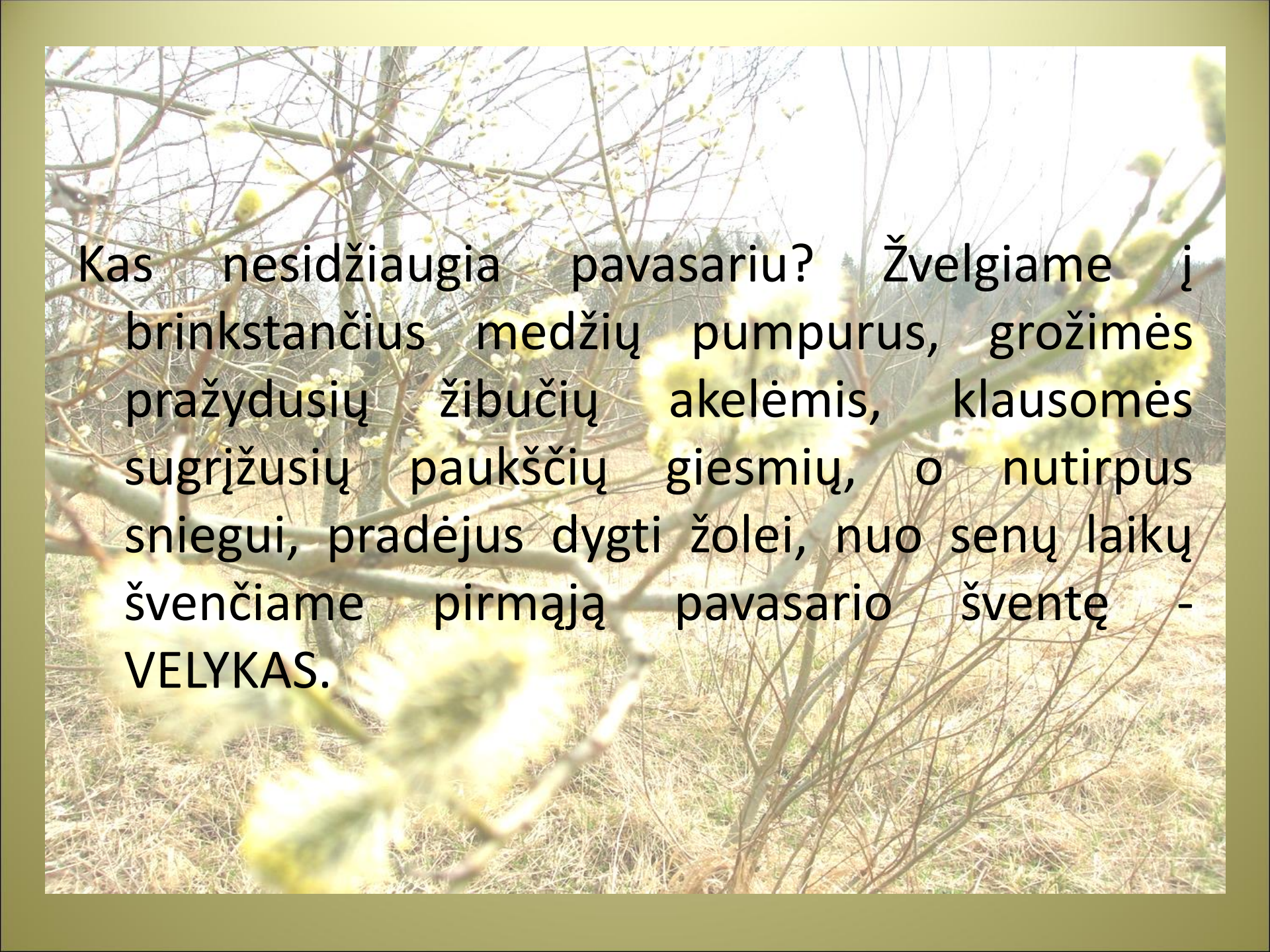


VELYKŲ MARGUČIAI





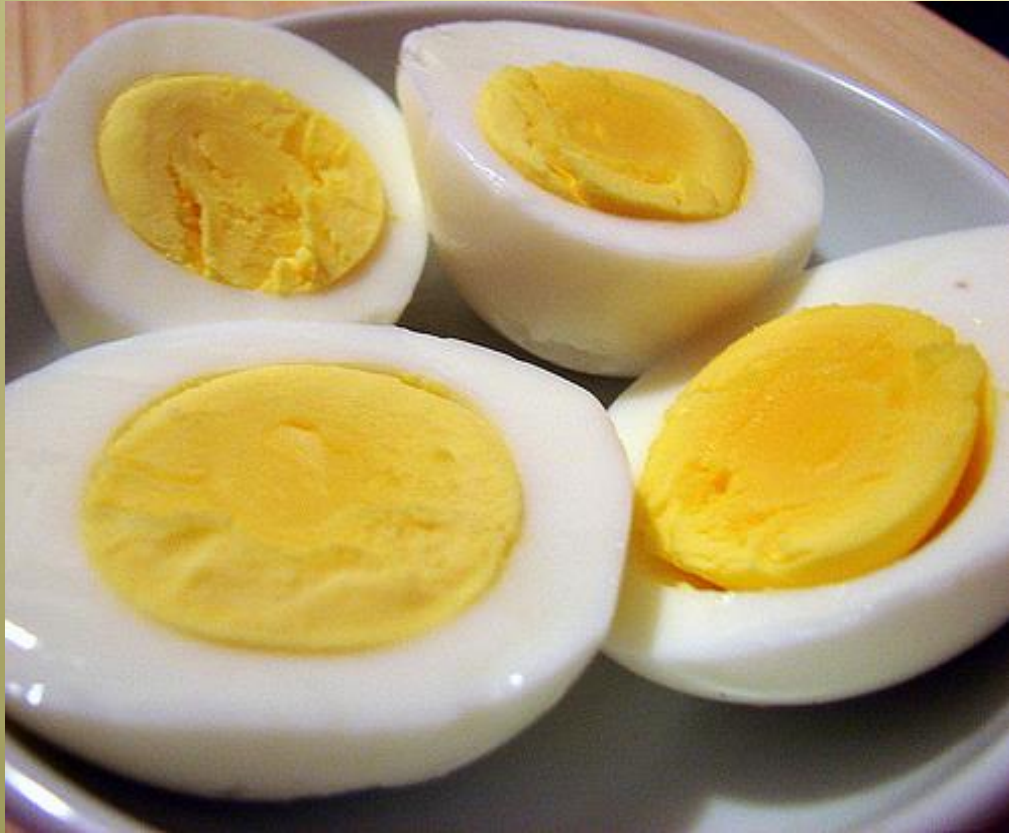
Kas nesidžiaugia pavasariu? Žvelgiame į
brinkstančius medžių pumpurus, grožimės
pražydusių žibučių akelėmis, klausomės
sugrįžusių paukščių giesmių, o nutirpus
sniegui, pradėjus dygti žolei, nuo senų laikų
švenčiame pirmąją pavasario šventę -
VELYKAS.

O kokios Velykos be margučių?



Pramuši ledą – rasi sidabrą, pramuši sidabrą –
rasi auksą. Kas?

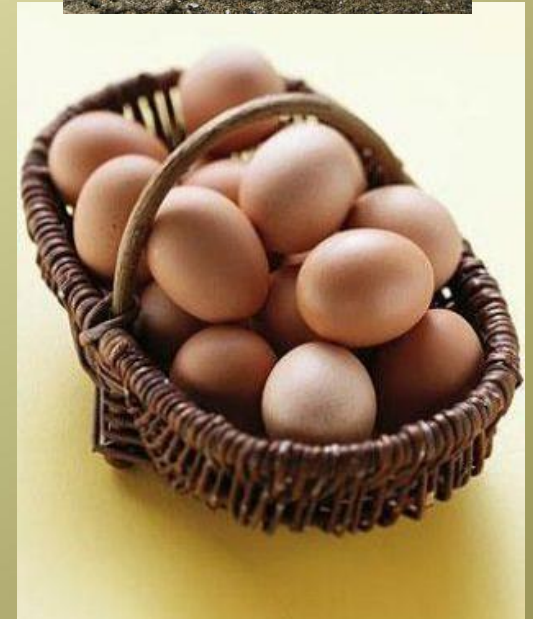




Kiaušiniai yra vienas vertingiausių maisto produktų, juose daug vitaminų.

Dažniausiai maistui vartojami vištų, putpelių ir kalakutų kiaušiniai.

VIŠTOS KIAUŠINIS



PUTPELĖS KIAUŠINIS

Labai tinka Velykų stalui puošti. Putpelės kiaušiniai gerina imunitetą, naudingi dygstantiems dantukams, skatina augimą.



KALAKUTĖS KIAUŠINIS



ANTIES KIAUŠINIS



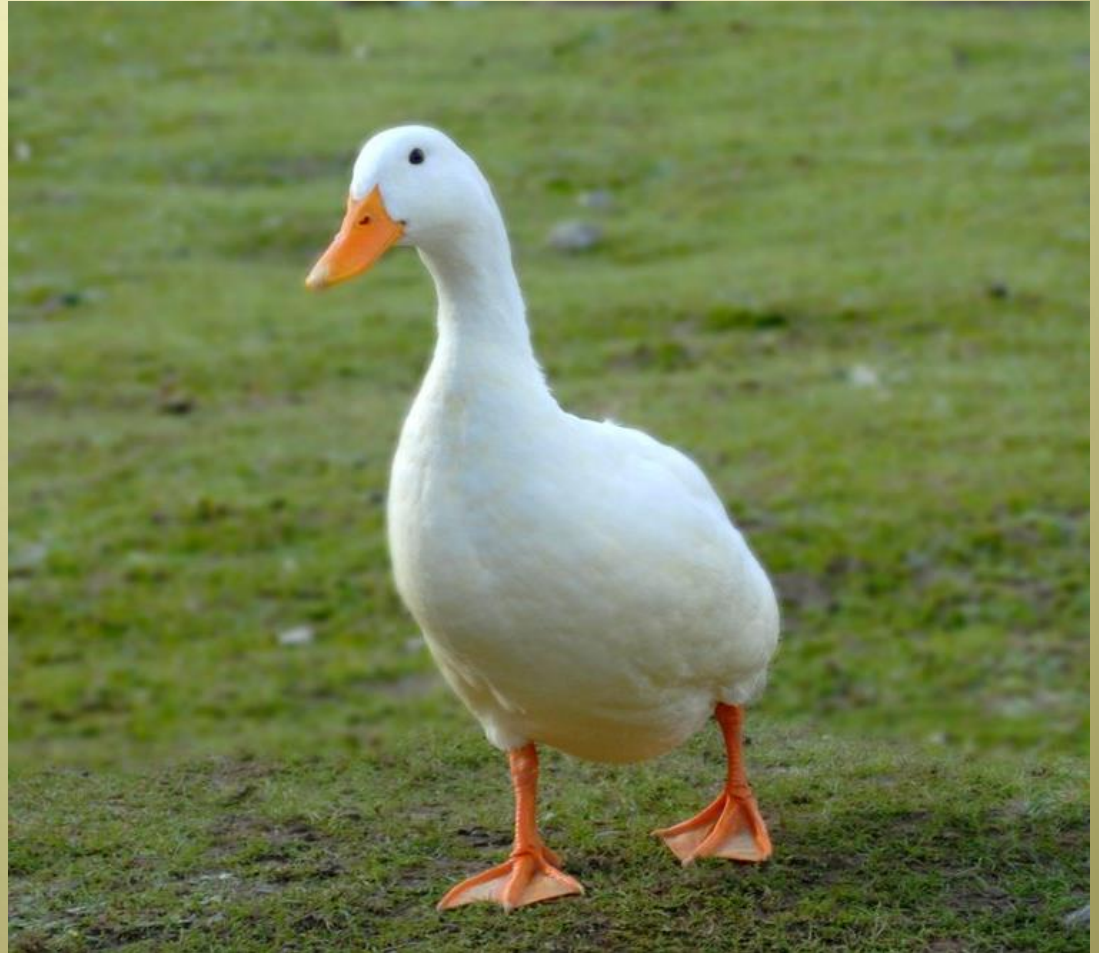
Ančių kiaušiniai yra didesni ir sunkesni negu vištų ir maistingesni.



Žąsų, ančių
kiaušiniai
tvirtesni, negu
vištų. Verdami
ilgiau.



ŽĄSIES KIAUŠINIS



STRUČIO KIAUŠINIS



Skonis panašus į vištų kiaušinių, tik jie daug didesni – vienas stručio kiaušinis – tai 35 vištos kiaušiniai.



Stručio kiaušinio ilgis 15-18 centimetrų, plotis - 12-14 centimetrų, o svoris 1,4-1,9 kilogramo. Iš vieno stručio kiaušinio galima iškepti kelias nemažas porcijas kiaušinienės. Vienas stručio kiaušinis atstoja 35 vištos kiaušinius. Tokiam milžinui išvirti reikia mažiausiai 45 min. Kad išvirti kiaušinį kietai, virti reikėtų net 90 min.

Stručio kiaušinio lukštas stebina savo dydžiu ir storiu. Jis prilygsta net porcelianui, o tai suteikia puikią galimybę šio kiaušinio lukštą naudoti meninių dirbinių gamyboje. Kiaušinio marginimas ar graviravimas paverčia jį tikru meno šedevru. Tokie dekoratyviniai kiaušiniai naudojami lempų puošybai, taurių gamybai ir kitų daiktų pagražinimui.



IŠ STRUČIO
KIAUŠINIO LUKŠTO...



PASIGROŽĖKIME MARGUČIŲ RAŠTAIS...













Parengē: vyr.auklėtoja Milda Čekauskienė