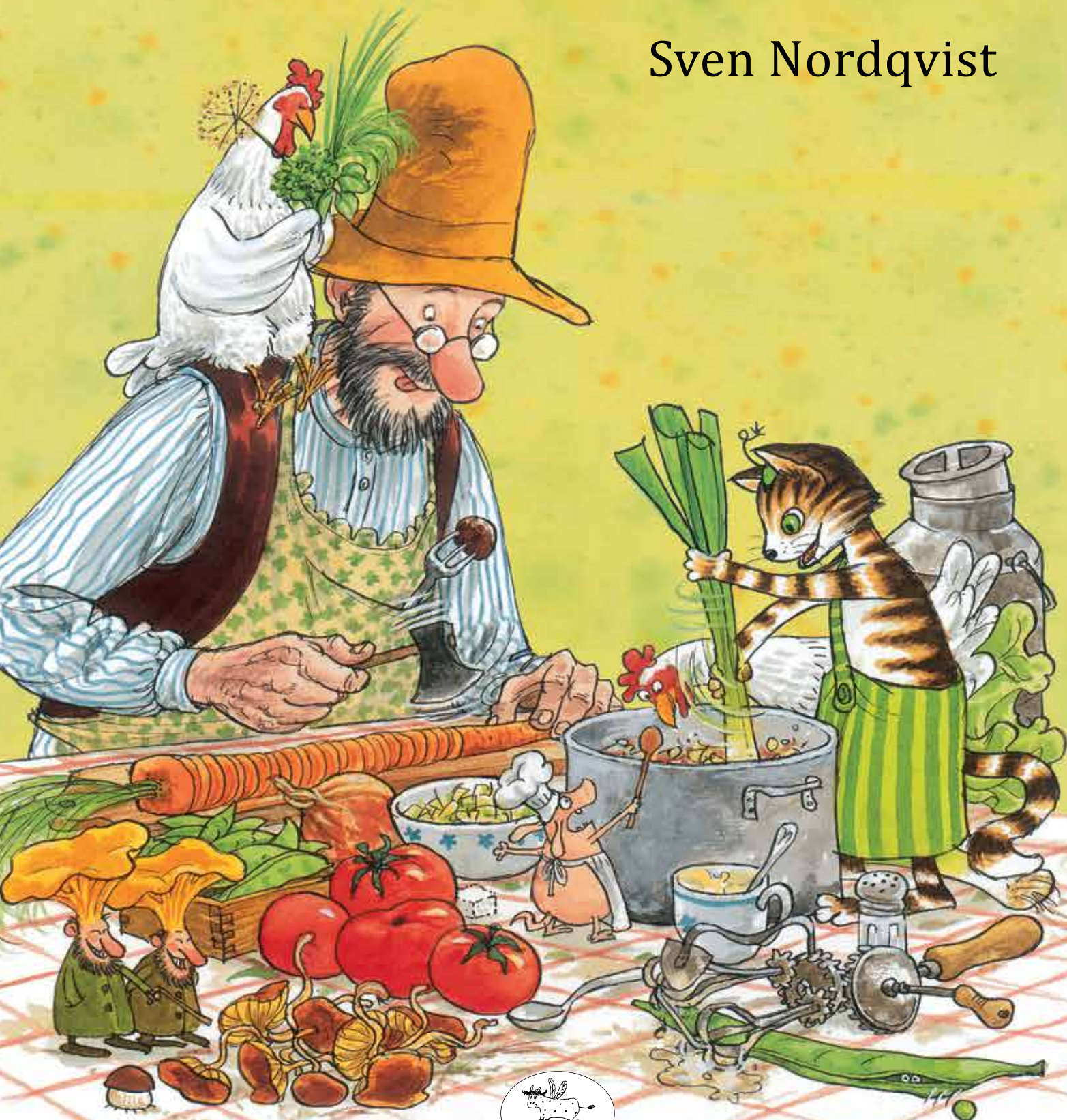


# Petsono ir Finduso receptų knyga

Sven Nordqvist







Versta iš:  
Sven Nordqvist  
PETTSONS OCH FINDUS KOKBOK  
Bokförlaget Opal, Bromma, 2005

Svenas Nordqvistas gimė Helsingborgo mieste. Jau penkiolikos jis svajojo tapti iliustruotoju, todėl studijuodamas architektūrą lankė ir dailės bei piešimo kursus. Svenas yra iliustravęs net mokyklinių vadovėlių, o nuo jų jis žengė nelabai toli – prie knygų vaikams. Jo grafikos darbai eksponuojami įvairiose tarptautinėse meno parodose.

Christine Samuelsson išrinko receptus ir parašė įžanginius tekstus Petsono ir Finduso receptų knygai. Anksčiau ji yra buvusi vyriausiąja maisto žurnalų „Gourmet“ ir „Elle à la Carte“ redaktore, rašė žurnalams „Geriausi Danijos restoranai“ ir „Karališkasis stalas“.

Leidinio bibliografinė informacija pateikiama Lietuvos nacionalinės Martyno Mažvydo bibliotekos Nacionalinės bibliografijos duomenų banke (NBDB).

© Tekstas ir iliustracijos, Sven Nordqvist, 2005

© Receptai, Christine Samuelsson, 2005

Pirmą kartą 2005 metais pavadinimu *Pettsons och Findus kokbok* išleido *Bokförlaget Opal AB*, Bromma, Švedija.

Lietuvių kalba išleista susitarus su *Bokförlaget Opal AB*, Bromma, Švedija.

Visos teisės saugomos.

© Vertimas į lietuvių kalbą, Greta Barkauskytė, 2021

© Leidykla „Nieko rimto“, 2022

ISBN 978-609-441-796-2

Redaktorė Giedrė Kmitienė

Korektorė Eglė Devižytė

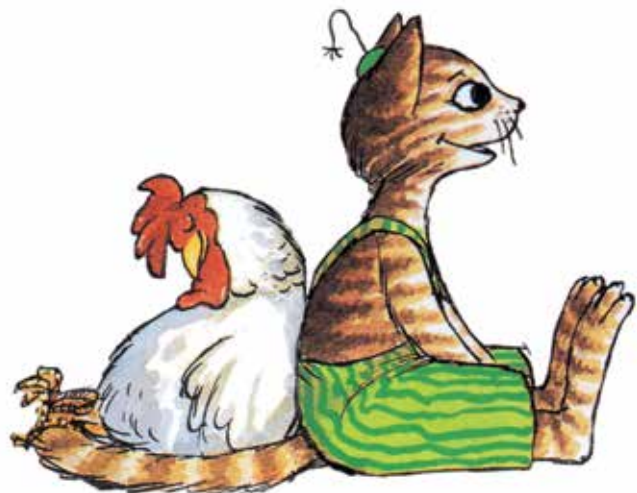
Tiražas 2500 egz.

Išleido leidykla „Nieko rimto“

Dūmų g. 3A, LT-1119 Vilnius

www.niekorimto.lt

Spausdinta Latvijoje



Sven Nordqvist  
Christine Samuelsson

# Petsono ir Finduso receptų knyga



Sven Nordqvist iliustracijos  
Iš švedų kalbos vertė Greta Barkauskytė



Vilnius  
2022



Findusas užsiropštė ant stalo, atsistojo ant Petsono kryžiažodžio ir kyštelėjo panosėn popieriaus lapą.

– Kas čia? Šitas lapelis buvo puodų spintelėje.

– Tai yra... bulvinių blynų receptas, – pasakė Petsonas. – Jis neturėtų būti puodų spintelėje.

– Neee, neturėtų. Tu išsiblaškęs dėdulė, Petsonai, – tarė Findusas. – Tu turi surinkti visus savo receptus į knygą, kad galėtum pasklaidyti juos, kai nežinai, ką valgysime vakarienei. Pavyzdžiui, šiandien mes norime bulvinių blynų.

– Aha, blynų mes norime. Taip, galime jų išsikepti, – atsakė Petsonas. – Turėsi padėti man sutarkuoti bulves.

– Būtent, to ir laukiau, – nusišiepė Findusas. – Bet tu turi jas nulupti.

Jis nuskuodė į sandėliuką ir atridenė penkias didžiules bulves.

– Gali įrašyti į knygą, ką darysiu aš ir ką darysi tu, – pasiūlė Findusas. – Taip man nereikės dirbti su tuo, kas aštru ir kas degina. Arba kas nemaloniai kvėpia. Be to, nemėgstu daryti nuobodžių dalykų.

– Ak taip, tikrai neturi būti nuobodu, – mąstė Petsonas. – Šiaip ar taip, gero-kai linksmiau, kai sulauki pagalbos.

– Taip, būtų puiku, jei tu bent truputį pagelbėtum, – pasakė Findusas. – Bet kiaušinius įmušiu aš pats. Tai aš moku padaryti.



# Turinys

## Pavasaris



- 10 Mėsos kukuliai
- 11 Dilgėlių sriuba su kietai virtais kiaušiniai
- 12 Traškieji vafLIAI
- 13 Jūreivio kepsnys
- 14 Avižinė košė
- 15 „Vargšas riteris“

## Ruduo



- 31 Virta lydeka
- 32 Bulvių ir porų sriuba
- 33 Bulviniai blynai
- 34 Uogų kisielius
- 34 Morkų marmeladas
- 37 Grybų omletas
- 38 „Petsono pagunda“
- 41 obuolių pyragas

## Vasara



- 19 Vasariškoji daržovių sriuba
- 20 Orkaitėje keptas blynas su kiauliena
- 21 Mėlynių pyragas
- 22 Bedos Anderson cinamoninės bandelės
- 23 Kvietinė pynė
- 25 Ant žarijų kepta žuvis
- 26 Blynų tortas

## Žiema



- 44 Finduso žirnių sriuba
- 47 Liucijos katinėliai
- 48 Imbieriniai sausainiai
- 50 Raudonasis kopūstas
- 50 Šonkauliukai
- 52 Ryžių pudingas
- 52 Ryžiai à la Malta
- 53 „Jansono pagunda“



# Pavasaris

Buvo gražus pavasario rytas. Krūmuose giedojo paukščiai, lapai ir žolės stiebėsi į viršų, kur pažiūrėsi, visur skraidžiojo, ropinėjo ir darbavosi maži vabalėliai, oras net gaudė nuo atkutusios po žiemos gyvybės – švelniai dūzgė, šnarėjo ir čiulbėjo.

Dėdulė Petsonas stovėjo darže žiūrinėdamas ir čiupinėdamas žemę.

– Jau laikas, – pareiškė. – Šiandien galima sėti daržoves ir sodinti bulves.

Katinas Findusas bėginėjo aplink ir vaikėsi vabalus.

– Kaip – SODINTI? – paklausė jis.

– Sodinti į žemę. Jeigu pasėsime į dirvą morkų sėklų, išdygs morkos. O iš kiekvienos pasodintos senos bulvės išaugs penkios ar net dešimt naujų.

Katinas ryžtinga mina žiūrėjo į dėdulę.

– Bet manęs nedomina nei penkios, nei dešimt bulvių. Ir morkos nedomina. Gal verčiau pasodinkime mėsos kukulius?

– Pasodinti galima. Bet kad jie neauga, – atsakė Petsonas.

– Vis tiek pabandom, – neatlyžo Findusas.

– Bandyk. Bet pirmiausia turim sukasti ir išpurenti dirvą.

Findusas nulėkė atsinešti vakarykščio mėsos kukulio. Petsonas sukasė daržą ir supurenė žemę. Paskui subėrė sėklas dailiomis lygiomis eilėmis. Morkų ir svogūnų, žirnių ir pupelių. Katinas pasodino kukulį.

Ir vis bėgiojo pažiūrėti, ar kukulis nesudygo.

Kai teliko užsėti vieną lysvę, nuo namų pusės pasigirdo šaižus kudakavimas:

– Koo-ko-ko-ko! Čionai! Jis kasa žemę!

Ir jau po akimirkos visos vištos galvotrūkčiais pasileido daržan ir įniko kapstyti dirvą ieškodamos sliėkų.

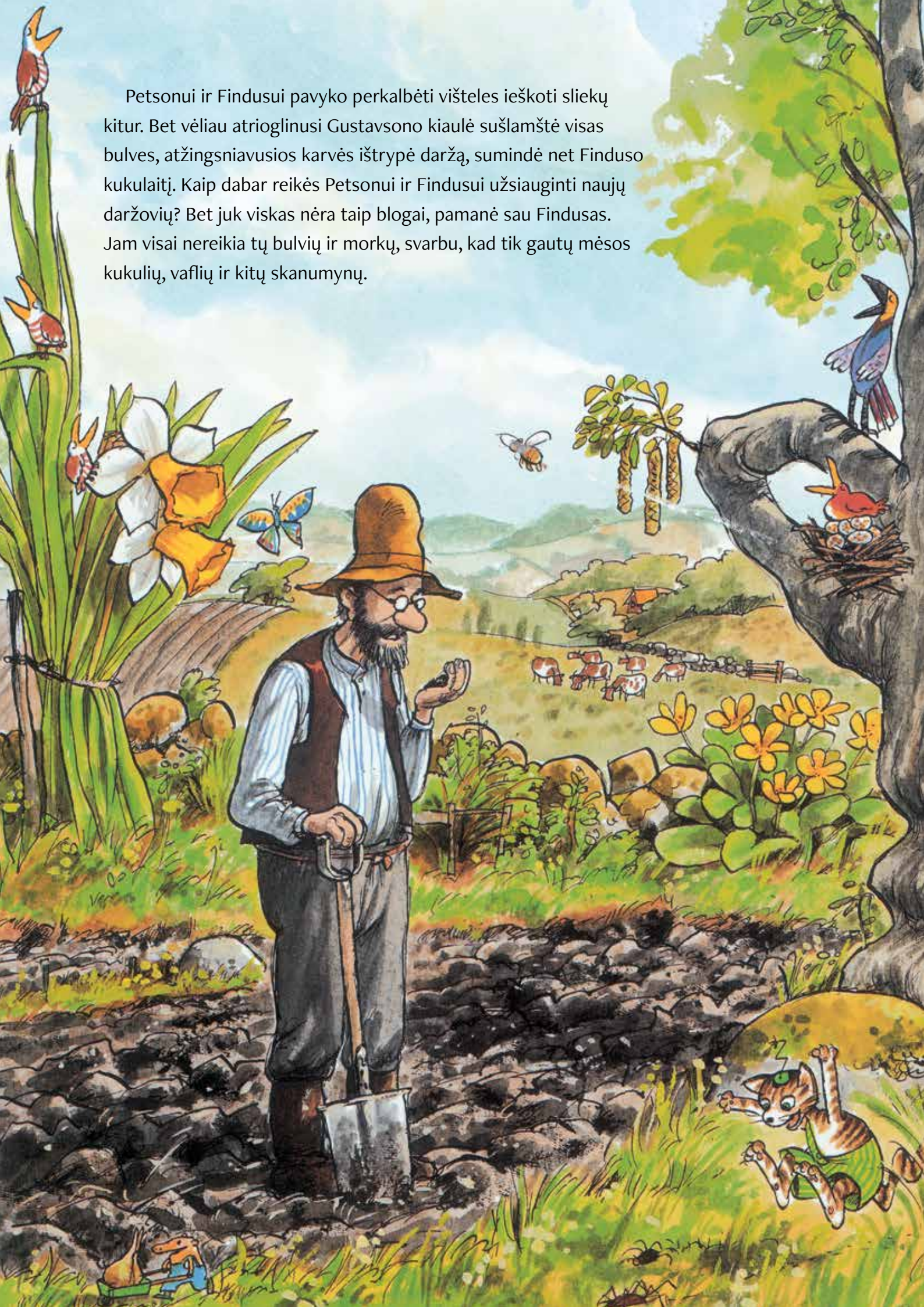
*Iš knygos „Šamyšis darže“*

*(Iš švedų kalbos vertė Alma Braškytė)*





Petsonui ir Findusui pavyko perkalbėti višteles ieškoti sliėkų kitur. Bet vėliau atrioglinusi Gustavsono kiaulė sušlamštė visas bulves, atžingsniavusios karvės išstypė daržą, sumindė net Finduso kukulaitį. Kaip dabar reikės Petsonui ir Findusui užsiauginti naujų daržovių? Bet juk viskas nėra taip blogai, pamanė sau Findusas. Jam visai nereikia tų bulvių ir morkų, svarbu, kad tik gautų mėsos kukuliy, vaflių ir kitų skanumynų.



# MĖSOS KUKULIAI

Findusas įprastai išsaugo džiovėselių ar baltos duonos maišelyje, kol ji visiškai sudžiūsta. Kai jis išima duonos gabalėlius ir juos sutrupina trintuvėje, Petsonas supranta, kad atėjo metas gaminti mėsos kukulius. Tuomet jis mina dviračiu iki pat krautuvėlės nusipirkti mišraus faršo. Vėliau jie pluša kartu: Findusas pila reikiamą kiekį pieno, o Petsonas pjausto svogūną, nes, anot Finduso, svogūnas baisingai graužia akis. Kartu jie formuoja mažyčius dailius kukulaičius.

## ŠTAI KO REIKIA MĖSOS KUKULIAM:



2 su puse v. š. džiovėselių  
200 ml pieno  
1 sutrintos virtos bulvės  
400 g mišraus faršo  
1 arbatinio šaukštelio druskos  
1 žiupsnio baltųjų pipirų  
1 žiupsnio kvapiųjų pipirų  
1 v. š. sutarkuoto svogūno

1 kiaušinio  
2–3 v. š. sviesto



## ŠTAI KAIP REIKIA GAMINTI:



1. Sutrinkite džiovėselius prieskonių trintuvėje. Užpilkite juos pienu, palikite 10 minučių išbrinkti. Gerai sutrinkite arba sutarkuokite bulvę.  
2. Suberkite druską ir pipirus į faršą. Įmaišykite tarkuotą svogūną. Sukrėskite pieno ir džiovėselių mišinį. Įmuškite kiaušinį. Viską gerai išmaišykite.

3. Formuokite rankomis mažus kukulius. Nusiplaukite rankas po kiekvieno kukulio, kad lengviau būtų juos formuoti. Sudėkite kukulius ant vandeniui sudrėkintos pjaustymo lentelės, kad neprikibtų.  
4. Ištirpinkite keptuvėje sviesto ir sudėkite kukulius. Nedėkite iš karto per daug. Vartykite kukulius keptuvėje, kad šie apskrustų. Sumažinkite karštį ir pakepkite dar 3–5 minutes.



# DILGĖLIŲ SRIUBA SU KIETAI VIRTAIS KIAUŠINIAIS



Pavasaris. Beržų lapai atrodo mažyčiai it pelių ausytės, o prie staliaus dirbtuvės jau stiebiasi pirmosios dilgėlės. Petsonas laukia dilgėlių, kad galėtų virti sriubą, bet jam skauda nugarą.

– Tu esi arčiau žemės, gal galėtum priskabyti dilgėlių? – pasiteiravo jis katino.

– Taip, taip, žinoma, – entuziastingai atsakė Findusas ir pasiėmė su savimi kibirėlj. Vištelės tipeno iš paskos. Po penkių minučių katinas pasidavė.

– Neišeina, – skundėsi Findusas. – Nusidilginu pėdutes.

– Tau reikėtų snapo, – išmintingai tarė Raibutė. – Tada nenusidilgintum. Mes galime paskinti.

Visos vištelės norėjo pagelbėti, tad greitai kibiras buvo pilnut pilnutėlis ir Petsonas galėjo virti savo gardžiąją dilgėlių sriubą.



## ŠTAI KO REIĖIA SRIUBAI:



Didelio dubens dilgėlių  
Pusanthro litro vandens  
dilgėlėms apvirti  
1 arbatinio šaukštelio  
druskos dilgėlių nuovirui  
2 v. š. sviesto

1–3 v. š. kvietinių miltų  
1 litro dilgėlių nuoviro  
1 kubelio daržovių sultinio  
50 ml grietinėlės  
Patiekite su laiškiniiais svogūnais  
ir kietai virtais kiaušiniaiis.

## ŠTAI KAIP REIĖIA GAMINTI:



1. Sudėkite dilgėles į didelį puodą verdančio vandens, įberkite druskos. Virkite 5 minutes.

2. Nukoškite dilgėles padėję po kiaurasamčiu dubenį. Sukapokite jas ant pjaustymo lentelės. Supjaustykite ir laiškinius svogūnus.

3. Išlydykite puode sviestą ir įmaiškite miltus. Įsipilkite į matavimo stiklinę reikiamą kiekį dilgėlių nuoviro. Supilkite nuovirą bei sultinį į puodą. Įmaiškite grietinėlę. Virkite ant lėtos ugnies 10 minučių. Sudėkite dilgėles ir leiskite sriubai pavirti porą minučių.

4. Patiekite su pjaustytais laiškiniiais svogūnais ir puse kietai virto kiaušinio kiekvienoje lėkštėje.

# TRAŠKIEJI VAFLIAI

– Šiandien – kovo 25-oji, – tarė Findusas. – Tai vaflių diena.

Iš to džiaugsmo Findusas net ėmė straksėti vietoje. Po blynų vafliai yra gardžiausias jam žinomas maistas.

– Ar turi šiandien nors kiek miltų, Petsonai? – pasiteiravo Findusas.

– Aš visada turiu miltų, – atsakė Petsonas ir ištraukė miltus iš spintos.

Findusas atmatuoja miltus, vienas šimtas mililitrų, du šimtai, trys. Tuomet įpila 200 mililitrų vandens ir išmaišo mediniu šaukštu, kol tešla tampa vientisa ir nematyti jokių gumulėlių. Petsonas įmaišo sviesto, grietinėlės, tad belieka iškepti traškiuosius vaflius.



## ŠTAI KO REIKIA VAFLIAMS:

4 v. š. sviesto  
300 ml kvietinių miltų  
200 ml šalto vandens  
300 ml grietinėlės  
Patiekite su plakta grietinėle ir uogiene.



## IR ŠTAI KAIP REIKIA GAMINTI:



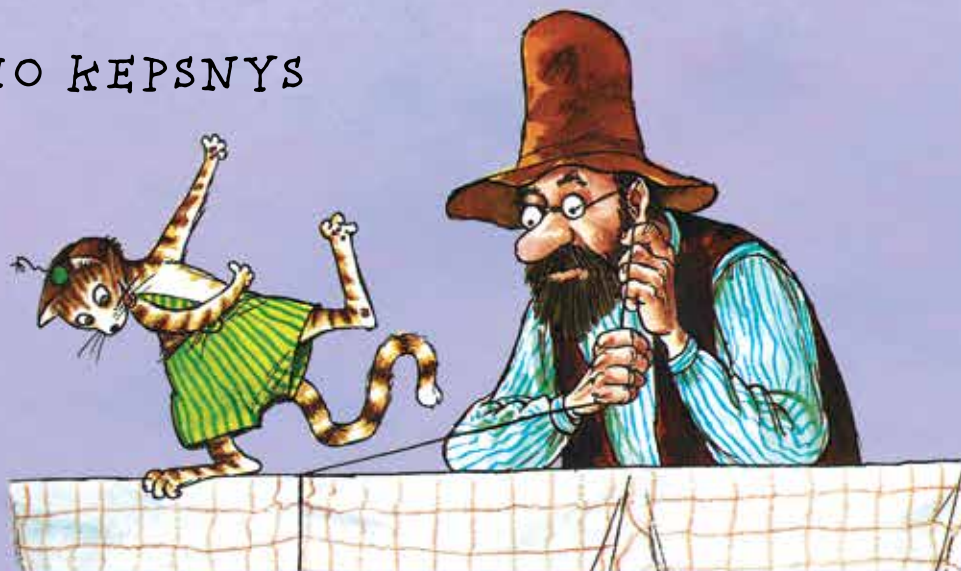
1. Išlydykite sviestą ir leiskite jam atvėsti. Sumaišykite miltus ir vandenį, plakite iki vientisos masės. Šiek tiek paplakite grietinėlę ir įmaišykite ją į tešlą kartu su dviem valgomaisiais šaukštais lydyto sviesto.

2. Įkaitinkite vaflinę ir gerai ištepkite ją lydytu sviestu. Ant įkaitusio paviršiaus užpilkite nepilną samtį tešlos ir paskleiskite ją.

3. Kepkite vaflius, kol jie švelniai paruduos. Iškepusius padėkite ant grotelių, kad išliktų traškūs. Kartkartėmis patepkite keptuvę sviestu ir kepkite vaflius tol, kol baigsis tešla.



# JŪREIVIO KEPSNYS



Jūreivio kepsnys – vienas mėgstamiausių Petsono patiekalų.

– Tu juk nisi joks jūreivis, – tarstelėjo Findusas.

– Žinoma, kad esu, – ramiai atsakė Petsonas. – Gi turiu valtį. Gal galėtum man padėti surasti maišelį su pipirais?

Pipirus Findusas rado dviračio krepšelyje. Tada išsiėmė puodą žuviai ir žaidė, kad yra laivo katinas, kol atėjo metas dengti stalą ir sudėti lėkštes, įrankius bei stiklines. Findusas žino, kur viską rasti.

Jie abu išties praalko, kol baigė gaminti troškinį.

– Kaip sakoma, prie vandens visuomet išalksti, – sukikeno Petsonas, kai jiedu sėdo prie stalo.



## ŠTAI KO REIKIA KEPSNIUI:



8 jautienos didkepsnių	2 laurų lapų
8–10 bulvių	300–500 ml vandens
2–4 svogūnų	1 jautienos sultinio kubelio
1 v. š. sviesto	Pjaustytų petražolių
Druskos, pipirų	
5 kvapiųjų pipirų žirnelių	Patiekite su burokėliais ir
1 a. š. čiobrelių	raugintais agurkais.

## ŠTAI KAIP REIKIA GAMINTI:



1. Lengvai pamuškite mėsą ir supjaustykite ją gabalėliais. Nulupkite ir skiltelėmis supjaustykite bulves.

2. Nulupkite ir supjaustykite svogūnus, pakepkite, kol paruduos. Iškratykite svogūnus ir toje pačioje keptuvėje apkepkite mėsą. Praskalaukite keptuvę šlakeliu vandens ir šį skystį supilkite į puodą.

Sluoksniuodami sudėkite bulves, mėsą ir svogūnus į puodą. Bulvių sluoksniai turi būti ir pačioje apačioje, ir pačiame viršuje. Sluoksniuodami

viską pabarstykite druska ir pipirais. Pridėkite čiobrelių ir laurų lapų.

3. Užpilkite karštu sultiniu tiek, kad vos apsemtų viršutinį sluoksnį.

4. Pavirkite ant silpnos ugnies 40 minučių ar valandą, kol mėsa suminkštės.

5. Pabarstykite petražolėmis ir patiekite tiesiai iš puodo.





