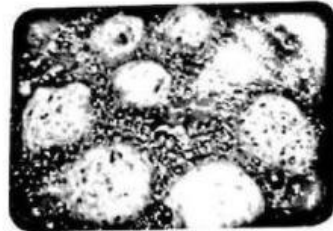
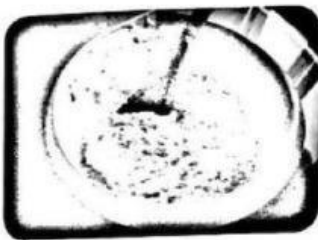


Atidžiai perskaityk receptą ir atlik užduotis.

Varškės spurgos
(8 asmenims)

Spurgas iškepti lengva ir greitai. Būtų gerai, kad mažiesiems kepėjams patalkintų mama ar tėtis, nes įkaitęs aliejus gali užtikšti ir nudeginti.

5 kiaušiniai
5 šaukštai cukraus
1,5 šaukštelio acto
500 g varškės
žiupsnelis druskos
13 šaukštų su kaupu miltų
2 šaukšteliai kepimo miltelių
1 l aliejaus kepti



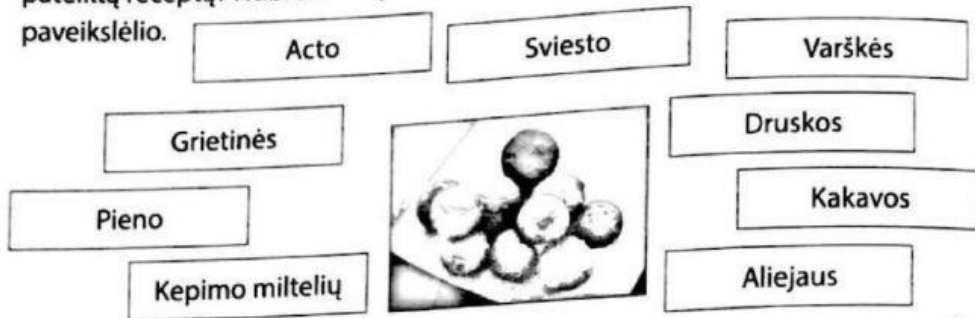
1. Kiaušinius ir cukrų išplak iki tirštų putų. Supilk actą, įberk druskos, sukrėsk varškę ir miltus su kepimo milteliais. Miltų dėk tiek, kad tešla išeitų tiršta. Gerai išmaišyk.
2. Į puodą supilk aliejų ir gerai įkaitink. Vienu arbatiniu šaukšteliu pakabink rutulėlį tešlos, o kitu nustumk į aliejų. Kepk tol, kol spurgos gražiai apskrus ir iškils į paviršių, tada kiaurasamčiu išgriebk jas iš aliejaus.
3. Ant spurgų gali užbarstyti miltinio cukraus.

Pagal knygą „Mažasis virėjas“.

Klausimai ir užduotys

- 1** Keliems asmenims varškės spurgos gaminamos pagal šį receptą?
-

- 2 Turi **kiaušinių, miltų ir cukraus**. Kokių dar produktų prireiks gaminant spurgas pagal pateiktą receptą? Nubrėšk rodykles nuo reikiamų produktų pavadinimų iki spurgų paveikslėlio.



(1 taškas)

- 3 Ką reiškia pasakymas *žiupsnelis druskos*?

(1 taškas)

- 4 Remkis tekstu ir pažymėk, kaip formuojamos spurgos.

- A vienu šaukšteliu C dviem šaukšteliais
B šaukšteliu ir rankomis D šaukšteliu ir kiaurasamčiu

(1 taškas)

- 5 Iš ko matyti, kad spurgos jau iškepė? Parašyk du požymius.
Atsakyk pagal tekstą.

1. _____
2. _____

(1 taškas)

- 6 Ar būtina ant spurgų užbarstyti miltinio cukraus?

☐ būtina ☐ nebūtina

Remkis tekstu ir paaiškink, kodėl.

(1 taškas)

- 7 Su kuriuo produktu kepant spurgas reikia elgtis atsargiai?
Remkis tekstu ir parašyk, kodėl.

(1 taškas)