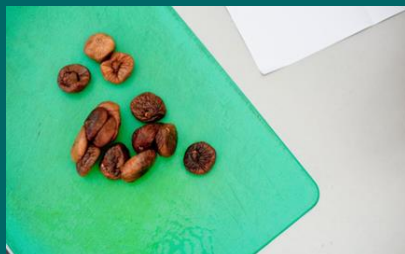


Gotikinis Vladislovo Jogailos desertas

Ko reikės?

Desertui reikės 100 g džiovintų figų, vieno didelio agurko, trijų vidutinio dydžio kriaušių, medaus, o pagardinimui – gvazdikėlių bei cinamono.



Kaip daryti?

- Užkaitus 1 litrą vandens, į jį sudėti susmulkintas džiovintas figas. Vėliau, kai jos šiek tiek apvirs ir puode rasis figų grūdelių, sudėti kubeliais pjaustytą agurką. Ši daržovė, priskirta prie saldaus patiekalo ingredientų sąrašo, gal kiek ir stebina, tačiau viduramžių virtuvėje agurkai buvo laikomi vaisiumi, o ne daržove, o mūsų patiekalui jie suteikia keisto specifinio, sakytume, viduramžiško prieskonio.
- Lengvai apvirus agurkams (svarbu, kad agurkų kubeliai išlaikytų formą, nesuvirtų į košę), reikėtų supilti medų. Medaus dedama pagal skonį: mėgstantieji saldžiau jo deda daugiau, tačiau R. Laužikas patarė su medumi elgtis atsakingai ir nepilti per daug, mat saldumo desertui suteikia ir figos bei kriaušės.
- Kai agurkai apvirs, reikia sudėti nenuluptas, tačiau be sėklų kubeliais supjaustytas kriaušes, taip pat – ir gvazdikėlius su cinamonu. Kriaušės turi tik sušilti, mat jei bus verdamos ilgai – nebeišlaikys savo formos ir virs koše.

