



Vaikų
knygų
sala

Vaikų ir jaunimo
literatūros festivalis
www.vaikuknygusala.lt

Kepk

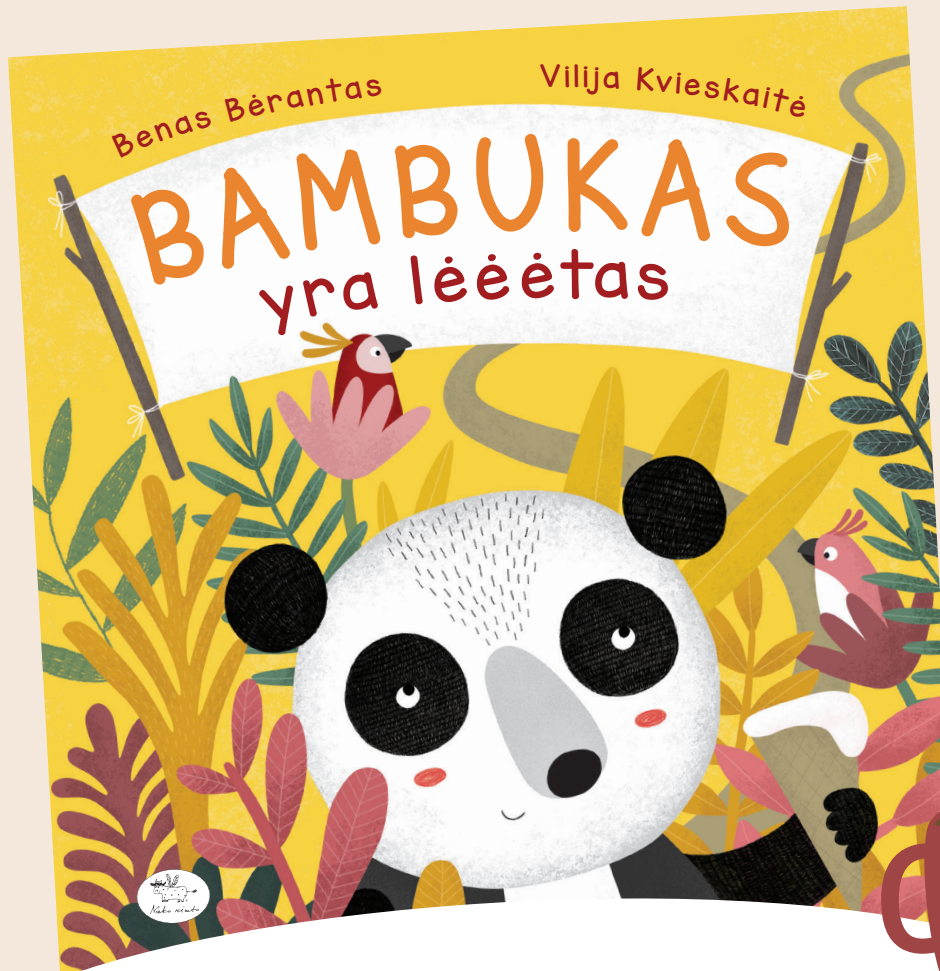
MEŠKIUKO SAUSAINIUS

su Benu ir Vilija

Rašytojas Benas Bėrantas ir dailininkė Vilija Kvieskaitė prieš trejus metus iškepė savo pirmąją knygą „Riešutortas“. Dabar jie vieni mėgstamiausių paveikslėlių knygų kūrėjų Lietuvoje, sulaukė ir tarptautinio pripažinimo. Jų antroji knyga „Baubaimė“ įtraukta į prestižinį tarptautinį katalogą „Baltieji varnai 2019“, o abi knygos išverstos ar verčiamos į dešimt užsienio kalbų.

2021 m. kovą iš spaustuvės atkeliaus skaniai kvepianti nauja Vilijos ir Beno paveikslėlių knyga
„Bambukas yra lėėėtas“.

Tai istorija apie panduką, kuris džunglių miestelėnų lenktynėse ne tik visada lieka paskutinis, bet ir sulaukia kandžių žodžių iš kitų bėgikų. Tačiau vieną dieną jis supranta, kad svarbu priimti save tokį, koks esi.



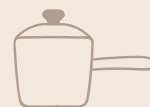
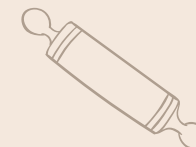


Vaikų
knygų
sala

Vaikų ir jaunimo
literatūros festivalis
www.vaikuknygusala.lt

Lėėėtai laukdami knygos pasirodymo ir artėjančių švenčių Benas ir Vilija nusprendė iškepti meškiuko Bambuko sausainių. Tai padaryti labai paprasta, todėl kviečiame pabandyti ir visus vaikus bei jų tėvelius.

Šiuos sausainius patariama kepti lėėėtai ir su šypsena, tada jie bus dar skanesni.



Taigi nuo ko pradėsime?

Reikia pasiruošti:

- 500 g miltų
- 250 g sviesto
- 200 g cukraus
- 2 kiaušinių
- 10 g vainilinio cukraus
- 10 g kepimo miltelių
- migdolo riešutų



Metas veikti:

1. Ištraukite sviestą iš šaldytuvo. Iš pradžių jis bus sužvarbęs, tad leiskit jam sušilti. Kai sviestas jau bus minkštas, ištrinkite su cukrumi.
2. Kaskart perplakdami įmuškite vanilinį cukrų ir suberkite kiaušinius. Nors ne, geriau įmuškite kiaušinius ir suberkite vanilinį cukrų.
3. Tada suberkite persijotus miltus ir kepimo miltelius. Neišsigąskit, jei virtuvėje kils pūga – taip ir turi būti. O paskui metas pamiklinti pirštukus ir paminkyti tešlą.
4. Tešlos rutulį įsukite į maistinę plėvelę ir bent valandą palaikykite šaldytuve. Laukdami galite išgerti arbatos, o gal netgi papuošti eglutę, jei to dar nepadarėt.
5. Pašaldytą tešlą iškočiokite į maždaug 0,5 cm plonumo lakštą ir formelėmis išspauskite ar pagal trafaretą išpjaustykite sausainius.
6. Įduokite kiekvienam meškiukui po migdolo riešutą ir prispauskit prie jo rankytes, kad tvirtai laikytų. Sausainius galite papuošti ir kitais riešutais, džiovintais vaisiais ar glajumi – viskas priklauso nuo jūsų vaizduotės.
7. Sausainius dėkite ant kepimo popieriaus ir kepkite iki 160 °C įkaitintoje orkaitėje 10-15 min.
8. Metas paragauti!

SKANAUS!



Benas ir Vilija linki lėtiems skaitytojams labiau pasitikėti savimi,
o greitiems – nepamiršti stabtelėti ir nepamesti galvų.



Vaikų
knygų
sala

Vaikų ir jaunimo
literatūros festivalis
www.vaikuknygusala.lt



Jei visų sausainių nesuvalgysi, jie gali būti puiki dovana.
Atspausdink šias etiketes ant storesnio popieriaus,
išsikirpk ir papuošk dovaną.



Vaikų
knygu
sala

Vaikų ir jaunimo
literatūros festivalis
www.vaikuknygusala.lt

