

KULINARINĖS KELIONĖS PO KLAIPĖDOS RAJONĄ:

Didžioji ir Mažoji Lietuva





Klaipėdos rajonas etniniu požiūriu yra išskirtinis: jį beveik pusiau dalija dviejų Lietuvos etninių grupių – Didžiosios ir Mažosios Lietuvos – istorinis, kultūrinis ir gastrominis palikimas. Vaizduotę įkvepia gamtos peizažai, tūkstantmečius skaičiuojanti žemaičių ir lietuvininkų krašto istorija, per amžius išsaugota kultūra, puoselėjamos tradicijos, nuoširdūs ir draugiški žmonės. Didžioji ir Mažoji Lietuva skiriasi savo kulinariiniu paveldu. Abi virtuvės yra unikalios, skirtingos ir išskirtinės.

Mokslinėje literatūroje Didžiosios ir Mažosios Lietuvos terminais paprastai apibūdinami du lietuvių tautos kraštai, atsідurę skirtingose daugiatautėse valstybėse (Lietuvos Didžiojoje Kunigaikštystėje ir Prūsijoje, vėliau Rusijoje ir Vokietijoje). Po II pasaulinio karo Didžiosios ir Mažosios Lietuvos terminai tapo istoriniais.

Keliaukite ir ragaukite Didžiosios ir Mažosios Lietuvos skonius!



Didžioji Lietuva – kas tai?

Didžiąja Lietuva vadinama rytų baltų etninės teritorijos dalis, kurios pagrindu susikūrė Lietuvos Didžioji Kunigaikštystė. 19–20 a. Didžiosios Lietuvos pavadinimas buvo ypač paplitęs. Šiuo laikotarpiu beveik visa Didžiosios Lietuvos teritorija priklausė Rusijos imperijos Gardino, Kauno, Suvalkų ir Vilniaus gubernijoms. Didžiojoje Lietuvoje tarpukariu buvo organizuojami gastronomijos kursai. Juose dalyvaudavo ir receptus rašydavo moterys, tačiau dauguma jų neišliko, nes senieji receptai nebuvo laikomi svarbiu istorijos šaltiniu.

Klaipėdos rajono Didžiosios Lietuvos dalyje gyvena žemaičiai. Žemaitiški patiekalai yra ypatingi ir visiškai nepanašūs į kituose regionuose gaminamus. Vieni tokių – kastingys iš surūgusio pieno, valgomas su karštomis bulvėmis, kraujiniais vėdarais, cibulynė ir kt. Žemaičiai ilgiausiai Lietuvoje išlaikė atvirą ugniakurą, kuriame virdavo putras ir įvairiausias košes – *marškonę*, *pusmarškonę*, *šilkinę*, *pusšilkinę*, *pusiauvedinę* ar *kruštinę*.

Žemaičių populiariausios sriubos – *vasarbarščiai*, *rasalynė*, *cibulynė*, *šiupinys*. Antrieji patiekalai sotūs – kastingys, bulviniai blynai, mirkalas su bulvėmis, didžkukuliai, kruopiniai vėdarai, kanapių spirginė, lašiniuočiai ir kt.

Gira – populiariausias gėrimas Žemaitijoje. Kulinarijos ekspertai priskaičiuoja net 100 geros receptų. Jos darytos ne tik iš javų salyklo, duonos, burokų, bet ir iš pieno, medaus, vaisių, uogų, žiedlapių, pumpurų, pyragų, sėklų ir net iš kadagio uogų. Kiti išskirtiniai šio regiono gėrimai yra avižų kisielius ir rauginta beržų sula.



KAVINĖ-PICERIJA

Ievos skanėstai

Prieš daugiau nei du dešimtmečius šeimos įkurtas verslas kepyklėlė-picerija „Ievos skanėstai“ Gargžduose sėkmingai vykdo veiklą iki pat dabar bei pritraukia lankytojus iš visos Lietuvos.

Užsukę į piceriją, pasijusite tarsi Italijoje, galėsite pasimėgauti ne tik skaniausiomis itališkomis picomis, kurios garsėja visame Klaipėdos rajone, bet ir įvairiais kitais iš aukštos kokybės produktų pagamintais patiekalais!

Kitas šios kavinės privalumas – išskirtiniai desertai – kvepiančios bandelės ir aukščiausios kokybės kava!

Gargždų vizitinė kortelė – „Ievos skanėstų“ kepyklėlė, kurioje gimsta visi gardžiausi saldėsiai kasdienai ir visoms Jūsų šventėms!

🕒 I-IV 9.00-22.00,
V-VI 9.00-23.00,
VII 10.00-22.00

✉ kepyklele@ievoskanestai.lt

🌐 www.ievoskanestai.lt

📍 Klaipėdos g. 72, Gargždai

☎ +370 656 89 626



2

RESTORANAS

Lijo



Restoranas „Lijo“ yra legendinės Gargždų kavinės „Astorijs“ įpėdinis, paveldėjęs visas geriausias senojo baro tradicijas, taip pat ir meniu. Restoranas „Lijo“ – tai skandinaviško stiliaus restoranas, įsikūręs vienoje gražiausių miesto vietų – šalia Gargždų parko. Didžiuliai langai, jauki atmosfera, vasaros terasa, vykstantys koncertai bei kiti renginiai maloniai nuteikia kiekvieną čia atvykusį. Ką jau kalbėti apie spalvingą skonų pasaulį, į kurį kviečia pasinerti restoranas.

Ne paskutinę vietą šio baro filosofijoje užima futbolas ir meilė Gargždų „Bangos“ futbolo komandai. Čia taip pat veikia knygų bibliotekėlė.

I-VII 8.00-24.00

info@lijo.lt

Kvietinių g. 14, Gargždai

www.lijo.lt

 +370 46 47 04 30,
+370 687 79 913,
+370 670 40 221


3

KAVINĖ - BARAS
„BASTILIJA“

Kavinė-baras „Bastilija“ yra viena seniausių ir autentiškiausių vietų Gargžduose, kur galima paskanauti dienos pietų ar maloniai praleisti vakarą jaukioje atmosferoje. Čia galima atšvęsti gražiausias šventes bei užsisakyti proginius pietus atskiroje salėje.

Kavinė taip pat siūlo ir išvažiuojamųjų banketų paslaugą.


 I-IV 10.00–19.00,
V 10.00–22.00,
VI 11.00–23.00,
VII nedirba

+370 646 54 555

kavine.bastilija@gmail.com

Bastilija, kavinė baras

Kvietinių g. 15, Gargždai



4

VALGYKLA
„BULVĖ“

Legendinė valgykla „Bulvė“ Gargžduose įkurta 1976 m. Jau beveik 5 dešimtmečius skaičiuojanti valgykla džiugina lankytojus savo cepelinais su įvairiais įdariais, vėdarais, plokštainiu ir kitais tradiciniais žemaitiškais patiekalais. Ši valgykla gali pasigirti ne tik ilga gyvavimo istorija, bet ir skaniu maistu bei išlaikytomis tradicijomis.

 I-V 8.00–19.00
VI 9.00–18.00,
VII 9.00–17.00

Kvietinių g. 9, Gargždai

+370 46 45 24 09



5

BISTRO



🕒 I–V 8.30–18.00,
VI 9.00–15.00, VII nedirba

📍 Klaipėdos g. 6–2, Gargždai

☎ +370 606 30 247

✉ asta.marc2023@gmail.com

AMAM Bistro – mėgstama pietų vieta. Dienos meniu siūlo sveikesnių patiekalų, kuriuose daug daržovių bei vertingų ingredientų. Burokėlių salotos su feta, kišas su vištiena, žiediniais kopūstais, pomidorais bei mocarela, tortilija su vištiena, cukinija ir pomidorais, viso grūdo burgeris su jautienos paplotėliu, bri sūriu, marinuotais agurkėliais, serviuojamas su salotomis – tai tik keli sveikesni pasirinkimai, kuriuos rasite šiame bistro. Unikaliu meniu kuria pati bistro įkūrėja Asta, kuri įkvėpimo semiasi kelionėse bei mėgsta eksperimentuoti ir išbandyti naujus receptus.

Asta siūlo pasigaminti salotų su burokėliais ir silke. „Tai tarsi silkė pataluose, tačiau kitokia“ – teigia kavinės įkūrėja.

Reikės:

- Įvairių salotų lapų,
- Agurkų,
- Kiaušinio,
- Keptų bulvių skiltelių,
- Marinuotų burokėlių,
- Silkės filė,
- Aliejus,
- Balzaminis actas.

Gaminimas:

Jums tereikia visus ingredientus supjaustyti ir sumaišyti. Viską pagarbinti aliejumi ir balzaminio actu. Asta daugiau jokių pdažų nenaudoja. Tad salotos išties sveikesnės. Skanaus!

6

JUDRĖNŲ STEPONO DARIAUS BENDRUOMENĖ

Pažinkite žemaitiškos kulinarijos pasaulį ir pasimėgaukite Judrėnų sūrinių įvairove! Judrėnai Klaipėdos rajone nuo seno garsėja kaip kulinarinio paveldo puoselėtojai. Bendruomenės namuose gaminami tradiciniai maisto patiekalai, spaudžiami unikalūs sūriai. Norintys geriau pažinti tradicinę žemaitišką virtuvę, kviečiami į edukacinę programą. Jos metu galima paragauti įvairių patiekalų, kurių receptai perduodami iš kartos į kartą (cibulynė, kastinis, spirginė, kraujiniai vėdarai ir kt.).

Judrėnai neatsiejami nuo burnoje tirpstančių sūrinių. Edukacinė programa „Sūrinių kelias“ kviečia susipažinti su naminio sūrio gaminiu. Taip pat priimami užsakymai sūrinių gamybai, kurių bendruomenė gali pasiūlyti bent keliasdešimt rūšių!

📍 Mokyklos g. 8, Judrėnai

☎ +370 618 37 903

✉ judrenu.bendruomene@gmail.com





KLAIPĖDOS RAJONO AMATŲ CENTRAS



Jaukiausiai Veiviržėnų miestelyje įsikūrusiame Klaipėdos rajono amatų centre puikiai praleisite laiką! Čia atvykę išsikepsite savo pasigamintą duoną ar išbandysite įvairiausių tradicinių amatų. O išbandyti yra ką! Audimas, molio lipdymas, pynimas iš vytelių, šiaudinių sodų rišimas, muilo virimas – tai tik maža dalis, ką galima nuveikti šiame centre. Edukacinės programos yra pritaikytos skirtingo amžiaus žmonėms, tad veiklos čia ras ir vaikai, ir vyresnieji.

Klaipėdos rajono amatų centras – atgaivina, išsaugo ir perduoda jaunosioms kartoms šio krašto amatus, tradicijas ir papročius, vieniija Klaipėdos rajono amatininkus, organizuoja parodas, mugės ir temines vakarones.

Taip pat čia galima užsisakyti Žemaitiško kulinarinio paveldo degustaciją. Kulinarinės edukacijos metu išmoksitės pasigaminti tradicinę žemaičių sriubą – cibulynę, susisukti kastinį, išsikepti sausainių ar bandelių. Jeigu gaminti nenorite – kviečiame išbandyti vietinių ūkininkų produkcijos degustaciją, kurios metu paragausite tikro kaimiško sūrio, kvapnios naminės geros, lašinukų, kumpio, dešros bei kitų lietuviškų gardumynų, pagamintų pagal senuosius tradicinius receptus.

Edukacinių programų bei Žemaitiško kulinarinio paveldo degustacijų trukmė derinama individualiai, tad būtina jas užsisakyti iš anksto.

📍 Mokyklos g. 2-2, Veiviržėnai

☎ +370 618 85 928

✉ k.r.amatucentras@gmail.com

🌐 www.amatucentras.com



Reikės: Tradicinė cibulynė

- 1 silkė,
- 1 svogūnas,
- 2 stiklinės šalto virinto vandens,
- Acto 9%,
- Druskos, šviežiai maltų juodųjų pipirų,
- Cukraus,
- Krapų.

Gaminimo eiga:

Silkę išfiluokite, o filė iškepkite. Kepti galite orkaitėje arba krosnyje įvynioję į kepimo popierių arba ant sausos keptuvės.

Svogūnus supjaustykite pusžiedžiais, kuriuos dar padalinkite per pusę. Silkę su svogūnais sudėkite į dubenį ir patrinkite šakute. Supilkite vandenį. Įpilkite šlakelį acto, įdėkite druskos, cukraus, pipirų. Gerai išmaišykite. Paskaninkite krapais. Valgykite su virtomis bulvėmis su lupyna ir skrudintomis maltomis kanapių sėklomis.

Skanaus!



Pirmasis cepelinų receptas

Istoriko Rimvydo Laužiko teigimu, pirmasis cepelinų receptas Lietuvoje buvo paskelbtas 1936 metais išleistoje kulinarijos knygoje „Didžioji virėja“. Joje patiekalas pavadintas taip:

„Bulviniai kaldūnai (cepelinai)“.

Recepto kalba netaisyta:
2 liter. bulvių nulupti, sutarkuoti, supilti į audeklinį maišelį, gerai išspausti. Atskirai 1 litr. bulvių išvirti su lupenomis, nulupti jas, sutarkuoti ir įdėjus šaukšč. druskos gerai išminkyti su išspausa tešla. Daryti pailgus pyragėlius, į kurių vidurį dėti mėsinio įdaro: 1 sv. jautienos ir pusę sv. jautienos taukų sumalti, įdėti sukapotą svogūną, druskos ir pip. Padarytus kaldūnus dėti į verdantį pasūdytą vandenį. Išvirus paduoti spirgučiais užpiltus.





RESTORANAS

Sakai

Išskirtinio grožio aplinkoje, nuo miesto šurmulio pasislėpęs kaimo turizmo kompleksas „Gribžė“ žinomas ne tik dėl savo malonios atmosferos, bet ir dėl ypatingų patiekalų, kuriuos galima paskanauti restorane „Sakai“. Pagrindinis restorano virtuvės akcentas – malkomis kūrenamas duonkepis, todėl ir visos restorano meniu išpildomas pasitelkiant malkomis kūrenamą duonkepį bei grilių. Maisto gamybai naudojami tik šviežūs ir ekologiški produktai, kurie patiekalams suteikia išskirtinį skonį.

Restoranas „Sakai“ – akcentuoja draugišką požiūrį į šeimas. Vaikams skirta žaidimo aikštelė ir žaidimų konsolės užtikrina smagų laiką mažiesiems lankytojams. Sekmadieniais restorane minima šeimos diena, todėl mažuosius lankytojus džiugina animatoriai.

Vienas iš restorano didžiausių išskirtinumų - tai organizuojami picos gaminimo vakarėliai. Picų kepimo edukacija skirta įvairaus amžiaus lankytojų grupėms, taip pat ir vaikams. Juk paklausus vaikų apie jų mėgstamus patiekalus, pica bus daugumos sąrašo viršuje. Ši edukacija - tai puikus būdas išmokyti vaikus vertingų maisto gaminimo įgūdžių, o suaugusiems praturtinti jau turimus. Edukacijos metu restorano virtuvės šefai atskleidžia visas paslaptis, kaip išsikepti skaniausią picą: kaip tinkamai išsimaišyti tešlą, išsukti picos paplotėlį ir į kokios temperatūros įkaitintą krosnį pašauti pasirinktais ingredientais pagardintą picą. Tad tai bus puiki pramoga visiems kulinarijos mylėtojams.

Restoranas taip pat gali būti puiki vieta šeimos ar draugų susitikimams. Restorane įrengta banketinė salė, kur galima organizuoti asmenines šventes ir renginius iki 100 asmenų.

Edukacinės programos ir banketinės salės užsakymai derinami individualiai, užsakymus būtina pateikti iš anksto.

🕒 I-IV 15.00-22.00, V-VII 11.00-22.00

📍 Mokyklos g.7, Gribžiniai

☎ +370 685 25060

✉ Info@pirtiskaime.lt

🌐 www.gribze.lt



KITOS MAITINIMO ĮSTAIGOS, KURIOSE REKOMENDUOJAME APSILANKYTI



Greito maisto restoranas

„SKVERAS“



I-IV 11.00–21.00, V-VI 11.00–22.00,
VII 11.00–21.00



Klaipėdos g. 3, Gargždai



+370 651 87 162



<https://skveras.business.site/>



Šeimos restoranas

„AUKSINIS LIŪTAS“



I-IV 11.00–22.00, V-VI 11.00–23.00,
VII 12.00–22.00



Klaipėdos g. 7B, Gargždai



+370 670 07 272



info@auksinisliutas.eu



www.auksinisliutas.eu



Kavinė

„MINĖ“



I-VI 9.00–20.00, VII 10.00–20.00



Klaipėdos g. 16, Gargždai



+370 618 73 233



Kavinė

„DESERTŲ NAMAI“



I 11.00–18.00, II-IV 10.00–19.00,
V-VI 10.00–20.00, VII 11.00–18.00



Klaipėdos g. 28, Gargždai



+370 623 97 037



desertunamai@inbox.lt



Kavinė-baras

„ČIBA“



I-II nedirba, III-IV 18.00–22.00,
V-VI 18.00–2.00, VII 18.00–22.00



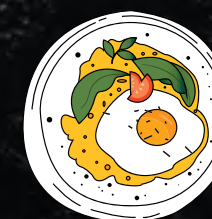
Klaipėdos g. 3, Gargždai



+370 603 22 969



uabciba@gmail.com



Mažoji Lietuva – kas tai?

Mažoji Lietuva yra istorinis-etnografinis Prūsijos, o vėliau Rytprūsių regionas, apėmęs šiaur rytines Prūsijos provincijos dalis, kuriose gyveno lietuvininkai. Istorio grafijoje teigiama, kad Mažoji Lietuva susiformavo 16 a., kai apgyvendintose šiaurės rytinėse Prūsijos valdose dauguma gyventojų kalbėjo baltiškais dialektais ir dominavo lietuvių kalba. 16 a. Mažosios Lietuvos pavadinimas (Klein Litaw) pirmą kartą fiksuojamas Prūsijos kronikininkų (Simono Grunau, Luco Davido) darbuose. Klaipėdos kraštas susijungė su Lietuvos valstybe laimėjus Klaipėdos krašto sukilimą 1923 m.

Mažosios Lietuvos regiono kultūros istorija ir kulinarinis paveldas ypač įdomus. Dėl specifinių gamtinių sąlygų, šimtmečiais kartu gyvenusių kitataučių tradicijų samplaikos, evangelikų religijos įtakos čia susiformavo kitokie mitybos papročiai.

Lietuvininkų maitinosi paprastai – lapienė, rūgščios kruopos, gručkienė (sriuba), barščiai. Sakoma, kad tas pats valgis ant stalo būdavo patiekiamas net tris kartus per dieną.

Iš vokiečių lietuvininkai perėmė maitinimosi „grafiką“: valgyti pusryčiai, o kai kur ir prytukis – antrieji pusryčiai, kurie būdavo svaresni, priešpietė, pietūs, palaunagė – pavakariai, ir vakarienė. Palaunagės akcentas – pyragas su kafija arba tija. Kafija – svarbiausias lietuvininkų gėrimas. Mažosios Lietuvos gyventojai tradiciškai ją mėgavosi 16 valandą. Nesvarbu kur būdavo žmogus, ką jis beveikdavo, tą valandą būtinai atidėdavo visus, net ir svarbiausius darbus, ir sėdavo gerti kavos. Kafiją gamindavo iš cikorijos, ažuolo gilių arba miežių, kartais pakepindami juos keptuvėje. Kavą balindavo pienu ir paprastai gerdavo nesaldintą. Šventiškumo turėdavo suteikti ne tai, kas geriama, o gėrimo ritualas. Šišioniškiai stengėsi kafiją svečiams patiekti dailiuose porcelaniniuose, dažnai užsienietiškuose kavai skirtuose puodeliuose. Pyragai apskritai buvę vietinių šeiminių prestižo reikalas. Mažajoje Lietuvoje populiarūs buvę šie pyragai: gliumzinis (varškės), sandkuchas („smėlinis“), monkuchas (aguonų), štroizelis (trupininis), keksas ir kt.



VYNINĖ



MEMEL
WINE

A part of country's history



Vyninė „Memel Wine“ yra nedidelė butiko stiliaus vyninė, įsikūrusi tarp Priekulės ir Drevernos, nuostabios gamtos apsuptyje. Čia, panaudojant vietines žaliavas, gaminamas išskirtinės kokybės rankų darbo vinas mažais kiekiais.

Šis tradicinis vinas yra gaminamas pagal seną receptą, paveldėtą iš senelių. Sakoma, kad šis receptas buvo perduotas iš kartos į kartą ir jo kilmė siekia net kryžiuočių laikus. Daugelį metų kaupia vyno gamybos patirtis ir aistra vyndarystei leido sukurti unikalią vynu, garsėjantį savo puikiu skoniu ir aromatu.

Šioje vyninėje galima užsisakyti vyno degustaciją, kurios metu susipažinsite su vyndariu ir jo šeimos istorija, pasakojimais apie vyno istoriją. Pažintinės ekskursijos metu turėsite išskirtinę galimybę apžiūrėti vyninę ir susipažinti su vyno gamyba iš arčiau. Degustacijai bus pateikti visi vyninėje gaminami vynai ir jų deriniai su naminiu brandintu sūriu. Po degustacijos turėsite galimybę įsigyti labiausiai patikusio vyno ar suvenyrų. Vyno degustacijos trukmė nuo 1 iki 3 valandų. Degustacijoje gali dalyvauti iki 50 svečių. Degustacijos vedamos lietuvių ir anglų kalbomis. Būtina užsiregistruoti iš anksto!

Vyninė įsikūrusi unikaliaje vietoje. Tolumoje matosi pievos, kurias vandens kanalai dalija į taisyklingos formos atskirus plotelius, miškai ir nepaprasto grožio smėlio kopos, kurios yra anapus marių, UNESCO paveldu pripažintoje Kuršių nerijoje. Šalia vingiuoja kelias į Dreverną, Svencelę, Mingę, Kintus ir Ventės rągą. Tai vienas iš mažiausiai žmogaus paliestų gamtos kampelių. Aplinkui tik marių vėjas, kuriam vakare nurimus pasitinka visiška ramybė. Tai ideali vieta vynu atrasti!



🕒 I–V 10.00–16.00, VI–VII
10.00–15.00

📍 Pjaulių g. 16, Pangesų k.

☎ +370 684 56 151

✉ info@memeliovynas.lt

🌐 www.memeliovynas.lt



VEGETARIŠKO IR VEGANIŠKO MAISTO KAVINUKĖ

Pajūrio regioniniame parke esančioje sodyboje „Karkelbeck No. 409“ įkurta jauki ir išskirtinė kavinukė „Gryn Peiva“. Tai vegetariško ir veganiško maisto virtuvė, kurios vertybes atspindi trys žodžiai – vietinis, šviežias, natūralus. Savo svečiams, taip pat ir renginiuose kavinė siūlo vietoje gaminamą vegetarišką maitinimą. Sodybos svečių laukia nuolat atsinaujinantis valgiaraštis su sezono gėrybėmis, o renginių valgiaraštis yra derinamas iš anksto pagal jūsų norus ir poreikius.

Maistas ruošiamas maisto vagonėlyje, o valgyti kviečiama čia pat esančioje „4 vėjų“ pavėsinėje, kuri yra sodybos „Karkelbeck No. 409“ didžiulis kompasas su ažuolu viduryje. Bet jeigu norisi mėgautis gyvenimu valgant su vaizdu į jūrą nuo Orlando Kepurės skardžio, maistą galite nusinešti ant skardžio, kuris yra 3 minutės kelio nuo sodybos.

Kavinė dirba tik vasaros sezono metu. Čia gaminami pusryčiai ir pietūs. Dėl maitinimo didesnėms grupėms mielai priimami išankstiniai užsakymai ir valgiaraštis derinamas iš anksto.

Be ypatingųjų sodybos duonos blynų, dar kviečiame skanauti ypatingų sodybos arbatų ir pačių įvairiausių sirupų, virtų sodyboje, pvz. pušų pumpurų sirupo arbatą siūlome ryte vietoje kavos, nes tonizuoja geriau nei kava.

☑ Tik vasaros sezono metu,
užsاکius iš anksto

✉ info@karkelbeck.lt

📍 Placio g. 10, Karklė

🌐 www.karkelbeck.lt

☎ +370 657 67 409
+370 46 44 69 90



Baltųjų serbentų uogienė su kardamonu

Reikės:

- baltųjų serbentų,
- cukraus,
- kardamono sėklyčių,
- cinamono lazdelių,
- citrinos.

Uogas recepto autorė Aušra stengiasi rinkti po lietaus, kad nereikėtų plauti. Aušra tiki, kad taip išlieka daugiau skonio. Cukraus dažniausiai pilama tiek pat, kiek uogų. Kadangi baltieji serbentai saldūs, cukraus reikėtų pilti kiek mažiau. Tada uogos verdamos ant mažos ugnies, kaip bet kokia uogienė, vis pamaisant. Dažnai recepto autorė išspaudžia vienos citrinos sultis – pagyvina spalvą. Cinamono lazdeles įdeda virimo pradžioje. Kardamono beria pagal skonį. Aušra labai mėgsta šį prieskonį, todėl deda jo drąsiai. Iš žalios luobelės išlukština kvapias sėkliukes ir sutrina akmeninėje grūstuvėje. Suberia į verdamą uogienę jau prieš pat pabaigą. Taip pat galite improvizuoti su aitriosiomis paprikomis, gvazdikėliais ir kitais aštriais prieskoniais. Į prieskonių grūstuvę įpilkite šiek tiek vandens, pateliūskukite ir vandenį drąsiai supilkite į verdamą uogienę arba panaudokite arbatai.



Reikės: Duonos raugo blynai

- lygiomis dalimis (apie 300 g) rupiai maltų ruginių miltų, rupiai maltų kvietinių miltų, šiek tiek mažiau sėlenų,
- 3–4 šaukštai rudojo cukraus,
- po saujelę linų sėmenų, moliūgų sėklų, saulėgrąžų branduolių, džiovintų spanguolių, smulkintų graikinių riešutų,
- keli žiupsniai kmynų,
- keli šaukštai raugo,
- apie 200 ml šilto vandens,
- druskos,
- saulėgrąžų aliejaus (kepimui).

Vieni į tešlą įberia kmynų, kiti – linų sėmenų, pačių įvairiausių sėklų, riešutų. Viskas, ką sukrėsėte į dubenį, priklauso nuo jūsų fantazijos, svarbu nepamiršti cukraus, tikina recepto autorė. Kmynai ramina ir gerina virškinimą, o moliūgų sėklų neša gerovę. „Žalia yra ne tik meilės spalva, bet ir pinigų spalva. Žodžiu, dėdami moliūgo visiems ir sau linkime, kad meilės būtų visad daug, tikros. Ir kad tos gerovės, ir pinigų visada namuose būtų gausiai“ – kalba duonos raugo blynų receptu pasidalijusi sodybos „Karkelbeck No. 409“ šeimininkė Aušra. Užmaišytą tešlą šiltoje vietoje Aušra rekomenduoja laikyti per naktį. Vėliau blynus liekite tiesiai į keptuvę ir kepkite ant tokio aliejaus, kokį mėgstate. Aušros šeima dažniausiai blynus valgo su uogiene, tačiau yra išmėginę įvairiausių pagardų: „Esame išbandę varškės užtepėlę, tiesiog varškę, sumaišytą ir išplaktą su, tarkime, moliūgų aliejumi. Varškę su druska, pipirais su česnakuku“.



RESTORANAS



Europietiškos virtuvės restoranas, įsikūręs vaizdingoje vietoje, ant didelio tvenkinio kranto, jūsų laukia kasdien! Restoranas „Radailių dvaras“ išsiskiria savo prabanga, kokybe bei komfortu. Čia atvykę galėsite pasimėgauti puikiais šefo patiekalais, maloni aptarnavimu bei pro didžiulius langus atsiveriančiu nuostabių vaizdu. Šiltuoju sezonu svečiai kviečiami leisti laiką lauko terasose, kurios įrengtos ant tvenkinio kranto. Restorano valgiaraštis gausus jautienos, paukštienos, kiaulienos bei žuvies patiekalų. Čia taip pat galite paskanauti išskirtinių „Dvaro“ cepelinų, šamo filė, keptos ant keptuvo ar burokėlių krocketų su perlinių kruopų rizotu.

Veiklos čia ras ir mažieji lankytojai. Restorane įrengtas vaikų kampelis, kuriam mažyliai gali žaisti su įvairiais žaidimais, spalvinti paveikslėlius ar žiūrėti vaikiškus filmukus. Na, o visai šalia įsikūręs Dinozaurų parkas su daugiau nei 50 realaus dydžio dinozaurais bei unikalūs Apverstas namas.

🕒 I–IV 11.00–22.00, V–VI
11.00–23.00, VII 11.00–22.00

📍 Pušyno g. 9, Radailiai

☎ +370 652 55 666

✉ info@radailiudvaras.lt

🌐 www.radailiudvaras.lt



KAVINĖ - BARAS



Kavinė-baras „Olando kepurė“ įsikūręs nuostabioje Pajūrio regioninio parko vietoje, šalia Baltijos jūros ir istorinio Olando Kepurės skardžio. Kavinėje laukiami visi, norintys pailsėti nuo miesto šurmilio ir pabūti jaukioje gamtos apsuptyje. Jus apsups lengvai atpalaiduojanti skandinaviško interjero atmosfera, šaltais vakarais šildys jaukus židyns, o šiltuoju metų laiku atidaroma lauko terasa, nuo kurios atsiveria nuostabių gamtos vaizdai. Tai vieta, į kurią norėsis sugrįžti ir gerai praleisti laiką su šeima ar draugais.

Kavinės valgiaraštis nuolat atnaujinamas bei siūlantis išbandyti įvairiausius skonius, tad kiekvieną kartą apsilankę čia rasite naujus neragautus patiekalus. Kavinės išskirtinumas – gėrimų kolekcija. Bendradarbiaudami su aludariais ir vyndariais sukurta visa taurių gėrimų gama – 2 skonių vynas bei 4 rūšių alus, taip pat ir gira.

🕒 vasaros sezono metu
I–VII 10.00–24.00,
ne sezono metu pagal užsakymus

📍 Krikštų g. 5, Karklė

☎ +370 686 62 915,
+370 620 30 454

✉ info@olandokepure.lt

🌐 www.olandokepure.lt





SVETAINĖ

RAČKAUSKUS
„Agluona“ sodyba

Svetainė „Agluona“ – tai prieš daugiau nei 20 metų pradėtas šeimos verslas, kuris diena iš dienos puoselėjamas, sukuriant vis geresnes sąlygas savo svečiams. Daugelio pamėgtoje, skoningai ir prabangiai įrengtoje svetainėje rasite kuo palepinti save ar nustebinti savo draugus. Čia turėsite galimybę paragauti ne tik tradicinių patiekalų, bet ir išmėginti ir netradicinių virtuvės skonių, pavyzdžiui, kaimiška šiūpininė ar naminė šaltalankių ir svarainių arbata.

Savaitgaliais ir švenčių dienomis nuo 12.00 iki 21.00 val. svetainės „Agluona“ antrajame aukšte veikia vaikų kambarys su prižiūrinčia aukle. Tai ypač patogu atvykus papietauti ar norint ramiai praleisti laiką su draugais. O atskira banketinė salė suteikia galimybę organizuoti įvairiausias šventes.

🕒 I–VII 11.00–22.00

📍 Kantvainių g. 5, Kantvainiai

☎ +370 699 80 137

✉ rackauskusodyba@gmail.com

🌐 www.rackauskusodyba.lt

Avienos troškinys su daržovėmis

Reikės:

- 400 g avienos,
- 100 g morkų,
- 100 g svogūnų,
- 120 g cukinijų,
- 20 g česnakų,
- 100 g aliejaus,
- Druskos,
- Pipirų.

Gaminimas:

Pasigaminti tokį troškinį yra labai paprasta. Pirmiausia reikia avieną pakepinti orkaitėje. Tuomet mėsą sudėti į puodą ir troškinti, kol ji pasidarys minkšta. Kol mėsa troškinasi reikia keptuvėje pakepinti daržoves ir dar patroškinti kartu su aviena. Pagal skonį paskaninkite druska bei pipirais.

Skanaus!



Pajauskite laisvą, gaivią ir skandinavišką atmosferą apsilankę Dreverno mažųjų laivų uosto restorane „Drevera“! Restorane rafinuotas patiekalų valgiaraštis ir elegantiškas pateikimas nustebins ir pakerės kiekvieną čia atvykusį. Tai jauki vieta kavos puodeliui ar romantiškai vakarienei. Didžioji dalis restorane gaminamų žuvies patiekalų yra iš šviežios, vietos žvejų sugautos žuvies. Nepraleiskite progos paskanauti išskirtinių lydekų maltinukų ar tradicinės „Marių“ žuvienės. Na, o jeigu vis dėlto žuvies patiekalų nesinori, jūsų patogumui parengti net 5 skirtingi valgiaraščiai – pagrindinis patiekalų, lašišos, pusryčių, picų bei gėrimų.

Vasarą lankytojai kviečiami laiką leisti vasaros terasoje su įspūdingu vaizdu į jachtų uostą bei Mirusias kopas. Čia įrengtas ir žaismingas kampelis vaikams. O savaitgalio vakarais restorane vyksta gyvos muzikos vakarai su žymiausiomis Lietuvos muzikos grupėmis bei atlikėjais (staliukus būtina rezervuoti iš anksto).

2023 metais restoranas „Drevera“ pasitinka svečius atsinaujinęs, specialiai koncertams pritaikytoje erdvoje salėje sujungtoje su restoranu. Salėje galima ne tik rengti koncertus, bet taip pat organizuoti ir įvairias konferencijas ar pristatymus su profesionaliu aptarnavimu ir tam reikalinga technika, tai vienintelė tokio pobūdžio salė mūsų krašte, talpinanti 300 žmonių.

🕒 **Ne sezono metu:**
I-IV nedirba
V 10:00 iki 22:00
VI 10:00 iki 23:00
VII 10:00 iki 20:00
Vasaros sezono metu:
I-VII 9:00 iki 23:00

📍 Pamario g. 12, Dreverno k.,
Klaipėdos r.

☎ +370 604 80 108

✉ info@drevera.lt

🌐 www.drevera.lt



Tradicinė Dreverno žuvienė

- Sultiniui:
- ešeriuko, kuojos ar raudės (nedidelės),
- mažo karšio,
- 1 starkio ar vėgėlės galvos ir uodegos,
- Tirštimui:
- 2 l sultinio,
- po 1 ešerio, karšio ir starkio (vidutinio dydžio),
- 4-5 bulvių,
- 1 morkos,
- sviesto,
- krapų,
- druskos, žolelių mišinio žuviai,
- svogūnų laiškų,
- lauro lapo,
- svogūno.

Kuo didesnė puokštė žuvies, tuo skanesnė bus žuvienė. Taip teigia Dreverno gyventojai ir skaniausios žuvienės ekspertė Janina. Skaniai žuvienei pagaminti žuvis gali būti kokia tik nori, bet būtina iš marių, o ne jūrinė. Taip pat reikia bent trijų skirtingų rūšių. Mažosios Lietuvos gyventojai labai mėgsta vėgėlę, tačiau ne visada laimė ją turėti išpuola, tad tikrai tiks ir kitos žuvis. Visa šios žuvienės jėga yra sultinys, kurį reikia išsivirti iš anksto.

Sultiniui tinka mažesnės žuvėlės, pavyzdžiui ešeriuką galite virti visą, o didesnių žuvų imkite galvą ir uodegą – puikiai iš jų sultinys skonio pasiima. Jei norite turėti 3 litrų žuvienės puodą, sultinio virkite apie 2 litrus. Tokiu kiekiu vandens užpilkite gerai nuplautas ir nuvalytas žuvis. Kai užvirs, ugnį sumažinkite, dėkite visą svogūną dėl skonio, krapų ar lauro lapų. Nepamirškite nugriebti susidariusių putų. Galite samčiu truputį pagrūsti žuvis, kad sultinyje būtų daugiau skonio. Pavirkite apie 20 minučių ir nukoškite.

Didesnės žuvis gerai nuplaukite, išvalykite. Supjaustykite žuvis didesniais gabalėliais.

Morkas ir bulves supjaustykite nedideliais kubeliais. Svogūnų laiškus ir krapus susmulkinkite. Pirmas į sultinį beriamė morkas ir paverdame, kiek vėliau – bulves. Kai morkos ir bulvės beveik išvirusios, dėkite didžiuosius žuvų gabalus. Jei turėsite vėgėlės, ją į puodą dėkite pirmą, atskirai nuo kitų žuvų ir pavirkite 2-3 minutes. Tada jau ir kitas sudėkite į puodą. Dar viena Dreverno žuvienės paslaptis – šiuokštu, sriubos negalima maišyti! Sudėjote žuvį ir kantriai laukite. Tik nereikia žuvies pervirti! Janina sako atidžiai stebinti – kai tik pasirodo pirmieji burbuliukai – sriuba užverda, ji ugnį išjungia. Tuomet laikas suberti smulkintus žalumynus, pasūdyti žuvienę (ragaukit, kiek druskos norisi), dėti žuvis skirtų žolelių ir dosnų šaukštą sviesto. O tada – puodą uždenkit ir palikite žuvienę pastovėti dar 5-7 minutes.

Skanaus!



20

KEPYKLĖLĖ „CUKRAINĖ“

🕒 I–V 7.45–19.00, VI 8.00–18.00,
VII 8.00–17.00

📍 Klaipėdos g. 10, Priekulė

☎️ +370 650 64 371



Tradicinio Mažosios Lietuvos – gliumzinio (varškės) pyrago receptas

Reikės: Tešlai:

- 250 g miltų,
- 100 g sviesto,
- 4 kiaušinių trynių,
- 100 g cukraus,
- 100 g grietinės,
- vanilinio cukraus,
- 1 arbatinio šaukštelio kepimo miltelių.

Reikės: Įdarui:

- 500 g varškės,
- 100 g cukraus,
- 4 kiaušinių baltymų,
- 100 g grietinės,
- 1 šaukšto manų kruopų,
- 50 g sviesto (tirpinto),
- vanilinio cukraus,
- 1 šaukšto tešlos.

eiga:

Ištriname minkštą sviestą su cukrumi ir vaniliniu cukrumi. Sudedame grietinę kartu su kepimo milteliais ir plaktais kiaušinių tryniais. Įmaišome sijotus miltus. Įdarui sumaišome varškę su cukrumi, lydytu sviestu, manais, grietine ir šaukštu tešlos. Išplakame kiaušinio baltymus ir įmaišome į varškę. Dedame tešlą į formą ir ant viršaus supilame paruoštą įdarą. Pyragą kepame su meile 162 °C temperatūroje 48 minutes.

21

RESTORANAS



Restoranas „Karčema Mingė“ įsikūręs Mažosios Lietuvos mieste – Priekulėje. Čia jūsų visada laukia švetingi šeiminiškai, jauki aplinka, malonus ir operatyvus aptarnavimas. Restorane „Karčema Mingė“ galite pasimėgauti lietuviškos ir europietiškos virtuvės patiekalais, o penktadieniais ir šeštadieniais pasilinksmiti grojant gyvai muzikai.



🕒 I–VII 8.00–00.00

✉️ info@karcemaminge.lt

📍 Klaipėdos g. 9, Priekulė

🌐 www.karcemaminge.lt

☎️ +370 46 45 43 51





Edukacinė pramoginė programa „Žuvies kelias“ kviečia į unikalią Lietuvos pamario gyvenvietę Dreverną, kur gamta sukūrė palankias sąlygas gyvenimui ir žvejybos verslui. Čia susipažinsite su žvejybos Kuršių mariose istorija, tradicijomis, žvejų gyvenimo būdu ir laivadirbyste.

Atvykus į laivadirbio Jono Gižo (1867-07-05–1940-01-31) etnografinę sodybą linksminsitės, mokysitės lietuvininkų (šišioniškių) tarmės žodžių krašto folkloro pristatymo programoje „Į žvejus eisiu“. Skanausite Mažosios Lietuvos deserto – kafijos (cikoriijos gėrimo), gliumzinio (varškės) pyrago bei paragausite žuvienės. Degustuosite išskirtinio skonio Klaipėdos krašto vietinio vyndario „MEMEL Wine“ vyno.

Keliausite į Drevernos mažųjų laivų uostą. Iškelsite bures ir plauksite įspūdingu senoviniu burlaiviu – reisine „Dreverna“ arba kitu laivu (priklauso nuo žmonių skaičiaus) po Kuršių marias. Grįžę, iš Drevernos apžvalgos bokšto (15 m) apžvelgsite Drevernos apylinkes, Mirusias kopas (Naglių gamtinį rezervatą) taip, kaip kadais čia žvelgė milžinai.

Programa vykdoma šiltuoju metų laiku. Reikalinga išankstinė registracija. Programos trukmė 4–5 val. Ji skirta grupėms nuo 10 iki 30 žmonių.

☑ Vasaros darbo laikas:
I nedirba, II–VII 9.00–18.00

📍 Žvejų g. 13, Dreverna

☎ +370 648 23 198

✉ gizo.sodyba@klaipėdosrajonas.lt

🌐 www.klaipėdosrajonas.lt



VIKINGŲ LAIKOTARPIO PATIEKALŲ DEGUSTACIJOS

Drevernoje jūsų laukia išskirtinė patirtis – pažintis su IX-XII a. buičimi, patiekalais, duonos kepimo ypatumais, rakandais bei legendomis. Čia veikia Edukacijų namai, kur vyksta įvairios edukacinės programos vaikams, suaugusių grupėms, šeimoms bei senjorams. Remiantis archeologiniais radiniais, Edukacijų namų įkūrėja, rekonstruktorė Edita pagal senovinius receptus gamina skirtingo laikotarpio (daržniausiai vikinginio) patiekalus, pristato gamybos ypatumus, prieskonius bei gamyboje naudojamus rakandus.

Šalia Edukacijų namų įkurtas analogų Lietuvoje bei kaimyninėse šalyse neturintis Senovinių augalų sodas, kuriame auginamos ir senovinių patiekalų gamyboje naudojamos įvairios daržovės bei prieskoniniai augalai, augę Lietuvos teritorijoje nuo neolitinio iki LDK laikotarpio! Sezono metu sode žaliuoja apie šimtas skirtingų rūšių senovinių augalų, kurių sėklas sodo įkūrėja Edita surinko iš visų aplink Baltijos jūrą esančių šalių sėklų fondų ir botanikos sodų. Sodas išties išskirtinis- laivo formos, ikveptas Osebergo vikingų laivo radiniais, su įspūdingais laivagaliais, kuriuos puošia medinės skulptūros. Sodo centre – poilsio zona, skirta Drevernos svečiams, edukaciniams užsiėmimams, pamokėlėms, menininkų dirbtuvėms ir pan. Senovinių augalų sodas Drevernoje visus metus atviras jums! Pasivaikščiokite, pailsėkite, pasigrožėkite ir susipažinkite su kiekvieno augalo raida mūsų istorijoje!

📍 Mokyklos g. 1, Dreverna

☎ +370 686 41 552

✉ pries1000metu@gmail.com

✓ Užsakymai priimami ištiesus metus, tačiau būtina užsiregistruoti iš anksto.

📘 Sekite „Prieš 100 metų“ Facebook paskyrą, kurioje rasite informaciją apie įvairius renginius bei edukacijas.



Saldus sorų patiekalas. remiantis Kukuliškių pilikalnio radiniais

Reikės:

- Sorų kruopų;
- Sviesto;
- Medaus;
- Lazdyno riešutų;
- Miško uogų (spanguolės, mėlynės, bruknės ir pan.).

Gaminimas:

Soras užmerkti nakčiai.
Gerai, kelis kartus perplauti vandeniu (taip pašalinamas kartumas).
Įdėjus sviestą, pakepinti nuplautas soras. Įdėti medaus, gerai apkepinti masę, įpilti šiek tiek vandens ir sumažinus kaitrą kepinti kol soros suminkštės.
Saldžių sorų košę pagardinti lazdyno riešutais bei džiovintomis miško uogomis (spanguolėmis, mėlynėmis, bruknėmis).

Skanaus!



24



„MUSTANGO UŽKANDINĖ“

autentiškame Šiaurės Amerikos
indėnų kaime „Vinetu kaimas“

„Vinetu kaimo“ gyvosios indėnų istorijos muziejuje lankytojai turi unikalią galimybę paragauti autentiškų Šiaurės Amerikos indėnų virtuvės patiekalų čia veikiančioje „Mustango užkandinėje“.

Indėnai yra ne tik puikūs medžiotojai, bet ir geri žemdirbiai, kurie dar iki Kolumbinio laikotarpio augino Europoje nepažintų daržovių, kukurūzų, pupų ir daugybę kitokių naudingų augalų bei prieskonių, iš kurių gamindavosi maistą. Tad „Mustango užkandinė“ kviečia paragauti išskirtinių šios kultūros patiekalų, sriubų ir gėrimų, kurie yra gaminami su meile ir palaiminimais.

Nepraleiskite progos paragauti jau daugelį metų visų mėgstamų tako paplotėlių su įvairiais įdais ir skoniais – nuo pikantiškai aštrių iki saldžių sūrių! Jie tinka sočiai ir skaniai pavalgyti ne tik per pietų metą, bet ir pasistiprinti išalkus.

Keletas iš mėgstamiausių meniu patiekalų:
Tako su „Trijų seserų troškiniu“;
Tako su sūriu ir šviežiomis daržovėmis;
Tako su šokoladu ir bananais;
Daržovių spurgytės;
Moliūgų sriuba;
Pomidorų sriuba;
Tradicinė šviežių žolelių arbata;
Švieži, žali, vaisių kokteilai.

Kviečiame apsilankyti ir paskanauti!



„Vinetu Kaimas“, Šlikių g. 63, Šlikių k.

+370 602 50 008, +370 602 04 009

info@vinetukaimas.lt

www.vinetukaimas.lt

Vasaros sezono metu I-VII 11.00-19.00, taip pat, pagal susitarimą.
Būtina išankstinė registracija.
Ne sezono metu užsakymai priimami tik susitarus iš anksto.
Atvykstant su grupe ar didesne kompanija dėl meniu ir užsakymo rekomenduojame susitarti iš anksto.

Susisiekite su mumis ir atrasime geriausių sprendimų kartu!



KITOS MAITINIMO ĮSTAIGOS, KURIOSE REKOMENDUOJAME APSILANKYTI

25

Restoranas „VENCKAI VENCKUOSE“

I–IV 10.00–22.00, V–VI 10.00–00.00,
VII 10.00–22.00

Kintų g. 6, Venckai

+370 682 65 644; +370 630 04 355

info@venckaivenckuose.lt

www.venckaivenckuose.lt

26

Baras „MEAT LOVERS SVENCELE“

I–VII 9.00–22.00

Svencelės g. 49, Svencelė

+370 613 18 108

Ryklys@meatloverspub.lt

27

DOVILŲ BISTRO

I–V 9.00–20.00, VI 10.00–20.00

VII 10.00–18.00

Klaipėdos g. 20, Dvilai

+370 681 45 655

bistro.dovilai@gmail.com

28

KALOTĖS KAVINĖ

Naujoji g. 29, Kalotė

+370 602 89 455

sodyba4you@gmail.com

29

Kavinė „ŽVEJO SODYBA“

I–VII 11.00–22.00

Placio g. 2,

+370 46 48 62 05

30

Kavinė-baras „KUKUDRA“

I–V 11.00–22.00, VI 11.00–23.00,
VII 11.00–22.00

Klaipėdos g. 16, Kretingalė

+370 46 44 67 36

kukudra@kukudra.lt

www.kukudra.lt

31

Restoranas „SENTIMENTAI“

Darbo laikas: I–II nedirba, III–IV 12.00–21.00,
V–VII 12.00–22.00

Placio g. 42, Karklė

+370 690 55577

pajuriopastas@gmail.com

32

Baras „KORYS“

I–IV 11.00–22.00, VI 11.00–23.00, VII nedirba

Mėtų g. 2, Jakai

+370 676 36 512

baraskorys@gmail.com

www.baraspirtiskorys.lt

33

Restoranas „ŽALIASIS SLĖNIS“

I–IV 11.00–21.00, V–VI 11.00–22.00,
VII 12.00–20.00

Jungtinė g. 2, Aukštikių k.

+370 46 31 38 98

restoranas@zaliasisslenis.lt

www.zaliasisslenis.lt

34

Užkandinė „PIKTA VIŠTA“

I nedirba, II–IV 14.00–20.00, V 12.00–20.00,
VI 10.00–20.00, VII 12.00–20.00

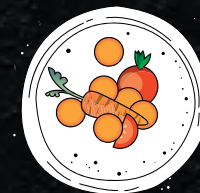
(tik vasaros sezono metu)

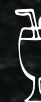
Vaškių g. 30, Mickai

+370 642 69 083

agne@memelgp.lt

www.memelgp.lt





KLAIPĖDOS RAJONO TURIZMO INFORMACIJOS CENTRAS

Kvietinių g. 5 - 2, Gargždai
Tel. 8 46 473 416,
8 620 81 901
El. p. info@klaipedosrajonas.lt
www.klaipedosrajonas.lt



Klaipėdos rajono turizmo informacijos centras



[klaipedos_rajonas](https://www.instagram.com/klaipedos_rajonas)



Klaipėdos rajono TIC

