





Romo Norkūno nuotr.

Šiomet su visu ūkiu išsikraustėme iš Dargužių į Kabelių kaimą Varėnos rajono pakraštyje, Baltarusijos pasienyje. Tai pievų ir smiltpievių salelė tarp Dainavos girios ir Čepkelių raisto.

Šią vasarą melžiu 23 avis ir vieną karvę, o šalia jų auga tuzinas avyčių ir dvi telyčios. Sūrius parduodu Sūrininkų Namuose Dargužiuose, Sūrių Turguje Vilniuje ir kasdien tarp 19 ir 20 val. savo ūkyje.

# Avies Banda

## Spindinti

Nenugriebtas, nepasterizuotas avių pienas.

Mažučiukai riebalų lašeliai ant avies Bandos riekelės išduoda gerą sunokimą. Odelė per 4 brandinimo mėnesius pasidengia pilku pelėsiu.

Gaminama kaip senasis Pirėnų *Ossau-Iraty*. Vakaro ir ryto pienas pašildomas iki 30 °C, įdedama rūgpienio ir fermento, traukinama 30 minučių. Masė smulkiai supjaustoma, pašildoma iki 38 °C, sukietėję grūdėliai surenkami į formas ir slegiami. Kitą dieną pasūdoma ir dedama į rūšį. Banda būna 1,5-2 kg arba 3-4 kg svorio.



Paimkite gabalėlį avies Bandos ir tiesiog pasimėgaukite kvapu bei skoniu. Pirmai pažinčiai geriau likti dviese.

Kaina: 60 Lt/kg





# Avies Širdelė

Švelnioji

Nenugriebtas, nepasterizuotas avių pienas.

Avies Širdelė gali būti šviežut šviežutelė, arba savaitę padžiovinta, nuo 100 iki 180 g svorio.

Gaminama pagal Pietų Prancūzijos avių sūrio *Pérail* receptą. Vakaro ir ryto pienas pašildomas iki 21 °C, įdedama rūgpienio, fermento ir paliekama parai. Tada masė išpilstoma į skylėtas formeles. Jose sūris kartą apverčiamas, kad širdelės forma būtų kuo lygesnė. Per parą išbėga išrūgos ir širdelė tinkama valgyti.

Šviežioje širdelėje avies skonis nestiprus, ji tiesiog tirpsta burnoje. Savaitę

džiovinta įgauna švelnaus saldumo. Tačiau skaniausia širdelė – rugsėji ir spalį, kai pienas riebiausias.

Kaina: 6 Lt/vnt



# Avies pieno jogurtas

Įstatytas šaukštas stovi

Nenugriebtas, pasterizuotas avių pienas.

Tvirtos konsistencijos, natūralus jogurtas su švelniu pikantišku avies pieno prieskoniu. Tačiau kur kas švelnesnis nei manote.

Gamybos būdas: Pienas pasterizuojamas 90 °C temperatūroje, atvėsinaamas iki 50 °C, įdedama jogurto bakterijų ir rauginama šiltai 2 valandas, tada greitai atšaldoma.

Jogurtas virtuvėje: Šio jogurto paragausite tik avių melžimo sezono metu – nuo balandžio iki lapkričio. Dažną nustebinsite avies pieno jogurto desertu. Na, o kaime jis valgomas ir su bulviniais blynais.



Kaina: 5 Lt/330 g.  
Parduodamas vienetais.

Gamintojas: Audrius  
Jokubauskas.



Avies pieno jogurtas  
Sudėtis: avių pienas, raugas  
Suvartoti iki:  
Laikyti iki +6°C temp.  
Audrius Jokubausko ūkis  
Reg. nr. 38-052P  
Dargužių km., Varėnos r.  
Tel. 8 676 02967

# Karvės Banda

Po pusmečio rasta

Nenugriebtas, nepasterizuotas karvės pienas.

Švelnios geltonos spalvos sūris su netaisyklingos formos skylutėmis, apsitraukęs rudu - pilku pelėsiu. Išraiškingas, kiek saldus skonis atsiranda po 5-6 mėnesių brendimo. Svoris 2,5 kg.

Karvės bandą gamina pagaliau Prancūzijos Alpių kaimelyje Sainte Luce gaminama sūrio *Mont de Rousse* receptą. Vakaro ir ryto pienas pašildomas iki 34 °C, įdedama rūgpienio, jogurto ir fermento, traukinama 45 minutes. Masė smulkiai supjaus-toma, pašildoma iki 45 °C, sukietėję grūdėliai suspaudžiami rankomis puode, tada sūrio gniužulas sutraiškomas, tal-pinama į formas ir lengvai slegiama sude-dant du sūrius vieną ant kito. Kitą dieną pasūdoma ir pusmečiui dedama į rūšį.

Karvės Bandai puikiai tinka „kasdieninio sūrio“ rolė – valgyti su balta duona ir sviestu užgeriant arbata ar naminiu alumi.

Kaina: 45 Lt/kg



# Karvės Kietas

Jūs nustebsite

Nenugriebtas, nepasterizuotas karvės pienas.

Sodrios geltonos spalvos sūris su ruda odele, kuri brandinimo metu dukart per savaitę plaunama. 8 kantrybės mėnesiai sūriui suteikia stiprų skonį, ilgai juntamą malonų poskonį. Šiuos sūrius gaminau 2011 m. rudenį tam, kad galėtume jais mėgautis 2012 m. vasarą. Svoris 8 kg.

Į pieną įpilama jogurto ir rūgpienio, pašildoma iki 35 °C, įdedama fermento, traukinama 45 minutes. Masė smulkiai supjaustoma, šildoma maišant iki 52 °C, sukietėję grūdėliai nusėda ant puodo dugno. Sūrio masė pasemiama sūrmaišiu, dedama į formą ir stipriai slegiama parą laiko. Vėliau sūris sūdomas druskos tirpale tris paras, apdžiovinamas ir paliekamas bręsti rūsyje.

Karvės Kietas - tai turbūt stipriausio skonio sūris iš visų, šiemet esančių Sūrininkų Namuose. Skanaukite su raudonu vynu ar alumi, namine duona bei sviestu.

Kaina: 50 Lt/kg





# Karvės Tepamas

## Pusryčių

Nenugriebtas, nepasterizuotas karvės pienas.

Sveikai rūgštokas šviežias sūris, kiek primenantis varškę, tačiau turintis kremo konsistenciją. Su žolelėmis arba be, sudėtas į stiklainį geltonu dangteliu – 330 g.

Gaminamas pagal prancūzų mėgstamo *La Faisselle* receptą. Vakaro ir ryto pienas pašildomas iki 24 °C, įdedama rūgpienio, fermento ir paliekama parai. Tada išpilstomas į skylėtas formeles, iš kurių dar parą bėga išrūgos. Antrą dieną sūrio masė skubiai sudedama į stiklainiukus ir į šaldytuvą.

Puikiausiai tinka pusryčiams ant visų rūšių duonos. Taip pat ir vakarienei su daržovėmis. O su natūraliu tepamu sūreliu galima gaminti nuostabius pyragus.

Kaina: 7 Lt/330 g





# Karvės pieno jogurtas

Vasaros gaiva

Nenugriebtas, pasterizuotas karvės pienas.

Labiau saldus negu rūgštus, pagamintas iš natūralaus karvės pieno su jogurto bakterijomis. 0,5 l stiklainis raudonu dangteliu.

Pienas pasterizuojamas 90 °C temperatūroje, atvėsinaamas iki 50 °C, įdedama jogurto bakterijų ir rauginama šiltai 2 valandas, tada greitai atšaldoma.

Jogurtą labiausiai mėgstu vasarą, kai jis turi didžiulį gaivinantį poveikį. Tačiau ir žiemą, su uogienėmis, jis pagerina aptingusio skrandžio darbą.

Kaina: 5 Lt/0,5 l





Kabeliai, Marcinkonių s., Varėnos r.  
Tel. 8 676 02967  
El.p. audrius.jokubauskas@gmail.com