7a klasės mokinė Paulina Vilbasytė

**Kaimiškas sūris**

Mano močiutės mama darė sūrius. Mano močiutės mama mėgdavo sūrius, desertus. Ji darydavo savo šeimai, šventėms, kaimynams. Mano močiutei perdavė tą sūrio receptą, nes norėjo, kad ji išmoktų ir kad darytų anūkams, savo vaikams ir šventėms.

Šis sūris yra kaimiškas, nes tais laikais nebuvo galima nusipirkti gerų produktų, buvo sunku nusigauti iki parduotuvės, nes močiutės mama gyveno toli nuo parduotuvės, todėl jos visas gamintas maistas buvo iš kaimiškų produktų ( pienas, sūris, sviestas, varškė).

1960 m. Mano močiutės mama pradėjo daryti sūrius. Po to perdavė savo dukrai, nes jau ji buvo sena ir neturėjo daug sveikatos, kad galėtų padaryti.

1975- 2019 m. Močiutė pradėjo daryti sūrius. Mano močiutė darė iki 2019, bet paskui nustojo, nes irgi neturėjo daug sveikatos ir neturėjo jau karvės, nes buvo sunku.

2020 m. Mano močiutė perdavė mano mamai. Mano mama pradėjo labai dažnai daryti sūrius, nes mums visiems patinka. Bet mama daro jau su pirktiniais produktais, nes močiutė jau nedaro varškės ir sviesto.

Šis sūris yra dzūkiškas, nes mano močiutės mama gyvo dzūkijoje.

**Dzūkiškas saldus sūris.**

***Ingredientai:***

3 l kuo šviežesnio pieno ( iš karvės, bet nepirkto)

1 kg varškės (naminės)

100 g sviesto ( naminio)

4 kiaušiniai, geriausia švieži kaimiški.

4 v.š. cukraus (arba pagal skonį)

Žiupsnelis druskos.

