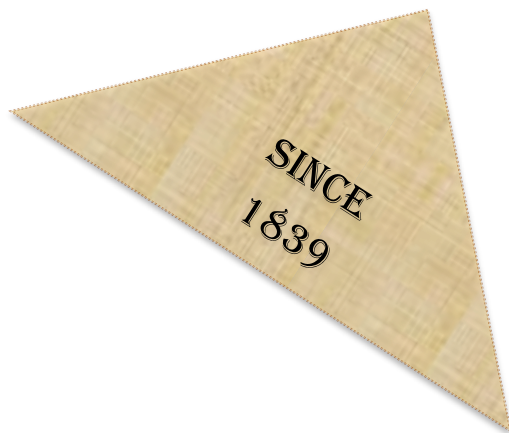


TRADICINIS ASUMPCIONISČIŲ PYRAGAS - TURTE

PASAKOJAMA, kad naujai įsikūrusi bendruomenė šventės proga norėjo iškepti pyragą „turte“, bet namuose buvo tik miltų, taukų ir uogienės. Šis receptas yra neturto, paprastumo ir kūrybiškumo rezultatas. Iš miltų ir taukų seserys iškepė trikampus paplotėlius, kurie priminė torto gabalėlius ir juos užtepė abrikosų džemu. Šį asumpcionisčių „turte“ seserys ir jų bičiuliai kiekvienais metais visame pasaulyje kepa per svarbias bendruomenės šventes: šv. Marijos Eugenijos

dieną – kovo 10 d., kongregacijos įkūrimo dieną – balandžio 30 d., bendruomenės titulinę šventę Žolinę – rugpjūčio 15 d.



Kviečiame ir jus išbandyti paprastą, laiko patikrintą receptą!

Jums reikės:

- 1 kg. miltų
- 700 gr. kiaulienos taukų (rekomenduojama per pusę maišyti su kepimo margarinu)
- 1 stiklinės šalto vandens
- 1 arb. š. druskos
- 1 l. abrikosų džemo (galima naudoti apelsinų ar kitų vaisių džemą arba tirštą uogienę)



Paruošimas:

Miltus sukapti su taukais ir margarinu, suberti druską ir supylus vandenį suminkyti tešlą. Jeigu tešla sušilo nuo jūsų rankų, būtų gerai šiek tiek palaikyti šaldytuve. Atšalusią tešlą kočioti ir pjaustyti trikampaiais gabalėliais. Į skardą patiesti kepimo popieriaus, sudėti gabalėlius ir kepti 20 min. 160-170 C orkaitėje. Žiūrėti, kad nesudegtų. Ant sausų ataušusių gabalėlių tepti uogienę ir valgyti su draugais. Skanu su kava ir arbata!

Daugiau apie Marijos Dangun Ėmimo seseris galite pamatyti LRT archyve, laidoje „Šventadienio mintys“. Sužinosite ne tik kaip kepti turte, bet ir kaip patiems išsivirti apelsinų džemą!

<http://www.lrt.lt/mediateka/irasai#/program/1774/limit/30>