

Pikio tepaliukas

Su kiaulės taukais:

4 dalys kiaulės taukų;
1 dalis bičių pikio.

Su alyvuogių aliejumi:

200 ml alyvuogių aliejaus;
2 šaukštai pikio.

Paruošimas

Pikį kuo smulkiau sutrinti (galima su kavamale. Pikį lengviau sutrinsime, jei prieš tai gerai atšaldysime šaldytuvo kameroje). Vandens vonelėje (įdėkite švarų skuduriuką ant dugno). Kaitinkite 1 val. Nuolat maišykite. Po 1 val. perkoškite ir nedelsdami išpilstykite į indelius.

Tepaliukas iš medetkų

1 dalis medetkų;
2 dalys kiaulės taukų.

Paruošimas

Virš žeminę medetkų dalį smulkiai supjaustyti ir sumaišyti su karštais nesūdytais kiaulės taukais santykiu: 1 dalis medetkų ir 2 dalys taukų. Masę trumpam užvirinti ir leisti atšalti. Po 1 dienos masė truputį pašildoma, perkošiama per audeklą ar sietelį ir išpilstoma į nedidelius indelius (negalima naudoti metalinių). Esant vėsiai temperatūrai, tepalas kambaryje išsilaiko $\frac{3}{4}$ metų, o šaldytuve apie 1 metus.

Šis senovinis receptas dar ir šiandien sėkmingai naudojamas Vokietijoje senelių namuose praguloms gydyti.