, taip pat nepatariama vartoti aštrių užkandžių, mėsinių, žuvies ir grybų sriubų, aštrių padažų, keptos mėsos ar žuvies, aštrių prieskonių ir kitų apetitą žadinančių valgių.

**Leidžiama valgyti** juodą ruginę duoną arba kvietinį ragaišį, liesą varškę, kietai virtą kiaušinį, įvairias žalias ir virtas daržoves bei vaisius.

Valgomosios druskos parai reikia skirti 5 gramus.

#### Pavyzdinis valgiaraštis gydomajam stalui Nr. 8

**Pusryčiai.** Daržovių mišrainė be bulvių su aliejumi, juoda duona arba ragaišis, 10 g sviesto, arbata arba kava, cukraus (nedaug).

**Priešpiečiai.** Grikinių ar perlinių kruopų biri košė, žali vaisiai ar raugintos, ar žalios daržovės.

**Pietūs.** Pusė lėkštės daržovių sriubos be mėsos, virta mėsa su raugintais kopūstais ar agurkais, kompotas ar žali vaisiai.

**Vakarienė.** Rūgštus pienas su juoda duona. Virta žuvis su daržovėmis.

#### GYDOMASIS STALAS (DIETA) NR. 10

Sergantiems širdies ligomis, arterijų skleroze ar padidintu kraujo spaudimu skiriama dieta Nr. 10. Šiai dietai, panašiai kaip ir dietai Nr. 7, patiekalai gaminami be druskos ir be skoninių ir kvapiųjų

medžiagų, esančių mėsos ir žuvies produktuose. Stalui Nr. 10 taip pat nenaudojami ir tokie patiekalai, kuriuose yra didesnis kiekis ląstelienos, nes siekiama palengvinti širdies veikimą, stiprinant jos raumenis. Valgantiems pagal šią dietą **draudžiama** visoki aštrūs valgiai, šalti užkandžiai, sultiniai, aštrūs padažai, kepti patiekalai, riebus ir sūrūs valgiai. Daržovių ir bulvių patiekalai naudojami nedideliais kiekiais.

**Leidžiama valgyti** pyragą, sviestą, aliejų, varškę, saldų ir rūgštų pieną (jeigu jis nepučia vidurių), virtą mėsą ir žuvį su baltais — grietinės ir pieno padažais, visokius neriebius miltinius valgius, pieniškas, daržovių ir vaisių sriubas, žalias ir virtas daržoves, iš kurių mažiausiai naudotini kopūstai ir bulvės. Valgiai gaminami be druskos. Vaisius ir uogas galima duoti žalius, ar iš jų gaminti kisielių, kompotus, drebučius. Gerti galima arbatą, kakavą, pieną, retkarčiais duoti lengvą (nekoncentruotą) sultinį, bet laisvų skysčių (arbatos, sriubos, pieno ir kt.) nenaudoti daugiau kaip 4 stiklines per dieną.

Valgyti reikia 5—6 kartus per dieną.

### **Pavyzdinis valgiaraštis gydomajam stalui Nr. 10**

**Pusryčiai.** Manų ar ryžių košė su pienu, arbata, vakarykštis pyragas, sviestas ir varškė.

**Priešpiečiai.** Vienas minkštas kiaušinis, duona, truputis sviesto, pusė stiklinės vaisių sunkos.

**Pietūs.** Pertrinta daržovių sriuba su grietine (pusė lėkštės), miltiniai, virti garuose arba vandenyje, su grietinės padažu ir ryžių koše, keptas obuolys.

**Pavakariai.** Makaronų apkepas su varške, kisielius.

**Vakarienė.** 1 stiklinė rūgštaus pieno su bandele arba stiklinė vaisių sunkos.

#### **DIETINIAI VALGIAI**

##### **1. Varškė su grietine ir cukrum**

(Gydomiesiems stalams Nr. 1, 2, 5, 7, 10)

100 g varškės, 30 g grietinės, 15 g cukraus, truputis vanilinio cukraus (nebūtinai).

Neperšildyta šviežia varškė gerai sutrinama, kad neliktų gabaliukų,

sudedama į lėkštelę ar salotinę, užberiama cukrum, kartu sudedamas vanilinis cukrus, užpilama grietine ir paduodama. Jei varškė labai sausa,— praskiedžiama trupučiu pieno.

## 2. Varškė su grietine ir bulvių koše

(Gydomiesiems stalams Nr. 1, 2, 5; be druskos — stalui Nr. 7)

100 g varškės, 30—50 g pieno, 30 g grietinės, truputis druskos, 200 g bulvių košės.

Varškė gerai ištrinama, jei sausa,— praskiedžiama pienu, sudedama į salotinę, pabarstoma druska, užpilama grietine ir paduodama. Atskirai patiekiami gerai sutrinta bulvių košė (pagerinta pienu).

## 3. Varškės kremas

(Gydomiesiems stalams Nr. 1, 2, 7, 10; be sviesto — stalui Nr. 5)

100 g varškės, 20 g sviesto, 25 g cukraus,  $\frac{1}{5}$  kiaušinio, 30 g pieno, truputis vanilinio cukraus, 5 g kvietinių miltų, 20 g grietinės.

Užvirinamas pienas, ištrinamas kiaušinis su cukrum, sudedami miltai, viskas supilama į karštą pieną ir pakaitinama, kol sutirštėja, bet neužverda. Tada ataušinama, sudedamas sviestas, viskas gerai išsukama, sudedama pertrinta varškė, grietinė, vanilinis cukrus, dar kartą viskas gerai išsukama, kad pasidarytų puri masė. Ši sudedama į salotinę ir paduodama. Kad gražiau atrodytų, viršus papuošiamas tuo pačiu kremu.

Į šį kremą labai tinka įmaišyti šviežių braškių ar kitų uogų. Tada ir viršus puošiamas uogomis.

## 4. Morkų mišrainė su silke

(Gydomiesiems stalams Nr. 3, 5)

100 g morkų, 100 g raugintų agurkų (nelabai rūgščių), 50 g gerai išmirkytos silkės be kaulų ir be odos, 5—10 g aliejaus, 5 g svogūnų, 3—5 g cukraus, druskos.

Gerai nuplautos morkos išverdamos, kai ataušta,— nulupamos ir supiaustomos labai smulkiais kubeliais. Kartu taip pat smulkiais kubeliais

supiaustomi nulupti agurkai (iš jų reikia išimti sėkliukes), kartu sudedamos smulkiai supiaustytos gerai išmirkytos ir nuvalytos silkės, pridama smulkiai supiaustyto svogūno, truputis cukraus, druskos. Mišrainė paskaninama aliejum, sumaišoma, paragaujama, sudedama į salotinę ir paduodama.

### 5. Virta žuvis (šalta)

(Gydomiesiems stalams Nr. 1, 2, 3, 5, 8; be druskos ir petražolių — stalams Nr. 7, 10)

200 g žuvies — lydekos arba sterko,  $\frac{1}{4}$  svogūno, 5 g morkų, 5 g petražolių.

Žuvis nuvaloma, supiaustoma porcijomis, į puodo dugną sudedamos supiaustytos prieskoninės daržovės, ant jų dedami gabaliukai žuvies, pagal skonį pasūdoma, užpilama karštu vandeniu ir iš lengvo 15—20 minučių pavirinama.

Išvirusi žuvis pravėsinama tame pačiame vandenyje, kuriame virė, tada išimama, užpilama trupučiu tos pačios sunkos ir paduodama į stalą.

### 6. Virta pertrinta mėsa

(Gydomiesiems stalams Nr. 1, 2, 5, 7, 10)

100 g jautienos be kaulų, 15 g sviesto, 3 g miltų, 30 g pieno.

Mėsa parenkama be gyslų ir išverdama. Tada 2 kartus permalama mašinėle. Iš sviesto, miltų ir pieno padaromas tirštas baltas padažas (19), jis ataušinamas, sumaišomas su mėsa, ir viskas paduodama.

Mėsą galima duoti ir karštą su bulvių tyre.

Stalui Nr. 5 sviesto imti 5 gramus.

### 7. Silpnas mėsos sultinys

(Gydomiesiems stalams Nr. 2, 4)

100 g jautienos arba vištienos su kaulais, 20 g prieskoninių daržovių, 600 g vandens.

Jei kaulai yra atskirti nuo mėsos, tai juos reikia sukapti, sudėti į puodą, užpilti vandeniu ir užkaisti. Prieš pat užvirimą nugraibyti putas, sudėti prieskonines daržoves ir virti, kol mėsa pasidarys minkšta.

Jei sultinys verdamas vien tik iš kaulų, tai juos reikia virti 3—4 valandas ar ilgiau.

Išvirtas sultinys nukošiamas ir naudojamas mėsiškoms sriuboms ar padažams gaminti.

Tokiame sultinyje galima gaminti manų košę (gydomajam stalui Nr. 4).

### 8. Sultinys su ryžiais

(Gydomajam stalui Nr. 2)

450 g sultinio, 40 g ryžių.

Sultinys išverdamas, kaip nurodyta 7 recepte. Ryžiai išplaunami, sudedami į sultinį ir pavirinami 15—20 minučių. Kad sultinys būtų skaidresnis, ryžius galima išvirti vandenyje, nusunkti, perplauti vandeniui ir, sudėjus į sultinį, dar kartą užvirinti.

### 9. Pertrintų daržovių sriuba

(Gydomajam stalui Nr. 2; be sultinio — stalams Nr. 1, 5)

250 g sultinio, 10 g sviesto, 10 g svogūnų, 40 g morkų, 100 g kopūstų, 100 g bulvių, 30 g grietinės, 5 g miltų, 30 g pyrago.

Nuvalytos daržovės smulkiai supiaustomos, sudedamos į puodelį, užpilamos sultiniu ar vandeniui, uždengiamos ir pašutinamos, kol suminkštėja. Tada pertrinamos per sietelį, į puoduką įdedama miltų ir sviesto, viskas užvirinama, paskui praskiedžiama sultiniu arba vandeniui, sudedamos pertrintos daržovės, dar kartą užvirinama ir prideda ma grietinės. Paduodama su pyrago skrebučiais (kubeliais supiaustyto ir padžiovinto pyrago).

Taip pat verdama ir atskirų daržovių pertrintos sriubos, pavyzdžiui, bulvių, morkų, žiedinių kopūstų ir kitos, tik tada imama viena rūšis daržovių ir truputis prieskoninių daržovių.

### 10. Pertrinti barščiai be mėsos

(Gydomiesiems stalams Nr. 3, 8, 10; be svogūnų ir pomidorų košės — stalams Nr. 5, 7)

200 g burokėlių, 100 g bulvių, 20 g morkų, 10 g svogūnų, 5 g miltų, 5 g pomidorų košės, 30 g grietinės, 10 g sviesto, truputis rūgšties ir cukraus pagal skonį, 300 g vandens. Stalui Nr. 5 sviesto imti 3—5 g.



Nuvalytos morkos, bulvės, svogūnai supiaustoma, užpilama trupučiu vandens, uždengiama ir šutinama, kol daržovės suminkštėja. Baigiant virti įdedama truputis miltų. Atskirai išvirti burokėliai sutarkuojami ir pertrinami per sietelį kartu su kitomis daržovėmis. Tada į gautą daržovių tyrę įpilama pomidorų košės, pagal skonį rūgštis, truputis cukraus, ir praskiedžiama virintu vandeniu arba daržovių nuoviru. Tada viskas dar kartą užvirinama, paragaujama, pridedama grietinės ir paduodama.

### **11. Klijinė kruopų sriuba su sultiniu**

(Gydomajam stalui Nr. 4)

40 g kruopų (ryžių, avižinių, miežinių ar kt.), 5—10 g sviesto, 300 g sultinio, 300 g vandens.

Kruopos nuplaunamos ir pamerkiamos vandenyje, kad išbrinktų. Verdamos iš lengvo 2—3 valandas tame pačiame vandenyje, kuriame mirko. Išvirusios perkošiamos, įpilama sultinio, dar kartą užvirinama, sudedamas sviestas ir paduodama.

### **12. Džiovintų vaisių sriuba**

(Gydomiesiems stalams Nr. 5, 7, 10; pertrinta — stalams Nr. 1, 2)

100 g džiovintų vaisių, 450 g vandens, 10 g ryžių, 20 g cukraus.

Džiovinti vaisiai nuplaunami, sudedami į puodą, užpilami karštu vandeniu, pamirkomi ir išverdami tame pačiame vandenyje, kuriame mirko. Tada įpilama cukraus ir uždengus dar pa laikoma. Atskirai išverdami ryžiai (užpylus tiek vandens, kad ryžiai laisvai virtų). Kai ryžiai išverda, vanduo nukošiamas, kruopos perplaunamos ir sudedamos į vaisių sriubą.

Tą pačią sriubą galima gaminti ir pertrintą.

### **13. Šviežių pertrintų vaisių sriuba su grietine**

(Gydomiesiems stalams Nr. 1, 2, 5, 7, 10)

150 g šviežių vaisių arba uogų, 5 g bulvių krakmolo, 20 g cukraus, 30 g grietinės ar grietinės, 400 g vandens.

Vaisiai nuplaunami, supiaustomi (uogos perrenkamos), sudedami

į puodą, užpilami vandeniu ir pavirinami, kol suminkštėja. Tada pertrinami per sietelį, vėl užvirinami, supilamas cukrus, bulvių krakmolas. Kai atvėsta, sriuba duodama į stalą, pridėjus grietinės ar grietinės.

Tokią sriubą galima virti iš kelių rūšių įvairių vaisių arba vienos rūšies uogų ar vaisių, pavyzdžiui, obuolių, slyvų, vyšnių, mėlynių ir kt. Jei ši sriuba verdama iš uogų ir norima geriau išlaikyti vitaminą C, tada patariama žalias, virintu vandeniu nuplautas, uogas išspausti, iš tirščių pagaminti sriubą taip, kaip ir iš sveikų uogų, o nevirtą sunką šupilti į jau paruoštą atvėsusią sriubą.

#### 14. Virta žuvis su baltu (grietinės) padažu

(Gydomiesiems stalams Nr. 1, 2, 5; be druskos ir prieskoninių daržovių — stalams Nr. 7, 10)

250 g lydekos, sterko ar kitos mažai kaulėtos neriebios žuvies, 20 g prieskoninių daržovių, druskos.

**Padažui:** 10 g sviesto, 5 g miltų, 10 g grietinės, 50 g vandens arba sultinio, kuriame virė žuvis (sultinys tinka tik gydomajam stalui Nr. 2).

Nuvalyta žuvis supiaustoma gabalais, sudedama į puodą kartu su prieskoninėmis daržovėmis, įpilama druskos, karšto vandens, ir viskas pavirinama 15—20 minučių.

Kai žuvis išverda, išimama į lėkštę, užpilama padažu ir paduodama su bulvių koše ar virtomis bulvėmis.

Padažas gaminamas taip: svieste užvirinami miltai, paskui jie praskiedžiami sultiniu arba vandeniu, viskas užvirinama, paragaujama ir paskaninama grietine (18).

#### 15. Žuvies maltiniai, virti garuose

(Gydomiesiems stalams Nr. 1, 5; be druskos — stalams Nr. 7, 10)

200 g sterko arba lydekos, 20 g pyrago, 25 g pieno, 5 g sviesto, druskos.

Žuvis nuvaloma, nulupama oda, išimami kaulai, mėsa sumalama mašinėle. Kartu sumalamas piene mirkytas pyragas. Tada į sumaltą mėsą pridodama ištirpyto sviesto, druskos, viskas gerai sumaišoma, ir padaryti maltinukai sudedami į garais virti pritaikytą dvigubą dugną indą (apačioje turi būti pripilta vandens). Viską taip paruošus, puodas

uždengiamas, pastatomas ant ugnies, ir maltiniai pavirinami garuose 15 minučių.

Jei neturima tokio specialaus puodo, maltinukus galima sudėti į sietelį ir įstatyti į puodą, kuriame yra įpilta karšto vandens, tik žiūrėti, kad vanduo nesiektų sietelio.

Išvirti maltinukai paduodami su bulvių koše ir baltu padažu (18, 19).

### 16. Mėsos maltiniai, virti garuose

(Gydomiesiems stalams Nr. 1, 4, 5; be druskos — stalams Nr. 7, 10)

150 g jautienos su kaulu, 30 g seno pyrago, 15 g sviesto, druskos, 30—40 g pieno arba vandens.

Atskiriami kaulai, nurenkamos gyslos ir plėvės, mėsa sumalama mašinėle, pridedama mirkyto pyrago, druskos, jei reikia, truputį pieno ar vandens, kad masė nebūtų kieta. Tada viskas gerai išmaišoma, ir daromi maltiniai, kurie verdami garuose specialiame puode (arba sudėti į sietelį).

Išvirę maltinukai sudedami į pusdubenį ir paduodami užpilti baltu grietinės padažu ar tirpytu sviestu.

Tokius pat maltinius galima gaminti iš vištienos arba veršienos.

### 17. Maltos mėsos apkepas (pudingas) su baltu (grietinės) padažu

(Gydomiesiems stalams Nr. 1, 2; be druskos — stalams Nr. 7, 10;  
be sviesto — stalui Nr. 5)

150 g jautienos su kaulu, 30 g seno pyrago, 30 g pieno, 10 g sviesto, 1 kiaušinis, druskos.

Išimami kaulai, pašalinamos gyslos, mėsa sumalama mašinėle kartu su piene mirkytu pyragu, pridedama tirpyto sviesto, kiaušinio trynys, viskas gerai išsukama, sudedama išplaktas kiaušinio baltymas masė atsargiai sumaišoma ir dedama į išteptą pudingo formą. Neturint tokios formos, masę galima dėti į gerai uždengiamą puodelį, kurį įstatyti į kitą puodą su karštu vandeniu taip, kad vanduo nepatektų į pudingą. Forma arba puodas gerai uždengiami, ir paruoštas pudingas pavirinamas 40—50 minučių. Kai išverda, karštas išverčiamas iš formos ir apipilamas baltu padažu (padažą galima paduoti ir atskirai). Priedui duodama bulvių arba pertrintų daržovių košės arba ryžių košės.

## 18. Grietinės padažas

(Gydomiesiems stalams Nr. 2, 3)

5 g miltų, 10 g sviesto, 30 g grietinės, 50 g sultinio.

Pusė skirto sviesto ištirpinama puodelyje, supilami pakepinti iki šviesiai gelsvos spalvos miltai, jie praskiedžiami sultiniu, supilama grietinė, ir viskas pavirinama 15 minučių. Jei reikia, perkošiama, įdedamas likusis sviestas, ir padažas patiekiamas prie mėsos, žuvies ar daržovinių valgių.

## 19. Pieno padažas

(Gydomiesiems stalams Nr. 2, 5, 7, 10)

5 g miltų, 10 g sviesto, 50 g pieno.

Miltai pakepinami svieste, kol truputį pagelsta (bet neparausta), paskui po truputį supilamas karštas pienas, viskas užvirinama, ir gatavas padažas naudojamas prie virtos žuvies, mėsos ar žuvies, apkepų ar pudingų.

## 20. Baltas padažas su kiaušinių tryniais

(Gydomajam stalui Nr. 2)

5 g miltų, 10 g sviesto, 30 g žuvies ar mėsos sultinio,  $\frac{1}{2}$  kiaušinio trynio, 5 g prieskoninių daržovių.

Svogūnai ir prieskoninės daržovės smulkiai supiaustoma, užpilama mėsos ar žuvies sultiniu ir 15—20 minučių pavirinama. Miltai pakepinami svieste, kol truputį parausta, praskiedžiami nukoštu sultiniu, užvirinama, pridedama kiaušinio trynio, pakaitinama, bet neužvirinama.

Sis padažas tinka prie virtos žuvies ar mėsos, žuvies bei daržovių apkepų. Norint gaminti padažą prie mėsos, reikia naudoti mėsišką sultinį.

## 21. Bulvių ir morkų šiupinys su pienu

(Gydomiesiems stalams Nr. 3, 5)

200 g bulvių, 150 g morkų, 100 g pieno, 15 g sviesto, 50 g vandens.

Nuvalytos morkos ir bulvės sudedamos į puodelį, užpilamos trupučiu

vandens; kai užverda, įpilama pieno ir verdama tol, kol daržovės pasidaro minkštos. Tada pridedama sviesto, paragaujama ir paduodama valgyti.

## 22. Virti makaronai su varške

(Gydomiesiems stalams Nr. 5, 7, 10)

50 g namuose gamintų ar kitokių makaronų, 100 g varškės, 15 g sviesto, 10 g cukraus.

Makaronai išverdami, nusunkiami, nuplaunami virintu vandeniu, sukrečiami į dubenėlį, uždedama varškės, sviesto, ir viskas kelioms minutėms įstatoma į orkaitę, kad gerai sušiltų. Prieš duodant į stalą makaronai užberiami cukrum (galima ir neužberti, tik tada verdant į vandenį dedama druskos). Duodamus su cukrum makaronus geriau virti be druskos.

## 23. Makaronų apkepas su varške

(Gydomiesiems stalams Nr. 5, 7, 10)

50 g makaronų, 60 g pieno, 100 g varškės, 10 g cukraus, 15 g sviesto,  $\frac{1}{2}$  kiaušinio, 50 g razinų (nebūtinai).

Makaronai išverdami vandenyje, nuplaunami, nusausinami, sumaišomi su pertrinta varške, supilamas cukrus, razinos, masė perdedama į sviestu pateptą keptuvę arba apkepo indą, užpilama su kiaušiniu sumaišytu pienu, ant viršaus uždedamas gabaliukais išskirstytas sviestas, ir apkepas kepamas orkaitėje 10—15 minučių.

Duodant į stalą, apkepas supiaustomas keturkampiais gabalais arba patiekiamas su tuo pačiu indu, kuriame kepė.

## 24. Manų košė su pienu

(Gydomiesiems stalams Nr. 1, 2, 5, 7, 10)

50 g manų kruopų, 10 g sviesto, 150 g pieno, 5 g cukraus, 100 g vandens.

Pienas arba pienas su vandeniu užvirinamas, į verdantį skystį suberiamos manų kruopos, pavirinama 10—15 minučių, pridedama cukraus, paduodant į stalą pridedama sviesto.

Košę galima virti viename piene, be vandens.



## 25. Manų košė su obuoliais

(Gydomiesiems stalams Nr. 1, 2, 4, 5, 7, 10)

150 g obuolių arba 100 g obuolių tyrės, 50 g manų kruopų, 10 g cukraus, 10 g sviesto, 150 g vandens.

Obuoliai išverdami, pertrinami per sietelį, vėl užkaičiami, praskiedžiami vandeniu, o kai užverda, maišant suberiamos manų kruopos, viskas pavirinama 10—15 minučių, pridedama cukraus ir sviesto.

## 26. Manų košė su sultiniu

(Gydomajam stalui Nr. 4)

250—200 g sultinio, 50 g manų kruopų, 10 g sviesto.

Sultinys užvirinamas, suberiamos manų kruopos, viskas dar pavirinama 10—15 minučių, pridedama sviesto ir duodama valgyti.



# MAISTO ATSARGOS



Žmonės maitinasi gyvulinės ir augalinės kilmės maisto produktais. Pastarieji daugiausia gaunami vasarą ir rudenį. Kai kurie jų, pavyzdžiui, grūdai, puikiai laikosi ilgesnį laiką ir jais nereikia daug rūpintis. Daržovių, vaisių ir uogų išlaikymas sudaro nemažą rūpesčių. Daugelį daržovių ir vaisių nesunku ir žiemą išlaikyti, pavyzdžiui, bulves, burokėlius, morkas, žeminius obuolius ir kriaušes, spanguoles, o įvairias uogas, pomidorus, agurkus, slyvas ir kitus vaisius bei daržoves tenka perdirbti.

Kiekvienos kolūkietės šeimininkės pareiga taip tvarkyti savo namų ūkį, kad vasaros triūsas nenueitų niekais, kad visas gautas sodo ir daržo derlius būtų kuo tinkamiausiai sunaudotas.

Šeimai mėsos reikia per visus metus, bet kiaulės dažniausiai skerdžiamos vėlyvą rudenį ar žiemą. Todėl šeimininkė turi taip suskirs-

tyti mėsą, kad greičiau gendančiau, pavyzdžiui, skerdienos liekanas, sunaudotų pirmiausia, o gerai išlaikytų lašinių, kumpių užtektų iki ateinančių metų skerstuvių.

## MĖSOS PRODUKTŲ ATSARGOS

### MĖSOS VERTE

Mėsa — labai vertingas maisto produktas. Joje yra daug baltymų, riebalų ir kitų žmogaus organizmui reikalingų medžiagų. Kiaulienoje randama iki 23% baltymų. Didelė dalis mėsos baltymų yra pilnaverčiai, panašūs į žmogaus kūno baltymus, ir todėl organizmas juos gerai sunaudoja. Šių baltymų daugiau yra pirmos rūšies mėsoje.

Sausgyslės, kremzlės, plėvės, organinės kaulų dalys ir ląstelių plėvelės sudarytos iš nepilnaverčių baltymų, kuriuos žmogaus organizmas nepilnai sunaudoja. Kuo mėsoje šių baltymų daugiau, tuo mėsos vertė mažesnė. Pirmos rūšies mėsoje jungiamojo audinio baltymų yra apie 3,9%, antros rūšies mėsoje — 5,1%, trečios rūšies mėsoje — 11,2%.

Mėsos vertė daug priklauso ir nuo riebumo. Riebioje kiaulienoje riebalų yra iki 34%, riebioje avienoje — 29%, riebioje veršienoje — 11%, riebioje žąsienoje — 44%. Riebalai pagerina mėsos skonį ir padidina jos maistingumą. Skaniausia mėsa yra visą laiką gerai šertų gyvulių, kur riebalai pasiskirstę sluoksneliais tarp raumenų.

Mėsoje yra nemaža mineralinių medžiagų (geležies, kalcio, fosforo, kalio, natrio ir kt.), taip pat vitaminų A, B, B<sub>2</sub>, C, D, P (ypač kepenyse).

Mėsoje esančios kvapiosios bei skoninės medžiagos suteikia jai malonų skonį ir kvapą.

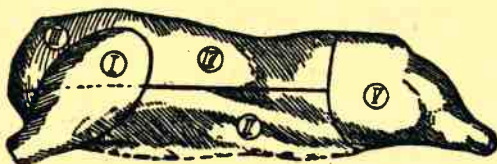
Senų ir blogai šertų gyvulių raumenys kietesni, ne tokie sultingi, turi daugiau sausgyslių ir plėvių.

Ne visa to paties gyvulio mėsa yra vienodo gerumo. Geriausia mėsa yra gyvulio užpakalinės ir viršutinės dalių, kurias sudaro sultingi minkšti raumenys. Atsižvelgiant į tai, mėsa skirstoma rūšimis.

Pirmos rūšies kiauliena yra nugarinė ir kumpiai, o antros — mentės, šoninės, sprandinė ir papildė (287 pav.).

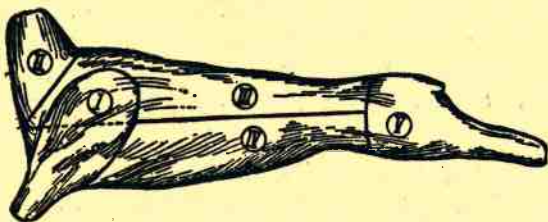
Avienos ir veršienos pirma rūšis yra nugarinės ir šlaunelės, o antra rūšis — mentės ir krūtininė.

Kaklas ir nuopiovos priskiriama trečiajai rūšiai (288 pav.).



287 pav. Kiaulienos paskirstymas:

I — priekinis kumpis, II — šoninė, III — sprandinė, IV — nugarinė, V — užpakalinis kumpis



288 pav. Avienos ir veršienos paskirstymas:

I — mentė, II — kaklas, III — nugarinė, IV — krūtininė, V — šlaunelė

### KIAULIŲ SKERDIMAS, SVILINIMAS, PLOVIMAS

Skaniausia ir maistingiausia mėsa yra jaunų, gerai šertų kiaulių, senesnių ji kietesnė, sausesnė ir tamsesnės spalvos. Tokių kiaulių mėsa geriau tinka rūkymui, dešroms. Senų nekastruotų kuilių mėsa valgymui visai netinka, nes kieta, ypač poodinis sluoksnis, ir dvokia šlapimu.

Kiaulės dažniausiai skerdziamos rudenį ir žiemą. Šaltesniam orui esant mėsa ne taip greitai genda, ją lengviau sutvarkyti ir iš jos paruošti ilgesniam laikymui gaminius: skilandį, dešras, kumpius.

Prieš skerdimą kiaulė pašeriama skystesniu pašaru ir 12—18 valandų paalkinama.

Kiaulės skerdimui reikia pasiruošti: visus kibirus, dubenis, lentas ir kitus indus, kurie bus naudojami mėšai sudėti ir vėsinti, labai švariai nuplauti šarmu arba sodos tirpalu. Aliumininius indus išplikyti verdančiu vandeniu.

Paskerstos kiaulės mėsa yra švari, o visokiais gedimą sukeliančiais mikroorganizmais apsirečia nuo indų, drabužių ir nešvarios aplinkos.

Skerdžiant, smūgiu į galvą kiaulė apsvaiginama, paskui atlenkiama į užpakalį priekinė kairioji koja, ir peilis smeigiamas į krūtinę (ne tarp šonkaulių), kad pasiektų širdį. Skerdžiama skubiai, kad gyvūlys mažiau kankintųsi.

Tekantis kraujas suleidžiamas į švarų indą. Kad nesukrešėtų,— pridama druskos (1 litrui kraujo — pusė-vienas šaukštas druskos), išmaišoma ir laikoma šaltoje patalpoje.

Paskersta kiaulė pražiodoma, tarp dantų įkišamas akmuo, ir svilinama sausais šiaudais ar benziū specialia mašinėle. Nudeginti šeriai didesniu peiliu nubraukiami, kad greičiau nusviltų kiti. Svilinant nepaliekama šerių, bet taip pat nesudeginama oda, nes gali sutrūkti. Žiūrima, kad būtų gerai nusvilinta kojos, nagai ir visi sulenkimai.

Nusvilinta kiaulė nuplaunama, didesniu peiliu nuskutamas odos paviršius, numaunami kojų nagai.

Kiaulę nusvilinti, nuplauti ir išimti vidurius reikia kuo greičiausia, nes, šiuos darbus užtęsus, arčiau vidurių esantieji raumenys įgauna blogesnį kvapą, skonį ir spalvą. Ilgai mėsinėtų žarnų taukai atsiduoda žarnomis, o pačios žarnos patamsėja ir pasidaro ne tokios stiprios.

### KIAULIŲ MĒSINĖJIMAS

Paskersta, švariai nuplauta kiaulė guldoma ant švarių lentų šiek tiek galva žemyn, kad, pastarąją nupiovus, geriau nubėgtų kraujas. Kojos nupiaunamos per sąnarius ir pakišamos po abiem šonais, kad mėsinėjant kiaulė nevirstų ant šono. Galva piaunama tuojau už ausų. Pirmiausia apipiaunami lašiniai ir raumenys apie visą kaklą ties pirmuoju slanksteliu, po to pasukama galva į šoną ir, išnarinus sąnarį, nupiaunami likę ją prilaikantieji raumenys.

Lašinių kiaulių papildė išpiaunama atskirai. Daromi piūviai nuo kaklo iki uodegos. Kaklo srityje papildė esti iki 20—25 centimetrų



pločio, ties viduriu — 35—40 centimetrų, o prie uodegos — visai susiaurėja.

Nuėmus papilvę, išpiaunamas krūtinkaulis, atidaroma krūtinės ląsta, išsemiamas ten likęs kraujas, ištraukiama kvėpuojamoji gerkklė, išimami plaučiai bei širdis, švariu skudurėliu sugerama kraujo ląkučiai, ištraukiama ir užmezgama arba užrišama stemplė.

Tada atsargiai, kad nepraplyštų žarnos, nuimami pilvo taukai — taukinė. Užpakalinę žarną skiriantieji kaulai perpiaunami, o senesnių kiaulių — atsargiai perkertami. Paskui atskiriama užpakalinė žarna, apšukama popierium ir aprišama. Tai atlikus ištraukiama užrišta stemplė, išimamos žarnos, pilvas ir kepenys, saugant, kad netrūktų kuri žarna ir nešvarumai neužterštų mėsos bei taukų. Nuo kepenų atskiriama tulžies pūslė.

Išėmus žarnas, atskiriamos ir išimamos vidaus pusėje prie nugar-kaulio gulinčios mažosios nugarinės, taukai ir inkstai.

Šonkauliai yra pritvirtinti prie nugarkaulio sausgyslėmis. Jos peiliu nupiaunamos, šonkauliai atskiriami nuo lašinių ir išimami. Abiejose nugarkaulio pusėse yra nugarinės, o ties sprandu — peraugusios riebalų sluoksneliais sprandinės. Tai skanūs, minkšti, tinkami ilgam laikymui raumenys. Nugarinės ir sprandinės atskiriamos nuo lašinių ir, nesužeidžiant raumenų, išimamos. Atsargiai, nepažeidžiant lašinių, išimamas nugarkaulis ir išpiaunami kumpiai. Jei norima turėti skanios, sultingos ir gražios rūkytos mėsos, kumpius geriau išpiauti su lašiniiais.

Priekiniai kumpiai (mentės), skirti rūkymui, visada išpiaunami su lašiniukais, o skirti dešroms gaminti — be lašinių.

Lašiniai padalijami į 4—6 gabalus. Nuo šonų atpiaunamos šoninės — plonesni, raumenimis peraugę, lašiniukai, kurie daug geriau tinka virimui.

Mėsinėjant jaunas, bekonines kiaules, pilvas piaunamas tiesiai per vidurį. Tokių kiaulių papilvė maža, neriebi, peraugusi raumenų ruoželiais. Ji priskiriama prie šoninių. Žarnos ir kiti vidaus organai išimami taip pat, kaip lašinių kiaulių. Šonkauliai paliekami prie lašiniukų. Dorojant skerdienu reikia stengtis, kad mėsa kuo mažiau susikraujuotų. Prapiovus didesnius kraujo indus, pasiro-

džiusį kraują reikia nušluostyti švariu skudurėliu, bet jokia būdu mėsos neplauti vandeniu, nes kraujuota ir plauta mėsa greičiau genda. Supiaustytą mėsą reikia išnešti šaltesnėn patalpon ir ten ant švarių lentų ar stalų išdėstyti arba pakabinti, kad atšaltų. Keliais sluoksniais sudėta šilta mėsa per keletą valandų lyg sušunta, įgauna nemalonų kvapą, kuris pasilieka iš tokios mėsos padarytose dešrose bei kituose gaminiuose. Mėsai atvėsinti labai šalta (žemiau kaip 0 laipsnių) patalpa irgi netinka, nes ten sustingsta mėsos paviršius, ir tai trukdo pasišalinti iš vidaus šilumai.

Visai ataušusi mėsa paruošiama sūdymui. Kumpiai aplyginami, visi pakraščiai apipiaustomi. Taip pat paruošiami ir lašiniai. Nupiaustyti gabaliukai sunaudojami dešroms.

### ZARNŲ VALYMAS

Tinkamas žarnų paruošimas padeda pagaminti geras dešras. Žarnas reikia kuo greičiau ištuštinti ir labai gerai išplauti.

Pirmiausia nuo šiltų žarnų nurenkami visi riebalai, nepaliekant nei mažiausių gabaliukų, nes jie minkšti, ištižę ir apvelia žarnų sienes. Rūkant pro tokias apsvėlusias žarnas blogiau patenka dūmai ir dešros blogiau išsirūko. Minkšti žarnų riebalai greičiau genda ir gali pakenkti geram dešrų skoniu.

Nurinkus visus riebalus, žarnos supiaustomos gabalais, ištuštinamos ir 2—3 kartus išplaunamos pirma šaltu, paskui šiltu vandeniu.

Taip išplautos žarnos išverčiamos, gerai vandeniu išplaunamos ir, užpylus kelias saujas stambios druskos, ištrinamos, kad pasišalintų gleivės. Taip pat valomas ir pilvelis.

Plonųjų žarnų gleivinė išskutama neaštriu peiliu, žarnos 2—3 kartus perplaunamos švari vandeniu. Išplautas žarnas galima dar perplauti silpnu kalio permanganato tirpalu. Išimtos iš šio skiedinio, žarnos perplaunamos švari vandeniu, pakabinamos, kad nusivarvėtų, ir tada naudojamos dešroms. Jei dešros kemšamos po kelių dienų, tai žarnas geriausia laikyti sūryme.

Plonosiose žarnose sukimštos dešros greičiau perdžiūsta, todėl jos imamos greičiau naudojamoms dešroms kimšti.

Ilgesniam laikymui skirtoms dešroms gaminti vartojamos storos, tiesios kiaulių žarnos, bet dar geriau čia tinka tiesiosios galvijų žarnos. Galvijų žarnos stipresnės ir lygesnės, negu kiaulių. Galvijų žarnos valomos taip pat, kaip ir kiaulių.

### KIAULIENOS KAULŲ IR KITŲ ATLIEKŲ SUNAUDOJIMAS

Kiaulės kumpiai ir lašiniai paprastai sūdomi ir rūkomi, iš raumenų gaminamos dešros, o plaučiai, kepenys, inkstai, galva, kojos ir kraujas sudaro mėsos atliekas.

Atliekos greičiau genda, todėl jas reikia sunaudoti pirmiausia. Galva nuplaunama, atskiriama pažandė, išpiaunamas liežuvis, nukertamas snukis, nupiaunamos ausys, perkertamas kiaušas, išimamos smegenys. Taip sukapota galva tinka šaltienai virti. Sūdymui ir rūkymui skirta galva kertama į dvi dalis, atskiriant pažandę.

Jei norima išlaikyti ilgiau, sukapota galva, nuplautos kojos ir ausys, nugarkaulis ir kiti kaulai sudedami į švarų indą ir užpilami sūrymu.

Iš kepenų, plaučių ir širdies geriausia pagaminti paštėtą ir kepenines dešras.

Kraujas maistingas, bet greitai genda, todėl jį reikia pirmiausia sunaudoti: išvirti sriubą, iškepti vėdarus.

### TAUKŲ LYDYMAS

Pilvo ir inkstų taukai skiriami prie pirmos rūšies riebalų ir lydomi atskirai. Juos galima susmulkinti peiliu arba sumalti mėsai malti mašinėle, kurios sietelio skylutės turi būti retos — 8 milimetrų skersmens. Taukų lydymui geriau tinka storesnėmis sienelėmis aliumininiai puodai, nes juose spirgai ne taip svyla. Tūkai lydomi ant mažos ugnies, dažnai maišant.

Ištirpę taukai nusemiami ir per sietelį nukošiami į kitą švarų puodą virinimui. Baigiant virinti galima įdėti svogūnų ir lauro lapelių. Kai svogūnai pagelsta, paruduoja ir iškyla į paviršių, o taukai pasidaro skaidrūs, permatomi, svogūnai išgriebiami, taukai atkeliami nuo ugnies ir palaikomi 15—20 minučių, kad smulkios spirgučių dalelės nusėstų ant dugno.

Išlydyti taukai pilami į švarius emaliuotus ar molinius indus ir pastatomi šaltesnėje vietoje. Atšalę jie įdumba, ir paviršiuje susidaro plyšiai. Plyšiai ir paviršius išlyginami, užpilant naujų taukų, o kai šie atvėsta,— ant viršaus uždedamas pergamentinis popierius, kuris prispaudžiamas, kad tarp jo ir riebalų neliktų oro. Tada indo viršus aprišamas ar dangteliu uždengiamas.

Zarnų taukai prieš lydymą užpilami šaltu vandeniu ir, jį keičiant, mirkomi 18—24 valandas. Mirkant pasišalina kraujo likučiai ir nemalonius kvapas. Iš vandens išimti taukai dedami ant sietų, kad nuvarvėtų vanduo, o paskui permalami ir lydomi, kaip taukinė. Į šiuos taukus dedama svogūnų, pipirų ir lauro lapelių. Tokie taukai labai tinka vėdarams.

Į likusius spirgučius pridedama smulkiai piaustytų svogūnų, druskos, maltų pipirų ir lauro lapelių. Kai svogūnai ir spirgučiai pagelsta, viskas dedama į švarius indus, o kai ataušta — uždengiama pergamentiniu popierium ir aprišama. Spirgučiai laikomi sausoje šaltoje patalpoje.

#### TAUKINĖ

Pilvo taukus galima laikyti nelydytus, tik tada juos reikia atitinkamai paruošti: atvėsusius patiesti plėve apačion ir, pabarsčius druska bei maltais pipirais, stipriai susukti, kad neliktų tarpelių. Plėvė turi eiti taukinės paviršium.

Suvyniota taukinė stipriai surišama, paslegiama, o paskui šaltuose dūmuose 1—2 dienas parūkoma.

Geriau laikosi minkyta taukinė. Atsargiai, kad nesuplyštų, nulupama nuo taukinės plėvė, taukai susmulkinami, pasūdomi, apibarstomi maltais pipirais, įdedama lauro lapelių, ir viskas labai gerai išmaišoma. Išmaišyti taukai suformuojami pailgais kepaliukais, apvyniojami nulupta taukinės plėve, suspaudžiami, apraišiojami ir išrūkomai šaltuose dūmuose. Jei taip paruoštose taukinėse pasitaiko nesuspaustų vietų, taukai parūdija.

Taukinė pradedama vartoti iš vieno galo. Pirmiausia atluopama plėvė, paskui atpiaunamas reikiamo dydžio griežinėlis ir plėvė vėl gerai užtaisoma. Atpiautasis griežinėlis supiaustomas ir suspirginamas su svogūnais. Tokie taukinės spirgučiai tinka sriuboms uždaryti arba valgyti su bulvėmis.

## MĖSOS SŪDYMAS

Sūdymas — labai plačiai ir sėkmingai naudojamas mėsos konservavimo būdas. Sūdyta mėsa įgyja tamsesnę rausvą spalvą ir geresnį skonį.

Mėsos sūdymui vartojami kietesnių lapuočių medžių (uosio, ažuolo) indai: statinės, loviai, kubilai, kuriuos prieš naudojimą reikia išplauti šarmu ar skalbiamosios sodos tirpalu (1 litrui vandens — 1 šaukštas sodos), ar kalkių skiediniu, tik paskui reikia labai gerai perplauti švariu vandeniu ir išdžiovinti.

Mėsą reikia sūdyti vėsioje, švarioje, vėdinamoje patalpoje. Labai šalta patalpa, kai temperatūra joje yra žemesnė kaip 2 laipsniai, šiam reikalui netinka, nes mėsa sūrisi labai lėtai. Per šiltoje patalpoje ji gali aprūgti, ypač jei sūdant buvo dėta cukraus.

Sūdymui reikia vartoti tik visai švarią druską. Ją geriausia iškaitinti karštoje orkaitėje ar krosnyje.

Druska ištraukia iš mėsos dalį vandens, daro ją sausesnę ir trukdo joje veistis puvinimo ir kitoms bakterijoms.

Kad mėsa būtų raudonesnė ir geriau užsikonservuotų, kartais pilama ir kalio salietros. Sūryme iš salietros atskykla nitritas, kuris yra stiprus nuodas, todėl salietros reikia vartoti labai mažai (1 litrui sūrymo — 2—2,5 g salietros). Sausai sūdant 1 kg druskos imama 10 g salietros ir 10 g cukraus.

Daug šeiminingių, visai nevirtodamos salietros, paruošia puikius mėsos gaminius: kumpius, dešras ir skilandžius, kurie esti skanūs, gražūs ir gerai išsilaiko.

Namų ūkio sąlygomis mėsa sūdoma sūryme arba sausai. Sausai sūdant mėsa įtrinama ir perberiama druska (10 kg mėsos imama 1 kg druskos). Sausai sūdyta mėsa esti sausesnė, kietesnė, atsparesnė pelėsiams ir kitiems mikroorganizmams.

Sūryme sūdyta mėsa sultingesnė, bet ilgesniam laikymui reikalauja geresnių patalpų ir geresnės priežiūros. Sūrymui paruošti imama: 10 litrų vandens — 1,5—2,5 kg druskos, truputis pipirų, lauro lapelių. Sūdant didesnius mėsos gabalus, sūrymas turi būti stipresnis. Jis paruošiamas taip. Vanduo, druska ir prieskoniai išverdami, nugriebiamos putas, gautas skystis atšaldomas ir užpilamas ant į švarius indus su-



dėtos mėsos. Taip sūdoma tada, kai gyvulys papiaunamas šiltesniu laiku, nes sūrymas apsaugo mėsą ne tik nuo žalingų, gedimą sukeliančių, mikroorganizmų, bet ir nuo mėsinių musių.

### Kumpių sūdymas

**I būdas.** 10 kg kumpio imama 1 kg druskos, pusė šaukšto kvepiančiųjų ir baltųjų pipirų, 3 lauro lapeliai, 10 g cukraus. Kas nori, gali čia vartoti dar ir šiuos prieskonius: česnaką, džiovintas kadagio uogas, kalendras, mairūną, muškato riešutą, gvazdikėlius.

Atšalusių kumpių pakraščiai lygiai apipiaunami, kad niekur neliktų plyšių ir įpiovimų. Prieskoniai sugrūdami, sumaišomi su cukrum bei druska, ir taip pagamintu mišiniu įtrinami visi kumpio šonai. Į paruoštą indą kumpiai dedami oda į apačią ir kiekvienas dar užberiamas likusia druska. Po 2—3 dienų kumpiai palaistomi atsiradusiu sūrymu ir vėl užberiami druska. Kai atsiranda daugiau sūrymo, kumpius reikia keisti vietomis: viršuje esančius dėti į apačią, o apatinius — ant viršaus. Didesni kumpiai įsisūri per 4—5 savaites, o mažesni — per 3—4 savaites.

Drauge su kumpiais galima sūdyti mažesnius mėsos gabalus. Jie dedami į tuščius tarpus.

**II būdas.** Kumpius galima sūdyti ne vien tik sveikus, bet ir supiaustytus gabalais (be kaulų). Gabalais supiaustyti kumpiai greičiau įsisūri, esti sausesni, patogesni laikyti ir piaustyti. Didesnieji kumpiai piaunami išilgai raumenų į 3—4 dalis ir sūdomi sūryme ar sausai.

Sūdant sausai, 10 kilogramų kumpio imama 400—500 gramų druskos ir tų pačių prieskonių, kurie vartojami nepiaustytiems kumpiams sūdyti. Druska sumaišoma su susmulkintais prieskoniais, mišiniu iš visų pusių įtrinami visi kumpio gabalai, kurie sudedami į švarų indą (nepaliekant tarpų). Druskai ištirpus, mėsa perkilnojama ir iš naujo įtrinama likusiu druskos ir prieskonių mišiniu. Atsiradusiu sūrymu palaistoma. Mažesni mėsos gabalai įsisūri per 3—4 dienas, o didesni, storesni — per 10—12 dienų.

Įsisūrėję kumpio gabalai išimami, nusausinami švairiu skuduru, įvynojami į nuo taukų nuimtą plėvę, užsiuvami ir aprišami virvute.

Apvyniojimui galima naudoti gerai išplautą kiaulės ar kitų gyvulių pūslę, skrandį, storesnes žarnas, tik jas reikia susiūti po kelias. Taip suvyniota ir aprišta mėsa 10—12 valandų paslegiama, paskui 4—6 dienas rūkoma. Plėvėje įvyniotas kumpio gabalas neperdžiūsta, nesukietėja.

**III būdas.** Mažesnius kumpius galima sūdyti nesupiaustytus, bet be kaulų. Pirmiausia ties kumpio kaulais iš raumenų pusės daromas piūvis, atskiriami raumenys, išimami kaulai. Kumpis sūdomas sūryme, išėmus apdžiovinamas, pabarstomas smulkiai sutrintais prieskoniais ir labai kietai susukamas, kad visai neliktų tarpų, nes tenai gali įsiveisti pelėsiai. Kumpio galai ir oda nepadengtos vietos pridengiamos nuo taukų nuimta plėve. Tada kumpiai stipriai aprišami virvute ir rūkomi 5—6 dienas.

### Nugarinės sūdymas

10 kg nugarinės imama 350 g druskos, 20 g cukraus, 4 g salietros, 10—20 g baltųjų ir kvepiančiųjų pipirų, 20—30 gvazdikėlių. Nugarines galima sūdyti sausai arba sūryme. Sūdant sausai dalis druskos sumaišoma su cukrum bei salietra, ir tuo mišiniu įtrinamos nugarinės. Mišiniui nutirpus, nugarinės įtrinamos likusia druska. Plonesnės nugarinės įsisūri per 2, storesnės — per 3—4 dienas.

Jei nugarinės sūdomos sūryme, tai pastarasis išverdamas iš vandens, druskos, salietros ir cukraus (10 litrų vandens imama 1—1,4 kg druskos, 14 g salietros ir 14 g cukraus). Nugarinės dedamos į visai atšalusį sūrymą. Įsisūri per 2—4 dienas.

Įsisūrėjusios nugarinės nusausinamos, įtrinamos smulkiai sugrūstais prieskoniais, sukemšamos į storas žarnas, aprišamos virvute, 12 valandų paslegiamos, apdžiovinamos ir 5—6 dienas rūkomos šaltuose dūmuose.

Nugarinę galima įdaryti lašiniukais. Tam ji įpiaunama išilgai pusiau, abiejų pusių paviršius pabarstomas smulkiai grūstais prieskoniais (jei įdaroma nesūdyta nugarinė, tai pabarstoma druska), įklojamas plonas sluoksnis lašinių, abi pusės suspaudžiamos, nugarinė sukemšama į storą žarną, aprišama virvute ir paslegiama. Rūkoma 5—6 dienas šaltuose dūmuose.

## Sprandinės sūdymas

Sprando raumenys, peraugę riebalų sluoksneliais, vadinami sprandine.

Sūdyta ir rūkyta sprandinė yra sultinga, nekieta ir gražios spalvos. Sūdoma taip pat, kaip ir nugarinė. Įsisūrėjusi kemšama į storąsias žarnas arba apsukama taukinės plėve.

## Lašinių sūdymas

10 kg lašinių imama 1 kg druskos.

Lašinius galima sūdyti sausai, įtrinant ir perberiant druska, arba sūryme. Sūdant sausai reikia gerai druska įtrinti kraštus, po 2—3 dienų lašinius apversti, palaistyti atsiradusiu sūrymu ir ant kiekvieno gabalo užberti druskos. Sausesnėje patalpoje besisūrėjančius lašinius reikia sūrymu laistyti kasdien.

Lašiniai įsisūri per 1—2 savaites. Juos tuojau reikia rūkyti, nes, ilgesnį laiką pastovėję nerūkyti, keičia savo paviršiaus skonį ir spalvą, tai yra parūdija. Tokie lašiniai išrūkyti blogiau laikosi ir greitai pradeda rūdyti.

Lašiniai gali būti sūdomi ir sūryme. Sūrymui 10 litrų vandens imama 2,5 kg druskos. Sūryme sūdyti lašiniai geriau išlaiko spalvą ir skonį; įsisūri per 1—2—3 savaites. Įsisūrėję lašiniai švariu skudurėliu nusausinami ir 2—3 dienas parūkomi šaltuose dūmuose.

## Šoninių sūdymas

Šoninės sūdomos sūryme arba sausai, įtrinant druska su maltais pipirais. Sūdoma drauge su kumpiais ir lašiniai. Plonos šoninės įsisūri per 3—4 dienas.

Plonas siauras įsisūrėjęsias šonines galima pabarstyti smulkiai trintais prieskoniais, sudėti po dvi odomis į lauko pusę, kraštus apdengti išilgai perpiauta žarna, stipriai suspausti, kad neliktų tarpų, ir, virvute aprišus, 12 valandų paslėgti, o paskui išrūkyti. Rūkoma 3—4 dienas. Taip paruoštas šonines galima ilgiau laikyti. Jos neperdžiūsta ir ilgiau išlaiko natūralią gražią spalvą.

## Papilvės sūdymas

Priekinė papilvės dalis peraugusi raumenų ruoželiais. Ji sūdoma ir rūkoma drauge su lašiniais.

Užpakalinė papilvės dalis sudaryta iš minkštų, patįzusių riebalų. Jaunesnių kiaulių ir plonesnę papilvę galima sūdyti ir išrūkyti, kaip lašinius, o storesnę, riebesnę geriau išlydyti į taukus.

## DEŠROS

Dešros gaminamos ilgam laikymui ir greitam vartojimui — virimui, kepinimui.

Ilgam laikymui tinkamos dešros gaminamos iš suaugusių kiaulių mėsos (1,5—2 metų). Geresnės išeina iš tų gyvulių mėsos, kurie buvo šerti geru koncentruotu pašaru. Jų raumenys minkštesni, bet nevandeningi, nesuglebę ir mažiau turi sausgyslių. Mėsiniėjant kiaulę, visus raumenis, skirtus dešroms gaminti, reikia išnešti į švarią šaltą (5—6 laipsnių šilumos) patalpą ir išdėstyti, kad greičiau atšaltų. Didesnius gabalus reikia perpiauti. Labai šalta patalpa, kurioje mėsa gali apšalti, čia netinka, nes iš atšilusios mėsos išbėga dalis sulčių ir ji pasidaro minkšta, patyžta ir patamsėja.

Gerai atvėsusi mėsa (praėjus 24 valandoms po skerdimo) ruošiama dešroms gaminti.

Dešros daromos nedažnai, todėl kiekviena šeimninė turi tam tikslui paskirti daugiau laiko. Visus sausoms rūkytoms dešroms skirtus kiaulės raumenis geriausia supiaustyti peiliu nedideliais keturkampiais gabalėliais. Sausoms dešroms skiriami patys geriausi raumenys.

Visos sausgyslės ir plėvės iš dešros paruoštos mėsos išrenkamos, blogesni raumenys (patįžę, minkšti, nuo vidaus organų) atskiriami. Iš pastarųjų gaminamos dešros greitam vartojimui. Visi prie mėsos esantieji riebalai atskiriami ir sulydomi, nes jie yra minkšti ir sausoms dešroms gaminti netinka.

Į dešras, be kiaulienos, pridedama ir jautienos (geriau suaugusių gyvulių). Ji, nuėmus gyslutes ir plėveles, sumalama mėsai malti mašinėle. Jautieną, išrinkus gyslutes ir tuo pačiu šiek tiek susmulkinus, patariama truputį pasūdyti (1 kg mėsos imti 15—20 g druskos) ir

1—2 paras palaikyti. Per tą laiką druska ištraukia dalį sulčių, mėsa pasidaro kietesnė ir malant mažiau susitrina.

Smulkiai sutrinta mėsa ir mėsos sultys, kurios dešroje virsta drebučiais, užkemša mažiausius dešros tarpelius, kuriais vyksta labai lėtas drėgmės ir oro judėjimas. Kai oro judėjimo nėra, dešra «uždūsta». Tokios dešros spalva ilgai nei keičiasi, skonis blogėja.

Lašiniai, skirti dešroms gaminti, turi būti gerai atvėšę ir sukietėję. Labiausiai tinka nugaros lašiniai, o visai netinka papildvės ir kiti minkšti, patišę, lašiniai, nes jų riebalai lydosi esant žemesnei temperatūrai ir dešras rūkant užpildo visus mažiausius tarpelius. Be to, tokie lašiniai, minkant dešrų masę, apvelia mėsos raumenų gabaliukus, kurie susikimba, nepalikdami jokių tarpelių. Kemšant mėsą į žarnas, minkšti lašiniai suriebaluoja žarnas ir užkemša jų mažas skylutes. Tokia dešra paskui negali vėdintis. Be to, su minkštais lašinais pagaminta dešra neturi geros išvaizdos, jos piūvis esti neaiškus, nėra tikros ribos tarp lašinių ir raumenų gabaliukų. Minkšti lašiniukai kartais net nusidažo nuo raumenų rausva spalva.

Dešroms druska turi būti smulki, kad greičiau ištirptų bei lygiau pasiskirstytų, ir visai švari. Su priemaišomis ir nešvarumais druska gali dešras užteršti ir apkrėsti žalingais, dešrų gedimą sukeliančiais, mikroorganizmais. Prieš dedant į dešras druską reikia iškaitinti orkaitėje.

Dešroms druskos dedama 3—3,5%, tai yra 10 kilogramų mėsos — 300—350 g druskos. Persūdytos dešros esti neskanios, o supiaustytos apšitraukia druskos kristaliukais, darosi pilkos.

Dešrų skoniui pagerinti vartojami prieskoniai: pipirai, lauro lapeliai, kardamonai, kalendros, česnakai ir kiti. Prieskonius šeimininkė parenka pagal savo skonį. Per daug jų pridėti nereikia. Gera, kai visi prieskoniai vienodai jaučiami ir visi kartu sudaro malonų kvapą.

Visi prieskoniai į dešras dedami labai smulkiai sumalti, tuoj pat, kad neišsikvėptų. Iš anksto sumalti prieskoniai supilami į stiklinį butelį, kuris gerai užkemšamas.

Supiaustyti raumenys suminkomi, įberiama prieskonių, druskos, įdedama keturkampiais gabaliukais supiaustytų lašinių, viskas išmaišoma. Jei mėsa buvo nepiaustyta, o malta, tai jos minkyti nereikia, o tik viską sudėjus išmaišyti.



Paruošta dešroms mėsa kemšama į gerai išvalytas švarias žarnas mėšai malti mašinėle, iš kurios yra išimti peiliukai bei sietelis ir pridėtas vamzdelis žarnai užmauti.

Kemšant dešras reikia lygiai sukuti mašinėle ir dažnai dėti mėšą, kad nepasidarytų tarpų ir į dešras nepakliūtų oro. Jei pagamintoje dešroje pastebimas oro burbuliukas, reikia pradurti žarną plona adata ir orą išleisti.

Dešras reikia kimšti kuo kiečiausiai. Plyšus žarnai, iš jos išimtą mėšą reikia sudėti į atskirą indą. Jei tokios mėšos susirenka daugiau, iš jos galima padaryti atskirą dešrą (pirmiausia suvalgomą).

Storas dešras galima 12—24 valandoms paslėgti, paskui aprišti virvute, apdžiovinti ir rūkyti šaltuose dūmuose.

Storos dešros rūkomos 5—6 dienas, o plonos — 2—3 dienas.

**Lietuviška rūkyta dešra.** 5 kg kiaulienos, 2,5 kg jautienos, 1—2,5 kg lašinių, 250—300 g druskos, 3—5 g karčiųjų pipirų, 10—20 g kvepiančiųjų pipirų, 5 g česnako, 10—25 g cukraus, 3—5 g kalendrų.

Iš kiaulienos pašalinamos sausgyslės, kremzlės, minkšti riebalai. Mėsa smulkiai supiaustoma. Iš jautienos išrenkami riebalai, gyslos, plėvės, mėsa sumalama mėšai malti mašinėle ir sudedama į supiaustytą kiaulieną. Tada įberiami smulkiai sumalti prieskoniniai, labai smulkiai sukaptas česnakas, druska, ir viskas suminkoma. Geri kieti lašiniai supiaustomi nedideliais gabaliukais, sudedami į dešroms ruošiamą mėšą, ir masė išmaišoma, kad viskas lygiai pasiskirstytų.

Taip paruošta mėsa kuo kiečiausiai kemšama į paruoštas storas galvijų ar kiaulių žarnas. Padarytos dešros apdžiovinamos ir 5—6 dienas rūkomos šaltuose dūmuose.

**Kaimiška dešra.** 8 kg kiaulienos, 2 kg lašinių, 300—350 g druskos, 10—20 g pipirų, 5 g kalendrų, 5 g česnakų.

Šių dešrų gaminimui tinka senesnių kiaulių mėsa: nugarinė, kumpis ir kiti raumenys. Jei mėsa jauno gyvulio, minkšta, šviesios, pablyškusios spalvos, tai reikia pridėti trečdalį jautienos. Su jautiena pagamintos dešros esti raudonesnės ir kietesnės.

Gaminant dešras vien iš kiaulienos, trečdalį mėsos galima sumalti, o likusią smulkiai supiaustyti, pasūdyti, sudėti susmulkintus prieskonius, suminkyti, sudėti supiaustytus lašinius, viską išmaišyti, kietai sukimšti į paruoštas storas žarnas, pakabinti, kad apdžiūtų, ir apdžiūvusias rūkyti 5—6 dienas šaltuose dūmuose.

**Saliami dešra.** 3 kg kiaulienos, 4 kg jautienos, 3 kg lašinių, 300—320 g druskos, 4 g salietros, 5 g baltųjų pipirų, 0,5 muškato riešuto.

Saliami dešros gaminamos iš suaugusių gyvulių mėsos. Jautiena supiaustoma 300—400 g dydžio gabalais ir, pašalinus gyslas, plėves, riebalus, įtrinama 100 gramų dešroms skirtos druskos. Po 1—2 dienų pasigaminęs sūrymas nupilamas, o mėsa sumalama.

Kiauliena smulkiai supiaustoma, į ją sudedami sutrinti prieskoniai, likusi druska, malta jautiena, ir viskas išminkoma.

Kieti, geri lašiniai supiaustomi mažais keturkampiais gabalėliais, sudedami į išminkytą mėsą, masė išmaišoma, kad viskas lygiai pasiskirsytų, ir kemšama į paruoštas storas galvijų ar kiaulių žarnas. Apdžiūvusios dešros rūkomos 5—6 dienas šaltuose dūmuose.

**Dešros virimui.** 10 kg kiaulienos, 250 g druskos,

10—20 galvučių svogūnų, pipirų, lauro lapelių.

Virti skirtoms dešroms galima pridėti ir prastesnės mėsos, pavyzdžiui, galvos, kaklo ir kt.

Mėsa sumalama, sudedami sumalti prieskoniai, supiaustytas ir vandenyje ar sultinyje pavirintas svogūnas su visu skysčiu. Viskas gerai išmaišoma. Į šias dešras galima įpilti 1—2 stiklines šalto sultinio arba vandens (įskaitant ir skystį nuo virtų svogūnų).

Taip paruošta mėsa minkštai kemšama į kiaulės plonąsias žarnas, kas 10—15 centimetrų persukant.

Kas nori, virimui skirtas dešras gali 2—3 valandas parūkyti stipriuose dūmuose. Tokios dešros esti rausvos spalvos ir turi rūkytos mėsos skonį.

**Arbatinė dešra.** 6 kg kiaulienos, 2 kg jautienos, 2 kg lašinių, 250—300 g druskos, 10—20 g cukraus, 10 šaukštų bulvių krakmolo, 5 g baltųjų pipirų, 1—2 muškato riešutai arba kardamono, 10—20 stiklinių vandens arba sultinio.

Iš jautienos pašalinami riebalai, gyslos, mėsa permalama mašinėle su tankiu sieteliu, pasūdoma, sudedami susmulkinti prieskoniai, krakmolos. Iš kiaulienos išrenkamos sausgyslės, kremzlės, riebalai ir ji, drauge su jautiena ir visais prieskoniais, permalama.

Į sumaltą mėsą įpilamas vanduo, masė gerai išmaišoma, įdedami smulkiai (1—1,5 cm) supiaustyti lašiniai ir išmaišoma, kad viskas lygiai pasiskirstytų. Taip paruošta mėsa kemšama į storesnes žarnas. Padarytos dešros rūkomos 1—2 valandas karštuose dūmuose, o paskui 1,5—2 valandas palaikomos 75—85 laipsnių karštumo vandenyje arba garuose.

Išvirusios ir atšaldytos dešros šaltoje vėdinamoje patalpoje išlaikomos 5—10 dienų.

**Dešrelės.** 10 kg mėsos, 10 šaukštų bulvių krakmolo, 250 g druskos, 10 g cukraus, truputis muškato riešuto arba kardamono, 15—20 stiklinių vandens arba sultinio.

Dešrelėms labiausiai tinka vidutinio riebumo jaunų kiaulių mėsa. Pusę kiaulienos galima pakeisti veršiena arba jaunų nupenėtų galvijų mėsa.

Iš pakankamai atšalusios mėsos išrenkamos visos sausgyslės, plėvės, kremzlės. Iš jautienos pašalinamos ne tik sausgyslės, bet ir riebalai. Mėsa sumalama, sudedama druska, krakmolos, prieskoniai, įpilama dalis vandens, viskas gerai išmaišoma ir dar kartą permalama mėsai malti mašinėle, kurios sietelis turį būti tankesnis. Į permaltą mėsą įpilamas likęs vanduo, ir viskas gerai išmaišoma, kad masė būtų vientisa, lygi.

Dešrelės minkštai kemšamos į plonas jaunų kiaulių ar avių žarnas, kas 10—15 centimetrų žarną persukant arba perrišant storesniu siūlu.

Pagamintos dešrelės rūkomos 1—2 valandas karštuose dūmuose, kol įgauna gražią rausvą spalvą. Paskui 25—30 minučių pakaitinamos garuose arba 75—85 laipsnių karštumo vandenyje. Pakaitintos tuojau valgomos arba atšaldomos ir laikomos šaltoje patalpoje. Prieš valgant dešrelės užpilamos verdančiu vandeniu ir palaikomos keletą minučių, kad sušiltų.

**Skilandis.** 10 kg kiaulienos, 380—400 g druskos, 4 g salietros, 10 g cukraus, 10 g kalendry, 10 g pipirų, česnako (kas mėgsta).

Visa mėsa supiaustoma 30—50 g dydžio gabalais (jeigu ji liesa, tai įdedama smulkiai piaustyti lašinių), supilama druska, susmulkinti prieskoniai, viskas išmaišoma ir kemšama į gerai išvalytą kiaulės skrandį. Kemšama kietai, kad mėsos gabaliukai gerai susispaustų ir visai neliktų oro bei tuščių vietų. Nesuspaustas skilandis pradeda pelėti ir sugenda.

Prikimštas skilandis užsiuvamas, apraišiojamas virvute, tarpais pridedant siauras lentutes, kad virvutės neįsiveržtų, ir 3—5 dienas laikomas paslėgtas. Rūkomas šaltuose dūmuose. Kai aprūksta paviršius, skilandis perrišamas, perdedamos lentutės į kitas vietas, ir vėl rūkoma. Mažesnis skilandis išrūksta per savaitę, didesnę reikia rūkyti ilgiau.

Skilandis valgomas žalias ir virtas. Verdant atpiautas skilandžio gabalas surišamas į švarią marlę ar drobę, kad neišsiskirstytų.

### MĖSOS RŪKYMAS

Dūmuose yra įvairių cheminių junginių, kurie produktus dezinfekuoja ir sunaikina žalingus mikroorganizmus. Dūmai rūkomą mėsą padeda užkonservuoti, apsaugo nuo gedimo, padaro gražesnės spalvos, malonaus skonio ir kvapo. Be to, rūkoma mėsa apdžiūsta, o tokią ją mažiau puola įvairūs mikroorganizmai.

Geras mėsos išrūkymas priklauso nuo kuro, rūpestingos priežiūros ir tinkamos rūkyklos.

Mėsai rūkyti labiausiai tinka sausų lapuočių medžių (juodalksnio, uosio, ąžuolo) malkos ir piuvenos. Beržo žievė, pušinės malkos ir piuvenos mėsai rūkyti netinka, nes jų dūmuose yra daug smalingų medžiagų, kurios apneša rūkomos mėsos paviršių. Per susidariusį smalingą sluoksnį negali praeiti dūmai, ir mėsa viduje lieka neišsirūkusi. Be to, smalingos piuvenos greitai įsiliepsnoja, gali pakilti dūmų temperatūra ir pakenkti rūkomiems produktams.

Visi ilgam laikymui skirti mėsos gaminiai rūkomi šaltuose dūmuose. Šį reikalavimą lengva išpildyti, turint gerą rūkyklą. Rūkyklą reikia taip įrengti, kad pakura būtų gretimame kambaryje ir mėsą pasiektų pravėšę

dūmai. Mažoje rūkykloje tarp pakuros ir rūkamos mėsos turi būti kuo didesnis tarpas.

Mėsą ir kitus rūkymui skirtus produktus rūkykloje reikia taip sukabinti, kad prie kiekvieno iš jų lengvai prieitų dūmai. Jei rūkoma daugiau mėsos, ją reikia keisti vietomis: praėjus vienai ar dviem dienoms nuo rūkymo pradžios, šone kabėjusią mėsą perkelti į vidurį, o iš vidurio — į šonus.

Rūkymui reikia imti sausus kelmus ar malkas ir ant viršaus užpilti piuvėnų. Siukšlių pilti negalima, nes jų dūmais rūkyta mėsa turi blogą skonį ir kvapą. Labai svarbu gerai prižiūrėti kūrenimą, kad visą laiką būtų gausių tirštų dūmų. Juose greičiau išrūksta visi mėsos gaminiai. Liepsna visą laiką turi būti prislopinta, nes nuo karščio apkepa viršutinis mėsos sluoksnius, pro kurį dūmai negali patekti giliau, o lašinių, riebesnių kumpių ir dešrų paviršiaus riebalai išsilydo ir išvarva.

Karštai rūkyti kumpiai neturi gražios spalvos, gero skonio, o dažnai net sugenda. Karštiesiems dūmams ypač jautrios dešros — nuo karščio jos pasidaro minkštos, negražios, blogo skonio.

#### RUKYTOS MĖSOS IR DEŠRŲ LAIKYMAS

Sandėliukas, kuriame laikomos dešros, kumpiai ir kitų rūkytos mėsos gaminiai, turi būti švarus, vėsus, sausas, gerai vėdinamas. Visus mėsos gaminius reikia taip sukabinti, kad iš visų pusių prie jų lengvai prieitų oras. Kur drėgna ir neprieina oras, ten įsiveisia pelėsiai. Dešras ir kumpius nuo pelėsių ir perdžiūvimo dalinai apsaugo aliejus ar kitoki riebalai. Jais reikia aptepti minėtų gaminių paviršių.

Mėsą, ypač kumpius, reikia saugoti nuo mėsinių musių, iš kurių yra pilkosios, žaliosios, mėlynosios ir sūrinės. Visos šios musės kumpio atplaišose, prie kaulo ir kitose mažiau aprūkusiose vietose deda savo kiaušinėlius. Iš jų išsiritusios lervos — mažytės baltos kirmėlaitės — maitinasi mėsa, auga, lenda į gilesnius sluoksnius ir per ilgesnį laiką sugadina visą kumpį.

Saugantis nuo musių, sandėliuko langelį reikia apdengti tankiu vielos tinkleliu ar marle. Mėsa, laikoma kitose patalpose, įmaunama į maišus — kiekvienas gabalas atskirame maiše. Maišai gerai užveržiami, kad nepraįstų jokia musė. Retkarčiais mėsa patikrinama ir pravėdina-



ma. Prie kumpių ar kitų rūkytos mėsos gabalų, prieš rūkymą apsiūtu marle ar reta drobe, taip pat neprieina musės.

Išrūkytą mėsą galima laikyti toje pačioje rūkykloje ar kitoje, gerai vėdinamoje, vėsioje, nuo musių apsaugotoje, patalpoje.

### KIAULIENOS ATLIEKŲ GAMINIAI

**Skilandis.** Kiaulės plaučiai, širdis, odos, minkštos kremzlės ir kraujuota mėsa, 2—3 svogūnai, 0,5 šaukštelio maltų pipirų, 1 lauro lapelis, vienam kilogramui paruoštos mėsos — 25—30 g druskos.

Plaučiai ir širdis supiaustoma 2—3 centimetrų dydžio gabaliukais, odos — siaurais ruoželiais, mėsa ir kremzlės — smulkiai, o mažos gyslės visai nepiaustomos.

Į taip susmulkintą mėsą dedami supiaustyti svogūnai, kiti prieskoniniai, masė išmaišoma, kad viskas lygiai pasiskirstytų, ir kemšama į kiaulės skrandį. Kemšama neketai, kad verdant neplyštų. Prikimštas skilandis užsiuvas ir porą dienų palaikomas šaltoje patalpoje, kad įsisūrėtų.

Verdamas pasūdytame vandenyje 3 valandas. Išviręs atsargiai išimamas, kad nepraplyštų ir paslegiamas — pradžioje uždedama mažesnis svoris, vėliau jis didinamas.

**Kepeninė dešra.** 300 g kepenų, 400 g riebios papilvės, 300 g inkstų, širdies, plaučių ar kitos mėsos, 25 g druskos, 2 šaukštai manų kruopų, svogūnas, pipirų, gvazdikėlių, cinamono.

Kepenys, pašalinus tulžies takus, plėves, supiaustomos riekutėmis, 3—4 valandas pamirkomos šaltame vandenyje, užplikomos verdančiu vandeniu ir palaikomos jame, kol perpiovus nematyti kraujo.

Papilvė ir kita riebi mėsa supiaustoma nedideliais gabalais, dedama į puodą, užpilama trupučiu vandens ir troškinama. Po 15 minučių sudeinama svogūnai, druska ir nuplikytos kepenys. Viskas patroškinama dar 10—15 minučių, ataušinama, sudedamos kruopos, sumalti prieskoniniai, ir viskas 2—3 kartus permalama mėsai malti mašinėle, kurios sietelis turi būti tankus. Gauta masė išsukama, kad pasidarytų puri, ir kemšama į paruoštas storesnes žarnas. Kemšama neketai, kad verdant nesprogtų.

Pagamintos dešros dedamos į beveik verdantį vandenį ir jame 40—60 minučių palaikomos.

**Kaimiškas kepenų paštetas.** 500 g kepenų, 100 g taukų arba lašinių, 300 g kaklo ar galvos riebios mėsos, 200 g plaučių ar kitų liekanų, 2 kiaušiniai, 2—3 šaukštai manų kruopų, 2—3 svogūnai, pipirų, 30—40 g druskos.

Kepenys 3—4 valandas pamirkomos šaltame vandenyje, paskui išimamos, supiaustomos (pašalinama gyslos, plėvės), užpilamos vėl šaltu vandeniu ir kaitinamos, iki vanduo pasidaro 80—90 laipsnių karštumo. Tada nukošiamos, užpilamos nauju šaltu vandeniu ir vėl taip pat kaitinamos. Taip nuplikytos senesnių gyvulių kepenys esti švelnesnio, malonesnio skonio.

Į švarų puodą sudedama supiaustyta mėsa, lašiniai, svogūnai, kepenys, viskas užpilama trupučiu vandens ir troškinama, kol suminkštėja. Ataušusios kepenys ir mėsa permalama mėsai malti mašinėle (sietelis turi būti tankus), į masę sudedami prieskoniai, druska, manų kruopos, kiaušiniai, ir viskas dar 2 kartus permalama.

Permalta kepenų masė išsukama mediniu šaukštu. Nuo sukimo paštetas būva lygesnis ir šviesesnis.

Pailga kekso forma (ar dubenėlis) ištepama riebalais, į ją sukrečiama kepenų masė, viskas uždengiama, įstatoma į vandenį taip, kad vandens nepribėgtų, ir verdama 40—50 minučių. Jei norima, galima kepti orkaitėje 30—40 minučių.

Išviręs ar iškepęs ir šiek tiek praušęs paštetas išverčiamas ant lentutės ar ant negilios lėkštės.

### ŽĄSIENOS IR ANTIENOS SUTVARKYMAS

Žąsys ir antys piaunamos taip: duriama į pakaušio duobutę arba pro gerklę dviašmeniu peiliuku (nupiaunamos į galvą einančios kraujagyslės ir pažeidžiamos mažosios smegenys).

Kraujas surenkamas į švarų indą ir panaudojamas sriubai ar vėdarams.

Papiauti paukščiai tuojau nupešami. Į mažą metalinę dėžutę įpilama denatūruoto spirito, jis uždegamas, ir nupeštas paukštis nusvilinamas, stipriau pakaitinant kojas ir snapą. Prieš svilinimą gera odą įtrinti sėlenomis, kad visi plaukeliai pasišiauštų ir greičiau nusviltų. Svilinant šiek tiek susitraukia oda ir todėl lengviau išimti spaiglius.

Žąsų ir ančių oda esti riebaluota, tadėl prieš plovimą nutrinama sudrėkintomis sėlenomis ar stambiai maltais pašariniais miltais. Tada paukštis švariai nuplaunamas ir 20—30 minučių palaikomas šaltame vandenyje, kad šiek tiek sukietėtų riebalai. Paskui nupiaunama galva, kojos ir sparnai iki pirmojo sulenkimo. Prapiovus kaklo odą, išimamas gūžys, ištraukiama stemplė ir gerklė. Prapiovus papilvę, išimamos žarnos, kepenys, skilvelis, plaučiai ir širdis. Nuo kepenų pašalinama tulžis, skilvelis perpiaunamas, išvalomas, išplėšiama vidaus plėvė. Viskas gerai išplaunama.

### **Kepta žąsiena riebaluose**

Paruošta žąsis iškepama ir supiaustoma. Šlaunelės ir kiti gražesni mėsingesni gabalai dar karšti dedami į švarius iškaitintus stiklinius ar emaliuotus indus taip, kad kuo mažiau liktų tarpų, ir tuojau užpilama verdančiais taukais. Paviršiuje 2—3 centimetrai virš mėsos turi būti taukų sluoksnis. Kai taukai atšąla, indas uždengiamas pergamentiniu popierium, aprišamas ir laikomas šaltoje patalpoje. Geriau tinka mažesni indai, kad iš karto būtų galima visą mėšą sunaudoti.

Taip paruošta mėsa žiemą išlaikoma 2—3 mėnesius.

### **Rūkyta žąsis**

Rūkymui geriau tinka neriebios žąsys. Jos per nugarą išilgai perpiaunamos, kaulai išimami (paliekamas vienos šlaunelės kaulas). Tada žąsis patiesiama, pabarstoma druska (1 kg mėsos imama 30 g druskos), stipriai susukama, kad neliktų tarpų, ir virvute apraišiojama, kaip dešros. Paviršiuje turi būti oda. Šlaunelės kaulas paliekamas pakabinimui.

Po 2—3 dienų mėsa įsisūri ir tinka rūkymui. Rūkoma 2—3 dienas šaltuose dūmuose.

### **Žąsienos spirgučiai**

Nupenėtų riebių žąsų oda su visu riebalų sluoksniu nuimama ir supiaustoma 2—3 centimetrų dydžio gabaliukais. Uodegos dedamos nesmulkintos. Drauge supiaustomi vidaus riebalai, viskas sudedama į švartų puodą ir kaitinama maišant, kad neprisviltų. Nuo pageltusių spirgučių taukai nupilami, spirgučiai pasūdomi, druskai ištirpus sudedami

į švarius molinius indus, gerai suspaudžiami, kad neliktų tarpų, užden-  
giami pergamentiniu popierium ir aprišti laikomi šaltoje vietoje.

Valgomi šalti.

### VERŠIENOS RUKYMAS

Veršiena minkšta, vandeninga, todėl šviežią sunku ilgiau išlaikyti. Kartais ją galima parūkyti. Rūkymui tinka užpakalinės šlaunelės.

Pipirai sumalami, sumaišomi su druska, tuo mišiniu įtrinama mėsa, o atsiradus sūrymo — palaistoma. Mėsa įsisūri per 3—5 dienas. Įsisūrėjusi mėsa apdžiovinama ir rūkoma šaltuose dūmuose 2—4 dienas.

Rūkyta veršiena laikoma ne ilgiau kaip 1—2 mėnesius. Prieš vartojimą 3—4 valandas pamirkoma, prismaigstoma lašiniukų ir kepama, kaip šviežia mėsa.

### AVIENOS RUKYMAS

1 kg mėsos, 35—40 g druskos, 2—3 g cukraus, česnakų, pipirų, lauro lapelis.

Avieną galima laikyti pasūdytą. Rūkymui tinka užpakalinės šlaunelės. Sūdyti jas galima sūryme arba sausai, įtrinant druska ir prieskoniais. Įsisūrėjusi mėsa nusausinama ir rūkoma šaltuose dūmuose 2—4 dienas. Rūkyta aviena laikoma ne ilgiau kaip 2—3 mėnesius.

### SODYTA AVIENA (STATINĖSE)

10 kg mėsos, 750 g druskos, 5—10 g salietros, 3—5 lauro lapeliai, 5—10 g karčiųjų ir kvepiančiųjų pipirų, česnako.

Avieną galima sūdyti statinėje. Statinė turi būti visai švari, be jokių pašalinių kvapų ir naudojama tik mėsai sūdyti.

Visiškai atvėsusi mėsa supiaustoma vidutinio dydžio gabalais. Stambesni kaulai pašalinami.

Dalis druskos sumaišoma su salietra, ir tuo mišiniu įtrinama supiaustyta mėsa.

Prieskoniai susmulkinami, sumaišomi su druska, ir jais išbarstomas statinės dugnas ir šonai. Į taip paruoštą statinę eilėmis klojama mėsa, pabarstant druskos ir prieskonių mišiniu.

Mėsa dedama taip, kad visai neliktų tarpų. Pridėjus pilną statinę, uždengiama dangčiu ir stipriai paslegiama. Taip sutvarkyta mėsa laikoma šaltame rūsyje arba įleista į šulinį, skirtą gyvuliams girdyti (tik tada reikia sandariai užkalti dangtį, o pakraščius gerai užsmaluoti).

## PIENAS IR JO PRODUKTAI

Šiame skyriuje bus kalbama tik apie karvės pieną. Natūralus pienas turi būti baltas, kiek gelsvo atspalvio, salstelėjusio skonio. Visi kiti prieskoniai jau yra pieno ydos.

### PIENO SUDĖTIS

Piene daugiausia yra vandens (apie 87 procentus), likusius maždaug 13 procentų sudaro įvairios sausosios medžiagos: riebalai, baltymai, pieno cukrus, mineralinės druskos, vitaminai. Iš šių sausųjų pieno sudėtinių dalių svarbiausioji yra *riebalai*. Nuo jų kiekio priklauso pieno skonis ir vertė. Vidutiniškai piene jų yra apie 3,7 procento.

Pieno riebumui šiek tiek įtakos turi pašarai, galvijo veislė, klimatas, melžimo laikotarpis ir t. t. Vos tik apsiveršiauvusios karvės pienas yra riebesnis. Taip pat riebesnis jis yra ir melžimo laikotarpio pabaigoje.

Baltymų piene yra apie 3,4 procento. Jie esti kelių rūšių. Pirmoji vieta iš jų tenka kazeinui, kuris piene yra susijungęs su kalciumu. Prasi-dėjus rūgimui, atsiradusi pieno rūgštis pieną sutraukia. Veikiant rūgš-tims ar šliužo fermentui, rūgštis prisijungia kalcį, o kazeinas iškrinta baltos masės — varškės pavidalu. Kazeinas — pagrindinė medžiaga sū-riams gaminti.

Be jau minėtų medžiagų, piene yra apie 4,5 procento pieno cukraus. Jis, veikiant pieno rūgšties bakterijoms, greitai virsta pieno rūgštimi, o veikiant mielėms — net alkoholiu. Pieno cukrus svarbų vaidmenį vaidina pieno perdirbime, pavyzdžiui, gaminant rūgusį pieną, grietinę, varškę ir t. t.

Dar piene yra apie 0,7 procento mineralinių druskų (kalio, kalcio, natrio, fosforo ir t. t.). Melžimo laikotarpio pradžioje ir pabaigoje jų piene esti kiek daugiau. Šių medžiagų labai reikia žmogui, nes jos padeda vystytis kaulams.



Vitaminų piene yra palyginti nedaug. Jų gyvulio kūno ląstelės negamina, ir į pieną jie patenka per pašarą. Dėl to kuo pašare bus daugiau vitaminų, tuo daugiau jų pateks ir į pieną. Pavyzdžiui, žaliajame pašare jų yra daug daugiau, dėl to ir vasaros meto pienas esti vitaminingesnis.

## PIENO YDOS

Kartų skonį pienas dažniausiai įgauna, kai karvės šeriamos blogu, supelėjusiu ar supuvusiu pašaru, žaliais vikiais ar lubiniais ir kai kuriomis daržovėmis. Todėl karvėms tokių pašarų reikia duoti kuo mažiau arba juos nukartinti. Pienas apkarsta ir ilgiau palaikytas netinkamuose metaliniuose induose arba veikiant tam tikriems mikroorganizmams. Tai dažniausiai atsitinka žiemą, kai pienas ilgai nesurūgsta ir jame įsiveisia žemą temperatūrą mėgstančios bakterijos. Norint išvengti šios ydos, pieną reikia užraugti gero raugo rūgštinti ir, laikant šiltesnėje vietoje, kuo greičiau surauginti.

Tįstantis pienas kartais esti karvei susirgus tešmens uždegimu, bet dažniausiai jame įsiveisus tam tikroms bakterijoms. Jeigu šių bakterijų piene yra nedaug, tai tąsi pasidaro tik grietinė. Toks užkrėstas pienas netinka ne tik perdirbimui, bet ir paprastam vartojimui. Pastebėjus šią ydą, tuoj reikia išdezinfluuoti tvartą ir visus pieno indus kalkėmis ar kitomis stipriai veikiančiomis medžiagomis.

Raudonas pienas. Dažniausiai tik ką pamelžtas pienas esti raudonas tada, kai į jį kuriuo nors būdu patenka kraujo, pavyzdžiui, jei karvė susižeidžia arba jos vidaus organuose yra kraujuojančių žaizdų. Be to, kartais karvė priėda žolių, kurioms veikiant kraujas išsiskiria į pieną ir šlapimą. Toks pienas netinka nei perdirbimui, nei šiaip vartojimui. Tačiau, jei pieno paviršiuje raudonos dėmelės atsiranda tik praėjus kuriam laikui, tai aišku, kad jis yra užsikrėtęs tam tikroms bakterijomis. Jų gamtoje, ypač vandenyje, yra labai daug. Pastebėjus tokias dėmeles, indus kuo greičiausiai reikia išdezinfluuoti ir išplauti būtinai virintu vandeniu, o pamelžtą pieną tuoj atšaldyti iki 5 laipsnių. Jei ir po to dar pasirodo rausvų dėmelių, tai pieną reikia naudoti tik virintą arba pasterizuotą.

Blogą kvapą pienas dažnai įgauna, kai nešvariai melžiama arba kai pamelžtas pienas ne atšaldomas, o laikomas šiltoje patalpoje.

Visa tai sudaro labai geras sąlygas greitai bakterijoms plisti. Pamelžto pieno nereikia ilgai laikyti tvarte, arti žibalo, kalkių, medikamentų ir pan., nes jis labai greitai prisigeria bet kokių stipresnių kvapų. Jei karvės bus melžiamos švariose, vėdinamose patalpose, jei pamelžtas pienas tuoj bus atšaldomas ir laikomas tinkamuose induose ir švarioje patalpoje, tai neturės blogo kvapo ir skonio.

Be bakterijų, yra dar įvairių pelėsių grybelių, kurie taip pat turi neigiamos įtakos pienui. Nuo jų pieną galima apsaugoti tik švariai karvę melžiant, taip pat švariai pieną laikant bei paruošiant vartojimui.

### PIENO INDAI, JŲ PRIEŽIORA IR VALYMAS

Pieno indai — milžtuvės, koštuvai, bidonai ir kt. turi būti stiprūs, atsparūs rūdims, lengvai valomi. Tinkamiausi yra storo aliuminio indai.

Melžimui geriausia vartoti cinkuotus, neparūdijusius indus. Kiekvieną kartą po naudojimo juos reikia tuojau išplauti ir gerai išdžiovinti, o, praėjus kelioms dienoms, pagrindinai išvalyti — išplauti karštu vandeniu su muilu ar skalbiamąja soda. Vartojant molinius indus, reikia žiūrėti, kad bent jų vidus būtų padengtas storu glazūros sluoksniu, o jie patys nesupleišę. Mažesniame pieno kiekiui laikyti, ypač rauginti, tinka ir stikliniai indai. Juos lengva išvalyti ir galima gerai iškaitinti.

Visus pieno indus tuoj po vartojimo reikia išplauti iš pradžių šaltu, paskui karštu vandeniu ir pagaliau išplikyti. Retkarčiais juos reikia išplauti skalbiamosios sodos tirpalu, pelenų šarmu ar kitokiomis gerai visus nešvarumus pašalinančiomis priemonėmis, paskui išskalauti karštu vandeniu ir iškaitinti garais. Mažiausiai pienui laikyti tinka mediniai indai, nes juos sunku išvalyti ir reikia dažnai dezinfekuoti. Dezinfekuojama kalkėmis. Pirmiausia jomis ištepamas medinio indo vidus, kiek palaukiama, paskui indas gerai išplaunamas ir išdžiovinamas lauke, saulėje.

Metalinių indų nereikia valyti jokiais šiurkščiomis priemonėmis, pavyzdžiui, smėliu, pelenais ir t. t. Jomis valant susibraižo indų paviršius, ir nuo to jie pradeda rūdyti. Geriausia ir lengviausia juos valyti šepčiais: šveisti — stipresniais, kietesniais, o perplauti — minkštesniais.

Sepečiu daug lengviau išvalyti inde esančius visokius mažus įdubimus ar pasitaikančius plyšelius.

Pieno indai turi būti naudojami tiktai pienui ir niekam daugiau.

### KAIP GAUTI GEROS KOKYBĖS PIENĄ

Pieno švarumas ir jo skonis daug priklauso nuo tinkamai ir švariai atlikto melžimo (žr. 793 psl.).

Pamelžtą pieną reikia tuojau iškošti, nes melžiant į jį prikrinta karvės plaukų ar kitokių nešvarumų. Šiltas pienas košiasi daug greičiau, negu šaltas.

Koštuvų yra įvairių. Paprasčiausias yra su vienu ar dviem išimais sieteliais. Vien tik pro sietelius pienas išsikošia nelabai švariai, nes jie praleidžia smulkesnius nešvarumus. Galima vartoti ir medžiaginius koštuvus. Tam tinka namų darbo lininė drobė, flanelė ar paprasta, kelis kartus sulenкта, marlė. Tačiau tokie koštuvai yra ne visai patogūs, nes, košiant didesnę pieno kiekį, užsikemša ir paskui juos reikia keisti. Gerai pienas išsikošia, kai tarp dviejų sietelių padedamas drobės gabalėlis ar specialus vatos sluoksnelis. Pastarąjį po vartojimo reikia išmesti. Jei vartojama medžiaga, prieš košiant ją reikia sušlapinti ir po vartojimo iš pradžių perplauti šaltu ar drungnu vandeniu, o paskui karštu su muilu ar skalbiamąja soda. Praėjus kelioms dienoms, vartotus košimui skudurėlius reikia išvirinti ir gerai išplauti. Tada jie bus visai minkšti.

Kad pienas ilgiau būtų šviežias, reikia jį tuoj pamelžus atšaldyti bent iki 10 laipsnių. Atšaldant piene esančios bakterijos ne sunaikinamos, o tik sulaikomas jų veikimas. Žiemą ar šiaip šaltesniam orui esant pieną atšaldyti nesunku — jis pastatomas šaltoje, gerai vėdinamoje patalpoje, kurioje temperatūra yra 2—4 laipsniais žemesnė, negu kad norima atšaldyti pieną. Pavyzdžiui, jei pieną norima atšaldyti iki 10 laipsnių, tai patalpoje turi būti 6—8 laipsniai šilumos. Negalima pieno laikyti tokioje vietoje, kur jis galėtų sušalti, nes sušalęs esti kiek kitokio skonio ir ne taip tinka perdirbimui.

Vasarą pieną atšaldyti yra daug sunkiau. Geriausia jį pastatyti su indu į šaltą vandenį ir nestipriai uždengti, kad galėtų vėdintis. Vandeniui reikia keisti. Nesant gilaus šulinio ar šaltinio vandens, reikėtų tu-

rėti ledų. Pienas greičiau ir geriau atšąla, kai ledai apiberiami valgoma druska. Atšaldomą pieną iš pradžių reikia keletą kartų pamaišyti, kad greičiau atšaltų ir geriau išsivėdintų, o atšaldytą laikyti vėsioje, apytamsėje, gerai vėdinamoje patalpoje, kur yra ne daugiau kaip 10 laipsnių šilumos. Be to, reikia žiūrėti, kad jo nesiektų tiesioginiai saulės spinduliai, nes saulei veikiant kinta pieno riebalai ir perdirbtas toks pienas, pavyzdžiui, sviestas, įgauna karstelėjusį skonį.

## PIENO PASTERIZAVIMAS, VIRINIMAS

Pasterizavimas — tai naikinimas produkte esančių bakterijų kaitinimo būdu. Pasterizuojamame piene žūva ne tik įvairios jame esančios pieno rūgšties bakterijos, bet ir į jį patekusios įvairių užkrečiamųjų ligų (džiovos, šiltinės ir pan.) bakterijos. Visuomet reikia pasterizuoti tokį pieną, kurį įtariame esant užkrėstą, ypač jei jis naudojamas mažiems vaikams maitinti. Pienas pasterizuojamas žemoje ir aukštoje temperatūroje. Kuo aukštesnė temperatūra, tuo trumpiau pienas kaitinamas.

Pasterizuojant mažą pieno kiekį, indas su pienu statomas į kitą indą su vandeniu ir kaitinama, kol pieno temperatūra pakyla iki 63 laipsnių šilumos. Šioje temperatūroje pienas laikomas 30 minučių (tai ilgalaikė pasterizacija žemoje temperatūroje) ir paskui tuoj atšaldomas. Kuo greičiau jis bus atšaldytas, tuo mažiau turės kaitinimo skonio ir beveik nesisksis nuo natūralaus šviežio pieno. Pasterizuojant žemoje temperatūroje, pieno sudėtis mažai tepasikeičia ir vitaminai išlieka tokie, kokie buvo. Toks pienas geriau tinka tolimesniam perdirbimui (sūriams, sviestui).

Pieną, pasterizuojamą vaikams maitinti, patogiau supilstyti į nedidelius butelius (porcijomis) ir kaitinti vandenyje. Vandens inde turi būti ne mažiau kaip buteliuose pieno. Kaitinama, kol pieno temperatūra pakyla iki 63—65 laipsnių. Kaitinant buteliai užkemšami vata. Atšaldytą ir vėsioje vietoje paliktą tokį buteliuose pasterizuotą pieną galima išlaikyti porą dienų. Šis vaikams skirtas pieno paruošimas yra labai patogus tuo, kad kiekvienam maitinimui imamas atskiras butelis.

Pienas dar gali būti pasterizuojamas ir kitaip — pakaitinamas iki 72—75 laipsnių ir tokioje temperatūroje palaikomas 5—10 minučių. Tai bus trumpalaikė pasterizacija. Tačiau šiuo būdu pagamintas pienas laikomas blogesniu, nes nuo tokios temperatūros labiau pasikeičia

baltymai, nukenčia dalis fermentų ir vitaminų, šiek tiek jaučiamas kaitinimo skonis. Pakaitintą iki 85 laipsnių pieną užtenka tokioje temperatūroje palaikyti 1—2 minutes. Tačiau taip paruoštas pienas tolimesniam perdirbimui, pavyzdžiui, sūriams, netiks, nes bus žymiai pasikeitę baltymai. Aukštesnėje temperatūroje pienas pasterizuojamas tik tada, kai manoma, jog į jį yra patekę užkrečiamųjų ligų bakterijų. Tačiau pasterizavimu užkrečiamųjų ligų pradai visiškai nesunaikinami — žūva tik pačios bakterijos, o jų sporos lieka gyvos. Jei norima ir jas sunaikinti, reikia pieną virinti. Virinant trumpą laiką (1—2 min.), sporos taip pat ne visos žūva, nes yra labai atsparių (jos žūva tik virinant ilgesnį laiką). Virinimas labai pakeičia pieno skonį, žūva fermentai, didesnė dalis vitaminų, smarkiai pakinta baltymai, pasidaro sunkiau virškinami.

Pienas, jei norima, kad jis nesviltų, virinamas vandeniu suvilgytame storesnėmis sienelėmis puode. Galima pieną su indu statyti į kitą indą su vandeniu ir kaitinti, kol užvirs. Kai užverda, jis tuoj pat atšaldomas ir šaldant maišomas — tada ne taip labai jaučiamas virinto pieno skonis. Atšaldytas pienas neturi būti laikomas sandariai uždengtame inde, nes įgauna «uždususį» kvapą.

### RUĖSIS PIENAS

Gerai suraugintas pienas yra net naudingesnis už saldų. Vartojamas kaip dietinis maistas, sutrikus virškinimui. Rūgusio pieno pasigaminama taip. Imamas kuo švaresnis saldus pienas ir užraugiamas mažuose induose, geriausia tokiuose, iš kurių jis bus tiesiog vartojamas. Siam reikalui labai tinka stikliniai indai, nes juose iš karto matyti netinkamo rūgimo požymiai — dujų burbulėliai, išrūgos ir kt. Indas turėtų būti tokios talpos, kiek iš karto gali vienas žmogus sunaudoti pieno, pavyzdžiui, pusės litro.

Tikrai geras rūgusis pienas gaunamas, užraugus pasterizuotą pieną pieno rūgšties raugu. Jo neturint galima užraugti skania neperrūgusia rūgščia grietine ar net paprastu gerai surūgusiu pienu. Tam tikslui jis gerai išplakamas, kad neliktų gabalėlių. Pusei litro norimo užraugti pieno imama 1 šaukštas tokio išplakto pieno. Kad pienas greičiau surūgtų, raugo dedama daugiau. Rauginama kambario temperatūros (12—15 laipsnių šilumos) patalpoje. Surūgsta per 10—12 valandų. Užraugtas



pienas bent porą kartų gerai išmaišomas (antrą kartą maišoma praėjus valandai po pirmojo maišymo). Rūgusis pienas yra neskanus ir negražiai atrodo, kai jo rūgimo vietoje esti nepastovi temperatūra — tai šilta, tai šalta. Kad pienas rūgtų vienodoje temperatūroje, sustatyti indai apdengiami šilta švaria medžiaga. Sutrauktas pienas (kai jis pasidaro panašus į drebučius) tuoj atšaldomas iki 5—10 laipsnių ir toks laikomas iki vartojimo.

Atšaldant surūgusį pieną, sulaikomas rūgšties gaminimasis. Pastovėjęs pienas sutirštėja. Vėsioje patalpoje, pastovioje 10—12 laipsnių temperatūroje rūgusis pienas išsilaiko nepakeitęs skonio ir išvaizdos kelias dienas. Šaltesnėje vietoje pienas rūgsta ilgiau, bet esti skanesnis ir ilgiau stovi. Gerai surūgęs pienas turi malonų skonį, yra ne per rūgštus, jame nesimato dujų burbulėlių ir išsiskyrusių išrūgų.

Maistui tinka ir pusiau nugriebtas ar nupiltas raugintas pienas. Separuotas pienas daugiausia rauginamas varškei gaminti arba sušeriamas gyvuliams.

### KEFYRAS

Kefyras — tai paprastas karvės pienas, suraugintas kefyro grybelio arba pieno mielių raugu. Pienas kefyruvi turi būti pasterizuotas ar bent virintas, žodžiu, jame turi būti sunaikintos visos bakterijos. Kefyro grybelis išmirkęs piene primena virtas ryžių kruopas. Jį galima išdžiovinti ir laikyti sausoje vietoje, saugant, kad nesušaltų ar atidrėkęs nesuželtų, nes tada nebeveiks. Kefyro grybelio (daugiausia išdžiovinto) galima gauti pieno laboratorijose ar didesnėse pieninėse, tik paskui jį vartojimui reikia taip paruošti: 1—2 dienas pamirkyti drungname (20—25 laipsnių šilto vandenyje). Vanduo turi būti kelis kartus pakeistas. Kai grybelis išbrinksta, vandenį nuo jo reikia nupilti, o užpilti šiltu, geriausia separuotu pienu ir pastatyti šiltoje (15—20 laipsnių temperatūros) patalpoje. Jei grybelis gyvas, tai jis išplauks į viršų. Tada reikia viską išmaišyti arba, dar geriau, vėl užpilti nauju tokio pat šilto pienu ir palaikyti šiltoje patalpoje (keletą kartų pamaišant) maždaug 6—10 valandų. Per tą laiką pienas susitraukia.

Taip paruoštą, ir išmaišytą pieną gera perkošti per sietelį ar per retą medžiagą ir tada gautą masę, panašią į skystą grietinę, vartoti kaip raugą, o grybelį perplauti drungnu vandeniu, vėl užpilti šiltu virintu ar

pasterizuotu pienu ir laikyti šiltoje vietoje sekančiam raugui gaminti. Šiam reikalui pieno imama 10 kartų daugiau, negu grybelio.

Nukoštasis raugas, laikomas vėsesnėje vietoje, tinka naudoti keletą dienų. Litruui pieno jo pilama 1 valgomas šaukštas. Pienas kefyrai imamas šiltas (35—37 laipsnių) ir užraugtas keletą kartų kas valanda pamaišomas. Laikomas šiltoje (15—18 laipsnių) patalpoje, kurioje, kol pienas susitraukia, turi būti vienoda temperatūra, nes kitaip kefyras greičiau išskiria išrūgas. Pienui susitraukus turi pasidaryti vientisa masė — kuo tirštesnė, tuo geriau. Paruoštą kefyra reikia bent iki 10 laipsnių atšaldyti ir tokioje temperatūroje laikyti iki vartojimo.

Kefyro grybeliui veikiant pieno cukrų, kefyre atsiranda šiek tiek alkoholio ir angliarūgštės. Trijų parų kefyre jų esti daugiau, negu vienos paros.

Grybelis dauginasi ir auga gana greitai. Jei jis gerai perplaunamas, laikomas visada vienodoje temperatūroje, dažnai pakeičiamas pienas, tai per mėnesį išauga dvigubai.

Kefyras yra labai naudingas, lengvai virškinamas produktas, kai kuriais atvejais naudojamas kaip dietinis maistas. Kelių dienų kefyras yra rūgštus, stipraus skonio. Tai nepamainomas ir gaivinantis maistas karščiuojantiems ligoniams. Suplaktą vienos paros kefyra galima duoti mažiems vaikams.

Kefyro grybelio raugu galima užraugti ir šviežias pasukas. Palaikytas vieną parą toks pasukų kefyras yra labai geras maistas vaikams.

## VARŠKĖ

Rūgusį pieną pašildžius, išsiskiria išrūgos. Jas nupylus lieka grynai baltymai — kazeinas, vadinamas varške. Į varškę pereina beveik visi esantieji piene riebalai. Varškės kokybė priklauso nuo joje esančių pieno riebalų. Gryno nenugriebto pieno varškė esti gelsva, šiek tiek lipi, turinti iki 20 procentų riebalų. Nugriebto pieno varškė jau yra blogesnė, turi 6—7 procentus riebalų. Separuoto pieno varškėje riebalų yra tik apie 1 procentą, o kartais ir dar mažiau.

Jei norima gauti varškę, rūgusį pieną reikia iš lėto kaitinti, arba, geriausia, pastatyti į kitą indą su vandeniu ir iš lėto šildyti. Kai pienas kaitinamas ant mažos ugnies, varškė esti sultingesnė ir minkštesnė,

o kai jis kaitinamas aukštesnėje temperatūroje,— varškė pasidaro kietesnė, sausa, byranti. Perrūgusio, ypač aukštoje temperatūroje rauginto, pieno varškė kartais esti karstelėjusio skonio, o ne visai surūgusio — kiek tįstanti, lipi.

Pienas paprastai kaitinamas storomis sienelėmis puodynėse ar šiaip induose nekarštoje krosnyje (iškepus duoną) apie 40—45 minutes, o kartais ir ilgiau, jeigu jis supiltas storu sluoksniu. Kaitinamo pieno temperatūra neturi būti aukštesnė kaip 45—50 laipsnių. Kai išsiskiria nepienuotos, nedrumzlinos, o permatomos išrūgos, puodynė su pienu iš krosnies ištraukiamą ir varškė išpilama ant sieto ar drobulės, kad netekėtų išrūgos. Jei varškę norima išlaikyti ilgesnį laiką, tai ją reikia pagal norą pasūdyti ir sudėti į bet koki nerūdijantį indą (stiklinį ar medinį) ir suspausti, kad neliktų tarpelių, paviršių gerai sulyginti ir pridengti druskos tirpale suvilgytu pergamentiniu (sviestiniu) popierium ar medžiaga. Laikyti reikia šaltoje vietoje. Sušalusi varškė išsilaiko labai ilgai, tačiau įgauna vandens skonį.

#### GRIETINĖLĖ, JOS ATSKYRIMAS IR LAIKYMAS

Grietinėlė (saldi grietinė) gaunama dviem būdais — nugriebiant (nupilant) nusistojusio pieno paviršių ar pieną separuojant. Juo šaltesnėje vietoje ir plonesniu sluoksniu (platesniame inde) bus pastatytas nusistoti pienas, tuo greičiau išsiskirs į paviršių jo riebalai. Iki 15—18 laipsnių atšaldytas pienas visai nusistoja tik per pusantros paros, tai yra per 36 valandas, o atšaldytas iki 8—5 laipsnių — per 18—24 valandas. Kuo labiau pienas atšaldomas, tuo geresnė gaunama grietinėlė, tuo ilgiau ją galima išlaikyti. Kad pienas greičiau nusistotų, indas, kuriame jis supiltas, pastatomas į vandenį, į kurį labai gera įdėti ledo.

Nusistovėjimo būdu iš pieno galima gauti tik 70—75 procentus visų piene esančių riebalų. Apie 25 procentus (ketvirtadalis visų riebalų) lieka piene. Vadinasi, jei karvės pienas yra 4 procentų riebumo, tai į grietinę išsiskiria tik 3 procentai riebalų. Kai kurių karvių pieno riebalų rutulėliai yra labai mažyčiai ir daug sunkiau pakyla į pieno paviršių, todėl jis niekada gerai nenusistoja — nugriebus jame lieka dar gana daug riebalų, kartais net ligi 2 procentų. Riebalus, esančius piene smulkiais rutulėliais, gerai išskiria separatorius.

Grietinės kokybė priklauso nuo riebalų kiekio joje ir rūgštingumo — kuo mažesnis rūgštingumas ir kuo daugiau riebalų, tuo geresnė grietinė. Jei norima ją ilgiau išlaikyti saldžią, reikia atšaldyti arba, dar geriau, pasterizuoti 80—85 laipsnių temperatūroje, kaip ir pieną, kaitinant 5 minutes.

Kaip jau buvo minėta, šeiminkės pieną gali separuoti. Namų sąlygoms labai tinka rankiniai separatoriai, kurių yra įvairių rūšių ir dydžių. Nedideli (10 litrų talpos), nebrangūs ir gana patogūs separatoriai yra «Volga» ir kt.

Ruošiamas separuoti pienas pirmiausia pašildomas iki 30—37 laipsnių (toks būva tik ką pamelžtas pienas), nes 20 laipsnių ar dar šaltesnį pieną separatorius jau blogai skiria. Pienas, kuriame riebalų rutulėliai yra didesni, geriau atskiriamas, negu toks, kuriame tie rutulėliai yra smulkučiai. Dėl to tik ką apsiveršdavusių karvių separuotame piene riebalų lieka mažiau, nes jų pieno riebalų rutulėliai yra didesni. Kuo mažesne srove per separatorių bus leidžiamas pienas, tuo geriau atsiskirs riebalai. Bet tai dar priklauso ir nuo separatoriaus būgno apsisukimo greičio. Prie separatorių paprastai esti signaliniai skambučiai, kuriuos skaičiuojant nustatomas reikiamas apsisukimų skaičius. Rankinį separatorių reikia sukti vienodu greičiu.

Grietinės tirštumą, o kartu ir jos kiekį separatoriuje galima reguliuoti tam tikru varžteliu. Kuo grietinė bus tirštesnė ir riebesnė, tuo jos pribėgs mažiau. Pastebėta, kad, grietinėlą tirštinant, separuotame piene daugėja riebalų. Tinkamai išsiskirs grietinė iš pieno tada, kai jos bus gauta 15 procentų viso pieno kiekio, tai yra kai iš 10 litrų separuojamo pieno pribėgs pusantro litro grietinės ir aštuoni su puse litro pieno. Grietinės pribėgs mažiau, jei bus didinamas jos riebumas (kai separatorius bus sukamas greičiau). Separuojant šaltą pieną, grietinėlės pribėga mažiau — dalis jos lieka piene. Vieną kartą perleistame per separatorių piene dar lieka riebalų, dėl to pieną reikia išseparuoti dar kartą. Baigus darbą, ant separatoriaus sienelių lieka grietinės, kurią galima išvalyti, perleidžiant per separatorių maždaug litrą jau separuoto pieno. Tik ką išseparuota grietinėlė yra balta ar šiek tiek gelsva, malonaus kvapo ir skonio.

Varškės, grietinės ir pieno kokybė labai priklauso nuo indų bei įrankių švarumo, dėl to pastarieji neturi būti naudojami kitam reikalui.

## KONSERVUOTA GRIETINĖLĖ BUTELIUOSE

Vasarą paprastai grietinės yra daugiau, ir kiekviena šeimininkė gali paruošti jos atsargą. Tam reikalui imami nedideli, geriausia pusės litro ar mažesni buteliai, jie švariai išplaunami, iškaitinami, išdžiovinami ir pripilami labai šviežios separuotos grietinėlės. Paskui buteliai laikinai užkamšomi vata. Vata praleidžia nuo kaitinimo viduje išsiplėtusį orą ir garus, bet neleidžia į butelius iš oro patekti įvairioms bakterijoms, pelėsių grybeliams ir t. t. Pripilstyti buteliai sustatomi į puodą, ant kurio dugno yra padėtas medinis skylėtas dangtelis ar šieno. Užpilama vandens tiek, kad jis apsemtų butelius ligi tos vietos, kiek pripilta grietinės. Kaitinama, kol grietinės temperatūra buteliuose pasiekia 80—85 laipsnius. Tokioje temperatūroje ji palaikoma 5—10 minučių. Tada puodas atkeliamas nuo viryklos, iš butelių tuoj ištraukiama vata, ir buteliai užkamšomi gerai išvirintais sausais kamščiais. Kai buteliai atšąla, kamščiai užliejami smala ar lajumi bei vašku. Taip paruošta grietinė laikoma vėsioje vienodo šilumo patalpoje. Jei visas darbas atliekamas švariai, grietinėlė į butelius supilstoma šviežia, tai taip užkonservuota ji išsilaiko labai ilgai.

## RUĖŠTI GRIETINĖ

Daug geriau išsilaiko ir maistingumo atžvilgiu naudingesnė yra rūgšti grietinė. Jos kokybė daug priklauso nuo tinkamo surauginimo. Greitam vartojimui grietinę galima rauginti natūraliu būdu, laikant kambario temperatūros (12—16 laipsnių šilumo) patalpoje. Surūgusią grietinę reikia atšaldyti ir toliau iki vartojimo laikyti vėsioje vietoje.

Ilgesniam laikymui grietinė imama jau iš pasterizuoto (kaitinto) pieno, arba tik ką išseparuota 5 ar 10 minučių kaitinama iki 85 laipsnių. Atvėsinta iki šviežio pieno temperatūros ji užraugiama pieno rūgšties raugu (kultūra). Pieno rūgšties raugas gaunamas pieninėse ar pieno laboratorijose, skystas ar sausas. Jo neturint galima naudoti paprastą rūgščių (tik ne perrūgusią) gero skonio grietinę. Užraugta grietinė porą kartų pamaišoma (kas 2 valandas). Rauginama tuose induose, kuriuose ji bus laikoma. Indai pridengiami pergamentiniu popierium. Po 12—18 valandų grietinė sutirštėja. Tada ją reikia atšaldyti iki 5—8 laipsnių, ant viršaus uždėti iškirptą puodo dydžio pergamentinio popieriaus



druskos tirpale suvilgytą skritulį ar švarų skudurėlį, indą sandariai uždengti ar aprišti ir laikyti tamsioje vėsioje vietoje.

Gerai paruošta surūgusi ir atšaldyta grietinė yra šviesiai gelsvos spalvos, malonaus skonio, šiek tiek rūgšti, tiršta (užkabinta ant apvers-to šaukšto, laikosi). Jei ji pavandenijusi ar atsiskiria išrūgos, tai turi būti kuo greičiau sunaudojama. Grietinė greičiau surūgsta, jei į ją pridama daugiau raugo ar laikoma šiltesnėje vietoje. Šaltoje vietoje grietinė ne taip greit surūgsta, bet esti geresnė.

Jei rauginimui vartojamas sausas pieno rūgšties raugas (kultūra), tai jį reikia išleisti po truputį 35 laipsnių šilumo ilgiau pavirintame — sterilizuotame piene. Susitraukusį jį bus galima vartoti pienui ar grietinei užraugti. Dalis paliktojo raugo papildoma šiltu gerai pavirintu pienu. Taip raugą galima išlaikyti gana ilgai, tačiau labai ilgai laikomas jis užsikrečia iš oro nereikalingomis bakterijomis ir todėl turi būti pakeistas.

Kai nėra kur grietinės gerai atšaldyti, ją galima pasūdyti (1 litrui — 25 g druskos). Tokia grietinė taip pat ilgiau išsilaiko. Druska turi būti labai smulki, tačiau geriau yra pagaminti druskos tirpalą — tai yra druską išvirinti vandenyje.

Ilgiausiai galima išlaikyti kaitintą grietinę. Tai atliekama šildomą su grietine indą įstačius į kitą indą su vandeniu. Šildoma ant mažos ugnies, kol grietinėje pradeda atsiskirti išrūgos. Tada grietinė atšaldoma, nupylus atsiradusias išrūgas, pasūdoma ir palaikoma, kad nusistotų. Tada viršutinis grietinės sluoksnis nuimamas, sudedamas į sausus gerai iškaitintus indus, kurie gerai uždengiami, ir laikoma vėsioje vietoje. Apatinis, skystesnis, mažiau riebalų turinčios grietinės sluoksnis paliekamas. Tokia labai koncentruota, aštresnį skonį turinti grietinė vartojama vietoj sviesto.

## SVIESTAS

Sviestas gaminamas iš saldžios ir rūgščios grietinės. Grietinėlės sviestas yra skanesnis, bet ilgiau laikyti ne toks tinkamas. Jo sumušama 2—3 procentais mažiau, negu iš rūgščios grietinės. Pagaminto sviesto rūšis, jo skonis, laikymasis priklauso nuo grietinės, iš kurios buvo mušamas sviestas. Visos grietinės ydos svieste dar labiau išryškėja. Rei-

kia žiūrėti, kad grietinė tinkamai rūgtų, ypač žiemą, nes ilgiau rūgdama ir dar nevienodoje šilumoje gali apkarsti. Šis skonis persiduoda ir sviestui. Blogos kokybės sviestas išeis ir tada, kai bus maišoma kelių rūšių grietinė (saldi su rūgščia). Be to, grietinė neturi būti perrūgusi ir per šilta. Kuo ji bus šiltesnė, tuo greičiau susimuš sviestas, tačiau jis bus minkštas ir blizgantis. Iš šaltesnės grietinės sviestą reikės mušti ilgiau, bet jis bus kietas, patvarus, lengviau išsiplaus pasukos. Geriausia sviestą mušti iš 12—15 laipsnių šilumo rūgščios grietinės arba 10—13 laipsnių saldžios grietinės. Žiemą temperatūra gali būti vienu laipsniu aukštesnė.

**Muštuvai.** Jų yra įvairių. Seniausias — grūstuvinis. Atrodo kaip siaura statinaitė, kurioje, stumdant menturiu, mušamas sviestas. Taip sviestą mušti gana sunku, be to, taškosi grietinė. Tinkamesni yra tokie muštuvai, kurių viduje įtaisyti įvairaus pavidalo sukami sparneliai, o dar geresni tie, kurie patys sukasi (tai vienu stipriai uždaromu galu statinėle, besisukanti apie savo ašį). Pastaruosiuose sviestas susimuša labai greitai, juos lengva valyti, nes vidus yra tuščias, tik reikia labai tiksliai nustatyti statinėlės sukimąsi, kad nebūtų vienas jos galas sunkesnis už kitą. Bet kokio pavidalo muštuvai turi būti lengvai valomi ir patvarūs, neturi apsunkinti darbo. Dažniausiai jie esti mediniai.

Po vartojimo muštuvus reikia išplauti šaltu vandeniu, kad neliktų pasukų ar sviesto dalelių, paskui plauti karštu vandeniu su aštriu šepetiu. Muilo ir sodos mediniams indams vartoti nereikia, nes nuo jų indai patamsėja. Retkarčiais indus reikia dezinfekuoti. Tam jie ištepami kalkėmis, kiek palaikomi, o paskui karštu vandeniu kelis kartus išplaunami, išdžiovinami saulėje ar šiaip lauke. Ligi kito mušimo nereikia laikyti jų drėgnoje patalpoje ir uždengtų, nes įgauna nemalonų kvapą. Prieš mušant sviestą į muštuvą pripilama vandens ir šiek tiek palaikoma. Paskui vanduo išliejamas, ir dar į šlapią muštuvą pripilama grietinės, ne daugiau kaip trečdalis ir ne mažiau kaip penktadalis jo talpos.

### Sviesto mušimas

Yra daug aplinkybių, kurios pagreitina sviesto sumušimą, pavyzdžiui, kuo grietinė bus riebesnė, tuo greičiau sviestas susimuš. Labai riebioje grietinėje riebalų rutulėliai yra arti vienas kito ir mušant greitai

sukimba, dėl to, vos tik pradėjus tokią grietinę mušti, tuoj išsiskiria sviesto gumulėliai, o mažesnieji pieno riebalų rutulėliai dar lieka grietinėje laisvi. Toliau mušant, žinoma, ir likusieji riebalai pereina į sviestą, tačiau anksčiau susimušusį sviestą galima permušti, ir tada gaunamas labai nevienodas, vadinamasis sluoksniuotas, sviestas. Anksčiau susimušęs jis bus minkštesnis — «išputojęs», o vėliau — normalus. Atsižvelgiant į tai, grietinę reikia imti neriebią — 20—23 procentų riebumo, o sumušimą galima pagreitinti, pašildant grietinę iki 12—14 laipsnių. Kuo grietinė bus šiltesnė, tuo greičiau susimuš sviestas, tik jis bus blogesnės kokybės (minkštesnis, turės daugiau vandens). Iš šaltesnės (10—12 laipsnių) grietinės sumuštas sviestas bus kietas, nevandeningas, patvarus.

Mušant didesnį grietinės kiekį, sviestas susimuš greičiau. Sumušimo greitis priklauso ir nuo muštuvo sukimo greičio — kuo greičiau sukama, tuo greičiau susimuša sviestas, tik tuomet jis esti minkštesnis ir vandeningesnis. Ilgiau sviestas mušamas, kai grietinės yra įpilta daugiau kaip trečdalis indo talpos, pavyzdžiui, pusė muštuvo. Manoma, kad normaliai sviestas turi susimušti per 35—50 minučių. Iš šaldžios grietinės jis mušamas 10 minučių ilgiau. Jei per tą laiką sviestas nepasigamina, reikia ieškoti priežasčių. Dažniausiai tai esti per žema temperatūra. Tai išaiškinus reikia pašildyti grietinę, įstatant visą muštuvą į šiltą (40—50 laipsnių) vandenį. Galima įleisti į grietinę švarų indą su šiltu vandeniu, tik jokiū būdu nepilti tiesiog į grietinę šilto vandens. Į atšaldomą grietinę nereikia dėti ledu, nes gali patekti visokių nešvarumų, o, be to, nuo vandens sviestas bus patišęs, blogesnio skonio.

Sviesto sumušimo greičiui turi įtakos ir grietinės rūgštumas: nepakankamai surūgusią ir perrūgusią grietinę reikia mušti daug ilgiau, be to, ilgesniam laikymui toks sviestas netinka, nes greičiau genda. Karvių, kurios šeriamos žaliuoju pašaru, pavyzdžiui, vasarą, arba gaunančių nemažą sėlenų, pieno riebalai esti gana minkšti, todėl tokio pieno grietinę reikia mušti žemesnėje temperatūroje (10—12 laipsnių), nes kitaip sviestas bus minkštas, alyvuotas, blizgantis. Karvių, kurios šeriamos sausu pašaru ar gauna daug daržovių, pieno riebalai gana kieti, ir iš tokios grietinės sviestas greičiau susimuš tik aukštesnėje temperatūroje (14—16 laipsnių).

Gera sviesto išeiga laikoma tokia, kai pasukose lieka kuo mažiau riebaly (0,3—0,5 procento). Jei norima tai pasiekti, reikia atidžiai sekti grietinės temperatūrą, muštuvų sukimosi greitį, grietinės rūgštumą ir t. t. Geras, skanus ir ilgai išsilaikąs sviestas susimuš tada, kai šviežiai surūgusi grietinė bus atšaldyta iki 6—8 laipsnių ir toje temperatūroje palaikyta bent 10—12 valandų, o paskui, prieš mušant sviestą, pašildyta iki reikiamos temperatūros. Apskaičiuojant reikiamą grietinei temperatūrą, reikia nepamiršti ir tai, kad mušant ji pakyla 1—2 laipsniais. Pasirodžius sviesto kruopelėms, mušama lėčiau, kad sviestas iš lengvo susijungtų į vieną ištisą masę. Baigiant mušti muštuvą naudinga įstatyti į šaltą vandenį, tada sviestas bus grynesnis, kietesnis.

### Sviesto plovimas

Kai tik sviesto kruopelės susijungia į vieną gabalą, sviestas laikomas sumuštu. Tada jam 10—15 minučių leidžiama pastovėti, kad riebalai sukietėtų. Paskui per retą medžiagą, pavyzdžiui, marlę ar tankų sietelį, nupilamos pasukos, sviestas užpilamas šaltu švairiu vandeniu ir tame pačiame muštuve plaunamas. Kokio šaltumo turi būti vanduo, priklauso nuo gauto sviesto. Jei jis kruopėtas, byrantis,— vanduo plovimui imamas kiek šiltesnis, negu buvo grietinė. Jei sviestas minkštas, alyvuotas,— vanduo plovimui imamas 1—2 laipsniais šaltesnis už grietinę, iš kurios buvo mušamas sviestas. Tinka šaltinio ar gilaus šulinio vanduo, tik reikia žiūrėti, kad jis nebūtų kietas (neturėtų kalkių ar geležies junginių priemaišų, nes jos gadina sviesto riebalus). Sviestą plaunant, vanduo keičiamas, kol esti visai švarus. Perdaug ilgai plauti taip pat nepatariama, nes sviestas nustoja savo malonaus kvapo.

Išplautas sviestas suspaudžiamas, išminkomas, kad viduje neliktų vandens. Suspausti galima stipriu mediniu šaukštu bei medine mente. Kuo greičiau vanduo išspaudžiamas, tuo geresnis esti sviestas. Nuo ilgo minkymo jis pasidaro patišęs, alyvuotas, įgauna taukų skonį.

### Grietinėlis sviestas

Sis sviestas esti labai malonaus, švelnaus skonio. Šviežiai išseparuota grietinėle pakaitinama iki 85—90 laipsnių ir tuojau atšaldoma ligi 5—8 laipsnių. Tokioje temperatūroje ji laikoma bent pusę paros.

Prieš mušant sviestą grietinėlė pašildoma iki 10—12 laipsnių. Nuo kaitinimo ne tik žūva visos piene esančios bakterijos, bet tiek grietinė, tiek sviestas įgauna labai malonų skonį ir riešutų kvapą. Kad neišnyktų tas specifinis skonis, sumuštas grietinėlės sviestas neplaunamas, tik minkant gerai išspaudžiamos pasukos.

Ilgesniam laikymui toks sviestas netinka.

### Sviesto sūdymas

Gero, kieto ir nenumatomo ilgai laikyti sviesto nepatariama sūdyti, nes ir mažiausias druskos kiekis labai pakeičia jo skonį. Sviestas sūdomas tada, kai norima ilgiau jį laikyti. Druska sūdymui turi būti švari ir labai smulki. Stambi druska pirmiausia gerai iškaitinama švarioje sausoje keptuvėje ir smulkiai sugrūdama. Neturint metalinės grūstuvės, galima naudoti stiprų butelį. Juo trinama kaip kočėlu. Sviesto negalima persūdyti, nes nuo to jis nustoja savo specifinio skonio. Druskos į sviestą dedama vidutiniškai 2 procentus (1 kilogramui sviesto — 20 gramų druskos). Pasūdytas sviestas gerai išminkomas ir paliekamas kiek pastovėti. Tirpdama druska surenka svieste likusį vandenį, sviestas ima «rasoti». Tada pakartotinai vėl jis perminkomas, kad išsiskirtų paskutinis jame esantis vanduo.

Ilgai laikyti skirtas sviestas taip sudedamas, kad kuo mažiausiai susisuktų su oru. Jį galima sudėti į paprastas, storesnėmis sienomis puodynės (vadinamąsias akmenines). Inde su storesnėmis sienomis ne taip juntami patalpos temperatūros svyravimai. Puodo vidus turi būti padengtas gera nesupleišėjusia glazūra. Prieš dedant sviestą puodyne iškaitinama. Dedamas sviestas suspaudžiamas taip, kad neliktų jokių tarpelių, viršus gerai sulyginamas ir pridengiamas druskos tirpale suvilgytu kelis kartus sulenktu skudurėliu, arba užpilamas gerai išvirintu šaltu druskos tirpalu. Puodyne aprišama pergamentiniu popierium ir laikoma vėsioje patalpoje. Reikia saugoti, kad sviestas nesušaltų, nes nuo sušalimo ir atsileidimo labai pablogėja jo kokybė. Trumpesniam laikymui sviestą patariama suformuoti vienodais gabalais (pavyzdžiui, pusės kilogramo), tam panaudojant medines formeles. Suformuotas sviestas aplenkiamas geru pergamentiniu popierium ir laikomas vėsioje tamsioje patalpoje.



## Sviesto dažymas

Vasarą ir šiaip karves šeriant žaliuoju pašaru nuo jame esančių augalinių dažų sviestas esti gražiai geltonas. Šeriant sausais pašarais, sviestas esti beveik baltas, o kartais net su pilksvu atspalviu. Nors tiek baltas, tiek gelsvas sviestas yra tokios pačios vertės, bet gelsvąjį vartoti daug maloniau, negu baltąjį. Norint pataisyti sviesto spalvą, jį galima dažyti tam tikrais riebalų dažais, kurie dedami į grietinę prieš mušant sviestą. Nusidažo patys pieno riebalai, todėl plaunant sviesto spalva nepasikeičia. Sveikatai tie dažai nekenksmingi. Jie gaunami pieninėse, vadinami «sviesto dažais». Sviestą greitam vartojimui galima padažyti ir švaria morkų sunka. Jos pilama labai mažai, sviestą jau išplovus.

Taip nudažytą sviestą tuoj vartoti nekenksminga, tik jokiū būdu jį negalima ilgiau laikyti.

## Lydytas sviestas

Sviestas, turįs pašalinį prieskonį, blogą kvapą, sumaišytas iš kelių rūšių ar karstelėjęs nuo ilgesnio stovėjimo, lydomas. Tokiam sviestui vandens imama vienas ketvirtadalis viso jo svorio, pavyzdžiui, 2 kilogramams sviesto pilama ne mažiau kaip pusė litro vandens. Vanduo užvirinamas, kiek atvėsinamas, į jį sudedamas norimas lydyti sviestas, ir viskas pasūdoma (1 kilogramui sviesto — 30—50 gramų druskos). Ištiręs sviestas kaitinamas iki 60—70 laipsnių ir toje temperatūroje laikomas, kol nuskaidrėja, pasidaro aiškiai permatomas. Karstelėjusiam ar kokį kvapą turėjusiam sviestui tokio kaitinimo neužtenka,— jį reikia pavirinti, įpylus kiek daugiau vandens. Atšaldytas iki 40—50 laipsnių sviestas supilamas į indus. Pilama taip, kad nepatektų apačioje esančių nuosėdų bei vandens. Lydytą sviestą galima laikyti buteliuose, prieš tai juos gerai išplovus, iškaitinus ir sausai išdžiovinus. Sviestas į butelius pilamas karštas, buteliai taip pat turi būti šilti — panašios temperatūros, kaip pilamas sviestas, nes kitaip gali sprogti. Supylus sviestą, buteliai tuoj stipriai užkemšami.

Taip paruoštas sviestas išsilaiko gana ilgai, todėl šeimininkei jo turėti labai patogiu.

## Medaus sviestas

Sviestas ištirpinamas ir leidžiama nusistoti. Tada paviršius atsargiai nupilamas, paliekant nuosėdas. Į nupiltą švarų sviestą pridedama vienas ketvirtadalis ar vienas trečdalis bičių medaus ir pavirinama. Kuo mišinys ilgiau virs, tuo bus tamsesnė masė. Skoniui pagerinti į tokį sviestą galima įdėti baltojo imbiero. Masė atšaldoma maišant ir dar šilta sudedama į indus. Medaus sviestas — vidutinio tirštumo tepama masė — labai mėgstamas vaikų valgis (tik be prieskonių). Kad toks sviestas būtų kietas (piaunamas) — dedama pagruzdintų miltų. Miltai sausoje švarioje keptuvėje maišant kaitinami ant nekarštos viryklos, kol pasidaro šviesiai rusvi — balintos kavos spalvos. Į kaitinamą sviestą miltai dedami atšaldyti. Kuo jų bus daugiau įdėta, tuo masė bus kietesnė.

## Kakavinis sviestas

Sis sviestas gaminamas taip pat, kaip ir medaus sviestas, tik pridedama kakavos. Vietoj medaus galima vartoti cukrų, tik jį pirmiau reikia išvirti su trupučiu vandens. Cukrus sunkiau jungiasi su sviestu, dėl to būtina dėti dar kokių nors priedų — pagruzdintų miltų, kakavos ir kt. Vietoj miltų galima vartoti sauso pieno miltus (jie kakaviniam sviestui beveik dar geriau tinka). Tokie sviesto mišiniai, ypač jei daromi kieti, laikosi gana ilgai ir yra skanūs.

## Sviestas «žemaitiškas kastinis»

Gerai surūgusi tiršta grietinė palaikoma keletą valandų kambario temperatūroje. Į gilų gerą molinį dubenį įdedamas šaukštas minkšto sviesto ir užpilamas 1 stikline grietinės. Molinis dubuo įstatomas į kitą indą su šiltu vandeniu. Grietinė su sviestu trinama mediniu šaukštu, kol virsta vientisa lygia mase. Tada vėl įpilama grietinės (stiklinę ar kiek daugiau) ir vėl sukama. Taip kartojama, kol išsisuka visa tam reikalui skirta grietinė. Čia reikia žiūrėti, kad sukant neatsiskirtų pasukos — tas pasitaiko, kai esti per karštas vanduo. Toks sviestas neplaunamas, o tik tuoj pasūdomas smulkia druska, be to, įpilama smulkiai grūstų kvepiančiųjų pipirų (vasarą galima dėti smulkiai piaustytų žalių svogūnėlių laiškų ar rūtų lapelių). Taip paruoštas sviestas išmai-

šius sudedamas į indus, iš kurių bus valgoma, ir atšaldomas. Ligi vartojimo laikomas vėsioje vietoje. Ilgai laikyti negalima. Zemaičiai šį sviestą valgo su bulvėmis.

### Sviestvarškė

Šviežia nerūgšti varškė ištrinama per sietelį, sumaišoma su sviestu ir gerai išsukama, kol pasidaro vientisa masė. Sviesto ir varškės geriausia imti po lygiai. Norint gauti liesesnį mišinį, dedama daugiau varškės. Masė vartojama kaip sviestas. Skoniui pagerinti dedami kmynai. Išsilaiko trumpiau, kaip paprastas sviestas.

### Sviesto ydos

Sviesto ydų priežastis yra bloga grietinė ar pienas, o kartais netinkamas jo gaminimas. Pats svarbiausias dalykas gaminant sviestą — švara. Švariai paruošti indai, iškaitinta grietinė, tinkamas gaminimas jau padeda išvengti daugelio negerovių. Tačiau dažnai atsitinka, kad ir tinkamai pagamintas sviestas, palaikytas patalpoje, kurioje yra stiprų kvapą turinčių medžiagų, greit tą pašalinį kvapą pasisavina, o nuo saulės šviesos apkarsta. Per šilta grietinė, per greitas mušimas ir daug kitų netinkamų atliktų darbų pablogina sviesto skonį bei išvaižda. Rūgštus sviestas esti tada, kai jis blogai išplaunamas ar sumušamas iš perrūgusios grietinės. Rūgštų skonį iš dalies galima pašalinti sviestą keletą kartų perplaunant, tačiau jei rūgštumas yra dėl perrūgusios grietinės, plovimas nieko nepadeda. Perrūgusioje grietinėje pieno baltymai dažnai jau esti varškės pavidalo ir iš sviesto plaunant sunkiai pašalinami. Likę svieste jie greitai pradeda pūti, tuo gadindami sviestą. Ilgesniam laikymui toks sviestas netinka. Nemalonų taukų-alyvos skonį sviestas įgauna, kai grietinė laikoma saulėje ar šiaip šviesioje patalpoje, o kartais bloguose metaliniuose induose.

Runkelių skonis sviestui persiduoda, kai karvės yra šeriamos apipuvusiais sultingaisiais pašarais ir dažnai nebūtinai runkeliais. Pašalinti šį prieskonį galima tiktai kaitinant (pasterizuojant) grietinėle iki 85—90 laipsnių. Virinimo, pridegimo skonį jis įgauna dėl netinkamo grietinės kaitinimo, pavyzdžiui, ant per karštos ugnies, arba jei

indas buvo labai plonas. To išvengiama, kai kaitinant indas su grietine įstatomas į kitą indą su vandeniu, o svarbiausia — po kaitinimo grietinė tuojau pat atšaldoma.

Kartus sviestas esti nuo kai kurių pašarų, pavyzdžiui, kartaus lubino, ropių, įvairių žolių. Yra ir bakterijų bei pelėsių grybelių, kurių veikiami pieno riebalai apkarsta. Švariai pieną ir grietinę laikant, ją kaitinant ši yda iš dalies pašalinama. Dažnai apkartęs būna senapienių karvių pienas. Tada ir sviestas yra tokio pat skonio.

Geležim sviestas atsiduoda, kai jis pats arba pienas bei grietinė laikomi bloguose metaliniuose induose. Kartais tokį kvapą sviestas įgauna nuo plovimo kietu vandeniu, turinčiu daug mineralinių druskų.

Pašaro prieskonio — siloso, ridikų ir pan. galima išvengti tik kaitinant grietinėlę. Plaunant sviestą ši yda nepašalinama.

Jei karvė gauna daug šiaudų, daržovių, — sviestas esti kruopėtas. Šiltesniu vandeniu plaunamas jis pasitaiso, be to, dar galima grietinę prieš mušant pašildyti kiek daugiau, negu paprastai.

### Sviesto išeiga

Namų ūkio sąlygomis gauta nusistojimo būdu arba separuota rankiniu separatorium grietinė yra vidutiniškai 20—25 procentų riebumo. Kilogramui sviesto pagaminti tokios grietinės reikia apie 3 kilogramus, o vidutinio riebumo (3,7 procento) pieno — apie 23—25 kilogramus. Skaičiuojant pagal bendrą pieno kiekį, sviesto gaunama 4—4,2 procento, tai yra iš 100 litrų vidutinio riebumo pieno — 4—4,2 kilogramo sviesto.

### PASUKOS IR JŲ SUNAUDOJIMAS

Savo sudėtimi pasukos maža kuo skiriasi nuo rūgštaus pieno. Jos tinka sūriams gaminti, ypač tokiems, kurie bus vartojami švieži. Pasukos maišomos perpus su rūgusiu ar saldžiu pienu.

Iš gerų nerūgščių pasukų gaminami tam tikri mišiniai mažiems vaikams maitinti. Litrai pasukų imama 20 gramų kvietinių miltų ir 20 gramų cukraus. Miltai, ištrinti mažame kiekyje pasukų, sumaišomi su likusiomis ir, smarkiai plakant, kaitinami ant nekarštos ugnies 30 minučių, kol mišinys įkaista iki 60—70 laipsnių. Tokioje temperatūroje

masė palaikoma 5 minutes, pasaldinama ir atšaldoma, taip pat plakant mediniu šaukštu arba tam tikra metaline šluotele. Jos negalima nustoti plakti ir nereikia perkaitinti, nes pasukos gali virsti varške. Susitraukę nuo šildymo pieno baltymai išmušami iki mažiausių dalelių, paskui atvėsintos pasukos supilamos į švariai išplautus mažus butelius ir laikomos vėsioje vietoje. Prieš vartojimą jos suplakamos ir pašildomos. Tai gana vertingas maistas vaikams.

## SŪRIŲ GAMINIMAS

Gerus sūrius pagaminti galima tik iš gero, švariai paruošto pieno. Negalima vartoti sūriams pieno tokių karvių, kurios serga tešmens uždegimu ar kitokiomis ligomis, taip pat bent 2 savaites karvei apsiveršiavus — kol piene esti krekenų. Nuo krekenų sūriai blogai noksta, yra linkę pūti, turi ne visai malonų skonį. Sūriams tinka tik geras, neturįs jokių ydų, pienas. Pieno baltymai, arba kazeinas, ruošiantis gaminti sūrius išskiriami, tai yra sutraukiami dviem būdais — rūgšties ar šliužo sulčių pagalba. Iš rūgštaus pieno gautos varškės gaminami rūgštūs, pusiau rūgštūs, saldūs ir kitoki sūriai. Jie ilgai išsilaiko tik sūdyti ir gerai išdžiovinti.

### Įvairūs sūriai

**Rūgusio pieno sūris.** Rūgusis pienas kaitinamas iki 35—40 laipsnių, kol atsiskiria išrūgos. Ilgiau ir žemesnėje temperatūroje kaitinant, varškė esti minkštesnė, sultingesnė. Kaitinimo metu nuskaidrėjusios išrūgos nupilamos, o varškė sudedama į vandeniu suvilgytą drobinį sūrmaišį, pakabinama, kad nuvarvėtų išrūgos. Kai išrūgos nebebėga, o laša lašais,— varškė maišelyje sukratoma ir užrišus paslegiama iš pradžių lengvai, paskui — smarkiau. Varškę galima sūdyti prieš sudedant į sūrmaišį, arba išėmus jau paslėgtą sūrį apibarstyti smulkia druska ir keletą kartų apversti. Taip sūdyti yra geriau, nes sūrio paviršius esti stipresnis. Skoniui pagerinti į rūgusio pieno sūrį tinka įberti kmyną, tik prieš dedant juos reikia gerai nuplauti ir nuplikyti karštu vandeniu.

Rūgusio pieno sūriai vartojami švieži arba nokinti — džiovinti. Iš pradžių jie džiovinami šiltoje patalpoje, o, paviršiui gerai apdžiūvus,



baigiami džiovinti šaltesnėje ir drėgnesnėje. Džiovinimo metu dažnai apiplaunami išrūgomis ar sūriu vandeniu. Apdžiūvę sūriai laikomi sausoje, vėsioje vietoje arba sausuose javuose, kuriuose jie nepelėja ir neperdžiūsta. Skirtiems džiovinti sūriams varškės negalima perkaitinti, nes tada jie gali supleišėti. Kuo aukštesnėje temperatūroje kaitinamas pienas, tuo kietesnis esti sūris. Gaminant sūrį ilgesniam laikymui, patariama varškę, kai ji susitraukia ir išrūgos nuteka, dar kartą pakaitinti ant mažos ugnies, ar indą su varške įstatyti į kitą indą su vandeniu ir tada kaitinti. Taip varškės pasigamins mažiau, bet ji bus kietesnė ir ilgam laikymui sūriams tinkamesnė. Atpiauta gero rūgštaus pieno sūrio riekelė neturi lūžti, o linkti.

**Zemaitiškas sūris** — margas daromas perpus su saldžiu pienu. Kai saldaus pieno dedama daugiau, sūris esti saldesnis, tąsesnis. Šviežias saldus pienas pakaitinamas beveik iki virimo, tada į jį supilamas rūgusis, viskas lengvai išmaišoma ir kaitinama ant mažos ugnies, kol išsiskiria išrūgos. Pieno negalima perkaitinti, nes tada sūris esti labai tąsus ir kietas. Išrūgoms išsiskyrus, puodas nuo ugnies nuimamas ir palaukiama, kol jos visiškai nuskaidrėja. Tada išrūgos nupilamos, varškė sudedama į sūrmaišį ir, nutekėjus išrūgoms, paslegiama. Tokie sūriai esti skanūs tiktai švieži, džiovinimui nelabai tinka. Jei sūris gaminamas iš neišplakto rūgusio pieno, tai margumas bus stambus, o jei iš išplakto — smulkus.

**Kmyniniai sūreliai.** Rūgusio pieno varškė, turinti labai mažai išrūgų, ištrinama per sietelį, pridedama druskos, tirštos geros grietinės, kmynų. Ištrinama taip, kad pasidarytų vientisa ir lipi masė. Kmynai pavirinami keletą minučių uždengtame inde mažame vandens kiekyje. Formuojami įvairūs maži rutulėliai, lazdelės, kvadratėliai (3—5 centimetrų skersmens).

Kmyniniai sūreliai ilgai neišsilaiko, tinka užkandžiams. Juos daug kas labai mėgsta.

**Smėliniai sūreliai.** Paprastas rūgusio pieno sūris gerai sudžiovinamas ir smulkia tarka sutarkuojamas. Į gautus sūrio miltus pridedama šviežio gero sviesto ir truputis tirštos grietinės. Skoniui pagerinti galima vartoti kmynus — juos sausus pakepinti keptuvėje ir sugrūsti grūstuvėje su druska. Vartojant sūrelius užkandžiams prie alaus, galima įdėti mėtų, peletrūno. Viską sudėjus, masę reikia gerai ištrinti,

kad būtū minkšta ir puri. Jei sūrio miltai buvo labai sausi, pilama daugiau grietinės. Gautoji masė įvairiai formuojama mažais gabalais — ne didesniais kaip 4—5 centimetrų skersmens. Tam panaudojamos medinės rantuotos lentelės ar paprastos skardinės mažos formelės, tik jas prieš tai reikia ištepti lydytu sviestu. Sūrį išimant, formelės su juo kiek pašildomos. Smėliniai sūreliai vartojami užkandžiams, ypač tinka prie alaus. Valgomi tuoj pat.

**Užkepto pieno sūreliai.** Šviežias pienas statomas su puodyne į karštą krosnį (išėmus duoną) ir palaikomas bent 12 valandų. Nuo karščio pienas įgauna rausvą spalvą, dėl to ir iš jo pagaminti sūreliai dažnai vadinami «rausvais sūreliais». Kitą dieną toks pienas užraugiamas rūgščia grietine ir paskui surūgęs kaitinamas ant karštokos ugnies, arba, dar geriau, su tomis pat puodynėmis statomas į karštą krosnį. Varškė turi būti kiek kietesnė kaip paprastai. Kai pienas atvėsta, išrūgos nusunkiamos ir varškė gerai ištrinama, pridėjus truputį rūgščios geros grietinės ir druskos. Daromi maži sūreliai. Vartojami švieži.

**Pasukų sūreliai.** Pasukų imama perpus su saldžiu pienu. Kad sūreliai būtų minkštesni, pasukos sumaišomos su saldžiu pienu ir iš lėto kaitinamos ant mažos ugnies, kol išsiskiria išrūgos. Kuo daugiau pilama pasukų, tuo minkštesnė esti varškė. Kad varškė būtų kietesnė, pasukos pilamos į karštą, beveik verdantį pieną. Gauta varškė atskiriama nuo išrūgų ir lengvai paslegiama. Jei varškė yra limpanti,— slegiama vandenyje. Sūreliai daromi labai maži. Vartojami tuoj pat.

**Paprastas saldus sūris.** Saldžiam sūriui imama pusė saldaus ir pusė rūgusio pieno. Saldus pienas turi būti tik šviežias, nenugriebtas. Rūgusio pieno varškė gerai nuspaudžiama, ištrinama per sietą ir sudedama į karštą beveik verdantį saldų pieną. Iš lengvo maišant, kaitinama ant mažos ugnies, iki pienas susitraukia. Tada puodas nuimamas, varškė palaikoma išrūgose, kol truputį atvėsta, sudedama į sušlapintą sūrmaišį, paneriami kelias minutes į šaltą vandenį ir išėmus paslegiama. Sūris vartojamas tik šviežias.

**Saldus sūris su kiaušiniiais** daromas visai taip, kaip paprastas saldus sūris, tik, nutekėjus išrūgoms, kol dar varškė šilta, dedama ištrintų kiaušinių (geriau tik trynių), tirpyto sviesto ir druskos. Viskas gerai ištrinama, sudedama į šlapią sūrmaišį ir paslegiama šaltame vandenyje. Vandenyje slegiama dėl to, kad jis neleidžia ištekėti riebalams,

ir sūris nelimpa prie sūrmaišio. Toks sūris esti riebesnis, sultingesnis, skanesnis. Vidutinio didumo sūriui dedami 2—3 kiaušiniai, 100 gramų tirpyto sviesto. Vartojamas tik šviežias. Jei nededama kiaušinių, sūris išsilaiko kiek ilgiau.

**Saldus sūris su vaisiais.** Vidutinio didumo sūriui imama 1 kilogramas rūgusio pieno varškės, 5—6 litrai šviežio pieno, 3—4 tryniai, 100—150 gramų tirpyto sviesto, 100 gramų cukraus, 100—200 gramų virtų saldžių vaisių (cukrintinių), truputis druskos.

Varškė pagaminama kaip paprastam saldžiam sūriui. Išrūgas nuspaudus, dar į šiltą varškę sudedami su cukrum ištrinti tryniai, tirpytas sviestas, druska, ir viskas gerai išmaišoma, kad varškė būtų minkšta, puri. Galima pridėti 2—3 šaukštus geros saldžios grietinėlės. Iš vaisių geriausia vartoti obuolius, virtus tirštame cukraus sirupe. Išimti iš sirupo vaisiai apdžiovinami ir supiaustomi ne didesniais kaip 1 centimetro dydžio gabalėliais. Sudėjus vaisius, varškė lengvai išmaišoma ir paslegiama sūrmaišyje, šaltame vandenyje.

Saltesniam orui esant varškės masę galima sudėti į bet kokias rautotas, tirpytu sviestu išteptas, formas ir gerai suspausti mediniu šaukštu. Prieš išimant forma su tokia varške paneriama trumpam į karštą vandenį — lengviau išsiima. Vietoj virtų obuolių galima vartoti džiovintas vynuoges (razinas) ir kitus vaisius. Tokį sūrį galima paskaninti vanile ar cinamonu (tik ne drauge). Sūris vartojamas tuoj pagamintas.

### **Sūrių gaminimas šliužo fermento sultimis**

Sūriai, gaminti su šliužo fermento sultimis, nuo rūgusio pieno sūrių skiriasi tuo, kad jų varškė yra saldi. Pienas sutraukiamas vadinamųjų šliužo sulčių pagalba. Šliužo sultys gaunamos iš jaunų veršelių skrandžių, kol veršeliai dar maitinasi pienu. Tokių sulčių galima nusipirkti įvairių: skystų, milteliais ir tabletėmis. Jų galima pasigaminti ir namuose. Tam reikalui sveiko veršelio skrandis išplaunamas, viena galą užrišus, per kitą išpučiamas ir padžiaunamas vėsioje tamsioje patalpoje. Gerai išdžiovintas skrandis supiaustomas kaip makaronai ir laikomas gerai uždarytame inde tamsoje. Nuo šviesos, drėgmės jis greitai genda ir blogiau veikia.

Šliužo sultys gaminamos taip. Dalis supiaustyto skrandžio pamerkiama šiltokame virintame vandenyje ir laikoma 4—5 dienas. Gautas skystis — sultys perkošiamos per vatą ar tankią medžiagą ir naudojamos pienui sutraukti. Dar geresnės šliužo sultys pagaminamos su išrūgomis. Sauso supiaustyto skrandžio gabalėliai pamerkami porai valandų į šiltą vandenį, kuris paskui nupilamas ir užpilama švarių ne per rūgščių išrūgų. Išrūgos ištraukia iš skrandžio šliužo fermentus daug greičiau — užtenka skrandį 2 paras palaikyti išrūgose ir jau galima vartoti. Tik ką išdžiovintas skrandis vartojimui netinkamas — sultys esti gleivėtos. Jis tinka tada, kai išdžiovintas pastovi bent 2—3 mėnesius.

Prieš vartojant reikia būtinai išmėginti šliužo sulčių veikimą mažame pieno kiekyje. Išmėginti prieš vartojimą reikia ir gatavus tam tikslui pirktus preparatus, nes yra daug aplinkybių, veikiančių silpninančiai, pavyzdžiui, šviesa, džiovinimas per šiltoje patalpoje ir t. t. Pienas tokiems sūriams geriausiai tinka nevirintas, tik pakaitintas iki 75 laipsnių — pasterizuotas. Šliužo sultis reikia užraugti ne šiltesniame kaip 30—35 laipsnių piene, nes kuo pienas šiltesnis, tuo kietesnė bus varškė.

Kiekvienai sūrio rūšiai naudojamas atitinkamas šliužo sulčių kiekis ir žiūrima, kad būtų tam tikra temperatūra. Pienui susitraukus, gauta varškė piaustoma specialiais peiliais skersai ir išilgai — taip lengviau išsiskiria išrūgos. Supiaustyta varškė maišoma vieline šluotele arba medine mentele. Nuo maišymo ji susitraukia į vienodo dydžio gabalėlius, kurie iš pradžių esti didoki — kaip pupos. Didesnę dalį išrūgų nupylus, varškė vėl pakaitinama, maišant tol, kol jos gabalėliai pasidaro norimo dydžio. Kiekvienai sūrio rūšiai jie yra kitoki. Kai tai pasiekama, likusios išrūgos nusunkiamos, ir gauta varškė sudedama į tam tikras skylėtas formeles. Formas reikia pavartyti, kad išbėgtų dar likusios išrūgos. Tai įvyksta per keletą valandų (priklausomai nuo sūrio dydžio). Tada sūris iš formos išimamas ir sudomas sausa druska (keletą dienų iš eilės ja įtrinamas arba pamerkiamas 2—3 dienoms į druskos tirpalą). Įsisūrėję sūriai nokinami. Nokinimo laikas yra nevienodas — vidutiniškai 1—6 mėnesiai. Nokinimo metu sūryje vyksta labai dideli pasikeitimai — jis įgauna visai kitą, dažnai labai stiprų, skonį, aiškiai geltoną spalvą. Išsilaiko tokie sūriai labai ilgai.



Ne visi šie sūriai gali būti pagaminti paprastomis namų ūkio sąlygomis. Tačiau kai kurias jų rūšis, ypač tas, kurioms reikia trumpesnio nokinimo laiko, pilnai gali pasigaminti kiekviena šeimininkė. Šie sūriai skirstomi į tris pagrindines rūšis: kieti — ilgiausiai išsilaiką ir reikalaują ilgo nokinimo (apie 6 mėnesių), vidutinio kietumo — nokinami apie 2—3 mėnesius, ir minkšti sūriai, nokinami apie 1 mėnesį, arba vartojami tik ką pagaminti.

Pateikiami namuose pagaminamų tokių sūrių receptai.

**Žervė, arba grietininiai sūreliai.** Šie sūreliai gaminami iš labai riebaus pieno, o dažniausiai prie jo primaišoma net ligi pusės grietinės. Į sumaišytą pieną dedama tiek šliužo sulčių, kad 18 laipsnių šilto pieno jos sutrauktų per parą. Sulčių dedama labai mažai. Pirmiausia jos išbandomos mažame pieno kiekyje. Kad grietinė nenusistotų paviršiuje, supylus sultis, pienas keletą kartų gerai išmaišomas. Kai jis susitraukia, — supiaustomas peiliu, lengvai išmaišomas ir supilamas į tankų šlapią maišelį. Maišelis paguldomas ant stalo nuolaidžiu galu, kad iš lėto nubėgtų išrūgos. Maždaug po 10—15 valandų, išrūgoms iš lėto nutekėjus, galima lengvai paslėgti. Iš karto slėgti nereikia, nes išbėga daug riebalų ir dalis grietinės.

Taip pagaminta varškė ištrinama per sietą, kad masė pasidarytų minkšta, panaši į sviestą. Kuo daugiau bus įpilta grietinės, tuo minkštesnė ir skanesnė bus varškė. Kartais, įdėjus per daug sulčių ar esant aukštai temperatūrai, varškė esti sausoka. Tada ją reikia ištrinti per sietelį, pridėti truputį rūgščios geros grietinės, druskos ir formuoti mažus 80—100 gramų keturkampius ar cilindro pavidalo sūrelius, kurie vartojami tuoj pat. Jų skonis šiek tiek rūgštus. Išsilaiko ne ilgiau kaip savaitę.

**Tilžės sūris.** Šie sūriai daromi apskritų galvų pavidalo, vidutiniškai 2—3 kilogramų. 1 kilogramo sūriui reikia 8—9 litrų pieno. Pienas sušildomas iki 30—35 laipsnių. Šliužo sulčių dedama tiek, kad jos pieną sutrauktų per 35—45 minutes. Gauta varškė piaustoma mediniu peiliu ir maišoma, kol jos gabalėliai pasidaro maždaug pupos dydžio. Nupylus dalį išrūgų, varškė dar kartą pakaitinama iki 45 laipsnių, maišant, kol gabalėliai sumažėja bent per pusę. Tada varškė sudedama į apskritą skylėtą medžiaga išklotą formą ir dažnai vartoma, kol gerai susislegia (apie 10—12 val.). Išimtas iš formos sūris kiek apdžiovinamas



ir keletą dienų sūdomas sausa druska, dažnai įtrinant paviršių. Paskui jis vėl apdžiovinamas ir tik po to išnešamas į rūšį nokinti. Rūšio temperatūra turi būti 13—18 laipsnių. Nokinant sūris dažnai vartomas, atsiradę pelėsiai ar gleivės nutrinami druskos tirpale suvilgyta švaria drobule.

**Žemaitiškas geltonasis sūris.** Šį sūrį kaimo sąlygomis lengviausia pasigaminti.

Sūriai daromi stačiakampiai, maždaug 1 kilogramo dydžio. Forma turi būti išgrąžyta smulkiomis skylelėmis. Vienam tokiam sūriui reikia 8—10 litrų pieno (riebesnio reikia mažiau). Šliužo sulčių dedama tiek, kad 30 laipsnių šilumo pieną jos sutrauktų per 40 min. Gautą varškę reikia supiauštyti ir, pradėjus atsiskirti išrūgoms, maišyti brekeriu, o jo neturint — paprastu šakotu menturiu, kol varškės gabalėliai bus žirnio dydžio. Antrą kartą kaitinti nereikia. Atsiradusias išrūgas nupylus, varškė sudedama į formą ir vieną parą dažnai vartoma, kad stipriai susigulėtų.

Išimtas iš formos sūris sūdomas 2—3 dienas, įtrinant paviršių sausa druska. Apdžiovinamas ir nokinamas tamsioje patalpoje, kur temperatūra yra ne aukštesnė kaip 10—15 laipsnių. Sūris dažnai vartomas. Savaitei praslinkus, jo paviršiuje atsiranda gleivių, kurias kas kelios dienos reikia nutrinti druskos tirpale suvilgytu skuduru. Jei patalpoje pakankamai drėgmės ir visą laiką pastovi temperatūra, tai sūriai sunoksta per vieną ar pusantro mėnesio. Susidarius stipriai žievelei, baigę nokti sūriai nuplaunami druskos tirpalu ir apdžiūvę ištrinami tirpytu sviestu. Paskui jie laikomi jau sausesnėje ir vėsesnėje patalpoje, geriausia suvynioti į pergamentinį popierių. Išsilaiko labai ilgai, yra malonaus specifinio kvapo.

## KIAUŠINIAI IR JŲ LAIKYMAS

Maistui daugiausia vartojami vištų kiaušiniai. Iš jų žmogaus organizmas gauna lengvai įsisavinamų baltymų, riebalų, mineralinių medžiagų, A, B ir D vitaminų. Kiaušinio trynyje yra vitaminų, taip pat daugiau riebalų, o baltyme — daugiau baltymų. Žali kiaušinio baltymai sunkiau virškinami.

Skaniausi kiaušiniai būva kviečiais bei miežiais lesinamų vištų. Svogūnų laiškai, svėrės, kraujamilčiai ir kiti panašūs pašarai pablogina kiaušinių skonį.

Daugiausia kiaušinių vištos deda pavasarį — balandžio ir gegužės mėnesiais. Į rudenį jų dėslumas mažėja. Žiemą kiaušinius deda tos vištos, kurios gerai lesinamos ir laikomos šviesiose ir šiltose vištidedėse.

Ilgiau išlaikyti šviežius kiaušinius galima tik švarius. Kiaušinio kevale yra labai daug mažiųjų skylučių — porų. Pro tas skylutes į kiaušinio vidų įeina oras, patenka puvimą ir gedimą sukelianieji mikroorganizmai, taip pat iš jo pasišalina dalis vandens. Vištos (ir kiti paukščiai) padeda visai švarius kiaušinius. Nešvarumai ant jų patenka iš aplinkos.

Labai svarbu, kad vištidedės grindys būtų švarios, kad vištos nesusiterštų kojų, o jomis lizdų, kuriuose deda kiaušinius.

Šiaudus lizde reikia keisti kas savaitę, kiaušinius rinkti tris kartus per dieną sausomis švariomis rankomis. Surinktus kiaušinius tuojau nešti šaltesnėn patalpon, kad kuo greičiau atvėstų.

Suterštu, nešvariu kevalu kiaušiniai greitai genda ir todėl laikymui netinka. Kiaušinių negalima plauti. Plaunant vandeniu, nešvarumai pro mažas skylutes greičiau patenka į kevalą, o paskui ir į kiaušinio vidų.

Ilgesniai laikymui atrenkami tokie kiaušiniai, kurių lukštas storesnis, stipresnis. Sandėlis jiems sudėti parenkamas švaresnis, vėsesnis (vasarą jame temperatūra neturi būti aukštesnė kaip 10—15 laipsnių).

Drauge su kiaušiniais netinka laikyti medžiagų, skleidžiančių stiprų kvapą, nes jis persiduoda kiaušiniams. Dėžės ar kitoki indai, kuriuose sudėti kiaušiniai, turi būti nesandarūs, kad laisvai galėtų prieiti oras. Senos, pripelėjusios dėžės šiam reikalui netinka, nes pelėsi patenka į kiaušinius ir juos sugadina.

Visi kiaušinių konservavimo būdai gali apsaugoti kiaušinius nuo gedimą sukeliančių mikroorganizmų, bet apsikrėtusių kiaušinių gedimo nesulaiko.

Kiaušiniai ilgesniai laikymui paruošiami keliais būdais.

**I būdas.** Kiaušiniai sudedami į pelenus, grūdus, sėlenas, piuvenas. Šios medžiagos apsaugo kiaušinius nuo staigių temperatūros svyravimų ir nuo per didelio vandens išgaravimo.

Kiaušiniai dedami eilėmis taip, kad vienas su kitu nesusisiektų, smaigaliu žemyn. Tada trynys geriau išsilaiko viduryje kiaušinio ir ne taip greit genda.

Taip kiaušinius laikyti nėra labai gera, nes medžiagose, į kurias jie dedami, gali būti pelėsių ir kitokių mikroorganizmų.

**II būdas.** Kiaušinio paviršius aptepamas kokiais nors riebalais. Jie užkemša kevalo skylutes ir tuo pačiu sumažina vandens garavimą iš kiaušinio, taip pat dalinai apsaugo nuo mikroorganizmų.

Aptepimui vartojama vazelinas, augaliniai aliejai, taukai, lajus ir t. t. Tepama labai plonu sluoksnėliu. Išteptus kiaušinius geriausia suvynioti į popierių ir sudėti į dėžę, kur laisvai gali prieiti oras.

**III būdas.** Švarūs kiaušiniai sudedami į tinklėlį ir 5 sekundėms pameriami į verdantį vandenį. Nuo aukštos temperatūros susitraukia paviršinis baltymo sluoksnis, kuris apsaugo kiaušinį nuo perdziūvimo.

Į verdantį vandenį galima įdėti boro rūgšties arba salicilo rūgšties. Tada ant kiaušinio kevalo susidaro plonas sluoksnelis dezinfekuojančių medžiagų, kurios neleidžia mikroorganizmams patekti į kiaušinio vidų.

Išimti iš vandens, kiaušiniai nušluostomi, suvyniojami į pergamentinį popierių ir smaigaliais žemyn sudedami į dėželę, sluoksniuojant su pelenais. Laikomi sausai.

**IV būdas.** 10 kiaušinių, 10 g kalkių, 1 litras vandens, 1 g druskos.

Švieži, švarūs kiaušiniai smaigaliu žemyn sudedami į molinį, stiklinį ar kitokį indą.

Geros negesintos kalkės (o jei gesintos,— imama dvigubai daugiau), užpilamos vandeniui, išmaišomos ir perkošiamos per sietelį ar retą medžiagą.

Gerai ataušęs skiedinys pasūdomas, suplakamas ir užpilamas ant sudėtų kiaušinių. Virš kiaušinių turi būti 5 centimetrų skiedinio sluoksnis. Kad mažiau prieitų oras, ant viršaus galima užpilti ploną sluoksnėlį aliejaus, indą aprišti pergamentiniu popierium ir laikyti šaltoje vietoje.

**V būdas.** 10 kiaušinių, 5—10 g natrio silikato (skystojo stiklo), 1 litras vandens.

Vanduo užvirinamas, ataušinamas, į jį supilamas skystasis stiklas, viskas išmaišoma ir užpilama ant į indus sudėtų kiaušinių. Virš kiaušinių turi būti 5 centimetrų skiedinio sluoksnis. Viską sutvarkius, indas aprišamas popierium ir laikomas šaltoje vietoje.

Nugaravęs skiedinys papildomas virintu šaltu vandeniu.

Taip konservuotus kiaušinius galima išlaikyti 9—12 mėnesių.

Skystojo stiklo ar kalkių skiediniuose laikomi kiaušinių kevalai pasidengia nuosėdomis. Tokie kiaušiniai verdami dažniausiai suskyla. Suskilimo dalinai galima išvengti adata prabadant kevale skylutes. Taip konservuotų kiaušinių baltymai esti suskystėję, jų negalima išplakti į putas, be to, ir pačių kiaušinių skonis yra pasikeitęs, lyg šarminis.

**VI būdas.** Į indus sudėti kiaušiniai užpilami 6% stiprumo druskos sūrymu (1 litrui vandens — 60 gramų druskos). Kiaušiniai laikosi gerai, bet pasikeičia skonis.

## DARŽOVIŲ, VAISIŲ IR UOGŲ ATSARGOS

### DARŽOVIŲ IR VAISIŲ RAUGINIMAS

Nuo seniausių laikų mūsų šeimininkės raugina agurkus, kopūstus ir kitas daržoves.

Rauginimas — tai pats paprasčiausias ir mažiausiai darbo reikalaujantis daržovių konservavimo būdas.

Ore ir visoje mus supančioje aplinkoje yra daug įvairių bakterijų, bacilų, grybelių. Vieni iš jų labai žalingi — sukelia įvairias užkrečiamąsias ligas, kiti supūdo, sugadina netinkamai laikomus maisto produktus: kiaušinius, mėsą, daržoves, uogas, vaisius ir jų gaminius. Tie maži, paprasta akimi neįžiūrimi, kūneliai, vadinami mikroorganizmais, netvarkingoms ir nerūpestingoms šeimininkėms padaro didelių nuostolių.

Tarp daugelio mikroorganizmų yra ir šeimininkės draugų, jos padėjėjų, pavyzdžiui, pieno rūgšties bakterijos. Jų daug yra ore, ant vaisių, uogų, daržovių. Jų dėka įrūgsta agurkai, kopūstai, taip pat ir kitos daržovės bei vaisiai. Belieka sudaryti kuo palankiausias sąlygas toms bakterijoms veistis ir daugintis.

Beveik kiekviena šeimininkė raugina kopūstų ir agurkų, kai kurios dar ir burokėlių bei grybų. Tačiau mažai kuri užsiraugia obuolių, kriaušių arba uogų. Rauginti vaisiai yra malonaus saldžiarūgščio skonio. Juos skanu valgyti su paukštiena arba ir vienus. Turint galvoje, kad rauginimas yra visoms prieinamas, kiekviena šeimininkė turėtų pasiruošti žiemai įvairiausių raugintų produktų.

Rauginant daržoves ir vaisius, pieno rūgšties bakterijos minta tų vaisių ir daržovių sultimis, kuriuose yra ištirpusio cukraus, baltyminių medžiagų ir mineralinių druskų. Rauginant sveikus vaisius ir daržoves, į užpilamą ant jų skystį reikia įdėti truputį cukraus, kad pieno rūgšties bakterijos turėtų lengvai prieinamo maisto ir greičiau daugin-  
tųsi.

Pieno rūgšties bakterijoms veistis reikia šilumos. Produktus geriausia rauginti 16—20 laipsnių šilumoje. Aukštesnėje temperatūroje produktai greičiau įrūgsta, bet jų skonis ir kvapas esti blogesnis. Šaltoje patalpoje vaisiai ir daržovės ilgai nepradeda rūgti. Pieno rūgšties bakterijos geriausiai dauginasi skystyje, prie kurio neprieina oro deguonis. Geroje sąlygose jos sparčiai dauginasi ir, skaldydamos cukrų, gamina malonaus skonio rūgštį, vadinamą pieno rūgštimi.

Apraugtuose produktuose per keletą dienų visas skystis ir jame esančios daržovės ar vaisiai persiima ta rūgštimi. Pieno rūgštis apsaugo konservuojamus produktus nuo kenksmingų mikroorganizmų, kurie sukelia puvimą, acto rūgšties rūgimą ir kt.

**Rauginamiems produktams indų paruošimas.** Indai, skiriami produktų rauginimui, paruošiami iš anksto. Rauginimui tinka įvairūs stikliniai, emaliuoti, moliniai glazūruoti ir mediniai indai, tik svarbu, kad jie būtų švarūs.

Stikliniuose induose rauginami nedideliais kiekiais pomidorai, burokėliai, grybai, obuoliai ir kiti produktai. Prieš naudojant jie išplaujami su muilu, šarmu ar sodos tirpalu (1 litrui vandens — 1 šaukštas skalbiamosios sodos). Pagamintu tirpalu indai ir naudojami įrankiai kelis kartus išplaunami, paskui perplaunami švariu vandeniu. Nešvarūs indai 24 valandas pamirkomi kambario temperatūros vandenyje, kad sporos sudygtų, o paskui kaitinant žūtų.

Nedideli stikliniai indai, kurie telpa į orkaitę ar į krosnį, švariai išplauti ir nusausinti iškaitinami. Kaitinant indų nereikia dėti tiesiai ant orkaitės dugno, nes nuo staigios šilumos įkaista dugnas ir indas gali susprogti. Indai kaitinami 30 minučių. Paskui orkaitė atidaroma, šiek tiek pravėsinama, indai išimami ir pridengiami švaria medžiaga, kad nepridulkėtų. Produktai dedami į visai ataušusius indus.

Moliniai indai šiam reikalui tinka tik glazūruoti ir neištrupėję. Naujus molinius indus reikia išplauti, pripildyti verdančio vandens ir porai



dienų palikti, kad molis to vandens prisigertų. Vartotus molinius indus reikia išplauti su muilu ar sodos tirpalu, o paskui išplikyti verdančiu vandeniu. Orkaitėje kaitinti nereikia, nes nuo didesnio karščio susproginėja ir nubyra glazūra.

Prirūgusius, pripelėjusius arba tokius molinius indus, kuriuose buvo sūdyta mėsa, riebalai ar marinuoti produktai, reikia įdėti į puodą su vandeniu, uždengti ir 30 minučių pavirinti.

Rauginimui skirti emaliuoti indai turi būti sveiki, neištrupėję, nes ištrupėjusių vietų geležis, nepadengta emaliu, jungiasi su rūgštimi ir duoda sveikatai kenksmingus junginius. Sveikus emaliuotus indus reikia išplikyti verdančiu vandeniu.

Didesnis produktų kiekis konservuojama medinėse statinaitėse. Labiausiai tinka ąžuolinės statinės, nes yra stipresnės ir neturi nereikalingo kvapo. Pušinės ir eglinės statinaitės šiam reikalui netinka, nes suteikia rauginamiems produktams smalos-sakų skonį ir kvapą. Naujas statinaites reikia išplikyti verdančiu vandeniu su soda (1 litrui vandens imama 1 šaukštas, tai yra 20 gramų, sodos) ir perplauti švariu vandeniu.

Statinaitės, kuriose buvo laikomi stiprų kvapą turintieji skysčiai, pavyzdžiui, benzinas, žibalas ar kt., daržovių ir vaisių rauginimui netinka, nes jų sienelės yra prisisunkusios dvokiančių skysčių, kurių kvapas pereina į rauginamus produktus.

Statinaitės, kad būtų patvarios bei tinkamos kitam kartui, pavasarį, pabaigus valgyti kopūstus, agurkus ar kitas raugintas daržoves bei vaisius, tuojau išplaunamos. Tam reikalui į statinę pripilama vandens, kuris 1—2 ar 3 dienas joje palaikomas (vandenį reikia vis pakeisti). Paskui statinė išplikoma ir išdžiovinama.

Statinaitės su vandeniu negalima palikti neribotam laikui, nes stovinčiame vandenyje, taip pat ir statinaitės sienelėse, pradės veistis visoki žalingi mikroorganizmai.

Per vasarą švariai išlaikytas statinaites rudenį, prieš produktus rauginant, reikia vėl išplikyti šarmu ar sodos tirpalu. Gera, supylus verdantį vandenį, įmesti dar keletą įkaitintų akmenų, kurie uždengtoje statinaitėje pakelia vandens temperatūrą, gamindami daugiau karštų garų. Įmestus į statinę didesnius akmenis reikia pajudinti, kad, stovėdami vienoje vietoje, jie nepakenktų dugnui.

Be to, statinaites galima išdegti: padegti švarių sausų šiaudų ir juos pusiau apvožti statinaite taip, kad liepsna siektų visus kraštus ir dugną. Po išdeginimo išplikyti verdančiu vandeniu.

Plaunant statinaites drauge reikia nuplikyti ir nuplauti dangčius bei lenteles, kurie bus naudojami rauginamiems produktams pridengti. Akmenis, kuriais paslegiamos raugintos daržovės, taip pat reikia gerai nuplauti.

Soda, šarmas ir aukšta temperatūra dezinfekuoja statinaites, užmušdami bakterijas, grybelius, pelėsius.

**Kopūstų rauginimas.** 100 kg kopūstų, 1,5—2 kg druskos, 1 kg cukraus, 2—3 kg morkų, 2—3 kg obuolių, 1—2 kg spanguolių, 20—50 g kmynų.

Ilgesniam laikymui rauginami vėlyvųjų atmainų kopūstai. Nukirstus kopūstus gera tuojau raugti, nes nukirstos gūžės garina vandenį, apvysta.

Kopūstus, kurie augo sausą vasarą ar rudenį, reikia greičiau raugti, nes jie esti sausesni, turi mažiau sulčių.

Gūžės nuvalomos, pašalinami visi žali ir apgedę lapai, kopūstai susmulkinami, ir jeigu jų rauginama nedaug, piaustomi peiliais rankomis, bet daug patogiau, greičiau ir lengviau pasinaudoti mašinėle.

Kad kopūstai greičiau įrūgtų, statinaitės dugnas, ypač jo pakraščiai, išlipdoma ruginių miltų tešla. Po statinaite paklojama šiaudų ar sulankstytas skuduras, kad, mušant kopūstus, neiškristų dugnas. Kopūstams skirti prieskoniai iš anksto paruošiami: obuoliai nuplaunami ir supiaustomi, išmetant sėklines ir apgedusias vietas; morkos nuplaunamos, susmulkinamos arba sutarkuojamos stambia burokėlių tarka; spanguolės perrenkamos ir nuplaunamos; kmynai persijojami. Kad pastarieji nesimaišytų tarp kopūstų,— surišami į švarios marlės gabalėlius ir įmetami į kopūstų statinę įvairiose vietose.

Susmulkinti kopūstai sumaišomi su paruoštais prieskoniais, cukrum, druska ir beriami į statinaitę. Druska padidina kopūstų patvarumą, ištraukia iš jų dalį sulčių, pagerina skonį. Tačiau persūdyti kopūstų nereikia, nes pasidaro neskanūs.

Įbėrus kelias eiles, kopūstai sumušami. Mušimui reikia imti sunkesnį, platesnę apačią grūstuvą. Sumušti reikia labai gerai, tada kopūs-

tai bus patvaresni ir skanesni. Pridėjus pilną statinaitę ir sumušus, kopūstų viršuje turi atsirasti sulčių.

Jei kopūstai apvytę ar labai sausoje dirvoje augę, tai negalima sumušti tiek, kad iš jų atsirastų sunkos. Tada tenka pripilti pasūdyto vandens.

Nesumuštų kopūstų negalima palikti sekančiam dienai, nes per naktį jie sukaista, sugenda ir maistui pasidaro nebetinkami. Ant sumuštų kopūstų uždedama švarių kopūstlapių, marlė, paskui dangtelis, ir akmeniu paslegiama (10 kg svorio).

Nedidelėse statinaitėse kopūstus galima užraugti virtuvėje, jei temperatūra yra 16—20 laipsnių šilumos, ir vėliau, pradėjus rūgti, išnešti į rūšį ar kitą šaltesnę (0—4 laipsnių šilumo) patalpą.

Didesnėse statinėse geriau raugti iš karto rūsyje. Kopūstus raugiant žiemą ar šaltoje patalpoje, rūgimui pagreitinti galima įpilti rūgusio pieno, jeigu jo raugas ir skonis tikrai geras. Neskanaus pieno visai nereikia dėti, nes blogas raugas gali kopūstus sugadinti. Rūgimas prasideda po 2—3 dienų. Rūgstant gaminasi anglies dvideginis ir kitos dujos, kurios kildamos pakelia skysčio paviršių. Tą skystį reikia nusemti į švarų indą ir, kai rūgimas ir dujų išsiskyrimas sumažėja, vėl atgal supilti.

Kopūstams pradėjus rūgti nuimamas dangtelis, ir kopūstai švaria medine lazdele išbadomi iki statinaitės dugno, kad pasišalintų dujos. Subadyti reikia kelis kartus.

Gerai išrūgę kopūstai turi būti šviesūs, kieti, malonaus kvapo, šiek tiek gelsvos spalvos. Ant įrūgusių kopūstų uždedama švari drobulė, ant jos — dangtis, ant jo — akmuo. Paslegiama taip, kad paviršiuje būtų skysčio, nes su oru susisiekiiančius kopūstus puola pelėsiai.

Valgiui kopūstus reikia imti lygiai nuo viso paviršiaus, o ne duobėmis iš kurio nors pakraščio (tada iškilę šonai supelėja). Kas savaitę dangtį, statinaitės pakraščius ir drobulę, kuria uždengti kopūstai, reikia nuplauti.

**Keptų kopūstų rauginimas.** 10 kg kopūstų, 200—250 g druskos, 1—2 šaukštai garstyčių.

Švarios kopūstų gūžės perpiaunamos į 2, o didesnės — į 4 ar 6 dalis ir karštoje krosnyje ar orkaitėje iškepamos. Praaušintos sudeda-

mos į statinę ar gerai emaliuotą puodą, ar stiklinį indą. Dedant pabars-toma druska ir sausomis garstyčiomis.

Kai baigiama dėti, kopūstai uždengiami švaria drobule, ant viršaus uždedamas medinis dangtelis ir paslegiama akmeniu. Taip lengvai su-spaustus kopūstus apsemia sultys. Įrūgsta per keletą dienų. Vartojami kaip salotos prie mėsos ar bulvių.

**Agurkų rauginimas.** 10 kg agurkų, 500—700 g druskos, 0,6 kg įvai-rių prieskonių, 8—9 l vandens.

Agurkai rauginami greitam vartojimui ir ilgesniam laikymui. Grei-tam vartojimui tinka bet kokie agurkai. Juos reikia nuplauti ir išpiau-sytyti pažeistas vietas. Kad greičiau įrūgtų, nupiaustomi agurkų galiukai. Agurkams rauginti vartojami šie prieskoniai: krapai, juodųjų serbentų šakutės ir lapai, krienai, vyšnių lapai, česnakai, pipirai, lauro lapeliai, ažuolo lapai. Rauginant ažuolinėje statinaitėje, ažuolo lapų nededama.

Raugiant, į švarią statinaitę dedami eilėmis agurkai ir prieskoniai. Nedidelėje statinaitėje prieskonius galima dėti tik ant dugno ir vir-šuje. Kai statinaitė pilna, agurkai užpilami 5—10% druskos tirpalu (10 litrų vandens — 0,5—1 kg druskos). Rauginant greitam naudojimui ir mažesnius agurkus, sūrymas daromas silpnesnis. Užpilti agurkai už-dengiami švariu dangteliu ir lengvai paslegiami. Kad greičiau įrūgtų, agurkai laikomi šiltoje vietoje, o pradėję rūgti išnešami į šaltesnę pa-talpą. Po 2—3 dienų tinka vartojimui.

Ilgesniam laikymui rauginami agurkai turi būti skinti iš ryto, ne-apvytę. Labiausiai tinka vėlyvųjų veislių, jauni, kuriuose nėra daug sėklų ir tos pačios dar ne visai suaugusios. Agurkai turi būti sveiki, nedėmėti, nesudaužyti, be įpuvimų. Į statinaitės apačią dedami paruošti prieskoniai ir patys gražiausi agurkai, nes jie bus valgomi vėliausiai. Paviršiuje sluoksniuojami senesni, kurie gali būti ne tokie patvarūs.

Kai statinaitė pilna, ant viršaus uždedama prieskonių ir tuoju už-pilama druskos tirpalu, nes kitaip agurkai, sandariai sudėti su prie-skoniniais lapais, gali pradėti kaisti ir gesti. Užpilti agurkai uždengiami švariu dangteliu ir paslegiami. Rauginti agurkai laikomi šaltoje, geriau-siai 2—5 laipsnių šiltoje, vietoje.

Geras agurkų skonis, išvaizda ir laikymasis daugiausia priklauso nuo agurkų rūšies, rauginimui vartojamų indų švarumo ir gero pieno rūgšties bakterijų išsivystymo.

**Rauginti pomidorai.** 10 kg pomidorų, 500—800 g druskos, 0,5 kg įvairių prieskonių, 8—9 litrai vandens.

Pomidorai rauginami taip pat, kaip agurkai. Juos galima rauginti žalius ir raudonus (prinokusius). Žali, skirti rauginimui, pomidorai turi būti gerai užaugę, sveiki, neįpuvę, žalios ar balzganos spalvos.

Pomidorai nuplaunami ir sluoksniuojami su prieskoniais į šviesią statinaite. Dedama eilėmis, kad kuo mažiau liktų tarpų. Pomidorų rauginimui vartojami šie prieskoniai: krapai, krienai, juodųjų serbentų, vyšnių ir ažuolo lapai, česnakas, pipirai. Kai viskas sudedama, užpilama sūrymu, uždengiama dangteliu ir paslegiama. Nedidelį žali pomidorai užpilami silpnesniu sūrymu, o didesniems pomidorams sūrymas daromas stipresnis.

Prinokę raudoni pomidorai rauginami taip pat, kaip žali. Jie turi būti kieti, nepernokę, nesužeisti, neįpuvę. Sudėti į indus su prieskoniais, jie užpilami 8—10% sūrymu (1 litrui vandens — 80—100 g druskos). Vyšnių ir ažuolų lapų nededama, nes juose esančios rauginės medžiagos pakenkia pomidorų spalvai. Sudėti pomidorai uždengiama švairiu dangteliu, lengvai paslegiami, porą dienų palaikomi šiltesnėje patalpoje ir paskui išnešami į rūšį.

**Rauginti burokėliai.** 50 kg burokėlių, 1,5 kg druskos, 40 l vandens.

**I būdas.** Valgomieji burokėliai nuplaunami, nulupus luobelę, sudedami į rauginimui skirtą švarų indą. Mažesni burokėliai dedami sveiki, o didesnieji — perpjauti pusiau ar į keturias dalis. Sudėti burokėliai užpilami sūrymu, uždengiama mediniu švairiu dangteliu ir paslegiami akmeniu. Šiltoje patalpoje įrūgsta per savaitę, o šaltoje — per 2 savaites. Rūgstančių burokėlių paviršiuje atsiranda putų, kurias reikia nu-graibyti. Įrūgusius burokėlius išnešti į rūšį ar kitą šaltą patalpą.

**II būdas.** Burokėliai nuplaunami, išverdami arba iškepami. Paskui nulupama luobelė. Didesni burokėliai perpiaunami į 2 ar 4 dalis, sudedami į rauginimui skirtą indą ir užpilami drungnu sūrymu. Kad greičiau įrūgtų, įdedama kelios plutelės juodos duonos. Taip užraugti burokėliai palaikomi šiltesnėje vietoje, kol įrūgsta, o paskui išnešami į šaltesnę patalpą. Taip pat galima rauginti puscukrinius burokus.

**III būdas.** Burokėliai išverdami, nulupami, perpiaunami į keletą dalių, sudedami į puodynę ar kitą indą ir užpilami raugu, naudojamu barščiams gaminti. Senesnis, labai rūgštus raugas praskiedžiamas van-



deniu. Užpilti raugu burokėliai uždengiami dangteliu ir paslegiami.

Laikomi šiltoje vietoje. Kai įrūgsta,— išnešami į šaltesnę patalpą.

**Valgomųjų burokėlių lapų rauginimas.** 10 kg lapų, 300 g druskos, 1 kg kopūstų, 0,5—1 kg obuolių, 0,5—1 kg morkų.

**I būdas.** Cukrinių runkelių ir valgomųjų burokėlių lapai turi daug maistingųjų medžiagų. Burokėlių lapuose vitamino C yra tiek pat, kiek apelsinuose ar citrinose. Rauginimui tinka tik visai sveiki, nedėmėti, neapgraužti, nepageltę lapai.

Nuskinti ir atrinkti minėti lapai švariai nuplaunami, supiaustomi ir suberiami į švarią statinaitę, perberiant druska ir prieskoniais (supiaustytais antaniniais ar kitais rūgščiais obuoliais, kopūstais, stambiai sutarkuotomis morkomis). Sudėjus dalį lapų, gerai sumušama. Kai taip sudedami visi lapai, viršuje turi būti skystimo. Tada ant burokėlių lapų viršaus užtiesiama švari medžiaga, uždedamas medinis dangtelis ir gerai paslegiama. Jei po poros dienų skystimo pasirodo per maža, tai padaromas sūrymas ir juo užpilami burokėliai.

Kai burokėlių lapai įrūgsta, kas savaitę dangtis, medžiaga ir statinaitės pakraščiai nuplaunami. Rauginti burokėlių lapai tinka sriuboms ir kaip atskiras patiekalas, paskanintas aliejum, svogūnais ir bulvėmis.

**II būdas.** Sveiki, nedėmėti, žali burokėlių lapai nuplaunami, supiaustomi 2—3 cm ilgio gabaliukais. Pačios lapų viršūnės atmetamos, nes yra plonos ir verdant greitai ištyžta. Supiaustyti lapai dedami į verdantį pasūdytą vandenį ir porą minučių palaikomi, pavirinami, pasukui skylėtu samčiu išgriebiami, dedami į puodynę ar kitą indą, užpilami raugu ir paslegiami dangteliu. Neilgai laikomi šaltoje patalpoje. Paviršių galima pabarstyti salicilo milteliais.

Tinka šaltibarščiams ir kitoms sriuboms.

**Rauginti obuoliai.** 10—12 kg obuolių, 10 litrų vandens, 150 g druskos, 400 g cukraus.

**I būdas.** Rauginimui geriausiai tinka nuskinti antaniniai obuoliai. (Kratytų obuolių įmuštos vietos rūgstant pasidaro kietesnės ir tamsesnės.) Obuoliai turi būti sveiki, nesukirmiję, nejuvę. Rauginama mediniuose, stikliniuose ir kitokuose, tik ne metaliniuose, induose.

Nuplauti obuoliai sudedami į statinę eilėmis, kad liktų kuo mažesni

tarpai. Tada užvirinamas vanduo, supilamas cukrus, druska. Ataušusiu tirpalu užpilami obuoliai, uždengiami švariu mediniu dangteliu, paslegiami ir laikomi šiltesnėje vietoje, kad pradėtų rūgti.

Obuoliai sunkiau rūgsta, negu kopūstai ar agurkai, todėl naudinga juos laikyti iki poros savaičių šiltesnėje patalpoje, o įrūgusius išnešti į šaltesnę vietą. Įrūgę obuoliai suminkštėja, įgauna šviesiai gelsvą, gintarinę spalvą ir malonų rūgštumą. Naudojami prie paukštienos ar veršienos kaip priedas arba valgomi kaip švieži obuoliai.

**II būdas.** 10 kg obuolių, 1 kg kvietinių sėlenų, 250 g kvietinių miltų, 100—150 g druskos, 250 g cukraus, juodųjų serbentų lapų ir peletrūno šakučių, 10 litrų vandens.

Nuskinti sveiki nesukirmiję antaniniai obuoliai nuplaunami, eilėmis sudedami į statinaitę ar kitokį indą, perdodant juodųjų serbentų lapais ir peletrūno šakutėmis. Iš sėlenų, miltų ir pusanetro litro vandens padaroma tyrė, kuri užplikoma verdančiu vandeniu. Kai ataušta ir tirščiai nusėdą ant dugno, nuo paviršiaus skystis nupilamas, į jį sudedama druska ir cukrus. Šiuo tirpalu užpilami sudėti obuoliai. Vietoj cukraus galima imti gerai išvirintą cukrinių runkelių sirupą, tik jo reikia dvigubai daugiau, negu cukraus.

**Raugintos kriaušės.** 10 kg kriaušių, 1 kg kvietinių sėlenų, 0,5 kg kvietinių miltų, 100—150 g druskos, 500 g cukraus arba medaus, gvazdikėlių, cinamono, juodųjų serbentų lapų.

Rauginimui tinka sveikos, sultingos, nesumuštos ir nesukirmijusios kriaušės. Indai gali būti stikliniai, emaliuoti, moliniai ar mediniai.

Nuplautos kriaušės eilijuojamos į indą su juodųjų serbentų lapais ir įdedama keletas gvazdikėlių bei cinamono žievelių. Sėlenos ir miltai užplikomi karštu vandeniu. Po 2—4 valandų skystimas nupilamas, įdedama druskos, cukraus. Paruoštu skystimu užpilamos kriaušės. Vietoj cukraus galima vartoti medų. Rauginant kriaušes su medum, juodųjų serbentų lapų nededama.

## UOGŲ, VAISIŲ IR DARŽOVIŲ DŽIOVINIMAS

Žaliuose vaisiuose, uogose ir daržovėse yra 80—90% vandens, o kai kuriose daržovėse dar daugiau, pavyzdžiui, pomidoruose — 93%, salotose ir rabarbaruose — 95%, o agurkuose — net 98%.

Daržovių ir vaisių vanduo su jame ištirpusiu cukrum, mineralinėmis ir kitomis medžiagomis yra tinkamas maistas daugeliui mikroorganizmų, kurie, esant tinkamai temperatūrai, maitinasi tomis medžiagomis, gadindami, pūdydami pačius maisto produktus. Dėl to žalios uogos ir vaisiai negali ilgai laikytis. Tačiau mikroorganizmai, gadinantieji vaisius ir daržoves, nesidaugina, jei yra maža vandens.

Vanduo iš vaisių ir uogų lengvai pašalinamas džiovinimu. Džiovintuose vaisiuose ir uogose drėgmės lieka nuo 20 iki 30%, o džiovintose daržovėse ir grybuose drėgmės gali būti 12—15%, nes juose nėra nei cukraus, nei rūgšties, kurie padeda uogas ir vaisius konservuoti.

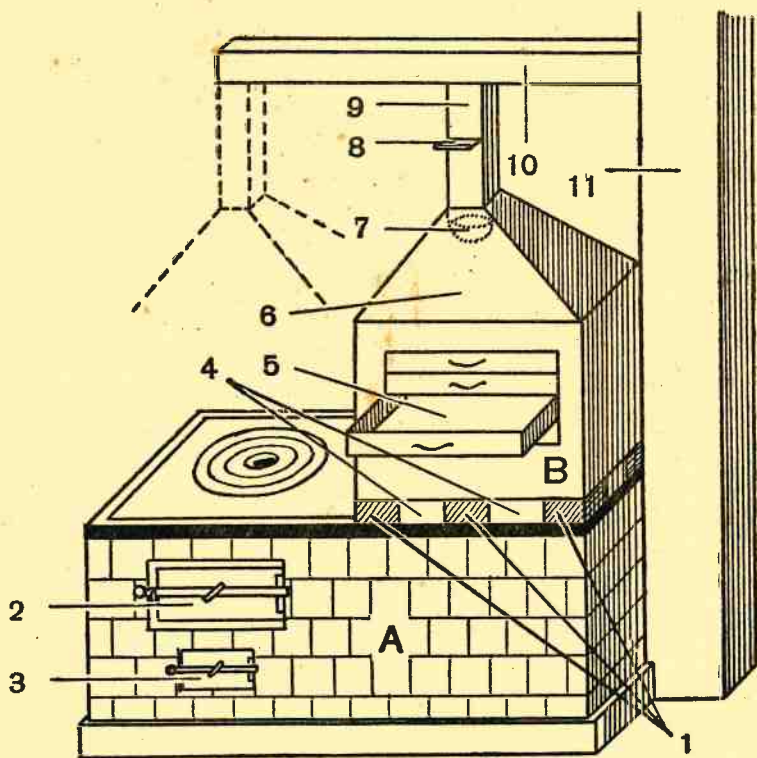
Džiovinti galima dviem būdais: natūraliai lauke saulės atokaitoje ar dirbtinai krosnyje ar džiovykloje. Vaisiai prinoksta rudenio, kada dienos trumpėja ir saulės šilumos esti mažiau. Lauke yra daug įvairių vabzdžių ir musių, kurios, pajutusios malonų vaisių ar uogų kvapą, susirenka, nutupia ant džiovinamų produktų ir juos užteršia. Uždengti produktai mažai džiūsta, nes mažiau išyla, ir sunkiau pasišalina vandens garai. Taip džiovinami vaisiai ar uogos pradeda rūgti. Rūgstant žūva dalis cukraus, ir produktų skonis pablogėja.

Norint greičiau išdžiovinti, reikia sudaryti tokias sąlygas, kad tarp džiovinamų produktų vyktų oro judėjimas ir būtų pakankamai šilta, žodžiu, kad karštą orą, prisotintą vandens garų, iš apačios pakeistų sausesnis. Džiovinant orkaitėje ar krosnyje ant skardų, negalima sudaryti greitesnio oro judėjimo, ir todėl dažnai vaisiai ar uogos pirma iškepa, sušunta, o tik paskui pamažu išdžiūsta. Džiovinimo metu krosnis ar orkaitė turi būti pravira, kad drėgną orą galėtų pakeisti sausesnis. Greičiau ir geriau išdžiūsta produktai, sudėti ant sietų, kuriais praeina oras. Dėl to gera šeimininkei įsitaistyti metalinius rėmus tokio dydžio, kad tilptų į orkaitę ar krosnį ir kad į juos būtų galima įdėti 2 ar 3 sietus.

Geriau negu orkaitėje produktus galima išdžiovinti ant viryklos įrengtoje džiovykloje. Ją reikia pakelti keliomis plytomis, kad apačioje susidarytų tarpai orui įeiti. Džiovyklėlėje turėtų būti 5 ar 6 sietai. Džiovyklėlės stogelis baigiasi vamzdžiu, sujungtu su dūmtraukiu. Pro tą vamzdį pasišalina drėgnas oras (289 pav.).

**Obuolių džiovinimas.** Obuolius galima džiovinti vasarinius, rudeningus ir net žieminius.

Jaunų krituolių, kurie dar nėra skanūs, džiovinti nevertėtų. Obuolius galima džiovinti su odele ir nuluptus. Jie paruošiami taip. Nerūdijančio metalo peiliu nulupami, apvaliu nerūdijančiu peiliu išėmus sėklines, supiaustomi arba plonais pusės centimetro storio griežinėliais,



289 pav. Ant viryklos įrengtos vaisių džiovyklės schema:  
 A — virykla, B — džiovavimo spintelė 1 — plytos, ant kurių statoma džiovyklė, 2 — pakura, 3 — pūstuvė, 4 — tarpai tarp plytų orui įeiti, 5 — sietai, 6 — džiovyklės stogas, 7 — dubenėlis susikondensavusiems vandens garams rinktis, 8 — kaištis, 9 — vamzdis šiltam orui išeiti, 10 — vamzdis, jungiantis džiovyklę su kaminu (11).

arba išilgai į 4 ar 8 dalis. Pastaruoju atveju sėklos išimamos iš kiekvienos skiltelės.

Maistingesni ir skanesni obuoliai yra džiovinti su odele. Šiuo atveju jie supiaustomi skiltelėmis ir, pašalinus sėklines, tvarkingai eilėmis

sudedami ant nerūdijančio metalo ar medinių sietų odele žemyn. Tada džiovinami džiovykloje ar orkaitėje.

Kad obuoliai būtų šviesesni,—merkiama į pasūdytą (1 litrui vandens — 20 g druskos) ar parūgštintą vandenį. Tačiau druska ir actas pablogina džiovintų obuolių skonį.

**Kriaušių džiovinimas.** Kriaušės gali būti džiovinamos nuluptos arba su odele. Mažesnės džiovinamos sveikos, didesnės piaunamos pusiau ar į 4 dalis, tik tada pašalinamos sėklinės.

**Slyvų džiovinimas.** Džiovinimui tinka gerai prinokusios slyvos. Iš mėsingesnių slyvų gaunamas skanesnis, vertingesnis produktas. Vandeningos slyvos sunkiau džiūsta, be to, susprogsta jų odėlė. Tokių sudžiovintų slyvų kaulelis esti aiškiai matomas, menkai padengtas susiraukšlėjusia odele.

Džiovinimui labiausiai tinka paprastosios Vengrinės, kurių mūsų soduose nemaža auga. Jų kaulelis nedidelis, o minkštimas tankus, cukringas.

Nuplautas slyvas galima nuplikyti, tada suminkštės odėlė ir slyvos greičiau, lengviau džiūs. Pradedama džiovinti nekarštoje džiovykloje (40—50 laipsnių temperatūroje), o baigiama — karštesnėje. Iš lengvo džiovinant nesusprogsta odėlė.

**Slyvų džiovinimas be kaulelių.** Džiovinimui be kaulelių geriau tinka tokios slyvos, kurių kauleliai lengviau atsiskiria, pavyzdžiui, Vengrinių. Slyvos turi būti gerai prinokusios. Vienas šonas prapiaunamas, kaulelis išimamas, o jo vieton įdedamas riešuto branduolys ar iš uogienės uoga. Tada pakraščiai užspaudžiami, ir slyvos džiovinamos. Jei įdėtas «branduolys» storas, ir slyvos pakraščiai atsidaro, slyva persmeigiama mediniu šipuliuku. Slyvoms išdžiūvus, šipuliukas ištraukiamas.

**Vyšnių džiovinimas.** Vyšnių odėlė yra kietesnė, storesnė. Jos džiūsta ilgiau, negu kitos uogos. Džiovinimui skirtos uogės perrenkamos, nuplaunamos, nusauginamos, pilamos plonu sluoksneliu ant nerūdijančių sietų ir dedamos į praaušusią krosnį ar džiovyklą. Saulėtą dieną jas galima džiovinti pastogėje (jei stogas skardinis).

Apvytusios vyšnios džiovinamos žemesnėje temperatūroje, o baigiamos džiovinti 70—80 laipsnių šilumoje. Ne visos vyšnios išdžiūsta kartu, todėl pirmiau išdžiūvusias reikia išrinkti, o likusias dar padžiovinti.



**Agrastų džiovinimas.** Agrastus galima džiovinti visiškai užaugusius — žalius arba išsirpusius. Atrenkamos sveikos uogos, pašalinami koteliai ir taurelės. Kad suminkštėtų odelė, žalius agrastus galima nuplikyti. Valkčiagyrbio pažeisti (aptraukti) agrastai nuplikomi ir mažu peiliuku nuvalomi. Džiovinama, kaip vyšnios.

**Juodųjų serbentų džiovinimas.** Juodieji serbentai džiovinami sveiki, išsirpę, neaptrinti, neaprūgę. Žiedo likučiai pašalinami uogoms sudžiūvus. Iš krosnies išimtos sudžiūvusios uogos pilamos į rėtį, nutrinami ir išsijojami žiedų likučiai.

**Mėlynių džiovinimas.** Mėlynės džiovinimui tinka sveikos, kietesnės, neaprūgusios. Džiovinamos nekarštoje krosnyje, kartkartėmis pajudinant sietus, kad uogos apsiverstų.

**Aviečių džiovinimas.** Džiovinimui avietės skinamos rasai nudžiūvus. Džiovinamos sveikos, išsirpusios, nepernokusios. Geriau džiūsta miškinės avietės, nes jos mažesnės, ne tokios sultingos. Džiovinama nekarštoje krosnyje.

**Prieskoninių daržovių džiovinimas.** Prieskoninių daržovių galima džiovinti lapus ir šaknis. Saliery, petražolių, porų, krapų, mairūnų ir kitų prieskoninių daržovių sveiki lapai nuskinami, nuplaunami, surišami nedideliais pundeliais ir laikomi lauke, kol lapai apvysta.

Prieš saulę nedžiovinama, nes saulės spinduliai naikina žalią spalvą ir lapai paruduoja. Apvytę lapai džiovinami skardinėje pastogėje arba virtuvėje prie viryklos.

Petražolių, salierų, kriėnų ir kitų prieskoninių daržovių šaknys nuplaunamos, plonesnės piaunamos išilgai į 2 ar 4 dalis, o storesnės supiaustomos riekutėmis. Visos daržovės džiovinamos atskirai, supiltos 1 centimetro sluoksniu. Daržovės išdžiūsta greitai ir esti gelsvai baltos spalvos.

Sudžiūvę kriėnai kava malti malūnėliu sumalami į miltelius, kurie supilami į butelį ar kitokį indą ir užkimšus laikomi. Vartojami padažams.

**Daržo žirnių džiovinimas.** Žirniai skinami visai užaugę, bet dar nesunokę (kol žalia spalva). Tada išlukštenami, atmetami visi neužaugę ir sukirmiję. Prieš džiovinimą nuplikomi. Į litrą verdančio vandens įpilama šaukštas cukraus, mažas šaukštelis druskos, ir tokiame tirpale 2—4 minutes palaikomi žirniai. Stambesni žirniai kaitinami ilgiau. Nu-

plikytų žirnių spalva pašviesėja. Žirniai neturi išvirti, nes pasidaro ne tokie saldūs.

**Apvirę žirniai** nukošiami, pilami ant sietų ir džiovinami pravėsusioje krosnyje. Džiovinant daroma poros valandų pertrauka (tada žirniai gražiai susiraukšlėja). Džiovinimas baigiamas karštesnėje krosnyje (60—70 laipsnių temperatūros).

Džiovininti galima visas daržoves, bet praktiškai džiovinamos tik kai kurios. Šakniavaisiai gerai laikosi rūsiuose, o kitoms daržovėms puikiai tinka rauginimas ar sūdymas.

**Džiovinų produktų laikymas.** Džiovinotos uogos, vaisiai ar daržovės laikoma medžiaginiuose ar popieriniuose maišeliuose sausoje patalpoje. Drėgnoje patalpoje laikomi produktai atidrėksta ir gali pradėti pelėti. Sudrėkę vaisiai ar uogos perdžiovinami nekarštoje krosnyje.

Džiovininti vaisiai ir uogos gali būti laikomi sumaišyti arba kiekvienos rūšies atskirai.

Džiovinotos avietės ir mėlynės laikomos atskirai, nes kartais naudojamos vaistams. Džiovinotos prieskoninės daržovės laikomos kiekviena atskirai pergamentinio popieriaus ar celofano maišeliuose, ar stikliniuose bei moliniuose induose.

## DARŽOVIŲ IR VAISIŲ MARINAVIMAS

Daržovių, vaisių ar uogų laikymas acto rūgšties skiedinyje vadinamas marinavimu. Su prieskoniais paruoštas acto skiedinys vadinamas marinatu.

Acto rūgšties nemėgsta mikroorganizmai, o kai kurie nuo jos net žūva, dėl to marinuoti produktai geriau laikosi, negu švieži. Daržovėms marinatas dažniausiai gaminamas nuo 3 iki 5% stiprumo. Iš prieskonių čia vartojama druska, cukrus, pipirai, lauro lapeliai, svogūnai, morkos, česnakai ir kt.

Vaisiams ir uogoms marinatas verdamas iš vandens, prieskonių ir acto. Iš prieskonių vartojami šie: cukrus, gvazdikėliai, cinamonas, kvapiantieji pipirai, imbieras, kardamonas, muškato riešutai, citrinos žievelės ir kt.

Marinuotiems produktams laikyti labiausiai tinka stikliniai indai, o jų neturint — moliniai glazūruoti, emaliuoti ir mediniai (lapuočių medžių) indai.

Emaliuoti indai turi būti visai sveiki, nes emaliu nepadengtas metalas jungiasi su rūgštimi ir sudaro sveikatai kenksmingus junginius. Moliniai, blogai glazūruoti arba su ištrupėjusia glazūra indai taip pat šiam reikalui netinka, nes molis, jungdamasis su rūgštimi, sudaro blogo skonio ir sveikatai kenksmingus junginius.

Indai paruošiami taip, kaip raugintiems produktams.

Marinuoti vaisiai, uogos ar daržovės aprišami pergamentiniu popierium. Ant viršaus galima užpilti ploną sluoksnelį aliejaus. Jis apsaugo marinuotus produktus nuo pelėsių. Indai su marinuotais produktais laikomi sausoje šaltesnėje patalpoje.

Marinuoti vaisiai, uogos ar daržovės vartojami kaip priedai prie mėsos, žuvies ir kitų patiekalų ar duodami kaip atskiri užkandžiai.

### Acto gaminimas

Actas dažniausiai gaminamas iš vaisių, uogų ar vyno. Vaisiai tinka ir ne visai prinokę arba krituoliai, taip pat žievelės, sėklinės.

Vaisiai ir jų liekanos susmulkinama, užpilama vandeniu ir porą dienų palaikoma. Nukoštas skystis supilamas į stiklinį ar glazūruotą molinį indą ir pasaldinamas (1 litrui skysčio — 75—100 g cukraus). Jei vaisiai buvo prinokę, saldesni, tai cukraus pilama mažiau.

Gautas skystis uždengiamas drobės gabaliuku arba dviguba marle ir pastatomas šiltoje vietoje. Po kelių dienų prasideda rūgimas, nes, mielėms (kurios patenka iš oro ar nuo vaisių žievelių) skaldant cukrų, gaminasi alkoholis. Kadangi skystyje buvo nedaug cukraus, tai ir alkoholio pasigamina nedaug. Orui lengvai prieinant, į skystį patenka acto rūgšties bakterijos, kurios praskiestą alkoholį paverčia acto rūgštimi.

Rūgimui pasibaigus, drumzlės nusėda ant dugno, ir actas nuskaidrėja. Tada jis supilamas į švarius butelius, kurie lengvai užkemšami ir laikomi šaltoje vietoje, kad subręstų ir įgautų geresnį skonį bei kvapą. Vaisių acte yra 5—7% acto rūgšties.

Uogų actas gaminamas iš menkesnių agrastų, serbentų, aviečių ar kitų uogų. Dažnai čia naudojami nuo vaisių sulčių likę tirščiai.

Acto rūgšties gaminimui netinka žemuogės ir bruknės, nes iš jų gaminamas neskanus actas. Iš uogų actas gaminamas taip, kaip ir iš vaisių.

Vyno actas gaminamas iš pradėjusio rūgti vyno. Silpnesnis, blogiau užkimštas vynas susisiekia su oru, ir patekusios į jį acto rūgštis bakterijos pradeda alkoholį versti acto rūgštim. Tokį vyną reikia praskiesti vandeniu (pusė vandens, pusė vyno). Jei vynas visai nesaldus, įdedama truputis cukraus, ir indas užrišamas marle. Po 2 ar 4 savaičių pasigaminęs actas nupilamas, supilstomas į butelius ir statomas, kad subręstų.

### Daržovių marinavimas

**Marinuoti agurkai. I būdas.** 13 kg agurkų, 400 g 80% acto, 400—500 g druskos, 100 g cukraus, 5 g pipirų ir lauro lapelių, 150 g morkų, petražolių ir salierų, galvutė česnako, truputis krienų, 10 litrų vandens.

Marinavimui tinka nedideli (10 cm ilgio), jauni, žali, nedėmėti agurkai. Nuplauti agurkai dedami eilėmis į statinę ar kitą indą drauge su prieskoniais. Prieskoninės daržovės nuplaunamos, šaknys nuskutamos ir susmulkinamos. Viską sudėjus, užpilama karštu acto skiediniu, paslegiama mediniu dangteliu ir aprišama pergamentiniu popierium.

**II būdas.** 13—15 kg agurkų, 350—400 g 80% acto, 300 g druskos, 100 g cukraus, 100 g morkų, 50 g krienų, cinamono žievelių, gvazdikėlių, imbiero, 10 litrų vandens.

Jauni, gražūs, nedideli agurkai nuplaunami, sudedami į verdantį pasūdytą vandenį ir, nukėlus puodą nuo ugnies, palaikomi 2—3 minutes. Išimti ir ataušę agurkai dedami į stiklinius ar molinius indus drauge su prieskoniais ir užpilami acto skiediniu.

Namie gamintą vaisių actą reikia skiesti pusiau su vandeniu ir kiekvienam litrai skiedinio dėti po šaukštą (15 g) druskos.

**III būdas.** 1 kg paruoštų agurkų, 50 g druskos, 3 stiklinės praskiesto acto, 2 svogūnai, šaukštas garstyčių su pipirais.

Dideli ir peraugę agurkai nuplaunami, nulupus odele, supiaustomi išilgai į 4—6—8 dalis. Tada šaukštuku išimamos sėklos, agurkai sudedami į dubenį, apibarstomi druska ir paliekami parą pastovėti, kad druska ištrauktų dalį vandens ir agurkai suminkštėtų.

Pasigaminęs sūrymas nupilamas, agurkai apiberiami grūstomis garstyčiomis, sumaišytomis su maltais pipirais, ir viskas išmaišoma, kad garstyčios visur vienodai pasiskirstytų.

Taip paruošti agurkai drauge su smulkiai piaustytais krienais ir svogūnais sudedami į stiklinį ar molinį glazūruotą indą ir užpilami 4—5% acto skiediniu. Indas aprišamas pergamentiniu popierium ir laikomas šalčioje patalpoje.

**Marinuoti pomidorai.** 15 kg pomidorų, 400 g 80% acto, 500 g druskos, 100 g krapų, 50 g krienų ir česnaku, pusė saliero, pipirų, lauro lapelių, imbiero, 10 litrų vandens.

**I būdas.** Žali visiškai užaugę nedideli pomidorai nuplaunami, subadomi mediniu šipuliuku, pabarstomi druska ir porą dienų palaikomi, retkarčiais pavartant, kad druska visur patektų.

Į išvirtą su pipirais, lauro lapeliais ir imbieru marinatą sudedami pomidorai, jie užvirinami ir paskui išimami. Ataušę dedami į paruoštus indus drauge su nuvalytomis prieskoninėmis daržovėmis ir užpilami tuo pačiu marinatu, kuriame virė.

**II būdas.** Žali pomidorai nuplaunami ir užpilami silpnu 2% acto skiediniu. Po savaitės acto skiedinys nupilamas, į pomidorus pridedama prieskonių, ir viskas užpilama stipresniu (4%) acto skiediniu. Tada indas aprišamas ir laikomas vėsioje patalpoje.

**Marinuoti burokėliai.** 1 kg paruoštų burokėlių, 2 stiklinės praskiesto acto, 30 g cukraus, 1 šaukštas krienų, 1 šaukštas kmynų, keletas gvazdikėlių, pusė šaukštelio druskos.

Raudonieji burokėliai nuplaunami, išverdami ir, nulupus odelę, supiaustomi plonomis riekutėmis ar skiltelėmis. Susmulkintį burokėliai dedami į švarius stiklinius indus kartu su prieskoniais ir užpilami praskiestu naminiu actu.

**Marinuoti svogūnėliai.** 1 kg svogūnų, 100 g druskos, 3 stiklinės praskiesto acto, pipirų ir gvazdikėlių, 15—20 g cukraus.

Maži svogūnėliai nuvalomi (pašalinami gelsvi lukštai), apiberiami druska ir paliekami sekančią dieną.

Pusiai su vandeniu praskiestas vaisių actas užvirinamas, į jį sudedami prieskoniai, pasūdyti svogūnėliai, ir viskas verdama, kol suminkštėja. Išvirę svogūnėliai su visu marinatu supilami į stiklinį ar molinį glazūruotą indą, aprišami ir laikomi šaltesnėje vietoje.

**Marinuoti arbūzai.** 1 kg paruošto arbūzo, 1 kg cukraus, 2 stiklinės vyno acto, lazdelė cinamono, 5 gvazdikėliai, 5 kvepiantieji pipirai.



**I būdas.** Arbūzas turi būti užaugę, bet neprinokę. Luobas nulupamas, arbūzas supiaustomas pailgais keturkampiais vienodo dydžio gabaliukais ir sudedamas į verdantį vandenį. Verdamos iki minkštumo, tik neperverdamas. Jei arbūzas labai sunokęs, tai vanduo, kuriame verdama, parūgštinamas.

Išvirę arbūzo gabaliukai užpilami marinatu, kuris verdamas iš cukraus, praskiesto acto ir prieskonių. Viskas verdama ant mažos ugnies, kol arbūzai pasidaro permatomi. Tada viskas supilama į stiklinį indą, aprišama ir laikoma šaltoje patalpoje.

**II būdas.** Supiaustyti ir vandenyje išvirti arbūzų gabaliukai užpilami išvirtu sirupu (1 kg cukraus — 1 stiklinė vandens) ir paliekami parą pastovėti. Paskui sirupas nupilamas, užvirinamas, į jį supilamas actas, sudedami prieskoniai, tokiu marinatu užpilami arbūzai ir paliekami pastovėti. Sekančią dieną viskas verdama ant mažos ugnies, kol arbūzai pasidaro permatomi. Išvirinti arbūzai su visu marinatu supilami į stiklinius indus ir aprišami.

### Vaisių ir uogų marinavimas

**Marinuotos kriaušės.** 4 kg kriaušių, 1,5 kg cukraus, 1 litras vyno acto, 1 lazdelė cinamono, 2—3 gvazdikėliai.

**I būdas.** Kriaušės nulupamos, didesnės perpiaunamos pusiau, išimamos sėklinės (geriau tinka sveikos mažesnės kriaušės).

Actas užvirinamas su cukrum, cinamonu ir gvazdikėliais, į jį sudedamos nuluptos kriaušės, ir viskas verdama iki minkštumo. Išvirusios kriaušės išgriebiamos ir sudedamos į švarius indus. Likęs skystis nugarinamas, 2—4 valandas verdant. Išvirusiu marinatu užpilamos kriaušės.

**II būdas.** 1 kg kriaušių, 1 kg cukraus, 1 stiklinė vandens, 1 stiklinė vyno acto, 1 citrina (nebūtina), 1 cinamono lazdelė, 3 gvazdikėliai.

Kriaušės nulupamos, perpiaunamos, išėmus sėklinės, sudedamos į dubenį ir užpilamos actu. Į išvirtą su prieskoniais sirupą supilamos su visu actu kriaušės, ir viskas verdama iki minkštumo. Baigiant virti sudedama riekutėmis supiaustyta citrina. Jei marinato daug, kriaušės išimamos, o marinatas dar pavirinamas, paskui užpilamas ant kriaušių.

**Marinuoti obuoliai.** 1 kg paruoštų obuolių, 300—400 g cukraus, 1 stiklinė vyno acto, cinamono, gvazdikėlių, citrinos žievelės.

Obuoliai nulupami, perpiaunami į dvi ar keturias dalis, pašalinus sėklinę, sudedami į verdantį cukraus ir acto tirpalą. Taip pat įdedami prieskoniai, ir viskas verdamas, kol obuoliai suminkštėja. Išvirę obuoliai sudedami į indus, marinatas dar pavirinamas, kad jo sumažėtų, tada užpilamas ant sudėtų obuolių. Indas aprišamas ir laikomas šaltesnėje patalpoje.

**Marinuotos slyvos.** 1 kg slyvų, 600 g cukraus, 1 stiklinė vyno acto, cinamono, gvazdikėlių.

Sveikos, kietos ir sunokusios slyvos subadomos plonu mediniu pagaliuku arba erškėtrožių ar akacijų spygliu.

Į actą sudedama cukrus, prieskoniai, ir viskas užvirinama. Subadytos slyvos nuplaunamos, sudedamos į marinatą ir pamažu verdamos, kol suminkštėja. Išvirusios supilamos į indus ir aprišamos pergamentiniu popierium.

## UOGŲ IR VAISIŲ KONSERVAVIMAS CUKRUM

Cukrus apsaugo uogas ir vaisius nuo gedimo, padidina jų maistingumą, pagerina skonį, patamsina ir paryškina spalvą, padeda išlaikyti formą, neleidžia išžižti. Dėl to jis plačiai naudojamas uogų ir vaisių konservavimui.

Uogoms bei vaisiams konservuoti sirupas turi būti koncentruotas, 65% stiprumo, nes silpname, esant palankiai temperatūrai, įsiveisia ir puikiai dauginasi mikroorganizmai, kurie sugadina produktus. Sirupe išvirtos uogos, vaisiai ar daržovės vadinasi uogiene.

Geros uogienės sirupas turi būti skaidrus, uogos, vaisiai ar daržovių gabaliukai išlaikę pirmąją formą ir vienodai uogienėje pasiskirstę. Skonį ir kvapą uogienė įgauna nuo verdamų uogų bei vaisių. Jei vaisių ir uogų kvapas silpnas, pavyzdžiui, spanguolių, arbūzų, pomidorų, obuolių, bruknių, tai į uogienę dedami stipresnį kvapą turintieji prieskoniai — vanilė, citrinos ir apelsinų žievelės, cinamonas, gvazdikėliai ir kt.

Uogienei skirtos uogos turi būti vienodo dydžio, sveikos, vienodai

išsirpusios, tada visos per tą patį laiką išvirs. Šviežios ir sausos uogos, rinktos rasai nudžiūvus, ne taip greitai tyžta.

Kai kurios kieta luobele uogos, pavyzdžiui, spanguolės, agrastai, bruknės ir kitos prieš virimą plikomos verdančiu vandeniu arba karštais garais. Nuo karščio iš uogų pasišalina dalis oro, suminkštėja luobelė ir minkštimas. Į tokias uogas lengviau patenka sirupas, uogos greičiau išverda ir esti sveikos, nesusiraukšlėjusios. Didesnėse konservų ruošimo įmonėse jos ne plikomos, o lengvai suspaudžiamos, kad įtrūktų, o namų sąlygomis — subadomos, pavyzdžiui, agrastai, spanguolės, šermukšniai, rojaus obuoliukai, slyvos ir kt. Badyti galima baltųjų akacijų, erškėtrožių ir kitų krūmų spygliais arba plonu mediniu špu-liuku.

Uogienės verdamos ir iš įvairių vaisių — obuolių, kriaušių, slyvų ir daržovių — pomidorų, arbūzų, morkų, burokėlių.

Vaisiai turi būti gerai išaugę ir prinokę. Pernokę, miltingi ar patižę jie uogienėms netinka, nes greičiau netenka savo formos, ištyža. Iš žalių vaisių, neužaugų išvirta uogienė neturi gero skonio, kvapo ir išvaizdos.

Verdant daržovių uogienę, daržovės pirmiausia paruošiamos: pomidorai subadomi arba supiaustomi, kotai, nulupus odelę, susmulkinami, šaknys apvirinamos.

Uogoms virti dažnai naudojamas koncentruotas sirupas, kuris verdamas iš kristalinio, smulkaus ar gabalinio cukraus bei vandens. 1 kg cukraus imama 1 ar 2 stiklinės vandens. Sausesnėms uogoms, pavyzdžiui, šermukšniams, agrastams 1 kg cukraus imama 2—3 stiklinės vandens, o sultingoms, pavyzdžiui, stambiauogėms žemuogėms (braškėms), mėlynėms, avietėms vandens imama mažiau ir sirupas daromas tirštesnis.

Jei cukrus blogas, su priemaišomis, tai sirupą reikia perkošti per tankų sietelį ar per dvigubą marlę. Verdant sirupą, paviršiuje atsirandančios putas nugraibomos.

Cukraus uogienėms imama tiek pat, kiek ir uogų. Rūgštesnėms ir lėpesnėms uogoms (spanguolėms, serbentams, braškėms) 1 kilogramui uogų galima imti kilogramą tris šimtus gramų cukraus.

Uogienėms virti labiausiai tinka aliumininiai indai. Virti galima vienkartinio ar daugkartiniu būdu.

**Pagreitintas uogienės virimo būdas** (pagal Lysianskį). Paruoštos uogos sudedamos į atitinkamą sietelį, su juo paneriamos į verdantį sirupą ir pavirinamos 4—8 minutes. Paskui ištraukiamos ir paneriamos į šaltą (15 laipsnių šilumo) sirupą. Jame uogos greitai atšąla. Toks virinimas ir atšaldymas pakartojamas 4—5 kartus. Virinamos uogos išsipučia, o staigiai ataušinamos traukiasi ir greitai prisisiurbia cukraus. Šiuo būdu uogienė paruošiama per 40—60 minučių.

Išvirta uogienė pilama į stiklinius, molinius glazūruotus ar emaliuotus indus. Stiklinius indus reikia pašildyti, kad, pilant karštą uogienę, nesusproginėtų. Supilta uogienė praušinama, kad paviršiuje užsitrauktų plutelė. Tada ant viršaus uždedamas spirite suvilgytas pergamentinio popieriaus skritulėlis, kuris gerai prispaudžiamas, kad neliktų oro burbuliukų. Tai padarius, indas aprišamas ir laikomas sausesnėje vėdinamoje vietoje.

### **Pradėjusios gesti uogienės pataisymas**

Jei uogienės paviršiuje esantis popierius apipelėja, tai jį reikia atsargiai nuimti, švaria drobulė nuvalyti indo pakraščius ir švariu šaukštu nuimti mažą sluoksnelį uogienės. Tada ant uogienės paviršiaus uždėti naują spirite pamirkytą pergamentinį popierių ir indą aprišti nauju vyniojamuoju popierium. Jei uogienė pradeda rūgti, o tai dažniausiai pasitaiko pavasarį, kai labiau atšyla oras, reikia nupilti skystį, pridėti į jį truputį cukraus (1 litrui uogienės — 100—200 g cukraus), užvirinti, kad cukrus ištirptų, nugriebti putas ir sudėti visą uogienę. Virti reikia ant lengvos ugnies, visą laiką atbulu šaukštu nuimant putas. Kai neatsiranda naujų putų, uogienę reikia supilti į švarų indą ir aprišti.

Dažnai pasitaiko, kad uogienė susicukruoja. Tai pastebėjus reikia tuojau įpilti truputį vandens ir uogienę pervirti.

Uogose, vaisiuose ir daržovėse yra trijų rūšių cukraus: cukrinių runkelių, arba sacharozės, vaisių cukraus, arba fruktozės ir vynuogių cukraus, arba gliukozės. Daugiausia vaisiuose ir uogose yra gliukozės ir fruktozės. Uogienei virti vartojamas runkelių cukrus lengvai kristalizuojasi, o aukštoje temperatūroje veikiamas rūgščių virsta fruktoze ir gliukoze. Fruktozė daug sunkiau kristalizuojasi, negu sacharozė ar gliukozė.

Ji apsaugo uogienę nuo susicukravimo. Ilgai virinant, fruktozė virsta kitais junginiais, todėl ilgai virta uogienė jos nebeturi ir susicukruoja. Turint tai galvoje, rūgščias uogas — spanguoles, serbentus reikia stengtis virinti trumpiau, kad iš sacharozės pasigaminusi ir uogose esanti fruktozė nevirstų kitais junginiais, dėl kurių uogienė galėtų susicukruoti.

Verdant saldžias uogas, o ypač daržoves, pavyzdžiui, morkas, arbūzus, burokėlius reikia pridėti rūgšties. Gerai tinka rūgščių uogų ar vaisių — spanguolių, serbentų, rabarbarų ar citrinos sultys. Sultys pilamos baigiant virti.

## Uogienės

**Vyšnių uogienė.** 1 kg uogų, 1 kg cukraus.

**I būdas.** Vyšnios nuplaunamos. Sulenkta nerūdijančia viela pro kotelį prisiegi mo vietą išimami kauliukai. Uogos sudedamos į emaliuotą ar molinį dubenį ir pabarstomos cukrum.

Vyšnių branduoliukai turi malonų kvapą, todėl, kad uogienė būtų skanesnė, įdedama ir jų keletas. Sekančią dieną uogos verdamos ant mažos ugnies, atbulu šaukštu nugraibant putas ir indą papurtant, kad uogos susimaišytų ir vienodai išvirtų. Verdama 20—25 minutes.

**II būdas.** Paruoštas vyšnias galima užpilti karštu sirupu, kuris 1 kilogramui uogų verdamas iš 1 kilogramo cukraus ir stiklinės vandens. Užpiltos vyšnios paliekamos sekančiais dienai. Paskui verdama taip pat, kaip ir cukrum apipiltos vyšnios.

**III būdas.** 1 kg vyšnių, 1 kg cukraus, 1 stiklinė vandens.

Vyšnių uogienę galima virti su visais kauliukais. Tokia uogienė kvapesnė, skanesnė, bet ne taip patogi valgyti. Verdant su kauliukais, uogos subadomos ir užpilamos iš pusės uogienei skirto cukraus išvirtu skystu sirupu. Sekančią dieną sultys nuo uogų nupilamos, įdedama pusė palikto cukraus, užvirinama, ir, nugraibius putas, sirupu užpilamos uogos. Trečią dieną į nupiltas sultis supilamas visas likusis cukrus, užvirinama, nugraibomos putos ir, sudėjus uogas, verdama, kol uogos šiek tiek susitraukia, pradeda blizgėti, o sirupas truputį sutirštėja. Tada uogienė supilstoma į paruoštus indus ir aprišama.



**Raudonųjų serbentų uogienė.** 1 kg uogų, 1—1,5 kg cukraus, 2 stiklinės vandens.

Nuskintos su visomis kekėmis uogos nuplaunamos, kai vanduo nuvarva, pirštais ar šakute uogos nubraukiamos nuo kekės kotelio ir sudedamos į karštą sirupą. Verdama ant mažos ugnies, kol uogos pasidaro permatomos.

Verdant, uogienė nemaišoma, tik su visu indu, kuriame verda, pajudinama. Jei serbentai nelabai prinokę, tai perpilami verdančiu vandeniu, kad suminkštėtų odelė.

Kepinių papuošimui serbentus galima išvirti su visomis kekėmis. Tam parenkamos gražesnės kekės, ir atsargiai iš kiekvienos uogos išimamos sėkliukės, arba kiekviena uoga kelis kartus įduriama. Tai padarius, lengviau į uogas pakliūva sirupas ir uogos nesusiraukšlėja. Serbentų kekes galima virti kaip atskirą uogienę arba įdėtas į verdamą serbentų uogienę. Išvirtos uogų kekės sudedamos į stiklinį indelį ir užpilamos sutirštėjusiu sirupu.

**Juodųjų serbentų uogienė.** 1 kg uogų, 1 kg cukraus, 1,5 stiklinės vandens.

Uogos nuplaunamos, papildamos ant sietų, kad apdžiūtų. Tada nukarpomi koteliai ir žiedų likučiai. Kerpant reikia stengtis truputį prakirpti ir uogą, kad paskui lengviau į ją patektų sirupas.

Iš vandens ir cukraus išvirtas sirupas užpilamas ant uogų, ir visas keletui valandų paliekama, kad uogos prisisiurbtų cukraus. Paskui verdama, nugraibant putas ir indą vis papurtant.

Verdama 25—30 minučių, kol uogos pradeda blizgėti ir sirupas sutirštėja tiek, kad jo lašas, užvarvintas ant šaltos lėkštės, plėtųsi pamažu. Kai virti baigiama, uogienė išpilstoma į indus ir aprišama.

**Agrastų uogienė.** 1 kg agrastų, 1 kg cukraus, 1—2 stiklinės vandens.

**I būdas.** Uogienei skinami užaugę, bet dar nesuminkštėję agrastai. Pašalinius kotelius ir žiedų likučius, uogos subadomos.

Agrastus galima virti be sėkliukių. Tam reikia prapiauti išilgai viena uogos šoną ir sulenкта plona nerūdijančia viela pašalinti sėkleles.

Taip uogas paruošus, iš vandens, cukraus išverdamos sirupas, jis praušinamas ir užpilamas ant uogų. Sekančią dieną sirupas nupilamas, užvirinamas ir vėl užpilamas ant uogų. Smulkesnės ir be sėklų uogos po to verdamos, o stambesnės paliekamos sekančią dieną, kad geriau prisi-

siurbtų cukraus. Uogienė verdama 20—30 minučių ant mažos ugnies, kol uogos pasidaro permatomos. Nuo per ilgo virinimo uogienė įgauna gelsvai rausvą spalvą.

Išvirta uogienė supilstoma į švarius indus, uždengiama pergamentiniu popierium, kuris prispaudžiamas, kad visur siektų uogienę, ir indas aprišamas dvigubu vyniojamuoju popierium.

**II būdas.** Kad agrastai būtų natūraliai žali, verdant reikia pridėti alūno ar spirito ir virti žalvariniame puode.

Paruošti agrastai užpilami pasūdytu ir actu parūgštintu vandeniu ir palaikomi porą dienų. Į 1 litrą tokio vandens dedama 15 g alūno. Paskui uogos išgriebiamos, sudedamos į švarų vandenį ir, jį keičiant, mirkomos, kol išsiplauna nemalonūs alūno ir druskos skonis. Išmirkytos uogos verdamos, kaip paprastai, bet neperverdamos, kad uogienė neparaustų. Taip virtos uogos naudojamos kepinių papuošimui.

**III būdas.** Agrastai supilami į žalvarinį puodą, perdodant vynuogių arba vyšnių bei serbentų lapais. Taip sudėtos uogos užpilamos alūno ir druskos tirpalu (1 kg uogų imama 13—15 g alūno ir 50 g druskos), uždengiamos ir kaitinamos 3 minutes iki 60 laipsnių šilumos. Ataušusios uogos užpilamos šaltu vandeniu ir, jį keičiant, mirkomos, kol išnyksta sūrumas. Išmirkyti agrastai verdami 10—15 minučių, kaip paprastai.

**Aviečių uogienė.** 1 kg uogų, 1—1,5 kg cukraus.

Avietės esti švaresnės, todėl jų nereikia plauti. Nuo krūmo renkamos rūšiuojant. Uogienei skiriamos didžiausios, gražiausios, tokios, kurių kaulavaisiukai stipriai susikibę, kad verdant ne taip greitai išsileistų. Rinkti reikia stropiai, kad nepakliūtų sukirmijusių uogų ar kirmėlaičių. Pastebėjus kirmėlaičių, uogos pamerkiamos į pasūdytą vandenį (1 litrui vandens — 1 šaukštelis druskos) ir jame palaikomos 10—15 minučių. Išplaukusios į paviršių kirmėlaitės nusemiamos, uogos perplaunamos švairiu vandeniu. Iš plautų uogų geriau daryti sultis, drebučius ar tyrę.

Sausos, švarios avietės suberiamos į dubenį eilėmis, perberiant cukrum. Sekančią dieną uogos su atsiradusiomis sultimis supilamos į puodą ir iš lengvo verdamos 30 minučių, kol sirupas šiek tiek sutirštėja ir įgauna blizgėjimą. Išvirusi uogienė supilama į švarius indus ir aprišama.

Gervuogių uogienė verdama taip pat, kaip ir aviečių.

**Stambiauogių žemuogių (braškių) uogienė.** 1 kg uogų, 1 kg cukraus, 1 stiklinė vandens.

Uogienei geriau tinka nedidelės, apvalios, rūgštos, tamsiai raudonos spalvos uogos, nes jų minkštimas tankesnis ir verdant ne taip greitai išsileidžia.

Atrenkamos sveikos vienodo dydžio uogos ir, pašalinus kotelius, nuplaunamos šaltame vandenyje. Vandeniui nuvarvėjus, dedamos į dubenį, perberiant cukrum. Sekančią dieną atsiradusios sultys nupilamos, užvirinamos, sudedamos uogos, ir viskas ant lengvos ugnies verdama, kol uogos pasidaro lyg permatomos. Uogienė esti gražesnė, kai uogos verdamos nestoru sluoksniu, tai yra ne po daug iš karto.

Iš stambių uogų uogienę geriau virti daugkartiniu būdu, kaip agrastus.

Miško ar kultūrinės smulkios žemuogės nuplaunamos ir užberiamos cukrum. 1 kg uogų imama 1 kg cukraus. Sekančią dieną uogos supilamos į puodą su visomis atsiradusiomis sultimis ir verdamos pusę valandos. Putos nugraibomos atbulu mediniu šaukštu. Išvirusi uogienė supilstoma į švarius indus ir aprišama.

**Bruknių uogienė.** 1 kg uogų, 1 kg cukraus, lazdelė cinamono, 5 gvazdikėliai, citrinos ar apelsino žievelių, 0,5—1 stiklinė vandens.

Bruknėse yra nuo 0,05 iki 0,14% benzoinės rūgšties, kuri apsaugo uogas nuo gedimo. Cukrus dedamas skoniui pagerinti ir raudonai spalvai paryškinti.

Bruknių uogos smulkios, ir joms perrinkti reikia daug laiko. Kad darbas būtų spartesnis, galima pakelti vieną stalo galą, padaryti nuožulnią plokštumą, stalo kraštus pridengti pašluostėmis, kad uogos nenubirtų ir, pamažu beriant, leisti bruknėms riedėti per stalą. Sveikos apvalios uogos sparčiau nubyra, o pažeistos, lapeliai ir kitos priemaišos pasilieka.

Plaunant bruknes, sveikos uogos iškyla į vandens paviršių, o pernokusios ir ištižusios nugrimzta į dugną. Karstelėjusias uogas galima kelias valandas pamirkyti šaltame vandenyje.

Nuplautas uogas patariama dar nuplūkyti verdančiu vandeniu, nuvarvinti ant sietelio ir tik tada supilti į verdantį sirupą, pridėti cinamono, gvazdikėlių ar kitokių prieskonių ir virti ant mažos ugnies 20—30 minučių.

Išvirusi uogienė išpilama į švarius indus, kai pravėsta ir užsideda plutelė,— aprišama.

**Spanguolių uogienė.** 1 kg uogų, 1 kg cukraus, 1,5—2 stiklinės vandens, vanilės arba citrinos žievelių.

Išsirpusios spanguolės perrenkamos, nuplaunamos, nuvarvinamos ir spygliu ar mediniu šipuliuku subadomos.

Iš vandens ir cukraus išverdamas sirupas, į jį supilamos uogos, ir uogienė iš lengvo verdama 25—30 minučių.

Baigiant virti įdedama prieskonių: vanilės, citrinos ar apelsino žievelių. Išvirta uogienė pilstoma į švarius indus ir aprišama.

Uogų galima ir nesubadyti, bet nuplūkyti, paneriant 2—3 minutėms į verdantį vandenį, kad suminkštėtų odelė. Vandeniui nuvarvėjus, uogos verdamos taip pat, kaip subadytos.

**Šermukšnių uogienė.** 1 kg šermukšnių, 1 kg cukraus, 2 stiklinės vandens.

Šermukšniai skinami vėlai rudenį. Gražios, sveikos uogos nuplaunamos, subadomos, suberiamos į verdantį vandenį ir keletą minučių jame palaikomos. Tada vanduo nukošiamas, uogos sudedamos į molinį ar emaliuotą indą ir užpilamos virtu sirupu. Sekančią dieną uogos verdamos, kol pasidaro permatomos, o paskui supilstomos į paruoštus indus. Ant viršaus uždedamas pergamentinis popierius, indas aprišamas ir pastatomas skirtoje vietoje.

Šermukšnių uogienė labai gerai laikosi. Kas nemėgsta stipraus ir aštraus šermukšnių prieskonio, gali subadytas uogas supilti į šaltą vandenį ir kaitinti iki užvirimo. Paskui tą vandenį pakeisti švariu vandeniu ir vėl kaitinti.

Kaitinant dalis kartumo bei aštraus prieskonio pasišalina ir uogos esti švelnesnio skonio. Taip paruoštos uogos užpilamos sirupu ir verdamos, kaip paprastai.

**Obuolių uogienė.** 1 kg obuolių, 1 kg cukraus, citrinos žievelių arba cinamono, gvazdikėlių, kvepiančiųjų pipirų, 1 stiklinė vandens.

Uogienei labiausiai tinka sultingi, prinokę, bet kietoki obuoliai, pavyzdžiui, Antaniniai, Vyniniai ir kt.

Obuoliai nerūdijančiu peiliu nulupami, supiaustomi į 4—6 ar daugiau dalių ir, išėmus sėklines, sudedami į dubenį, perberiant cukrum. Sekančią dieną sultys nupilamos, ir, jei ne visas cukrus ištirpęs ir sulčių maža, pridedama vandens (1 kg obuolių — 1 stiklinė vandens). Tada sirupas

užverdama, nugraibomos putos, sudedami obuoliai, prieskoniai, ir viskas verdama, kol obuolių skiltelės pasidaro lyg permatomos.

Uogienei tinka ir saldūs obuoliai. Jie virdami gerai išlaiko savo formą, neištyžta. Obuolius galima piauštyti skiltelėmis, bet gražiai atrodo, kai iš nulupto didelio saldinio obuolio apvaliu peiliuku išpiaunami maži obuoliukai ir išverdami su prieskoniais išvirtame sirupe. Verdama tol, kol obuoliukai pasidaro permatomi.

Kai uogienės verdama daugiau, daroma taip: išvirę obuoliukai išgriebiami ir sudedami į uogienei laikyti paruoštą indą. Į likusį sirupą dedami nauji obuoliukai ir vėl verdami. Išvirę obuoliukai užpilami tuo pačiu sirupu, kuriame virė, jį paskaninus ir parūgštinus citrinos sultimis.

**Rojaus obuoliukų uogienė.** 1 kg obuoliukų, 1 kg cukraus, 2 stiklinės vandens.

Rojaus obuoliukai gali būti didesni — laukinio obuoliuko dydžio ir mažesni — vyšnios dydžio. Yra obuoliukų geltonų ir raudonų. Ir vieni, ir kiti verdami nepiauštyti. Obuoliukai, skirti kepinių papuošimui, verdami su koteliais.

Mažu smačliu peiliuku pašalinamos taurėlapių liekanos, o patys obuoliukai subadomi spygliuku ar plonu šakaliuku. Subadyti obuoliukai dedami į vandenį, kuris kaitinamas iki užvirimo. Visą laiką reikia stebėti obuoliukus, nes labiau prinokę greitai skyla.

Iš vandens išgriebti obuoliukai užpilami virtu sirupu ir paliekami. Sekančią dieną sirupas nupilamas, užvirinamas, sudedami obuoliukai, ir viskas 25—30 minučių verdama. Kai sunka šiek tiek sutirštėja (pilant iš šaukšto teka plačia srovele) ir obuoliukai pasidaro lyg permatomi, uogienė supilama į paruoštus indus ir aprišama.

Jei obuoliukai didesni, tada užpylimą sirupu reikia pakartoti 2 ar 3 kartus, o paskui virti, kaip paprastai.

**Kriaušių uogienė.** 1 kg kriaušių, 1 kg cukraus, 2 stiklinės vandens, 1—2 g citrininės rūgšties.

**I būdas.** Kriaušės imamos prinokusios, bet kietos, sultingos. Jos nuplaunamos, nulupus odelę, perpiaunamos pusiau, o didesnės — į 4 ar 6 dalis. Tada išimamos sėklinės.

Paruoštos kriaušės užpilamos cukrum ir porai dienų paliekamos, kad truputį suminkštėtų ir prisigertų cukraus.

Pasigaminusios sultys užvirinamos, o jei jų maža, tai įpilama van-



dens, kad kriaušės apsemtų, ir viskas verdama ant mažos ugnies, kol kriaušės pasidaro lyg permatomos ir sirupas šiek tiek sutirštėja. Baidiant virti skoniui pagerinti ir uogienei apsaugoti nuo susicukravimo galima pridėti rūgšties.

Išvirusi uogienė pilama į paruoštus indus ir aprišama.

**II būdas.** Paruoštos kriaušės sudedamos į verdantį vandenį ir 3 ar 5 minutes pavirinamos. Tada išgriebiamos ir ataušinamos.

Vanduo, kuriame kriaušės virė, atsargiai nupilamas, paliekant ant dugno drumzles, į jį sudedama pusė uogienei skirto cukraus, viskas pavirinama ir užpilama ant kriaušių.

Sekančią dieną sirupas nupilamas, į jį sudedamas visas likusis cukrus, viskas užvirinama ir užpilama ant kriaušių.

Trečią dieną sirupas su visomis kriaušėmis pilamas į virinimui skirtą puodą, ir viskas verdama 25—30 minučių, kol kriaušės pasidaro lyg permatomos, o sirupas kiek sutirštėja.

**III būdas.** Nuluptos smulkesnės ar smulkiau supiaustytos kriaušės užpilamos išvirtu sirupu ir ant lengvos ugnies verdamos, kol pasidaro lyg permatomos.

**Rabarbarų uogienė.** 1 kg rabarbarų, 1—1,5 kg cukraus, 1—2 stiklinės vandens, cinamono ar citrinos žievelės.

Nuskinami jauni neperaugę rabarbaro kotai. Lapai pašalinami, kotai nuplaunami, odelę nulupus, supiaustomi 2 centimetrų ilgio gabaliukais. Jei kotai labai stori, tai perpiaunami išilgai pusiau.

Iš vandens ir pusės uogienei skirto cukraus išverdamos sirupas, jis praušinamas ir užpilamas ant supiaustytų rabarbarų. Sekančią dieną sirupas nupilamas, sudėjus visą likusį cukrų, užvirinamas ir vėl užpilamas ant rabarbarų. Trečią dieną sirupas su visais rabarbarais supilamas į puodą, ir viskas ant lengvos ugnies verdama 25—30 minučių.

Kai rabarbarai pasidaro lyg permatomi, o sirupas šviesiai gelsvas, uogienė pilama į paruoštus indus ir aprišama.

**Sunokusių pomidorų uogienė.** 1 kg paruoštų pomidorų, 1,5 kg cukraus, 1 stiklinė vandens, vanilės arba citrinos ar apelsino žievelių.

Nedideli, sveiki, prinokę, bet kieti pomidorai nuplaunami, perpiaunami pusiau ar į 4 dalis, pašalinamos sėklos. Iš pusės cukraus ir vandens išvirtas sirupas ataušinamas ir užpilamas ant pomidorų. Sekančią dieną sirupas nupilamas, į jį sudedamas likusis cukrus, tada užvirina-

mas, sudedami pomidorai, prieskoniai, ir viskas verdama 15—20 minučių, kol pomidorai pasidaro permatomi.

Išvirta uogienė supilstoma į paruoštus indus ir aprišama.

**Zalių pomidorų uogienė.** 1 kg paruoštų pomidorų, 1,5 kg cukraus, 1,5—2 stiklinės vandens, citrininės rūgšties, cinamono, gvazdikėlių, citrinos žievelių.

Žali gerai užaugę pomidorai nuplaunami, supiaustomi skiltelėmis ir nuplikomi verdančiu vandeniu.

Uogienė gali būti verdama iš nedidelių pomidorų. Tada jie nepiaustomi, tik subadomi ir kelias minutes pavirinami vandenyje.

Iš cukraus, prieskonių ir citrinine rūgštimi paskaninto vandens išverdamas sirupas ir užpilamas ant nuplikytų ar apvirintų pomidorų. Sekančią dieną sirupas nupilamas, užvirinamas ir užpilamas ant pomidorų.

Smulkiau supiaustyti pomidorai verdami, kol skiltelės pasidaro lyg permatomos ir sirupas kiek sutirštėja, o nepiaustyti paliekami dar vienai parai, kad geriau prisisiurbtų cukraus. Trečią dieną verdami ant mažos ugnies. Baigiant virti uogienę galima paskaninti citrinos sultimis.

**Arbūzų uogienė.** 1 kg paruoštų arbūzų, 1—1,5 kg cukraus, 4—5 citrinos arba 2 stiklinės spanguolių ar raudonųjų serbentų sulčių.

Gerai užaugęs, bet nepernokęs arbūzas nulupamas, išmetamos sėklos ir minkštoji dalis. Paskui arbūzas supiaustomas pailgais vienodo dydžio gabaliukais, sudedamas į vandenį ir verdamas iki minkštumo. Jei arbūzas labai prinokęs, purus, tada vandenį reikia parūgštinti (citrinine rūgštimi arba actu) ir saugoti, kad arbūzas nepervirtų ir neištižtų.

Iš cukraus ir 2 stiklinių vandens išverdamas sirupas ir karštas užpilamas ant išvirtų arbūzų. Tada viskas pastatoma keletai valandų vėsesnėje vietoje.

Citrinos žievelės geltonoji dalis nulupama ir įdedama į verdamą uogienę. Baltoji citrinos žievelės dalis pašalinama, citrina supiaustoma, sudedama į uogienę, ir viskas verdama ant lengvos ugnies

Vietoj citrinų galima dėti serbentų, spanguolių, agrastų ir kitokių sulčių. Tada iš sulčių ir cukraus verdamas sirupas, į kurį sudedami virinti arbūzo gabaliukai. Spalvą ir kvapą uogienė įgauna tos sunkos, kurios pridėjama parūgštinimui ir paskaninimui.

**Morkų uogienė.** 1 kg paruoštų morkų, 1—1,3 kg cukraus, 1,5—2 stiklinės spanguolių sunkos arba 4 citrinos, muškato riešuto, diktono (badijono), kardamono.

Šviežios vidutinio didumo morkos nuplaunamos, nuskutamos, pašalinus šerdį, supiaustomos nedideliais pailgais gabaliukais ir sudedamos į verdantį vandenį. Verdama, kol morkos suminkštėja.

Iš cukraus, prieskonių ir spanguolių sulčių išverdamos sirupas, į jį sudedamos išvirtos morkos, ir viskas verdama ant mažos ugnies 40—50 minučių, kol morkos pasidaro permatomos. Išvirta uogienė supilstoma į indus ir aprišama.

Uogienės parūgštinimui vartojant citrinas, sirupas verdamas iš cukraus, vandens ir prieskonių. Uogienei 20 minučių pavirus, supilamos citrinų sultys arba sudedamos skiltelėmis supiaustytos citrinos, ir viskas dar pavirinama 5 ar 10 minučių.

Verdant uogienę su citrinomis, citrinos žievelės paviršių (geltonąją dalį) reikia nupiauti ir kelis gabaliukus įdėti į verdamą uogienę. Baltąją žievelės dalį reikia pašalinti, nes ji karti, o patį citrinos minkštimą supiaustyti riekutėmis ir šudėti į verdamas morkas.

### Nevirtų uogų konservavimas cukrum

Įvairiose uogose, ypač juoduosiuose serbentuose ir erškėtrožėse yra daug vitamino C, kuris nuo ilgesnio virinimo, oro deguonies ir geležies bei vario veikimo greitai žūva.

Kad nežūtų uogose esantieji vitaminai ir išliktų nepakitęs uogų kvapas, uogienė laikoma nevirta.

Ruošiant nevirtą uogienę, uogos susmulkinamos — sutrinamos, kad visur lygiai patektų cukrus, kuris tuo būdu apsaugotų uogienę nuo gedimo.

Uogos turi būti skinamos visiškai užaugusios ir išsirpusios. Iš persirpusių, per ilgai ant krūmo užsistovėjusių uogų gaunama skystesnė uogienė, nes nokstančiose uogose sumažėja pektino.

Žalios neišsirpusios uogos šiai uogienei netinka, nes neturi nei gero skonio, nei kvapo.

Uogos turi būti šviežios. Nuskintos ir ilgiau palaikytos jos pradeda nežymiai rūgti. Iš aprūgusių uogų pagaminta uogienė nėra vientisa,

lygi, joje esti nedidelių oro burbuliukų. Tokią uogienę geriausia tuojau sunaudoti.

Nuskintos uogos nuplaunamos ir ant sietų ar papiltos lauke ant švarios medžiagos gerai pradžiovinamos. Džiovinant pajudinamos, kad apsiverstų ir iš visų pusių apdžiūtų.

Jei uogos augo toliau nuo kelio ir yra nedulkėtos,usių ir kitų vabzdžių nesuterštos, tai visai nuplaunamos.

Numatomas plauti uogas reikia skinti su šakutėmis. Šakutės pašalinamos, kai uogos nuplautos ir nudžiūvusios. Jei uogos nebus plaunamos, tada nuo krūmo skinamos be šakučių ir tik sveikos bei švarios.

Nevirta uogienė daugiausia gaminama iš tokių uogų, kurios turi daugiau vitaminų ir pektino (drebučius gaminančios medžiagos), pavyzdžiui, juodųjų ir raudonųjų serbentų, erškėtrožių.

Kadangi vitaminas C, kurio gausu uogose, yra neatsparus ir greitai žūva nuo susilietimo su geležiniais ir variniais indais bei įrankiais, taip pat nuo oro deguonies ir šviesos (ultravioletinių spindulių), tai uogoms susmulkinti — sumalti vartojama emaliuota mėšai malti mašinėlė.

1 kg sumaltų uogų imama 1 kg smulkaus cukraus. Jei uogienė bus laikoma šiltoje patalpoje arba jei uogos seniau rinktos ir ne visai šviežios, tai cukraus dedama daugiau: 1 kg uogų — 1 kg 250 g cukraus.

Permaltos uogos ir cukrus supilama į molinį glazūruotą dubenį ir mediniu šaukštu sukama, kol visas cukrus ištirpsta. Smulkus cukrus ištirpsta per 15 minučių, kristalinis — per ilgesnį laiką (tai priklauso nuo kristalų didumo). Kai cukrus ištirpsta, uogienė pilama į švarius indus. Per keletą minučių ji sustingsta — pasidaro drebučiai.

Didesnius indus galima pripildyti per keletą kartų (ant sustingusios uogienės pilti naujai išsuktą).

Kai indai pripildomi, ant viršaus uždedamas skritulėlis pergamentinio popieriaus ir prispaudžiamas, kad neliktų oro. Indai aprišami vyniojamuoju popierium ir laikomi šaltoje sausoje vietoje. Taip paruošta uogienė labai skani, sveika ir gerai laikosi.

**Nevirta juodųjų serbentų uogienė.** 1 kg uogų, 1 kg cukraus.

Juodieji serbentai skinami kekėmis, tačiau tokių atmainų, kurių ne visos uogos kekėje drauge prinoksta, skinami pavieniui. Jei uogos nešvarios, — nuplaunamos ir nusausinamos. Žiedų likučiai (uodegėlės) pašalinami. Stambių sausų uogų žiedų likučius galima nutrinti ir per retą

rėtį nusijoti. Paruoštos uogos sumalamos, sudedamas cukrus, ir uogos mediniu šaukštu trinamos, kol ištirpsta cukrus. Tada uogienė pilama į švarius indus ir aprišama.

**Nevirta raudonųjų serbentų uogienė.** 1 kg uogų, 1 kg cukraus.

Uogos skinamos kekėmis, nuplaunamos, nudžiovinamos, nubraukiamos nuo šakučių, permalamos, ir per dvigubą marlę ar drobę išspaudžiamos sultys. Į gautą sunką supilamas smulkus cukrus, ir viskas sukama, kol cukrus ištirpsta. Baigus sukti, sultys tuoj supilstomos į švarius indus ir aprišamos.

**Nevirta juodųjų ir raudonųjų serbentų uogienė.** 1 kg uogų, 1 kg cukraus.

Juodieji serbentai turi stiprų kvapą, kurį ne visi žmonės mėgsta. Norint jį sumažinti ir uogienę gauti švelnesnę, reikia pridėti raudonųjų serbentų sulčių. Tokia maišyta uogienė yra geresnė dar ir tuo, kad mažiau esti juodųjų serbentų odelių ir sėklių.

**Nevirta erškėtrožių ir raudonųjų serbentų uogienė.** 1 kg erškėtrožių ir serbentų, 1 kg cukraus.

Labai daug C vitamino yra erškėtrožių uogose. Nuskintos uogos nuplaunamos, nusausinamos, perpiaunamos, ir labai atidžiai pašalinamos sėklos bei jas supantieji plaukučiai. Galima paruošti uogienę vien iš erškėtrožių, bet labai tinka įmaišyti raudonųjų serbentų, kuriuose yra daug pektino ir rūgšties.

Tokiu pat būdu gali būti ruošiamos įvairių uogų nevirtos uogienės.

### Sausa uogienė

Kepiniams papuošti ir paskaninti vartojamos sausos uogienės. Jos gaminamos iš uogų, vaisių ir daržovių.

**Uogos paruošiamos** ir išverdamos taip, kaip paprastai uogienei. Išvirtos sveikos uogos išgriebiamos ir nekarštoje krosnyje džiovinamos, kol paviršius apdžiūsta, tik neperdžiūsta, nes perdžiūvusios uogos pasidaro sausos, kietos ir neskamos.

Sausa uogienė sudedama į stiklinius ar molinius indus arba į fanerines dėžutes ir laikoma sausoje patalpoje.

Nuo uogienės likusi sunka supilama į švarius butelius ir užkemšama švariais kamščiais. Naudojama saldiems patiekalams gaminti ar arbatai paskaninti.



**Sausa obuolių uogienė** verdama iš prinokusių kietesnių obuolių. Nu-  
lupti obuoliai supiaustomi vienodo dydžio gabaliukais, sudedami į si-  
rupą ir verdami, kol pasidaro permatomi. Tada iš sirupo išimami ir ne-  
karštoje krosnyje džiovinami. Kai paviršius apdžiūsta, vėl pamirkomi  
sirupe ir vėl džiovinami.

Į likusį sirupą dedami naujai paruošti obuoliai ir vėl verdami.

Sausa obuolių uogienė laikoma taip, kaip sausa uogų uogienė.

**Sausa kriaušių uogienė** verdama iš sultingų prinokusių kriaušių, ku-  
rios nuplaunamos, nulupamos, perpiaunamos į dvi ar keturias dalis,  
pašalinamos sėklinės.

Žievelės ir sėklinės užpilamos vandeniu, pavirinamos ir nukošiamos.

Iš nukoštos sunkos verdamas sirupas, imant 1 litruj sunkos pusę ki-  
logramo cukraus. Į tą sirupą sudedamos paruoštos kriaušės ir verda-  
mos, iki pasidaro minkštos.

Sekančią dieną į sirupą pridedama dar pusė kilogramo cukraus, už-  
virinama, sudedamos kriaušės ir verdama, kol kriaušės pasidaro per-  
matomos. Tada jos išimamos ir, sirupui nuvarvėjus, džiovinamos nekarš-  
toje krosnyje.

Kad kriaušių paviršiuje susidarytų plona cukraus plutelė, reikia džio-  
vinimo metu jas keletą kartų pamirkyti tame sirupe, kuriame virė.

**Sausa kriaušių uogienė su medum.** Medus praskiedžiamas pusiau  
su vandeniu, užvirinamas, nugraibomos putos ir sudedamos paruoštos  
kriaušės. Verdama, kol kriaušės suminkštėja.

Išvirtos kriaušės išimamos ir, sunką nuvarvinus, nekarštoje kros-  
nyje apdžiovinamos. Į likusią sunką dedamos naujai paruoštos kriaušės.

Baigus virti ir išėmus paskutines kriaušes, sunka pavirinama, kad  
sutirštėtų.

Apdžiūvusios kriaušės dar kartą pamirkomos sutirštėjusiame medaus  
tirpale ir vėl apdžiovinamos.

**Sausa arbūzų uogienė.** Sausai uogienei arbūzai paruošiami taip pat,  
kaip paprastai uogienei.

Sirupe išvirtų arbūzo gabaliukai išimami ir nekarštoje džiovykloje ar  
krosnyje džiovinami. Likusiame sirupe gali būti verdami kiti naujai pa-  
ruošti arbūzai.

Labai skani sausa arbūzų uogienė gaunama verdant paruoštus arbū-  
zus drauge su kriaušėmis, o dar geriau yra virti juos nuo kriaušių viri-

mo likusioje sunkoje. Tada arbūzų uogienė įgauna kriaušių skonį ir spalvą. Džiovinant patariama porą kartų pamirkyti toje pačioje sunkoje.

**Sausa apelsinų žievelių uogienė.** Nuluptos apelsinų žievelės užpilamos vandeniu ir, jį keičiant, porą dienų pamirkomos, kad išnyktų kartumas. Išmirkytos žievelės užpilamos vandeniu ir verdamos iki minkštumo (apie 10 minučių).

Išvirusios žievelės išimamos iš vandens, dedamos į verdantį sirupą ir verdamos 15—20 minučių, kol pasidaro lyg permatomos.

Sirupui imama 1 kg cukraus, 2 stiklinės vandens. Išvirtas žievelės galima su visu sirupu supilti į švarų indą ir aprišus laikyti vėsesnėje patalpoje. Jas galima išgriebti, sudėti į orkaitę ir apdžiovinti, o apdžiūvusias pamirkyti tame pačiame sirupe, kuriame virė, ir vėl džiovinti.

Išdžiūvusios žievelės turi būti lanksčios ir lengvai peiliu piaunamos. Reikia saugoti, kad jos neperdžiūtų, nes tada darosi sausos, kietos, neskaniškos.

Vartojamos kepiniams papuošti ir paskaninti.

### Džemas

Džemas — tai uogos ar susmulkinti vaisiai, išvirti su cukrum (tiršta drebučių masė).

Džemui geriau tinka tokios uogos ir vaisiai, kurie daugiau turi drebučius sudarančių medžiagų (pektino): juodieji ar raudonieji serbentai, agrastai, obuoliai, slyvos.

Džemui virti skirtos uogos ir vaisiai turi būti švieži, nes ilgiau pastovėjusiuose ir pernokusiuose mažiau yra drebučius sudarančių medžiagų. Žali, neprinokę vaisiai šiam reikalui taip pat netinka, nes neturi gero skonio ir kvapo.

Uogos, skirtos džemui virti, gerai perrenkamos ir nuplaunamos. Kietesnę odele turinčios uogos, pavyzdžiui, agrastai, juodieji serbentai, spangolės nuplikinamos.

Vaisiai nuplaunami, nulupus odele, susmulkinami, pašalinama sėklinė ir sugedusios vietos.

Paruošti vaisiai ar uogos dedami į puodą ir, užpylus trupučiu vandens arba sirupo, verdami, kol suminkštėja. Paskui dedamas cukrus. 1 kg vaisių ar uogų imama 1 kg cukraus. Rūgštesnių uogų džemui cukraus dedama daugiau.

Verdant džemą iš uogų, kuriose yra mažai pektino, pridedama tokių uogų ar vaisių sulčių, kurie tų medžiagų turi daugiau, pavyzdžiui, obuolių, serbentų, agrastų.

Ar džemas išviręs, nustatoma taip: šaukštelis džemo išpilamas ant lėkštelės ir ataušinamas. Jeigu ataušus pasidaro drebučiai, tada džemas laikomas išvirusiu.

**Obuolių džemas.** 1 kg paruoštų obuolių, 750 g cukraus, apelsino, citrinų arba cinamono žievelių, gvazdikėlių, kvepiančių pipirų.

Obuolių džemas verdamas iš blogesnių obuolių: krituolių, apdaužytų, sužeistų.

Nuplauti ir nulupti obuoliai susmulkinami, dedami į molinį ar emaliuotą indą, perberiant cukrum. Sekančią dieną su visa pasigaminusia sunka perpilami į puodą ir verdami 20—30 minučių, atidžiai maišant, kad neprisviltų.

Sutirštėjęs džemas išpilstomas į paruoštus indus ir aprišamas taip, kaip uogienės.

**Slyvų džemas.** 1 kg slyvų, 1 kg cukraus, 0,5 stiklinės vandens, 1,5—2 g citrininės rūgšties arba natūralių rūgščių uogų sulčių.

Slyvos nuplaunamos, išėmus kauliukus, sudedamos į verdantį sirupą ir iš lengvo verdamos, kol sunka pradeda tirštėti (20—25 minutes).

Baigiant virti džemas parūgštinamas citrinine rūgštimi. Vietoj rūgšties galima dėti rūgščių uogų sulčių: raudonųjų serbentų, agrastų, spanguolių. Netinka naudoti sulčių tokių uogų, kurios turi stiprų kvapą (juodųjų serbentų, aviečių), kad nenuslopintų malonaus slyvų kvapo.

**Vyšnių džemas.** 1 kg vyšnių, 1 stiklinė obuolių ar raudonųjų serbentų sulčių, 1,25 kg cukraus.

Vyšnios nuplaunamos, išėmus kauliukus, užpilamos cukrum, palaikomos porą valandų šiltesnėje vietoje, kol atsiranda sulčių. Tada verdamas 25—30 minučių platesnio paviršiaus inde.

Vyšnios per mažai turi drebučius sudarančių medžiagų (pektino), todėl reikia pridėti daugiau pektino turinčių sulčių, pavyzdžiui, raudonųjų serbentų, neprinokusių agrastų ar obuolių.

Pakankamai sutirštėjęs džemas supilstomas į paruoštus indus ir aprišamas.

**Juodųjų serbentų, agrastų, aviečių arba žemuogių džemas.** 1 kg uogų, 1 kg cukraus.

Džemui skirtos uogos perrenkamos, nuplaunamos, užpilamos nedideliu kiekiu silpno sirupo, ir viskas verdama 5—10 minučių, kol uogų odelė suminkštėja. Tada sudedamas visas likusis cukrus, ir viskas verdama 20—25 minutes, kol pasidaro drebučiai.

### Tyrės

Per tankų sietą pertrinta uogų, vaisių ar daržovių masė vadinama tyre. Tyrė turi būti be sėklų ir be odelių. Vaisių ir uogų tyrių pertrynimui vartojami ašutiniai, mediniai ir aliumininiai sietai. Rūdijančio metalo sietai šiam reikalui netinka.

Tyrę galima gaminti iš blogesnių, pernokusių, apdaužytų įvairaus dydžio vaisių ir uogų. Svarbu tik, kad žaliava nebūtų supelėjusi, aprūgusi ar visai žalia, nes tada tyrė turės blogą skonį ir kvapą.

Žemuogės, mėlynės, avietės, gervuogės gali būti pertrinamos per sietus žalios, o agrastai, serbentai, spanguolės ir kitos kietesnės uogos — apvirintos.

Tyrei gaminti skirti vaisiai ir daržovės pirma išverdami ar iškepami. Iš tyrių, verdamų su cukrum, gaunamos košės, marmeladai, pastilės. **Pomidorų tyrė.** Sunokę pomidorai nuplaunami, susmulkinami, sudedami į puodą ir apvirinami atsiradusiose jų pačių sultyse.

Tyrei virti labai tinka sėkliniai pomidorai, iš kurių išimtos sėklos.

Susmulkinti pomidorai tuojau trumpai apverdami, nes pastovėję greitai genda. Suvirę pomidorai pertrinami per nerūdijantį tankų sietą, kad sėkliukės ir odelės pasilikėtų. Gauta tyrė vėl keletą minučių pavirinama ir pilstoma į švarius karštus butelius.

Butelius geriau imti mažesnius, nes pradėta vartoti tyrė greitai ima pelėti ar rūgti.

Buteliai pripildomi iki viršaus, ir tuojau užmaunama išvirinta guminė kepuraitė. Tyrė aušdama traukiasi ir kepuraitę įtraukia į vidų.

Abejojant butelių ar kepuraičių švarumu, reikia pripildytus butelius kaitinti 30 minučių 100 laipsnių karštyje.

**Rūgštynių tyrė.** Nuskinti rūgštynių lapai perrenkami, atmetami nesveiki, pageltę. Sveiki lapai nuplaunami, dedami į puodą, užpilami trupučiu vandens (kad tik apsemtų) ir keletą minučių pavirinama.

Suminkštėjusios rūgštinės pertrinamos per medinį ar ašutinį sietą, sudedamos atgal į puodą, užvirinamos ir pilstomos į švairius butelius. Tada užkemšamos ir pasterizuojamos taip, kaip pomidorų tyrė.

Špinatų tyrė gaminama taip pat, kaip rūgštynių. Ji vartojama sriuboms.

### Marmeladas

Marmeladas gaminamas iš uogų, vaisių ir daržovių. Geriau tinka tokie vaisiai ir uogos, kurie turi daugiau pektino.

Iš marmeladui skirtų produktų paruošiama tyrė, į kurią sudedamas cukrus ir verdama atviruose, didesniu paviršium induose, kad geriau išgaruotų vandens perteklius.

1 kg tyrės dedama nuo pusės iki vieno kilogramo cukraus.

Išvirtas marmeladas gali būti įvairaus tirštumo.

Tirštesnis marmeladas dedamas į fanerines ar popierines dėžutes, ištiestas pergamentiniu popierium. Marmeladui ataušus, paviršiuje susidaro plutelė. Tada dėžutė uždengiama ir laikoma sausoje šaltesnėje patalpoje.

Skystesnis marmeladas pilamas į stiklinius, molinius ar kitokius indus. Praaušus ir paviršiuje susidarius plutelei, aprišamas pergamentiniu popierium.

### Pastilė

Pastilė dažniausiai gaminama iš obuolių, pridodant uogų, kurios pagerina skonį, kvapą ir spalvą.

Nuplauti obuoliai, išpiausčius įgedimus, sukirmijimus, drauge su paruoštomis uogomis iškepami arba išverdami.

Suminkštėję obuoliai pertrinami per nerūdijantį sietą. Jei gauta tyrė skysta,— tai pavirinama, kol sutirštėja.

1 kg tyrės imama nuo 500 iki 600 gramų cukraus ir 5 ar 6 kiaušinių baltymai.

Į tyrę sudedamas cukrus, ir viskas mediniu šaukštu sukama, kol cukrus ištirpsta. Atskirai išplakami kiaušinių baltymai, sumaišomi su tyre, ir vėl viskas sukama tol, kol masė pasidaro puri, šviesi.

Gauta masė išklojama 2 centimetrų storio sluoksniu ant pergamentinio popieriaus ir išdžiovinama praaušusioje krosnyje. Paviršiu apdžiūvus apverčiama.



Išdžiūvusi pastilė piauštoma nedideliais keturkampiais gabaliukais, dedama į pergamentiniu popierium išklotas dėžutės ar kitokius indus ir laikoma sausoje patalpoje.

Pastilė gali būti pagaminta ir be kiaušinių baltymų, arba kiaušinių baltymai gali būti sudėti į tyrę drauge su cukrum. Šios pastilės gaminamos kaip ir pirmoji.

### Drebučiai

Drebučiai gaminami iš uogų ir vaisių sunkų. Drebučiams geriau tinka tos uogos ir vaisiai, kurie daugiau turi pektininių medžiagų: serbentai, agrastai, spanguolės, obuoliai, slyvos.

Netinka drebučiams pernokę ir seniai skinti vaisiai bei uogos, nes juose yra mažiau pektininių medžiagų.

Drebučiams skirtos uogos ir vaisiai nuplaunami, susmulkinami (uogų nereikia smulkinti), užpilami vandeniu, kad apsemtų, ir verdami, kol suminkštėja. Tada sunka nukošiama, 1 litrui jos dedama nuo pusės iki pusantro kilogramo cukraus. Verdant nugraibomos putos. Verdama tol, kol ant lėkštelės papilti ir atšaldyti drebučiai gerai sustingsta.

Išvirę drebučiai supilstomi į švarius indus ir aprišami taip, kaip uogienės.

**Obuolių drebučiai.** 1 litras sunkos, 750 g—1 kg cukraus.

Obuolius galima imti krituolius, žalesnius, tik reikia pridėti keletą gerai sunokusių, kvapių, kad drebučiai būtų malonesnio skonio ir kvapo.

Nuplauti obuoliai susmulkinami, pašalinami įgedimai. Odelės ir nesukirmijusios sėklinės paliekamos. Užpilama tiek vandens, kad apsemtų<sup>o</sup> obuolius, ir verdama 15 minučių. Tadą perkošiama per dvigubą marlę. Kad drebučiai būtų švaresni, sunka nespaudžiama, bet, supylus į dvigubą marlę, leidžiama pačiai ištekėti. Į gautą sunką supilamas cukrus, ir viskas verdama.

Kai sunka pradeda tirštėti (mėginama atšaldant),— išpilstoma į švarius indus, ataušinama ir aprišama.

Obuolių drebučius galima išvirti iš švarių odelių ir sėklinių, kurios pasiliko ruošiant obuolius uogienei, džemui ar džiovinimui.

Užpilama tiek vandens, kad apsemtų, ir verdama 15 minučių. Tada nukošiama ir iš gautos sunkos verdami drebučiai kaip ir iš obuolių.

Pridėjus aviečių ar kitokių uogų, gaunami kvapūs ir ryškesnės spalvos drebučiai.

**Raudonųjų serbentų drebučiai.** 1 litras sunkos, 1 kg cukraus, 0,5—1 stiklinės vandens.

Serbentai nuskinami, nuplaunami, nubraukiami nuo šakučių, sudedami į puodą, užpilami vandeniu ir keletą minučių pavirinami.

Suminkštėjusios uogos mediniu šaukštu perspaudžiamos, patrinamos, kad visos susproginėtų ir ištekėtų sultys. Tada nukošiamos per švarią drobinę skarelę ar dvigubą marlę. Gauta sunka pilama į puodą, įdedama cukraus ir iš lengvo verdama 30—45 minutes, nugraibant putas.

Kai ant lėkštelės papilti ir ataušinti drebučiai sustingsta, išpilstomi į paruoštus indus ir aprišami.

### Košės

Uogų, vaisių ar daržovių tyrė, išvirta su cukrum, vadinama koše.

Košės verdamos iš obuolių, slyvų, rabarbarų, aviečių, arbūzų, agrastų.

Verdant košes, 1 kg tyrės dedama, žiūrint vaisių rūgštumo, nuo 250 gramų iki pusės kilogramo cukraus. Košės verdamos platesniuose induose, kad greičiau išgaruotų vandens perteklius ir košė sutirštėtų.

Košė verdama ant mažos ugnies ir visą laiką mediniu šaukštu ar mentele maišoma, kad neprisviltų.

Į košes, kurios neturi malonaus stipresnio kvapo, pavyzdžiui, arbūzų, rabarbarų, morkų, reikia įdėti prieskonių: citrinos, gvazdikėlių, imbiero, diktono (badijono) ar kt. Tokių košių skoniui ir spalvai pagerinti tinka spanguolių, bruknių, serbentų ar kitos tyrės.

Košė gali būti įvairaus tirštumo.

Išvirta košė sudedama į švarius indus ir, kai paviršiuje pasidaro plutelė, aprišama. Kad plutelė pasidarytų stipresnė, mažesnius indus su koše galima įdėti į orkaitę ar krosnį.

Kai kurių košių, pavyzdžiui, obuolių, arbūzų ant susidariusios paviršiuje plutelės galima užpilti ploną sluoksnelį lydyto vaško ar parafino, kurie apsaugo košę nuo pelėjimo.

Iš labai tirštos košės daromi vaisių sūriai.

**Bruknių košė.** 1 kg uogų, 250—500 g cukraus, virtos apelsinų žievelės, cinamono, gvazdikėlių, 0,5 stiklinės vandens.

Nuplautos bruknės dedamos į puodą ir iš lengvo kaitinamos, maišant, kad neprisviltų. Nuo šilumos uogos susprogsta ir atsiranda sulčių. Tada įdedamas cukrus ir prieskonių: virtos apelsino žievelės, cinamono, gvazdikėlių ar citrinos žievelių.

Į bruknių košę tinka įdėti obuolių, kriaušių, slyvų, morkų ar arbūzų. Košei skirtus obuolius galima dėti dvejopai. Jei norima, kad obuoliai išvirtoje košėje būtų gabaliukais, tai į jau pasaldintą košę dedami saldiniai obuoliai. Neturint saldinių obuolių, rūgščius reikia dėti baigiant košei virti. Tačiau dar geriau supiaustytus rūgščius obuolius pavirinti sirupe, juos išimti, o likusiame skystyje virti bruknes. Baigiant košę virti, sudėti išimtus obuolius, dar trumpai pavirinti, dėti į paruoštus indus ir, paviršiuje susidarius plutelei, aprišti. Tokia košė esti gražios spalvos.

Kad košėje obuolių gabaliukų nebūtų, obuolius reikia smulkiau supiaustyti, įdėti drauge su bruknėmis ir virinti. Virimo pabaigoje supilti cukrų. Bruknių košę galima virti be cukraus, bet virta su cukrumi ji esti gražesnė.

Su morkomis bruknių košė verdama taip. Morkos nuplaunamos, apvirinamos, nulupamos, supiaustomos nestorais griežinėliais ir sudedamos į verdančią košę. Morkos prisisiurbia cukraus, rūgšties ir nusidažo raudonai.

Slyvos bruknių košei dažniausiai naudojamos nevirtos. Geriausiai tinka Vengrinės, bet, jų neturint, galima naudoti ir kitokias.

Slyvos nuplaunamos ir nusauginamos. Išvirta bruknių košė dedama į paruoštus indus sluoksniais su slyvomis. Įdėjus į indo dugną 2—3 centimetrų sluoksnį karštos košės, dedamos slyvos taip, kad viena su kita nesusisiektų ir neprisiglaustų prie indo sienelių. Ant slyvų uždedama bruknių košės sluoksnelis ir vėl dedama slyvos. Taip pridedamas pilnas indas. Ant viršaus turi būti bruknių košė.

Tokiu būdu sudėtos slyvos gerai laikosi ir yra malonaus skonio.

Panašiai dedamos ir kriaušės, kurias reikia nulupti, didesnes perpiauti, pašalinti sėklines ir dėti į išvirtą karštą bruknių košę, taip, kaip slyvas. Taip dėti tinka tik skanias, sultingas, saldžias kriaušes.

Blogesnės kriaušės dedamos į su cukrum pavirusią bruknių košę ir drauge verdamos. Virdamos bruknėse jos pasidaro skanesnės, prisitraukia cukraus, rūgšties ir suminkštėja.

Nuluptas ir be sėklų arbūzas sutrinamas, dedamas į bruknių košę ir drauge verdamas. Kad košėje būtų arbūzo gabaliukų, susmulkintus arbūzus reikia pavirinti sirupe taip, kaip obuolius, ir į košę sudėti baigiant virti.

**Pertrinta bruknių košė.** 1 kg bruknių tyrės, 0,5 kg cukraus, malto cinamono ir gvazdikėlių.

Perrinktos, nuplautos ir nusivarvėjusios bruknės pilamos į puodą. Kad nesviltų, pradžioje įpilama labai maža vandens (0,5 stiklinės) ir iš lengvo kaitinama, maišant, kad neprisviltų. Pavirusios keletą minučių uogos susprogsta. Tada jos pertrinamos per ašutinį sietą, sudedamos atgal į puodą, supilamas cukrus, ir viskas verdama nuolat maišant 20—30 minučių. Verdant įdedama cinamono, gvazdikėlių ar kitų prieskonių.

Košė gali būti skystesnė ar tirštesnė. Mėginama, atšaldant ant lėkštelės šaukštą košės.

Išvirusi košė sukrečiama į švarius indus ir, susidarius paviršiuje plutelei, aprišama.

**Arbūzų košė.** 1 kg arbūzų, 0,5 kg obuolių arba 250 g spanguolių, juodųjų serbentų ar kitų uogų tyrės, 0,5 kg cukraus, cinamono, citrinos ar kitokių prieskonių.

Nuluptas arbūzas sutrinamas, dedamas į puodą ir be vandens verdamas. Jei arbūzas supiaustytas gabaliukais, tada įpilama pusė stiklinės vandens. Kai arbūzas suminkštėja,—pertrinamas per sietą, sudedamas atgal į puodą ir iš lengvo verdamas maišant, kad neprisviltų.

Paskaninimui įdedama kokių nors rūgščių uogų tyrės ir prieskonių.

Dalis cukraus dedama virimo pradžioje, o likusi — baigiant virti. Sutirštėjusi košė sukrečiama į paruoštus indus ir kai atšąla,—užpilama lydytu vašku ir aprišama.

**Morkų sūris.** 1 kg paruoštų morkų, 500—750 g cukraus, 1 apelsino virta žievelė, 1 stiklinė išlukštenų riešutų, 2—3 šaukšteliai cinamono.

**I būdas.** Nuplautos morkos išverdamos, nulupamos ir sumalamos arba sutrinamos. Jei jų šerdis stambi, neskani, tai pašalinama.

Sutrintos morkos dedamos į puodą, įpilama pusė cukraus, ir viskas verdama maišant, kad neprisviltų. Pavirinus 15—20 minučių, sudedama maltas cinamonas ir likusis cukrus, o baigiant virti įdedama apelsino žievelės, riešutų.

Apelsino žievelė supiaustoma pailgais siaurais ruoželiais. Riešutų branduoliai padžiovinami, nutrinami ir nesmulkinti sudedami. Jeigu jų nedaug, tai stambiai sukapojami. Viską sudėjus verdama, kol masė sutirštėja ir nelimpa prie drėgnos medžiagos. Tada ji sudedama į dėžutę, išklotą pergamentiniu popierium, ir gerai suspaudžiama, kad ne liktų oro tarpų. Arba dedama į drėgną sūrmaišį ir paslegiama.

Ataušęs sūris apdžiovinamas, suvyniojamas į pergamentinį popierių ir laikomas sausoje vėsioje patalpoje.

**II būdas.** 1 kg paruoštų morkų, 500 g cukraus, 1 šaukštelis malto imbiero, 0,5—1 muškato riešutas, 1 šaukštelis malto diktono (badijono).

Morkos paruošiamos ir verdamos sūris taip, kaip pirmuoju būdu.

Morkų saldainiai gaminami taip pat, kaip morkų sūris. Saldainiams dažniausiai vartojama maltas imbieras, kuris suteikia aštresnį, stipresnį skonį ir kvapą.

Išvirę saldainiai išklojami ant pergamentinio popieriaus, o ataušę supiaustomi įstrižais gabaliukais. Supiaustytus saldainius patariama apdžiovinti nekarštoje krosnyje, o paskui laikyti dėžutėse, sausoje patalpoje.

**Obuolių sūris.** 1 kg obuolių tyrės, 250—500 g cukraus, virintos apelsinų žievelės, cinamono, gvazdikėlių.

Kepti arba virti obuoliai pertrinami per sietą, gauta tyrė verdama, pridėdant cukraus ir prieskonių.

Paskui baigiama gaminti taip pat, kaip morkų sūris.

**Slyvų sūris.** 1 kg slyvų tyrės, 0,5 kg cukraus.

Slyvos nuplaunamos, pašalinus kauliukus, sudedamos į gerai glazūruotą puodą ir karštoje krosnyje iškepamos arba išverdamos.

Iškepusios slyvos pertrinamos per sietą, į gautą tyrę sudedamas cukrus, ir viskas verdama 2 valandas, maišant, kad neprisvilktų. Sutirštėjusi košė (atšaldytą galima peiliu piauti) dedama į pergamentiniu popierium išklotą pailgą (kekso) formą ir gerai suspaudžiama.

Taip pagamintas sūris suvyniojamas į pergamentinį popierių ir laikomas sausoje patalpoje.

Iš slyvų sūriui paruoštos masės galima daryti saldainius. Jie daromi taip, kaip morkų saldainiai.



## KAVA

Kava gaminama ne tik iš kavos pupelių, bet ir iš įvairių kavos pakaitalų: ąžuolo gilių, cikorijos, cukrinių runkelių, miežių ir t. t.

**Gilių kava.** Surinktos gilės padžiovinamos, žieveles nuvalius, dedamos į puodą, užpilamos pienu, ir viskas tuoju užvirinama, kad pienas nesugižtų. Paskui kaitinama iš lengvo, atidengus puodą, kad išgaruotų daugiau drėgmės.

Kai gilės brinkdamos sugeria pieną, tada vėl užpilamos šviežiu pienu (galima liesu), viskas užvirinama ir pamažu kaitinama.

Virinant vis papildoma pienu, kol gilės suminkštėja, suverda. Suvirusios gilės permalamos mėsaį malti mašinėle, paberiamos ant popierium išklotos skardos ir džiovinamos karštoje orkaitėje (kad neaprūgtų).

Jei bedžiūdamos gilės susikimba didesniais gabalais, tai dar kartą permalamos, o visai išdžiūvusios paskrudinamos iki tamsiai rudos spalvos. Tada supilamos į dėžutę ir laikomos sausoje vietoje.

Prie gilių kavos tinka pridėti cikorijos.

Gilių kava skani, maistinga, turi kakao skonį, ypač grietinėle balynta.

**Šakniavaisių kava.** Cikorija, cukriniai runkeliai ir kiti šakniavaisiai, skirti kavos gaminimui, nuplaunami, nuskutami, susmulkinami stambia tarka arba supiaustomi plonais griežinėliais. Tada sudžiovinami, karštoje orkaitėje paspraginami iki tamsiai rudos spalvos ir, kol dar neatidrėkę, sumalami.

**Grūdų kava.** Miežiai, kviečiai ar kitoki švarūs ir sausi grūdai supilami ant keptuvės ir prieš besikūrenančią ugnį ar ant viryklos kaitinami, kol įgauna tamsiai rudą spalvą.

Geresnė kava gaunama, paspraginus grūdus uždaroje apvalioje dėžėje, kur besisukantys sparneliai grūdus maišo (jie vienodai apdega ir paruduoja). Malama kavai malti malūnėliu. Sumalta kava pilama į dėžutę ir laikoma sausoje vietoje.

## ARBATA

**Vaisių arbata.** Arbatai dažniausiai vartojamos obuolių ir kriaušių odelės bei sėklinės.

Ruošiant uogienę, košę ar marmeladą, lieka odelės ir sėklinės. Jas reikia sudžiovinti ir karštoje orkaitėje paskrudinti iki rudos spalvos.

Arbatai galima naudoti džiovintus žemuogių, aviečių ir kitų uogų jaunus lapelius ir žiedus.

**Džiovinti rožių žiedlapiai.** Surinkti rožių žiedlapiai sudžiovinami skardinėje pastogėje ar sausesniame kambaryje. Sudžiūvę laikomi dėžutėse ar pergamentinio popieriaus maišeliuose.

Tinka vaisių arbatai ar kompotui paskaninti. Lapelius reikia tik užplikyti. Nuo virinimo nyksta malonus jų kvapas.

## GRYBAI

Dėl savo malonaus skonio grybai labai vertinami ir įvairiai pagaminti naudojami maistui. Jauni grybai skanesni ir maistingesni, negu seni, o galvutės maistingesnės už kotelius.

Grybaujant, senų, peraugusių ir patįusių grybų visai nereikia imti, o jaunų geriausia nupiauti galvutę, o kotelį palikti. Taip renkant, gaudami švaresni grybai, ir žemėje pasilieka nesuardyta grybiena, iš kurios vėl auga nauji grybai. Surinkti grybai tuoj valomi ir ruošiami konservuoti ar greitai naudojami, nes stovėdami genda, kirmija.

Grybiniai uodukai grybo galvutės apačioje deda kiaušinėlius, iš kurių per trumpą laiką išsivysta mažos baltos su juodomis galvutėmis kirmėlės. Jos maitinasi grybu, landžioja jame ir jį teršia. Lietingu ir šaltu oru grybiniai uodukai mažiau pakenkia, dėl to grybai esti sveikesni.

Didesnės grybų galvutės valant piaunamos į keletą dalių, o mažesnės — pusiau, kad būtų galima pamatyti, ar nesukirmijusios. Jei dauguma grybų sveiki, tada visai jaunus ir mažus galima konservuoti nepiaustytus. Grybai džiovinami, rauginami, sūdomi, marinuojami ir įdaromi.

**Džiovinimas** yra paprasčiausias grybų paruošimo ilgesniam laikui būdas. Džiovinti galima visus valgomouosius grybus, bet geriausia baravykus ir raudonikius.

Grybai švariai nuvalomi, galvutės nupiaunamos ir perpiaunamos į dvi ar daugiau dalių, kad matytųsi, ar nėra kirmėlyčių. Džiovinama

nekarštoje džiovykloje ar orkaitėje, kad neiškeptų, nes tada išbėga sultys.

Nesant tinkamų sietų galima džiovinti ant žaiginėlių, kurie dažniausiai daromi iš kiečių. Lapai pašalinami, šakutės sutrumpinamos ir ant kiekvienos užmaunama 1—2 ar 3 galvutės. Žaiginėliai su grybais statomi į pravėsusią orkaitę ar krosnį. Apdžiūvę grybai nuo žaiginėlių nuimami, dedami ant popierium išklotos skardos ir baigiami džiovinti karštesnėje orkaitėje.

Ruošiamos džiovinti voveruškos labai atidžiai nuvalomos, sudžiovinamos ir dar neatidrėkusios sumalamos mėšai malti mašinėle. Tokios jos tinka padažams, maltiniams.

Išdžiūvę grybai supilami į medžiaginį ar popierinį maišelį ir laikomi sausoje vietoje. Atidrėkę greitai pelėja ir valgymui pasidaro netinkami. Džiovintus ir atidrėkusius grybus labai puola kenkėjai, todėl kas 2—3 savaitės juos reikia peržiūrėti, o prireikus perdžiovinti.

**Rauginimui** tinka įvairūs grybai, bet labiausiai sausesni, pavyzdžiui, umėdės, paliečiai, rudmėsės ir t. t. Galima rauginti atskiromis rūšimis arba mišini.

Grybai nuvalomi, susmulkinami, nuplaunami, sudedami į pasūdytą verdantį vandenį ir išverdami. Išvirę išgriebiami, ataušinami ir dedami į medinę statinaitę ar kitokius indus, pabarstant druska ir prieskoniais. 1 kilogramui grybų imama 20—25 gramai druskos, lauro lapelių, pipirų, krapų sėklų. Sudėti grybai uždengiami švairiu skudurėliu, užvožiami dangteliu ir paslegiami. Paviršiuje turi būti skystimo. Į tą patį indą grybus galima dėti per kelis kartus.

Pieno rūgšties bakterijoms veikiant gaminasi rūgštis, kuri grybus apsaugo nuo gedimo.

**Sūdymui** tinka jauni, kietomis galvutėmis grybai: baravykai, raudonikiai, lepšės, kelmučiai, guotės, žaliokės, šilbaravykiai ir kiti.

Grybai nuvalomi, galvutės perpiaunamos į 2 ar 4 dalis, jauni stori kotai supiaustomi pusės centimetro storio griežinėliais. Ploni, sausi, sumedėję kotai išmetami, nes jie kieti, diržingi ir neskanūs.

Susmulkinti grybai nuplaunami ir pasūdytame vandenyje išverdami. Išvirę skylėtu samčiu išgriebiami, ataušinami ir dedami į švairius stiklinius ar kitokius indus, pabarstant druska. 1 kilogramui grybų imama 40—50 gramų druskos. Visus grybus sudėjus, ant viršaus uždengiama

švarių skudurėliu, uždedamas dangtelis ir paslegiama. Į tą patį indą grybus galima dėti per kelis kartus.

Kartais sūdymui vartojami ir blogesni grybai: plonomis skaisčiai raudonomis kepuraitėmis umėdės, baltikai ar kiti, kuriuose yra karčių sulčių. Nuvalyti ir susmulkinti jie mirkomi didesniame kiekyje vandens, o verdant — 3 ar 4 kartus vanduo nupilamas ir pakeičiamas švariu. Taip verdant, karčiosios dalys ištirpsta, ir grybai tinka sūdymui bei rauginimui.

Rudmėsės galima sūdyti nevirtas. Jaunų visai sveikų rudmėsėjų kepuraitės nupiaunamos, nuvalomos, skuduriuku nušluostomos ir dedamos į stiklinį ar molinį indą, pabarstant druska. 1 kilogramui rudmėsėjų imama 40—50 gramų druskos.

Sudėjus grybus, ant viršaus uždedamas švarus skudurėlis, dangtelis, ir paslegiama. Druska ištraukia sunką ir grybus apsaugo nuo gedimo. Taip sūdytos rudmėsės išlaiko savo natūralią spalvą.

**Marinavimui** dažniausiai skiriami jauni maži baravykai, raudonikiai ir lepšės. Surinkti grybai nuvalomi, kotelius sutrumpinus, nuplaunami ir 3 ar 5 minutes pavirinami pasūdytame vandenyje. Tada iš vandens išgriebiami, ataušinami, pasūdomi ir užpilami 2% acto skiediniu. Po 3—5 dienų acto skiedinys nupilamas, išverdama 5% marinatas su prieskoniais: pipirais, lauro lapeliais, svogūnais ir trupučiu cukraus. Išvirtu marinatu užpilami grybai. Ant viršaus uždedamas švarus skudurėlis, dangtelis, grybai paslegiami ir aprišami pergamentiniu popierium.

Koteliai, likę nuo džiovinimui sunaudotų baravykų, nuvalomi, nuplaunami ir pasūdytame vandenyje išverdami. Išvirę ataušinami, jei per mažai sūrūs,— pasūdomi, sudedami į švarius indus ir užpilami su prieskoniais virtu 5% marinatu.

### Troškinti marinuoti grybai

Troškinimui labiausiai tinka jauni baravykai, lepšės, rudmėsės, raudonikiai ir kelmučiai.

Grybų galvutės nupiaustomos, nuvalomos, nuplaunamos, sudedamos į puodą su druska, pipirais, lauro lapeliais, svogūnais, ir viskas ant mažos ugnies kaitinama. Vandens visai nepilama.

Nuo šilumos išsiskiria grybų sultys, kuriose grybai ir išsitroškina. Ataušę grybai sudedami į indus ir užpilami su prieskoniais virtu ir ataušusiu 5% marinatu.

Raudonikiai labai skanūs ir vertingi grybai. Jų bloga savybė ta, kad nupiovimo vietos patamsėja, pajuoduoja. Pajuodavimo galima išvengti, nuvalytus raudonikius tuojau dedant į verdantį pasūdytą vandenį. Išvirę jau nebejuosta.

### **VAISIŲ IR UOGŲ KONSERVAVIMAS AKLINAI UZDENGTUOSE INDUOSE**

Uogas ir vaisius reikia taip užkonservuoti, kad visos juose esančios vertingiausios maisto medžiagos pasilikty konservuotuose produktuose. Tai geriausiai pasiekama pasterizavimu, tai yra kaitinimu aklinais (hermetiškai) uždarytuose induose 75—80 laipsnių temperatūroje.

Taip kaitinant, viduje esantieji mikroorganizmai žūva, o nauji į uždarus indus nebepatenka. Kai kurių mikroorganizmų sporos yra tokiai temperatūrai atsparios ir lieka nesunaikintos. Po keleto dienų, turėdamos tinkamas sąlygas, jos pradeda daugintis ir užkonservuotus produktus sugadina.

Abejojant konservuojamų produktų šviežumu, po 3—4 dienų reikia kaitinimą pakartoti. Toks kaitinimas sunaikina iš sporų prisiveisusius mikroorganizmus.

### **Vaisių ir uogų sultys**

Vaisių ar uogų sultys, tai tas pats vaisius ar uoga skystu pavidalu.

Vaisių ir uogų išspaudose — tirščiuose pasilieka tos medžiagos, kurių žmogaus organizmas beveik negali suvirškinti.

**Vaisių sulčių vartojimas.** Sultys geriamos kaip sveikatai naudingas skanėstas. Jos lengvai virškinamos, greitai organizmui suteikia jėgų ir energijos, aprūpina jį vitaminais, stiprina nervus ir kraują, neutralizuoja nuo per didelio mėsos vartojimo susidariusias rūgštis, pagerina apetitą. Dėl to sultys nepamainomas maistas, o drauge ir vaistai ligoniams, mažiems vaikams ir seneliams.

Iš sulčių gaminami vaisių drebučiai ir įvairūs kiti saldūs patiekalai.

Skanius ir sveikus barščius galima išvirti parūgštintus spanguolių, obuolių ar raudonųjų serbentų sultimis.



**Kokie vaisiai ir uogos tinka sultims gaminti.** Sultys gaminamos iš vaisių, uogų ir kai kurių daržovių. Sulčių gaminimui tinka ne tik kultūrinės — sodo uogos, bet ir miško, pavyzdžiui, mėlynės, žemuogės, spanguolės ir kitos.

Sultis galima gaminti iš vienos rūšies uogų arba iš kelių rūšių drauge, pavyzdžiui, raudonųjų serbentų ir aviečių, obuolių ir juodųjų serbentų ir t. t.

Kiekviena šeimininkė pagal savo skonį ir turimus išteklius gali sudaryti įvairius uogų ir vaisių mišinius.

Skanesnės ir kvapesnės sultys gaunamos iš geresnių, visiškai prinokusių vaisių ir uogų. Sultims tinka šviežiai surinkti vasariniai, rudeniniai ar žieminiai obuoliai bei kriaušės. Jie gali būti pažeisti, įmušti, įvairaus dydžio krituoliai.

Pernokę ilgai sandėlyje gulėję vaisiai sultims gaminti netinka, nes iš jų gaunama mažai sulčių ir tos pačios esti tirštos, drumzlinos. Iš aprūgusių ir apipelėjusių uogų ir vaisių gautos sultys turi blogą skonį, kvapą ir blogai laikosi.

Sultims gaminti skirtus vaisius ir uogas reikia perrinkti ir nuplauti. Neplaunamos tik avietės.

**Sulčių gaminimui reikalingo inventoriaus paruošimas.** Indai ir įrankiai, kurie betarpiškai susisiečia su sultimis, kuriais vaisiai smulkinama, kuriuose laikomos sultys, turi būti švarūs, nerūdijančio metalo ar stikliniai. Nuo geležinių ir varinių įrankių bei indų pablogėja sulčių skonis, spalva, o vitaminas C nustoja savo veiklumo.

Emaliuotus, nerūdijančio metalo, molinius ir medinius indus ir įrankius reikia švariai išplauti ir išplikyti verdančiu vandeniu.

Išspausť sultys pilstomos į butelius. Geras sulčių laikymasis daugiausia priklauso nuo butelio švarumo. Gera šeimininkė niekada neturėtų tuščio butelio padėti neišplauto. Nuo giros, sulčių ar tyrės buteliai pridžiūsta, prirūgsta, pripelėja. Tokių butelių plovimui galima vartoti stambų žvyrą, kiaušinių lukštus, smulkiai supiaustytą bulvę. Senesnių miežių ir avižių šiam reikalui geriau neimti, nes jie gali būti pripelėję. Išplauti buteliai išdžiovinami ir laikomi neužkimšti, o tik pridengti, kad nepridulkėtų.

Sultims supilti skirti buteliai 24 valandas mirkomi kambario temperatūros vandenyje, o paskui išplaunami stipriu šarmu ar skalbiamosios

sodos tirpalu (1 litrui vandens — 1 šaukštas sodos), o paskui perplaunami švariu vandeniu. Švariai išplauti buteliai ir kiti stikliniai indai, jei neplaunami šarmu, tai iškaitinami orkaitėje.

Butelių uždarymui labiausiai tinka guminės kepuraitės (290 pav.). Jas reikia su muilu ar sodos vandeniu švariai išplauti ir, prieš maunant ant butelio, perplauti denatūruotu spiritu. Guminės kepuraitės labai stiprios. Jas galima vartoti keletą metų. Vietoj kepuraičių, butelius galima apmauti žindukais. Jie paruošiami taip pat, kaip kepuraitės (290 pav.).



290 pav. Priemonės iškaitintoms sultims buteliuose uždaryti

Nuimtos nuo butelių kepuraitės ar žindukai švariai išplaunami, palengva išdžiovinami, sudedami į dėžutę ir laikomi sausoje vėsioje patalpoje. Nuo skersvėjo jie perdžiūsta, darosi trapūs ir suplyšta.

Butelius galima užkimšti naujais paprastais kamščiais, kurie prieš kimšimą pamirkomi karštame vandenyje, kad suminkštėtų. Seni, pripelėję, prirūgę kamščiai sultims užkimšti visai netinka.

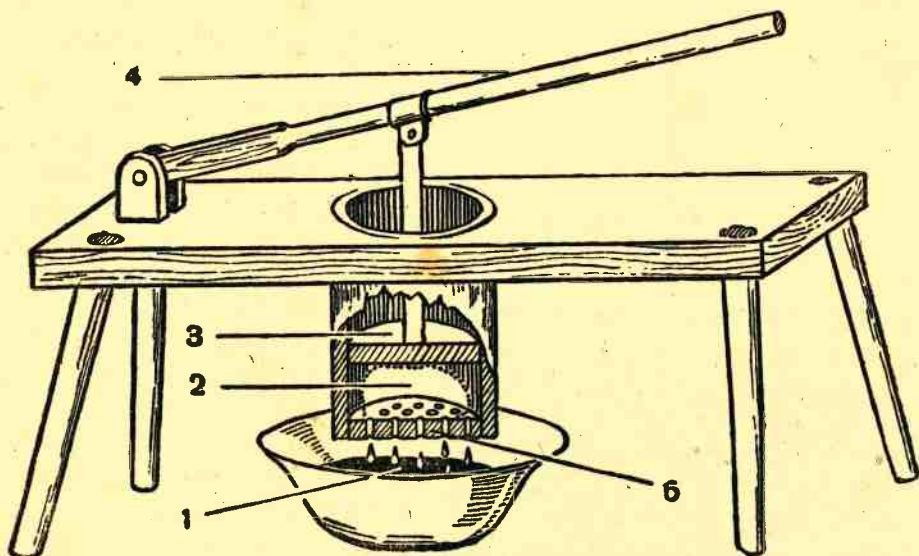
Lygiais kraštais butelius bei stiklainius galima aprišti celofanu. Jį reikia šaltu vandeniu sudrėkinti, paskui uždėti ant karštų sulčių pripilto pilno butelio ir storesniu siūlu aprišti. Prieš rišant celofaną reikia išlyginti, kad nebūtų susiraukšlėjęs, nes pro susiraukšlėjimus į sultis patenka oro ir įvairių gedimą sukeliančių mikroorganizmų.

Kaip celofanu, taip ir guminėmis kepuraitėmis uždengiamos buteliuose supiltos karštos sultys. Butelius reikia pripilti labai pilnus, kad juose visai neliktų oro. Auštant, sultys traukiasi, viduje likęs oras labai praretėja, nes iš lauko daugiau oro neįeina, ir, butelio viduje slėgimui sumažėjus, kepuraitės ar celofanas prisispaudžia, įdumba, įsilenkia.

**Kaip gaunamos sultys.** Nuplauti vaisiai ir kai kurios uogos susmulkinamos. Minkštos uogos (avietės, mėlynės) nesmulkinamos.

Didesnėse vaisių perdirbimo įmonėse nuplauti vaisiai ir uogos smulkinami tam tikrais malūnėliais, ir paskui iš tokios masės slėgtuvais (presais) išspaudžiamos sultys.

Gaminant sultis namų ūkio reikalams, vaisiai dažniausiai smulkinami mėsai malti mašinėle, kurios sietelis ir peiliukai yra nerūdijančio plieno. Kietesnius ar stambesnius vaisius, pavyzdžiui, obuolius, kriau-



291 pav. Vaisių sulčių spaudimas:

1 — sultys, 2 — į marlę sudėti susmulkinti vaisiai ar uogos, 3 — dangtelis, kurį spaudžia svirtis, 4 — svirtis, 5 — skylėtas dugnas sultims ištėkėti

šes, galima sutarkuoti baltos nerūdijančios skardos tarka. Toks vaisių smulkinimas reikalauja daugiau laiko ir jėgos, bet gaunama daugiau sulčių.

Jei neturima slėgtuvo, sultys spaudžiamos sūrių slėgtuvu arba rankomis. Į dvigubos marlės maišelį sudedami sutrinti vaisiai ir spaudžiami. Pasinaudojant svirtimi, sultis išspausti lengviau (291 pav.). Tirščiuose lieka dalis sulčių, todėl juos reikia užpilti švairiu šiltu vandeniu, kad apsemtų, išmaišyti ir po pusvalandžio vėl spausti. Antrą kartą išspaustas sultis galima konservuoti atskirai arba maišyti su pirmą kartą išspaustomis.

Juodųjų serbentų, slyvų ir kai kurių kitų uogų sultys yra tirštos ir sunkiai išspaudžiamos. Į susmulkintas tokias uogas reikia įpilti truputį verdančio vandens, išmaišyti ir palaikyti 5—6 valandas. Per tą laiką sumažėja drebučius sudarančių medžiagų, ir sultys lengviau išteka.

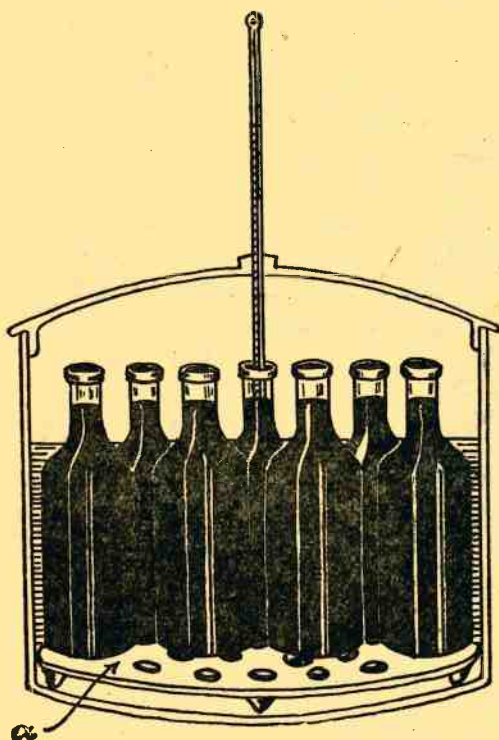
Tačiau taip išspausintos sultys netinka drebučiams gaminti.

Sulčių kiekis priklauso nuo vaisių sultingumo, susmulkinimo ir spaudimo.

Išspausintos sultys nėra skaidrios. Spaudžiant į jas patenka smulkių uogų ir vaisių dalelių, kurios sudaro sulčių drumzles. Didesnes drumzles galima atskirti, perkošiant sultis per švairią medžiagą.

Didesnėse sulčių gaminimo įmonėse sultys skaidrinamos filtravimu, centrifugavimu ir kitomis priemonėmis. Jos nuskaidrėja ir buteliuose, ilgesnį laiką ramiai stovėdamos. Jei norima greičiau nuskaidrinti, sulčių temperatūrą reikia staiga pakelti iki 80 laipsnių ir tuojau vėl atšaldyti. Vartoti tinka natūralias neskaidrintas sultis.

Rūgščioms sultims pasaldinti ir spalvai pagražinti galima įdėti truputį cukraus.



292 pav. Sulčių kaitinimas:  
a — antrasis dugnas

**Sulčių kaitinimas buteliuose.** Išspausintos sultys supilamos į butelius, paliekant 6—8 centimetrų tarpą, nes kaitinamos jos plečiasi ir gali paskui iš indo ištekėti.

Buteliuose supiltų sulčių kaitinimui tinka kiekvienas aukštesnis puodas. Buteliai, kad jų apačia staiga neįkaistų ir netrūktų, statomi ant vielų, skardos ar medinių skylėtų padėklų, kad įkaitęs vanduo lais-

vai galėtų judėti (292 pav.). Vietoj padėklo galima įdėti 2—3 centimetrų šiaudų ar drožlių sluoksni.

Butelius sustačius, įpilama vandens iki sulčių lygio, ir puodas uždengiamas. Dangtis turi būti su skylė termometrui įstatyti (292 pav.). Be termometro sunku žinoti reikalingą temperatūrą, nes per žema nesunaikina mikroorganizmų, ir sultys vėliau pradeda rūgti ar pelėti, o per aukšta gali sunaikinti vitaminą C. Kaitinama 15—25 minutes 75—80 laipsnių temperatūroje.

Butelius galima užkimšti prieš kaitinimą ar iškaitintus. Kemšant prieš kaitinimą, kamščius reikia pririšti, kad besiplėsdamos sultys jų neišstumtų. Kepuraitės užmaunamos ant iškaitintų butelių.

Iškaitinti ir iš puodo išimti buteliai pridengiami, kad staiga aušdami nesprogtų.

**Sulčių kaitinimas paprastame puode.** Sultys įpilamos į emaliuotą puodą ir ant didelės ugnies užvirinamos.

Paruošti buteliai laikomi karštame vandenyje arba orkaitėje. Verdančios sultys pilamos į švarius, karštus butelius, kurie tuoju apmaunami guminėmis kepuraitėmis ar užkemšami kamščiais. Kepuraitėmis ar žindukais apmauti buteliai pridengiami skepeta ir paliekami, kol atvėsta. Buteliams atvėsus, paprasti kamščiai apliejami lydytu vašku ar parafinu.

### Vaisių ir uogų kompotai

Konservuotų kompotų paruošimui ir laikymui reikia turėti stiklinių indų — paprastų ar plačiakaklių butelių arba stiklainių su stikliniais dangteliais. Tiek butelių, tiek stiklainių ir jų dangtelių kraštai turi būti labai lygūs (šlifuoti), be mažiausių ištrupėjimų ar įskilimų.

Plačiakakliai buteliai su iškaitintu kompotu tuoju aprišami celofanu ar guma, o siaurakakliai apmaunami spirite pamirkytomis guminėmis kepuraitėmis, žindukais ar užkemšami naujais išvirintais kamščiais.

Uždarant stiklainius, tarp indo ir dangtelio dedamas guminis žiedas. Guma turi būti lanksti, nesukietėjusi, be jokių įtrūkimų. Jei nėra specialių žiedų, guminius žiedus galima iškirpti iš paprastos lygios plonos guminės klijuotės. Iš vienos pusės pūkuota klijuotė šiam reikalui netinka. Paruošti guminiai žiedai prieš naudojimą išplaunami muilu



ir skalbiamosios sodos tirpalu. Juos plauti ir džiovinti reikia labai atsargiai, netempti, kad neišsiplėstų.

Dangteliai prispaudžiami spyruoklėmis (žr. 754 psl.). Jei nėra spyruoklių, juos galima prispausti akmeniu ar koku nors kitu svoriu (1—2 kilogramų).

Vietoj dangtelio iškaitintus produktus galima aprišti spirite išdezinfekuota plona guma, gyvulio pūsle ar celofanu. Prieš rišant celofanas suvilgomas šaltu vandeniu, skubiai uždedamas ant iškaitintų indų, kurie turi būti pilni, ir išlyginamas. Guma ar pūsle ištempinama, kad neliktų nė mažiausios raukšlelės, pro kurią galėtų patekti oras, o su juo ir mikroorganizmai. Tai padarius indai aprišami storesniu siūlu ar virvute.

Stiklainiai, jų dangteliai ir buteliai prieš naudojimą mirkomi 24 valandas kambario temperatūros vandenyje, paskui išplaunami su muilu ir skalbiamosios sodos tirpalu, perskalaujami švariu vandeniu ir iškaitinami orkaitėje.

Kompotus galima gaminti iš įvairių vaisių ir uogų. Tiek vaisiai, tiek ir uogos turi būti prinokę. Pernokę vaisiai ar uogos šiam reikalui netinka, nes kaitinant gali ištižti. Seniai surinkti, apipelėję, aprūgę vaisiai kompotams nenaudojami, nes iš jų gaminys bus ne tik blogo skonio ir išvaizdos, bet ir blogai laikysis, pradės rūgti ar pelėti. Kaitinant kompotą, uogos ir vaisiai kyla į viršų, pasiekia dangtelį ir bėga pro indo kraštus. Todėl pilant sirupą reikia žiūrėti, kad jo būtų stiklainiuose ne per daug (iki stiklainio viršaus turi likti 1 cm tuščias tarpas).

Iš geresnių, skanesnių vaisių gaunamas geresnis kompotas. Saldesniems vaisiams ir uogoms imama mažiau cukraus, negu rūgštiesiems. Cukraus pilama tik skoniu pagerinti ir spalvai paryškinti, nes ir visai be cukraus pagamintas kompotas gerai laikosi, tik jo uogos esti labiau blankios. Cukrų, jeigu jo imama nedaug, galima užberti ant sudėtų produktų, tada užpilti virintu vandeniu ir kaitinti. Dedant daugiau cukraus, reikia išvirti sirupą ir juo užpilti į indus sudėtus produktus.

**Obuolių kompotas.** 3 kg obuolių, 200—400 g cukraus, 1 litras vandens.

Obuoliai nuplaunami, nerūdijančio metalo peiliu nulupus odele, supiaustomi į 4 ar 8 dalis, ir, išėmus sėklines, dedami į paruoštus indus taip, kad kuo mažiau liktų tarpų.

Iš vandens ir cukraus išverdamas sirupas ir, nugraibius putas, užpilamas ant sudėtų obuolių. Sirupo turi būti 2 centimetrais žemiau indo krašto, kad kaitinant besiplėsdamas skystis nepradėtų bėgti.

Ruošiant kompotą iš žalesnių, blogesnių obuolių, skoniu pagerinti įdedama pora gvazdikėlių, cinamono ar kitų prieskonių.

Viską sudėjus, švariu skudurėliu gerai nušluostomi indo kraštai, uždedamas švarus guminis žiedas, dangtelis, kuris užspaudžiamas spyruokle.

Pripildyti indai statomi į kaitinimui skirtą puodą ant skylėto padėklo, įpilama vandens, indas uždengiamas dangčiu, pro dangčio skylę įstatomas termometras, ir kaitinama 20—30 minučių 80 laipsnių temperatūroje. Jei obuoliai buvo užpilti karštu sirupu, tai ir vanduo į kaitinimo puodą pilamas karštas. Kad stiklai nesutrūktų, kaitinant stebima temperatūra. Ji neturi per daug pakilti, nes obuoliai gali ištižti, ypač jei buvo labiau prinokę.

Siauresniuose, mažesniuose induose ir labiau prinokę obuoliai kaitinami trumpiau. Iškaitinti iškeliami iš puodo ir tuojau dengiami drobule, kad nuo staigaus temperatūros pasikeitimo nesprogtų stiklai.

Jei indeliai buvo be spyruoklių, tai jų dangteliai tuojau po kaitinimo prislegiami koku nors sunkesniu daiktu, kuris nuimamas tada, kai indai visai atšąla. Nuėmus svorį patikrinama, ar dangteliai stipriai laikosi.

**Kriaušių kompotas.** 3 kg kriaušių, 250—500 g cukraus, 1 litras vandens.

Kriaušės nuplaunamos, nulupamos, didesnės supiaustomos į 2 ar į 4 dalis, o mažesnės dedamos nesmulkintos.

Į atskirus indus parenkamos vienodai prinokusios kriaušės, nes minkštesnes, sultingesnes ir labiau prinokusias reikia kaitinti 20—25 minutes, o kietas — iki 40—50 minučių. Kriaušės kaitinamos 90 laipsnių karštyje.

Indai pripildomi ir uždaromi taip pat, kaip obuolių kompoto.

**Slyvų kompotas.** 3 kg slyvų, 300—500 g cukraus, 1 litras vandens.

Prinokusios slyvos nuplaunamos, mediniu pagaliuku subadomos ir sudedamos į paruoštus indus arba perpiaunamos išilgai pusiau ir, pašalinus kaulelius, sudedamos į indus.

Paskui kompotas ruošiamas taip pat, kaip obuolių.

Slyvos kaitinamos 20—25 minutes 80—90 laipsnių temperatūroje.

**Vyšnių, trešnių ir agrastų kompotai.** 2,5 kg uogų, 300—400 g cukraus, 1 litras vandens.

Prinokusios vyšnios ar trešnės nuplaunamos ir sudedamos į paruoštus indus.

Agrastai renkami visiškai užaugę, bet dar neprinokę, kad kaitinant nesusproginėtų. Nuėmus kotelius ir žiedų likučius, uogos nuplaunamos ir subadomos.

Kiekvieną uogų rūšį galima dėti į atskirus indus arba maišyti drauge.

Kad daugiau uogų tilptų, indus reikia pakratyti, padaužyti į ant stalo sulankstytą šluostę.

Toliau kompotas ruošiamas taip pat, kaip obuolių.

**Braškių, serbentų, aviečių ir kitų uogų kompotai.** 3 kg uogų, 300—400 g cukraus, 1 litras vandens.

Gervuogės ir avietės perrenkamos ir sudedamos į paruoštus indus. Braškės, žemuogės ir kitos uogos perrenkamos, nuplaunamos ir, pašalinus kotelius, sudedamos į indus.

Kompotą galima ruošti iš vieny kurių nors uogų, bet skaniau daryti mišinį. Kompotas ruošiamas, kaip obuolių. Kaitinama 15—20 minučių 75 laipsnių temperatūroje.

**Vyšnios, avietės ir kitos uogos kepiniams ir saldiesiems patiekalams paskaninti.** 1 kg uogų, 250—300 g cukraus.

Vyšnios nuplaunamos, kai nusivarva vanduo ir išimami kauliukai, sudedamos į paruoštus indus, perberiant cukrum. Dedant pakratoma, kad neliktų tarpų ir atsiradusios sultys apsemtų uogas.

Braškės, mėlynės ar kitos uogos perrenkamos, nuplaunamos ir, nuvarvėjus vandeniui, dedamos į indus, perberiant cukrumi ir stipriai sukratant.

Toliau ruošiama ir kaitinama, kaip obuolių kompotas.

## KONSERVŲ LAIKYMAS

Konservams laikyti skirta patalpa turi būti vėdinama, vėsi (geriausiai 3—14 laipsnių šilumos), langas uždengiamas tamsia užuolaida.

Sterilizuoti konservai labai patvarūs ir ilgai laikosi, bet iš pradžių reikia dažniau tikrinti, ypač paprastus be dangtelių indus. Jei pastebima, kad konservai ima rūgti ar pelėti, reikia atidžiai išplauti gumą bei dangtelį ir konservus vėl iš naujo perkaitinti.

Ant kiekvieno indo ar butelio gera priklijuoti etiketę (gabaliuką popieriaus) ir ten pažymėti, kokie konservai, kada pagaminti, kiek ir kokių produktų sunaudota.

## GIROS

Gira gali būti gaminama iš duonos, salyklo, kavos, kmyņu, įvairių uogų ir vaisių.

Indai girai daryti tinka stikliniai, emaliuoti, moliniai glazūruoti ir mediniai. Jie turi būti švarūs, neprirūgę, nepripelėję, išplauti šarmu ar sodos tirpalu (1 litrui vandens — šaukštas sodos), o paskui perplauti švariu vandeniu.

Išplauti buteliai iškaitinami orkaitėje, seni kamščiai išvirinami, o nauji pamirkomi karštame vandenyje, kad suminkštėtų.

**Duoninė gira.** 1,5—2 kg juodos ruginės duonos, 10—12 litrų vandens, 30—40 g mielių, 500—750 g cukraus, 20—40 razinų.

Juoda duona supiaustoma plonomis riekutėmis ir džiovinama karštoje orkaitėje, kol pasidaro rusvos spalvos. Paskui dedama į švarų medinį ar emaliuotą indą ir užpilama verdančiu vandeniu. Po 10—12 valandų tirščių nespaudžiant nukošiama, įpilamas cukrus ir su šaukštu cukraus ištrintos mielės. Tada viskas išmaišoma ir, uždengus švaria medžiaga, laikoma šiltesnėje vietoje. Įrūgsta per 12—18 valandų. Rūgstant nugraibomos atsiradusios putos. Įrūgusi gira supilstoma į paruoštus butelius, į kiekvieną įdedant po vieną ar dvi razinas (nebūtinai). Tada buteliai užkemšami naujais arba gerai išvirintais naudotais kamščiais ir laikomi suguldyti rūsyje ar ledainėje.

Po 10—12 valandų girą galima gerti. Duoninę girą galima išlaikyti šaltoje patalpoje iki trijų savaičių.

**Spanguolių gira.** 1,5—2 kg spanguolių, 1—1,5 kg cukraus, 20—30 g mielių, 20—40 g razinų, 10—12 litrų vandens.

Spanguolės perrenkamos, nuplaunamos ir susmulkinamos. Tada išspaudžiamos sultys, gauti tirščiai sudedami į verdantį vandenį,

keltas minutes pavirinami, nukošiami, sudedamas cukrus, ir viskas vėl užvirinama. Kai praausta, išvirtas skystis sumaišomas su išspausta nevirta sunka, viskas supilama į rauginti skirtą indą, sudedamos mielės, uždengiama švaria medžiaga ir laikoma šiltesnėje vietoje.

Po 20—24 valandų pasigaminusios putos pašalinamos, gira supilstoma į paruoštus butelius, į kiekvieną įdedant po 1—2 razinas, gerai užkemšama ir laikoma šaltoje patalpoje. Gerti galima po 2—3 dienų.

**Džiovintų obuolių gira.** 750 g džiovintų obuolių, 10—12 litrų vandens, 500—750 g cukraus, 20 razinų.

Džiovinti obuoliai užplikomi verdančiu vandeniu, uždengiami ir 1—2 dienas palaikomi šiltesnėje vietoje, kad visas obuolių skonis ir kvapas pereitų į girą ir ši pradėtų nežymiai rūgti.

Tada skystis nukošiamas, į jį dedamas cukrus ir laikoma, kol gira pradeda smarkiai rūgti ir viršuje atsiranda tirštų putų. Putos nugraibomos, gira supilstoma į paruoštus butelius, į kiekvieną įdedant po raziną, užkemšama ir laikoma šaltoje patalpoje.

Taip gira gali būti daroma iš mėlynių, agrastų, bruknių ir kitų uogų bei vaisių.

**Duonos ir džiovintų vaisių gira.** 500 g džiovintos ruginės duonos, 250 g džiovintų obuolių, kriaušių ar kurių nors uogų, 500 g cukraus, 4—5 gvazdikėliai, 2—3 lazdelės cinamono, 20 g mielių, 10—12 litrų vandens.

Vanduo užvirinamas, į jį sudedami džiovinti vaisiai, cinamonas, gvazdikėliai, ir viskas 5—10 minučių pavirinama.

Džiovinta duona sudedama į švarų indą, užpilama verdančiu su vaisiais vandeniu ir paliekama 12—24 valandas pastovėti. Po to sunka nukošiama, pilamas cukrus, dedamos mielės, ir rauginama. Skysčiui įrūgus putos nugraibomos, gira supilstoma į švarius butelius ir laikoma šaltesnėje patalpoje.

### BEALKOHOLINIS VAISIŲ GĖRIMAS

2 litrai obuolių, serbentų ar kitų uogų sulčių, 1 stiklinė cukraus arba medaus, 1—2 stiklinės rūgusio pieno, 8—10 litrų vandens.

Į verdantį vandenį įpilamas cukrus arba medus ir, nugraibant putas, virinama 12—20 minučių, o paskui praaušinama. Į praaušusį skys-



tį įpilamos vaisių ar uogų sultys, o ataušinus iki 25—30 laipsnių,— skanus rūgšis pienas arba pieno raugas (gaunama pieninėse). Tada viskas išmaišoma, pilama į švarius butelius, gerai užkemšama ir 1—2 dienas palaikoma šiltame kambaryje, kad greičiau pasidaugintų pieno rūgšties bakterijos ir iš cukraus pagamintų pieno rūgštį.

Buteliai su šiuo gėrimu laikomi šaltoje patalpoje.

Gėrimas esti skanus, sveikas, bet neskaidrus. Tinka karštomis vasaros dienomis troškuliui numalšinti.

## MIDUS

Iš medaus, prieskonių ir vandens su mielėmis gaminamas midus — tautinis lietuvių gėrimas.

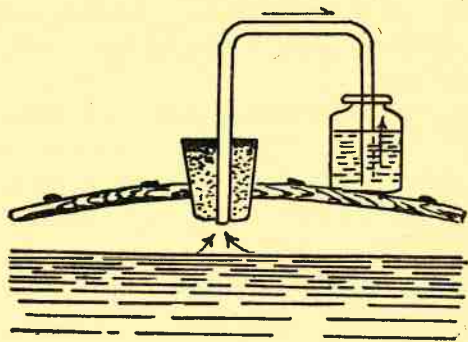
Midaus rauginimui ir laikymui geriausiai tinka didesni stikliniai 25—60 litrų talpos buteliai (balionai). Gaminant midų didesniais kiekiais, vartojama ažuolinės, uosinės ir kitų lapuočių medžių statinės.

Midų rauginti galima ir vyno statinaitėse. Jos plaunamos verdančiu skalbiamosios sodos tirpalu (1 litrui vandens — šaukštas sodos). Sodos tirpalą išpylus, statinaitė kelis kartus perplaunama švriu verdančiu vandeniu. Pripelėjusios statinės ir tos, kuriose buvo rauginamas alus ar gira, midui gamininti visai netinka.

Stikliniai indai ir buteliai, skirti midui rauginti ir laikyti, paruošiami taip, kaip vaisių sultims.

Rauginamas midus užkemšamas kamščiu su skylė, į kurią įdedamas specialus stiklinis rauginimo vamzdelis arba guminė žarnelė, kurios laisvas galas pamerkiamas į butelį su vandeniu (293 pav.). Tarpai tarp kamščio, butelio ir žarnelės apliejami tirpintu vašku ar parafinu.

Midui rūgstant pasigaminusios dujos eina per vamzdelį ar žarnelę ir burbuliukais pasišalina iš vandens. Taip į rauginamą midų nepatenka



293 pav. Paprastas vyno rauginimo kamštis

oro, o kartu su juo ir mikroorganizmų, kurie galėtų jam pakenkti. Midui rūgstant atsiranda daug putų, todėl indai pilami nepilni.

Iš šviesesnio, skanesnio ir tirštesnio medaus gaunamas skanesnis, geresnis midus, bet jam tinka ir blogesnis ir net aprūgęs medus.

Šviežią gerą medų midaus gaminimui galima vartoti nevirintą, o blogesnį ar aprūgusį būtina virinti. Verdant žūva bakterijos ir laukinės mielės, kurios gali pabloginti midaus skonį, o su putomis išsiskiria ir pašalinamos įvairios baltyminės medžiagos, todėl midus greičiau nuskaidrėja.

Gaminant midų iš nevirto medaus, dedama daugiau kultūrinių mielių, kad šios nugalėtų meduje esančias laukines, ir midus būtų skanesnis.

Medui virti tinka aliumininiai ar emaliuoti puodai, tik reikia žiūrėti, kad pastarųjų nebūtų ištrupėjęs emalis, nes nuo geležies midus tamsėja ir įgauna nemalonų skonį.

Midus gaminamas taip. Pirmiausia užvirinamas vanduo, paskui sudedamas medus, išmaišoma, kad medus ištirptų, ir viskas ant mažos ugnies labai iš lengvo virinama 1—1,5 valandos. Virinant visą laiką maišoma ir nugraibomos putos. Nuo to midus būva šviesesnis. Kai putos nebekyla, išgaravęs vanduo papildomas nauju virintu ir vėl virinama. Įpylus naujo vandens, vėl atsiranda putų, kurias reikia nugraibyti.

Midus baigiamas virti, kai putos jau nebesigamina. Išvirus, skysčio turi būti tiek pat, kiek virimo pradžioje.

Gaminant daugiau midaus, medų galima virinti dalimis.

Midaus skoniu pagerinti galima dėti cinamono, gvazdikėlių, muškato riešuto, imbiero, citrinos žievelės, apynių ir kitų prieskonių. Prieskonius reikia susmulkinti, sutrinti, surišti į švarią medžiagą ir įdėti į rūgstantį midų.

Midui užraugti geriausia vartoti kultūrinės vyno mieles (galima gauti vyno gamyklose), nes jos padeda pagaminti geresnio skonio ir stipresnį midų.

Gautas mieles reikia padauginti, į pusę litro vandens įdėti šaukštą medaus (50 g) ir 10—15 minučių pavirinti, nugraibant putas. Išvirusį skystį atausinti iki 25 laipsnių, į jį supilti gautas mieles, išmaišyti, viską supilti į švarų butelį, užkimšti vata ir laikyti šiltame kambaryje (20—

25 laipsnių šilumos) nesaulėtoje vietoje arba apsukus butelį popierium.

Po 2—3 dienų mielių padaugėja, prasideda rūgimas, skystis susidrumsčia, o jo paviršiuje atsiranda putų. Tomis padauginčiomis mielėmis užraugiamas visas madaus gaminimui paruoštas skystis.

Kepiniams ir alui vartojamos mielės midui užraugti netinka, nes padaro nestiprų ir neskanų midų.

Tinkamesnės mielės gaunamos iš razinų. Paruoštas skystis, toks kaip ir vyno mielių padauginimui, supilamas į švarų butelį, į kurį įdedama razinų (200 gramų). Skystis laikomas šiltoje vietoje ir po 3—4 dienų, kai prasideda rūgimas, jau vartojamas midui užraugti. Visai mielių nededant, midų raugina laukinės mielės, kurių visuomet yra visoje aplinkoje ir meduje.

Virinant midui skirtą medų, nugraibomos putos, o drauge su jomis ir dauguma azotinių medžiagų, kuriomis maitinasi mielės. Kad mielės turėtų daugiau maisto, greičiau daugintųsi ir tuo pačiu pagreitėtų rūgimas, galima į 10 litrų skysčio įdėti 8—10 gramų amonio fosfato (gaunama vaistinėje). Amonio fosfatas ištirpinamas nedideliame vandens kiekyje, o paskui pilamas į rauginimui skirtą midų.

Madaus skoniu pagerinti vartojama citrininė rūgštis. 10 litrų madaus imama 5—10 gramų rūgšties, kuri ištirpinama su trupučiu šilto vandens ir supilama į rauginamą midų.

Užraugtas midus laikomas šiltesnėje patalpoje (20—25 laipsnių šilto).

Madaus stiprumas priklauso nuo madaus kiekio: kuo daugiau madaus, tuo midus stipresnis, saldesnis ir skanesnis.

Stiprus ir saldus midus gaunamas imant 1 litrui madaus 1 litrą vandens.

Stiprus, bet nesaldus midus gaunamas 1 litrą madaus atskiedus 2 litrais vandens.

Midus esti silpnas ir nesaldus, jei vienas litras madaus atskiedžiamas 3 litrais vandens.

Gaminant stiprų midų, medus dedamas per 3—4 kartus, nes mielės geriausiai dauginasi ir rūgimas sparčiau vyksta, kai sunkoje yra 15% cukraus. Todėl užraugiant midų į 10 litrų vandens dedama 2—2,5 kg madaus. Po 4—5 dienų mielių padaugėja, midus pradeda

smarkiai rūgti. Tada reikia įdėti dar 1 kg medaus. Taip sudedamas visas medus.

Blogesnį medų galima dėti virintą. Nenorint midaus praskiesti, nupilamas 1 litras rūgstančio midaus, į jį sudedamas medus, ir pavirinama, nugraibant putas. Atvėsus skystis supilamas atgal į midų.

Po 15—20 dienų rūgimas sumažėja, ant dugno nusėda drumzlės. Tada midų reikia perpilti. Perpilant pasišalina angliarūgštė, įeina oro, ir mielės vėl pagyvėja, bet dėl didelio alkoholio kiekio rūgimas vyksta labai pamažu. Tada medus dedamas midui pasaldinti.

Po 2—3 mėnesių midus perpilamas antrą kartą ir, pašalinus drumzles, perkeliamas į šaltesnę patalpą. Čia vyksta midaus brendimas: jis skaidrėja, įgauna malonų kvapą, gerėja skonis. Silpnas midus subręsta per 6—8 mėnesius. Stiprus ir saldus midus bręsta 8—10 metų.

Statinėje raugintas nuskaidrėjęs midus supilamas į paruoštus butelius; užkemšamas naujais švariais kamščiais, kurie apliejami tirpintu parafinu ar vašku, ir laikomas rūsyje ar kitoje šaltesnėje patalpoje. Butelyje midus galutinai subręsta ir visiškai nuskaidrėja.

Saldus stipresnis midus tinka vartojimui po 3—5 metų.

Stikliniuose induose raugintas midus po perpylimo paliekamas tuose pačiuose induose.

**Kauno midus.** 10 kg medaus, 10 litrų vandens, 50 g kultūrinių mielių, 15 g citrininės rūgšties, 5—10 g amonio fosfato.

Šiam midui gaminti vartojamas geras skanus liepų medus.

Vanduo užvirinamas, praušinamas, įdedama 2—3 kilogramai medaus, padaugintos mielės, ištirpinta citrininė rūgštis ir amonio fosfatas. Viskas supilama į rauginimui skirtą 25 litrų talpos butelį. Naujas su skyte kamštis išmirkomas karštame vandenyje, juo užkemšamas indas, į kamštį įstatomas šiam reikalui skirtas vamzdelis, kamštis apliejamas tirpintu vašku, ir indas su skysčiu laikomas šiltoje (20—25 laipsnių) patalpoje. Likęs medus sudedamas per 3—4 kartus. Po 15—20 dienų midus perpilamas, drumzlės pašalinamos, ir indas vėl taip pat užkemšamas.

Po 2—3 mėnesių midus antrą kartą perpilamas, drumzlės pašalinamos, midus gerai sandariai užkemšamas ir laikomas šaltoje patalpoje, kad subręstų.

Vartojimui tinka po 3—6 metų.

**Prieskonių midus.** 10 kg medaus, 18—20 litrų vandens, 3 g imbiero, 3 g cinamono, 1,5 g muškato riešuto, 1 g gvazdikėlių, 1 g kvepiančiųjų pipirų, 30 g apynių spurgų, 20—25 g amonio fosfato, 20—25 g citrininės rūgšties, 50 g kultūrinių mielių.

Į verdantį vandenį įdedama 4 kg medaus, 30 g apynių, ir viskas virinama, nugraibant putas.

Prieskoniai susmulkinami ir surišami į švarų marlės gabaliuką.

Išvirtas ir praušęs (20—25 laipsnių) medus supilamas į švarų 35 litrų talpos butelį, įdedami prieskoniai, mielės, ištirpinta rūgštis ir amonio fosfatas. Indas užkemšamas švairiu su skylė kamščiu, kuris, įstaičius vamzdelį, apliejamas tirpintu vašku.

Toliau viskas daroma taip pat, kaip gaminant Kauno midų.

**Vyšnių midus.** 10 kg medaus, 10 litrų vyšnių sulčių, 20 litrų vandens, 20 g amonio fosfato, 100 g kultūrinių mielių.

Vanduo užvirinamas, praušinamas, įdedamas medus, vyšnių sultys, padaugintos mielės, ištirpintas amonio fosfatas, ir viskas supilama į švarų 50 litrų talpos butelį.

Senesnis ar aprūgęs medus 1 valandą virinamas, nugraibant putas, o paskui, ataušinus iki 25 laipsnių, pilamas į rauginimui skirtą indą.

Gaminamas taip pat, kaip Kauno midus.

Taip pat daromas ir aviečių, obuolių bei kitų vaisių ir uogų midus.

**Lietuviškas midus.** 10 kg medaus, 10—15 litrų vandens; 350 g džiovintų kadagio uogų, 15 g juoduogio šėivamedžio (*Sambucus nigra*) džiovintų žiedų (nebūtinai), 50 g kultūrinių mielių, 15 g citrininės rūgšties, 5—10 g amonio fosfato.

Šis midus gaminamas iš šviežio gero medaus.

Vanduo užvirinamas, praušinamas, į jį įdedama 3 kilogramai gero šviežio medaus. Senesnis medus dedamas į verdantį vandenį ir, graibant putas, virinamas, kol naujos putos nebekyla.

Kadagio uogos susmulkinamos, citrininė rūgštis ir amonio fosfatas ištirpinamas, mielės padauginamos, ir viskas supilama į rauginimui skirtą švarų butelį. Šis užkemšamas švairiu su skylė kamščiu, į jį įstatomas vamzdelis, kamštis apliejamas tirpintu vašku. Indas laikomas šiltoje patalpoje.

Toliau viskas daroma taip pat, kaip gaminant Kauno midų.



## VAISVYNIAI

Vaisių vynas gaminamas iš obuolių, vyšnių, agrastų, baltųjų, raudonųjų ir juodųjų serbentų, šermukšnių, mėlynių ir kitų vaisių bei uogų. Iš prinokusių vaisių gaunamas geresnis, skanesnis vynas. Aprūgusios, supelėjusios, apipuvusios uogos ir vaisiai vynui gaminti netinka.

Vynui rauginti labiausiai tinka stikliniai indai — 25—60 litrų talpos buteliai (balionai). Išrūgęs vynas gali būti laikomas tame pačiame inde, kur rūgo, arba perpiltas į paprastus butelius, kurie užkemšami naujais, karštame vandenyje išmirkytais, ilgesniais kamščiais. Kemšama kamščiaspaudžiu. Užkimšti kamščiai apliejami ištirpintu vašku arba parafinu.

Buteliai paruošiami taip pat, kaip vaisių sultims.

Vaisiai paruošiami, susmulkinami ir išspaudžiamos sultys taip pat, kaip gaminant vaisių sultis.

Vynui gaminti skirtos vaisių ir uogų sultys skiedžiamos vandeniui. Obuolių, mėlynių ir kitos panašios sultys skiedžiamos mažiau, o tirštesnės, kvapesnės — šermukšnių, juodųjų serbentų, — daugiau.

Iš labai praskiestų sulčių gaunamas skystesnis, ne toks kvapus, silpnesnis vynas. Tačiau toks jis greičiau rūgsta ir skaidrėja.

Sultims praskiesti skirtas vanduo užvirinamas, pilamas ant išspausėtų tirščių, viskas išmaišoma ir po pusvalandžio išspaudžiama.

Juodųjų serbentų, šermukšnių ir labai rūgščių spanguolių sultims praskiesti gali būti vartojama obuolių sultys pusiau su vandeniu.

Obuolių vynui dažniausiai imama 2—3 litrams sulčių 1 litras vandens. Skystesnis ir ne toks kvapus vynas gaunamas 1 litrai sulčių imant 1 litrą vandens. Į 1 litrą šermukšnių ar juodųjų serbentų sulčių pilant 1 litrą vandens, gaunamas geras, skanus ir stiprus vynas. Iš dviejų procentų sunkoje esančio cukraus, rauginant vyną, gaunamas vienas laipsnis alkoholio.

Vaisių ir uogų sultys turi 6—14 procentų cukraus. Gaminant vyną iš praskiestų sulčių, cukraus procentas dar sumažėja ir todėl gaunamas labai silpnas vynas, į kurį patekusios acto rūgšties bakterijos gali pagaminti actą. Silpnas vynas neatsparus pelėsiams ir kitiems mikroorganizmams.

Norint pagaminti stipresnį ir patvaresnį vyną, sultys pasaldinamos tiek, kad turėtų iki 35—40 procentų cukringumo. Su laukinėmis mielė-

mis galima pagaminti 11—13 laipsnių stiprumo vyną, o su kultūrinėmis vynu mielėmis — stipresnį — iki 15—16 laipsnių ir, žinoma, skanesnį. Laukinių mielių yra ant visų vaisių, uogų ir indų.

Mielės geriausiai veisiasi, kai skystyje yra 15 procentų cukraus. Tada vyksta smarkiausias rūgimas. Jei cukraus daugiau, mielės veikia blogai ir rūgimas vyksta labai silpnai. Užraugtas vinas laikomas šiltoje 20—25 laipsnių temperatūros patalpoje.

Kad pagerėtų mielių veikimas ir pasigamintų daugiau alkoholio, cukrus dedamas per 3—4 kartus. 10 litrų vynuui paruoštų sulčių imant 3—4,5 kg cukraus, raugiant dedama pusantro kilogramo cukraus. Antroji dalis cukraus dedama po 6—8 dienų. Tam atpilama truputis vyno, jame ištirpinamas cukrus, ir viskas supilama atgal į rauginamą vyną.

Po 2—3 savaičių rūgimas sulėtėja, ant dugno pradeda nusėsti negyvos mielės ir smulkios vaisių dalelės. Vyną reikia perpilti, drumzles pašalinti, butelį perplauti, vyną supilti atgal, įdėti dalį cukraus, užkimšti ir vėl palikti rūgti.

Perpilant vinas prasivėdina, mielės pagyvėja, ir vėl vyksta lėtas rūgimas, kuris tęsiasi 3—5 savaites.

Apie 30—32 procentus cukraus kultūrinės mielės paverčia alkoholiu, ir vinas esti rūgštus-sausas. Vynuui pasaldinti pilama cukraus (antrą kartą perpilant).

Skaidrus pasaldintas vinas laikomas paprastuose buteliuose, kurie užkemšami švariais, karštame vandenyje išmirkytais, kamščiais, šaltesnėje — 8—12 laipsnių patalpoje. Čia vyksta vyno brendimas: jis skaidrėja, įgauna malonesnį kvapą, geresnį skonį.

Obuolių, aviečių, juodųjų serbentų ir kitų uogų vinas naudojimui tinka po 8—10 mėnesių, nors visiškai nusiskaidrina, pasidaro skanesnis ir kvapesnis tik pastovėjęs ilgesnį laiką.

Baltųjų serbentų vinas labai skanus, esti švelnaus malonaus kvapo ir skonio, šviesiai gelsvos spalvos, bet ilgai bręsta. Naudojimui tinka tik po 3—5 metų.

Taip pat ilgai bręsta šermukšnių vinas.

**Obuolių vinas.** 10 litrų obuolių sulčių, 5 litrai vandens, 3—4,5 kg cukraus, 25 g vyno mielių (galima gauti Anykščių vyno fabrike).

Obuoliai turi būti prinokę. Labiausiai tinka rūgštesni ir sultingesni (Antaniniai, Lietuvos pepinai ir kt.).

Obuoliai švariai nuplaunami ir, pašalinus įpuvimus bei sukirmijimus, sutarkuojami, ir išspaudžiamos sultys.

Tirščiai užpilami vynui praskiesti skirtu vandeniu, porą valandų palaikomi ir išspaudžiami. Gautame skystyje ištirpinama pusantro kilogramo cukraus, ir viskas supilama į rauginimui skirtą indą. Tada ten pat supilamos padaugintos mielės, indas užkemšamas, ir vynas rauginamas taip, kaip buvo nurodyta 768 psl.

**Vyšnių-serbentų vynas.** 5 litrai vyšnių sulčių, 5 litrai raudonųjų ar baltųjų serbentų sulčių, 10 litrų vandens, 6—8 kg cukraus, 25 g vyno mielių.

Vyšnios nuplaunamos, pašalinami kaulavaisiai, ir išspaudžiamos sultys. Serbentai nuplaunami, visai susmulkinami ir išspaudžiamos sultys.

Ant tirščių užpilamas vynui praskiesti skirtas vanduo, viskas sumaišoma ir po poros valandų išspaudžiama.

Gautame skystyje ištirpinama trečdalis cukraus, ir viskas supilama į rauginimui skirtą indą, drauge sudedant padaugintas mieles.

Į rauginamą vyną galima įmesti keliolika vyšnių branduoliukų. Nuo per didelio branduoliukų kiekio vynas pasidaro kartus.

Visa tai padarius, indas užkemšamas, ir vynas rauginamas taip, kaip nurodyta 768 psl.

## ALUS

50 kg miežių, 100—200 g mielių, 1 kg ūkiškų arba 0,5 kg presuotų apynių.

Alus daromas iš nesuplėkusių, nesukaitusių miežių. Geriau tinka krakmolingesni miežiai, nes iš jų daugiau gaunama alaus.

Salyklą geriau ruošti vėsesniu laiku. Miežiai pamerkiama ir laikomi, kol išbrinksta tiek, kad pasidaro nagu lengvai perspaudžiami. Siltesnėje patalpoje jie išmirksta per 24 valandas. Išmirkę miežiai išgriebiami ir pilami ant sietų, kad vanduo nuvarvėtų. Miežiams daiginti vartojamos žemos medinės dėžės, į kurias miežiai pilami 10—15 centimetrų storio sluoksniu ir uždengiami drėgna medžiaga, kad paviršius neišdžiūtų, nes sudžiūvę grūdai nebedygsa. Dėžės su grūdais laikomos vėsesnėje — 5—8 laipsnių šilumo patalpoje, kad nesukaistų.

Kai pasirodo šaknelės, grūdai iš dėžių išpilami, išskirstomi, šiltesnėje patalpoje papildami plonu sluoksniu ir džiovinami, kad saulės spinduliai džiovinamo salyklo nesiektų. Apdžiūvęs salyklas baigiamas džiovinti krosnyje arba džiovykloje. Tada persijojamas, kad išbyrėtų smulkios šaknelės, ir stambiai sumalamas. Iš rupiai sumalto salyklo gaunamas švaresnis alus.

Salyklui užplikinti ir misai tekinti reikia dviejų didesnių kubilų ir trečio mažesnio — antrininkui alui rauginti.

Misai tekinti skirto kubilo dugne turi būti skylė ir tai skylei užkimšti ilga volė. Šis su skyle kubilas statomas ant trikojo.

Kubilai daromi iš lapuočių medžių ir naudojami tik alui gaminti. Laikomi sausoje patalpoje, kad nepripelėtų. Prieš naudojimą išplikomi verdančiu vandeniu.

Išrūgęs alus pilamas į statines. Statinės daromos iš ažuolo arba uosio. Vartojamos tik alui laikyti. Tuščios statinės laikomos neužkimštos švarioje sausoje patalpoje, kur nėra pelėsių, ir prieš pilant alų išplikinamos verdančiu vandeniu.

Sumaltas salyklas supilamas į be skylės kubilą ir užplikomas verdančiu vandeniu. Jei šulinio vanduo kietas, tai plikinimui vartojamas lietaus arba upės vanduo. Užplikytas salyklas išmaišomas medine švaria mente ir uždengtas paliekamas 2—3 valandas, kad apsaltų.

Ant trikojo užkeliamas misai tekinti skirtas kubilas, dugno skylė užkemšama ilga medine vole, paruošiamas filtras misai nuskaidrinti.

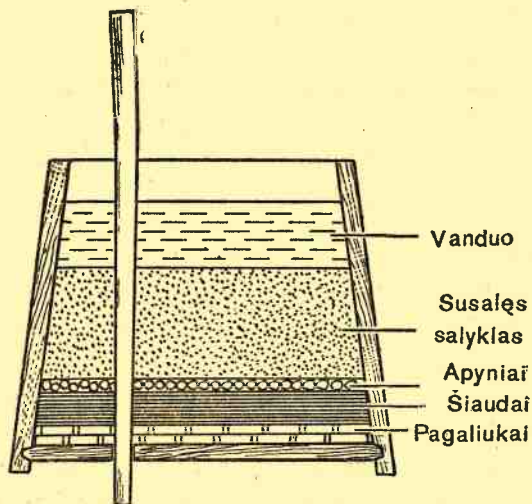
Filtras ruošiamas taip: ant kubilo dugno pridama dvi eilės smulkiai sukapotų medinių švarių pagaliukų, geriausiai juodalksnio, nes nuo jo pagražėja alaus spalva. Ant pagaliukų dedamas 5—10 centimetrų švarių šiaudų sluoksniu (dažniausiai vartojami žirniniai, pupų arba ruginiai šiaudai).

Aliumininiame ar neišsilupusiame emaliuotame puode užvirinamas vanduo, į jį sudedami apyniai, ir viskas keletą minučių pavirinama. Ilgiau virinant mažėja apynių kartumas.

Pavirinti apyniai su visu skysčiu, kuriame virė, pilami į misai tekinti skirtą kubilą ant šiaudų. Ant apynių sukrečiamas apsalsęs salyklas. Tada užvirinamas vanduo ir juo užpilamas sudėtas salyklas (294 pav.).

Po 1—2 valandų pradėdama tekinti misą. Po kubilu pastatomas didesnis dubuo ar kitas platesniu paviršiumi indas, kad bėgdama į jį misa greičiau auštų (295 pav.).

Kubilas, kuriame buvo užplikytas salyklas, išplaunamas, į jį pilama nutekinta misa, ir alus ten užraugiamas.



294 pav. Misos tekimui paruošto kubilo skersinis pjūvis

Misa tekinama taip: labai pamažu pajudinama volė, kad misa po truputį pradėtų bėgti. Kuo pamažiau misa tekės, tuo alus bus švaresnis ir geriau rugs.

Tekinant misą, ant salyklo pilama po kibirą verdančio vandens.

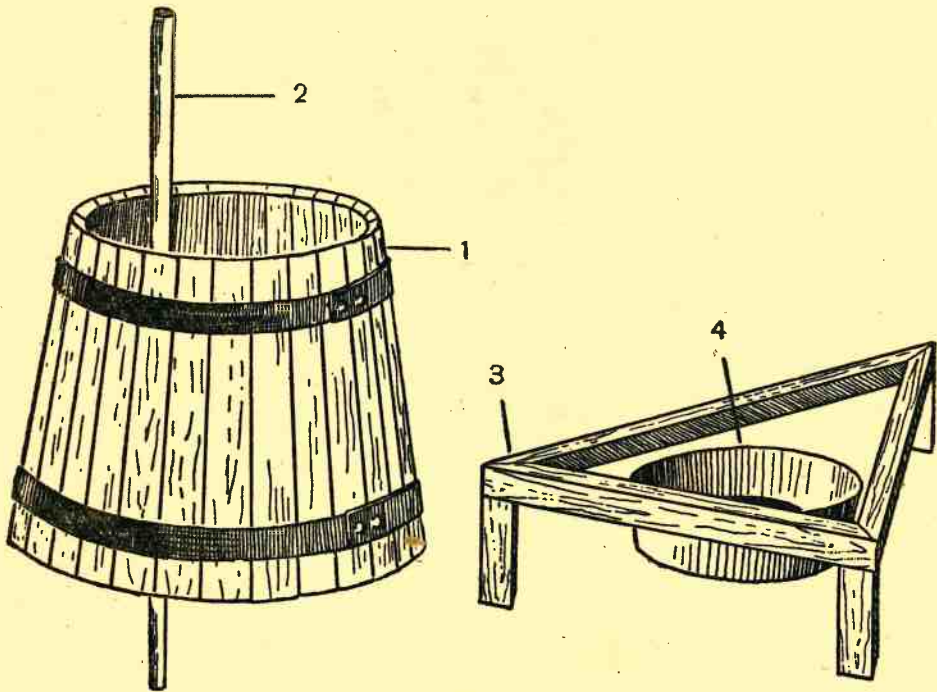
Pirmoji nutekėjusi misa naudojama mielėms padaugini. Mielės ištrinamos su cukrum, sudedamos į švarų stiklinį ar molinį indą, užpilamos ataušinta misa ir pastatomos šiltoje vietoje. Mažesniame misos kiekyje mielės pasidaugina, ir ten prasideda smarkus rūgimas.

Į kubile supiltą ir iki 25 laipsnių praušusią misą supilamos padaugintos mielės. Tačiau geriau indą su padaugintomis mielėmis pririšti virvute ir įleisti į misą taip, kad vienas indo kraštas pasinertų. Panertas indas daugiau sušyla, mielės dauginasi dar sparčiau, ir putos iš in-



do pasiskirsto po visą misos paviršių. Taip visame kubile prasideda rūgimas. Kubilas uždengiamas švaria medžiaga.

Alus rūgsta vidutiniškai 18 valandų. Labiau koncentruotas, stipresnis alus rūgsta ilgiau, o silpnesnis, labiau atskiestas išrūgsta per 10–13 valandų.



295 pav. Misos tekimas:

1 — kubilas, 2 — volė, 3 — trikojis, ant kurio uždedamas kubilas, 4 — indas, į kurį teka misa

Pirmiausia ištekėjusi misa yra koncentruota. Iš jos gaunamas tirštesnis, stipresnis alus. Alus skiriamas į dvi rūšis: pirmasis alus ir antrinėkas.

Antrininkui skiriama misa supilama į atskirą kubilą ir ten užrauginama taip pat, kaip pirmasis alus.

Įrūgęs alus supilstomas į alui skirtas statines, užkemšamas ir laikomas šaltoje patalpoje.

Vasarą mažesnės statinaitės su alumi įleidžiamos į gyvuliams girdyti skirtą šulinį.

Iš 50 kg miežių galima gauti 60—70 litrų pirmojo alaus ir 30—40 litrų antrininko.



# KOLŪKIEČIO GYVULIAI IR PAUKŠČIAI



agal žemės ūkio artelės įstatus kolūkiečiai turi teisę laikyti įvairių gyvulių (galvijų, avių, ožkų, kiaulių) bei paukščių. Gyvuliai, kad jie duotų didesnę naudą, turi būti tinkamai šeriami bei prižiūrimi. Todėl šioje knygoje kolūkiečiai ir kiti žmonės, laikantieji gyvulius, bus supažindinti su pagrindiniais gyvulių auginimui bei priežiūrai keliamais reikalavimais.

## TVARTAI IR JŲ ĮRENGIMAS

Cia trumpai bus nurodytos tik svarbiausios taisyklės, kurių reikia laikytis statant ir įrengiant tvartus.

Tvartui reikia parinkti vietą, kur dirva sausa, lygi arba su mažu nuotakumu, o podirvio vanduo — ne arčiau kaip per du metrus, be to,

reikia žiūrėti, kad arti būtų gero geriamojo vandens, bet netelkšotų pelkė. Tvirtas turi stovėti žemiau negu gyvenamasis namas ir pavėjui nuo jo (į rytų pusę, nes pas mus daugiausia pučia vakarų vėjai). Tvirtas, kad į jį patektų daugiau šviesos, statomas šonu į pietus arba rytus. Į šaltų žiemos vėjų pusę jis turi būti kampu arba galu. Taip pat patariama iš tos pusės jį apšodinti medžiais.

Prie tvarto reikia aptverti diendaržį gyvuliams pasivaikščioti. Pašaro sandėlis turi būti atskirtas nuo tvarto, nes pašaras labai lengvai įgauna mėšlo kvapą. Silosą galima užraugti arti tvarto, o mėšlidę įrengti toliau nuo jo, pavėjui.

Pamatus reikia įleisti giliai žemėn, žemiau įšalimo ribos (apie 75 cm gylio), ir neiškelti aukštai virš žemės, nes tokie tvartai esti šalti, drėgni. Virš pamatų dedamas dvigubai sulenktas tolis, kad į sienas nesigertų drėgmė.

Lubos turi būti sandarios, geriausia lentų. Lentos iš viršaus aptepamos 1—2 cm molio sluoksniu, o ant jo užpilamas 12—14 cm storio sausų smulkių, pusiau su šiaudų kapojais sumaišytų, žemių arba piuvėnų sluoksnis. Kai kas vietoj lubų uždeda kartis, o ant jų žiemą sukrauna šieną arba šiaudus, bet toks pašaras įgauna mėšlo kvapą, ir gyvuliai jį nenoromis ēda.

Grindys turi būti bent 20 cm aukščiau žemės paviršiaus (žiūrint iš lauko pusės). Medinės grindys yra geros (nekietos, šiltos), bet praleidžia vandenį ir greitai susidėvi. Geresnės yra asfalto grindys, bet ne kiekvienas jas gali pasigaminti. Plūkto molio grindys yra pigiausios. Jos geros avidėms ir vištidėms, bet nelabai tinka kiaulidėms, nes nuo sručių išmirksta, ir gyvuliai jas išklampoja. Geros yra vadinamosios «durpių grindys», tai yra gausus tvarto kreikimas durpėmis.

Langų dydis priklauso nuo tvarto dydžio. Paprastai bendras tvarto langų plotas turi sudaryti ne mažiau kaip šešioliktoją dalį grindų ploto. Daugiausia šviesos reikia vištoms, mažiausia — avims. Pas mus tvartai dažniausiai esti per tamsūs.

Durys įtaisomos užuovėjos pusėje, atidaromos į lauką, o ne į vidų. Prie jų įrengiamas prieangis, arba pačios durys padaromos dvigubos, kad būtų šilčiau. Tvirtate patariama įrengti ne mažiau kaip dvi duris.

Sandarūs tvartai paprastai esti pakankamai šilti nuo pačių gyvulių. Juose žiemą turi būti ne mažiau kaip 2 laipsniai (2°) ir ne daugiau kaip

12° šilumos. Žiemą tvarte neturi užšalti vanduo. Tinkamiausia temperatūra penimoms kiaulėms — 2—6° šilumos. Šiltesniame tvarte jos blogiau tunka. Karvėms tinkamiausia temperatūra — 5—8°. Aukštesnėje temperatūroje sumažėja jų apetitas ir pieningumas.

Tvartai vėdinami pro duris, pro langus, o geriausia — pro specialius vamzdžius, kurie pro lubas ir stogą išvedami laukan.

Geriausias gyvulių girdymo būdas yra automatinės girdyklos. Jeigu jų įrengti nėra galimybės, tai tvarte reikia pastatyti didelę statinę, į kurią iš anksto, kad apšiltų, pripilti vandens. Girdant gyvulius kibirų nestatyti ant mėšlo, nes mėšluotu kibiru užteršiamas statinėje vanduo.

Srutoms pašalinti įrengiami grioveliai ir srutų duobė. Ypač daug srutų esti galvijų ir kiaulių tvartuose.

Gyvulių mėšlas iš tvarto nuolat pašalinamas ir sukraunamas mėšlidėje. Paprastą mėšlidę gali įsirengti kiekvienas kolūkietis. Tam reikalingai iškasama negili (75 cm — 1 m gylio), bet plati duobė, kurios viduryje iškasama gilesnė duobė srutomis. Aplink mėšlidę supilamas pylimėlis, o iš viršaus padaroma pastogė. Mėšlidės dugnas išklojamas plūktu moliu arba išgrindžiamas akmenimis ar plytomis. Akmenimis ar plytomis taip pat išgrindžiama ir srutų duobė. Į mėšlidę galima taip pat pilti pelenus ir įvairias šiukšles.

Mėšlą galima laikyti ir tvarte. Toks tvartas esti šiltesnis, o mėšlas tinkamesnis tręšimui. Tačiau tokiame tvarte sunkiau palaikyti švarą, jame esti daugiau drėgmės, blogesnis oras ir daugiau bakterijų. To iš dalies galima išvengti naudojant kraikui durpes.

## PAŠARAI IR JŲ PARUŠIMAS

Pašarai skirstomi į šias pagrindines rūšis: stambiuosius pašarus, sultinguosius, koncentruotuosius, mineralinius ir gyvulinės kilmės.

Stambieji pašarai yra galvijų, ožkų bei avių pagrindinis pašaras. Jų būtinai reikia normaliam šių gyvulių virškinimui palaikyti.

Šienas — tai geriausias stambusis gyvulių pašaras. Kuo jame daugiau ankštinių žolių (dobilų, liucernos, vikių ir kt.), tuo jis geresnis; taip pat jis geras, jeigu jame yra daug saldžiųjų laibastiebių žolių (pavyzdžiui, motiejukų). Šiene neturi būti kenksmingų ir nuodingų augalų (asiūklių, durnaropių, pakalnučių, rusmenių, krapažolių ir kt.). Jų



paprastai daugiau esti miško šiene. Nuodingus augalus iš šieno gyvuliai sunkiau išrenka negu iš žolės.

Labai svarbu, kad žolės šienui nebūtų peraugusios, sumedėjusios, todėl jas reikia piauoti prieš žydėjimą. Taip pat svarbu šieną gerai išdžiovinti. Išdžiūvęs jis turi būti žalias, kvapus, žolių lapeliai nenubirę. Jeigu jis perdžiovinamas, net ir labai gerų sėjamųjų žolių (dobilų, liucernos) lapeliai nubyra, ir lieka tik mažai maistingi kambliai.

Menkavertis yra pelkių šienas.

Atskirai tenka paminėti vadinamąjį vitamininį šieną. Šiam šienui žolė piauinama labai jauna ir džiovinama pavėsyje. Kaitrų metų vitamininį šieną geriausia džiovinti mažose kupetėlėse, o vėliau sukrauti į didesnes. Jose jis ir baigia džiūti. Jei oras drėgnas, vitamininis šienas džiovinamas ant žaiginių.

Galvijams šienas paprastai šeriamas be jokio paruošimo, o kiaulėms ir paukščiams gaminami vadinamieji šieno miltai, tai yra šienas susmulkinamas, sutrinamas. Vietoj šieno miltų galima naudoti šieno pabiras, kurios yra ne kas kita, kaip nubirę lapeliai ir smulkūs stiebeliai.

**Š i a u d a i.** Žieminių javų šiaudai paprastai naudojami kraikui, tačiau šeriami ir gyvuliams, kai pritrūksta geresnio pašaro. Prieš šerimą juos reikia atitinkamai paruošti. Vasarinių javų šiaudai yra daug švelnesni, maistingesni ir gali būti geresnis pašaras už prastą šieną. Juos galima šerti gyvuliams ir be jokio paruošimo, tačiau atitinkamai paruoštus gyvuliai noriau ėda ir geriau virškina.

Paprasčiausias šiaudų paruošimo būdas — supiaustymas 3—4 cm kapojais (akseliu). Prieš šeriant kapojai sudrėkinami ir paskaninami koncentratais (miltais, sėlenomis, išspaudomis). Dar geriau juos užpilti karštu vandeniu, kad pasidarytų minkštesni.

Patiriamas vadinamasis savaiminis kapojų kaitinimas. Tam tikslui padaromos sandarios dėžės, į jas sukraunami sudrėkinti kapojai ir suspaudžiami, suminami. Po 3—5 dienų juos galima šerti. Nors kaitinami kapojai beveik nepasidaro maistingesni, bet esti skanesni.

**P e l a i** yra maistingesni už šiaudus. Geriausi yra avižų ir ankštinių augalų (pavyzdžiui, dobilų) pelai. Labai svarbu, kad peluose būtų kuo mažiau dulkių ir žemių, kad jie nebūtų suplėkę, supelėję. Prieš šeriant jie taip pat užpilami vandeniu ir paskaninami koncentratais, kaip ir šiaudų kapojai.

### **Sultingieji pašarai ypač skatina pieningumą.**

Pirmąją vietą sultingųjų pašarų tarpe užima žaliasis pašaras — žolė. Jauna žolė — geriausias gyvulių pašaras, nes joje yra visų gyvulio organizmui reikalingų maisto medžiagų, be to, žolė turi daug vandens ir gerai virškinama.

Į ganyklas gyvulius reikia išginti tada, kai dirva jau gerai pradžiūvusi (gyvuliui praėjus, nelieka pėdsakų). Pirmąją dieną gyvuliai išleidžiami tiksliai porai valandų; prieš tai jie pašeriami tvarte. Paskui gyvuliai ganomi vis ilgiau, o po 8—10 dienų visą dieną gali būti ganykloje. Staigus perėjimas nuo šerimo tvarte prie ganymo sutrikdo gyvulių virškinimą (jie ima viduriuoti).

Vasaros karščių metu labai patariama gyvulius laikyti ganykloje naktį: jie geriau paėda ir mažiau išstrypia žolę.

Rudenį nepatariama ganyti ligi pat šalčių. Gyvuliai į tvartą uždaromi laipsniškai, kaip kad pavasarį jie buvo išleidžiami į ganyklą.

Šakniavaisiai taip pat yra geras pašaras. Šakniavaisius gyvuliai labai mėgsta, gerai virškina, ir nuo jų padidėja produktyvumas (ypač pieningumas). Labai vertingas pašaras — morkos, ypač raudonosios, nes jose yra daug provitaminų (medžiagų, iš kurių pasigamina vitaminai). Ypač jos tinka prieaugliui.

Galvijams šakniavaisiai šeriami nesmulkinti, o bulvės supiaustomos. Kiaulėms šakniavaisiai supiaustomi. Morkas visuomet reikia sušerti žalias, nes virinant žūva provitaminai. Kitus šakniavaisius galima šuntinti. Sudygusių bulvių daigai nuskabomi, o jos pačios išverdamos, nes dygstančiose bulvėse, ir ypač jų daiguose, esti daug nuodingų medžiagų. Vandenį, kuriame bulvės virė, reikia būtinai nupilti.

Silosas turi daugelį labai vertingų savybių. Juo galima šerti visus gyvulius ir lesinti paukščius. Gerame silose išsilaiko vitaminai. Silosuotas pašaras esti malonaus skonio ir kvapo, maistingas, labai gerai virškinamas, skatina virškinamųjų sulčių išsiskyrimą ir didina apetitą. Silosuoti galima įvairiausias sultinguosius pašarus, jų atliekas, piktžoles.

Geriausias silosas pagaminamas iš kukurūzų, saulėgrąžų ir kitų vadinamųjų silosinių augalų. Be to, dažnai užraugiama silosui pievų žolė, dobilai, liucerna, vikių, žirnių ir avižų mišiniai, bulvienojai,

runkelių ir įvairių daržovių lapai, meldai, dilgėlės, cukrinių runkelių išspaudos.

Silosas kraunamas į specialius bokštus, duobes, tranšėjas arba kaupas. Paprasčiausias, kiekvienam kolūkiečiui prieinamas silosavimo būdas — duobė arba kaupas, kurie daromi žemės paviršiuje, aukštesnėje vandens neužliejamoje vietoje.

Duobės kasamos apvalios, pražulniomis sienomis, pakankamai gilios, tačiau žiūrима, kad padirvio vanduo nebūtų arčiau kaip 50—60 cm nuo duobės dugno. Sienos išklojamos lentomis. Dar geriau jas iškloti plytomis ar akmenimis (sutvirtinama cementu).

Jei norima pagaminti gerą silosą, reikia laikytis šių taisyklių:

1) silosuojamas pašaras turi būti nežemėtas, nes žemėse esti kenksmingų bakterijų ir grybelių;

2) silosuojamoji masė turi būti pakankamai vandeninga. Tam reikalui sausesni pašarai maišomi su vandeningesniais (pavyzdžiui, su šakniavaisių lapais); ir atvirkščiai, silosuojant labai vandeningus pašarus, reikia pridėti sausos masės — šiaudų, šieno arba pelų. Ankštinės žolės (pavyzdžiui, dobilai) blogiau silosuojasi; jos maišomos su varpinėmis žolėmis;

3) reikia stengtis, kad silose liktų kuo mažiau oro. Tam reikalui pašaras smulkiai supiaustomas (1—3 cm kapojais) ir kiek galima geriau suspaudžiamas, suminamas. Tinkamai suspaustas silosas geriau rūgsta.

Žolės silosui reikia piauти jaunas, prieš žydėjimą ir nupiovus tą pačią dieną silosuoti, kad nesuvystų.

Sudėtas silosas gerai uždengiamas, kad nepatektų oro. Tam tikslui jo paviršiuje uždedamas 10—15 cm riebaus molio sluoksnis. Moliui pradžiūvus, užtepami atsiradę plyšiai ir silosas dar apkasamas 30—40 cm žemių sluoksniu. Apsaugai nuo lietaus padaroma pastogė. Kad nesušaltų, silosą reikia apdengti šiaudais arba pelais.

Atidengus siloso duobę arba kaupą, silosą reikia tuojau šerti, nes jis greitai prarūgsta. Sušalusį silosą reikia šerti tuojau, kai tik jis atsileidžia.

**Koncentruotieji pašarai (koncentratai).** Koncentratais vadinami grūdai, grūdų apdirbimo atliekos (sėlenos, išspaudos), taip pat kai kurie gyvulinės kilmės pašarai, nes mažame jų kiekyje esti daug maisto medžiagų. Pavyzdžiui, kilogramė avižų yra beveik pustrėčio karto daugiau

maisto medžiagų, negu kilograme pievų šieno, ir aštuonis kartus daugiau, negu kilograme pašarinių **runkelių**.

Šeriant gyvulius koncentratais, galima žymiai padidinti jų produktyvumą. Tačiau koncentratuose esti maža vitaminų ir mineralinių medžiagų.

Prieš šerimą grūdai paprastai sumalami, o išspaudos susmulkinamos. Koncentratai dažniausiai paruošiami dar šiais būdais:

a) mielinimas — miltai užpilami šiltu vandeniu, pridedama mielių (100 kg miltų — maždaug 0,5—1 kg mielių) ir paliekama 6—9 valandas stovėti, kas pusvalandį pamaišant;

b) salinimas — miltai užpilami šiltu vandeniu ir palaikomi 3—4 valandas, kad juose iš krakmolo pasigamintų cukrus;

c) daiginimas — grūdai sudaiginami ir šeriami tada, kai daigai išauga 6—8 cm ilgio. Dygstančiuose grūduose atsiranda vitaminų;

d) prieaugliui kartais grūdai spraginami. Tai pagerina jų skonį.

Šie paruošimo būdai pagerina koncentratų skonį, padidina jų maitingumą arba palengvina virškinimą.

**Mineraliniai pašarai.** Gyvulio organizmui reikia įvairių mineralinių medžiagų. Daugumą šių medžiagų gyvuliai gauna su stambiaisiais, sultingaisiais ir koncentruotaisiais pašarais. Tačiau valgomosios druskos ir kalkinių medžiagų jiems dažniausiai trūksta. Gyvuliui, kuris negauna pakankamai šių medžiagų, sutrinka apetitas ir mityba, o neretai susilpnėja ir kaulai.

Valgomosios druskos gyvuliams reikia duoti per visus metus, o ypač vasarą, ganant ganykloje. Geriausiai tam reikalui naudoti gabalinę, vadinamąją gyvulinę, druską. Druskos gabalas visada turi būti édžiose, kad gyvulys galėtų laižyti, kiek jam reikia.

Kalkinių medžiagų gyvuliams dažniausiai trūksta žiemą, todėl šiuo metu jiems reikia duoti kreidos, sudegintų ir sumaltų kaulų miltų arba mineralinių pašarų, kurie parduodami krautuvėse.

**Gyvulinės kilmės pašarai.** Iš jų svarbiausi yra pienas, jo produktai bei liekanos. Pienas yra būtinas jaunų gyvulių maistas pirmaisiais jų gyvenimo mėnesiais. Nugriebtu arba separotu pienu labai naudinga girdyti suaugesnius veršelius, taip pat šerti kiaules.

**Kombinuotieji pašarai** («kombikormai») gaminami fabrikuose iš stambiųjų pašarų ir koncentratų, kurie susmulkinami ir sumaišomi

tokiu santykiu, kuris geriausiai atitinka tam tikros gyvulių rūšies poreikius.

Atskirą pašarų grupę sudaro virtuvės liekanos. Jos daugiausia naudojamos kiaulėms šerti.

## GYVULIŲ ŠĖRIMAS IR PRIEŽIŪRA

### GALVIJŲ VEISIMAS, ŠĖRIMAS IR PRIEŽIŪRA

«Karvelė — ilga paltelė», — sako sena liaudies patarlė. Iš tikrųjų karvė yra naudingiausias kolūkiečio gyvulys, todėl labai svarbu, kad ji duotų daug pieno, būtų sveika, neliktų bergždžia. Tam reikia karves laiku sukergti, tinkamai šerti bei prižiūrėti.

#### Karvių kergimas

Nereikia telyčių kergti per daug jaunų, nes, būdamos veršingos, jos neišauga, lieka mažos, silpnos ir ne tokios pieningos. Todėl jos kergiamos tik 20—24 mėn. amžiaus.

Karvės kergiamos tada, kai pasireiškia ruja (karvė «ieško»). Rujos metu karvė šoka ant kitų karvių ir leidžia joms šokti ant savęs, duoda mažiau pieno, dažnai šlapinasi, pabrinksta lyties organai, iš jų teka skaidrios gleivės. Kartais šie rujos reiškiniai esti nelabai ryškūs, ir todėl reikia atidžiai žiūrėti — nepraleisti rujos, nes ji trunka pusę-pusantros paros, o kartais tiktai kelias valandas. Paprastai karvės kergiamos pirmosios rujos metu. Ši ruja esti praėjus 19—25 dienoms po apsiveršavimo. Labai pieningas karves patariama kergti antrosios rujos metu, kuri pasireiškia praėjus 18—20 dienų po pirmosios. Antrosios rujos jokiū būdu nereikia praleisti, nes trečiąją rują kartais sunku pastebėti, ir karvė gali likti bergždžia. Geriausia karvę kergti du kartus: pirmą kartą po 12—18 valandų nuo rujos pradžios ir antrą kartą (su tuo pačiu bulium), praėjus 10—12 valandų po pirmojo kergimo.

Mūsų respublikoje karvės dažniausiai kergiamos vadinamuoju ranciniu kergimo būdu (buliai nelaikomi bandoje; karvės kergiamos žmogui prižiūrint). Netikęs yra laisvasis kergimo būdas, kai buliai laikomi kartu su karvėmis, nes tada negalima žinoti susikergimo laiko ir, aišku, būsimojo apsiveršavimo laiko; be to, telyčios dažnai susikergia per jaunos, o karvės neretai lieka bergždžios. Geriausias apvaisinimo būdas



yra dirbtinis apsėklinimas, ir, jeigu netoli yra dirbtinio apsėklinimo punktas, visuomet patariama karvę vesti tenai. Tokiuose punktuose paprastai esti geresni buliai. Be to, dirbtinai apsėklinant, nėra jokio pavojaus karvę sužeisti ar apkrėsti kokia nors liga.

Nereikia kergti smulkios karvės su labai dideliu buliumi, nes, kergiant rankiniu būdu, bulius gali karvę sunkiai, kartais nepagydomai, sužeisti (tuo atveju būtinais reikia naudoti vadinamąsias kergimo stakles). Be to, jeigu karvė smulki, o bulius labai stambus, būsimoji veršelis irgi gali būti palyginti didelis, ir dėl to karvė gali sunkiai veršiuotis.

Prieš kergimą reikia žiūrėti, kad karvės būtų švarios, ypač jų lyties organai, nes į juos patekę mėšlai ir nešvarumai gali sukelti įvairias ligas.

Jeigu sukergta karvė po 30—40 dienų «nebeieško» buliaus, vadinasi, ji veršinga. Veršingumas trunka vidutiniškai 9—9,5 mėnesio, bet gali būti daug trumpesnis (8 mėnesiai) arba ilgesnis (iki 311 dienų, tai yra daugiau kaip 10 mėnesių). Jeigu abejojama dėl karvės veršingumo, reikia kreiptis į veterinarijos gydytoją.

### Užtrūkusių karvių šėrimas ir priežiūra

Prieš veršiamąsi karvė užtrūksta. Reikia nelaukti, kol karvė pati užtruks, bet ją užtrūkinti maždaug 2 mėnesius iki apšiveršavimo. Riebias karves galima užtrūkinti 10—15 dienų vėliau, o liesas, taip pat ir labai pieningas — 10—15 dienų anksčiau. Labai blogai daro tos šeiminkės, kurios karvę melžia iki pat apšiveršavimo. Tokia karvė neturi kada atsigauti, negali sukaupti savo kūne reikalingų medžiagų, ji esti liesesnė, silpnesnė, sunkiau veršiuojasi, veršelis būna silpnesnis, be to, karvė mažiau duoda pieno.

Šeiminkės dažnai sako, kad sunku užtrūkinti pieningas karves. Tačiau taip nėra: galima užtrūkinti karvę, duodančią kad ir 20—25 kg pieno per parą. Tam reikia dviejų dalykų: rečiau melžti ir prasčiau šerti. Vietoj trijų kartų melžti tiktai du kartus, vėliau — tiktai kartą, dar vėliau melžti tiktai kas antra diena. Šerti reikia tiktai šieną arba tik šiaudais. Taip pat reikia duoti mažiau vandens. Užtrūkinatą karvę reikia dar keletą kartų patikrinti, išmelžti pieną, kad karvė nesusirgtų tešmens uždegimu.

Užtrūkinta karvė vėl geriau šeriama (kaip melžimo laikotarpiu, kai ji davė apie 10 kg pieno), nes jai reikia savo organizme auginti veršeli, kuris smarkiausiai auga paskutinius tris mėnesius, be to, ji savo organizme turi sukaupti atsarginių medžiagų būsimajai laktacijai (melžimo laikotarpiui).

400 kg svorio karvei, iš kurios per būsimąją laktaciją planuojama primelžti 3000 kg pieno, per parą reikia duoti 8—12 kg šieno, 12—16 kg sultingųjų pašarų, 1,5—2 kg koncentratų, 60 g valgomosios druskos ir 40 g kreidos. Patariama duoti raudonųjų morkų, kuriose yra provitaminų.

Labai svarbu veršingą karvę kasdien po 2—4 valandas leisti pasivaikščioti. Pas mus yra įsigalėjęs žalingas paprotys visą žiemą karvę laikyti uždarytą tvarte. Lauke, saulės šviesoje karvės organizme pasigamina vitaminai ir sustiprėja kaulai tiek jos pačios, tiek būsimąjo veršelio. Karvių, kurios neleidžiamos pasivaikščioti, dažnai susilpnėja kaulai, jos pradeda nebesikelti. Žinoma, nereikia varyti karvės laukan, jeigu yra labai slidu, labai šalta arba siaučia pūga, taip pat 2—3 dienas prieš veršiamąsi.

Veršingai karvei reikia gausiai kreikti, nes, laikoma ant šaltų, drėgnų grindų, ji gali peršalti ir susirgti tešmens uždegimu. Paskutinėmis dienomis prieš veršiamąsi jai nepatariama duoti koncentratų ir sultingųjų pašarų.

### Veršiamasis

Prisiartinantį veršiamąsi galima žinoti iš šių požymių:

- 1) abiejose uodegos pagrindo pusėse atsiranda įdubimai;
- 2) pabrinksta išoriniai lyties organai, iš jų teka skaidrios gleivės;
- 3) tešmenyje atsiranda krekenų.

Šie požymiai dažniausiai pasirodo 1—3 dienas prieš veršiamąsi. Kadangi tiksliai nežinoma, kada karvė veršiuosis, šiomis paskutinėmis dienomis reikia budėti prie jos ištisą parą arba bent dažnai nueiti pažiūrėti. Tvirtą reikia sausai pakreikti, užpakalinę karvės kūno dalį apiplauti šiltu vandeniu arba, dar geriau, silpnu kalio permanganato tirpalu.

Neretai karvei veršiuojantis reikia suteikti pagalbą. Šią pagalbą kartais gali suteikti patys karvės savininkai, o kartais — tikrai veterinarijos gydytojas. Labai dažnai savininkai arba kaimo «daktarai», suteikdami

besiveršiuojančiai karvei pagalbą, pakenkia jos sveikatai. Kartais karvė dėl to net krinta. Todėl, suteikiant besiveršiuojančiai karvei pagalbą, reikia laikytis šių taisyklių:

- 1) gerai nusiplauti rankas;
- 2) nekišti rankų į vidinius karvės lyties organus, o tiktai patraukti veršelį už galvos ar kojų, jeigu jos kyšo išorėje;
- 3) traukti tiktai tuo metu, kai karvė pati stengiasi veršelį išvaryti;
- 4) traukimui nenaudoti per daug didelės jėgos (ne daugiau dviejų žmonių jėgos);
- 5) ant veršelio kojų užrišti švarias, minkštas, iš anksto išvirintas juosteles ar virvutes, kad būtų patogiau traukti;
- 6) traukti greitai, ypač jeigu veršelis eina užpakaliu (kad neuždustų). Jeigu tokiu būdu veršelio ištraukti nepavyksta, reikia skubiai kreiptis į veterinarijos gydytoją.

Tik ką gimusiam veršeliui taip pat reikia suteikti pagalbą:

- 1) nuo šnervių ir snukio nuvalyti gleives;
- 2) jeigu nenutrūksta bambos virkštelė (bambagyslė), ją reikia perrišti jodo tirpale pamirkyta virvele 8—10 cm nuo pilvo ir nupiauti (1—1,5 cm nuo virvelės);
- 3) aprinti veršelį šiaudais arba duoti karvei aplaižyti;
- 4) prieš leidžiant veršeliui žįsti, karvės tešmenį apiplauti šiltu vandeniu ir sausai nušluostyti.

Po 1—2 valandų apsiveršėjavusi karvė pagirdoma šiltu vandeniu. Po veršėjavimosi pirmomis dienomis ji šeriama labai geru šienu, duodama jai truputis sėlenų ir kitų lengvai virškinamų pašarų. Tačiau nereikia duoti karvei iš karto daug priėsti: pašaro davinį didinti laipsniškai. Po keleto dienų ji išleidžiama pasivaikščioti.

### Veršelių auginimas

Jei galima, geriau veršelį auginti atskirtą nuo karvės. Tada žmogus gali geriau kontroliuoti jo šėrimą ir naudingiau sunaudoti pieną bei kitus pašarus. Prie karvės laikomas veršelis kartais persižinda ir apserga, be to, pati karvė be veršelio normaliau paėda ir tvarkingiau pamelžiama. Tačiau, laikant veršelį atskirai, būtų daug sveikiau ir naudingiau pienu

jį girdyti ne iš paprasto kibiro, o iš specialaus indo su čiulptuku, nes veršeliui daug sveikiau pieną gerti mažais gurkšneliais.

Atskirai laikomam veršeliui pirmąją dieną duodama krekenų — 4—5 kartus po 0,5—1 kg. Vėliau pieno davinys padidinamas iki 1—2 kg. Taip girdoma 2 savaites. Krekenos veršeliui duodamos tik ką pamelžtos, šiltos, o jei atvėsta — pašildomos iki pamelžto pieno temperatūros (36—38° C). Krekenos turi būti veršelio motinos. Pirmosiomis gyvenimo dienomis jos yra būtinas veršelio maistas: apsaugo jį nuo susirgimų ir padeda susireguliuoti virškinimui. Nuo 5 dienų amžiaus veršeliams, pagirdytiems pienu, po valandos duodama atsigerti šilto vandens.

Kaip toliau veršelius šerti, priklauso nuo veršelio dydžio, veislės, nuo to, kokias ypatybes norima jame išvystyti (pieningumą, mėsingumą) ir, žinoma, nuo to, kokių pašarų yra ūkyje.

Šviežiu pienu veršelius patariama girdyti iki pusanthro mėnesio amžiaus, nuo 3 savaitių jo kiekį pradėdant mažinti. Tuo pat metu pradėdama duoti nugriebtą pieną, jo kiekį nuolat didinant, iki veršelis sulaukia 2 mėnesių amžiaus (iki 7 litrų per dieną), o paskui (maždaug iki 4 mėnesių amžiaus) laipsniškai mažinant. 10—20 dienų veršelis pratinamas būti šieną. Nuo 3 savaitių amžiaus patariama jam duoti avižinių miltų ar sėmenų išspaudų (50—100 g per dieną). Trečiojo mėnesio viduryje pradėdama šerti šakniavaisiais (0,5—2 kg per dieną), o ketvirtą mėnesį — silosu (0,5—3 kg per dieną). Veršeliams taip pat reikia duoti valgomosios druskos ir kreidos — po 10—15 g per dieną.

Negalima pamiršti, kad, pradėdant ir baigiant naudoti kiekvienos rūšies pašarą, iš pradžių (kol veršelis dar nepripratęs) jo reikia duoti mažai, vėliau laipsniškai dauginti, o pabaigoje vėl atpratinti, nuolat mažinant pašaro kiekį. Taip šeriamas veršelis visada turės gerą apetitą ir nesirgs virškinamųjų organų ligomis. Ši taisyklė, beje, tinka ne tik tai veršeliams, bet ir visiems gyvuliams.

Miltai arba išspaudos iš pradžių duodami su pienu, o 3 mėnesių veršeliai pratunami būti koncentratu tirštos košės pavidalu. Labai naudinga iš pradžių veršeliams pagaminti avižinio kisieliaus. Tam reikalui avižiniai miltai užplikomi ir 10 minučių paverdami. Vandens imama dvigubai daugiau, negu miltų. Kisielius sugirdomas su pienu arba vandeniu. Be to, 1—4 mėnesių veršeliams patariama duoti vadinamosios šieno arbatos, kuri gaminama iš gero šieno, geriausia dobilų, arba iš gerų

(nesupelėjusių, nedulkėtų) šieno pabirų, užpilant šį pašarą karštu vandeniu.

Indai, iš kurių girdomi veršeliai, kiekvieną kartą gerai išplaunami karštu vandeniu su skalbiamąja soda arba pelenais. Negalima veršelių girdyti sugižusiu pienu, nes jie gali imti viduriuoti.

Žiemą jau dešimties dienų veršeliui leidžiama pabėgioti lauke — iš pradžių tiktai keletą minučių, o kai pripranta,— iki 1—2 valandų per dieną. Taip šeriami ir prižiūrimi veršeliai 6 mėnesių amžiaus sveria 120—130 kilogramų.

Suaugesni veršeliai šeriami ir girdomi 3 kartus per dieną. Kasdien jie išleidžiami 3—4 valandas pasivaikščioti.

12 mėnesių galvijų prieaugių galima pradėti šerti ir vasariniais šiaudais. Anksčiau duoti šiaudų nepatariama, nes juose maža maisto medžiagų, kurių reikia augimui, ir visai nėra vitaminų. Dalį šiaudų geriau duoti supiaustytų kapojais, paskanintų valgomąja druska, koncentratais, smulkiai supiaustytais šakniavaisiais arba silosu. Tačiau visą laiką veršeliams reikia duoti ir šieno, nes jo negaudami jie skursta, menkliau auga ir vystosi.

Vasarą veršelius šerti ir prižiūrėti daug paprasčiau — jie ganomi arba rišami, tik nereikia jų leisti į drėgnas, pelkėtas ganyklas, nes tokiose ganyklose žolė menkavertė, o, be to, tenai veršeliai dažniausiai apsikrečia kirminais.

### **Melžiamųjų karvių šėrimas ir priežiūra**

Karvės pieningumas daugiausia priklauso nuo veislės, bet yra ir tam tikrų bendrų požymių, iš kurių galima pažinti pieningą karvę. Tešmuo — tai vienas iš geriausiųjų pieningumo rodiklių. Jis turi būti didelis, tačiau ne per daug nusikoręs žemyn. Karvę pamelžus, jis smarkiai sumažėja, susiraukšlėja. Jame neturi būti sukietėjimų, gumbų. Speniai turi būti nemaži, vienodo storumo, tiktai į galą truputį storesni. Labai trumpi speniai nepatogūs melžti. Pieninga karvė turi gerai išvystytą, didelį, tačiau ne per daug nusikorusį pilvą. Žiūrint iš šono, jos užpakalinė dalis atrodo platesnė už priekį. Oda turi būti plona, tampri, ragai nestori, lygaus, kieto rago, grioveliai juose — su lygiais protarpiais. Krūtinė turi būti plati, raumeninga, kojos plačiai pastatytos, nugara tiesi, lygi, strėnos taip pat



lygios, nenusileidusios. Manoma, kad pieningoms karvėms ant kaklo esti daug smulkių raukšlelių. Karvės pieningumas paprastai didėja ligi 7—8 metų.

Jei norima sužinoti tikrąjį karvės pieningumą, reikia vis gerinti jos šėrimą ir sekti, ar ji duos daugiau pieno. Kurį laiką karvės pieningumas didės, bet pagaliau sustos ir daugiau nebedidės, nežiūrint geriausio šėrimo. Tai ir bus didžiausias tos karvės pieningumas. Taip pieningumą patikrinti naudinga po kiekvieno apsiveršavimo. Kartu nereikia užmiršti, kad netinkamas šėrimas bei priežiūra net ir gerą karvę labai greitai «sugadina», tai yra sumažina jos pieningumą.

Žinant karvės pieningumą ir svorį, galima apskaičiuoti, kiek ir kokio pašaro jai reikia per parą. Apskaičiuojant atsižvelgiama į vadinamųjų pašarinių vienetų ir virškinamųjų baltymų poreikį. Čia smulkiau nebus nagrinėjamos tos šėrimo normos, kurias, prireikus, galima rasti kiekvienoje zootechninėje knygelėje. Pateikiamas tik vienas pavyzdys. Karvei, sveriančiai 500 kg ir duodančiai 20 kg pieno, reikia per parą sušerti 10 kg šieno, 20 kg siloso, 25 kg pašarinių runkelių, 3,5 kg koncentratų (miltų ar išspaudų). Didesnei ar pieningesnei karvei reikia atitinkamai daugiau pašaro, o smulkesnei ir mažesnio pieningumo karvei — mažiau. Jei ūkyje trūksta kokių nors pašarų, žinoma, juos galima pakeisti kitais. Visuomet karvės pašaro davinyje turi būti stambiųjų pašarų (šieno, šiaudų), kurių būtinai reikia normaliam karvės virškinimui. Jie turi sudaryti apie vieną keturiasdešimtąją dalį karvės gyvojo svorio. Karvei reikia duoti kuo daugiau sultingųjų pašarų (šakniavaisių, siloso), nes jie labai skatina pieno gamybą ir yra daug pigesni už koncentratas. Be to, karvėms reikia duoti valgomosios druskos — maždaug po 5 g 100 kg gyvojo svorio ir po 2 g kilogramui duodamo pieno. Taigi, 500 kg svorio karvei, duodančiai 20 kg pieno, per parą reikia apie 65 g valgomosios druskos. Gerame pašare, ypač gerame šiene, esti pakankamai kalkinių medžiagų, tačiau, jeigu pašaras prastas, šių medžiagų taip pat reikia duoti papildomai — po keliasdešimt gramų per parą.

Karvės užtenka šerti triskart per parą. Jas šeriant ir prižiūrint reikia laikytis pastovios dienotvarkės — karvė pripranta prie nustatytos tvarkos, nujaučia besitartinantį šėrimo ar melžimo laiką ir tam atitinkamai «pasiruošia», padidindama virškinamųjų sulčių išskyrimą arba pieno

**gamybą.** Netvarkingai šeriamos ir melžiamos karvės nerimauja, «nervinasi», sutrinka jų apetitas ir sumažėja pieningumas.

Kai kurie pašarai gadina pieno skonį. Tai šiaudai, miško šienas, kiečiai, rūgštyinės, ramunės, cukriniai runkeliai. Jų karvėms reikia duoti kuo mažiau. Geras šienas, grūdai, sėlenos taiso pieno ir sviesto skonį.

Vasarą karvės laikomos ganykloje, dažniausiai rišamos; girdomos ne mažiau kaip 3 kartus per parą.

Atskirai tenka paminėti melžimą. Tinkamas melžimas padidina karvės pieningumą ir pieno riebumą, apsaugo tešmenį nuo susirgimų. Mūsų sąlygomis karves paprastai užtenka melžti tris kartus per parą. Keturis kartus melžiamos tik tos karvės, kurios duoda daugiau kaip 25 kg pieno per parą, neseniai apsiveršiausias ir jaunos, pirmaveršės, kurių tešmuo dar nedidelis ir todėl greitai pritvinksta. Užtrūkstančias ir duodančias tiktai keletą litrų pieno karves pakanka melžti du kartus per parą. Perdaug dažnas melžimas ne tik nedidina, bet netgi mažina pieningumą, nes trukdo karvei normaliai virškinti pašarą ir pailsėti.

Melžimo metu neturi būti triukšmo, be to, su karve reikia elgtis švelniai. Karvė pripranta prie melžėjos, ir, kai pradeda melžti kita, nerimauja, mažiau duoda pieno. Prieš melžiant reikia švariai nusiplauti rankas, taip pat šiltu vandeniu nuplauti ir sausai nušluostyti karvės tešmenį. Kad karvė mojuodama uodega neužterštų pieno, uodegą reikia prižiūrėti prie kojos. Pirmąsias pieno čiurkšles iš visų spenių reikia numelžti į atskirą indą, nes jose yra daug bakterijų. Pirmiausia reikia išmelžti tuos tešmens ketvirčius, kurie labiausiai pritvinkę. Jeigu visi ketvirčiai pritvinkę vienodai, tada melžiama kryžmai (pavyzdžiui, pirmiausia melžiamas priekinis dešinysis ir užpakalinis kairysis spenys), arba melžiami abu priekiniai speniai.

Pas mus labai įsigalėjęs netinkamas melžimo būdas: melžiama stipriai traukiant dviem pirštais spenį. Taip melžiant speniai išstampomi, karvei skauda, ypač jei speniuose yra žaizdų, karpų, be to, gali išsivystyti uždegimai. Daug geresnis yra vadinamasis kumštinis melžimo būdas: spenys suimamas visa sauja ir ne traukomas, o spaudžiamas paeiliui pirštais, pradedant nuo smiliaus (rodomojo) ir baigiant mažuoju. Ypač svarbu karvę gerai, iki paskutinio lašo, išmelžti. Tai padidina jos pieningumą, bet to, paskutinėse čiurkšlėse esti riebiausias ir geriausias pienas.

Melžimo metu patariama masažuoti tešmenį ir spenius. Prieš melžimą tešmuo ir speniai glostomi, švelniai braukomi iš viršaus žemyn, kartais tešmuo staigiai pakeliamas aukštyn, kaip kad daro žįsdamas veršelis. Masažuojama tam, kad karvė dėl tešmens nervų dirginimo išskirtų kuo daugiau pieno. Baigiant melžti tešmuo braukomas stipriau, ir taip iš jo išspaudžiami paskutiniai, riebiausi pieno lašai.

### KIAULIŲ VEISIMAS, ŠERIMAS IR PRIEŽIURA

Kiaulės yra labai vislios, greit užauga ir duoda nemaža mėsos, kuri yra daug maistingesnė už kitų gyvulių mėsą. Jos gerai sunaudoja įvairiausius pašarus bei žmonių maisto liekanas.

Lietuvoje valstiečiai nuo seno išaugina ir nupeni geras kiaules, todėl čia bus nurodyta tiksliai svarbiausios kiaulių šerimo bei priežiūros taisyklės ir kai kurios dar pasitaikančios klaidos.

#### Kiaulių veisimas

Kiaulę kergti patariama ne jaunesnę kaip 9 mėnesių, nes per ankstyvas kergimas lėtina augimą.

Kiaulių ruja tęsiasi 1—6 dienas, bet dažniausiai dvi. Rujos metu kiaulė nustoja apetito, stengiasi ištrūkti iš tvarto, šoka ant kitų kiaulių, jos lyties organai parausta ir pabrinksta, iš jų teka gleivės. Kartais rujojanti kiaulė atrodo kaip serganti: nieko neėda ir visą laiką guli. Ruja kartojasi kas 20—21 dieną. Kai kada ji kartojasi daug dažniau, pasireiškia labai smarkiai ir tęsiasi ilgai. Tokią kiaulę, jei norima nupenėti, tenka kastruoti. Kai kurių kiaulių ruja, priešingai, esti labai neryški. Tokioms kiaulėms reikia duoti vaistų, kad ruja paryškėtų. Pirmuoju ir antruoju atveju reikia kreiptis į veterinarijos gydytoją. Kiaulė po apsiparšavimo ima rujoti maždaug po pusantro-dviejų mėnesių (paprastai praėjus kelioms dienoms po paršelių nujunkymo). Tačiau gerai šeriama kiaulė gali rujoti ir žindydamą paršelius.

Kiaulę kergti patariama du kartus su tuo pačiu kuiliu. Antrą kartą kergiama praėjus 10—12 valandų po pirmojo kergimo. Pastaruoju metu kiaulės kai kur kergiamos ne su vienu, o su dviem kuiliais, nes manoma, kad taip sukergtos jos atsiveda daugiau ir gajesnių paršelių.

Kadangi paršingumas trunka vidutiniškai 4 mėnesius (kaip sakoma, 3 mėnesius 3 savaites ir 3 dienas), o kita ruja esti po 2 mėnesių,

tai iš veislinės kiaulės per metus galima gauti du paršelių lizdus. Tokiu atveju kiaulė pirmą kartą kergiama spalio—lapkričio mėnesį, o paršiuojasi vasario—kovo mėnesį; antrą kartą kergiama balandžio—gegužės mėnesį ir paršiuojasi rugpiūčio—rugsėjo mėnesį. Dar lengviau galima gauti iš kiaulės tris paršelių lizdus per dvejus metus.

Veislines kiaules reikia gerai šerti, kad nesuliesėtų, ir laikyti sandariose, šiltose kaulidėse, kad maži paršeliai žiemą neperšaltų.

Prieš apsiparšavimą reikia atitinkamai paruošti tvartą: sausai pakreikti, pasieniais padaryti karteles, kad kiaulė negalėtų atsigulti prie pat sienos ir nenugultų paršelių.

Apie prisiartinantį paršavimąsi galima žinoti iš anksto: dieną prieš apsiparšavimą kiaulės tešmenyje atsiranda krekenų, kurios, paspaudus spenį, teka, be to, kelias valandas prieš paršavimąsi kiaulė ima snukiu šiaudus ir neša į vieną vietą («daro lizdą»).

Paršavimasis trunka dvi—šešias, o kai kada net keliolika valandų. Naujagimius paršelius reikia sausai nušluostyti, išvalyti iš nosies, snukio ir ausų gleives ir šiltai apdengti, kad neperšaltų.

### Paršelių auginimas

Pasibaigus paršavimuisi, paršeliai tuojau leidžiami žįsti. Paprastai jie įpranta žįsti visuomet tą patį spenį. Tačiau paršeliai gimsta nevienodi — jų tarpe esti silpnesnių, taip pat ir speniuose pieno būva nevienodai (dažnai užpakaliniuose speniuose pieno mažiau). Jeigu kiaulė atsiveda daug paršelių (16—18), tai visiems ir spenių neužtenka. Stipresnius, didesnius paršelius reikia pripratinti žįsti mažiau pieningus spenius, o silpnesnius — pieningesnius. Jeigu spenių neužtenka, paršelius tenka leisti prie kiaulės pamainomis. Taip žindomi paršeliai visi auga sveiki, ir nebūva skurduky.

Prie kiaulės paršeliai laikomi iki 2 mėnesių. Tačiau dažnai jie atskiriami nuo kiaulės per anksti (pavyzdžiui, mėnesio amžiaus). Neretai tokie paršeliai skursta, neauga kaip reikiant, greičiau suserga įvairiomis ligomis. Šeimininkės sako, kad ilgai nenujunkomi paršeliai «sužinda kiaulę», tai yra kiaulė suliesėja. Bet taip nėra. Jeigu žindama kiaulė gerai šeriama ir jei paršeliai papildomai šeriami, tai per šiuos 2 mėnesius ji nesuliesėja. 2 mėnesių paršelis nujunkymo metu turi sverti maždaug 15 kg.

Kadangi kiaulės pieno paršeliams pilnai pakanka tik ligi 10—12 dienų, tai jau 4—7 dienų paršelius reikia pratinti gerti karvės pieną, kuris duodamas keletą kartų per dieną neatskiestas, šiltas, nesugizęs. Tuo pačiu metu pradedama duoti atsigerti vandens (geriausia virinto, bet nekaršto) ir pagrauzti medžio anglies bei raudonojo molio. Anglis ir molis pagerina paršelių virškinimą, saugo juos nuo viduriavimų ir stiprina kraują. Į karvės pieną, kai jau paršeliai įpranta gerti, patariama primaišyti avižinių arba miežinių kruopų tyrės. Vėliau šviežias karvės pienas pakeičiamas nugriebtu. Po kiekvieno šėrimo lovelius reikia gerai išvalyti.

10—12 dienų paršeliams patariama į pašarą įmaišyti dobilų šieno lapelių, duoti paspragintų kviečių, miežių ir žirnių grūdų, o nuo mėnesio — vadinamosios šieno arbatos, kaip ir veršeliams. Žindymo laikotarpiu paršeliai pratinami taip pat būti šakniavaisius.

5 dienų paršelius geram orui esant galima išleisti kelioms minutėms laukan pabėgioti, o 2—3 savaičių paršeliai gali lauke išbūti pusę valandos. Judėjimas tyrame ore stiprina paršelių sveikatą.

Iki 4 mėnesių amžiaus paršelius reikia šerti ne mažiau kaip 4 kartus per parą, duodant paėsti ligi soties. Šio amžiaus paršelių didžiausią pašaro dalį turi sudaryti koncentratai, ypač ankštinių javų grūdai, nes nuo varpinių grūdų paršeliai mažiau auga, o daugiau tunka. Vėliau koncentratų kiekis mažinamas, o daugiau duodama sultingųjų pašarų (bulvių, daržovių, siloso). Kuo ilgiau patariama duoti pieno.

2,5—3 mėnesių amžiaus kuiliukus reikia iškastruoti.

Tvartas, kuriame laikomi paršeliai, turi būti nešaltas. Cementinius arba akmeninius tvarto pamatus iš vidaus reikia iškloti lentomis, kad paršeliai neperšaltų ir nesusirgtų plaučių uždegimu, gripu ar kitomis ligomis.

### Paršingų ir žindamų kiaulių šėrimas bei priežiūra

Paršingos kiaulės paprastai turi labai gerą apetitą, tačiau pašarą joms reikia duoti tokį, kuriame būtų daug baltymų, mineralinių medžiagų ir vitaminų, nes šių medžiagų reikia paršeliams vystytis. Šių medžiagų daug yra gerame dobilų šiene. Jį reikia šerti smulkiai supiaustytą kartu su koncentratais ir šutintomis bulvėmis. Labai naudinga



kiaulėms duoti nugriebto pieno. Nepatariama jų gausiai šerti išspaudomis arba kukurūzų grūdais, nes nuo šių pašarų paršeliai gimsta per daug nutukę, silpni.

Paršingai vidutinio dydžio kiaulei per parą reikia sušerti maždaug 2—3 kg dobilų arba liucernos šieno, 6—7 kg bulvių arba šakniavaisių, 11 kg miltų, 100—200 g morkų, truputį druskos ir kreidos. Paršingumo pradžioje pašaro davinys esti mažesnis, o toliau jis visą laiką didinamas. Vasarą vietoj šieno ir šakniavaisių duodama maždaug 12 kg žolės.

Paršingumo pabaigoje stambiųjų ir sultingųjų pašarų davinys sumažinamas. Keletą dienų prieš paršivimąsi pašaro davinys sumažinamas pusiau, ir jis duodamas ne tirštos košės pavidalo, o skystas, kad neužkietėtų viduriai ir kiaulė lengviau paršiuotųsi.

Paršinga kiaulė kasdien leidžiama pasivaikščioti, tik žiūrима, kad ji nelaipiotų per aukštus slenksčius, į kuriuos gali susitrenkti savo nukarusį pilvą ir užmušti paršelius.

Apsiparšivusiai ir pažindžusiai paršelius kiaulei reikia duoti atsigerti, o po kelių valandų paėsti skysto ėdalo, į kurį būtų pridėta 200—300 g sėlenų ar avižinių miltų. Vėliau pašaro davinys laipsniškai didinamas.

Žindamai kiaulei per parą reikia sušerti maždaug 3—4 kg susmulkinto dobilų šieno (vadinamųjų šieno miltų), 7—8 kg bulvių, 2—3 kg koncentratų, 3 kg nugriebto pieno. Taip pat reikia duoti kreidos ir valgomosios druskos. Vasarą neduodama šieno ir mažiau šeriama bulvių, o vietoj jų duodama 10—12 kg žolės. Pašarų davinio dydis priklauso nuo kiaulės dydžio ir nuo paršelių skaičiaus. Jei kiaulė turi daugiau kaip 12 paršelių, jai duodama tiek pašaro, kiek ji suėda, be jokios normos. Aplamai žindamą kiaulę reikia šerti taip, kad ji nebūtų liesa, tačiau nepageidaujama, kad ji per daug nutuktų, nes tokia kiaulė paprastai esti nepieninga.

Žindamas kiaules taip pat reikia kasdien išleisti pasivaikščioti. Jei gu gražus oras, kartu išleidžiami ir paršeliai.

### Kiaulių penėjimas

Pagal savo paskirtį kiaulės turi būti trijų pagrindinių rūšių: augančios, veislinės ir penimės. Bloga ta šeimininkė, kuri turi dar ir ketvirtos rūšies kiaulių, laikomų metus arba pusantrų be jokios naudos. Visas

suaugusias nepaliekamas veislei kiaules reikia kuo skubiausiai nupenėti ir papiauti arba parduoti.

Pagrindinė taisyklė penint kiaules yra tokia: kuo trumpiausiu laiku sušerti kiaulei kuo daugiausia pašaro, nes kuo penėjimas greitesnis, tuo jis pigesnis. Todėl pašarai, skirti kiaulėms penėti, turi būti lengvai virškinami. Grūdus reikia sumalti, daržoves — šutinti, pelus porą valandų prieš šerimą užplikyti karštu vandeniu. Tvirtas penimėms kiaulėms neturi būti labai šviesus ir šiltas. Penėjimo pabaigoje kiaulės pasivaikščioti neleidžiamos. Kad geriau tuktų, jas patariama iškastruoti. Yra trys pagrindinės penėjimo rūšys: penėjimas mėšai arba bekonui, pusiau lašiniams ir lašiniams.

Bekoninės kiaulės mėsa yra peraugusi riebalais, lašiniai — 2—6 cm storio. Gyva bekoninė kiaulė sveria 85—95 kg.

Bekonui pradedami šerti 2 mėn. paršai, kurie nupenimi per 5—6 mėnesius. Taigi, bekonui skiriama kiaulė ne tik penima, bet ir auginama. Priklausomai nuo amžiaus, mėsinėms arba bekoninėms kiaulėms per parą sušeriama maždaug tiek pašarų: 1 kg nugriebto pieno, 1,5—2 kg miltų (geriausia miežinių), 0,5—6 kg bulvių, 0,5—1 kg žalių šakniavaisių, 250 g—1 kg šieno. Kaip matome, augančioms kiaulėms labiausiai didinamas bulvių daviny, o kitų pašarų (pavyzdžiui, pieno ir miltų) kiekis lieka beveik toks pat per visą penėjimo laiką. Vasarą vietoj šieno ir daržovių šeriama žole, be to, duodama kreidos ir valgomosios druskos. 6 mėnesių puskiauliams pieno galima nebeduoti. Taip šeriamos kiaulės 7—8 mėnesių amžiaus sveria 80—110 kg.

Kiaulės pusiau lašiniams pradedamos penėti 6—7 mėnesių amžiaus, 65—70 kg svorio ir nupenimos per 3—4 mėnesius. Penėjimas skirstomas į du laikotarpius. Pirmuoju penėjimo laikotarpiu, kuris trunka apie pusantro mėnesio, kiaulėms per parą sušeriama maždaug tiek pašarų: 2—2,5 kg koncentratų, 5,5—8 kg bulvių, 0,5 kg šieno, taip pat duodama 1—2 kg siloso. Vasarą neduodama šieno ir šeriama mažiau bulvių, o vietoj jų duodama žolės.

Antruoju penėjimo laikotarpiu sumažinamas sultingųjų ir stambiųjų pašarų daviny, o padauginama tokių pašarų, kurie gerina lašinius. Taip šeriamos 9—10 mėnesių kiaulės sveria apie 140—160 kg.

Lašiniams penimos suaugusios kiaulės ir meitėliai. Penėjimas trunka 3—4 mėnesius ir skirstomas į 3 laikotarpius.

Pirmuoju penėjimo laikotarpiu kiaulė gerai ėda bet kokį pašarą, ir todėl ji šeriama pačiais pigiausiai pašarais — pelais, bulvėmis, šakniavaisiais ir jų lapais, dobilais, žlaugtais (broga). Pirmasis laikotarpis trunka 30—40 dienų.

Antruoju penėjimo laikotarpiu kiaulei nebeduodama šieno, pelų, o vėliau nė šakniavaisių. Kiaulė per dieną suėda maždaug 4,5—6 kg koncentratų, 12—16 kg bulvių. Vietoj 3 kartų pradedama šerti 4 kartus. Šio laikotarpio pabaigoje nustojama šerti pašarais, kurie blogina lašinius (išspaudomis, avižomis, sėlenomis, žlaugtais). Šiuo metu kiaulė daugiausia guli. 1—1,5 mėn. prieš penėjimo pabaigą patariama kiaules sukergti: nuo to pagerėja jų apetitas.

Trečiasis penėjimo laikotarpis tęsiasi 2—3 savaites. Šiuo metu šeriama tik tokiais pašarais, kurie gerina lašinius (miežiniais, žirniniais, kvietiniais, ruginiais miltais, cukriniais runkeliais). Pabaigoje kiaulė nenori ėsti ir šių pašarų. Tada apetitui pagerinti jai duodama padeigintų iki geltonumo miežinių, žirninių arba ruginių miltų, išmirkytų sūriame vandenyje avižų.

## AVIŲ VEISIMAS, ŠERIMAS IR PRIEŽIORA

### Avių veisimas ir ėriukų auginimas

Pirmą kartą avys kergiamos 12—15 mėnesių amžiaus. Gerai prižiūrimas avis galima kergti ir anksčiau (9—10 mėn. amžiaus). Ruja avims pasireiškia praėjus 15—30 dienų po apsiėriavimo ir kartojasi kas 14—19 dienų. Dažniausiai ji trunka vieną dieną. Avis bliana, neėda, pabrinksta jos lyties organai. Tačiau dažnai ruja esti nelabai ryški, todėl geriausia su avimis laikyti aviną. Kergiant rankiniu būdu, patariama sukergtą avį po 24 valandų pakartotinai sukergti dar su kitu avinu. Avys, kad neliktų bergždžios, turi būti gerai šeriamos.

Ėringumas užtrunka maždaug 5 mėnesius.

Ėriavimosi metu tvarte turi būti šilta ir gerai pakreikta. Jeigu ėriukas išeina su pūsle, ją reikia tuojau perplėsti, o jei stambus ėriukas užkliūva gimdymo takuose, jį reikia patraukti. Tačiau traukti reikia tik tuo metu, kada avis pati stengiasi vaisių išvaryti. Jei turi gimti dar

ir kitas ėriukas, avis, pirmajam gimus, nerimauja ir po 10—15 minučių pagimdo antrąjį.

Gimusiems ėriukams reikia tuojau nuo snukio ir nosies nuvalyti gleives, pačius ėriukus sausai nušluostyti arba duoti aviai aplaižyti. Bambos virkštelę, jeigu ji nenutrūksta, reikia perrišti ir nupiauti. Kai tvartas šaltas, ėriukai apdengiami kailiniais arba nunešami į šiltą patalpą. Sušalusį ėriuką galima atšildyti šiltame vandenyje.

Prieš žindymą avies tešmuo nuvalomas. Be to, iš anksto apkerpamos nešvarios vilnos nuo šlaunų, uodegos ir aplink tešmenį, nes ėriukai neretai prižinda vilnų, kurios jiems gali užkimšti žarnas. Nuo to ėriukai gali kristi.

Jeigu pieninga avis turi tikrai vieną ėriuką, dalį pieno reikia numelžti, nes ėriukas gali persižįsti ir suviduriuoti, o avis — susirgti tešmens uždegimu.

Kartais pasitaiko, kad apsiėriavusi avis nudvesia, ir ėriukas lieka be motinos. Tokiu atveju jam leidžiama žįsti kitą avį, kuri turi tik vieną ėriuką. Jeigu avis svetimo ėriuko nemyli ir nesiduoda žindama, ją galima uždaryti ankštame garde su grotelėmis: tada ji negali judėti, ir ėriukas pažinda. Pieninga avis gali išmaitinti net du svetimus ėriukus. Be to, galima ėriukus-našlaičius maitinti ir karvės pienu.

10—15 dienų amžiaus avinukai kastruojami.

Nuo avies ėriukai nujunkomi 3—4 mėnesių. Geriausia juos laikyti toliau, kad negirdėtų motinos bliovimo.

Avinukų ar kastratų nepatariama piauti jaunesnių kaip vienerių metų. Dar geriau, jei galima, juos laikyti 2—3 metus, tada iš jų galima gauti daug daugiau vilnos ir mėsos.

### Suaugusių avių šėrimas ir priežiūra

Pagrindinis avių pašaras žiemą — šienas, geriausia ankštinių žolių (dobily, liucernos, vikių). Netinka avių šerti balų ir miško šieną. 20—50% šieno galima pakeisti šiaudais ir pelais. Geriausiai avys ėda avižinius, vasarinių kviečių bei ankštinių javų šiaudus. Taip pat jos noriai ėda medžių šakeles. Iš sultingųjų pašarų avims patariama duoti siloso ir šakniavaisių (ypač ėringoms ir žindamoms avims). Iš kon-

centratų dažniausiai naudojami vikių, žirnių, kukurūzų miltai, išspaudos, sėlenos.

Ziemą avis per parą reikia 3—4 kartus šerti ir 2 kartus girdyti. Dažnai ir po mažai šeriant mažiau lieka išėdų, be to, avys geriau suvirškina pašarą. Šerti reikia kasdien tuo pačiu metu.

Ziemos laikotarpio pašarų atsargas reikia paskirstyti taip, kad geriausias pašaras būtų duodamas per didžiausius šalčius. Be to, avys, kad nesublogtų, turi būti geriau šeriamos iš rudens, tik ką uždarytos į tvartą.

Vasarą avims užtenka maisto ganykloje. Iš viso avys prie ganymosi prisitaikiusios geriau, negu kiti gyvuliai: jos gali atlikti ilgas keliones, ėda daugelį žolių, kurių neėda kiti gyvuliai, gali paėsti ir menkesnėje ganykloje, tačiau joms labai kenkia drėgnos, pelkėtos ganyklos, nes jose avys apsikrečia kirminais, taip pat suserga nagų ligomis. Geriausiai avims tinka aukštos, sausos ganyklos, apaugusios smulkia ir įvairia žole.

Pavasarij avys išgenamos tiktai tada, kai ganykla gerokai pradžiūvusi, nes drėgną ganyklą jos labai nutrypia. Iš pradžių jos išgenamos tik vidurdienį, iš anksto pašertos tvarte. Anksti pavasarij tinkamiausia ganykla avims yra dirvonas.

Vasarą iš ryto avis patariama ganyti prastesnėje ganykloje, kurioje jos jau ganėsi praėjusiomis dienomis: būdamos alkanos, avys gerai ėda ir menkesnę žolę. Vidurdienio kaitros metu avis reikia parginti į tvartą. Prieš pargenant nakčiai avys paganomos geresnėje ganykloje, kad sočiai priėstų. Aplamai avis reikia ganyti 14—16 valandų per parą. Vasaros kaitrų metu patariama ganyti ir naktį.

Avys paprastai girdomos pavakare, prieš išgenant į ganyklą antrą kartą. Pagirdytoms avims reikia duoti valgomosios druskos, geriausia gabalinės, kurią jos galėtų laižyti. Aplamai vasarą druskos avims reikia duoti daugiau, negu žiemą.

Atskirai tenka paminėti ėringų ir žindamų avių šėrimą bei priežiūrą.

Ėringas avis reikia gerai šerti, ypač antrojoje ėringumo pusėje, nes tada labiausiai auga ir vystosi jų būsimeji ėriukai. Tuo metu patariama aviai sušerti per parą maždaug tiek pašaro: 2—2,5 kg šieno, 2 kg siloso, 200—300 g koncentratų. Pusę šieno davinio turi sudaryti ankštinių žolių šienas. Paskutinius du mėnesius prieš ėriavimąsi nepatariama



avių šerti šiaudais. Kasdien reikia duoti kreidos ir valgomosios druskos (sumaišoma ir duodama, kiek nori).

Su éringomis avimis reikia elgtis švelniai, atsargiai, nes kitaip jos gali išsimesti; jų nevaikyti, nespaudyti, saugoti, kad jos pačios viena kitos nespauštų. Be to, éringų avių nepatariama kirpti, maudyti.

Po ériavimosi avį reikia pagirdyti šiltu vandeniu arba, dar geriau — kvietinių sėlenų putra. Po poros valandų galima duoti gero šieno. Per keletą dienų pamažu pereinama prie pastovaus pašaro davinio, kurio dydis priklauso nuo avies svorio, įmitimo, ériukų skaičiaus bei avies pie-ningumo.

Žindamų avių pašaro davinį turi sudaryti geras šienas, geriausia ankštinių žolių (pavyzdžiui, dobilų), koncentratas (iki 400—600 g), silosas arba šakniavaisiai (iki 2—3 kg). Taip pat reikia duoti valgomo- sios druskos.

Svarbiausias avių produktas yra vilna. Avys kerpamos paprastai vieną arba du kartus per metus. Pavasarį (gegužės—birželio mėnesį) kerpamos visos avys, o rudenį (rugsėjo mėnesį) — tiktai šiuurkščiavilnės ir pusiau šiuurkščiavilnės. Kirpimo metu avys neturi būti prišertos ir jų vilna privalo būti sausa.

Netinkamai laikant ir kerpant avis, vilna gali turėti įvairių ydų. Svarbiausios yra šios vilnos ydos:

1. Vilna išplinka dėl netinkamo šerimo bei laikymo, nuo įvairių (ypač parazitinių) ligų. Liesoms avims nuplinka papilvė, pilvo ir krū- tinės šonai, nugara. Nemaža vilnos avys netenka besiganydamos krū- muose, landžiodamos pro spygliuotas vielas.

2. Vilna būna silpna, nutriuša dėl prasto šerimo, badavimo.

3. Vilna užteršiama pašaru, mėšlu, purvu, smėliu, šlapimu, augalų spygliais ir sėklomis. Tokia vilna esti daug blogesnė.

4. Netinkamai kerpant ilga vilna užteršiama trumpa vilna (kai avys nukerpamos nelygiai, o paskui nukerpami likučiai ir viskas kartu su- maišoma).

5. Švelni vilna užteršiama šiuurkščia, kai kartu kerpamos plonavil- nės ir šiuurkščiavilnės avys.

6. Vilna sušunta. Tai atsitinka, kai kerpamos šlapios avys arba nu- kirpta vilna laikoma drėgnoje vietoje. Sušutusi vilna esti nestipri.

## OŽKŲ ŠERIMAS IR PRIEZIURA

«Ožka — ne gyvulys», sako mūsų liaudies patarlė. Tai rodo, kad Lietuvoje ožkos nelabai mėgstamos, nors laikomos jau nuo seno. Tačiau ožka turi daug vertingų savybių. Jos pienas skanus ir maistingas, be to, jis riebesnis už karvės pieną (4—7% riebalų). Mažiems vaikams jis labiau tinka, negu karvės pienas, nes lengviau virškinamas. Ožkos mėsa ne ką teblogesnė už avieną. Ožkos greitai auga ir veisiasi. Joms nereikia didelio tvarto, nei daug ganyklos; jas galima ganyti aplink namus, pakelėse, stačiose pakrantėse, kur karvė dažnai negali prieiti arba neranda sau pakankamai pašaro. Be kitų pašarų, jas galima šerti medžių lapais ir šakelėmis. Ožkai reikia keletą kartų mažiau pašaro, negu karvei. Per metus iš jos galima primelžti kelis šimtus litrų pieno, o yra ožkų, kurios duoda daugiau kaip tūkstantį litrų pieno. Taigi, ožka yra naudingas gyvulys.

Perkant ožką, reikia žiūrėti, kad ji būtų sveika ir pieninga. Geros pieningos ožkos tešmuo didelis, bet ne per daug nusikoręs (jis pamelžus gerokai sumažėja, susiraukšlėja), speniai nemaži, ilgi, priekinės ir užpakalinės kojos tiesios ir ne per arti viena kitos. Pilvas neturi būti per daug didelis, nusikoręs. Reikia taip pat pažiūrėti ir į dantis: jeigu dantys išretėję ir iškritę, vadinasi, ožka jau sena. Ožka gyvena 9—10 metų.

Ožkos šeriamos panašiai kaip avys. Pagrindinis jų pašaras — šienas, kurio sušeriama 1—3 kg per parą. Ožkos gerai ēda miežių, avių, žirnių, pupelių, pupų šiaudus, mėgsta saulėgrąžų galvas. Taip pat gerai ēda medžių lapus; ūgius ir šakeles, kurių per dieną joms galima sušerti iki 2 kilogramų. Taigi, jais iš dalies pakeičiamas šienas ir šiaudai.

Šakelės surenkamos ir išdžiovinamos vasarą. Pašarui tinka topolių, klevų, ievų, beržų, epušių, alksnių, kaštonų, ąžuolų, uosių, liepų, akacijų, lazdynų, skroblų, guobų, šermukšnių šakelės. Tačiau ąžuolų, alksnių ir lazdynų šakelių reikia duotį mažiau, nes nuo jų gali užkietėti viduriai. Netinka pašarui šalteksnių, karklių šakelės, nes jos yra nuodingos. Šakelės nupiaunamos apie pusę metro ilgio ir ne daugiau kaip 1 cm storio. Džiovinamos pavėsyje, kad nenubyrėtų lapeliai. Dar maistingesni yra medžių lapai. Pavyzdžiui, ąžuolo lapai, išdžiovininti rugsėjo mėnesį, ne mažiau maistingi kaip pievų šienas. Ožkoms dar galima šer-

ti jaunus eglių ūgius, prieš tai apšutintus karštu vandeniu. Tačiau ruošiant ožkoms pašarą iš medžių lapų ir šakelių, nereikia daryti žalos medžiams; neskinti lapų ir nelaužti šakelių nuo jaunų medžių, o tik-tai nuo senų, ir jų imti iš kiekvieno medžio tiktai po truputį. Visas šakeles ir lapus galima panaudoti tiktai nuo kertamų medžių.

Ožkos gerai ėda bulves, šakniavaisius, silosą, taip pat mėgsta įvai-rias pašarų ir maisto atliekas (bulvių lupenas, daržovių lapus, virtuvės atliekas). Bulves geriau šerti šutintas.

Jei norima padidinti ožkų pieningumą, reikia joms duoti koncentra-tų — iki 1 kg per parą. Joms gerai tinka avižiniai, miežiniai, kukurūzi-niai miltai, linų, saulėgrąžų ir kanapių išspaudos.

Kaip ir kitiems gyvuliams, ožkoms reikia duoti mineralinių pašarų (valgomosios druskos ir kreidos).

Ožkos šeriamos 3—4 kartus per parą, melžiamos po šėrimo, nes ta-da jos esti ramesnės. Vakarais joms nepatariama duoti rūgstančių pa-šarų (maisto atliekų, siloso), nes gali išpusti. Girdoma nešaltu (6—10°) vandenių 2 kartus per dieną po šėrimo.

Vasarą didžiausią maisto dalį ožkos gauna ganykloje.

Ožkos kergiamos dažniausiai rudenį. Ruja trunka 1—2 paras ir kar-tojasi kas 2—3 savaitės. Rujos metu ožka bliauna, nustoja apetito, pa-brinksta jos lyties organai, iš jų teka gleivės. Kadangi nėštumas trunka 5 mėnesius, tai gerai šeriama ir prižiūrima ožka gali per metus atsi-vesti ožkiukus 2 kartus. Tuo atveju ji kergiama lapkričio—gruodžio ir gegužės—birželio mėnesiais. Pirmą kartą ožka kergiama 15—16 mėne-sių (gerai išaugusias ožkas galima kergti 10—12 mėn. amžiaus). Lai-kant dvi ožkas, geriau jas kergti skirtingu metu, tada ištikus metus bus pieno.

Seriant ir prižiūrint ožkingas ožkas, reikia laikytis šių taisyklių: 1) nešerti smarkiai rūgstančiais, apipuvusiais, suplėkusiais ir sušalu-siais pašarais; 2) neganyti, kai yra šalnos arba šalta rasa; 3) šerti nu-statytu laiku ir pašarus keisti tiktai laipsniškai; 4) negirdyti labai šaltu vandenių; 5) nespaudyti, nevaikyti, nemušti; 6) saugoti nuo skersvėjų.

Nesilaikant šių taisyklių, ožka gali susirgti ir išsimesti.

Ožka užtrūkinama pusanthro mėnesio prieš ožkavimąsi.

Ožkavimosi metu kai kada reikia suteikti pagalbą — patraukti ož-kiuką. Jeigu ožkiukas gimsta labai silpnas, beveik arba visai nekvē-

puoja, reikia elgtis taip: išvalyti jam iš nosies bei snukio gleives, paguldyti ant nugaros ir, sulenkiant bei ištiesiant kojas, daryti dirbtinį kvėpavimą. Jeigu ožkiukas išeina uždarytas pūslėje, ją reikia tuojau perplėšti.

Ožkos melžiamos panašiai kaip karvės.

Kai kurių veislių ožkų pūkas ir vilna kaip vertinga žaliava naudojama tekstilės pramonėje. Pūkas iššukuojamas specialiomis šukomis 2 kartus per metus: pirmą kartą — pradėjus ožkoms šertis (plikti) — vasario—kovo mėnesį, o antrą kartą — baigiant šertis (maždaug 18—25 dienos po pirmojo šukavimo). Iš vienos ožkos gaunama iki 250—300 g pūko. Iššukavus pūkus, kai tik esti gražus oras, ožkos tuoj pat kerpamos. Iš ožkos prikerpama 300—500 g vilnos.

## PAUKŠČIŲ VEISIMAS, LESINIMAS IR PRIEŽIŪRA

Naminiai paukščiai gali duoti ūkiui nemaža naudos. Višta per metus gali sudėti pusantro šimto ir daugiau kiaušinių. Gerai prižiūrimos vištos pradeda dėti jau 4—6 mėn. amžiaus. Vištų ir kalakutų mėsa balta, skani, maistinga. Nupenėtų žąsų ir ančių mėsoje ne mažiau riebalų kaip kiaulienoje. Be to, iš paukščių gaunama plunksnų, pūkų, o jų mėšlas yra vertinga trąša. Vasarą didelę maisto dalį paukščiai susiranda lauke, o žąsys ir antys — vandenyje.

## VIŠTŲ VEISIMAS IR VIŠČIUKŲ AUGINIMAS

Kad vištos dėtų tinkamus perinimui kiaušinius, reikia su jomis kartu laikyti gaidį jau 3—4 savaites prieš imant kiaušinius perinimui (8—12 vištų laikomas vienas gaidys). Jeigu kiaušiniai naudojami tik-tai maistui, gaidžio nereikia.

Viščiukai perinami po višta arba inkubatoriuje. Perinimui reikia parinkti švarius, nesutrūkusius, taisyklingos formos (ne per ilgus ir ne per trumpus), šviežius, 1—3 dienų (ne senesnius kaip 5—7 dienų), ne mažesnius kaip 50 g svorio kiaušinius. Iš mažų kiaušinių išsirita maži viščiukai. Perinimui skirtus kiaušinius reikia laikyti tamsioje, vėsioje vietoje, sudėtus bukaisiais galais į viršų. Vežamus į inkubatorių kiaušinius reikia saugoti nuo sukratymo, nes tada jie netinka perinimui.

Perinant viščiukus po perekšlėmis vištomis, reikia įrengti sausą, švarią, vėsią ir apytamšę patalpą. Gūžtoms naudojamos 50 cm ilgio ir 40 cm pločio dėžės arba pintinės. Po višta galima perinti 11—15 vištinių arba 7—11 kalakutinių kiaušinių. Viščiukai išsiritą po trijų savaičių. Išperinti inkubatoriuose viščiukai yra nė kiek ne blogesni už viščiukus, išperintus po višta.

Vištų išperėti viščiukai paprastai auginami savo «motinos» globoje. Iš inkubatoriaus gauti viščiukai auga be «motinos». Jiems reikia tinkamų patalpų, kurioms šildyti dažniausiai įrengiamos žemos ilgos nuo grindų pakeltos krosnys, kad viščiukai galėtų po jomis palįsti. Galima viščiukus laikyti ir sandariose dėžėse, kur pakankamai šilta ir nuo pačių viščių.

Išsiritę viščiukai visą parą gali būti nelesę ir negėrę, tad juos lengvai galima parsivežti iš inkubatoriaus. Vežant juos reikia saugoti nuo lietaus ir šalčio. Jei oras karštas, viščiukus geriau vežti anksti rytą.

Sveikas viščiukas esti judrus, bėgioja. Jeigu jis pasišiaušęs, tupi apsnūdęs, pilvas nusikoręs,— yra nesveikas ir dažniausiai dvesia.

Iš inkubatoriaus gautiems viščiukams iki 5 dienų amžiaus laikymo vietoje turi būti 28—29° šilumos, iki 10 dienų — 26—27°, iki 20 dienų — 23—25°, iki mėnesio — 21—22° ir iki pusantrų mėnesio — 18—21° šilumos. Tinkamoje temperatūroje viščiukai būva judrūs, noriai lesa, geria ir gerai auga. Per šiltoje patalpoje jie esti apsnūdę, nejudrūs, plunksnos pasišiaušusios, sunkiai kvėpuoja, mažai lesa, daug geria ir menka: auga. Jeigu per šalta, viščiukai taip pat skursta, neauga, dažnai dvesia. Silpnesniems viščiukams reikia daugiau šilumos. Geriausiai auga viščiukai, išsiperėję kovo, balandžio ir gegužės mėnesiais.

Pirmosiomis gyvenimo dienomis viščiukui sulesinama po 4—6 g avižinių arba miežinių kruopų, 2 g kvietinių sėlenų, 4—6 g nugriebto pieno, 1 g varškės, 2 g kietai virto kiaušinio. Patariama duoti taip pat jaunos žolės, dobilų, jaunų dilgėlių lapų, morkų. Vėliau kruopas galima pakeisti grūdais ir grūdų atliekomis. Kiaušiniai duodami iki 10 dienų amžiaus, o varškė — iki pusantrų mėnesio. Visą laiką viščiukai turi turėti švaraus, 2—3 kartus per dieną keičiamo, vandens.

10 dienų viščiukams reikia duoti valgomosios druskos ir kalkinių medžiagų (kreidos, susmulkintų sraigčių kiautelių), taip pat smulkaus žvyro ir medžio anglies. Nuo trijų savaičių amžiaus patariama duoti



mėsos, žuvies, sliėkų. Mėsą reikia išvirti, nes, lesdami žalią, viščiukai neretai pradeda kapoti vienas kitą (ypač silpnesniusius). Tuo pačiu metu pradėdama jiems duoti šakniavaisių ir virtų bulvių. Pirmąjį mėnesį viščiukai lesinami kas dvi valandos, o vėliau — 5—6 kartus per parą.

Pusanthro mėnesio gaidžiukai atskiriami nuo vištyčių.

### SUAUGUSIŲ VIŠTŲ LESINIMAS IR PRIEŽIORA

Svarbiausieji vištos produktai yra kiaušiniai, todėl reikia mokėti pažinti dėslią vištą. Dėslė višta yra judri, turi plačią galvą, ryškiai raudoną skiauterę bei barzdele, didelį ir minkštą pilvą. Tarp dubens ir krūtinės kaulų yra didelis tarpas (rankos plaštakos dydžio).

Vištas, kad jos dėtų kiaušinius taip pat ir žiemą, reikia gerai lesinti. Vištos daugiausia lesinamos grūdais (pas mus dažniausiai miežiais). Labai geras lesalas yra kukurūzai. Rugius vištoms lesinti patariama ne šviežesnius kaip trijų mėnesių.

Ziemą vištai per parą reikia maždaug 70 g grūdų, 25 g sėlenų, 10 g išspaudų, 80 g bulvių ir šakniavaisių, 25 g raudonųjų morkų, 10 g šieno, 10 g siloso, 4 g kalkinių medžiagų (kreidos, sraigčių kiaušelių, kiaušinių lukštų), 1 g valgomosios druskos. Kiaušinių lukštus vištoms reikia duoti smulkiai sutrintus, kad paskui jos neįprastų lesti pačių kiaušinių. Šakniavaisiai užmaunami ant medinio smaigo, o šieno gniūžtės pakabinamos ant sienos. Taip pat vištidėje papildama žvyro.

Vištidė turi būti nešalta, šviesi. Tamsiose vištidėse vištų dėslumas sumažėja. Reikia nuolat valyti girdyklas, lesyklas, laktas ir gūžtas. Patariama vištidėje pastatyti dėžę su pelenų ir smėlio mišiniu, kad vištos galėtų apsivalyti nuo nešvarumų ir parazitų. Geriausias kraikas — durpės arba šiaudų kapojai. Patariama vištas kasdien išleisti į lauką pasivaikščioti.

Pavasarij vištas reikia ypač gerai lesinti — duoti daug baltymingų ir vitaminingų lesalų, kad jos padėtų kuo daugiau tinkamų perėjimui kiaušinių. Didelė dalis grūdų šiuo metu lesinami sudaiginti. Taip pat duodama nugriebto pieno, žolės. Liepos—rugpiūčio mėnesį vištų dėslumas sumažėja, tada sumažinamas ir jų papildomasis šėrimas koncent-

ratais bei gyvulinės kilmės pašarais. Tuo metu didžiausią maisto dalį vištos susiranda lauke.

Mėsai skirtos vištos lesinamos tirštais miltų, bulvių ir šakniavaisių mišiniais su nugriebtu pienu. Tvarte turi būti tamsu, langai atidengiami tiktai lesinimo metu. Penėjimas trunka maždaug 10—20 dienų. Višta laikoma nupenėta, kai atsiranda taukų ant šlaunų, krūtinės ir dubens.

### ŽĄSŲ, ANČIŲ IR KALAKUTŲ LESINIMAS BEI PRIEŽIORA

Žąsys, antys ir kalakutai laikomi daugiausia ne kiaušiniams, o mėšai. Jų lesinimas ir priežiūra daug kuo panaši į vištų lesinimą bei priežiūrą, todėl čia bus paminėti tik svarbesnieji skirtumai.

Kad kiaušiniai būtų tinkami perinimui, 3—4 žąsims reikia laikyti vieną žąsiną, 5—7 antims — vieną gaigalą, 10—12 kalakučių — vieną kalakutą. Žąsims ir antims perėjimo gūžtos įrengiamos ant grindų, o kalakutėms, kaip ir vištoms, — prie sienų. Žąsis gali perėti 9—15 žąsinių kiaušinių, antis — 11—17 antinių kiaušinių, kalakutė — 15—19 kalakutinių kiaušinių. Žąsiukai išsirita po 29—30 dienų, ančiukai — po 28 dienų, o kalakučiukai — po 28—29 dienų. Žinoma, žąsiukus, ančiukus, kalakučiukus galima taip pat perinti inkubatoriuje ir auginti be «motinos». Tuo atveju kalakučiukams reikia tokios pat temperatūros kaip ir viščiukams, o žąsiukams ir ančiukams ji turi būti keletu laipsnių žemesnė.

Žąsiukams ir ančiukams lesti patariama duoti drėgnus mišinius, kad lesalo mažiau išsibarstytų. Pirmosiomis gyvenimo dienomis jie lesinami 6—7 kartus per dieną. Ančiukams pirmąją dešimtį dienų patariama per dieną duoti tokį pašarų davinį: 15 g miltų, 5 g sėlenų, 3 g virtos mėsos, 5 g varškės, 10 g nugriebto pieno, 2 g kreidos, 20 g žolės. Patariama taip pat duoti kiaušinių. Vėliau, ančiukams augant, miltų, sėlenų, mėsos ir žolės sulesinama atitinkamai daugiau. Antrojoje deka-doje pradedama duoti išspaudų. Ančiukams, sulaukusiems mėnesio amžiaus, nustojama duoti pieno ir varškės.

Žąsiukai lesinami panašiai kaip ančiukai, tik jiems reikia daugiau lesalo. Pirmosiomis gyvenimo dienomis jiems, be to, patariama duoti suplotų mirkytų žirnių ir daugiau jaunos žolės — dobiliukų, jaunų dilgėlių. 4—5 savaičių žąsiukų pagrindinis lesalas — ganyklos žolė. Grū-

dais pradedama lesinti ne jaunesnius kaip dviejų mėnesių žąsiukus. Trijų savaičių žąsiukus ir ančiukus galima leisti į vandenį.

Kalakučiukai lesinami panašiai kaip viščiukai. Jiems duodami sausi varpinių javų miltų ir žolių mišiniai. Tinkamiausia žolė — liucerna, dobilai, dilgėlės, taip pat kopūstlapiai. Be to, patariama duoti pieno, varškės. Dviejų savaičių kalakučiukams pradedama duoti mėsos atliekų. Iš pradžių jie lesinami 7—8 kartus per dieną, vėliau — rečiau, kol pereinama prie trijų kartų. Į ganyklą kalakučiukai leidžiami labai atsargiai, kad neperšaltų (ypač jautrūs jie esti iki 5—8 savaičių).

Suaugusios žąsys ir antys žiemą taip pat, kaip ir jaunikliai, lesinamos sudrėkintais pašarų mišiniais, kuriuos jos geriau mėgsta ir mažiau išbarsto. Žąsims galima duoti daugiau, negu antims, stambiujų ir sulčiųgųjų pašarų ir mažiau koncentratų. Jos gerai lesa šieno pabiras, šieno kapojus, pelus, šakniavaisius. Jų pašaro davinys per dieną maždaug toks: 100 g grūdų, 20 g sėlenų, 8 g išspaudų, 60 g šieno, 300 g bulvių ir šakniavaisių, 25 g raudonųjų morkų, 30 g siloso, 7 g kreidos, 3 g valgomosios druskos. Stambiuosius pašarus ir bulves reikia šutinti. Žiemą žąsys lesinamos 2 kartus, o kiaušinių dėjimo metu — 3 kartus per dieną.

Lesalo dienos davinys antims yra toks: 120 g grūdų, 25 g sėlenų, 8 g išspaudų, 20 g šieno, 150 g bulvių ir šakniavaisių, 25 g raudonųjų morkų, 20 g siloso, 5 g kreidos, 2 g valgomosios druskos. Koncentratų mišinius patariama sudrėkinti pienu, išrūgomis, pasukomis arba vandeniui. Antys lesinamos 3 kartus per dieną, girdomos taip pat 3 kartus, prieš lesinimą. Antys mėgsta lesti sniegą. Ir žiemą, kada nešalta, žąsis ir antis patariama leisti paplaukioti po vandenį.

Prie ganyklos žąsys ir antys pavasarį pratinamos laipsniškai, nes kitaip gali susirgti viduriavimu. Į lauką jas reikia išleisti apie 11 valandą, kada jau yra padėjusios kiaušinius. Antys labai rajos; noriai lesa dobilus, liucerną, dilgėles, vabzdžius ir jų vikšrus, sliekus, bet labiausiai mėgsta vandens augalus ir gyvūnus. Vasarą žąsų beveik nereikia papildomai lesinti, o kai jos nustoja dėti kiaušinius, pilnai pasitenkina ganykla, ypač jeigu ganosi ražienose. Labai naudinga žąsis ir ypač antis laikyti žuvinguose tvenkiniuose: jos pačios išsimaitina lesdamos kenksmingus žuvims augalus, be to, jų išmatos patręšia tvenkinio dug-

ną, ir dėl to geriau auga žuvų mėgstami augalai. Pelkėtose ganyklose žąsys ir antys išnaikina moliuskus (sraigės), kurie platina gyvulių parazitais (vadinamąsias kepenų peteliškes).

Ziemą kalakutams per dieną sulesinama po 130 g grūdų, 30 g sėlenų, 8 g išspaudų, 20 g šieno, 120 g bulvių ir šakniavaisių, 25 g raudonųjų morkų, 20 g siloso, 5 g kreidos, 3 g druskos. Jiems lesalą, kaip ir žąsims, patariama drėkinti. Lesinama paprastai 3 kartus, o kiaušinių dėjimo metu — 4—5 kartus per dieną. Dėsliai, gerai lesinama ir prižiūrima kalakutė gali padėti iki 100 kiaušinių.

Vasarą kalakutams reikia didelės ganyklos, nes jie yra labai judrūs. Kalakutai mėgsta žolę, vabzdžius ir jų vikšrus. Geriausia ganykla — dobilai, ražienos, pievos.

Žąsys, antys ir kalakutai iš dalies nusipeni ganykloje, o tvarte tik-tai baigiami penėti lesinant miltų, bulvių ir šakniavaisių mišiniais, kurie duodami tirštos košės pavidalu. Penėjimo pabaigoje lesalai duodami skystesni. Žąsys ir antys laikomos nupenėtomis, kai po sparnais atsiranda gerai apčiuopiami taukų sluoksniai.

## DAŽNIAUSIEJI GYVULIŲ SUSIRGIMAI, APSAUGA NUO JŲ IR PIRMOJI PAGALBA SUSIRGUS

Gerai šeriami bei prižiūrimi gyvuliai paprastai esti sveiką ir suser-ga dažniausiai tik tada, kai šėrimo ir priežiūros taisyklės vienokiu ar ki-tokiu būdu laužomos. Nepakankamas šėrimas, badavimas, peršėrimas, netinkami ar sugedę pašarai, netinkamos patalpos, peršalimas, pervar-gimas, judėjimo trūkumas — štai dažniausios priežastys, sukeliančios įvairius gyvulių susirgimus. Taigi, jei norima apsaugoti gyvulius nuo susirgimų, reikia pašalinti juos sukeliančias priežastis.

Be neužkrečiamųjų ligų, yra dar užkrečiamosios ligos, kurias sukelia įvairūs mikrobai ir parazitai. Tokiomis ligomis gali susirgti net ir gerai šeriami bei prižiūrimi gyvuliai. Tačiau ir šių ligų atvejais šė-rimas ir priežiūra turi labai didelę reikšmę: gerai šeriami bei prižiū-rimi gyvuliai ne taip lengvai užsikrečia ir suser-ga, lengviau perser-ga ir greičiau pasveiksta, nes jų organizmas stipresnis ir gali geriau ko-voti su mikrobais bei parazitais. Kadangi šiomis ligomis gyvuliai už-sikrečia vieni nuo kitų, sergančius gyvulius reikia atskirti nuo sveikųjų.

Susirgusį gyvulį reikia gydyti. Yra ligų, kurias gali gydyti patys gyvulių savininkai, panaudodami paprastas priemones bei vaistus. Tačiau yra daugybė tokių ligų, kurioms gydyti reikia ypatingų vaistų, sudėtingų instrumentų, patyrimo. Tokias ligas sėkmingai gydyti gali tik veterinarijos gydytojas.

Kadangi susirgusiam gyvuliui dažnai pakyla temperatūra, naudinga namuose turėti veterinarinį termometrą ir susirgusiam gyvuliui išmatuoti temperatūrą. Temperatūros pakilimas (arba kritimas) padeda spręsti apie ligos sunkumą. Normali gyvulių kūno temperatūra yra tokia: karvės 37,5—39,5°C, veršelio 38,5—40,5°C, avies 38—40°C, ožkos 38—40°C, kiaulės 38—40°C, paršelio 39—40,5°C.

Gyvulio kūno temperatūra matuojama taip: nukrėstas termometras įstatomas į tiesiąją gyvulio žarną ir joje palaikomas ne trumpiau kaip 5 minutes.

Kaip jau buvo minėta, visas gyvulių ligas galima skirti į dvi pagrindines grupes — užkrečiamąsias ir neužkrečiamąsias.

### Užkrečiamosios gyvulių ligos

**Juodligė.** Gali sirgti visi naminiai gyvuliai ir žmonės. Susirgęs gyvulys paprastai greitai dvesia (per 1—2 dienas). Kritusiam gyvuliui pro snukį ir užpakalinę žarną teka kraujas, kuris esti tamsus, beveik juodas ir ilgai nesukreša. Galvijams kartais įvairiose kūno vietose atsiranda karštų patinimų. Tais atvejais liga trunka 5—7 dienas. Avims, ožkoms dažnai pasireiškia traukuliai, ir jos krinta per keletą minučių. Kiaulėms dažniausiai sutinsta kaklas.

Pastebėjus tokius ligos požymius, reikia tuojau pranešti veterinarijos gydytojui. Patiems sergančių gyvulių nereikia nei gydyti, nei piau-ti, neleisti prie jų sveikųjų, nes gali užsikrėsti tiek gyvuliai, tiek žmonės. Reikia tiksliai įvykdyti veterinarijos gydytojo nurodymus (lavonus užkasti giliai žemėn, nevaikščioti ir neleisti gyvulių į tas vietas, kur yra karantinas). Aplamai, apie staigų gyvulio susirgimą ar kritimą reikia pranešti veterinarijos gydytojui. Lavono neišmesti laukan, nes gyvulys galėjo sirgti juodlige, kurios bakterijos lavone ir žemėje išlaiko daugelį metų ir gali užkrėsti kitus gyvulius.



**Tuberkulioze** gali sirgti gyvuliai, paukščiai ir žmonės. Liga tęsiasi ilgai, mėnesiais ir metais, gyvulys liesėja, kosti, karvių tešmenyje atsiranda guzų. Tai pastebėjus reikia kreiptis į veterinarijos gydytoją, kad gyvulį ištirtų. Tuberkulioze sergantį gyvulį geriausia papiauti, nes jis gali apkrėsti kitus gyvulius, o kartais ir žmones. Sergančių karvių pieną reikia virinti, nes per pieną ypač dažnai tuberkulioze užsikrečia vaikai.

**Brucelioze** gali sirgti gyvuliai ir žmonės. Liga vystosi lėtai ir pasireiškia išsimečiais, lyties organų ligomis, tešmens, sąnarių uždegimais.

Kiekvieną gyvulį reikia ištirti, o sergantį geriausia papiauti. Aplamai, patariama kasmet ištirti visas karves ir ožkas, ar jos neserga brucelioze. Sergančių ir nežinomų karvių pieną reikia virinti, nes per pieną šia liga gali apsikrėsti ir žmonės. Taip pat reikia būti atsargiems priimant veršelį, nes pro rankų odą į žmogaus organizmą gali patekti bruceliozės sukėlėjų.

**Pasiutimu** gali susirgti visi gyvuliai, paukščiai ir žmonės, bet dažniausiai pasitaiko pasiutusį šunų. Pasiutęs gyvulys užpuola kitus gyvulius ir žmones, kanda, duria. Pasiutusiam gyvuliui paralyžiuoja ryklę, ir jis negali praryti pašaro nei vandens. Pagaliau paralyžiuoja visą kūną, ir gyvulys krinta. Kai kada pasiutę gyvuliai būna ramūs, neužpuola kitų gyvulių ir žmonių.

Susirgusius gyvulius ir valkatas šunis bei kates reikia naikinti, o šunis-kiemsargius laikyti priištus. Kad nesusirgtų pasiutimu, šunis iš anksto patariama paskiepyti. Žmonės, įkąsti šuns, taip pat turi skiepytis.

**Snukio ir nagų liga** gali sirgti galvijai, avys, ožkos, kiaulės, taip pat žmonės. Sergantiems gyvuliams atsiranda pūslių ir žaizdų ant nosies, lūpų, snukyje ir aplink nagas. Gyvuliai smarkiai seilėja, šlubuoja. Dažniausiai jie pasveiksta, bet suliesėja, nes negali gerai paėsti ir paeiti. Kartais išsivysto vadinamoji piktybinė ligos forma, ir gali kristi iki 50% sergančių gyvulių, ypač jauniklių. Liga labai užkrečiama: užtenka žmogui įeiti į tvartą, kuriame yra sergančių gyvulių, ir parėjęs namo jis gali apkrėsti savus gyvulius.

Svarbiausia kovos priemonė — karantinas, tai uždraudimas įeiti ir išėiti iš ūkio, kuriame yra gyvulių, sergančių snukio ir nagų liga. Sios

taisyklės reikia griežtai laikytis, jokiais reikalais nevaikščioti ir nevažinėti į tą vietą, kur yra karantinas.

**Kiaulių raudonligė.** Mūsų respublikoje šia liga kiaulės labai dažnai suserga. Kai kada nuo jų apsikrečia ir žmonės. Liga gali pasireikšti įvairiomis formomis. Labai staigi ligos forma esti retai, bet ji yra pati pavojingiausia: per trumpą laiką iš pažiūros sveika kiaulė krinta,— nebūna laiko net jos gydyti. Dažniausiai pasitaiko staigioji raudonligės forma: temperatūra pakyla iki 42°, ant ausų, kaklo, pilvo, kojų odos atsiranda raudonos dėmės, kurios plečiasi ir tamsėja. Negydoma kiaulė dažniausiai po 1—3 dienų krinta. Neretai pasitaiko vadinamoji dilgėlinė forma: temperatūra pakyla iki 41—42°, kiaulė neėda, guli. Ant nugaros, šonų, kaklo odos atsiranda raudonų, dažniausiai kampuotų gumbų. Ši ligos forma nėra tokia pavojinga, trunka savaitę ar daugiau, ir kiaulė gali pasveikti, arba liga pereina į chroninę formą. Chroninė raudonligės forma dažniausiai pasireiškia sąnarių uždegimu, odos apmirimu arba širdies ydomis.

Kiaules, kad nesirgtų raudonlige, kasmet reikia skiepyti. Papiautos raudonlige sirgusios kiaulės mėsa galima valgyti tiktai gerai išvirtą, nes, valgydami žalią mėsa, žmonės gali šia liga apsikrėsti. Taip pat reikia būti atsargiems tokias kiaules piaunant ir darinėjant, nes, jeigu rankose yra žaizdų, taip pat galima apsikrėsti raudonlige.

Susirgusias kiaules reikia gydyti veterinarijos gydytojo nurodymu, nes negydoma kiaulė gali kristi, o jeigu ir nedvesia, dažnai liga užsitęsia, kiaulė suliesėja, liga pereina į chroninę formą (pasilieka sąnarių uždegimai, širdies ydos). Tokią kiaulę dažniausiai sunku nupenėti.

**Kepenų peteliškės (Fasciolos).** Kepenų peteliškės — lapelių pavidalo kirminai, kurie gyvena kepenyse. Kepenų peteliškėmis gali apsikrėsti visi gyvuliai ir žmonės, bet dažniausiai šia liga serga avys ir galvijai. Kepenų peteliškės sukelia kepenų uždegimą, virškinimo sutrikimą; jomis sergančios karvės duoda mažiau pieno, avims išplinka vilna. Turėdami daug kepenų peteliškių, gyvuliai suliesėja ir gali kristi (ypač avys).

Gyvulius, jei norima apsaugoti juos nuo šios ligos, reikia ganyti tiktai sausose, aukštose ganyklose, kur nėra pelkių, mažų tvenkinių ir upelių, nes tokiose vietose kaip tik šis parazitas ir veisiasi. Iš tokių vietų nereikia naudoti vandens gyvuliams girdyti ir, žinoma,

negerti žmonėms. Pelkių šieną gyvuliams galima šerti tik po 6 mėnesių.

Susirgusius gyvulius reikia gydyti.

**Viriai** — tai avižos grūdo didumo pūslėlės galvijų ir kiaulių mėsoje, ypač raumenyse. Žmogaus, suvalgiusio neišvirtą viriuotą mėsą, žarnose išsivysto ilgi kaspino pavidalo kirminai, vadinamieji kaspinuočiai (soliteriai), kurie minta žarnose esančiu maistu ir kenkia žmogaus sveikatai. Gyvuliai užsikrečia viriais, suėsdami žmogaus išmatas su soliterių kiaušiniiais.

Jei norima apsaugoti nuo šios ligos žmones ir gyvulius, reikia: nevalgyti viriuotos mėsos; kiaulių ir galvijų mėsą visada gerai išvirti; žiūrėti, kad nebūtų žmonių išmatų tenai, kur ganosi gyvuliai; laikytis švaros ir visuomet naudotis išvietėmis.

Viriuotų gyvulių išgydyti negalima. Žmonės, kurie turi soliterį, privalo gydytis medicinos gydytojo nurodymu.

**Echinokokai** — tai pūslės, kurios atsiranda įvairiuose žmonių ir gyvulių vidaus organuose ir didėdamos juos spaudžia, žaloja, dažnai sukelia sunkius, o kai kada net mirštamus susirgimus. Tokias pūsles sudėję šunes apsikrečia smulkiais žarnų kirminais — echinokokais. Gyvuliai ir žmonės apsikrečia echinokokų pūslėmis, prarydami su maistu ir pašaru echinokokų kiaušinius.

Jei norima patiems apsaugoti ir gyvulius apsaugoti nuo šios pavojingos ligos, reikia neleisti šunų tenai, kur yra maisto produktai; neleisti vaikams žaisti su šunimis; prieš valgį visuomet plauti rankas; neduoti šunims ēsti papiautų gyvulių organų, kuriuose yra echinokokų pūslių.

Echinokokų pūslėmis užsikrėtusius gyvulius ir žmones gydyti sunku, dažnai neįmanoma. Sergančius šunis reikia gydyti veterinarijos gydytojo nurodymu. Aplamai šunų žarnose esti įvairių kirminų, todėl kelis kartus per metus jiems reikia duoti vaistų kirminams išvaryti.

**Trichinos.** Jų sukelta liga — trichinelioze dažniausiai serga kiaulės ir žmonės. Trichinas platina žiurkės. Susirgusįajam pakyla temperatūra, skauda vidurius, o vėliau raumenis, nes trichinos iš žarnų pereina į raumenis. Neretai nuo šios ligos mirštama. Žmonės užsikrečia trichinomis valgydami nevirtą trichinuočių kiaulių mėsą. Kiaulės užsikrečia suėsdamos žiurkes arba kitų trichinuočių kiaulių mėsą.

Jei norima apsaugoti nuo trichinų, reikia: kiekvieną papiautą kiaulę duoti patikrinti veterinarijos gydytojui, ar nėra trichinų (jos labai smulkios, matomos tik pro didinamąjį stiklą); trichinuotą mėsą sunaikinti; naikinti žiurkes.

Trichinuotų žmonių ir gyvulių išgydyti negalima: trichinos pasilieka organizme visam gyvenimui, arba per ilgą laiką savaime žūva.

**Askaridės.** Askaridėmis serga kiaulės, galvijai, vištos, ypač jomis sunkiai serga paršeliai. Turėdami daug kirminų, jie menkai auga, skursta, suliesėja, neturi apetito, viduriuoja. Kartais askaridžių būva tiek daug, kad paršeliai net krinta, nes kirminai sunaudoja didelę dalį maisto, nuodija organizmą, užkemša arba praduria žarnas.

Jei norima apsaugoti gyvulius nuo askaridžių, reikia švariai laikyti tvartus, gerai kreikti, žiūrėti, kad ėdžiose ir loviuose nebūtų mėšlo ir kas 10 dienų juos išplikyti karštu vandeniu; šerti gyvulius gerais, vitaminingais pašarais; leisti pasivaikščioti. Geras šerimas ir priežiūra sustiprina jų organizmą, ir jis geriau gali kovoti su askaridėmis.

Sergantys gyvuliai atskiriami nuo sveikų ir gydomi veterinarijos gydytojo nurodymu.

**Niežai.** Niežais gali sirgti visi gyvuliai. Šią ligą sukelia smulkios, akimi neįžiūrimos, erkutės, kurios graužia odą, sukelia skausmą ir niežėjimą. Gyvuliai kasosi, ant odos atsiranda žaizdų, iškrinta plaukai. Dėl niežėjimo gyvuliai negali kaip reikiant paėsti, suliesėja, kartais gali net kristi. Sunkiausiai niežais serga avys.

Kadangi niežai labai greitai plinta, svarbiausia apsaugos priemonė yra sergančių gyvulių atskyrimas nuo sveikųjų, karantinas. Niežai ne taip greitai plinta, jei gyvuliai laikomi švariuose, šviesiuose, sausuose tvartuose ir nuolat valomi.

Niežų gydymui yra daugybė vaistų, kurie naudojami pagal veterinarijos gydytojo nurodymą.

**Utėlės.** Utėlių, kaip ir niežų, gali turėti visi gyvuliai. Utėlės sukelia niežėjimą, gyvuliai kasosi, suliesėja.

Geriausia apsaugos priemonė nuo utėlių — švara. Gerai šeriami, prižiūrimi, valomi gyvuliai utėlių neturi. Joms naikinti tinka tie patys vaistai kaip ir niežams gydyti. Taip pat utėlėtų gyvulių odą galima ištepti žibalu (iš karto ne daugiau kaip trečdalį kūno) arba įtrinti DDT milteliais. Utėlėms išnykus, gyvulius reikia nuplauti.

**Inkštirai.** Inkštirais serga paprastai tiktai galvijai. Pavasarį (vasario—kovo mėnesį) po jų oda nugaros srityje atsiranda gumbelių. Juose esti lervos, kurios padaro gumbelyje skylutę ir pro ją po pustrėčio mėnesio išlenda. Per 1—2 mėnesius iš tų lervų išsivysto gyliai, kurie vėl užpuola galvijus ir deda ant jų plaukų kiaušinius. Iš kiaušinių išsiritusios lervos įlenda pro odą ir landžioja po visą organizmą, o kitą pavasarį vėl atsiduria po oda nugaros srityje.

Inkštirai daro didelę žalą. Jie sukelia gyvuliui skausmą ir niežėjimą, trukdo gerai paėsti, gadina odą, sumažina pieningumą.

Apsaugoti gyvulius nuo inkštirų sunku. Reikia jų neganyti karštomis dienomis, kada skraido gyliai. Galima ištepti gyvulio odą tepalais, kurie atbaido gylius arba žudo jų lervas.

Sergantiems gyvuliams gydyti plačiai naudojamas 4—5% DDT tirpalas soliariniame aliejuje; juo kas 20—30 dienų įtrinamos inkštruotos odos vietos. Tepama tol, kol išnyksta inkštirai. Šio tirpalo galima gauti veterinarijos įstaigose. Neturint tirpalo, galima inkštirus išspausti rankomis (tuo atveju juos reikia sunaikinti, geriausia, sudeginti).

**Galvijų kraujaligė (babezieliozė).** Šia liga galvijai sergą vasarą, ganydamiesi krūmuotose ganyklose, kuriose yra erkių, pernešančių ligą sukeliančius parazitus. Sergančiai karvei pakyla temperatūra, sumažėja apetitas, ji duoda mažiau pieno. Tačiau ryškiausias ligos požymis — raudonas, kruvinas šlapimas. Negydoma karvė po keleto dienų gali kristi.

Jei norima apsaugoti gyvulius nuo kraujaligės, nereikia jų ganyti krūmuotose ganyklose, arba geriausia iškirsti ganyklose krūmus ir tas vietas apsėti kultūrinėmis žolėmis, nurinkti nuo gyvulių erkes arba ištepti juos tokiais vaistais, kurie apsaugo nuo erkių.

Karvei susirgus, reikia skubiai kreiptis į veterinarijos gydytoją.

### Neužkrečiamosios gyvulių ligos

**Plaučių uždegimu** sergąs gyvulys neėda, dažniausiai guli, pakyla temperatūra, kvėpavimas pasidaro dažnas ir sunkus, neretai su karkimu, iš nosies kartais teka gleivės arba pūliai.

Kadangi viena iš dažniausių plaučių uždegimo priežasčių yra peršalimas, reikia saugoti, kad gyvuliai neperšaltų. Dažniausios peršali-



mo priežastys yra šalti, prastai kreikiami tvartai, girdymas labai šaltu vandeniu ar girdymas sušilusio gyvulio, skersvėjai. Kartais plaučių uždegimu gyvulys susergera, kai jam neatsargiai pilami vaistai, kurie patenka ne į skrandį, o į plaučius. Todėl kiaulėms pilti vaistų iš viso nepatariama, o kitiems gyvuliams reikia pilti atsargiai, pamažu, kad gyvulys rytų po gurkšnelį.

Susirgusiam gyvuliui reikia suteikti visišką ramybę, vasarą jį geriausia laikyti lauke (užuovėjoje ir pavėsyje), o žiemą — sandaria- me ir išvėdintame tvarte. Krūtinę įtrinti terpentinu ir apdengti. Keletą kartų per dieną duoti sulfidino arba streptocido (karvei po 3—5 g). Duoti dažnai gerti. Kartu reikia kreiptis į veterinarijos gy- dytoją.

**Stemplės užsikimšimas (užspringimas)** dažniausiai pasitaiko kar- vėms, kai jos rudenį ganosi bulvienose ir daržuose. Užspringęs gyvulys bando ryti, bet negali, teka seilės, kosti. Kai kada kaklo srityje galima apčiuopti gumbą. Karvė pradeda pusti. Norint gyvulius apsaugoti nuo šio susirgimo, reikia: šerti susmulkintomis bulvėmis, neduoti stam- biai supiaustytų šakniavaisių, neleisti jų ganytis bulvienose ir daržuo- se, tvarkingai šerti, žiūrėti, kad jie nebūtų išalkę, nes tada godžiai grie- bia pašarą ir gali užspringti. Be to, visuomet karvėms reikia duoti pa- kankamai mineralinių medžiagų, nes, jeigu jų trūksta, karvės labai mėgsta ėsti pašalinius daiktus, pavyzdžiui, kaulus, ir jais gali už- springti.

Jeigu įstrigęs daiktas yra netoli ryklės, galima pamėginti jį ištrauk- ti ranka, bet geriau pakviesti veterinarijos gydytoją.

**Išputimu** dažniausiai serga karvės, kai vasarą priėda iš karto daug smarkiai rūgstančių pašarų, pavyzdžiui, jaunos rasotos žolės, ypač rau- donųjų dobilų. Karvės pilvas išsipučia, ypač kairiojoje pusėje, ji nebe- ėda, neatrajoja, stena, sunkiai kvėpuoja ir gali greit kristi.

Jei norima išvengti šio susirgimo, išalkusių ir labai ėdrių gyvulių nereikia iš karto leisti į labai gerą ganyklą: pirma juos paganyti pras- tesnėje ganykloje arba pašerti sausu pašaru.

Susirgusį gyvulį reikia vedžioti prieš kalną ir pakalnėn, spaudyti pilvą, pastačius gyvulį priekiu aukštyn, duoti pusę kilogramo glauberio druskos arba ricinos aliejaus, ištraukti liežuvį, pažaboti degutuota arba žibaluota virve, kad gyvulys atsirūgtų. Jei gyvulys labai smarkiai

išputęs ir gali tuojau kristi, reikia pradurti jo prieskrandį, kad išeitų dujos.

Durti reikia kairėje pilvo pusėje per plaštaką žemiau nuo kryžkaulio ir per plaštaką į priekį nuo klubo. Žinoma, nedelsiant reikia pakviesti veterinarijos gydytoją.

**Skrandžio uždegimu** dažniausiai serga jauni gyvuliai. Susirgęs gyvulys mažai ėda, daug geria, spaudžiant pilvą skrandžio srityje — dejuoja iš skausmo. Išmatas šalina rečiau ir po mažiau, jos esti kietesnės ir iš viršaus gleivėtos. Kai kada būva pakilus temperatūra. Galvijai negromuliuoja, kiaulės guli įsiknisusios į šiaudus, neretai vemia.

Kadangi skrandžio uždegimu gyvuliai dažniausiai susergera dėl netvarkingo šėrimo (peršėrimo, staigaus pašaro pakeitimo, šėrimo sugedusiais pašarais), tai šios ligos išvengiama gyvulius tinkamai šeriant.

Susirgusiam gyvuliui 2—3 dienas reikia duoti mažiau ėsti, Galvijus, avis ir ožkas šerti žole arba geru minkštu šienu, duoti morkų, avižinių miltų arba kvietinių sėlenų plakalo, sėmenų nuoviro, kiaulėms duoti skystos kruopų košės. Nereikia šerti stambaus šieno, siloso, neduoti šalto vandens. Jeigu toks gydymas nepadeda, reikia kreiptis į veterinarijos gydytoją.

**Žarnų uždegimu** dažniausiai serga žolėdžiai gyvuliai. Susirgęs gyvulys turi gerą apetitą ir daug geria. Žarnos gurguliuoja, kai kada girdėti net iš tolo. Išmatos skystos, kartais su gleivėmis. Nuo smarkaus viduriavimo gyvulys nusilpsta, guli. Temperatūra kai kada krinta.

Žarnų uždegimo priežastys panašios, kaip ir skrandžio uždegimo, todėl panašios ir apsaugos priemonės, tai yra tinkamas šėrimas.

Gyvuliui susirgus, pirmiausia reikia patikrinti, ar jis tinkamai šeriamas. Sutvarkius šėrimą, dažniausiai žarnų uždegimas savaime praeina. Jeigu tai negelbsti, reikia kvieisti veterinarijos gydytoją.

**Aštrių daiktų patekimas į širdį.** Tai dažniausiai pasitaiko karvėms. Su pašaru jos praryja vinių, adatų ir kitų aštrių daiktų, kurie, pradūrę prieskrandžio sienelę, patenka į širdies maišelį ir sukelia pūlingąjį uždegimą. Sergąs gyvulys darosi nejudrus, atsargiai gulasi ir keliasi, dejuoja, stena iš skausmo, ypač spaudžiant krūtinę. Atsiranda šalti pabrinkimai pažandėse ir po krūtine. Karvė mažai ėda ir greitai liesėja.

Apsaugos priemonės: žiūrėti, kad viny, adatos, vielos gabalėliai ir kiti aštrūs daiktai nepatektų į pašarą; neleisti karvėms laisvai vaikščioti aplink namus, kur neretai šių daiktų būva primėtyta; išrinkti aštrius daiktus iš gaulyklų; kad karvės taip godžiai neėstų pašalinių daiktų, reikia joms duoti pakankamai mineralinių pašarų.

Ši liga yra nepagydoma, ir gyvulį reikia kuo skubiau papiauti, kol jis dar nesuliesėjo.

**Kaulų suminkštėjimas (rachitas ir osteomaliacija).** Rachitas yra jaunų gyvulių liga, kuria jie susergera dėl vitaminų ir mineralinių medžiagų stokos. Tokių gyvulių iškrypsta kojų kaulai, kai kada iškrypsta ir krūtinės, nugarkaulio bei galvos kaulai. Galva pasidaro nenormaliai didelė, sąnariai sustorėja, ir juos skauda, todėl gyvuliai dažniausiai guli. Neretai būva traukuliai. Gyvuliai laižo sienas, ėdžias, ėda mėšlą.

Gyvulius, jei norima apsaugoti nuo rachito, reikia laikyti šviesiose, sausose patalpose, leisti pasivaikščioti gryname ore, saulės šviesoje, šerti pašarais, kuriuose yra vitaminų ir mineralinių medžiagų.

Geriausias vaistas sergantiems rachitu yra žuvies taukai, kurių reikia duoti 3 kartus per dieną: veršeliams po valgomąjį šaukštą, o kitiems — po arbatinį šaukštelį. Taip pat reikia duoti kreidos, kaulų miltų, sutrintų kiaušinių lukštų arba vaistų veterinarijos gydytojo nurodymu.

Panaši liga yra osteomaliacija. Tai irgi kaulų suminkštėjimas, bet suaugusių gyvulių. Ligos priežastys, apsauga ir gydymas taip pat panašūs.

**Išsimetimas (abortas)** — tai žuvinimas motinos organizme esančio vaisiaus. Vėliau jis išvaromas laukan arba lieka organizme ir tenai sunyksta, o kai kada išeina, nors ir gyvas, bet dar nepribrendęs, nepajėgęs gyventi gyvulėlis.

Išsimetimų priežastys labai įvairios, bet dažniausiai jie įvyksta dėl netinkamo šėrimo ir priežiūros, pavyzdžiui, kai pašare trūksta vitaminų, kai pašaras sugedęs ir nuodingas, kai jis staigiai pakeičiamas, kai trūksta mineralinių medžiagų, kai girdoma labai šaltu vandeniu, kai gyvulys mušamas (ypač per nosį), kai jam pasitaiko kristi ar tenka smarkiai bėgti, išsigąsti. Be to, išsimetimą sukelia įvairios ligos, ypač su temperatūros pakilimu, gydymas, naudojant stipriai veikiančius

vaistus ir dideles dozes. Jei norima išsimitimų išvengti, gyvulius reikia gerai šerti ir prižiūrėti, švelniai su jais elgtis.

**Nuovalų susilaikymas.** Nuovalos tai yra apvalkalai, kuriais nėštumo metu gyvulio organizme būva apdengtas vaisius. Jos po gimdymo paprastai pasišalina per keletą valandų, tačiau kartais gali susilaikyti. Dažniausiai jos susilaiko karvėms.

Kad nuovalos nesusilaikytų, reikia gyvulius gerai šerti, duoti pakankamai mineralinių medžiagų, leisti pasivaikščioti.

Karvei, jeigu jai nuovalos per 12 valandų po veršiovimosi nepasišalina, patariama duoti 200—500 g cukraus arba nukirpti bambos virkštelės galą, esantį nuovalose. Jeigu ir tai nepadeda, tai ne vėliau kaip po 24 valandų nuovalas reikia pašalinti ranka. Šią operaciją gali padaryti tik veterinarijos gydytojas. Jokiu būdu negalima prie nuovalų prikabinti sunkių daiktų.

**Gimdymo parėzas.** Dažniausiai šia liga serga karvės pirmosiomis po veršiovimosi dienomis, bet gali sirgti ir kitu laiku. Iš pradžios gyvulys sunkiau vaikščioja, dreba raumenys, vėliau atsigula ir negali atsikelti, galvą priglaudžia prie krūtinės, nustoja sąmonės, temperatūra krinta iki 36—35 laipsnių. Įdomu tai, kad gimdymo parėzu paprastai serga pieningos, įmitusios ir lengvai apsisiveršiusios karvės.

Karvių, kad jos nesirgtų gimdymo parėzu, reikia per daug nenupenėti: savaitę prieš veršiovimąsi ir po jo neduoti koncentratų ir sultingųjų pašarų; veršingoms karvėms duoti pakankamai mineralinių medžiagų; leisti kasdien pasivaikščioti; saugoti nuo skersvėjų, keletą dienų prieš veršiovimąsi patariama duoti cukraus.

Karvei susirgus, reikia tuojau pakviesti veterinarijos gydytoją. Jokiu būdu sergančiai parėzu karvei nereikia pilti vaistų, nes, būdama be sąmonės, ji vaistų neryja, ir jie gali patekti į plaučius.

**Tešmens uždegimas.** Kad karvės nesirgtų tešmens uždegimu, reikia nuolat valyti tešmenį, gerai kreikti tvartą, valyti uodegą (rudenį uodegos plaukus geriausia nupiauti), melžiant uodegą pririšti prie kojos, saugoti nuo stipraus šalčio ir skersvėjų, melžti kumščiais.

Sergančiai karvei tešmenį patariama ištepti 5% ichtiolo, kamparo tepalu arba vazelinu. Taip pat karvę reikia dažniau melžti, neskaudžiai masažuojant (glostant) tešmenį iš viršaus žemyn, kad pasišalintų bakterijos ir uždegimo produktai. Patariama sumažinti pašaro davinį. Si

liga gali būti užkrečiama, todėl sergančią karvę ir sergantį spenį reikia melžti paskiausia. Žinoma, reikia kreiptis į veterinarijos gydytoją, nes tešmens uždegimas dažniausiai sunkiai gydomas.

**Žaizdos.** Gyvuliui susižeidus, pirmiausia reikia sulaikyti kraują. Jei-  
gu sužeista koja ir kraujas smarkiai teka, reikia koją virš žaizdos smar-  
kiai užveržti guminiu varžtu, tvarsčiu arba rankšluosčiu. Tokio varžto  
nereikia laikyti ilgiau kaip 2—3 valandas. Esant kraujavimui kitose kūno  
vietose, žaizda pridengiama sulankstytu marlės gabalu ir užrišama taip,  
kad tvarstis nenukristų, bet kad per daug ir nespaustų. Galima krauja-  
vimą sustabdyti šaltu vandeniu arba ledais (pavyzdžiui, tekant kraujui  
iš nosies, patariama ant galvos uždėti šaltą kompresą). Dar geriau  
kraują sustabdo karštas (55—60°) vanduo, kuriuo suvilgyti kompresai  
dedami ant žaizdos. Toliau sužaloti gyvuliai gydomi pagal veterinari-  
jos gydytojo nurodymą.

Gydant žaizdas, reikia atsiminti šias bendras taisykles: saugoti žai-  
dą nuo užteršimo, kuo mažiau ją liesti, jeigu leidžia sąlygos,—gydyti  
žaidą atvirą, be tvarsčio.

---



## TURINYS

Žodis skaitytojams . . . . .	3
<b>Kolūkiečio sodyba ir jos išplanavimas</b>	
Sodybai vietos parinkimas. <i>A. Lagunavičius</i> . . . . .	6
Sodybos planavimas . . . . .	7
Sodybos apželdinimas . . . . .	13
Kambarinės ir darželio gėlės. <i>A. Augulienė</i> . . . . .	16
Kambarinių gėlių auginimas . . . . .	17
Kambarinių gėlių dauginimas . . . . .	20
Kambarinių gėlių priežiūra . . . . .	23
Gėlių persodinimas . . . . .	25
Kova su gėlių ligomis ir kenkėjais . . . . .	27
Dažniau auginamos kambarinės gėlės . . . . .	28
Darželio gėlių auginimas ir priežiūra . . . . .	37
Darželis . . . . .	37
Gėlių sėjimas ir daigų išauginimas . . . . .	40
Gėlių daigų sodinimas į augimo vietą . . . . .	41
Darželio priežiūra . . . . .	42
Darželio gėlės . . . . .	43
Gėlių skynimas ir puokščių sudarymas . . . . .	58
Vienametės, dvimetės ir daugiametės gėlės . . . . .	59
Sodas ir daržas . . . . .	61
Sodybinis sodas. <i>VI. Venskutonis</i> . . . . .	61
Sodybinio sodelio išplanavimas . . . . .	61
Sodeliui augalų parinkimas . . . . .	62
Žemės paruošimas sodinimui ir sodinimas . . . . .	64
Sodo priežiūra pavasarį . . . . .	65
Sodo priežiūra vasarą . . . . .	68
Vaisių skynimas ir laikymas . . . . .	69
Rudens darbai sode . . . . .	72
Sodas žiemą . . . . .	73
Vietinių trąšų sukaupimas sodui . . . . .	74
Ką reikia žinoti apie kai kuriuos chemikalus . . . . .	75

Sodybinis daržas, <i>M. Rasimaitė</i> . . . . .	77
Daržo dydis ir jame sodinamos daržovės . . . . .	77
Daržui vietos parinkimas . . . . .	78
Daržo dirvos dirbimas . . . . .	79
Tręšimas . . . . .	81
Augalų kaitaliojimas darže . . . . .	82
Inspektų bei šiltlysių įrengimas . . . . .	84
Sėklų paruošimas sėjai ir sėja . . . . .	88
Daigų auginimas ir sodinimas . . . . .	90
Kai kurių daržovių auginimas . . . . .	96
Daržovių priežiūra . . . . .	107
Kova su ligomis bei kenkėjais . . . . .	109
Derliaus nuėmimas ir laikymas . . . . .	110
Gyvenamojo namo planavimas ir įrengimas, <i>A. Lagunavičius</i> . . . . .	113

### Moters ir vaiko higiena

Moters higiena nėštumo metu, <i>A. Kaminskienė</i> . . . . .	128
Darbas ir poilsis . . . . .	131
Moterų konsultacijų reikšmė . . . . .	132
Kūdikio priežiūra . . . . .	133
Kaip maudyti kūdikį . . . . .	135
Kaip išvengti iššutimų . . . . .	136
Kūdikio akių, ausų, burnos ir nosies priežiūra . . . . .	137
Kūdikio drabužėliai . . . . .	138
Kūdikio laikymas lauke . . . . .	141
Kūdikio maitinimas . . . . .	142
Vaiko priežiūra . . . . .	150
Saugokime vaikus nuo užkrečiamųjų ligų . . . . .	153
Sergančio vaiko slaugymas . . . . .	154
Gydytojo paskirtų lašų leidimas į nosį, akis, ausis . . . . .	157
Mokinio higiena . . . . .	158
Mergaitės ir moters higiena . . . . .	159
Odos priežiūra, <i>S. Miškinytė</i> . . . . .	161
Apie vaikų auklėjimą, <i>J. Maceinienė</i> . . . . .	169

### Namų ruoša

Valymo įrankiai bei priemonės, <i>K. Buožytė</i> . . . . .	185
Kasdieninis bei savaitinis gyvenamųjų patalpų tvarkymas . . . . .	187
Kambarių tvarkymas . . . . .	187
Baldų priežiūra . . . . .	188
Kilimų ir kitų patiesalų valymas bei priežiūra . . . . .	190
Indų plovimas . . . . .	191
Sezoninis viso gyvenamojo ploto tvarkymas . . . . .	195
Langų bei durų valymas ir paruošimas žiemai . . . . .	197

Drabužių priežiūra	198
Kasdieninė drabužių priežiūra	198
Sezoninė drabužių priežiūra	200
Kailių priežiūra	202
Avalynės priežiūra	203
Patalynė ir jos priežiūra	205
Skalbimas	208
Skalbykla	208
Skalbimo priemonės	210
Dėvėtų skalbinių laikymas	211
Pasiruošimas skalbti	212
Skalbinių trynimas	213
Skalbinių virinimas	214
Skalbinių skalavimas ir melsvinimas	215
Skalbinių standinimas	216
Skalbinių grėžimas ir džiovinimas	217
Skalbinių balinimas	217
Kiti skalbimo būdai	219
Spalvotų skalbinių skalbimas	220
Darbinių drabužių skalbimas	220
Ligonų skalbiniai	221
Naujagimio skalbiniai	221
Užuolaidų skalbimas	221
Rankdarbių skalbimas	222
Vilnonių drabužių skalbimas	222
Silkinių drabužių skalbimas	224
Sviesių ir tamsių megztinių plovimas	224
Lietpalčių skalbimas	225
Kojinių skalbimas	226
Skalbinių lyginimas ir lankstymas	226
Svarių skalbinių laikymas	232
Dažniausiai pasitaikančių dėmių valymas	233
Adymas ir lopymas	237
Dažymas, S. Gogelytė	248
Dažymo priemonės	248
Dažai	250
Dažų maišymas	253
Pluoštai ir jų paruošimas dažymui	254
Kaip reikia dažyti	257
Dažymo receptai	260
Audimas, K. Gudonytė	268
Audimo įrankiai	268
Verpalai metmenims ir ataudams	269

Metmenų šliktavimas . . . . .	269
Metimas ir audinio įtaisymas staklėse . . . . .	270
Kaip užrašomi audinių raštai . . . . .	271
Dekoratyviniai (puošmeniniai) audiniai . . . . .	275
Audinių raštų dalys . . . . .	275
Audimo būdai . . . . .	277
Staltiesės . . . . .	289
Rankšluosčiai . . . . .	297
Lovatiesės . . . . .	300
Langų užuolaidos . . . . .	302
Durų užuolaidos . . . . .	305
Pagalvėlės . . . . .	306
Takeliai . . . . .	308
Kilimai . . . . .	310
Grindims takai . . . . .	311
Apmušalai baldams . . . . .	312
Audeklai drabužiams ir jų audimo būdai . . . . .	314
Medžiagos paltams . . . . .	315
Medžiagos kostiumams . . . . .	316
Medžiagos suknelėms . . . . .	317
Skarelės ir skaros . . . . .	319
Šalikai . . . . .	321
Antklodės . . . . .	323
Moteriški ir vaikiški drabužiai, jų kirpimas ir siuvimas. <i>J. Lissauskienė</i> . . . . .	324
Apie apsirengimą . . . . .	324
Kaip moteriai pasirinkti tinkamą drabužio fasoną . . . . .	325
Ką reikia žinoti apie siuvimą . . . . .	336
Darbo įrankiai ir priemonės . . . . .	336
Darbo organizavimas . . . . .	338
Brėžinių bei iškarpų paruošimas. Siuvimas . . . . .	345
Kūdikio kraitelis . . . . .	346
Drabužiai ikimokyklinio amžiaus vaikams . . . . .	360
Drabužiai mokyklinio amžiaus vaikams . . . . .	372
Moteriški drabužiai . . . . .	386
Mezgimas virbalais. <i>J. Šumskienė</i> . . . . .	408
Įvairių akių mezgimas . . . . .	411
Mėginių pavyzdžiai . . . . .	413
Pintas mezgimas . . . . .	413
Pumpurėliai . . . . .	413
Abi mezginių pusės vienodos . . . . .	414
Languotas mezgimas I . . . . .	415
Languotas mezgimas II . . . . .	416
10 akių pynė . . . . .	416

8 akių pynė . . . . .	417
Dviejų spalvų mezgimas . . . . .	419
Kiauraraštis . . . . .	419
Kiauraraštis «eglutė» . . . . .	421
Kiauraraštis «rombas» . . . . .	422
Mezginiai reikalingų akių apskaičiavimas centimetrine juoste . . . . .	424
Įvairūs mezginiai . . . . .	425
Kojinės . . . . .	425
Pirštinės . . . . .	429
Kūdikių drabužėliai . . . . .	441
Vaikų drabužėliai . . . . .	443
Moteriški megztiniai . . . . .	449
Vyriški megztiniai . . . . .	452
Trikampė skarelė . . . . .	454
Pagalvėlės . . . . .	455

### Maistas

Maisto produktai ir jų sudėtis. <i>E. Štarkienė</i> . . . . .	458
Baltymai . . . . .	458
Riebalai . . . . .	459
Angliavandeniai . . . . .	462
Mineralinės medžiagos . . . . .	463
Vanduo . . . . .	463
Vitaminai . . . . .	464
Maisto sunaudojimas ir kaloringumas . . . . .	468
Valgių patiekimas. <i>A. Brašiškienė</i> . . . . .	469
Stalo indai bei įrankiai . . . . .	470
Stalo skalbiniai . . . . .	474
Kasdieninis stalas . . . . .	475
Svečių vaišinimas . . . . .	480
Kaip elgtis prie stalo . . . . .	491
Virtuvė ir jos įrengimas. <i>B. Barzdienė</i> . . . . .	497
Virtuvės indų ir reikmenų sąrašas . . . . .	499
Valgių gaminimo būdai . . . . .	502
Virimas . . . . .	502
Kepimas . . . . .	504
Kasdieniniai valgiai. <i>J. Šačkutė</i> . . . . .	506
Sriubos . . . . .	510
1. Mėsos ir kaulų sultinys uždarytoms sriuboms . . . . .	511
2. Kaulų sultinys uždarytoms sriuboms . . . . .	512
3. Daržovių sultinys uždarytoms sriuboms . . . . .	513
4. Paprasti barščiai . . . . .	513
5. Barščiai su daržovėmis . . . . .	514



6. Barščiai be mėsos su grybais ir vaisiais . . . . .	514
7. Nebalinti barščiai be mėsos . . . . .	515
8. Balinti barščiai su bulvėmis . . . . .	515
9. Barščiai, balinti pienu . . . . .	516
10. Kopūstų sriuba su lašiniiais . . . . .	516
11. Raugintų kopūstų sriuba su bulvėmis . . . . .	516
12. Kopūstai su grietine . . . . .	517
13. Pagerinta daržovių sriuba . . . . .	517
14. Rūgštynių sriuba . . . . .	518
15. Dilgėlių sriuba su bulvėmis . . . . .	518
16. Bulvių sriuba su griežčiais ar ropėmis . . . . .	519
17. Bulvienė su duonkukuliais . . . . .	519
18. Bulvių sriuba su kruopomis . . . . .	520
19. Pomidorų sriuba . . . . .	520
20. Veršienos sriuba . . . . .	520
21. Miezinių kruopų sriuba su grybais . . . . .	521
22. Inkstų sriuba su agurkais . . . . .	521
23. Žasies juka . . . . .	522
24. Bulvienė su žarnokais . . . . .	522
25. Arbūzų sriuba . . . . .	523
26. Pertrinta svogūnų sriuba . . . . .	523
27. Pertrinta įvairių daržovių sriuba . . . . .	524
28. Vasariška sriuba . . . . .	524
29. Aguonų sriuba . . . . .	525
30. Pieniška leistinukų sriuba . . . . .	525
31. Obuolių sriuba su pienu . . . . .	526
32. Vaisių-uogų sriuba . . . . .	526
33. Duonos sriuba . . . . .	526
34. Saldi pieno sriuba . . . . .	527
35. Vyšnių šaltsriubė . . . . .	527
36. Šaltibarščiai su silke . . . . .	528
37. Šaltibarščiai su rūgščiu pienu . . . . .	528
38. Šaltibarščiai su rūgštnėmis . . . . .	529
Karšti mėsos patiekalai . . . . .	529
39. Kiaulienos šmotmėsis . . . . .	530
40. Pagerinti maltiniai . . . . .	530
41. Kiaulienos maltiniai su kopūstais . . . . .	531
42. Vyniotiniai . . . . .	531
43. Rūkyto kumpio vyniotiniai . . . . .	532
44. Rūkyto kumpio troškiny . . . . .	532
45. Troškinta kiauliena . . . . .	533
46. Kiaulienos atliekų šutiny su pupelėmis . . . . .	534
47. Kiaulienos atliekų šutiny su daržovėmis . . . . .	534

48. Troškinti avienos muštiniai su svogūnais . . . . .	534
49. Avienos muštinkai su duona . . . . .	535
50. Aviena, troškinta su svogūnais ir bulvėmis . . . . .	535
51. Avienos kukuliukai . . . . .	536
52. Troškinta veršiena . . . . .	536
53. Veršiena pieno padaže . . . . .	537
54. Veršiena tešloje . . . . .	537
55. Maltas įdarytas veršienos kepsnys . . . . .	537
56. Veršienos pjausniai . . . . .	538
57. Veršienos krūtinė, įdaryta kepenimis . . . . .	539
58. Zarnokai . . . . .	539
59. Inkstai . . . . .	540
60. Keptos kepenys . . . . .	540
61. Keptos smegenys . . . . .	540
62. Troškintas liežuvis . . . . .	541
63. Troškintas tešmuo . . . . .	541
64. Kraujiniai vėdarai . . . . .	542
65. Vištiena baltajame padaže . . . . .	542
66. Troškinta vištiena . . . . .	542
Karšti žuvies patiekalai . . . . .	543
67. Virta žuvis . . . . .	544
68. Troškinta žuvis su daržovėmis . . . . .	544
69. Žuvies kepsnys . . . . .	545
70. Troškinta menkė . . . . .	545
71. Kepta žuvis . . . . .	546
72. Šutinta menkė su krienais . . . . .	546
Karšti daržovių patiekalai . . . . .	547
73. Bulvių košė . . . . .	548
74. Bulvių košė su kruopomis . . . . .	548
75. Žemaitiška košė . . . . .	549
76. Miežinių kruopų ir tarkuotų bulvių košė . . . . .	549
77. Tarkuotų bulvių raguoliai . . . . .	549
78. Įdaryti žalių bulvių maltiniai . . . . .	549
79. Bulvės su svogūnais . . . . .	550
80. Bulvės su padažu . . . . .	550
81. Troškintos bulvės . . . . .	551
82. Troškintos bulvės su kopūstais . . . . .	551
83. Bulvių-kumpio šutinys . . . . .	551
84. Bulvės su silkėmis . . . . .	552
85. Bulvių kepinėliai . . . . .	552
86. Bulvių maltiniai . . . . .	552
87. Bulvių vyniotinis . . . . .	553
88. Didžkukuliai . . . . .	554

89. Bulvių plokštainis . . . . .	554
90. Žalių bulvių plokštainis . . . . .	555
91. Bulvės su krynais . . . . .	556
92. Bulviniai švilpikai . . . . .	556
93. Daržovių apkepas . . . . .	556
94. Bulvės duonos padaže . . . . .	557
95. Kopūstainiai . . . . .	557
96. Virtas kopūstas . . . . .	558
97. Įdarytas kopūstas . . . . .	558
98. Mielinės bandelės su kopūstais . . . . .	559
99. Pyragas su kopūstais . . . . .	559
100. Kopūstų šutiny . . . . .	560
101. Kopūstai su aliejumi . . . . .	560
102. Virti žiediniai kopūstai . . . . .	560
103. Sutinti žiediniai kopūstai . . . . .	561
104. Žiedinių kopūstų apkepas . . . . .	561
105. Arbūzų košė . . . . .	561
106. Arbūzų sklindžiai . . . . .	562
107. Viengungio patiekalas . . . . .	562
108. Arbūzų apkepas su vaisiais . . . . .	563
Ankštinės daržovės . . . . .	563
109. Žirnių maltiniai . . . . .	563
110. Žirnių košė . . . . .	564
111. Troškintos pupos . . . . .	564
112. Sparaginės pupelės . . . . .	564
113. Daržovių maltiniai . . . . .	565
Grybų ir silkių patiekalai . . . . .	565
114. Grybai su pomidorais . . . . .	565
115. Kepti grybai . . . . .	566
116. Rauginti grybai . . . . .	566
117. Silkė su daržovių mišiniu . . . . .	566
118. Įdaryta silkė . . . . .	567
119. Keptos silkės . . . . .	567
Miltų ir kruopų patiekalai . . . . .	568
120. Virtiniai . . . . .	568
121. Miltų košė . . . . .	571
122. Manų kruopų košė su obuoliais . . . . .	572
123. Miežinių kruopų košė . . . . .	572
124. Kruopų kepinėliai . . . . .	572
125. Lietiniai . . . . .	573
126. Sklindžiai . . . . .	574
127. Sklindžiai su obuoliais . . . . .	574
128. Skryliai su kumpiu . . . . .	575

129. Makaronų apkepas su varške . . . . .	576
130. Leistiniai kukuliai . . . . .	576
131. Briedžiukai . . . . .	576
132. Vyniotas lakštinis . . . . .	577
133. Vyniotas lakštinis su kumpiu . . . . .	577
Varškės patiekalai . . . . .	578
134. Varškė . . . . .	578
135. Virti varškėčiai . . . . .	578
136. Kepti varškėčiai . . . . .	579
137. Varškėčiai su bulvėmis . . . . .	579
Krekenų ir kiaušinių patiekalai . . . . .	579
138. Keptos krekenos . . . . .	579
139. Virti kiaušiniai . . . . .	580
140. Kiaušinienė . . . . .	580
141. Plakta kiaušinienė . . . . .	580
142. Kiaušiniai su grietine . . . . .	581
143. Kiaušiniai su kumpio padažu . . . . .	581
Salotos . . . . .	581
144. Žaliosios salotos . . . . .	582
145. Agurkų salotos . . . . .	582
146. Pomidorų salotos . . . . .	582
147. Obuolių-krienų salotos . . . . .	583
148. Morkų salotos . . . . .	583
149. Pupelių salotos . . . . .	583
150. Žiedinių kopūstų salotos . . . . .	583
151. Šviežių kopūstų salotos . . . . .	584
152. Svogūnų salotos . . . . .	584
153. Burokėlių salotos . . . . .	584
154. Burokėlių-salierų salotos . . . . .	585
155. Rūgščių kopūstų salotos . . . . .	585
156. Sojos salotos . . . . .	585
157. Bulvių salotos . . . . .	586
158. Bulvių salotos su kiaušiniais . . . . .	586
159. Makaronų salotos . . . . .	586
160. Daržovių mišrainė . . . . .	587
161. Raudonųjų kopūstų salotos . . . . .	587
Padažai . . . . .	587
162. Marinatas . . . . .	588
163. Padažas salotoms . . . . .	588
164. Grietinės padažas su krienais . . . . .	588
165. Grietinės padažas su garstyčiomis . . . . .	588
166. Virtas garstyčių padažas . . . . .	589
167. Majonezas . . . . .	589

168. Netikras majonezas . . . . .	589
169. Pomidorų padažas . . . . .	590
170. Garstyčios su obuoliais . . . . .	590
171. Burokų rūgštis sriuboms I . . . . .	590
172. Burokų rūgštis II . . . . .	591
173. Krienų padažas . . . . .	591
174. Svogūnų padažas . . . . .	591
175. Pomidorų padažas . . . . .	592
176. Grybų padažas . . . . .	592
177. Pieno padažas . . . . .	592
178. Baltasis (grietinės) padažas . . . . .	592
179. Valstiečių padažas . . . . .	593
Saldūs valgiai . . . . .	593
180. Spanguolių kisielius . . . . .	594
181. Morkų kisielius . . . . .	594
182. Pieno kisielius . . . . .	594
183. Šaltas duonos plokštainis . . . . .	594
184. Obuolių apkepas su pyrago džiuvesėliais . . . . .	595
185. Uogų putėsiai . . . . .	595
186. Grietinėlės kremas . . . . .	595
187. Medaus kremas . . . . .	596
Svenčių patiekalai. <i>B. Barzdiėnė</i> . . . . .	596
Užkandžiai . . . . .	596
188. Kiaušiniai, įdaryti kumpiu . . . . .	596
189. Pavasariški kiaušiniai . . . . .	597
190. Daržovių-silkių mišinys . . . . .	597
191. Silkė su svogūnais . . . . .	598
192. Silkė pomidorų padaže . . . . .	598
193. Silkė, paruošta graikiškai . . . . .	598
194. Įdaryta lydeka drebučiuose . . . . .	599
195. Kepta įdaryta žuvis . . . . .	600
196. Vištienos vyniotinis . . . . .	600
197. Veršienos vyniotinis . . . . .	601
198. Malto kumpio užkandis . . . . .	601
199. Kiaulės galvos sūris . . . . .	602
200. Kepenų paštetas . . . . .	602
Sriubos . . . . .	603
201. Skaidrus sultinys . . . . .	603
202. Mieliniai pyragėliai prie skaidraus sultinio . . . . .	604
203. Trapios tešlos pyragėliai . . . . .	604
Antrieji patiekalai . . . . .	605
204. Marinuotos veršienos kepsnys . . . . .	605
205. Įdaryti veršienos maltiniai . . . . .	606



206. Kregždžių lizdai . . . . .	607
207. Dešrelės . . . . .	607
208. Kepta žąsis . . . . .	608
Saldieji patiekalai . . . . .	608
209. Šviežių obuolių ir slyvų kompotas . . . . .	608
210. Spanguolių ar serbentų drebučiai . . . . .	609
211. Drebučiai su vaisiais . . . . .	609
212. Duonos putėsiai . . . . .	610
213. Obuoliai vanilės padaže . . . . .	610
214. Obuolių putėsiai . . . . .	611
215. Grietinėlės kremas . . . . .	611
216. Arbata . . . . .	612
217. Kava . . . . .	612
Kepiniai . . . . .	613
218. Paprasta ruginė duona . . . . .	615
219. Ruginė plikyta duona . . . . .	616
220. Ruginių pikliuotų miltų plikyta duona . . . . .	616
221. Ragaišis . . . . .	618
222. Paprastas pyragas . . . . .	619
223. Pagerintas pyragas . . . . .	619
224. Rožytės . . . . .	620
225. Rageliai . . . . .	620
226. Skiauterės . . . . .	620
227. Riestainėliai . . . . .	621
228. Bandelės su kmynais . . . . .	621
229. Vėjo malūnėliai . . . . .	621
230. Vyniotinis su aguonomis . . . . .	621
231. Riestė . . . . .	622
232. Plokštainis su varške . . . . .	623
233. Spurgos . . . . .	623
234. «Skenduolis» — plokštainis su obuoliais . . . . .	624
235. Pyragas su obuoliais . . . . .	624
236. Pyragas su aguonomis . . . . .	625
237. Keksas . . . . .	625
238. Margas keksas . . . . .	626
239. Greitas pyragas su grietine . . . . .	626
240. Meduolis . . . . .	626
241. Trapus plokštainis su varške . . . . .	627
242. Žagareliai . . . . .	627
243. Sausainėliai . . . . .	628
244. Grietininiai mėnuliukai . . . . .	628
245. Kukurūzų pyragėliai . . . . .	628
246. Biskvitinis tortas . . . . .	629

247. Vyniotas biskvitas . . . . .	629
248. Pupelių tortas . . . . .	630
249. Duoninis tortas . . . . .	630
250. Riebus tortas . . . . .	631
Tortų sutvarkymas ir puošimas . . . . .	631
251. Kremas pertepimui ir puošimui . . . . .	632
252. Kavinis kremas . . . . .	632
253. Grietininis kremas . . . . .	632
Dietinis maitinimas. <i>E. Starkienė</i> . . . . .	633
Ką reikia žinoti gaminant maistą ligoniams . . . . .	634
Gydomasis stalas (dieta) Nr. 1 . . . . .	635
Gydomasis stalas (dieta) Nr. 2 . . . . .	637
Gydomasis stalas (dieta) Nr. 3 . . . . .	638
Gydomasis stalas (dieta) Nr. 4 . . . . .	639
Gydomasis stalas (dieta) Nr. 5 . . . . .	640
Gydomasis stalas (dieta) Nr. 7 . . . . .	642
Gydomasis stalas (dieta) Nr. 8 . . . . .	643
Gydomasis stalas (dieta) Nr. 10 . . . . .	643
Dietiniai valgiai . . . . .	644
1. Varškė su grietine ir cukrum . . . . .	644
2. Varškė su grietine ir bulvių koše . . . . .	645
3. Varškės kremas . . . . .	645
4. Morkų mišrainė su silke . . . . .	645
5. Virta žuvis (šalta) . . . . .	646
6. Virta pertrinta mėsa . . . . .	646
7. Silpnas mėsos sultinys . . . . .	646
8. Sultinys su ryžiais . . . . .	647
9. Pertrintų daržovių sriuba . . . . .	647
10. Pertrinti barščiai be mėsos . . . . .	647
11. Klajinė kruopų sriuba su sultiniu . . . . .	648
12. Džiovintų vaisių sriuba . . . . .	648
13. Šviežių pertrintų vaisių sriuba su grietine . . . . .	648
14. Virta žuvis su baltu (grietinės) padažu . . . . .	649
15. Žuvies maltiniai, virti garuose . . . . .	649
16. Mėsos maltiniai, virti garuose . . . . .	650
17. Maltos mėsos apkepas (pudingas) su baltu (grietinės) padažu . . . . .	650
18. Grietinės padažas . . . . .	651
19. Pieno padažas . . . . .	651
20. Baltas padažas su kiaušinių tryniais . . . . .	651
21. Bulvių ir morkų šiupinys su pienu . . . . .	651
22. Virti makaronai su varške . . . . .	652
23. Makaronų apkepas su varške . . . . .	652
24. Manų košė su pienu . . . . .	652

25. Manų košė su obuoliais . . . . .	653
26. Manų košė su sultiniu . . . . .	653

### Maisto atsargos

Mėsos produktų atsargos. <i>K. Budriūnienė.</i> . . . . .	655
Mėsos vertė . . . . .	655
Kiaulių skerdimas, svilinimas, plovimas . . . . .	656
Kiaulių mėsinėjimas . . . . .	657
Zarnų valymas . . . . .	659
Kiaulienos kaulių ir kitų atliekų sunaudojimas . . . . .	660
Taukų lydymas . . . . .	660
Taukinė . . . . .	661
Mėsos sūdymas . . . . .	662
Kumpių sūdymas . . . . .	663
Nugarinės sūdymas . . . . .	664
Sprandinės sūdymas . . . . .	665
Lašinių sūdymas . . . . .	665
Šoninių sūdymas . . . . .	665
Papilvės sūdymas . . . . .	666
Dešros . . . . .	666
Mėsos rūkymas . . . . .	671
Rūkytos mėsos ir dešrų laikymas . . . . .	672
Kiaulienos atliekų gaminiai . . . . .	673
Žąsienos ir antienos sutvarkymas . . . . .	674
Kepta žąsiena riebaluose . . . . .	675
Rūkyta žąsis . . . . .	675
Žąsienos spirgučiai . . . . .	675
Veršienos rūkymas . . . . .	676
Avienos rūkymas . . . . .	676
Sūdyta aviena . . . . .	676
Pienas ir jo produktai. <i>E. Puišytė.</i> . . . . .	677
Pieno sudėtis . . . . .	677
Pieno ydos . . . . .	678
Pieno indai, jų priežiūra ir valymas . . . . .	679
Kaip gauti geros kokybės pieną . . . . .	680
Pieno pasterizavimas, virinimas . . . . .	681
Rūgusis pienas . . . . .	682
Kefyras . . . . .	683
Varškė . . . . .	684
Grietinė, jos atskyrimas ir laikymas . . . . .	685
Konservuota grietinė, buteliuose . . . . .	687
Rūgšti grietinė . . . . .	687

Sviestas	688
Sviesto mušimas	689
Sviesto plovimas	691
Grietinėlės sviestas	691
Sviesto sūdyimas	692
Sviesto dažymas	693
Lydytas sviestas	693
Medaus sviestas	694
Kakavinis sviestas	694
Sviestas «žemaitiškas kastinis»	694
Sviestvarškė	695
Sviesto ydos	695
Sviesto išėiga	696
Pasukos ir jų sunaudojimas	696
Sūrių gaminimas	697
Įvairūs sūriai	697
Sūrių gaminimas šliužo fermento sultimis	700
Kiaušiniai ir jų laikymas <i>K. Budriūnienė</i>	703
Daržovių vaisių ir uogų atsargos	706
Daržovių ir vaisių rauginimas	706
Uogų, vaisių ir daržovių džiovinimas	714
Daržovių ir vaisių marinavimas	719
Acto gaminimas	720
Daržovių marinavimas	721
Vaisių ir uogų marinavimas	723
Uogų ir vaisių konservavimas cukrum	724
Pradėjusios gesti uogienės pataisymas	726
Uogienės	727
Nevirtų uogų konservavimas cukrum	735
Sausa uogienė	737
Džemas	739
Tyrės	741
Marmeladas	742
Pastilė	742
Drebučiai	743
Košės	744
Kava	748
Arbata	748
Grybai	749
Troškinti marinuoti grybai	751
Vaisių ir uogų konservavimas aklinais uždengtuose induose	752
Vaisių ir uogų sultys	752
Vaisių ir uogų kompotai	757

Konservų laikymas . . . . .	760
Giros . . . . .	761
Bealkoholinis vaisių gėrimas . . . . .	762
Midus . . . . .	763
Vaisvyniai . . . . .	768
Alus . . . . .	770
<b>Kolūkiečio gyvuliai ir paukščiai</b>	
Tvartai ir jų įrengimas. <i>J. Pauliukonienė</i> . . . . .	775
Pašarai ir jų paruošimas . . . . .	777
Gyvulių šėrimas ir priežiūra . . . . .	782
Galvijų veisimas, šėrimas ir priežiūra . . . . .	782
Karvių kergimas . . . . .	782
Užtrūkusių karvių šėrimas ir priežiūra . . . . .	783
Veršiavimasis . . . . .	784
Veršelių auginimas . . . . .	785
Melžiamųjų karvių šėrimas ir priežiūra . . . . .	787
Kiaulių veisimas, šėrimas ir priežiūra . . . . .	790
Kiaulių veisimas . . . . .	790
Paršelių auginimas . . . . .	791
Paršingų ir žindamų kiaulių šėrimas bei priežiūra . . . . .	792
Kiaulių penėjimas . . . . .	793
Avių veisimas, šėrimas ir priežiūra . . . . .	795
Avių veisimas ir ėriukų auginimas . . . . .	795
Suaugusių avių šėrimas ir priežiūra . . . . .	796
Ožkų šėrimas ir priežiūra . . . . .	799
Paukščių veisimas, lesinimas ir priežiūra . . . . .	801
Vištų veisimas ir viščiukų auginimas . . . . .	801
Suaugusių vištų lesinimas ir priežiūra . . . . .	803
Žąsų, ančių ir kalakutų lesinimas bei priežiūra . . . . .	804
Dažniausieji gyvulių susirgimai, apsauga nuo jų ir pirmoji pagalba susirgus . . . . .	806
Užkrečiamosios gyvulių ligos . . . . .	807
Neužkrečiamosios gyvulių ligos . . . . .	812

ДОМАШНЕЕ ХОЗЯЙСТВО КОЛХОЗНИЦЫ

На литовском языке

Госполитнаучиздат Лит. ССР, 1958 г.

Sudarytojos: *J. Pauliukonienė* ir *E. Starkienė*

Redaktorė *S. Motejuškaitė* Dailininkė *L. Skerstonaitė*

Techn. redaktorius *J. Kasmauskas*. Korektorės: *A. Gailienė*, *E. Liausėdienė*

Leidiny Nr. 4781.

Tiražas 30 000 egz.

Pasirašyta spausdinti 1958.X.16. LV 11890.

Poptierius 70×92<sup>1</sup>/<sub>16</sub>=26 pop. l. 60,84 sp. l. 51,35 apsk. leid. l. 33 765 ženkl. I sp. l. Kaina Rb 16,30.

Spaudė valst. «Pergalės» spaust. Vilniuje, Latako 6. Užsak. Nr. 1332.