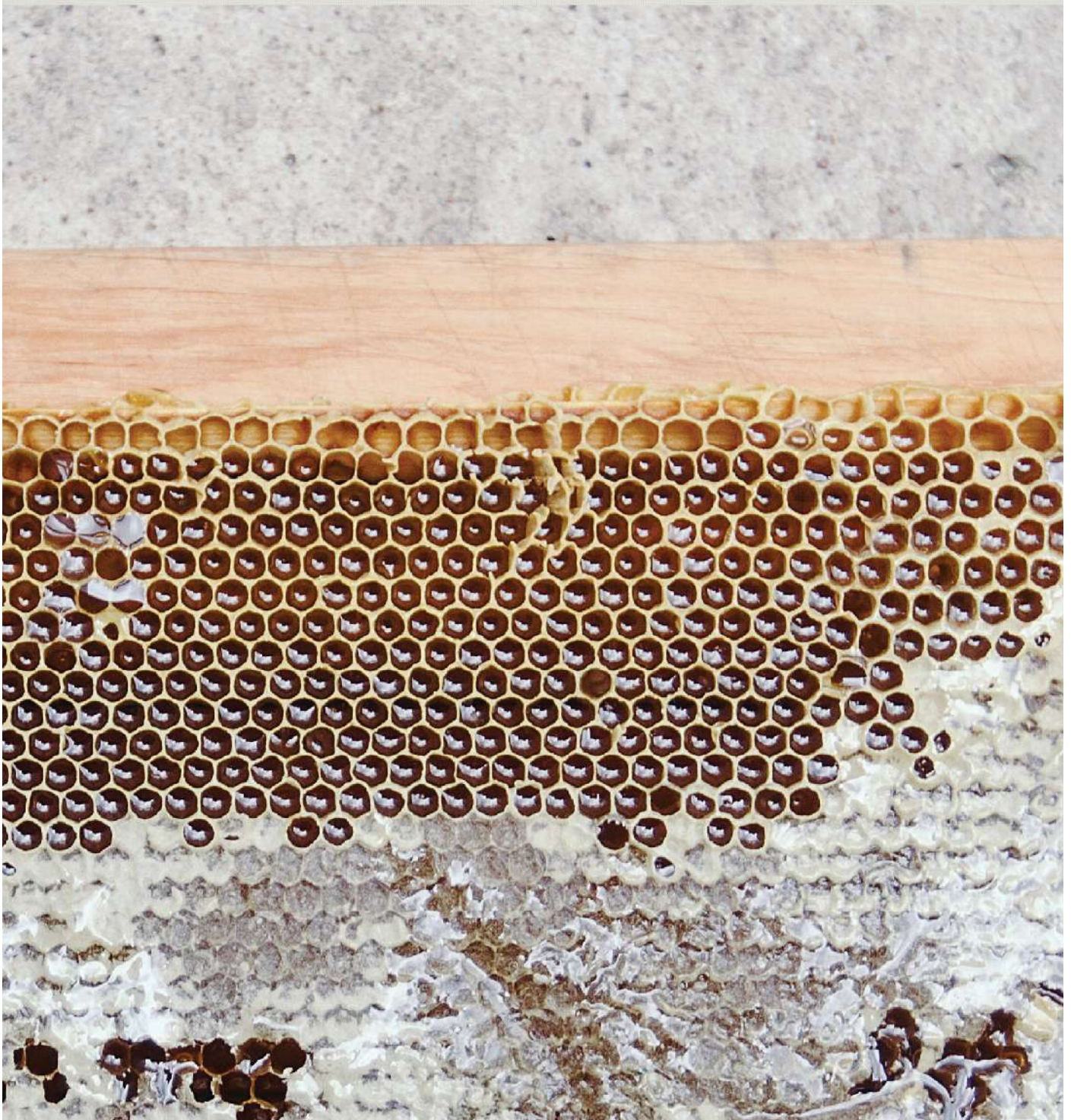


PROUD of LITHUANIA

A Fairy Tale by Sweet Root



Proud of Lithuania

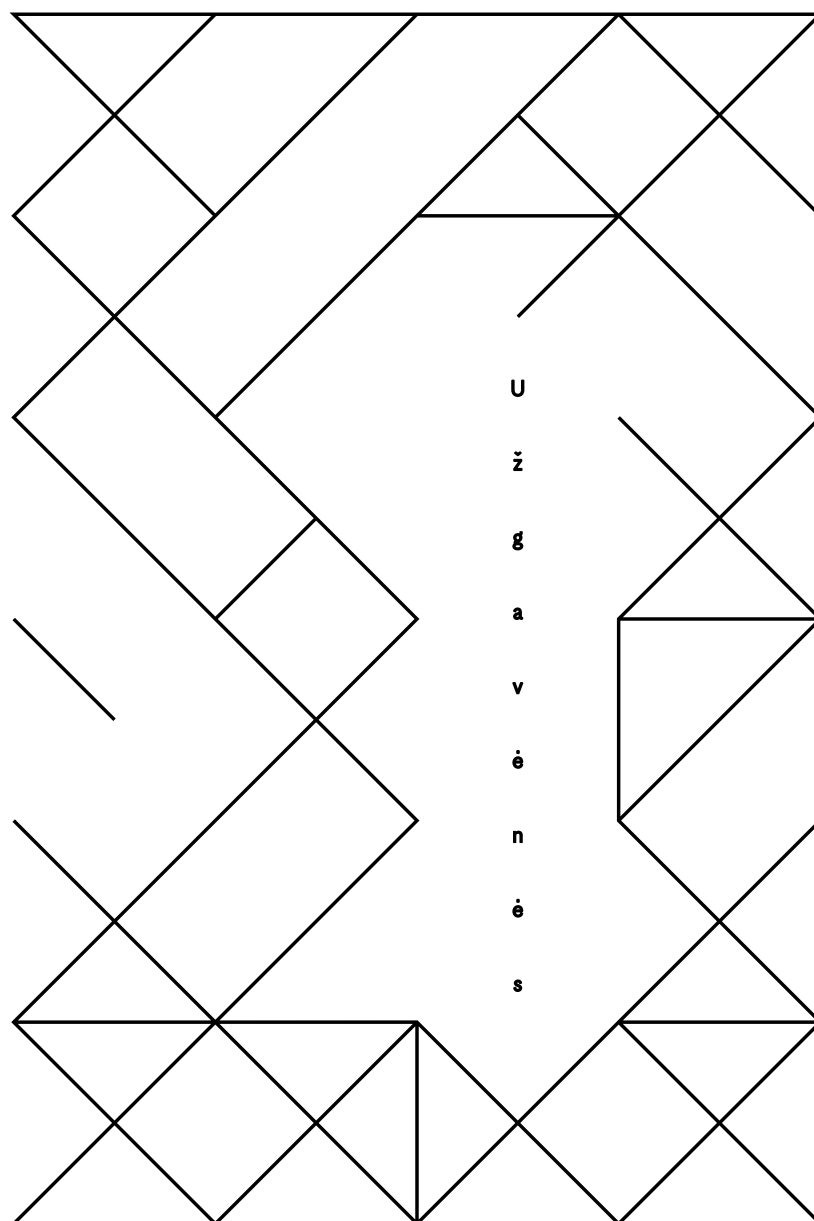
Proud of Lithuania.
A Fairy Tale by Sweet Root

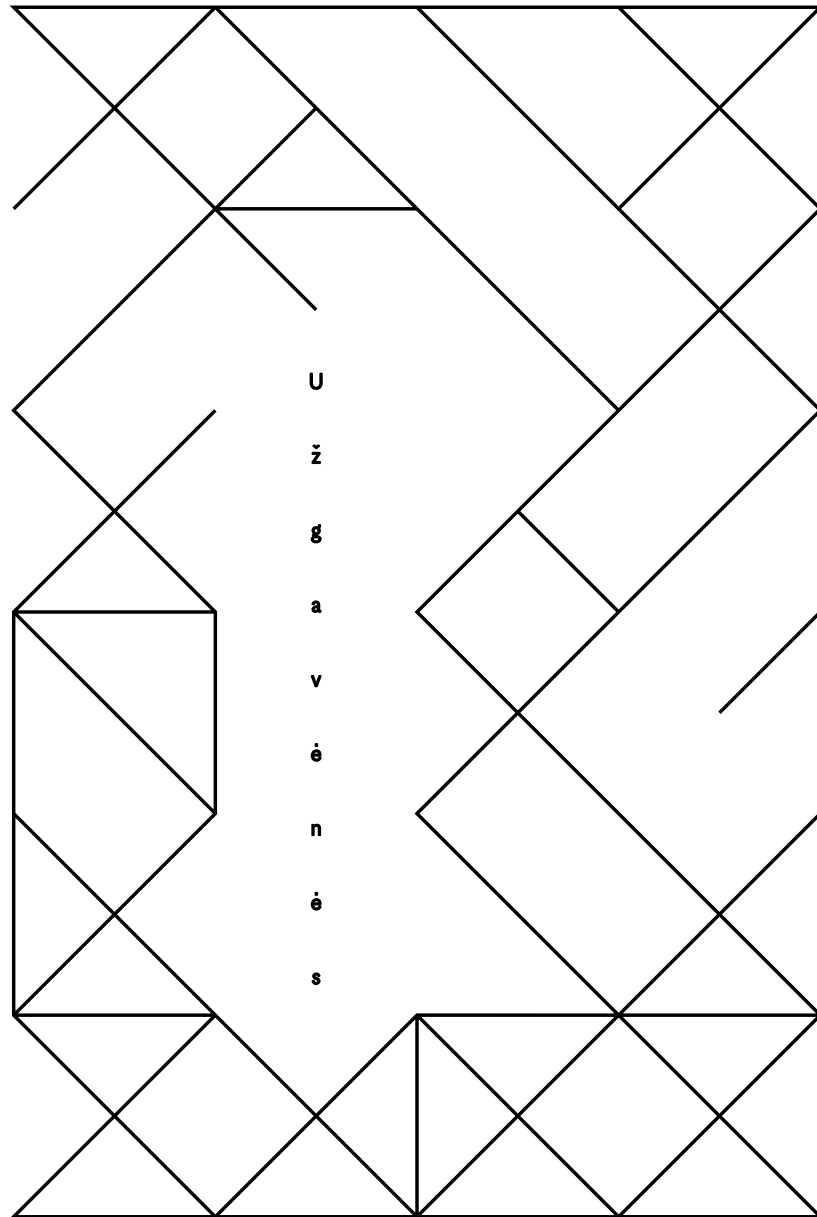
Turinys

I	Kadais ir dabar	14
II	Tas gražus mūsų kraštas	38
III	Tikrieji pasakos herojai	134
IV	Taip, kaip esame pratę	206
V	Laiminga pabaiga	250
VI	Tarp eilučių	290
VII	Receptai	310

Table of Contents

I	Once Upon a Time	14
II	The Beautiful Land of Lithuania	38
III	The Great Heroes of Our Country	134
IV	The Way We Like It Here	206
V	The Happy Ending	250
VI	The Story Behind	290
VII	Recipes	310





Kadais ir dabar

Ši istorija prasideda prie vakarienės stalo, lėkštėje, pilnoje stebuklingų kvapų, skonių, emocijų ir prisiminimų. Tankiuose mūsų mažos šalies, vardu Lietuva, miškuose, plačiose pievose ir šaltuose upių mėliuose. Laukuose ir ežeruose. Nuo žemės iki dangaus. Laikais, kai mūsų gyvenimo istorijos buvo apjuostos persipynusių įvykių grandine: gamtos gimimu, brendimu, mirtimi ir atgimimu.

Kiekvienas iš mūsų esame šios pasakos dalis. Juk kaip galėtume kurti ateitį neišgirdę protėvių istorijos? Pamatę šio pasakojimo giją, nukirstume šaknis ir prarastume galimybę patirti skonius, laukiančius lėkštėje ant stalo. Štai čia – šios žavingos istorijos pradžia ir pabaiga. O ji nesustodama sukasi Rėdos ratu.

Rėdos ratas – tai natūralaus gyvenimo ciklo filosofija, kuria mūsų protėviai grindė visą savo gyvenimą, o šis buvo neatsiejamas nuo gamtos ritmo. Bet taip pat tai priminimas mums, kad visa aplink turi tęstinumą. Juk pavasaris negali tęstis ištisus metus, o vyšnių žydėjimas labai gražus, bet toks trumputis – telieka giliai įkvėpti ir paleisti jį, idant pradėtume mėgautis sodriai raudonų uogų saldumu. O tuomet, įdėjus šiek tiek pastangų, vyšnias galima sudžiovinti ir vėl patirti jų žavesį gūdžią žiemą, kai užplūs vasaros ilgesys...

Šiame besisukančiame rate užkoduotos mūsų sielos medžio šaknys, pirmąkart pasąmonės išraiška, priminanti, kad mes, žmonės, esame Gamtos dalis. Tai filosofinė senųjų papročių, švenčių, ritualų visuma ir iš praeities paveldėtos kultūros šerdis.

Mums, šios istorijos pasakotojams, restoranui „Sweet Root“, Rėdos ratas – tai ir tiesioginė mūsų filosofijos išraiška. Tarsi priminimas stabtelėti, kad patirtum čia ir dabar stebuklą. Šią pasaką pasakojame kasdien kurdami patiekalus jūsų lėkštėse. Norime, kad prisimintumėte, patirtumėte, paragautumėte ir vėl pajustumėte norą didžiuotis tuo, ką turime čia, Lietuvoje.

„Sweet Root“ mums tapo daugiau nei vieta, kur galime realizuoti savo gastronomijos idėjas, tai ir erdvė, kur edukuojame – pirmiausia save, o tuomet – ir svečius. Čia mes turime galimybę priminti jums apie kai kuriuos primirštus dalykus, mokytis iš savęs ir praeities, rodyti, kokia graži, įdomi ir ypatinga mūsų šalis bei jos herojai.

Once Upon a Time

This story begins at a dinner table, on a plate full of magical flavours, tastes, emotions, and memories, in the rough woods of our little country called Lithuania. In its bright fields and cold blue rivers. In its soils and lakes. From the soil up to the sky. At a time when our life narrative was formed by a chain of connected happenings: birth, maturation, death, and rebirth of nature.

It is a fairy tale that we are all a part of. How can we build our future without knowing the past story of our ancestors? Loosing the thread of this fairy tale would be like cutting our roots, and we would never be able to know the tastes that lay in front of us – on our dinner plate. This is where this charming affair begins and ends. Because this story is wound around in a circle known as Rėda cycle.

The Rėda cycle depicts the philosophy of the natural life cycle, the way our fathers used to live, and the way people identified themselves within the natural rhythm of nature. It also serves as a reminder that everything around us is part of a certain continuance. We must not forget that spring can't last all year long. The blossom of a cherry tree is so beautiful yet so brief; you must simply take a deep breath and let it go, and enjoy the sweetness of its dark red fruit. With a little effort, you can dry the cherries to preserve their beauty through the dark days of winter when you'll be longing for summer...

This cycle is like the root of our soul tree, the expression of primal consciousness telling that we, humans, are nothing else but part of Mother Nature. It is the philosophical entirety of old customs, festivities, and ceremonies at the core of the culture we inherited from our fathers.

To us, the storytellers of this fairy tale, the restaurant Sweet Root, the Rėda cycle has a lot of meaning and is inherently linked to our philosophy. It is a reminder to slow down and experience the magic of here and now. We tell this story every day through our creations on the plate. We want you to remember, to feel, to taste, and to offer you a sense of pride.

For us, Sweet Root has become not only a space where we can realise our gastronomical ideas, but also a place to educate – first ourselves, then our guests.



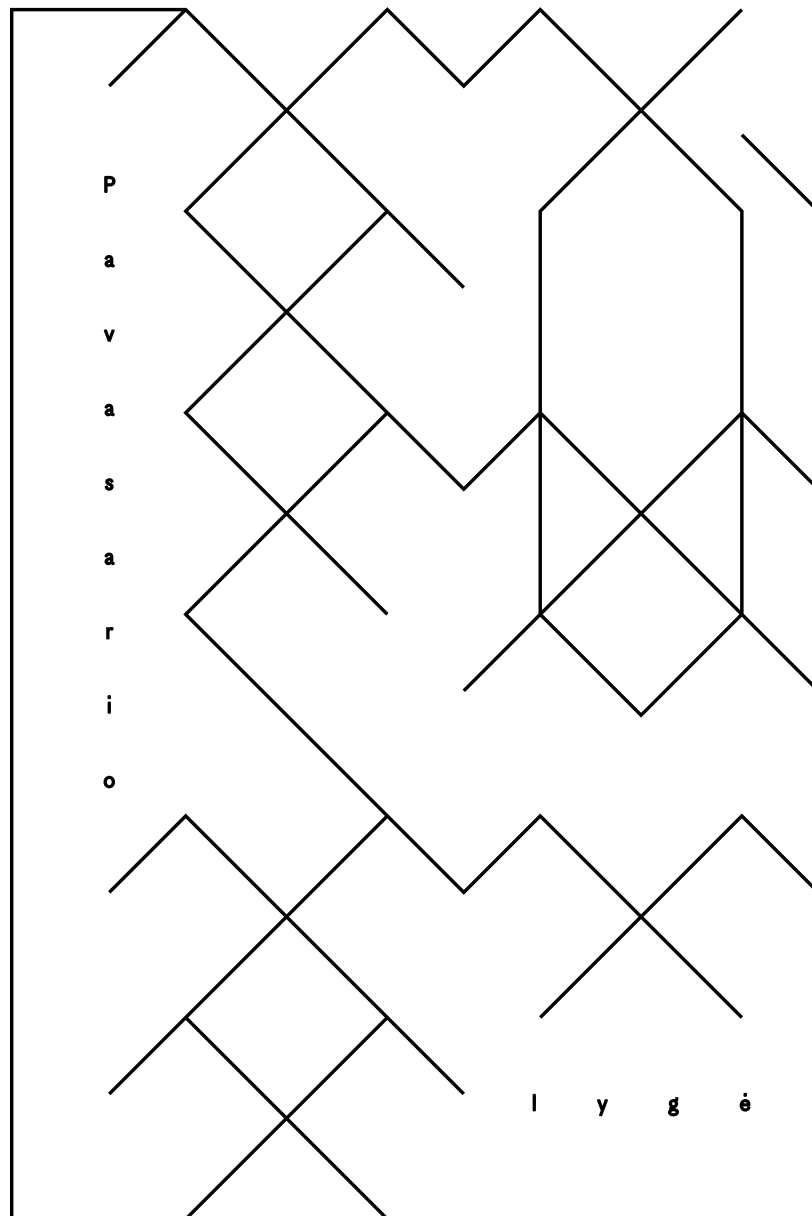


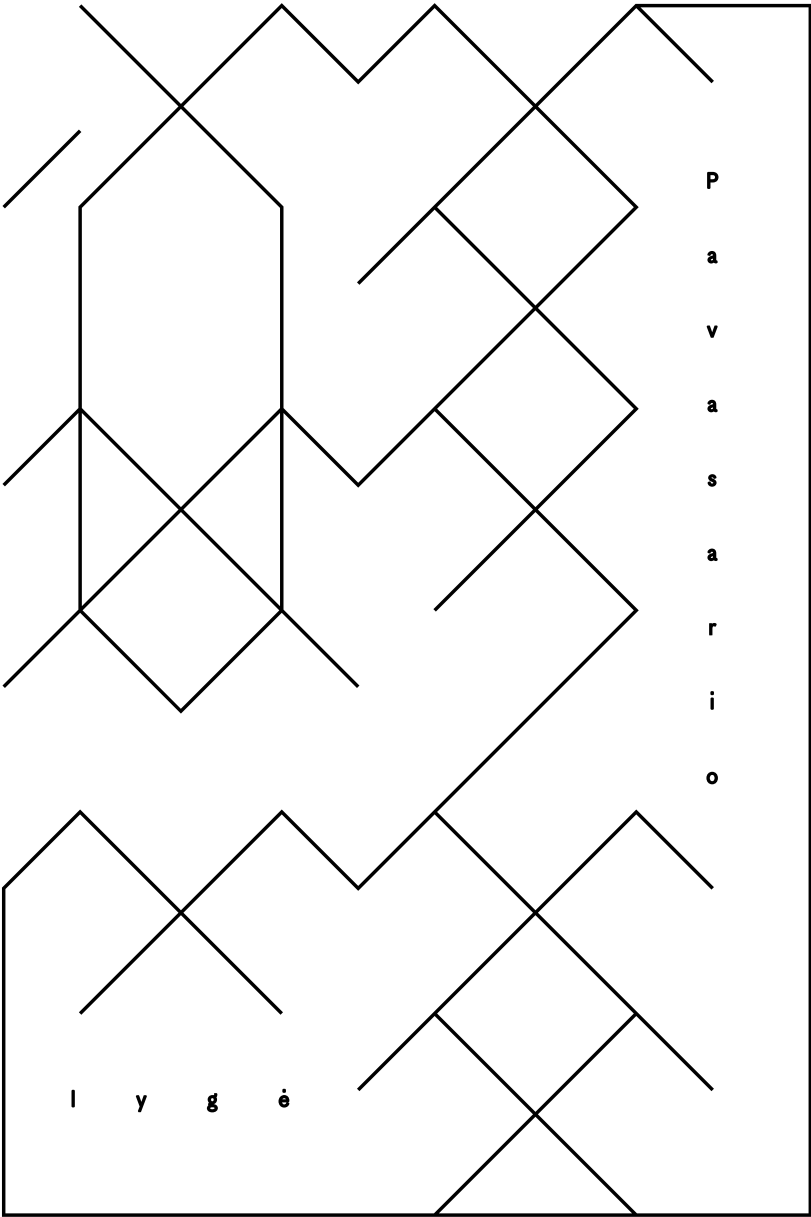












Tas gražus mūsų kraštas

Ši pasaka – tai kelionė laiku. Ne skubant, bet iš lėto patiriant čia ir dabar stebuklą. Mūsų šalies unikalumą įprasmina keturi besikeičiantys metų laikai ir tai, kaip jie veikia mūsų gyvenimą, emocijas. Mes juos išgyvename ir jais mėgaujamės, tik kartais pamirštame stabtelėti ir giliai įkvėpti, idant pajustume kiekvieno metų laiko pilnatvę. Juk kinta ne tik vaizdas, bet ir gamtos pažadinti jausmai.

Nuotaika, užplūstanti lapkričio viduryje, taip skiriasi nuo to, ką patiriame kovo pradžioje, nors oras beveik toks pat, o ir saulės spindulių – nei daugiau, nei mažiau, tačiau vidinis jausmas, spalvos ir emocijos – jau visai kitokie...

Ši istorija turi ne tik keturis pagrindinius metų laikus, bet ir mini sezonus, tarpinius periodus su savomis reikšmėmis ir emocijomis. Ir visai nebūtina gyventi provincijoje, kad patirtum didingą gamtos įvairovę ir joje vykstančius pokyčius.

Įsivaizduokite save pagrindinėje sostinės aikštėje ankstų vasaros rytą, kai visa aplink skęsta žydėjime, kvapuose, o oras perpildytas energijos. Tuo metu tiesiog žinai, kad dabar – tas vienintelis ir ypatingas metų laikas. Tačiau jausmas visai kitoks tingią rugpjūčio popietę kaitinant saulei, kai gali justti aplink tvyrančią brandą. Tikrai suprasi, kad prasideda lapkritis, kai saulė pasislėps už pilkų debesų, visa skendės niūrumė. Ir, žinoma, pajusi sausio žvarbą įsisukęs į šilčiausius drabužius sušalusiose rankose laikydamas puodelį karštos arbatos.

Gamtos dinamika ir yra mūsų šalies unikalumas. Kiekvienas mėnuo ant mūsų stalo atneša vis kitų ingredientų. O natūrali seka ir vis besikeičiantis vaizdas už lango su savais skoniais, spalvomis, aromatais, garsais, emocijomis, jausmais ir šventėmis – tai didžiausias šalies, kurioje ir vyksta ši pasaka, turtas.

Gyvenimas ištis keistas – globalizacijos fone, besivystanti idėjų ir technologijų progresą, mes taip pat iš naujo atrandame gamtą, provincijos gyvenimo grožį, ingredientų natūralumą ir paprastumą. Atrodo, esame taip arti visa to, kuo prieš daugelį metų gyveno mūsų protėviai ir ko daugelis pasaulio kraštų šiandien tiesiog nebeturi. Juk mums vis dar ranka pasiekiami ežerai ir miškai, kvapnios pievos ir žaliuojantys sodai. Mes galime mėgautis nesuskaičiuojama gausa grybų, uogų, prieskonių ir daržovių. Turime galimybę gyventi dar nesugadintoje žemėje, kur kasdien vyksta stebuklą – mūsų virtuvėse, prie pamėgto restorano stalelio,

The Beautiful Land of Lithuania

Every turn of the natural cycle has its own tastes, colours, aromas, sounds, emotions, feelings & festivities.

This fairy tale is a journey through time. No rush, just a slow adventure to experience the magic of here and now. The uniqueness of our land lays in the four changing seasons and the way they affect our lives and emotions. We experience and enjoy them, however, sometimes we forget to stop and take a deep breath to sense the particularity of each of them to its fullest. It is not only the view that changes, but also the feeling that the season awakens inside of us.

The feeling that circulates through your veins in the midst of November is so different than the one you experience at the beginning of March, even though the weather is quite similar and with the same amount of sunshine, but the inner sense, the colours, and the emotions of the seasons are so different.

Not only does this story have its four cornerstone seasons, but it also has mini-seasons, transitional periods each with their particular meanings and emotions. You don't have to live in the countryside to experience the diversity of the ever-changing nature.

Imagine yourself sitting in the main square of the capital on an early summer morning, flowers blossoming around you, their aroma and the energy of the season in the air. The feeling is quite different sitting in the same place later in the season, the sun baking the sidewalk on a lazy August afternoon. And different still come November when the fickle sun begins an extended game of hide and seek behind the grey clouds. Come January, the sun is all but gone, and yet you sit, holding a hot cup of tea in your frozen hands, bundled up in your warmest clothes.

Each season brings different ingredients to our table. Every turn of the natural cycle has its own tastes, colours, aromas, sounds, emotions, feelings, and festivities. It's the aspect of this story we hold most dear.

It's an odd thing in life that with globalisation we seek progress, ideas, and technologies, but at the same time, we seek to rediscover nature, the beauty of provincial life, and simple, organic ingredients. We long to experience life the way our ancestors once did, in a way that has vanished from so many parts of the world.

We're close to the lakes and forests, to the fragrant meadows, and the greenest gardens. We enjoy a wide









Vėlyva vasara – ankstyvas ruduo

Prasideda kompleksiško, saldumo ir gilumo metas. Gamta pasiekė gyvybės jėgų pilnatvę. Brandos metas kupinas įtampos, netrukus gims kažkas nauja. Bet tai ir slenkstis iš nauja į mirtį. Rėdos rato kreivė pradeda pamažu leistis žemyn.

O mūsų gyvenimai iki liepos vidurio vis dar lekia svaiginamu greičiu. Net nenorime pastebėti, kad artėja vasaros pabaiga. Tiesiog gyvename ir mėgaujamės. Tarsi būtume užhipnotizuoti gamtos ritmo ir dinamikos. Tuo metu gamta pamažu bręsta. Vaisiai sirpsta, pasirodo pirmieji gelsvi ir rusvi atspalviai. Aromatinga ir gaivi augmenija tampa kompleksiškesnė ir salsva. Žvelgdamas į horizontą gali just rugpjūčio popietės nokumą.

Vėlyvo rugpjūčio dieną šiltnamyje nuskynęs prinokusį pomidorą supranti, kiek laiko praėjo nuo gamtos pabudimo ankstyvą pavasarį, sėklų sodinimo, rūpinimosi augalu ir kantraus laukimo, kol pomidoras galiausiai atsidsurs tavo rankose. Taip pat prisimeni nuostabų žydinčių slyvų kvapą, pirmuosius lapus, mažyčius vaisius ir kaip kas rytą basomis bėgdavai tikrinti – ar jau atėjo laikas ragauti? Prisimeni pirmąją žalios slyvos kąsnį ir koks jos skonis dabar, kai ji jau sunoko. Tą akimirką jau žinai, kiek pastangų reikia įdėti, kad vaisius subręstų, pasiektų aukščiausią nokumo tašką. Niekas gamtoje nevyksta greitai...

Tuo metu miškuose prasideda grybų lenktynės. Grybavimo sezono pradžią skelbia rusvėjančios spalvos, minkštos samanos ir gelstantys beržų lapai – pirmieji artėjančio naujo sezono ženklai. Emocijos ir spalvos gilios, sodrios. Ankstyvas ruduo atneša saldumą, kompleksškumą ir brandą. Tai saulės šilumos, lietaus lašų ir švelnaus vėjo energijos koncentracija.

Paskutiniai saulės spinduliai mūsų širdis pripildo džiaugsmo. Prasideda derliaus šventė, metas pasiimti tai, ką gamta ir žmogaus rankos augino ir atnešė nuo ankstyvo pavasario iki pirmųjų rudens savaičių. Įvairovė gausi: nuo sunokusių obuolių ir kriaušių iki morkų ir burokėlių, bulvių ir pastarnokų bei pačių įvairiausių kitų ankstyvojo rudens gėrybių, pripildančių mūsų lėkštes saldaus kompleksiško.

Tačiau artėjant šaltajam metų laikui ateina metas išsaugoti ingredientus ir prisiminimus. Norisi sustabdyti šią džiaugsmo akimirką kuo ilgiau. Pratęsti laiką ir emociją.

Late Summer – Early Autumn

Nature is at its fullest, its power most lively at the end of summer, a time of depth. This period of maturity is full of tension; something new is about to be born. But it is also the doorstep between birth and death. The natural cycle of Rēda slowly begins to fade.

Our lives are carefree through the middle of July. Hypnotized by nature's dynamic rhythm, we don't see the end of summer quickly approaching. Nature matures slowly. Fruit ripens; the first hint of gold and hazel appear. Vegetables once tart and refreshing become more complex and sweet. You feel the ripeness of an August afternoon on your skin as you gaze across the sun-drenched horizon.

When you pick a ripe tomato from the greenhouse on a late summer day, you get a glimpse of the patience required to grow, from the time nature is awakened in early spring, to the planting of the seeds, carefully nurturing the plant to its full maturity when it ends up a fruit in your hands. You recall the wonderful smell of the blooming plum tree, its first leaves, the tiny fruit, and how you used to run barefoot early in the morning wondering – is it time yet? What a difference, from that first bite of an unripe plum to how it tastes now bursting with the sweetness of summer. It's this moment that reminds us how much effort it takes for a fruit to reach maturity. Nothing in nature is made in a hurry.

In the forest, the mushroom race begins. The season of foraging abounds in the colour of copper, soft moss, and flaxen birch leaves – the first signs of another season approaching. The emotions and colours are deep and luscious. Early autumn brings us sweetness, complexity, and maturity. It is a concentration of the sun's energy, raindrops, and a gentle breeze.

The last rays of sun fill our hearts with joy. We celebrate the feast of the harvest, the time to take what nature and human hands have nurtured from early spring until the first weeks of fall. The variety is abundant: from ripe apples and pears to carrots and beetroot, potatoes and parsnip, and all the rest of autumn's bounty gloriously filling our plates.

As the cold season nears, we turn our efforts to preserving our favourite produce and our memories of summer. We'll save these small joys as long as we can, cherished reminders of another time, another season.





Fava beans, courgette, sweetbreads
Pupos, cukinijos, čiobrialiaukė





Laukiniai čiobreliai

Vidurvasarį pievos nusėtos kvapniais ir žvilgsnį traukiančiais laukinių čiobrelių žiedais. Geriausiai žinomas šio augalo panaudojimas yra laukinių čiobrelių arbata. Smulkūs violetiniai žiedeliai be galo kvapnūs. Galite sumaišyti juos puodelyje arbatos su laukinėmis žemuogėmis, siauralapiais gauromečiais ar liepų žiedais. Pamėginkite įmerkti agurko griežinėlių į laukiniais čiobreliais pagardintą medų. Arba paruoškite vasariškas salotas paskaninę jas čiobrelių žiedais ar lapeliais. Taip pat galite čiobrelių žiedais gardinti vandenį arba paruošti čiobrelių ir medaus sirupą, kuriuo saldinsite arbatą. Norėdami išsaugoti vasarišką skonį žiemai, paprasčiausiai sudžiovinkite čiobrelius ir naudokite juos kaip prieskonius įvairiausiems patiekalams gardinti.

Juodieji serbentai

Nuo ankstyvo pavasario iki pat gilios žiemos juodieji serbentai patiekalams suteikia kvapnų aromatą. Gaivūs ir aromatingi juodųjų serbentų pumpurai yra pavasario atsinaujinimo ir gamtos pabudimo simbolis. Galite rauginti beržų sulą su juodųjų serbentų pumpurais – tai gėrimui suteiks subtilų uogišką kvapnumą. Pasirodžius pirmiesiems juodųjų serbentų lapams, paruoškite sirupą, kuriuo bus galima gardinti gėrimus. Serbentų lapai taip pat suteiks švelnų žolišką skonį aliejui ar sviestui. Juodųjų serbentų lapai puikiai tinka džiovinti, o sumaišę juos su kitomis prieskoninėmis žolelėmis, pavyzdžiui, laukiniais čiobreliais, galėsite mėgautis aromatinga arbata atėjus rudenii ir žiemai. Jų lapus taip pat maišome su vyšnių lapais ir krapais ruošdami šviežiai raugtų agurkų marinatą. Sunokusiomis uogomis galite mėgautis skindami jas tiesiai nuo krūmo arba įberti saują serbentų į salotų dubenį ar deserto lėkštę. O kur dar juodųjų serbentų kisielius! O galbūt jums labiau prie širdies salsvai rūgštoka juodųjų serbentų uogienė?! Yra daugybė skirtingų būdų išsaugoti uogas. Galite jas džiovinti ir jomis gardinti arbatą arba sutrinkite džiovintas uogas su daržovių sultiniu ir turėsite puikų žuvies patiekalo padažą!

Wild Thyme

In the midst summer, the meadows are dotted with fragrant and eye-catching wild thyme. The widely known use of this herb is in tea making. The tiny violet blossoms are immensely flavourful. Wild thyme is wonderful mixed in your cup with wild strawberries, fireweed, or linden blossoms. Try flavouring honey with wild thyme and dip a freshly picked cucumber in it. Or give your summer salad a special touch by adding a few thyme blossoms or leaves. Wild thyme blossoms can also be used for flavouring water, and honey infused with thyme is a delicious and original way to sweeten tea. Save the vernal taste of thyme for winter by drying it, and use it to flavour a variety of meals.

Black Currant

From spring through winter, black currant is a savoury addition to our dishes. The fragrant buds of black currant are a symbol of spring's renewal and the awakening of nature. Black currant buds may be used to ferment birch sap, adding a subtle softness to the drink. You may also use black currant to add a berry touch to oil and butter. The leaves of black currant are perfect for drying and mixing with thyme or other herbs to create a fragrant tea that's particularly enjoyable as when autumn and winter approach. They also play an important role during the pickling season. Black currant and cherry leaves are mixed with dill to prepare a marinade for freshly picked cucumbers. When the berries ripen, they can be enjoyed right from the bush, or add a handful to your salad bowl or dessert plate. Black currants can also be used in pie, or perhaps you prefer them as jam. There are many ways to preserve the berries. You may dry them to flavour tea, or blend them with vegetable broth to make a lovely companion to a fish dish.











At the Ūta farm near Molėtai, there is a beautiful story about local cheese told every day. Some years ago, Birutė and Giedrius left the city and moved to a place surrounded by forests, fields, and lakes where they raise sheep and goats to produce Lithuanian cheese. They are loyal to their philosophy and the traditional way of living and maturing cheese, in harmony with nature and its natural rhythm. Birutė and Giedrius will help you to realize it took twelve months for that slice of cheese you taste to end up in your mouth. Theirs is a story you'll want to pass on.

Birutė, Giedrius

Ūtos kaimelyje netoli Molėtų kiekvieną dieną pasakojama graži istorija apie lietuvišką sūrį. Prieš daugelį metų Birutė ir Giedrius paliko miestą ir persikėlė ten, kur šiandien juos supa miškai, pievos ir ežerai. Jie augina avis, ožkas ir gamina lietuvišką sūrį. Birutė ir Giedrius ištikimi savo filosofijai, gyvenimo būdui ir sūrio brandinimui. Jie gyvena harmonijoje su gamta ir jos natūraliu ritmu. Jų dėka suprant, kad prireikė lygiai dvylikos mėnesių, kol sūrio kąsnelis, kurį štai ragauji, atsidūrė tavo burnoje. Tai istorija, kurią tiesiog norisi perduoti kitiems.





Pomidorai, grietinė ir svogūnai

Vasarai įsibėgėjant
trapumą ir gaivumą keičia
sultingumas. Pomidorų
salotos, pagardintos šaukštu
grietinės ir svogūnų
griežinėliais – tai paprastas
derinys ir emocijų gausa.
Pomidorų nokumas –
besibaigiančios vasaros
simbolis. Mėsingi mūsų
daržo didvyriai kupini
šilumos ir sultingumo,
minkšti ir saldūs. Tereikia
žiupsnelio druskos, šaukšto
grietinės ir šiek tiek plonai
supjaustyto svogūno,
suteikiančio kiek aitrumo ir
subalansuojančio skonį.



Tomatoes, Sour
cream & Onions



At the height of summer, the once fresh and fragile season becomes sultry and impatient. Tomato salad with sliced onions and a spoonful of sour cream is a simple recipe with an abundance of emotion. The ripe tomatoes signal that summer will soon be over. These pulpy heroes from our garden are warm and succulent, soft and sweet. All you need is a pinch of salt, a dash of sour cream, and some thinly sliced onions to add a bit of tartness and balance their delectable flavour.

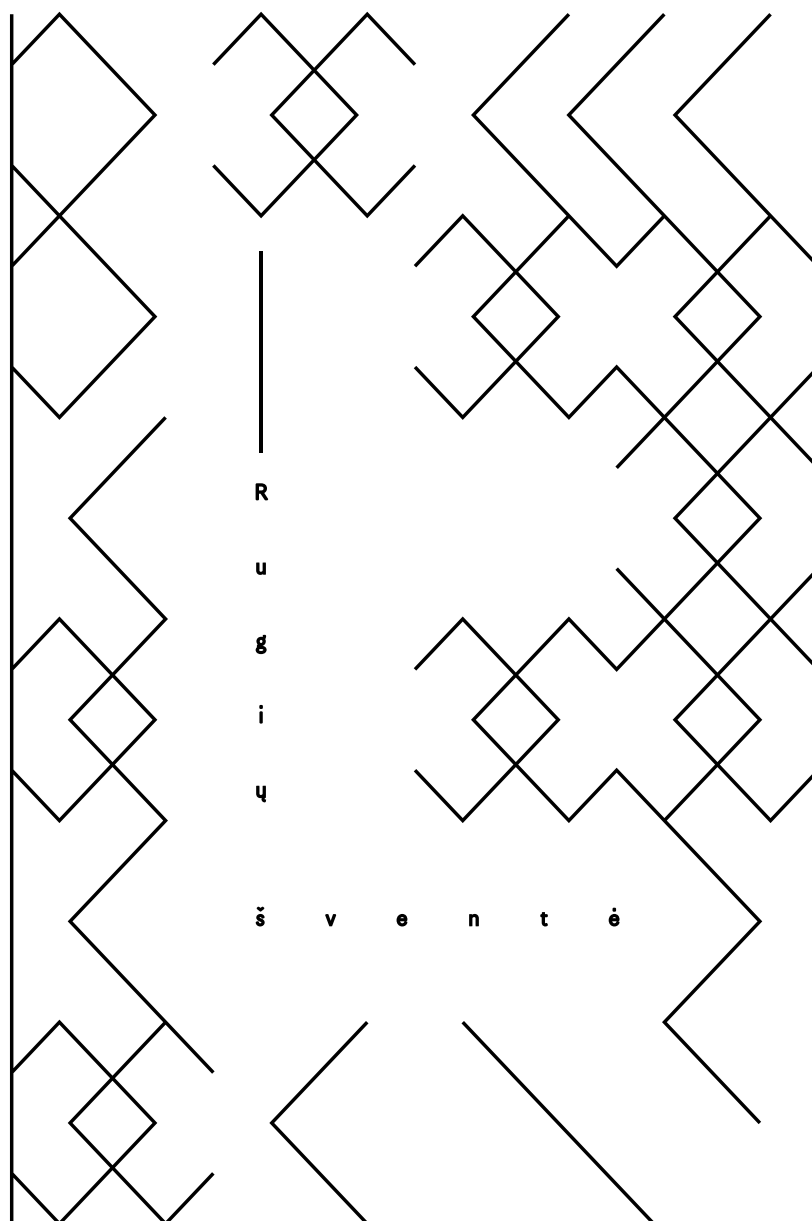


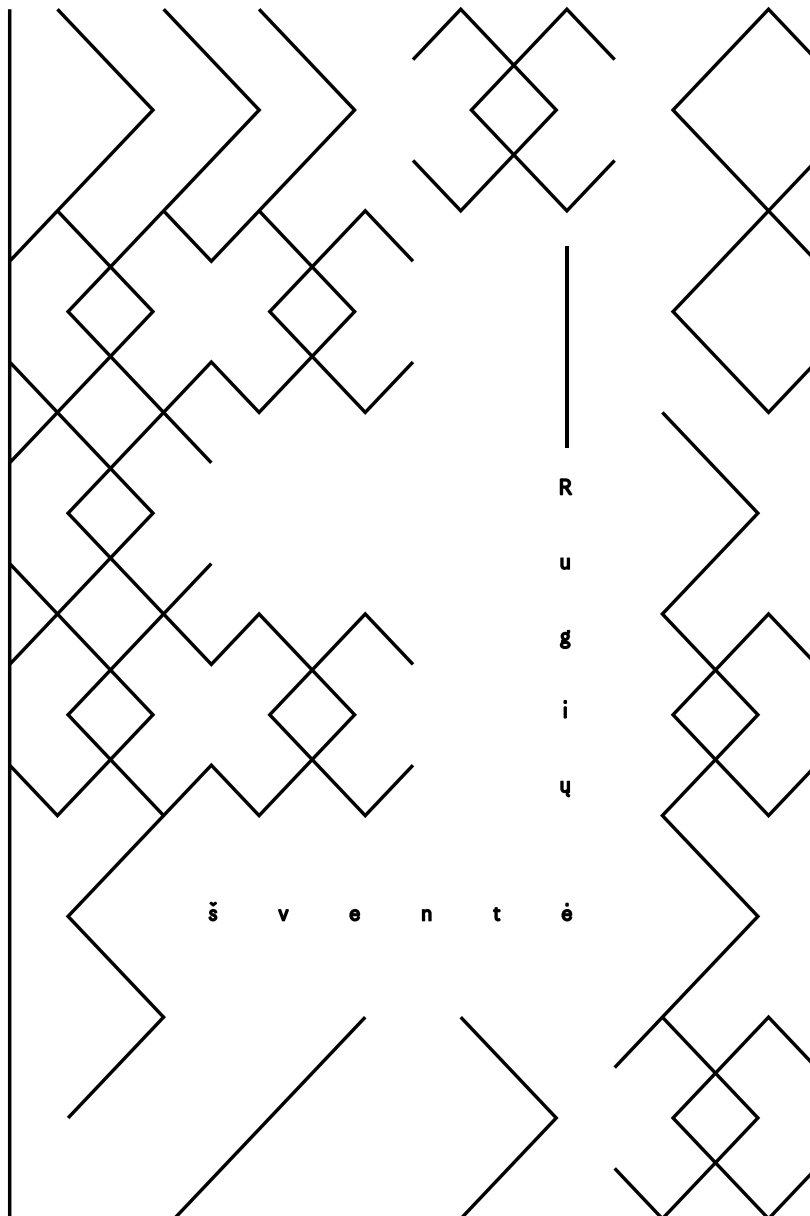






Tomatoes, sour cream, onions
Pomidorai, grietinė, svogūnai





Auksinė rudens popietė

Rūkui dengiant laukus
plonomis paklodėmis
ir paskutiniams saulės
spinduliams karpant
voratinklius, ką tik žaliavusi
gamta pamažu nusidažo
gelsvais atspalviais. Dar
nešalta, tik vėsu. Auksinė
rudens popietė maloniai
kvepia prinokusiais obuoliais
ir lazdynų riešutais. Tai
tobulas laikas ilgiems
pasivaikščiojimams šėbinti,
kaip gamta pamažu rimsta,
o laikas sulėtėja.





Golden Autumn Afternoon

With fog covering the fields in thin sheets and the last rays of sunlight cutting through the cobwebs, nature is slowly changing from green to yellow. It's not too cold, just brisk. The golden autumn afternoon smells pleasantly of ripe apples and hazelnuts. It is a perfect time for long walks and watching as nature becomes dreamy and time slows down.





MĖLYNĖS, PIENAS, LAZDYNŲ RIEŠUTAI

MĖLYNIŲ KREMAS

Mėlynės sumaišykite su cukrumi ir virkite, kol išgaruos drėgmė ir masė taps tąsi. Sutrinkite, perkoškite ir gerai sumaišykite su ožkų pieno sūreliu, ištirpinta želatina bei vandens vonelėje ištirpintu baltuoju šokoladu. Masę sudėkite į konditerinį maišelį ir laikykite šaldytuve.

PIENO LEDAI

Pieną sumaišykite su grietinėle ir užvirkite. Cukrų, gliukozės sirupą ir kiaušinių trynius išplakite. Iš lėto pilkite karštą grietinėlę ir pieną ant išplaktos masės nuolat maišydami. Gražinkite ant kaitros ir kaitinkite, kol pasieks 82°C temperatūrą. Atvėsinkite masę iki 6°C ir išsukite ledų aparate. Pagamintus pieno ledus laikykite šaldiklyje iki naudojimo.

GARUOSE VIRTAS SŪRIO PYRAGAS

Kiaušinių baltymus išplakite su cukrumi. Į ožkų pieno sūrį pilkite ištirpintą sviestą ir šiltą pieną. Įmaišykite trynius, įsijokite miltus ir druską. Tuomet iš lėto į bendrą masę įmaišykite išplaktus baltymus. Kepimo skardą uždenkite folija ir kepkite vandens vonelėje 40 min. 165°C temperatūroje. Atvėsinkite, supjaustykite ir laikykite šalta.

ZEFYRAS

Vandenį sumaišykite su gliukozės sirupu bei cukrumi ir kaitinkite, kol pasieks 118°C temperatūrą. Karštą sirupą pilkite ant plakamų kiaušinių baltymų. Dėkite išbrinktą želatiną. Masę pilkite į aliejumi pateptą formą. Atvėsinkite, supjaustykite ir laikykite kambario temperatūroje.

PATIEKIMAS

Ant virto garuose ožkų pieno sūrio pyrago purškite mėlynių kremą, dėkite temperuotą šokoladą ir mėlynės. Ant tarkuotų lazdynų riešutų dėkite ledus, o šalia – karameliuotą zefyrą.

MĖLYNIŲ KREMAS

Mėlynės 200 g
Cukrus 50 g
Ožkų pieno sūrelis 125 g
Želatina 1 g
Baltasis šokoladas 20 g

PIENO LEDAI

Grietinėle 300 g
Pienas 300 g
Cukrus 70 g
Gliukozė 30 g
Kiaušinių tryniai 60 g

GARUOSE VIRTAS SŪRIO PYRAGAS

Ožkų pieno sūrelis 125 g
Pienas 50 g
Sviestas 25 g
Miltai 40 g
Cukrus 70 g
Kiaušiniai 150 g
Druska

ZEFYRAS

Vanduo 65 g
Gliukozė 220 g
Cukrus 220 g
Kiaušinių baltymai 45 g
Želatina 10 g

PATIEKIMAS

Temperuoto baltojo šokolado diskai
Mėlynės
Skrudinti lazdynų riešutai

BLUEBERRIES, MILK,
HAZELNUTS

CREAMY BLUEBERRIES

- Blueberries 200 g
- Sugar 50 g
- Fresh goat milk cheese 125 g
- Gelatin 1 g
- White chocolate 20 g

MILK ICE CREAM

- Double cream 300 g
- Milk 300 g
- Sugar 70 g
- Glucose syrup 30 g
- Egg yolks 60 g

STEAMED CHEESECAKE

- Fresh goat milk cheese 125 g
- Milk 50 g
- Butter 25 g
- Wheat flour 40 g
- Sugar 70 g
- Eggs 150 g
- Salt

MARSHMALLOW

- Water 65 g
- Glucose syrup 220 g
- Sugar 220 g
- Egg whites 45 g
- Gelatin 10 g

SERVING

- Tempered white chocolate disks
- Blueberries
- Roasted hazelnuts

CREAMY BLUEBERRIES

Combine the blueberries and sugar, put in a saucepan, and simmer until a sticky texture is formed. Blend, pass through a fine sieve, and mix with fresh goat milk cheese and bloomed gelatin. Melt the white chocolate on a water bath and whisk in the creamy blueberries. Spoon into a piping bag and refrigerate until serving.

MILK ICE CREAM

Combine milk with double cream and bring to boil. Beat sugar, glucose syrup, and egg yolks in a separate bowl. Slowly whisk in the hot milk and double cream mixture. Return to the saucepan and simmer until the temperature reaches 82°C. Let cool and chill in the refrigerator for at least 1 hour. Transfer to an ice cream maker and spin according to the instructions. Spoon into an airtight container and store in the freezer until serving.

STEAMED CHEESECAKE

Whip the egg whites with sugar until foamy. Melt the butter, warm up the milk, and whisk in the fresh goat milk cheese followed by the egg yolks. Sift in flour and salt. Slowly whisk in the whipped egg whites. Transfer to a round baking pan and bake in a water bath for 40 minutes at 165°C. Let cool, portion, and refrigerate until needed.

MARSHMALLOW

Bloom the gelatin. Combine water with glucose syrup and sugar in a saucepan. Simmer over medium heat until the temperature reaches 118°C. Whip the egg whites. Carefully pour the hot syrup down the side of the bowl into the whites. Add the bloomed gelatin. Spread in an oiled pan. Let stand until set, about 2 hours. Cut into squares and keep at a room temperature until serving.

SERVING

Place the steamed cheesecake on a plate. Pipe the creamy blueberries, top with tempered white chocolate disks and fresh blueberries. Pile the roasted hazelnut shavings and place a scoop of ice cream on top of it. Quickly caramelise the marshmallow and place in the plate.

Proud of Lithuania.
A Fairy Tale by Sweet Root

Publishing house / Leidėjas → Dvi Tylos
Author / Autorius → Sweet Root restaurant
Texts / Tekstai → Algė Ramanauskienė
Editing / Redagavimas → Jenn Virskus, Jurgita Jačėnaitė
Photos / Nuotraukos → Sarune Zurba Photography
Portrait photography / Portretai → Greta Gedminaitė
Design / Dizainas → Boy Creative Studio
Printed by / Spausdinta → Balto Print
Print run / Tiražas → 1000
Typefaces / Šriftai → Korpus Grotesk, Voltaire Serif
Paper / Popierius → Scandia 2000 Natural, 150 gsm
MANUFACTURED BY LESSEBO BRUK FOR ANTALIS EXCLUSIVELY
*Scandia 2000**

ISBN 978-609-95571-4-4
© Dvi Tylos / Sweet Root



sweetroot[•]
RESTORANAS

www.dvitylos.lt
www.sweetroot.lt

The End.

Pabaiga.

