PATVIRTINTA
Lietuvos Respublikos žemės ūkio
ministro 2012 m. rugsėjo 19 d.
įsakymu Nr. 3D-739

TAUTINIO PAVELDO PRODUKTŲ, BŪDINGŲ KONKREČIAI VIETOVEI AR ETNOGRAFINIAM REGIONUI, ATITIKTIES SPECIFIKACIJA

<table>
<tr><th colspan="5">I GRUPĖ – TRADICINIAI GAMINIAI</th></tr>
<tr><td colspan="5">BŪDINGI BRUOŽAI PAGAL REGIONUS</td></tr>
<tr><td colspan="5">001. AKMENSKALDYSTĖ</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 001AK01.01.01
Antkapiniai paminklai (Sritis – Architektūra. Rūšis – Sakraliniai paminklai). Pagrindas metaliniams kryžiams įtvirtinti; įvairių tradicinių medinių paminklų akmeninės variacijos; akmeniniai kapinių vartai. Nebūdingi Dzūkijai.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Medžiaga</td></tr>
<tr><td>Lauko rieduliai, dažniau smulkiagrūdis granitas; iškelti pašalo, nepatyrę ilgesnį laiką atmosferos poveikio.</td><td>-</td><td>Lauko rieduliai, dažniau smulkiagrūdis granitas; iškelti pašalo, nepatyrę ilgesnį laiką atmosferos poveikio.</td><td>Lauko rieduliai, dažniau smulkiagrūdis granitas; iškelti pašalo, nepatyrę ilgesnį laiką atmosferos poveikio.</td><td>Lauko rieduliai, dažniau smulkiagrūdis granitas; iškelti pašalo, nepatyrę ilgesnį laiką atmosferos poveikio.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td>Akmens skaldymas išbrinkinamais pleištais ir jo paviršiaus apdorojimas plieno kaltais.</td><td>-</td><td>Akmens skaldymas išbrinkinamais pleištais ir jo paviršiaus apdorojimas plieno kaltais.</td><td>Akmens skaldymas išbrinkinamais pleištais ir jo paviršiaus apdorojimas plieno kaltais.</td><td>Akmens skaldymas išbrinkinamais pleištais ir jo paviršiaus apdorojimas plieno kaltais.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Forma</td></tr>
<tr><td>Laibi, dažnai trijų pakopų, skerspjūvyje keturkampiai; viršūnė puošta nedideliu kryželiu ar „saulute“, priekyje kartais reljefinė puošyba – simboliniai ženklai (monstrancija, kryžius, širdis) bei pastatymo data. Santykis tarp pagrindo ir aukščio – maždaug 1: 4 (be kryželio).</td><td>-</td><td>Tik kaltinių ar lietinių kryžių pagrindai; liekni; santykis tarp pagrindo ir aukščio – maždaug 1: 2,5.</td><td>Šilalės, Šilutės ir Tauragės rajonuose koplytstulpiai su niša medinei skulptūrėlei iki 4 m aukščio, kryžiai – iki 4,9 m su būdingu kryžmos užbaigimu stilizuotu trilapiu. Santykis tarp pagrindo ir aukščio gali siekti 1:10 (be kryželio). Koplytėlių formos paminklai masyvūs, monumentalūs, keturkampiai, su įstiklintomis nišomis priekyje arba iš visų keturių pusių.</td><td>Tik kaltinių ar lietinių kryžių pagrindai, masyvūs, žemi. Santykis tarp pagrindo ir aukščio – maždaug 1: 1.</td></tr>
</table>

Kodas 001AK01.01.02

Skulptūros (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Sakraliniai paminklai). Itin reta tautodailės rūšis. Būdingas statiškumas, monumentalumas; bruožų modeliavimas labai apibendrintas. Tematika – religinė ir mitologinė. Nebūdingos Aukštaitijai, Dzūkijai, Mažajai Lietuvai.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
-	-	Lauko rieduliai, dažniau smulkiagrūdis granitas ar gabras, nepatyręs ilgesnį laiką atmosferos poveikio.	Lauko rieduliai, dažniau smulkiagrūdis granitas ar gabras, nepatyręs ilgesnį laiką atmosferos poveikio.	-
Gamybos būdas				
-	-	Tašymas plieno kaltais.	Tašymas plieno kaltais.	-
Forma				
-	-	Siužetinė.	Siužetinė.	-

Kodas 001AK01.02.01

Skaldyti, tašyti akmenys (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Statybinės medžiagos). Skaldyti akmenys naudotini pamatams, statant dvarų rūmus, atskirus ūkinius pastatus, jų sąsparas. Tašyti akmenys – inžineriniuose statiniuose: malūnų užtvankose ir latakuose, tiltų atramose, kanalų užtūrose, polderiuose. Dažni akmeniniai laiptai. Seniausi gaminiai iš skaldyto ir tašyto akmens – girnapusės. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Lauko rieduliai; dažniau smulkiagrūdis ir stambiagrūdis granitas.				
Apdirbimo būdas				
Skaldymas pleištais ir kūju, tašymas plieno kaltais. Girnų griovelių iškalimas specialiu įrankiu – girnakaliu.				

002. ALAUS DARYMAS

Kodas 002AG01.01.01

Keptinis alus (*Sritis* – Gėrimai. *Rūšis* – Alus). Iš kepto miežių salyklo pagamintas nestiprus (1,5–6 proc. etilo alkoholio) fermentuotas gėrimas. Nebūdinga Dzūkijai ir Suvalkijai.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Miežių grūdai (tinkamiausi šešiaeilių), apyniai, mielės (ankstesnio alaus gaminimo metu likusios alaus rūgimo nuosėdos), vanduo (tinkamiausias minkštas).	-	-	Miežių grūdai (tinkamiausi šešiaeilių), apyniai, mielės (ankstesnio alaus gaminimo metu likusios alaus rūgimo nuosėdos), vanduo (tinkamiausias minkštas).	Miežių grūdai (tinkamiausi šešiaeilių), apyniai, mielės (ankstesnio alaus gaminimo metu likusios alaus rūgimo nuosėdos), vanduo (tinkamiausias minkštas).

Žaliavos ruošimo būdas				
Salyklo ruošimas: grūdų mirkymas, daiginimas, džiovinimas, rupus sumalimas. *Apynių spurgai* raškomi rugpjūčio pab.–rugsėjo pr., kai ima gelsti. *Mielės* laikomos vėsiai stikliniuose ar moliniuose induose.	-	-	*Salyklo ruošimas*: grūdų mirkymas, daiginimas, džiovinimas, rupus sumalimas. *Apynių spurgai* raškomi rugpjūčio pab.–rugsėjo pr., kai ima gelsti. *Mielės* laikomos vėsiai stikliniuose ar moliniuose induose.	*Salyklo ruošimas*: grūdų mirkymas, daiginimas, džiovinimas, rupus sumalimas. *Apynių spurgai* raškomi rugpjūčio pab.–rugsėjo pr., kai ima gelsti. *Mielės* laikomos vėsiai stikliniuose ar moliniuose induose.
Priedai				
Dirsės, avižos.	-	-	Dirsės, avižos.	Dirsės, avižos.
Gamybos technologija				
Salyklo salinimas, kepimas. Sumaltas salyklas užplikomas, praaušęs išminkomas kaip duona ir kepamas aukštoje temperatūroje, kol labai gerai sukeps. *Apynių šutinimas.* Apyniai šutinami 2–3 val. nedideliame kiekyje vandens. *Misos tekinimas.* Iškepti kepalai sulaužomi ir užšutinami karštu vandeniu. Palaikoma apie 2 val. ir pradedama tekinti du kartus. Pirmo ir antro tekinimo alus raugiamas atskirai. *Alaus rūgimas.* Į atvėsintą (iki 20–22 ^{0}C) misą supilamas apynių nuoviras, mielės ir rauginama			*Salyklo salinimas, kepimas.* Sumaltas salyklas užplikomas, praaušęs išminkomas kaip duona ir kepamas aukštoje temperatūroje, kol labai gerai sukeps. *Apynių šutinimas.* Apyniai šutinami daugiau nei 5 val. pridedant po truputį vandens. *Misos tekinimas.* Iškepti kepalai sulaužomi ir užšutinami karštu vandeniu. Palaikoma apie 2 val. ir pradedama tekinti du kartus. Pirmo ir antro tekinimo alus neatskiriamas. *Alaus rūgimas.* Į atvėsintą (iki 20–22 ^{0}C) misą supilamas apynių nuoviras, mielės ir rauginama iki 24 val.	*Salyklo salinimas, kepimas.* Sumaltas salyklas užplikomas, praaušęs išminkomas kaip duona ir kepamas aukštoje temperatūroje, kol labai gerai sukeps. *Apynių šutinimas.* Apyniai šutinami daugiau nei 5 val. pridedant po truputį vandens. *Misos tekinimas.* Iškepti kepalai sulaužomi ir užšutinami karštu vandeniu. Palaikoma apie 2 val. ir pradedama tekinti du kartus. Pirmo ir antro tekinimo alus neatskiriamas. *Alaus rūgimas.* Į atvėsintą (iki 20–22 ^{0}C) misą supilamas apynių nuoviras, mielės ir rauginama iki 24 val.

iki 24 val. *Alaus košimas, laikymas.* Košiama į statines (pirmo ir antro tekinimo alus atskirai). Laikoma vėsioje patalpoje. Alus geriamas po 2–3 dienų.			*Alaus košimas, laikymas.* Košiama į statines. Laikoma vėsioje patalpoje. Alus geriamas po 2–3 dienų.	*Alaus košimas, laikymas.* Košiama į statines. Laikoma vėsioje patalpoje. Alus geriamas po 2–3 dienų.
Įrankiai ir įrenginiai				
Katilai vandeniui kaisti, apyniams šutinti; Mediniai kubilai, kubiliukai, mentė, samčiai, piltuvėliai, koštuvas, statinės, statinaitės alui laikyti; Medinis kubilas su įranga misai tekinti. Duonkepė krosnis	-	-	Katilai vandeniui kaisti, apyniams šutinti; Mediniai kubilai, kubiliukai, mentė, samčiai, piltuvėliai, koštuvas, statinės, statinaitės alui laikyti; Medinis kubilas su įranga misai tekinti. Duonkepė krosnis	Katilai vandeniui kaisti, apyniams šutinti; Mediniai kubilai, kubiliukai, mentė, samčiai, piltuvėliai, koštuvas, statinės, statinaitės alui laikyti; Medinis kubilas su įranga misai tekinti. Duonkepė krosnis
Skonis, spalva				
Spalva – juosvai ruda. Skonis – rūgščiai saldus. Tirštas, lipnus, ypač pirmo tekinimo.	-	-	Spalva – juosvai ruda. Skonis – rūgščiai saldus, jaučiamas apynių skonis. Lipnus.	Spalva – juosvai ruda. Skonis – rūgščiai saldus, maloniai karstelėjęs, jaučiamas apynių skonis. Lipnus.
Kodas 002AG01.01.02 **Miežinis alus** (*Sritis* – Gėrimai. *Rūšis* – Alus). Nestiprus (1,5–6 proc. etilo alkoholio) miežių salyklo fermentuotas gėrimas. Nebūdinga Dzūkijai ir Suvalkijai.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Miežių grūdai (tinkamiausi šešiaeilių), apyniai, mielės (ankstesnio alaus gaminimo metu likusios alaus rūgimo nuosėdos), vanduo (tinkamiausias minkštas).	-	-	Miežių grūdai (tinkamiausi šešiaeilių), apyniai, mielės (ankstesnio alaus gaminimo metu likusios alaus rūgimo nuosėdos), vanduo (tinkamiausias minkštas).	Miežių grūdai (tinkamiausi šešiaeilių), apyniai, mielės (ankstesnio alaus gaminimo metu likusios alaus rūgimo nuosėdos), vanduo (tinkamiausias minkštas).

Žaliavos ruošimo būdas				
Salyklo ruošimas: grūdų mirkymas, daiginimas, džiovinimas, rupus sumalimas. *Apynių spurgai* raškomi rugpjūčio pab.–rugsėjo pr., kai ima gelsti. *Mielės* laikomos vėsiai stikliniuose ar moliniuose induose. Gali būti džiovinamos.	-	-	*Salyklo ruošimas*: grūdų mirkymas, daiginimas, džiovinimas, rupus sumalimas. *Apynių spurgai* raškomi rugpjūčio pab.–rugsėjo pr., kai ima gelsti. *Mielės* laikomos vėsiai stikliniuose ar moliniuose induose.	*Salyklo ruošimas*: grūdų mirkymas, daiginimas, džiovinimas, rupus sumalimas. *Apynių spurgai* raškomi rugpjūčio pab.–rugsėjo pr., kai ima gelsti. *Mielės* laikomos vėsiai stikliniuose ar moliniuose induose.
Priedai				
Kviečių, rugių, avižų, žirnių, vikių grūdai (cnt. miežių grūdų – iki 2 kg kitų grūdų). Cukrus.	-	-	Kviečių, rugių, avižų, žirnių, vikių grūdai (cnt. miežių grūdų – iki 2 kg kitų grūdų). Ankščiau vietoj apynių kartais dėdavo gailių.	Kviečių, rugių, avižų, žirnių, vikių grūdai (cnt. miežių grūdų – iki 2 kg kitų grūdų). Ankščiau vietoj apynių kartais dėdavo gailių.
Gamybos technologija				
Salyklo salinimas. Sumaltas salyklas užplikomas ir salinamas 3–6 val. *Apynių šutinimas.* Apyniai šutinami 2–3 val. nedideliame kiekyje vandens. *Misos tekinimas.* Susalusi putra du kartus užpilama karštu vandeniu ir nutekinama. Pirmo ir antro tekinimo alus raugiamas atskirai.	-	-	*Salyklo salinimas.* Sumaltas salyklas užplikomas, palaikomas apie 3 val., po to pripilama vandens, išplakama, palaikoma apie 2 val., 30 min. verdama. *Apynių šutinimas.* Apyniai šutinami daugiau nei 5 val. pridedant po truputį vandens. *Misos tekinimas.* Susalusi putra du kartus užpilama karštu vandeniu ir nutekinama. Pirmo ir antro tekinimo alus neatskiriamas.	*Salyklo salinimas.* Sumaltas salyklas užplikomas, palaikomas apie 3 val., po to pripilama vandens, išplakama, palaikoma apie 2 val., 30 min. verdama. *Apynių šutinimas.* Apyniai šutinami daugiau nei 5 val. pridedant po truputį vandens. *Misos tekinimas.* Susalusi putra du kartus užpilama karštu vandeniu ir nutekinama. Pirmo ir antro tekinimo alus neatskiriamas.

Alaus rūgimas. Į atvėsintą (iki 20–22 ^{0}C) misą supilamas apynių nuoviras, mielės ir rauginama iki 24 val. *Alaus košimas, laikymas.* Košiama į statines (pirmo ir antro tekinimo alus atskirai). Laikoma vėsioje patalpoje kelis mėnesius. Geriausias alus praėjus 1–2 sav. (kartais naudojamas ir po trijų dienų).			*Alaus rūgimas.* Į atvėsintą (iki 20–22 ^{0}C) misą supilamas apynių nuoviras, mielės ir rauginama iki 24 val. *Alaus košimas, laikymas.* Košiama į statines. Laikoma vėsioje patalpoje kelis mėnesius. Geriausias alus praėjus 1–2 sav. (kartais naudojamas ir po trijų dienų).	*Alaus rūgimas.* Į atvėsintą (iki 20–22 ^{0}C) misą supilamas apynių nuoviras, mielės ir rauginama iki 24 val. *Alaus košimas, laikymas.* Košiama į statines. Laikoma vėsioje patalpoje kelis mėnesius. Geriausias alus praėjus 1–2 sav. (kartais naudojamas ir po trijų dienų).
Įrankiai ir įrenginiai				
Katilai vandeniui kaisti, apyniams šutinti; Mediniai kubilai, kubiliukai, mentė, samčiai, piltuvėliai, koštuvas, statinės, statinaitės alui laikyti; Medinis kubilas su įranga misai tekinti.	-	-	Katilai vandeniui kaisti, apyniams šutinti; Mediniai kubilai, kubiliukai, mentė, samčiai, piltuvėliai, koštuvas, statinės, statinaitės alui laikyti; Medinis kubilas su įranga misai tekinti.	Katilai vandeniui kaisti, apyniams šutinti; Mediniai kubilai, kubiliukai, mentė, samčiai, piltuvėliai, koštuvas, statinės, statinaitės alui laikyti; Medinis kubilas su įranga misai tekinti.
Skonis, spalva				
Sodraus salyklo skonio, turintis apynių kartumą, mielių bei kitų priedų prieskonį. Neskaidrus, galimos mielių nuosėdos. Šiaudo spalvos – nuo šviesios iki rusvos.	-	-	Karstelėjusio apynių skonio, salyklo aromato. Neskaidrus, galimos mielių nuosėdos. Šiaudo spalvos.	Malonus, saldus skonis, švelnus kartumas. Šviesiai geltonos, beveik baltos spalvos.

Kodas 002AG01.02.01 **Miežinė gira (***Sritis* – Gėrimai. *Rūšis* – Gaivieji gėrimai). Miežių salyklo gėrimas pagamintas papildomai perkošus alaus putrą. Nebūdinga Dzūkijai ir Suvalkijai.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Miežių grūdai (tinkamiausi šešiaeilių) , apyniai, vanduo (tinkamiausias minkštas).	-	-	Miežių grūdai (tinkamiausi šešiaeilių), apyniai, vanduo (tinkamiausias minkštas).	Miežių grūdai (tinkamiausi šešiaeilių), apyniai, vanduo (tinkamiausias minkštas).
Žaliavos ruošimo būdas				
Salyklo ruošimas: grūdų mirkymas, daiginimas, džiovinimas, rupus sumalimas. *Apynių spurgai* raškomi rugpjūčio pab.–rugsėjo pr., kai ima gelsti.	-	-	*Salyklo ruošimas*: grūdų mirkymas, daiginimas, džiovinimas, rupus sumalimas. *Apynių spurgai* raškomi rugpjūčio pab –rugsėjo pr., kai ima gelsti.	*Salyklo ruošimas*: grūdų mirkymas, daiginimas, džiovinimas, rupus sumalimas. *Apynių spurgai* raškomi rugpjūčio pab.–rugsėjo pr., kai ima gelsti.
Priedai				
Kviečių, rugių, avižų, žirnių, vikių grūdai (cnt. miežių grūdų – iki 2 kg kitų grūdų).	-	-	Kviečių, rugių, avižų, žirnių, vikių grūdai (cnt. miežių grūdų – iki 2 kg kitų grūdų). Ankščiau vietoj apynių kartais dėdavo gailių.	Kviečių, rugių, avižų, žirnių, vikių grūdai (cnt. miežių grūdų – iki 2 kg kitų grūdų). Ankščiau vietoj apynių kartais dėdavo gailių.
Gamybos technologija				
Salyklo salinimas. Sumaltas salyklas užplikomas ir salinamas 3–6 val. *Apynių šutinimas.* Apyniai šutinami 2–3 val. nedideliame kiekyje vandens. *Misos tekinimas.* Susalusi putra du kartus	-	-	*Salyklo salinimas.* Sumaltas salyklas užplikomas, palaikomas apie 3 val., po to pripilama vandens, išplakama, palaikoma apie 2 val., 30 min. verdama. *Apynių šutinimas.* Apyniai šutinami daugiau nei 5 val. pridedant po truputį vandens. *Misos tekinimas.* Susalusi putra du kartus	*Salyklo salinimas.* Sumaltas salyklas užplikomas, palaikomas apie 3 val., po to pripilama vandens, išplakama, palaikoma apie 2 val., 30 min. verdama. *Apynių šutinimas.* Apyniai šutinami daugiau nei 5 val. pridedant po truputį vandens. *Misos tekinimas.* Susalusi putra du kartus

užpilama karštu vandeniu ir nutekinama. Likusi putra užpilama karštu vandeniu trečią kartą ir paliekama savaime išrūgti tekinimo kubile. *Giros laikymas.* Išrūgusi gira laikoma tekinimo kubile, o ilgesniam laikymui supilama į medines statines ir laikoma vėsiai.			užpilama karštu vandeniu ir nutekinama. Likusi putra užpilama karštu vandeniu trečią kartą ir paliekama savaime išrūgti tekinimo kubile. *Giros laikymas.* Išrūgusi gira laikoma tekinimo kubile, o ilgesniam laikymui supilama į medines statines ir laikoma vėsiai.	užpilama karštu vandeniu ir nutekinama. Likusi putra užpilama karštu vandeniu trečią kartą ir paliekama savaime išrūgti tekinimo kubile. *Giros laikymas.* Išrūgusi gira laikoma tekinimo kubile, o ilgesniam laikymui supilama į medines statines ir laikoma vėsiai.
Įrankiai ir įrenginiai				
Katilai vandeniui kaisti, apyniams šutinti; Mediniai kubilai, kubiliukai, mentė, samčiai, piltuvėliai, koštuvas, statinės, statinaitės girai laikyti; Medinis kubilas su įranga misai tekinti.	-	-	Katilai vandeniui kaisti, apyniams šutinti; Mediniai kubilai, kubiliukai, mentė, samčiai, piltuvėliai, koštuvas, statinės, statinaitės girai laikyti; Medinis kubilas su įranga misai tekinti.	Katilai vandeniui kaisti, apyniams šutinti; Mediniai kubilai, kubiliukai, mentė, samčiai, piltuvėliai, koštuvas, statinės, statinaitės girai laikyti; Medinis kubilas su įranga misai tekinti.
Skonis, spalva				
Rusvai palšvos spalvos, šviesesnė už alų, drumstoka. Miežio skonio, kartoka, maloniai rūgštelėjusi.	-	-	Šviesi kaip grūdo spalva, šviesesnė už alų, drumstoka. Miežio skonio, kartoka, maloniai rūgštelėjusi.	Šviesi kaip grūdo spalva, šviesesnė už alų, drumstoka. Miežio skonio, kartoka, maloniai rūgštelėjusi.
003. ALIEJAUS SPAUDIMAS				
Kodas 003AG02.01.01 **Aguonų aliejus** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Aliejai). Spaustų aguonų sėklų aliejus. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Nunokusios aguonų sėklos. Daržinė aguona (Papaver somniferum L.).				
Gamybos technologija				
Aliejus išgaunamas spaudimu: aguonų sėklos sutrinamos, pašildomos (iki 35–40 ^{o}C), spaudžiamos spaustuvais arba specialiais presais.				

Įrankiai ir įrengimai				
Piesta aguonoms grūsti arba girnos aguonoms sutrinti; puodas arba metalinė skarda susmulkintoms aguonoms supilti; krosnis aguonoms šildyti; kanapinis arba storas lininis audinys aguonoms surišti; spaustuvas arba presas aliejui spausti; molinis arba stiklinis indas aliejui laikyti.				
Konsistencija, skonis, spalva, kvapas				
Malonaus, aguonas primenančio skonio, neskaidrus, ant dugno galimos nuosėdos.				
Kodas 003AG02.01.02 **Kanapių aliejus** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Aliejai). Spaustų kanapių sėklų aliejus. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Nunokusios kanapių sėklos. Sėjamoji kanapė (Cannabis sativa L.), šiukšlyninė kanapė (Cannabis rudentalis Janisch).				
Gamybos technologija				
Aliejus išgaunamas spaudimu: kanapių sėklos sutrinamos, pašildomos (iki 35–40 ^{0}C), spaudžiamos spaustuvais arba specialiais presais.				
Įrankiai ir įrengimai				
Piesta kanapėms grūsti arba girnos kanapėms sutrinti; puodas arba metalinė skarda susmulkintoms kanapėms supilti; krosnis kanapėms šildyti; kanapinis arba storas lininis audinys kanapėms surišti; spaustuvas arba presas aliejui spausti; molinis arba stiklinis indas aliejui laikyti.				
Konsistencija, skonis, spalva, kvapas				
Žalsvai rudos spalvos, malonaus skonio, neskaidrus, ant dugno galimos nuosėdos.				
Kodas 003AG02.01.03 **Sėmenų aliejus** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Aliejai). Spaustų linų sėmenų aliejus. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Linų sėmenys. Naudojami grūdinių (maistinių) linų sėmenys, kartais pluoštinių linų sėmenys.				
Gamybos technologija				
Aliejus išgaunamas spaudimu: sėmenys sutrinami, pašildomi (iki 35–40 ^{0}C) ir spaudžiami specialiais presais.				
Įrankiai ir įrengimai				
Piesta sėmenims grūsti arba girnos sėmenims sutrinti; puodas arba metalinė skarda susmulkintiems sėmenims supilti; krosnis sėmenims šildyti; kanapinis arba storas lininis audinys sėmenims surišti; spaustuvas arba presas aliejui spausti; molinis arba stiklinis indas aliejui laikyti.				
Konsistencija, skonis, spalva, kvapas				
Nusistovėjęs skaidrus, nuosėdos ant dugno. Spalva švelniai geltona iki gintarinės. Kvapas malonus. Skonis malonus, lengvai karstelėjęs, primenantis riešuto skonį.				

004. AUDIMAS				
Kodas 004AG03.01.01 **Sijonų audiniai** (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Drabužių audiniai). Išausta medžiaga moteriškam drabužiui siūti. Pasižymi spalvingumu, raštų įvairove. Iki XX a. pr. vyravo austi iš vietinių žaliavų (vilnos, lino) rankinėmis audimo staklėmis, dažyti augaliniais ir cheminiais dažais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Vilnoniai, lininiai, medvilniniai siūlai.	Vilnoniai, lininiai, medvilniniai siūlai.	Vilnoniai, lininiai, medvilniniai siūlai.	Vilnoniai, lininiai, medvilniniai siūlai.	Vilnoniai, lininiai, medvilniniai siūlai.
Audimo technika				
Dvinytė, diminė, servetinė, ruoželinė.	Dvinytė, diminė, ruoželinė.	Dvinytė, diminė, kaišytinė.	Dvinytė, ripsinė (ataudų ripsas).	Dvinytė, diminė, ruoželinė.
Raštai				
Languoti – įvairaus dydžio langai iš ritmiškai pasikartojančių metmenų ir ataudų dryželių. Dryžuoti – ritmiškai pasikartojantys skersiniai arba išilginiai dryžiai arba jų grupės. Linininuose (baltuose) krašte rinktine technika įausti geometriniai raštai.	Languoti – smulkūs ir vidutinio dydžio langeliai, kartais paryškinti įaustais kilpiniais siūlais. Dryžuoti – išilginiai įvairaus pločio dryžiai.	Dryžuoti – vienspalviame fone ritmiškai pasikartojantys spalvingų dryžių pluoštai. Languoti – vidutinio dydžio langai. Kaišytiniai – vienspalviame fone iškaišyti, geometrizuoti augaliniai raštai.	Languoti – stambūs ir vidutiniai langai. Dryžuoti – vienspalviame fone ritmiškai pasikartojantys 4–7 spalvų skersiniai ir įvairaus pločio dryžiai. Skersai dryžuoti naudojami išilgadryžiams sijonams.	Dryžuoti – vienspalviame fone įvairaus pločio dryžiai. Languoti – stambūs ir vidutinio dydžio langai.
Spalvos, spalvų deriniai				
Vienspalviai, dviejų ir daugiau spalvų. Vyrauja raudona, žalia, geltona, violetinė, balta, juoda, mėlyna. Linininuose – balta, raudona.	Vienspalviai, dviejų ir daugiau spalvų. Vyrauja raudona, žalia, balta, mėlyna, violetinė. Linininuose – mėlyna, juoda, ruda, geltona.	Vienspalviai, dviejų ir daugiau spalvų. Fono – pilka, mėlyna, ruda, juoda, dryželiai – įvairiaspalviai. Linininuose – balta, įvairių spalvų dryžiai.	Vienspalviai, dviejų ir daugiau spalvų deriniai. Vyrauja žalia, violetinė, mėlyna, ruda, raudona, juoda, balta, geltona. Linininuose – balta, įvairių spalvų skersiniai ir išilginiai dryžiai.	Vienspalviai, dviejų, ir daugiau spalvų deriniai. Vyrauja tamsi mėlyna, juoda, žalia, raudona, geltona, ruda. Linininuose – balta, įvairių spalvų skersiniai ir išilginiai dryžiai.

Kodas 004AG03.01.02
Liemenių audiniai (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Drabužių audiniai). Išausta medžiaga moteriškiems ir vyriškiems berankoviams drabužiams siūti. Vienspalviai, marginti – siauromis juostelėmis, smulkiais langeliais. Iki XX a. pr. vyravo austi iš vietinių žaliavų (vilnos, lino) rankinėmis audimo staklėmis, dažyti augaliniais ir cheminiais dažais.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Lininiai, medvilniniai, vilnoniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai, vilnoniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai, vilnoniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai, vilnoniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai, vilnoniai siūlai.
Audimo technika				
Diminė, dvinytė.	Diminė, dvinytė.	Diminė, dvinytė.	Diminė, dvinytė, atlasinė.	Diminė, dvinytė.
Raštai				
Smulkūs langeliai, skersiniai dryželiai, katpėdėlės.	Smulkūs langeliai, skersiniai dryželiai.	Smulkūs skersiniai dryželiai, langeliai, katpėdėlės.	Smulkūs skersiniai dryželiai, langeliai.	
Spalvos, spalvų deriniai				
Vienspalvės – šviesių tonų gelsva, žalsva, rausva. Kelių spalvų – įvairiaspalviai dryželiai, langeliai.	Vienspalvės – šviesių ir tamsių tonų žalia, mėlyna, vyšninė. Kelių spalvų – įvairiaspalviai dryželiai, langeliai.	Vienspalvės – ruda, žalia, violetinė, mėlyna, juoda. Kelių spalvų – įvairiaspalviai dryželiai, langeliai.	Vienspalvės – raudona, žalia, ruda, balta, violetinė. Kelių spalvų – įvairiaspalviai dryželiai, langeliai.	Vienspalvės – juoda, mėlyna, violetinė, ruda. Kelių spalvų – įvairiaspalviai dryželiai.

Kodas 004AG03.01.03
Skarų audiniai (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Drabužių audiniai). Išaustas medžiagos gabalas, iš kurio siūdavo skaras apsigobti pečiams, galvai. Iki XX a. pr. vyravo austi iš vietinių žaliavų (vilnos, lino) rankinėmis audimo staklėmis, dažyti augaliniais ir cheminiais dažais. Vilnonių audinių paviršius kartais būdavo veliamas.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Vilnoniai siūlai.	Vilnoniai, lininiai siūlai.	Vilnoniai siūlai.	Vilnoniai, lininiai, medvilniniai siūlai.	Vilnoniai siūlai.
Audimo technika				
Dvinytė, ruoželinė, daugianytė.	Dvinytė, diminė, ruoželinė.	Dvinytė, ruoželinė.	Ripsinė (ataudų ripsas) dvinytė, ruoželinė, daugianytė.	Dvinytė.

Raštai				
Sulanguotos įvairaus pločio ruoželiais.	Sulanguotos įvairaus pločio ruoželiais. Smulkūs langeliai. Pakraščiai paryškinti plačiais dryžiais.	Sulanguotos įvairaus pločio ruoželiais arba plačiais dryžiais.	Išmarginta siaurais ruoželiais arba sulanguota plačiais dryžiais. Pakraščiai paryškinti plačiais vienspalviais dryžiais. Dryžuotos skersiniais dryžiais.	Sulanguota plačiais dryžiais.
Spalvos, spalvų deriniai				
Dvispalvės. Kelių spalvų. Vyrauja pilka, juoda, balta, ruda, spalva.	Dvispalvės. Kelių spalvų. Vyrauja rudos – žalios, baltos – juodos, juodos – rudos, vyšninės – žalios, pilkos – juodos spalvų deriniai.	Dvispalvės. Kelių spalvų. Vyrauja juoda, ruda, žalia, pilka spalva.	Dvispalvės. Kelių spalvų (vilnonės). Vyrauja juoda, mėlyna, raudona, ruda, žalia, balta, pilka spalva. Dvispalvės lininės – vyrauja balta, raudona spalva.	Dvispalvės. Kelių spalvų. Vyrauja mėlyna, ruda, juoda, žalia spalva.
Kodas 004AG03.01.03 **Skarelių audiniai** (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Drabužių audiniai). Išaustas medžiagos gabalas, iš kurio siūdavo skareles moterims galvai apsirišti. Iki XX a. pr. vyravo austi iš vietinių žaliavų (vilnos, lino) rankinėmis audimo staklėmis, dažyti augaliniais ir cheminiais dažais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Lininiai, medvilniniai, vilnoniai siūlai.	Lininiai, vilnoniai siūlai.	Lininiai, vilnoniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai, vilnoniai siūlai.	Lininiai, vilnoniai siūlai.
Audimo technika				
Dvinytė.	Dvinytė.	Dvinytė.	Dvinytė.	Dvinytė.
Raštai				
Languotos. Įvairaus pločio dryželiais paryškinti kraštai.	Languotos. Įvairaus pločio dryželiais paryškinti kraštai.	Languotos. Įvairaus pločio dryželiais paryškinti kraštai.	Languotos. Įvairaus pločio dryželiais paryškinti kraštai.	Languotos. Įvairaus pločio dryželiais paryškinti kraštai.
Spalvos, spalvų deriniai				
Lininių fonas baltas, dryželiai mėlyni, raudoni. Vilnonių fonas rudas, raudonas, žalias, dryžiai – įvairių spalvų.	Lininių fonas baltas, dryželiai mėlyni, raudoni. Vilnonių fonas rudas, mėlynas, žalias, dryžiai – įvairių spalvų.	Lininių fonas baltas, dryželiai mėlyni, raudoni. Vilnonių fonas mėlynas, vyšninis, žalias, dryžiai – įvairių spalvų.	Lininių fonas baltas, raudonas, dryželiai mėlyni, žali, balti. Vilnonių fonas raudonas, mėlynas, dryželiai – balti, žali, mėlyni.	Lininių fonas baltas, dryželiai žali, raudoni, mėlyni. Vilnonių fonas, rudas, mėlynas, žalias, dryželiai – balti, mėlyni.

Kodas 004AG03.01.04
Prijuosčių audiniai (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Drabužių audiniai). Išausta medžiaga moteriškam prisijuosiamam drabužiui siūti. Iki XX a. pr. vyravo austi iš vietinių žaliavų (vilnos, lino) rankinėmis audimo staklėmis, dažyti augaliniais ir cheminiais dažais.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Lininiai, medvilniniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai, vilnoniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai, vilnoniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai, vilnoniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai, siūlai.
Audimo technika				
Dvinytė, diminė, servetinė.	Dvinytė, diminė, kaišytinė.	Dvinytė, diminė, kaišytinė, rinktinė.	Dvinytė, atlasinė, rinktinė, diminė, ripsinė.	Dvinytė, kaišytinė.
Raštai				
Įvairaus pločio diminiai, rinktiniai, atlasiniai ar ripsiniai dryželių užaudimai audinio krašte. Kasdieninės – languotos, dryžuotos.	Languotos, skersai dryžuotos su kaišytais arba dimais įaustais ornamentais.	Skersai dryžuotos su kaišytais ornamentais. Kaišytinės per visą audinį iškaišyti įvairaus dydžio geometriniai ir augaliniai ornamentai.	Dryžuotos – skersiniais, lygiais, dantytais, rinktiniais, dimų dryžiais iš smulkių geometrinių, augalinių ornamentų. Skersiniai audiniai naudojami išilgadryžėms prijuostėms.	Dryžuotos – skersiniais ar išilginiais augalinių, geometrinių ornamentų dryžiais. Skersiniai audiniai naudojami išilgadryžėms prijuostėms.
Spalvos, spalvų deriniai				
Balta, raudona, mėlyna. Kasdieninių – pilka, mėlyna, ruda, raudona.	Vienspalvių fonas rudas, vyšninis, žalias. Kelių spalvų – vyrauja raudona, balta, juoda, geltona, ruda, žalia, vyšninė spalva.	Languotos su išryškintais skersiniais dryžiais. Baltame fone raudonos, mėlynos spalvos ornamentai. Tamsiame fone įvairiaspalviai kaišytiniai ornamentai.	Baltas fonas – ornamentai raudoni, mėlyni. Tamsus fonas – ornamentai raudoni, mėlyni, žali, geltoni, balti, rudi, violetiniai.	Baltame fone raudoni ornamentai.

Kodas 004AG03.01.05
Marškinių audiniai (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Drabužių audiniai). Pagrindas drabužiams siūti.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Lininiai, medvilniniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai siūlai.
Audimo technika				
Dvinytė – audiniui, papuošimai įausti dimais, ruoželiu, rinktine technika.	Dvinytė – audiniui, papuošimai įausti dimais, ruoželiu, rinktine technika.	Dvinytė – audiniui.	Dvinytė – audiniui, papuošimai įausti dimais, rinktine technika.	Dvinytė – audiniui, papuošimai įausti dimine, dvinyte technika.

Raštai				
Papuošimų ornamentai geometriniai.	Papuošimų ornamentai geometriniai.	Įausti ornamentai nebūdingi.	Papuošimų ornamentai geometriniai, augaliniai.	Papuošimų ornamentai geometriniai, augaliniai.
Spalvos, spalvų deriniai				
Audinio balta, papuošimams raudona.	Audinio balta, papuošimams raudona, juoda.	Audinio balta.	Audinio balta, papuošimams raudona.	Audinio balta, papuošimams raudona, mėlyna.
Kodas 004AG03.01.05 **Kelnių audiniai** (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Drabužių audiniai). Išausta medžiaga vyriškam drabužiui siūti. Dažyti augaliniais ir cheminiais dažais. Iki XX a. pr. vyravo austi iš vietinių žaliavų (vilnos, lino) rankinėmis audimo staklėmis, dažyti augaliniais ir cheminiais dažais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Vilnoniai, lininiai siūlai.	Vilnoniai, lininiai siūlai.	Vilnoniai, lininiai siūlai.	Vilnoniai, lininiai siūlai.	Vilnoniai, lininiai siūlai.
Audimo technika				
Dvinytė, ruoželinė.	Dvinytė, ruoželinė.	Dvinytė, ruoželinė.	Dvinytė, ruoželinė.	Dvinytė, ruoželinė.
Raštai				
Siauri, išilginiai ar skersiniai dryželiai, įvairių dydžių langeliai.	Siauri išilginiai ar skersiniai dryželiai, smulkūs langeliai.	Siauri išilginiai ar skersiniai dryželiai, eglutė, smulkūs langeliai.	Siauri išilginiai ar skersiniai dryželiai, smulkūs langeliai.	Siauri skersinai dryželiai, smulkūs langeliai.
Spalvos, spalvų deriniai				
Vienspalvės – pilkos, rudos. Dryželiai – juodi, balti, raudoni. Lininės – baltos ar sulanguotos mėlynais, pilkais dryžiais.	Lininės – baltos ar languotos mėlynais, pilkais dryžiais. Vienspalvės – pilkos, rudos. Dryželiai – juodi, žali, raudoni. Lininės – baltos ar sulanguotos mėlynais, pilkais dryžiais.	Vienspalvės – pilkas, rudas, baltas. Lininės – baltos ar languotos mėlynais, pilkais dryžiais.	Vienspalvės – pilkas, rudas, žalias. Dryželiai – raudoni, žali, juodi. Lininės – baltos ar sulanguotos mėlynais, pilkais dryžiais.	Vienspalvės – mėlynos, žalios, juodos. Dryželiai raudoni, geltoni, juodi. Lininės – baltos ar sulanguotos mėlynais, pilkais dryžiais.
Kodas 004AG03.01.06 **Švarkų audiniai** (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Drabužių audiniai). Išausta medžiaga vyriškam viršutiniam drabužiui siūti. Iki XX a. pr. vyravo austi iš vietinių žaliavų (vilnos, lino) rankinėmis audimo staklėmis, dažyti augaliniais ir cheminiais dažais. Vilnonių audinių paviršius kartais būdavo veliamas. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Lininiai, vilnoniai siūlai.				

Audimo technika				
Dvinytė, ruoželinė.				
Raštai				
Vienspalviame fone įausti išilginiai spalvoti dryželiai.				
Spalvos, spalvų deriniai				
Fonas pilkas, rudas, dryželiai – įvairių spalvų.				
Kodas 004AG03.01.07 **Sermėgų audiniai** (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Drabužių audiniai). Išausta stora vilnonė medžiaga šiltiems vyrų ir moterų apsiaustams siūti**.** Iki XX a. pr. vyravo austi iš vietinių žaliavų (vilnos) rankinėmis audimo staklėmis, dažyti augaliniais dažais, vienspalviai pilkos, rudos, baltos, mėlynos spalvos.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Vilnoniai siūlai.	Vilnoniai siūlai.	Vilnoniai siūlai.	Vilnoniai siūlai.	Vilnoniai siūlai.
Audimo technika				
Dvinytė, ruoželinė, paviršius veltas.	Dvinytė, ruoželinė, paviršius veltas.	Dvinytė, ruoželinė, paviršius veltas.	Dvinytė, ruoželinė, paviršius veltas.	Dvinytė, ruoželinė, paviršius veltas.
Raštai				
-	-	-	-	-
Spalvos, spalvų deriniai				
Pilka, ruda.	Pilka, ruda.	Pilka, balta.	Pilka, žalia, juoda, balta.	Pilka, žalia, juoda, balta, mėlyna.
Kodas 004AG03.01.08 **Nuometų audiniai** (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Drabužių audiniai). Išausta plona lininė, medvilninė medžiaga senoviškam moterų galvos apdangalui. Nebūdingi Dzūkijai, Suvalkijai, Žemaitijai, Mažajai Lietuvai.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Linininiai, medvilniniai siūlai.	-	-	-	-
Audimo technika				
Dvinytė, servetinė, diminė.	-	-	-	-
Raštai				

Audinys lygus ar smulkaus geometrinio rašto. Papuošimai – spalvoti ruoželiai įausti dvinyte, dimine, rinktine technika.	-	-	-	-
Spalvos, spalvų deriniai				
Audinys – baltas, papuošimai raudoni, mėlyni.	-	-	-	-
Kodas 004AG03.02.01 **Lovatiesių audiniai** (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Interjero audiniai). Išausta medžiaga siūti užtiesalui lovai uždengti. Iki XX a. pr. vyravo austi iš lino, medvilnės, vilnos rankinėmis audimo staklėmis.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Lininiai, medvilniniai, vilnoniai siūlai.	Lininiai, vilnoniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai, vilnoniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai, vilnoniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai, vilnoniai siūlai.
Audimo technika				
Dvinytė, ripsinė (ataudų), ruoželinė, servetinė, diminė, kaišytinė, rinktinė.	Diminė, kaišytinė, ruoželinė, rinktinė.	Dvinytė, kaišytinė, diminė, rinktinė.	Ripsinė (metmenų), diminė, korelinė, rinktinė.	Diminė, rinktinė.
Raštai				
Languotos, skersai dryžuotos. Geometriniai raštai – lapeliai, akėtėlės, dobiliukai, katpėdėlės.	Languotos, skersai dryžuotos. Geometriniai raštai – katpėdėlės, dobiliukai, akėtėlės.	Languotos. Kaišyti geometrizuoti raštai. Geometriniai raštai – katpėdėlės, dobiliukai, akėtėlės.	Languotos, išilgai dryžuotos. Geometriniai raštai – katpėdėlės, dobiliukai, akėtėlės.	Išilgai dryžuotos. Geometriniai raštai – katpėdėlės, dobiliukai, akėtėlės.
Spalvos, spalvų deriniai				
Šviesesnių atspalvių raudona, geltona, mėlyna, žalia, ruda, violetinė.	Juoda, balta, violetinė, rožinė, vyšninė, žalia, raudona. Pasižymi spalvingumu.	Žalia, geltona, mėlyna, juoda, raudona.	Sodrių atspalvių, žalia, raudona, geltona, rožinė, violetinė. Kontrastingi deriniai.	Sodrių atspalvių žalia, raudona, geltona, vyšninė, violetinė.

Kodas 004AG03.02.02 **Staltiesių audiniai** (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Interjero audiniai). Išausta medžiaga siūti stalo užtiesalui. Iki XX a. pr. vyravo austi iš lino, medvilnės rankinėmis audimo staklėmis.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Lininiai (balinti, natūralaus atspalvio), medvilniniai siūlai.	Lininiai (balinti, natūralaus atspalvio), medvilniniai siūlai.	Lininiai (balinti, natūralaus atspalvio), medvilniniai siūlai.	Lininiai (balinti, natūralaus atspalvio), medvilniniai siūlai.	Lininiai (balinti, natūralaus atspalvio), medvilniniai siūlai.
Audimo technika				
Dvinytė, diminė, servetinė, ruoželinė, korelinė. Papuošimai įausti ripsu arba tokia pat technika kaip audinys.	Dvinytė, diminė, servetinė, kombinuota. Papuošimai įausti tokia pat technika kaip audinys.	Diminė, dvinytė, servetinė, ruoželinė, kombinuota.	Diminė, korelinė, servetinė, ruoželinė, dvinytė. Papuošimai įausti tokia pat technika kaip audinys.	Diminė, sevetinė, rinktinė, ruoželinė. Papuošimai įausti tokia pat technika kaip audinys.
Raštai				
Smulkūs geometriniai – langeliai, rombeliai, akėtėlės. Galuose 3–10 cm pločio tarpe įaudžiami spalvoti dryžiai.	Smulkūs geometriniai – langeliai, rombeliai, katpėdėlės. Galuose 3–5 cm pločio tarpe įausti spalvoti dryžiai.	Smulkūs geometriniai – langeliai, rombeliai, katpėdėlės, eglutė.	Smulkūs geometriniai – langeliai, rombeliai, katpėdėlės, eglutė. Pakraščiuose 5–20 cm pločio tarpe įausti spalvoti dryžiai.	Smulkūs geometriniai – langeliai, rombeliai, katpėdėlės, eglutė.
Spalvos, spalvų deriniai				
Balta, raudona, mėlyna.	Balta, raudona.	Balta.	Balta, raudona.	Balta, raudona, mėlyna.
Kodas 004AG03.02.03 **Rankšluosčių audiniai** (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Interjero audiniai). Išausta medžiaga rankoms, veidui, kūnui šluostyti. Iki XX a. pr. vyravo austi iš lino, medvilnės rankinėmis audimo staklėmis. XX a.vid. įgavo tautinio suvenyro reikšmę.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Lininiai (balinti, natūralūs), medvilniniai siūlai.	Lininiai (balinti, natūralūs), medvilniniai siūlai.	Lininiai (balinti, natūralūs), medvilniniai siūlai.	Lininiai (balinti, natūralūs), medvilniniai siūlai.	Lininiai (balinti, natūralūs), medvilniniai siūlai.
Audimo technika				
Servetinė, diminė, rinktinė, dvinytė, ruoželinė. Papuošimui – rinktinė, ataudų ripsas.	Servetinė, diminė, rinktinė, dvinytė, ruoželinė, atlasinė.	Servetinė, diminė, rinktinė, dvinytė.	Servetinė, diminė, rinktinė, dvinytė, korelinė.	

Raštai				
Geometriniai raštai – langeliai, rombeliai, katpėdėlės, eglutė. Galuose 2–15 cm pločio spalvoti užaudimai.	Geometriniai raštai – langeliai, rombeliai, katpėdėlės. Galuose 2–10 cm pločio spalvoti užaudimai.	Geometriniai raštai – langeliai, rombeliai, katpėdėlės, išilginiai dryželiai. Galuose 2–10 pločio spalvoti užaudimai.	Geometriniai raštai – langeliai, rombeliai, katpėdėlės, išilginiai dryželiai. Galuose 5–30 cm pločio spalvoti užaudimai.	Geometriniai raštai – langeliai, rombeliai, katpėdėlės, išilginiai dryželiai.
Spalvos, spalvų deriniai				
Balta, papuošimui raudona, mėlyna.	Balta, papuošimui raudona, mėlyna, geltona, žalia, juoda.	Balta, raudona.		Balta, raudona, mėlyna.
Kodas 004AG03.02.04 **Patalynės audiniai** (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Interjero audiniai). Išausta medžiaga kloti į lovą. Iki XX a. pr. vyravo austi iš lino, medvilnės rankinėmis audimo staklėmis.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Lininiai, medvilniniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai siūlai.
Audimo technika				
Dvinytė, ruoželinė, servetinė. Papuošimui – rinktinė.	Dvinytė, servetinė.	Dvinytė, servetinė.	Dvinytė, servetinė. Puošimui diminė, rinktinė.	Dvinytė, servetinė. Puošimui diminė, rinktinė.
Raštai				
Languotos. Vienspalvės su puošybiniais užaudimais.	Languotos. Vienspalvės su puošybiniais užaudimais.	Languotos. Vienspalvės su puošybiniais užaudimais.	Languotos, dryžuotos. Vienspalvės su puošybiniais užaudimais.	Languotos. Vienspalvės su puošybiniais užaudimais.
Spalvos, spalvų deriniai				
Balta, mėlyna, raudona.	Balta, mėlyna, raudona.	Balta, mėlyna, raudona.	Balta, raudona.	Balta, raudona, mėlyna.
Kodas 004AG03.02.05 **Užuolaidų audiniai** (*Sritis* –Tekstilė. *Rūšis* – Interjero audiniai). Išausta medžiaga uždangalams, kabinamiems ant durų, langų, lovų siūti. Iki XX a. pr. vyravo austi vienspalviai ir raštuoti iš vietinių žaliavų (lino, vilnos) rankinėmis audimo staklėmis.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Medvilniniai, lininiai siūlai.	Medvilniniai, lininiai siūlai.	Medvilniniai, lininiai siūlai.	Medvilniniai, lininiai siūlai.	Medvilniniai, lininiai siūlai.
Audimo technika				
Dvinytė.	Dvinytė.	Dvinytė.	Dvinytė, ripsinė, kombinuota.	Dvinytė, diminė, kombinuota.

Raštai				
Languotos, kiauraraščiai ar spalvotų siūlų dryžiai.	Languotos, kiauraraščiai ar spalvotų siūlų dryžiai.	Languotos, kiauraraščiai ar spalvotų siūlų dryžiai.	Languotos, kiauraraščiai ar spalvotų siūlų dryžiai.	Languotos, kiauraraščiai ar spalvotų siūlų dryžiai.
Spalvos, spalvų deriniai				
Balta, raudona, mėlyna.	Balta, raudona, mėlyna.	Balta, raudona, mėlyna.	Balta, raudona, mėlyna.	Balta, raudona, mėlyna.
Kodas 004AG03.02.05 **Pagalvių užvalkalų audiniai** (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Interjero audiniai). Išausta medžiaga patalų, pagalvės, antklodžių užvalkalams siūti. Iki XX a. pr. vyravo austi iš lino, medvilnės rankinėmis audimo staklėmis.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Lininiai, medvilniniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai siūlai.
Audimo technika				
Dvinytė, servetinė, ruoželinė, atlasas, diminė, korelinė.	Dvinytė, servetinė, diminė.	Dvinytė, servetinė, diminė.	Dvinytė, servetinė, ruoželinė, diminė.	Dvinytė, servetinė, ruoželinė.
Raštai				
Languoti spalvotų metmenų ir ataudų dryželiais. Išilgai dryžuoti. Vienspalviuose (baltuose) rinktiniai raštai stilizuotų augalinių, geometrinių motyvų.	Languoti spalvotų metmenų ir ataudų dryželiais. Vienspalviai. Langelių, dryželių užaudimai.	Languoti spalvotų metmenų ir ataudų dryželiais. Vienspalviai. Langelių, dryželių užaudimai.	Languoti spalvotų metmenų ir ataudų dryželiais. Išilgai dryžuoti. Langelių, dryželių užaudimai.	Languoti – spalvotų metmenų ir ataudų dryželiais. Vienspalviai. Langelių, dryželių užaudimai.
Spalvos, spalvų deriniai				
Balta, mėlyna, raudona.	Balta, juoda, ruda, geltona, mėlyna.	Balta, mėlyna.	Balta, raudona.	
Kodas 004AG03.02.05 **Patalų užvalkalų audiniai** (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Interjero audiniai). Išausta medžiaga patalų, pagalvės, antklodžių užvalkalams siūti. Iki XX a. pr. vyravo austi iš lino, medvilnės rankinėmis audimo staklėmis.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Lininiai siūlai.	Lininiai siūlai.	Lininiai siūlai.	Lininiai, medvilniniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai siūlai.
Audimo technika				
Dvinytė ruoželinė, servetinė.	Dvinytė, ruoželinė.	Dvinytė ruoželinė, servetinė.	Dvinytė, diminė, servetinė.	Dvinytė, ruoželinė.

Raštai				
Langeliai iš spalvotų ataudų ir metmenų dryželių.	Langeliai iš spalvotų ataudų ir metmenų dryželių.	Langeliai iš spalvotų ataudų ir metmenų dryželių.	Langeliai iš spalvotų ataudų ir metmenų dryželių.	Langeliai iš spalvotų ataudų ir metmenų dryželių.
Spalvos, spalvų deriniai				
Balta, mėlyna, raudona, geltona.	Balta, juoda, rusva, geltona, mėlyna.	Balta, juoda, raudona, mėlyna.	Balta, raudona, mėlyna.	Balta, raudona, rusva.
Kodas 004AG03.03.01 **Rinktinės juostos** (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Juostos). Juosta – audinys drabužiams susijuosti. Iki XX a. pr. vyravo austos iš vietinių žaliavų vilnos, lino ir pirktinių skaistgijų siūlų.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Lininiai, medvilniniai, vilnoniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai, vilnoniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai, vilnoniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai, vilnoniai siūlai.	Lininiai, medvilniniai, vilnoniai siūlai.
Technika				
Audžiamos su audimo rėmeliu ar skieteliu. Fonas dvinytis. Raštai rinktiniai. Plotis 2–5 cm, ilgis iki 3 m.	Audžiamos su audimo rėmeliu ar skieteliu. Fonas dvinytis. Raštai rinktiniai. Plotis 3–12 cm.	Audžiamos su audimo rėmeliu ar skieteliu. Fonas dvinytis. Raštai rinktiniai. Plotis 3–12 cm.	Audžiamos su audimo rėmeliu ar skieteliu. Fonas dvinytis. Raštai rinktiniai. Plotis 3–5 cm.	Audžiamos su audimo rėmeliu ar skieteliu. Fonas dvinytis. Raštai rinktiniai. Plotis 2–10 cm.
Spalvų deriniai				
Fonas baltų lininių ar medvilninių, raštas – dažniausiai raudonų, žalių, mėlynų, violetinių, rečiau pilkų, rudų vilnonių siūlų.	Fonas baltų lininių ar medvilninių, raštas – sodrių raudonų, mėlynų, žalių, vilnonių siūlų. Kartais fonas būna rusvos, pilkšvos spalvos.	Fonas baltų lininių ar medvilninių, raštas – raudonų, avietinių, violetinių, mėlynų, rudų, vilnonių siūlų.	Fonas baltų lininių ar medvilninių, raštas – raudonų, rudų, pilkų, mėlynų, vilnonių siūlų.	Fonas raudonų, juodų, žalių, mėlynų, rudų lininių ar medvilninių, raštas – raudonų, žalių, violetinių vilnonių siūlų.
Ornamentai				
Vyrauja 1–3 pasikartojantys geometriniai motyvai (grėbliukai, roželės, žvaigždutės). Pakraščiai užausti spalvotais dryželiais, slanksteliais. Galuose metmenų kuteliai.	Vyrauja 1–3 pasikartojantys geometriniai motyvai (grėbliukai eglutės, žvaigždutės, vėžiukai, akutės). Dažnai ornamentus paryškina siauras kitos spalvos dryžis juostos viduryje. Pakraščiai užausti spalvotais dryželiais, slanksteliais. Galuose įausti	Vyrauja 1–2 pasikartojantys geometriniai ir augaliniai motyvai (eglučių, roželių, grėbliukų). Platesnėse juostose raštas išdėstomas trimis eilėmis. Vidurinė rašto eilė platesnė, šoninės – siauresnės, viena nuo kitos atskirtos kitos spalvos	Vyrauja 1–2 pasikartojantys geometriniai motyvai (langeliai, vingeliai). *Šimtaraštės* austos su daugybe įvairių juostoje nepasikartojančių skirtingų raštų. Pakraščiai užausti spalvotais dryželiais, slanksteliais.	Vyrauja geometriniai motyvai. Vienos austos pasikartojančiais 2–3 raštų motyvais, *šimtaraštės* - daugybe juostoje nepasikartojančių skirtingų raštų. Galuose paliekami trumpi metmenų kuteliai.

	spalvotų kaspinėlių kuteliai.	ruoželiais. Siauresnės juostos turėjo vienos eilės raštą. Pakraščiai užausti spalvotais dryželiais, slanksteliais, smulkiu geometriniu raštu. Galuose įaudžiami spalvotų kaspinėlių kutai.		
K**odas 004AG03.03.02** **Kaišytinės juostos** (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Juostos). Juosta – audinys drabužiams susijuosti. Iki XX a. pr. vyravo austos iš vietinių žaliavų vilnos, lino ir pirktinių skaistgijų siūlų. Nebūdingos Aukštaitijai, Žemaitijai, Mažajai Lietuvai.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
-	Lininiai, medvilniniai, vilnoniai, siūlai.	Lininiai, medvilniniai, vilnoniai, siūlai.	-	-
Technika				
-	Audžiamos audimo staklelėmis. Fonas ripsinis, dvinytis. Raštai kaišytiniai. Plotis 2–8 cm, ilgis iki 2,5 m.	Audžiamos audimo staklelėmis. Fonas ripsinis, dvinytis. Raštai kaišytiniai. Plotis 2–8 cm, ilgis iki 2,5 m.	-	-
Spalvų deriniai				
-	Fonas baltų (rečiau raudonų, geltonų, oranžinių) lininių ar medvilninių siūlų. Raštas rožinių, žalių, mėlynų, violetinių, geltonų, raudonų vilnonių siūlų.	Fonas baltų lininių ar medvilninių siūlų, raštas raudonų, žalių, violetinių vilnonių siūlų.	-	-

Ornamentai				
-	Vyrauja geometriniai ir augaliniai (žvaigždučių, saulučių, gėlių žiedų) motyvai. Daugiau fono, ornamentai pasikartoja retesniais tarpais. Pakraščiai užaudžiami dryželiais, slanksteliais.	Vyrauja geometriniai ir augaliniai (žvaigždučių, saulučių, gėlių žiedų) motyvai. Daugiau fono, motyvai pasikartoja retesniais tarpais. Pakraščiai užaudžiami dryželiais, slanksteliais. Kutai įaudžiami spalvotų kaspinėlių.	-	-
Kodas 004GV01.01.01 **Pintinės juostos** (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Juostos). Juosta – audinys drabužiams susijuosti. Iki XX a. pr. vyravo austos iš vietinių žaliavų vilnos, lino ir pirktinių skaistgijų siūlų. Nebūdingos Dzūkijai, Suvalkijai, Mažajai Lietuvai.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Vilnoniai siūlai.	-	-	Vilnoniai siūlai.	-
Technika				
Pinamos be specialių įrankių iš metmenų siūlų, apmestus siūlus pritvirtinus prie pastovaus daikto. Plotis 3–12 cm.	-	-	Pinamos be specialių įrankių iš metmenų siūlų, apmestus siūlus pritvirtinus prie pastovaus daikto. Plotis 3–10 cm.	-
Spalvų deriniai				
Vyraujančios spalvos žalia, raudona, geltona, rečiau naudoti mėlyni, juodi, violetiniai siūlai. Vienoje juostoje dažniausiai pasitaiko 2–5 spalvų derinys.	-	-	Vyraujančios spalvos tamsiai ruda, žalia, mėlyna, pilka. Vienoje juostoje dažniausiai pasitaiko 2– 5 spalvų derinys.	-
Ornamentai				
Vyrauja geometriniai ornamentai (eglučių, vingelių, rombų).	-	-	Vyrauja geometriniai ornamentai (eglučių, vingelių).	-

Kodas 004GV01.01.02

Vytinės juostos (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Juostos). Juosta – audinys drabužiams susijuosti. Iki XX a. pr. vyravo austos iš vietinių žaliavų vilnos, lino ir pirktinių skaistgijų siūlų.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Metmenys vilnoniai, ataudai vilnoniai ar lininiai.	Metmenys vilnoniai, ataudai vilnoniai ar lininiai.	Metmenys vilnoniai, ataudai vilnoniai ar lininiai.	Metmenys vilnoniai, ataudai vilnoniai ar lininiai.	Metmenys vilnoniai, ataudai vilnoniai ar lininiai.
Technika				
Audžiamos audimo lentelėmis.	Audžiamos audimo lentelėmis.	Audžiamos audimo lentelėmis.	Audžiamos audimo lentelėmis.	Audžiamos audimo lentelėmis.
Spalvų deriniai				
Raštas ryškesnių kontrastingų spalvų. Dažni raudonos, baltos, žalios, geltonos spalvų deriniai.	Raštas ryškesnių kontrastingų spalvų. Dažni raudonos, baltos, žalios, geltonos spalvų deriniai.	Raštas ryškesnių kontrastingų spalvų. Dažni raudonos, baltos, žalios, geltonos spalvų deriniai.	Raštas ryškesnių kontrastingų spalvų. Dažni raudonos, baltos, žalios, geltonos spalvų deriniai.	Raštas rudų, mėlynų, raudonų spalvų deriniai.
Ornamentai				
Išilginiai ar skersiniai dryželiai, slanksteliai, kvadratėliai, varnelės.	Išilginiai ar skersiniai dryželiai, slanksteliai, kvadratėliai, varnelės.	Išilginiai ar skersiniai dryželiai, slanksteliai, kvadratėliai, varnelės.	Išilginiai ar skersiniai dryželiai, slanksteliai, varnelės.	Išilginiai ar skersiniai dryželiai, slanksteliai, kvadratėliai, varnelės, rombai, eglutės.

005. BALDININKYSTĖ

Kodas 005MD01.01.01

Lovos (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Baldai). Medinis baldas poilsiui ir miegui. Tradicinėje kultūroje skirstomos į nekilnojamas ir kilnojamas. Kilnojamos lovos buvo dviejų tipų – nekintamo pločio, ir praplatinamos.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Ąžuolo, eglės, uosio, pušies mediena.	Ąžuolo, eglės, uosio, pušies mediena.	Ąžuolo, eglės, uosio, pušies mediena.	Ąžuolo, eglės, uosio, pušies mediena.	Ąžuolo, eglės, uosio, pušies mediena.
Gamybos būdas				
Lentų, tašų išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas. Lentų storis ~ 2 cm. Tašų ~ 3 x 3 cm.	Lentų, tašų išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas. Lentų storis ~ 2 cm. Tašų ~ 3 x 3 cm.	Lentų, tašų išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas. Lentų storis ~ 2 cm. Tašų ~ 3 x 3 cm.	Lentų, tašų išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas. Lentų storis ~ 2 cm. Tašų ~ 3 x 3 cm.	Lentų, tašų išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas. Lentų storis ~ 2 cm. Tašų ~ 3 x 3 cm.

Konstrukcija				
Išardoma, rėminė konstrukcija. Galų ir šoninių lentų sunėrimas arba sujungimas sraigtais.	Išardoma, rėminė konstrukcija. Galų ir šoninių lentų sunėrimas arba sujungimas sraigtais.	Išardoma, rėminė konstrukcija. Galų ir šoninių lentų sunėrimas arba sujungimas sraigtais.	Išardoma, rėminė konstrukcija. Galų ir šoninių lentų sunėrimas arba sujungimas sraigtais.	Išardoma, rėminė konstrukcija. Galų ir šoninių lentų sunėrimas arba sujungimas sraigtais.
Dydis				
Galų aukštis ~100 cm, ilgis ~ 190 cm, plotis ~ 100 cm.	Galų aukštis ~100 cm, ilgis ~ 190 cm, plotis ~ 100 cm.	Galų aukštis ~100 cm, ilgis ~ 190 cm, plotis ~ 100 cm. *Lova su stogeliu* Galų aukštis ~ 180 cm, plotis ~ 80 cm, *stogelio* ilgis ~ 190 cm, plotis ~ 100 cm.	Galų aukštis ~100 cm, ilgis ~ 190 cm, plotis ~ 100 cm. *Lova su stogeliu* Galų aukštis ~ 180 cm, plotis ~ 80 cm, *stogelio* ilgis ~ 190 cm, plotis ~ 100 cm.	Galų aukštis ~100 cm, ilgis ~ 190 cm, plotis ~ 100 cm. *Lova su stogeliu* Galų aukštis ~ 180 cm, plotis ~ 80 cm, *stogelio* ilgis ~ 190 cm, plotis ~ 100 cm.
Puošyba				
Galai profiliuoti, drožinėti kiaurapjūviu, giluminiu ar iškiliuoju reljefu, puošti tekintomis detalėmis. *Galai ir šoninės* lentos tapyti augaliniais ornamentais.	*Galai* profiliuoti, drožinėti kiaurapjūviu, giluminiu ar iškiliuoju reljefu, puošti tekintomis detalėmis. *Galai ir šoninės* lentos tapyti augaliniais ornamentais.	*Galai* profiliuoti, drožinėti kiaurapjūviu, giluminiu ar iškiliuoju reljefu, puošti tekintomis detalėmis. *Galai ir šoninės* lentos tapyti augaliniais ornamentais.	*Galai* profiliuoti, drožinėti kiaurapjūviu, giluminiu ar iškiliuoju reljefu, puošti tekintomis detalėmis. *Galai ir šoninės* lentos tapyti augaliniais ornamentais.	*Galai* profiliuoti, drožinėti kiaurapjūviu, giluminiu ar iškiliuoju reljefu, puošti tekintomis detalėmis. *Galai ir šoninės* lentos tapyti augaliniais ornamentais.
Kodas 005MD01.01.02 **Skrynios** (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Baldai). Dėžės audiniams ir drabužiams laikyti. Spalvomis ir ornamentais turtingiausias iš visų liaudies baldų. Naudotos XVI–XX a. pr. Dirbo vietiniai staliai, dailidės. Regioniniai savitumai pasireiškė spalvų deriniu, ornamentų komponavimu.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Ąžuolo, eglės, uosio, pušies mediena. Vienos rūšies mediena visai skryniai. Gali būti *dugnas, pakojos* kietmedžio (uosio, ąžuolo).	Ąžuolo, eglės, uosio, pušies mediena. Vienos rūšies mediena visai skryniai. Gali būti *dugnas, pakojos* kietmedžio (uosio, ąžuolo).	Ąžuolo, eglės, uosio, pušies mediena. Vienos rūšies mediena visai skryniai. Gali būti *dugnas, pakojos* kietmedžio (uosio, ąžuolo).	Ąžuolo, eglės, uosio, pušies mediena. Vienos rūšies mediena visai skryniai. Gali būti *dugnas, pakojos* kietmedžio (uosio, ąžuolo).	Ąžuolo, eglės, uosio, pušies mediena. Vienos rūšies mediena visai skryniai. Gali būti *dugnas, pakojos* kietmedžio (uosio, ąžuolo).
Gamybos būdas				
Lentelių (1,5 ~ 2,5 cm storio) išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas, kaustymas.	Lentelių (1,5 ~ 2,5 cm storio) išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas, kaustymas.	Lentelių (1,5 ~ 2,5 cm storio) išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas.	Lentelių (1,5 ~ 2,5 cm storio) išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas, gali būti kaustyta.	Lentelių (1,5 ~ 2,5 cm storio) išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas.

Konstrukcija				
Korpusas stačiakampis sienelės į viršų platėjančios, gali būti statmenos. Sujungtos *užkartomis – kregždiniu būdu.* Viduje *prieskrynis.* Dangtis lygus. Pakojos korpuso kampuose. Apkaustai, užraktas, rankenos geležiniai. Atskiros dalys sujungtos mediniais kaištukais ir suklijuotos, sutvirtintos apkaustais.	Korpusas stačiakampis sienelės į viršų platėjančios, gali būti statmenos. Sujungtos *užkartomis – kregždiniu būdu.* Viduje *prieskrynis.* Dangtis lygus. Pakojos korpuso kampuose. Apkaustai, užraktas, rankenos geležiniai. Atskiros dalys sujungtos mediniais kaištukais ir suklijuotos, sutvirtintos apkaustais.	Korpusas stačiakampis sienelės statmenos sujungtos *užkartomis – kregždiniu būdu.* Viduje *prieskrynis.* Dangtis lygus. Pakojos kampuose arba per visą skrynios ilgį ir gylį. Gali būti pakojose įtaisytas stalčius. Atskiros dalys sujungtos mediniais kaištukais ir suklijuotos.	Korpusas stačiakampis sienelės statmenos sujungtos *užkartomis –kregždiniu būdu.* Viduje *prieskrynis.* Dangtis lygus. Pakojos kampuose arba per visą skrynios ilgį ir gylį. Gali būti pakojose įtaisomas stalčius. Atskiros dalys sujungtos mediniais kaištukais ir suklijuotos, gali būti sutvirtintos apkaustais.	Korpusas stačiakampis sienelės statmenos sujungtos *užkartomis – kregždiniu būdu.* Viduje *prieskrynis.* Dangtis lygus. Pakojos kampuose arba per visą skrynios ilgį ir gylį. Gali būti pakojose įtaisomas stalčius. Atskiros dalys sujungtos mediniais kaištukais ir suklijuotos.
Dydis				
Aukštis ~75 cm, ilgis ~120 cm, plotis ~ 70 cm.	Aukštis ~75 cm, ilgis ~120 cm, plotis ~ 70 cm.	Aukštis ~75 cm, ilgis ~120 cm, plotis ~ 70 cm.	Aukštis ~75 cm, ilgis ~120 cm, plotis ~ 70 cm.	Aukštis ~75 cm, ilgis ~120 cm, plotis ~ 70 cm.
Puošyba				
Fonas šviesiai žalias, mėlynas, geltonas. Tapyta smulkiais grafiškais augaliniais ornamentais (ornamentų spalva raudona, balta, juoda, geltona). Puošybiniai elementai komponuoti skrynios priekyje, grupėmis tarp apkaustų.	Fonas rudas, žalias, mėlynas. Tapyta smulkiais grafiškais augaliniais ornamentais (ornamentų spalva juoda, raudona, balta). Puošybiniai elementai komponuoti skrynios priekyje, grupėmis tarp apkaustų.	Fonas rudas, mėlynas. Ornamentas augalinis, išdėstomas skrynios priekinėje plokštumoje, gali būti ir antvože 2–4 skirtingomis fonui spalvomis nudažytuose arba profiliuotomis lentelėmis aprėmintuose laukuose. Galai dažomi šviesiai – baltai, gelsvai. Puošiami taškeliais, vingeliais.	Fonas tamsiai žalias, rudas, vyšninis. Augalinis ornamentas išryškintais lapais ir žiedais išdėstomas skrynios priekyje, antvože, 2–3 laukuose fono arba kitos spalvos. Laukai gali būti atskirti geometrinių ornamentų pyne.	Fonas tamsiai žalias, mėlynas, juodas. Augalinis ornamentas išdėstomas priekinėje plokštumoje arba antvože, padalintuose į 2–3 laukus, aprėmintuose įsprūdomis ar profiliuotomis lentelėmis.
Kodas 005MD01.01.03 **Kuparai*** (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Baldai). Medinės dėžės su gaubtu dangčiu audiniams laikyti. XIX a. II p. – XX a. pr. labiausiai paplitusios Aukštaitijoje, Dzūkijoje.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Ąžuolo, uosio, eglės, pušies mediena.	Ąžuolo, uosio, eglės, pušies mediena.	-	-	-

Gamybos būdas				
Lentelių ~ 2,5 cm storio išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas, kaustymas.	Lentelių ~ 2,5 cm storio išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas, kaustymas.	-	-	-
Konstrukcija				
Korpusas stačiakampis, sutvirtintas apkaustais. Viduje *prieskrynis*. Kampai suleisti *užkartomis – kregždiniu būdu,* suklijuoti. Sienelės į viršų platėjančios. Antvožas išgaubtas.	Korpusas stačiakampis, sutvirtintas apkaustais. Viduje *prieskrynis*. Kampai suleisti *užkartomis – kregždiniu būdu,* suklijuoti. Sienelės į viršų platėjančios. Antvožas išgaubtas.	-	-	-
Dydis				
Aukštis ~100 cm, ilgis ~ 90 cm, gylis ~ 70 cm.	Aukštis ~100 cm, ilgis ~ 90 cm, gylis ~ 70 cm.	-	-	-
Puošyba				
Fonas šviesiai žalias, mėlynas. Tapyti smulkūs, grafiški augaliniai ornamentai išdėstyti priekinėje plokštumoje tarp apkaustų. Štampuoti ornamentai (lapeliai, žiedeliai, taškeliai) priekinėje plokštumoje ir antvože sugrupuoti eilėmis, apskritimais.	Fonas rudas, mėlynas. Tapyti smulkūs, grafiški augaliniai ornamentai išdėstyti priekinėje plokštumoje tarp apkaustų. Štampuoti ornamentai (lapeliai, žiedeliai, taškeliai) priekinėje plokštumoje ir antvože sugrupuoti eilėmis, apskritimais.	-	-	-

Kodas 005MD01.01.04 **Spintos** (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Baldai). Dėžės su lentynomis, stalčiais, durimis kam nors sudėti, sukabinti. Seniausios išskobtos iš medžio kamieno, su lentynomis, nedažytos. XVIII naudotos lentinės spintos. Spintų kaip ir skrynių priekyje stilizuoti augaliniai, rečiau gyvūniniai ornamentai. Ornamentą lemia durų forma. Skirtos maistui, drabužiams laikyti. Durys vientisos arba filinginės. XIX a. pab. pradedama dažyti viena spalva.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Ąžuolo, uosio, eglės, pušies mediena.	Ąžuolo, uosio, eglės, pušies mediena.	Ąžuolo, uosio, eglės, pušies mediena.	Ąžuolo, uosio, eglės, pušies mediena.	Ąžuolo, uosio, eglės, pušies mediena.
Gamybos būdas				
Lentų ~ 2,5 cm storio išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas.	Lentų ~ 2,5 cm storio išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas.	Lentų ~ 2,5 cm storio išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas.	Lentų ~ 2,5 cm storio išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas.	Lentų ~ 2,5 cm storio išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas.
Konstrukcija				
Korpusas stačiakampis su vienvierėmis, dvivierėmis durimis, kojomis, karnizu. Gali būti su stalčiais. Viduje įmontuotos lentynos, (drabužinių pakabos). Atskiros dalys sujungtos mediniais kaištukais, suklijuotos.	Korpusas stačiakampis su vienvierėmis, dvivierėmis durimis, kojomis, karnizu. Gali būti su stalčiais. Viduje įmontuotos lentynos, (drabužinių pakabos). Atskiros dalys sujungtos mediniais kaištukais, suklijuotos.	Korpusas stačiakampis su vienvierėmis, dvivierėmis durimis, kojomis, karnizu. Gali būti su stalčiais. Viduje įmontuotos lentynos, (drabužinių pakabos). Atskiros dalys sujungtos mediniais kaištukais, suklijuotos.	Korpusas stačiakampis su vienvierėmis, dvivierėmis durimis, kojomis, karnizu. Gali būti su stalčiais. Viduje įmontuotos lentynos, (drabužinių pakabos). Atskiros dalys sujungtos mediniais kaištukais, suklijuotos.	Korpusas stačiakampis su vienvierėmis, dvivierėmis durimis, kojomis, karnizu. Gali būti su stalčiais. Viduje įmontuotos lentynos, (drabužinių pakabos). Atskiros dalys sujungtos mediniais kaištukais, suklijuotos.
Dydis				
Aukštis 180 cm, plotis 110 cm, gylis 60 cm.	Aukštis 180 cm, plotis 110 cm, gylis 60 cm.	Aukštis 180 cm, plotis 110 cm, gylis 60 cm.	Aukštis 180 cm, plotis 110 cm, gylis 60 cm.	Aukštis 180 cm, plotis 110 cm, gylis 60 cm.
Puošyba				
Korpusas dažytas įvairių atspalvių ruda, vyšnine spalva, gali būti nedažytas. Puošybinė plokštuma – durys vienos lentos ar 2–4 įsprūdų. Tapomos smulkiu grafišku, augaliniu ornamentu, viršus, šonai drožtomis ar tekintomis	Korpusas dažytas įvairių atspalvių ruda, vyšnine spalva, gali būti nedažytas. Puošybinė plokštuma – durys vienos lentos ar 2–4 įsprūdų. Tapomos smulkiu grafišku, augaliniu ornamentu, viršus, šonai drožtomis ar tekintomis	Korpusas dažytas įvairių atspalvių ruda, vyšnine, mėlyna spalva, gali būti nedažytas. Puošybinė plokštuma – durys vienos lentos ar 2–4 įsprūdų. Tapomos augaliniu ornamentu išryškintais	Korpusas dažytas tamsiai mėlyna, žalia spalva, gali būti nedažytas. Puošybinė plokštuma – durys vienos lentos ar 2–4 įsprūdų. Tapomos augaliniu ornamentu išryškintais žiedais ir lapais. Korpuso šonai, viršus	Korpusas dažytas tamsiai mėlyna, žalia spalva, gali būti nedažytas. Puošybinė plokštuma – durys vienos lentos ar 2–4 įsprūdų. Tapomos augaliniu ornamentu išryškintais žiedais ir lapais. Korpuso šonai, viršus puošiami drožtomis ar tekintomis

architektūrinėmis detalėmis, karnizas išpjaustomas kiaurapjūviu ar reljefu.	architektūrinėmis detalėmis, karnizas išpjaustomas kiaurapjūviu ar reljefu.	žiedais ir lapais. Korpuso šonai, viršus puošiami drožtomis ar tekintomis architektūrinėmis detalėmis, karnizas išpjaustomas kiaurapjūviu ar reljefu.	puošiami drožtomis ar tekintomis architektūrinėmis detalėmis, karnizas išpjaustomas kiaurapjūviu ar reljefu.	architektūrinėmis detalėmis, karnizas išpjaustomas kiaurapjūviu ar reljefu.
Kodas 005MD01.01.05 **Stalai** (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Baldai). Pagrindinis buityje naudojamas baldas plokščių paviršiumi, prie kurio valgoma. Buvo *kilnojamieji* ir *nekilnojamieji*. Nekilnojamąjį sudarė plati keturkampė lenta, uždėta ant storos medžio *trinkos* arba keturių molio *asloje* įkaltų kojų. Kilnojamieji atskirose Lietuvos etnografiniuose regionuose skiriasi kojų forma, jų sustiprinimu bei viršaus pritvirtinimu.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Uosio, ąžuolo, eglės, pušies mediena.	Uosio, ąžuolo, eglės, pušies mediena.	Uosio, ąžuolo, eglės, pušies mediena.	Uosio, ąžuolo, eglės, pušies mediena.	Uosio, ąžuolo, eglės, pušies mediena.
Gamybos būdas				
Lentų, tašų išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas.	Lentų, tašų išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas.	Lentų, tašų išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas.	Lentų, tašų išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas.	Lentų, tašų išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas.
Konstrukcija				
Stalviršis stačiakampis, kojos *kryžminio* sunėrimo, sujungtos 1–2 išilginiais tašais. *Rėminės* konstrukcijos – kojos tašelių, apačioje sutvirtintos pakojomis. Rėmo viršus sujungtas lentelėmis, gali būti įtaisytas stalčius.	Stalviršis stačiakampis, kojos *kryžminio* sunėrimo, sujungtos 1–2 išilginiais tašais. *Rėminės* konstrukcijos – kojos tašelių, apačioje sutvirtintos pakojomis. Rėmo viršus sujungtas lentelėmis, gali būti įtaisytas stalčius.	Stalviršis stačiakampis, kojos lentų, sutvirtintos vienu ar dviem išilginiais tašais ir atramomis, fiksuotos kaiščiais, apačioje sujungtos pakojomis. *Rėminės* konstrukcijos – kojos tašelių ar tekintos. Rėmo viršus sujungtas lentelėmis, gali būti įtaisytas stalčius.	Stalviršis stačiakampis, kojos lentų, sutvirtintos vienu ar dviem išilginiais tašais ir atramomis, fiksuotos kaiščiais, apačioje sujungtos pakojomis. *Rėminės* konstrukcijos – kojos tašelių ar tekintos. Rėmo viršus sujungtas lentelėmis, gali būti įtaisytas stalčius.	Stalviršis stačiakampis, kojos lentų, sutvirtintos vienu ar dviem išilginiais tašais ir atramomis, fiksuotos kaiščiais, apačioje sujungtos pakojomis. *Rėminės* konstrukcijos – kojos tašelių ar tekintos. Rėmo viršus sujungtas lentelėmis, gali būti įtaisytas stalčius.
Dydis				
Aukštis 70–85 cm, ilgis 100–150 cm, plotis 70–100 cm.	Aukštis 70–85 cm, ilgis 100–150 cm, plotis 70–100 cm.	Aukštis 70–85 cm, ilgis 100–150 cm, plotis 70–100 cm.	Aukštis 70–85 cm, ilgis 100–200 cm, plotis 70–100 cm.	Aukštis 70–85 cm, ilgis 100–200 cm, plotis 70–100 cm.

Puošyba				
Dažyti ruda, vyšnine spalva arba natūralaus medžio.	Dažyti ruda, vyšnine spalva arba natūralaus medžio.	Dažyti ruda, vyšnine spalva arba natūralaus medžio. Kojų lentos profiliuotos.	Dažyti juoda, žalia, vyšnine, mėlyna spalva arba natūralaus medžio. Kojų lentos profiliuotos, stalviršis gali būti ištapytas augaliniais ornamentais.	Dažyti juoda, žalia, vyšnine, mėlyna spalva arba natūralaus medžio. Kojų lentos profiliuotos, stalviršis gali būti ištapytas augaliniais ornamentais.
Kodas 005MD01.01.06I **Suolai (**Sritis – Interjeras. Rūšis – Baldai). Baldas sėdėjimui. Daryti iš stiprios, dažniausiai ąžuolo ar uosio medienos. Seniausi nekilnojamieji – uždėti ant dviejų ar daugiau trinkų, dažniausiai įkaltų į aslą. Statyti pirkiose per visą šoninę ir galinę sieną, galus suduriant užstalės kampe. Valstiečiai ant suolų ne tik sėdėdavo, bet ir miegodavo.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Uosio, ąžuolo, eglės, pušies mediena.	Uosio, ąžuolo, eglės, pušies mediena.	Uosio, ąžuolo, eglės, pušies mediena.	Uosio, ąžuolo, eglės, pušies mediena.	Uosio, ąžuolo, eglės, pušies mediena.
Gamybos būdas				
Lentų, tašų išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas.	Lentų, tašų išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas.	Lentų, tašų išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas.	Lentų, tašų išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas.	Lentų, tašų išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas.
Konstrukcija				
Pasėstė lentų. Kojos lentų ar kryžmiškai sunertų tašelių. Gali būti su atlošu ir turėklais.	Pasėstė lentų. Kojos lentų ar kryžmiškai sunertų tašelių. Gali būti su atlošu ir turėklais.	Pasėstė, kojos lentų. Gali būti su atlošu ir turėklais.	Pasėstė, kojos lentų. Gali būti su atlošu ir turėklais.	Pasėstė, kojos lentų. Gali būti su atlošu ir turėklais.
Dydis				
Pasėstės plotis ~ 30 cm, ilgis 1,5–2 m , aukštis 40 cm. Suolelio aukštis 25–35 cm, ilgis ~ 50 cm, plotis ~ 30 cm.	Pasėstės plotis ~ 30 cm, ilgis 1,5–2 m , aukštis 40 cm. Suolelio aukštis 25–35 cm, ilgis ~ 50 cm, plotis ~ 30 cm.	Pasėstės plotis ~ 30 cm, ilgis 1,5–2 m , aukštis 40 cm. Suolelio aukštis 25–35 cm, ilgis ~ 50 cm, plotis ~ 30 cm.	Pasėstės plotis ~ 30 cm, ilgis 1,5–2 m , aukštis 40 cm. Suolelio aukštis 25–35 cm, ilgis ~ 50 cm, plotis ~ 30 cm.	Pasėstės plotis ~ 30 cm, ilgis 1,5–2 m , aukštis 40 cm. Suolelio aukštis 25–35 cm, ilgis ~ 50 cm, plotis ~ 30 cm.

Puošyba				
Pasėstės priekyje prikalta lentelė dantukais, vingeliais išdrožinėtais pakraščiais. Atkaltės viršus ir parankiai profiliuoti. Dažyti ruda, vyšnine spalva arba natūralaus medžio.	Pasėstės priekyje prikalta lentelė dantukais, vingeliais išdrožinėtais pakraščiais. Atkaltės gali būti profiliuotų statinėlių ar lentelių. Dažyti ruda, vyšnine spalva arba natūralaus medžio.	Pasėstės priekyje prikalta lentelė dantukais, vingeliais išdrožinėtais pakraščiais. Atkaltės gali būti profiliuotų statinėlių ar lentelių. Dažyti ruda, vyšnine spalva arba natūralaus medžio.	Pasėstės priekyje prikalta lentelė dantukais, vingeliais išdrožinėtais pakraščiais. Atkaltė gali būti profiliuotų statinėlių ar lentelių, ištapyta ar išdrožinėta reljefu. Dažyti ruda, vyšnine spalva arba natūralaus medžio.	Pasėstės priekyje prikalta lentelė dantukais, vingeliais išdrožinėtais pakraščiais. Atkaltė gali būti profiliuotų statinėlių ar lentelių, ištapyta ar išdrožinėta reljefu. Dažyti ruda, vyšnine spalva arba natūralaus medžio.
Kodas 005MD01.01.07 **Kėdės** (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Baldai). Baldas sėdėti 1 asmeniui: su atkalte, kojomis, sėdyne. Skiriasi juostinio plokštuminio arba rėminio sunėrimo.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Eglės, pušies, ąžuolo, uosio lentos.	Eglės, pušies, ąžuolo, uosio lentos.	Eglės, pušies, ąžuolo, uosio lentos.	Eglės, pušies, ąžuolo, uosio lentos.	Eglės, pušies, ąžuolo, uosio lentos.
Gamybos būdas				
Lentelių, tašelių išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas.	Lentelių, tašelių išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas.	Lentelių, tašelių išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas.	Lentelių, tašelių išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas.	Lentelių, tašelių išpjovimas, obliavimas, gruntavimas, dažymas.
Konstrukcija				
Juostinio sujungimo: atkaltė ir sėdynė sunertos ir sutvirtintos kaiščiais. Į sėdynę įtaisytos kojos. *Rėminio sujungimo*: į rėmus su 2 pratęstomis kojomis įtaisyta statinėlių atkaltė. Sėdynė lentelių.	*Juostinio sujungimo*: atkaltė ir sėdynė sunertos ir sutvirtintos kaiščiais. Į sėdynę įtaisytos kojos. *Rėminio sujungimo*: į rėmus su 2 pratęstomis kojomis įtaisyta statinėlių atkaltė. Sėdynė lentelių.	*Juostinio sujungimo*: atkaltė ir sėdynė sunertos ir sutvirtintos kaiščiais. Į sėdynę įtaisytos kojos. *Rėminio sujungimo*: į rėmus su 2 pratęstomis kojomis įtaisyta statinėlių atkaltė. Sėdynė lentelių, pinta iš vytelių.	*Juostinio sujungimo*: atkaltė ir sėdynė sunertos ir sutvirtintos kaiščiais. Į sėdynę įtaisytos kojos. *Rėminio sujungimo*: į rėmus su 2 pratęstomis kojomis įtaisyta statinėlių atkaltė. Sėdynė lentelių, pinta iš vytelių.	*Juostinio sujungimo*: atkaltė ir sėdynė sunertos ir sutvirtintos kaiščiais. Į sėdynę įtaisytos kojos. *Rėminio sujungimo*: į rėmus su 2 pratęstomis kojomis įtaisyta statinėlių atkaltė. Sėdynė lentelių, pinta iš vytelių.
Dydis				
Atramos aukštis ~ 50 cm, plotis 40 cm, kojų aukštis 40 cm, sėdynė 40 x 50 cm.	Atramos aukštis ~ 50 cm, plotis 40 cm, kojų aukštis 40 cm, sėdynė 40 x 50 cm.	Atramos aukštis ~ 50 cm, plotis 40 cm, kojų aukštis 40 cm, sėdynė 40 x 50 cm.	Atramos aukštis ~ 50 cm, plotis 40 cm, kojų aukštis 40 cm, sėdynė 40 x 50 cm.	Atramos aukštis ~ 50 cm, plotis 40 cm, kojų aukštis 40 cm, sėdynė 40 x 50 cm.

Puošyba				
Natūralaus medžio ar dažyta rudai. Juostinio sujungimo – atkaltės profiliuotos su išpjova kilnojimui. Rėminio sujungimo atkaltės profiliuotų, kiaurapjūviu ar reljefu išdrožinėtų statinėlių ar lentelių. Kojos tiesios, briaunuotos.	Natūralaus medžio ar dažyta rudai. Juostinio sujungimo – atkaltės profiliuotos su išpjova kilnojimui. Rėminio sujungimo atkaltės profiliuotų, kiaurapjūviu ar reljefu išdrožinėtų statinėlių ar lentelių. Kojos tiesios, briaunuotos.	Natūralaus medžio ar dažyta rudai, juodai. Juostinio sujungimo – atkaltės profiliuotos su išpjova kilnojimui. Rėminio sujungimo atkaltės profiliuotų, kiaurapjūviu ar reljefu išdrožinėtų statinėlių ar lentelių. Kojos tiesios, briaunuotos.	Natūralaus medžio ar dažyta rudai, juodai. Juostinio sujungimo atkaltės profiliuotos, su išpjova kilnojimui, gali būti tapytos augaliniais ornamentais. Rėminio sujungimo atkaltės profiliuotų, kiaurapjūviu ar reljefu išdrožinėtų statinėlių ar lentelių. Kojos tiesios ar briaunuotos.	Natūralaus medžio ar dažyta rudai, juodai. Juostinio sujungimo atkaltės profiliuotos, su išpjova kilnojimui, gali būti tapytos augaliniais ornamentais. Rėminio sujungimo atkaltės profiliuotų, kiaurapjūviu ar reljefu išdrožinėtų statinėlių ar lentelių. Kojos tiesios ar briaunuotos.
Kodas 005MD01.01.08 **Lopšiai (**Sritis – Interjeras. Rūšis – Baldai). Kūdikiui paguldyti ir supti skirtas supamas kūdikio guolis. XIX a.–XX a. I p. Lietuvos kaime naudoti drobiniai, pintiniai ir mediniai.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Eglės, pušies mediena.	Eglės, pušies mediena.	Eglės, pušies mediena.	Eglės, pušies mediena.	Eglės, pušies mediena.
Gamybos būdas				
Lentelių išpjovimas, obliavimas, impregnavimas.	Lentelių išpjovimas, obliavimas, impregnavimas.	Lentelių išpjovimas, obliavimas, impregnavimas.	Lentelių išpjovimas, obliavimas, impregnavimas.	Lentelių išpjovimas, obliavimas, impregnavimas.
Konstrukcija				
Stačiakampiai, sienelės į viršų platėjančios, sujungimas kregždinis.	Stačiakampiai, sienelės į viršų platėjančios, sujungimas kregždinis.	Stačiakampiai, sienelės į viršų platėjančios, sujungimas kregždinis.	Stačiakampiai, sienelės į viršų platėjančios, sujungimas kregždinis įtaisytas į keturkampį rėmą su kojomis.	Stačiakampiai, sienelės į viršų platėjančios, sujungimas kregždinis įtaisytas į keturkampį rėmą su kojomis.
Dydis				
Aukštis 28 cm, ilgis – 83 cm, plotis 45 cm.	Aukštis 28 cm, ilgis – 83 cm, plotis 45 cm.	Aukštis 28 cm, ilgis – 83 cm, plotis 45 cm.	Aukštis 28 cm, ilgis – 83 cm, plotis 45 cm.	Aukštis 28 cm, ilgis – 83 cm, plotis 45 cm.
Puošyba				
Natūralaus medžio, dažyti. Skylės kampuose pakabinimui.	Natūralaus medžio, dažyti. Skylės kampuose pakabinimui.	Natūralaus medžio, dažyti.	Natūralaus medžio, dažyti.	Natūralaus medžio, dažyti.

Kodas 005MD01.01.09 **Vaikiškos lovelės** (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Baldai). Baldas vaikams gulėti. XIX a. II p.–XX a. vid. naudotos linguojamosios ir nejudamosios. Seniausios vygutė*, vygis*, lopšys.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Eglės, pušies mediena.	Eglės, pušies mediena.	Eglės, pušies mediena.	Eglės, pušies mediena.	Eglės, pušies mediena.
Gamybos būdas				
Lentelių, tašelių išpjovimas, obliavimas, impregnavimas, surinkimas.	Lentelių, tašelių išpjovimas, obliavimas, impregnavimas, surinkimas.	Lentelių, tašelių išpjovimas, obliavimas, impregnavimas, surinkimas.	Lentelių, tašelių išpjovimas, obliavimas, impregnavimas, surinkimas.	Lentelių, tašelių išpjovimas, obliavimas, impregnavimas, surinkimas.
Konstrukcija				
Korpusas statinėlių, lentelių, kojos tašelių su pavažėlėmis, pakojomis.	Korpusas statinėlių, lentelių, kojos tašelių su pavažėlėmis, pakojomis.	Korpusas statinėlių, lentelių, kojos tašelių su pavažėlėmis.	Korpusas statinėlių, lentelių, kojos tašelių su pavažėlėmis, pakojomis.	Korpusas statinėlių, lentelių, kojos tašelių su pavažėlėmis.
Dydis				
-	-	-	-	-
Puošyba				
-	-	-	-	-
Kodas 005MD01.01.10 **Rankšluostinės** (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Baldai). Įtaisas rankšluosčiui pakabinti.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Mediena.	Mediena.	Mediena.	Mediena.	Mediena.
Gamybos būdas				
Šonų ir priekinės lentelės išpjovimas, volelio išdrožimas. Lentelės, vielos karkasas apipintas šiaudais, tekinti statinėliai.	Šonų ir priekinės lentelės išpjovimas, volelio išdrožimas. Lentelės, vielos karkasas apipintas šiaudais, tekinti statinėliai.	Šonų ir priekinės lentelės išpjovimas, volelio išdrožimas. Lentelės, tekinti statinėliai.	Šonų ir priekinės lentelės išpjovimas, volelio išdrožimas. Lentelės, tekinti statinėliai.	Šonų ir priekinės lentelės išpjovimas, volelio išdrožimas. Lentelės, tekinti statinėliai.
Konstrukcija				
Detalių sujungimas į rėmą. Įtaisyta lentynėlė ar stalčius.	Detalių sujungimas į rėmą. Įtaisyta lentynėlė ar stalčius.	Detalių sujungimas į rėmą. Įtaisyta lentynėlė ar stalčius.	Detalių sujungimas į rėmą. Įtaisyta lentynėlė ar stalčius.	Detalių sujungimas į rėmą. Įtaisyta lentynėlė ar stalčius.

Dydis				
H – 30–45 cm, plotis 40 cm, ilgis 40 cm.	H – 30–45 cm, plotis 40 cm, ilgis 40 cm.	H – 30–45 cm, plotis 40 cm, ilgis 40 cm.	H – 30–45 cm, plotis 40 cm, ilgis 40 cm.	H – 30–45 cm, plotis 40 cm, ilgis 40 cm.
Puošyba				
Reljefinė, kiaurapjūvė drožyba, raižymas, tekintos detalės, drožinėtos.	Reljefinė, kiaurapjūvė drožyba, raižymas, tekintos detalės, drožinėtos.	Reljefinė, kiaurapjūvė drožyba, raižymas, tekintos detalės, drožinėtos, pakabučiai.	Reljefinė, kiaurapjūvė drožyba, raižymas, tekintos detalės, drožinėtos, pakabučiai.	Reljefinė, kiaurapjūvė drožyba, raižymas, tekintos detalės, drožinėtos, pakabučiai.
Kodas 005MD01.01.11 **Šaukštdėtės** (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Baldai). Lentynos arba nedidelės uždaros spintelės indams ir šaukštams susidėti.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Eglės, pušies ąžuolo, uosio mediena.	Eglės, pušies ąžuolo, uosio mediena.	Eglės, pušies ąžuolo, uosio mediena.	Eglės, pušies ąžuolo, uosio mediena.	Eglės, pušies ąžuolo, uosio mediena.
Gamybos būdas				
Detalių išpjovimas, obliavimas, impregnavimas, surinkimas.	Detalių išpjovimas, obliavimas, impregnavimas, surinkimas.	Detalių išpjovimas, obliavimas, impregnavimas, surinkimas.	Detalių išpjovimas, obliavimas, impregnavimas, surinkimas.	Detalių išpjovimas, obliavimas, impregnavimas, surinkimas.
Konstrukcija				
Lenta ar rąsto skeltinys su trikampėmis išpjovomis priekiniame krašte šaukštams sukišti. *Stačiakampis lentelių rėmas* su 2–4 lentynomis. Detalių sujungimas mediniais kaištukais, klijavimas.	*Lenta ar rąsto skeltinys* su trikampėmis išpjovomis priekiniame krašte šaukštams sukišti. *Stačiakampis lentelių rėmas* su 2–4 lentynomis. Detalių sujungimas mediniais kaištukais, klijavimas.	*Lenta ar rąsto skeltinys* su trikampėmis išpjovomis priekiniame krašte šaukštams sukišti. *Stačiakampis lentelių rėmas* su 2–4 lentynomis. Detalių sujungimas mediniais kaištukais, klijavimas.	*Lenta ar rąsto skeltinys* su trikampėmis išpjovomis priekiniame krašte šaukštams sukišti. *Stačiakampis lentelių rėmas* su 2–4 lentynomis. Detalių sujungimas mediniais kaištukais, klijavimas.	*Lenta ar rąsto skeltinys* su trikampėmis išpjovomis priekiniame krašte šaukštams sukišti. *Stačiakampis lentelių rėmas* su 2–4 lentynomis. Detalių sujungimas mediniais kaištukais, klijavimas.
Dydis				
Vienos lentynos ilgis ~120 cm, plotis 30 cm. Rėminės aukštis ~100 cm, ilgis ~ 80 cm, gylis – 30 cm.	Vienos lentynos ilgis ~120 cm , plotis 30 cm. Rėminės aukštis ~100 cm, ilgis ~ 80 cm, gylis – 30 cm.	Vienos lentynos ilgis ~120 cm, plotis 30 cm. Rėminės aukštis ~100 cm, ilgis ~ 80 cm, gylis – 30 cm.	Vienos lentynos ilgis ~120 cm, plotis 30 cm. Rėminės aukštis ~100 cm, ilgis ~ 80 cm, gylis – 30 cm.	Vienos lentynos ilgis ~120 cm, plotis 30 cm. Rėminės aukštis ~100 cm, ilgis ~ 80 cm, gylis – 30 cm.

Puošyba				
Natūralaus medžio. Reljefinė drožyba, kiaurapjūvis. Žvaigždžių, lapelių, dantukų, vilgelių motyvai. Šonų viršus profiliuotas.	Natūralaus medžio. Reljefinė drožyba, kiaurapjūvis. Žvaigždžių, lapelių, dantukų, vilgelių motyvai.	Natūralaus medžio. Reljefinė drožyba, kiaurapjūvis. Žvaigždžių, lapelių, dantukų, vilgelių motyvai. Gali būti dažyta juodai.	Natūralaus medžio. Reljefinė drožyba, kiaurapjūvis. Žvaigždžių, lapelių, dantukų, vilgelių motyvai.	Natūralaus medžio. Reljefinė drožyba, kiaurapjūvis. Žvaigždžių, lapelių, dantukų, vilgelių motyvai. Gali būti dažyta rudai, mėlynai, žaliai.
Kodas 005MD01.01.12 **Lentynos** (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Baldai). Lenta kam nors pasidėti. Įvairaus ilgio ir pločio obliuota lenta uždėta ant atramų. Dažniausiai pakabinamos pirkiose, klėtyse, priemenėse, dirbtuvėse, virš durų, langų kampuose. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Eglės, pušies, ąžuolo, uosio mediena.				
Gamybos būdas				
Detalių išpjovimas, obliavimas, impregnavimas, surinkimas.				
Konstrukcija				
Viena lenta su atramėlėmis. Trikampis, kampinė. Stačiakampis lentelių rėmas 1–3 pakopų.				
Dydis				
Vienos lentynos ilgis ~120 cm, plotis 30 cm. Rėminės aukštis ~100 cm, ilgis ~ 80 cm, gylis - 30 cm.				
Puošyba				
Natūralaus medžio. Reljefinė drožyba, kiaurapjūvis. Žvaigždžių, lapelių, dantukų, vilgelių* motyvai. Šonų viršus profiliuotas.				
Kodas 005MD01.01.13 **Spintelės** (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Baldai). Nedidelis pakabinamas ar pastatomas baldas su durelėmis indams, stalo įrankiams, maistui laikyti. Darytos trikampės, keturkampės, kartais be galinės sienos.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Lentos eglės, pušies, ąžuolo, uosio 2 cm storio.	Lentos eglės, pušies, ąžuolo, uosio 2 cm storio.	Lentos eglės, pušies, ąžuolo, uosio 2 cm storio.	Lentos eglės, pušies, ąžuolo, uosio 2 cm storio.	Lentos eglės, pušies, ąžuolo, uosio 2 cm storio.
Gamybos būdas				
Lentų išpjovimas, obliavimas, impregnavimas, dažymas.	Lentų išpjovimas, obliavimas, impregnavimas, dažymas.	Lentų išpjovimas, obliavimas, impregnavimas, dažymas.	Lentų išpjovimas, obliavimas, impregnavimas, dažymas.	Lentų išpjovimas, obliavimas, impregnavimas, dažymas.

Konstrukcija				
Korpusas trikampis, stačiakampis su vienvėrėmis durimis, kartais su stalčiais, karnizu, viduje įmontuotomis lentynomis.	Korpusas trikampis, stačiakampis su vienvėrėmis durimis, kartais su stalčiais, karnizu, viduje įmontuotomis lentynomis.	Korpusas trikampis, stačiakampis su vienvėrėmis durimis, kartais su stalčiais, karnizu, viduje įmontuotomis lentynomis.	Korpusas trikampis, stačiakampis su vienvėrėmis durimis, kartais su stalčiais, karnizu, viduje įmontuotomis lentynomis.	Korpusas trikampis, stačiakampis su vienvėrėmis durimis, kartais su stalčiais, karnizu, viduje įmontuotomis lentynomis.
Dydis				
Aukštis 80 cm, plotis 40 cm, gylis 30 cm.	Aukštis 80 cm, plotis 40 cm, gylis 30 cm.	Aukštis 80 cm, plotis 40 cm, gylis 30 cm.	Aukštis 80 cm, plotis 40 cm, gylis 30 cm.	Aukštis 80 cm, plotis 40 cm, gylis 30 cm.
Puošyba				
Profiliuotas viršus.	-	Dažyta rudai.	-	Dažyta rudai, žaliai, mėlynai. Tapyta augaliniais ornamentais.
006. BATSIUVYSTĖ				
Kodas 006OD01.01.01 **Vyriški auliniai batai** (*Sritis* – Apavas. *Rūšis* – Avalynė). Trumpas aprašymas. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Juodos, rudos spalvos oda.				
Gamybos būdas				
Viršaus suformavimas ant kurpalio, vidpadžio išpjovimas, jo sujungimas su viršumi, pado, pakulnės prikalimas.				
Forma				
Pusilgiai su atvartais, aulai pastandinti.				
Puošyba				
Parišami odos dirželiais, pakelaitėmis.				
Kodas 006OD01.01.02 **Moteriški bateliai** (*Sritis* – Apavas. *Rūšis* – Avalynė). Trumpas aprašymas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Juodos, rudos spalvos oda.	Juodos, rudos spalvos oda.	Juodos, rudos spalvos oda.	Juodos, rudos spalvos oda.	Juodos, rudos spalvos oda.

Gamybos būdas				
Viršaus suformavimas ant kurpalio, vidpadžio išpjovimas, jo sujungimas su viršumi, pado, pakulnės prikalimas.	Viršaus suformavimas ant kurpalio, vidpadžio išpjovimas, jo sujungimas su viršumi, pado, pakulnės prikalimas.	Viršaus suformavimas ant kurpalio, vidpadžio išpjovimas, jo sujungimas su viršumi, pado, pakulnės prikalimas.	Viršaus suformavimas ant kurpalio, vidpadžio išpjovimas, jo sujungimas su viršumi, pado, pakulnės prikalimas.	Viršaus suformavimas ant kurpalio, vidpadžio išpjovimas, jo sujungimas su viršumi, pado, pakulnės prikalimas.
Forma				
Pusilgiai su atvartais.	Pusilgiai su atvartais.	Pusilgiai su atvartais.	Pusilgiai su atvartais.	Pusilgiai su atvartais.
Puošyba				
-	Suvarstomi dirželiais, sagtelėmis.	-	-	-
Kodas 006OD01.01.03 **Naginės** (*Sritis* – Apavas. *Rūšis* – Avalynė). Odinis apavas su apyvarais be kulno.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Raukiamos iš vientiso arklių, jaučių, kiaulės odos gabalo.	Raukiamos iš vientiso arklių, jaučių, kiaulės odos gabalo.	Raukiamos iš vientiso arklių, jaučių, kiaulės odos gabalo.	Raukiamos iš vientiso arklių, jaučių, kiaulės odos gabalo.	Raukiamos iš vientiso arklių, jaučių, kiaulės odos gabalo.
Gamybos būdas				
Odos gabalas per išbadytas skylutes suraukiamas odine juostele. Apyvarai perverti per šonuose pritvirtintas auseles. Moterų, vaikų kartais užsegamos dirželiais su sagtelėmis.	Odos gabalas per išbadytas skylutes suraukiamas odine juostele. Apyvarai perverti per šonuose pritvirtintas auseles. Moterų, vaikų kartais užsegamos dirželiais su sagtelėmis.	Odos gabalas per išbadytas skylutes suraukiamas odine juostele. Apyvarai perverti per šonuose pritvirtintas auseles.	Odos gabalas per išbadytas skylutes suraukiamas odine juostele. Apyvarai perverti per šonuose pritvirtintas auseles.	Odos gabalas per išbadytas skylutes suraukiamas odine juostele. Apyvarai perverti per šonuose pritvirtintas auseles.
Forma				
Priekis ,,pusburnis“, ,,snukis“ surauktas ar sulenktas trikampiu ir susiūtas virvute ar odos juostele.	Priekis ,,pusburnis“, ,,snukis“ surauktas ar sulenktas trikampiu ir susiūtas virvute ar odos juostele.	Priekis ,,pusburnis“, ,,snukis“ surauktas ar sulenktas trikampiu ir susiūtas virvute ar odos juostele.	Priekis ,,pusburnis“, ,,snukis“ surauktas ar sulenktas trikampiu ir susiūtas virvute ar odos juostele.	Priekis ,,pusburnis“, ,,snukis“ surauktas ar sulenktas trikampiu ir susiūtas virvute ar odos juostele.
Puošyba				
Karpytomis juostelėmis.	Karpytomis juostelėmis.	Karpytomis juostelėmis.	Karpytomis juostelėmis.	Karpytomis juostelėmis.

007. DAILIDYSTĖ				
Kodas 007MD02.01.01 **Troba** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Gyvenamieji trobesiai). Troba – tradicinis žemaičių, Mažosios Lietuvos gyvenamasis namas. *Numo* pavyzdžiu pastatytą viengalę trobą XVIII a. pakeitė troba dviem galais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Statybinė medžiaga				
-	-	-	*Pamatai* akmenų surištų kalkių molio skiediniu. Gali būti betoniniai, aukštis 0,5 m. *Sienos* gulstinių apvalių ar tašytų rąstų. Kampuose sunertos į atsikišusias kertes ar lygias sąsparas. Kartais apkaltos vertikaliomis lentomis su tašeliais. Gali būti drėbtos iš molio, akmens ar raudonų plytų mūro. *Stogas* masyvus keturšlaitis, čiukurinis, laužytas čiukurinis, užima 2/3 trobesio aukščio. Dengtas šiaudais (varpomis į viršų), skiedromis, malksnomis, *nendrėmis ,* čerpėmis. Nuolydžio kampas 40–50 laipsnių.	*Pamatai* akmenų surištų kalkių molio skiediniu 0,5 m aukščio. *Sienos* apvalių ar tašytų rąstų gali būti apkaltos vertikaliomis lentomis ir tašeliais. Gali būti raudonų plytų mūras, taip pat molinės tinkuotos ar kombinuotos su raudonomis plytomis. Sienos gali būti gali paaukštintos su ertikiu*, aukštis 3–3,5 m. *Stogas* dvišlaitis, laužytas čiukurinis, gali būti su šoninėmis kryžminėmis mansardomis. Stogas užima 2/3 trobesio aukščio. Dengtas šiaudais, *nendrėmis,* skiedromis, čerpėmis. Nuolydžio kampas 40 – 50 laipsnių.
Konstrukcija				
-	-	-	*Korpusas* masyvus, stačiakampis (ilgis 12–30 m, plotis 7–10 m) gulstinių rąstų, vieno aukšto. Sienų aukštis iki 3 m. Pamatų aukštis 0,5 m. Sienojų jungimas įkirčiais ir išpjovomis. Šoninėse sienose 6 langai, galinėse 2–4.	*Korpusas* masyvus, stačiakampis (ilgis 12–20 m, plotis 7–8 m) gulstinių rąstų. Sienos suręstos į lygias sąsparas. Sienojų jungimas įkirčiais ir išpjovomis. Šoninėse sienose 6–8 langai, galinėse – 2–4. Išilgine kapitaline siena padalintas į dvi dalis.

			Išilgine kapitaline siena padalintas į dvi dalis. Pietinėje pusėje – pagrindinis įėjimas, šiaurinėje – ūkinis; kartais prie jų pristatyti prieangiai.	Pietinėje pusėje – pagrindinis įėjimas, šiaurinėje – ūkinis; kartais prie jų pristatyti prieangiai.
Vidaus patalpų išdėstymas				
-	-	-	Centrinė patalpa – *kaminas* atitvertas moliu drėbtomis sienomis. Su vienu ar dviem įėjimais iš priemenių. Skirtas valgiui virti, mėsai rūkyti. Abipus kamino – priemenės, atskiriančios prastąjį trobos galą nuo gerojo. Prastajame trobos gale būdavo *šeimyninė* kasdienei namų ruošai ir *geroji* troba poilsiui, svečiams priimti. Nuo šeimyninės ir gerosios atitverti alkieriai, kamarėlės. Kitame trobos gale *priešininkė, trobelė* (*langinė*).	Centrinė patalpa – *kaminas,* atitvertas moliu drėbtomis sienomis. Su vienu ar dviem įėjimais iš priemenių. Skirtas valgiui virti, mėsai rūkyti. Abipus kamino – priemenės, atskiriančios prastąjį trobos galą nuo gerojo. Prastajame trobos gale būdavo *šeimyninė* kasdienei namų ruošai, ir *geroji* troba poilsiui, svečiams priimti. Nuo šeimyninės ir gerosios atitverti alkieriai, kamarėlės Kitame trobos gale *priešininkė, trobelė* (*langinė*).
Išorės architektūros detalės				
-	-	-	Sienos natūralaus medžio, gali būti dažytos ruda, pilka, tamsiai žalia spalva. Stambiais ornamentais išdrožinėtos vėjalentės, lėkiai, langinės, antlangės, stogo skliautų apkalai. Žemai nuleistos pastogės, plačios užlaidos 0,8–1m.	Kartais sienų lentos dažytos, dažniausiai ruda, tamsiai raudona, pilka, gelsva, mėlyna spalva. Lėkiai, langinės, sąsparas dengiančios lentos, prieangiai drožinėti. Tinkas šviesių spalvų. Mūriniuose namuose dekoratyviniai plytiniai, arkiniai angų apvadai.

Kodas 007MD02.01.02 **Pirkia** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Gyvenamieji trobesiai). Pirkia – aukštaičių ir dzūkų tradicinis gyvenamasis namas. Kilusi iš dūminės pirkios. XIX a. įrengus dūmtraukius paverstos nedūminėmis. Pirkioje daugėjo patalpų perdalinant esamas patalpas arba pristatant naujas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Statybinė medžiaga				
Pamatai akmenų, surištų kalkių molio skiediniu. Gali būti dolomito nuolaužos, grubaus betono. Aukštis iki 0,5 m. *Sienos* gulstinių apvalių ar tašytų rąstų, kampuose sunertų į išsikišusias arba lygias sąsparas. Gali būti apkaltos vertikaliomis lentomis. Šiaurės Aukštaitijoje – mūrinės, raudonų plytų, akmens mūro, drėbto molio sienos. Dažniausiai po 2 langus galuose ir po 4 šoninėse sienose. Stogas keturšlaitis, pusvalminis, dvišlaitis. Dengtas šiaudais, skiedromis, malksnomis. Stogas užima pusę pastato aukščio. Dominuoja sienų plokštumos.	*Pamatai* akmenų, surištų kalkių molio skiediniu. *Sienos* gulstinių apvalių ar tašytų rąstų, kampuose sunertų į išsikišusias arba tiesias sąsparas. Gali būti apkaltos vertikaliomis lentomis. *Stogas* keturšlaitis, pusvalminis, dvišlaitis. Dengtas šiaudais, skiedromis, malksnomis. Stogas užima pusę pastato aukščio. Dominuoja sienų plokštumos.	-	-	-
Konstrukcija				
Trobesys ilgu siauru korpusu. Vidus 2 kapitalinėmis, skersinėmis sienomis padalytas į 3 vienodo dydžio patalpas. *Dvigalė* – stačiakampio plotis 6–7 m, ilgis 16–20 m, aukštis	Trobesys ilgu siauru korpusu. Vidus 2 kapitalinėmis, skersinėmis sienomis padalytas į 3 vienodo dydžio patalpas. *Dvigalė* – stačiakampio ar kryžminio plano. Kryžminio plano formą įgauna pratęsus	-	-	-

–3 m. Kryžminio plano formą įgauna pratęsus kapitalines vidaus erdvę dalinančias sienas. Pastatų prailginimui, praplėtimui, sienojų sujungimui naudoti šulai.	kapitalines vidaus erdvę dalinančias sienas. Pastatams prailginti, praplėsti, sienojams sujungti naudoti šulai.			
Vidaus patalpų išdėstymas				
Viename gale *pirkia*, viduryje – *priemenė*, kitame – *kamara*. Kartais nuo pagrindinių patalpų abiejuose galuose išilgine pertvarine siena atskirtos mažesnės patalpos. Gali būti nuo priemenės atitvertos kamaros galai pertverti į atskiras patalpas.	Viename gale *pirkia*, viduryje - *priemenė*, kitame – *kamara*. Kartais nuo pagrindinių patalpų abiejuose galuose išilgine pertvarine siena atskirtos mažesnės patalpos. Gali būti nuo priemenės atitvertos kamaros galai pertverti į atskiras patalpas.	-	-	-
Išorės architektūros detalės				
Langai su puošniomis apylankėmis, išpjaustytomis geometriniais, augaliniais, gyvūniniais ornamentais – antelių, širdelių, žalčių motyvais. Prie pagrindinio įėjimo pristatytas prieangis. Stogo skydai su dekoratyviu apkalu išpjaustytomis vėjalentėmis, karnizais. Sijų ir gegnių gali būti profiliuoti. Langai 3–6 dalių, galiniame fasade 2–3, dažyti mėlynai, baltai, su langinėmis.	Langai su puošniomis apylankėmis, išpjaustytomis geometriniais, augaliniais, gyvūniniais ornamentais – antelių, širdelių, žalčių motyvais. Prie pagrindinio įėjimo pristatytas prieangis. Stogo skydai su dekoratyviu apkalu išpjaustytomis vėjalentėmis, karnizais. Sijų ir gegnių gali būti profiliuoti. Langai 3–6 dalių, galiniame fasade 2–3, dažyti mėlynai, baltai, su langinėmis.	-	-	-

Kodas 007MD02.01.03
Stuba* (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Gyvenamieji trobesiai). *Stuba** – suvalkiečių tradicinis gyvenamasis namas, laikomas tarpiniu variantu tarp žemaičių trobos ir aukštaičių pirkios.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Statybinė medžiaga				
-	-	*Pamatas* akmenų, surištų kalkių, molio mišiniu. Gali būti betoniniai. *Sienos* apipjautų rąstų, kampuose suleistų į atsikišusias kertes ar lygias sąsparas. Apkaltos vertikaliomis ar horizontaliomis lentomis. Gali būti paaukštintos *ertikiais.* Gali būti raudonų plytų. Stogas dvišlaitis, užlaidos 0,5–0,8 m dengtas šiaudais, čerpėmis, malksnomis su nedidelėmis užlaidomis.	-	-
Konstrukcija				
-	-	Trobesio korpusas ištęstas stačiakampis, vienaukštis 13–20 m ilgio, 6–8 m pločio, 3 m aukščio sienos. Keturios skersinės kapitalinės dalina trobesį į 5 dalis.	-	-
Vidaus patalpų išdėstymas				
-	-	*Dvigalė*s vidaus erdvė suskirstyta į 5 dalis: trobesio viduryje *virtuvė* su priekyje esančia *priemene*. Viename gale pagrindinė patalpa *stuba*, šeimynstubė**, kitame *seklyčia, stubelė**.	-	-

		Kartais nuo pagrindinių patalpų atitveriamos mažesnės pagalbinės patalpos miegoti ar maisto produktams laikyti.		
Išorės architektūros detalės				
-	-	Stogų trikampiai skydai apkalti gulsčiomis, stačiomis, įžambiomis lentelėmis ir jų deriniais. Prie pagrindinio įėjimo dažnai pristatytas prieangis. Gegnių gali būti profiliuoti. Langai su įsprūdinėmis langinėmis. Gausi puošyba nebūdinga.	-	-
Kodas 007MD02.02.01 **Klėtis** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Ūkiniai trobesiai). Klėtis – ūkinis sodybos trobesys laikyti žemės ūkio gėrybėms, drabužiams, įvairiai mantai. Pagal išorę ir išplanavimą skyrėsi klėčių trys tipai: *aukštaičių*, *suvalkiečių* ir *žemaičių*. Vaidino svarbų vaidmenį tradicinėje kultūroje, susijusi su apeigomis ir papročiais. Kartais sodyboje būdavo dvi–viena grūdams, kita drabužiams.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Statybinė medžiaga				
Sienos apvalių ar tašytų gulstinių storų rąstų, kampuose suleistų į sąsparas. Gali būti drėbtos iš molio. Šiaurės Lietuvoje galėjo būti iš akmenų, plytų mūro. Su vienu nedideliu langeliu. *Pamatinis* vainikas kertėse pakeltas ant 30–50 cm aukščio akmenų ar trinkų. Drėbtų iš molio ir mūrinių, pamatas ištisinis. *Stogas* keturšlaitis, pusvalminis, dvišlaitis šiaudinis, gali būti malksnų.	*Sienos* apvalių ar tašytų gulstinių storų rąstų, kampuose suleistų į sąsparas. Su vienu nedideliu langeliu. *Pamatinis vainikas* kertėse pakeltas ant 30–50 cm aukščio akmenų ar trinkų. *Stogas* keturšlaitis, pusvalminis, dvišlaitis šiaudinis, gali būti skiedrinis.	*Sienos* apvalių ar tašytų gulstinių storų rąstų, kampuose suleistų į išsikišusias ar lygias sąsparas. *Pamatinis vainikas* kertėse pakeltas ant 30–50 cm aukščio akmenų ar trinkų. *Stogas* keturšlaitis, pusvalminis, dvišlaitis šiaudinis, gali būti skiedrinis, čerpinis.	*Sienos* apvalių ar tašytų gulstinių storų rąstų, kampuose suleistų į išsikišusias ar lygias sąsparas. *Pamatinis vainikas* kertėse pakeltas ant 30–50 cm aukščio akmenų ar trinkų. *Stogas* keturšlaitis, čiukurinis, pusvalminis.	*Sienos* apvalių ar tašytų gulstinių storų rąstų, kampuose suleistų į išsikišusias ar lygias sąsparas. Su keliais langeliais arba angomis. *Pamatinis vainikas* kertėse pakeltas ant 30–50 cm aukščio akmenų ar trinkų. *Stogas* keturšlaitis, pusvalminis, čiukurinis.

Konstrukcija				
Kvadratinis ar šiek tiek ištęstas stačiakampis. 3–5 m pločio ir 4–12 m ilgio. Priekyje atviras 1–2 m pločio prieklėtis, paremtas kolonomis. Įėjimas iš *šono.*	Kvadratinis ar šiek tiek ištęstas stačiakampis. 3–5 m pločio ir 4–12 m ilgio. Priekyje atviras 1–2 m pločio prieklėtis, paremtas kolonomis. Įėjimas iš *šono.*	Kvadratinis ar šiek tiek ištęstas stačiakampis. Dažniausiai su e*rtiku*. *Antai* – galinių sienų pratęsimas per visą prieklėčio plotį.	Kvadratinis ar šiek tiek ištęstas stačiakampis. Nedidelis prieklėtis gali būti su trimis įėjimais. Plačios pastogės.	Kvadratinis ar šiek tiek ištęstas stačiakampis. Nedidelis prieklėtis gali būti su trimis įėjimais. Plačios pastogės.
Vidaus patalpų išdėstymas				
1–3 patalpos, grūdinė, drabužinė. Kartais būdavo ir ratinė – ratams, rogėms, padargams bei smulkiems namų apyvokos daiktams laikyti.	1–3 patalpos, grūdinė, drabužinė. Kartais būdavo ir ratinė – ratams, rogėms, padargams bei smulkiems namų apyvokos daiktams laikyti.	2–3 patalpos. Grūdinė ir drabužinė.	Dažniausiai 6 patalpos. Grūdinės, mėsos, *špiklierius** – laikyti drabužiams, gyvenamos, kamaros.	Dažniausiai 6 patalpos. Grūdinės, mėsos, *špiklierius** – laikyti drabužiams, gyvenamos, kamaros.
Išorės architektūros detalės				
Puošnus prieklėtis – profiliuotos kolonėlės, tvorelės, karnizai, puošti pjaustiniais. Gali būti balkonėlis su laipteliais nuo prieklėčio. Dekoratyvinės dažytos durys.	Puošnus prieklėtis – profiliuotos kolonėlės, tvorelės, karnizai, puošti pjaustiniais. Gali būti balkonėlis su laipteliais nuo prieklėčio. Dekoratyvinės dažytos durys.	Gali būti su prieklėčiu arba be jo. Būdingas įgilintas prieklėtis iš trijų pusių uždaras, atitvertas dekoratyvine tvorele. Kolonėlės, jų atramos, spyriai profiliuoti.	Galėjo būti siauras prieklėtis arba be jo.	Galėjo būti siauras prieklėtis arba be jo. Galėjo būti kampiniai prieklėčiai.
Kodas 007MD02.02.02 **Klojimas** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Ūkiniai trobesiai). Klojimas **–** trobesys suvežtiems iš laukų javams sudėti, džiovinti, kulti. Didžiausias sodybos ūkinis pastatas. Stovėdavo palaukėje, toliau nuo kitų pastatų.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Statybinė medžiaga				
Pamatai – palaidų ar moliu, kalkėmis surištų akmenų. *Sienos* – apvalių ar tašytų rąstų. Sienos stulpinės konstrukcijos, neaukštos, sienojai surėsti į sąsparas.	*Pamatai* – palaidų ar moliu, kalkėmis surištų akmenų. *Sienos* – apvalių ar tašytų rąstų. *Stogas* masyvus, keturšlaitis, pusvalminis, dvišlaitis, šiaudų,	*Pamatai* – palaidų ar moliu, kalkėmis surištų akmenų. *Sienos* – apvalių ar tašytų rąstų, aukštomis tašytų rąstų sienomis. *Stogas* dvišlaitis, šiaudų,	*Pamatai* – palaidų ar moliu, kalkėmis surištų akmenų. *Sienos* – apvalių ar tašytų rąstų, lentų. *Stogas* masyvus keturšlaitis, gegninės konstrukcijos,	*Pamatai* – palaidų ar moliu, kalkėmis surištų akmenų. *Sienos* – apvalių ar tašytų rąstų. *Stogas* masyvus keturšlaitis, šiaudų, malksnų, skiedrų, gontų.

Stogas – masyvus, keturšlaitis, pusvalminis, dvišlaitis, šiaudų, malksnų, skiedrų, gontų. Pėdinės, gegninės konstrukcijos.	malksnų, skiedrų.	malksnų, skiedrų gontų.	šiaudų, malksnų, skiedrų, gontų.	
Konstrukcija				
Korpusas platus, neilgas, artimas kvadratui 9x10 m, 13x10 m, aukštis ~ 9 m . Gali būti stačiakampis. Stogo ir sienų santykis 3:9 m.	Korpusas platus, neilgas, artimas kvadratui 9x10 m, 13x10 m, aukštis ~ 9 m . Gali būti stačiakampis. Stogo ir sienų santykis 3:9 m.	Korpusas stačiakampis. 1–3 įvažiavimai iš šono. Įrengti sandėliukai, maniežai.	Korpusas stačiakampis, gali būti su linkiu ar išsikišusia dalimi viduryje. Ilgis 12–30 m, plotis 7–9 m, aukštis 6–9 m. Skersinis korpuso padalijimas. Šoninis vienas – trys įvažiavimai.	-
Vidaus patalpų išdėstymas				
Klojimo padalijimas išilginis ar skersinis į tris dalis, priklausomai nuo įvažiavimo vietos. Abiejuose šonuose ar galuose *šalinės* javams, šiaudams. Viduryje kluono įrengtas *grendymas* – moliu išplūktas javams kulti. Iki XX a. būdavo su *jauja* – javams džiovinti.	Klojimo padalijimas išilginis ar skersinis į tris dalis, priklausomai nuo įvažiavimo vietos. Abiejuose šonuose ar galuose *šalinės* javams, šiaudams. Viduryje kluono įrengtas *grendymas* – moliu išplūktas javams kulti. Iki XX a. būdavo su *jauja* – javams džiovinti.	Klojimo padalijimas skersinis į penkias dalis, priklausomai nuo įvažiavimų skaičiaus, vietos. Abiejuose šonuose ar galuose ir per vidurį *šalinės javams krauti*. Viduryje kluono įrengtas grendymas – moliu išplūktas javams kulti. Iki XX a. būdavo su *jauja* – javams džiovinti.	Klojimo padalijimas skersinis. Kluono centre arba kuriame nors gale – *jauja* ir *grendymas,* palei šonines sienas prie jaujos *peludės*. Po vienu stogu daržinė su grendymu, galuose peludės.	-
Išorės architektūros detalės				
Keturšlaičiame stoge virš durų iškarpa įvažiuoti į klojimą su prikrautu vežimu. Plačios pastogės su prieklojimiais.	-	-	Plačios pastogės.	-

Kodas 007MD02.02.03 **Tvartas** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Ūkiniai trobesiai). Trobesys gyvuliams laikyti. Kelių tipų vyravo visoje Lietuvoje.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Statybinė medžiaga				
Pamatai 35–50 cm aukščio sumūryti iš akmenų, sujungtų kalkių, žvyro mišiniu. *Sienos* rąstų, suręstų į kampuose atsikišusias sąsparas. Gali būti plūkto molio, sumūryti iš akmenų, plytų. *Stogai* keturšlaičiai su plačiomis pastogėmis ir dvišlaičiai.	*Pamatai* 35–50 cm aukščio sumūryti iš akmenų, sujungtų kalkių, žvyro mišiniu. *Sienos* rąstų, suręstų į kampuose atsikišusias sąsparas. Gali būti plūkto molio, sumūryti iš akmenų, plytų. *Stogai* keturšlaičiai su plačiomis pastogėmis ir dvišlaičiai.	*Pamatai* 35–40 cm aukščio, sumūryti iš akmenų, sujungtų kalkių, žvyro mišiniu. *Sienos* rąstų, suręstų į kampuose atsikišusias sąsparas. Gali būti plūkto molio, sumūryti iš akmenų, plytų. *Stogai* dvišlaičiai su *artykais,* su užvažiuojamuoju tilteliu.	*Pamatai* 35–40 cm aukščio, sumūryti iš akmenų, sujungtų kalkių, žvyro mišiniu. *Sienos* rąstų, suręstų į kampuose atsikišusias sąsparas. Gali būti plūkto molio, sumūryti iš akmenų, plytų. *Stogai* keturšlaičiai, pusvalminės formos, su žemai nuleistomis pastogėmis, kartais pristatomi.	*Pamatai* 35–40 cm aukščio, sumūryti iš akmenų, sujungtų kalkių, žvyro mišiniu. *Sienos* rąstų, suręstų į kampuose atsikišusias sąsparas. Gali būti plūkto molio, sumūryti iš akmenų, plytų. *Stogai* keturšlaičiai, pusvalminės formos, su žemai nuleistomis pastogėmis, kartais pristatomi.
Konstrukcija				
Pagal planą skyrėsi ištęsto stačiakampio, diendaržiniai su linkiais *U ir L formos.*	Ištęsto stačiakampio plano, padalijimas skersinis.	Ištęsto stačiakampio plano, padalijimas skersinis.	Pagal planą skyrėsi ištęsto stačiakampio, diendaržiniai, su linkiais *U ir L* formos.	Pagal planą skyrėsi ištęsto stačiakampio, diendaržiniai, su linkiais *U ir L* formos.
Vidaus patalpų išdėstymas				
Gyvuliams ar paukščiams atskirtos patalpos. Patalpos pašarui ruošti ir laikyti.	Gyvuliams ar paukščiams atskirtos patalpos.	Gyvuliams ar paukščiams atskirtos patalpos.	Gyvuliams ar paukščiams atskirtos patalpos.	Gyvuliams ar paukščiams atskirtos patalpos.
Išorės architektūros detalės				
Gali būti pristatyti tvarteliai kiaulėms, paukščiams. Arba ratinės, daržinės, malkinės. Kartais *su užvažiuojamu tilteliu.*	Gali būti pristatyti tvarteliai kiaulėms, paukščiams. Arba ratinės, daržinės, malkinės.	Gali būti pristatyti tvarteliai kiaulėms, paukščiams. Arba ratinės, daržinės, malkinės. Kartais *su užvažiuojamu tilteliu.*	Gali būti pristatyti tvarteliai kiaulėms, paukščiams. Arba ratinės, daržinės, malkinės.	Gali būti pristatyti tvarteliai kiaulėms, paukščiams. Arba ratinės, daržinės, malkinės.

Kodas 007MD02.02.04 **Ledainė** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Ūkiniai trobesiai). Ledainė – pastatas ledų atsargoms ir maisto produktams laikyti. Paprastai dviejų dalių – žeminės ir antžeminės. Būdingos dideliems ūkiams ir žvejų sodyboms. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Statybinė medžiaga				
Akmens mūras, rąstai.				
Konstrukcija				
Kvadratinės ir pailgo stačiakampio plano, gali būti apskrita. Rąstų sienos stovi ant akmens mūro pamatų. Kartais būna pastatyta ant medinių trinkų.				
Vidaus patalpų išdėstymas				
Dviejų dalių: antžeminės ir žeminės. Gali būti vienos, pusiau į žemę apie 1 m įleistos patalpos.				
Išorės architektūros detalės				
Kartais pastogėje įrengiamas sandėliukas su išoriniais laiptais.				
Kodas 007MD02.03.01 **Pirtis** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Pagalbiniai trobesiai). Pirtis – maudymosi patalpos. Pirtys buvo labiausiai paplitusios rytinėje ir pietrytinėje Lietuvoje. Statytos toliau nuo gyvenamų ir ūkinių trobesių, arčiau upelio ar ežero. Žemaičiai pirtį vadina *perene*, suvalkiečiai patalpa, kurioje džiovina ir mina linus.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Statybinė medžiaga				
Sienos apvalių sienojų, *stogas* šiaudinis ar skiedrinis.	-	Patalpa džiovinti, minti linams.	*Perenė*, pirtis, *jauja*.	-
Konstrukcija				
Sienojai suręsti gulsčiai, kampuose sunerti į sąsparas. *Stogas* keturšlaitis arba dvišlaitis. *Dydis* 4x5 m arba 3x2 m.	-	-	-	-
Vidaus patalpų išdėstymas				
2 patalpų: *priepirtis* – nusirengti, susidėti drabužiams, be lubų, su durimis į lauką ir pirtį, dūmai išeidavo pro duris ar pro aukštinį lubose; *pirtis* – maudymuisi. Viduje su lubomis, vienu	-	-	-	-

įstiklintu langeliu, medinėmis grindimis ar asla. Krosnis vandeniui šildyti sukrauta iš palaidų lauko akmenų ar suplūkta iš molio su įmūrytu katilu ar su skylėmis šildomo vandens katilams uždėti. Pasienyje dviem aukštais įrengti suolai – *plautai,* skirti vanotis.				
Kodas 007MD02.03.02 **Rūsys** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Pagalbiniai trobesiai). Rūsys – ūkinis įrenginys bulvėms, daržovėms ir kitiems maisto produktams laikyti. Trobesio tipo statomas sodyboje prie gyvenamojo namo galo arba tarp klėties ir tvarto. Antžeminėje dalyje laikomi įvairūs rakandai.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Statybinė medžiaga				
Akmenys surišti moliu, kalkėmis ar cementu. Suręstas iš apvalių ar aptašytų rąstų. Antžeminė dalis 4–6 rąstų. *Stogas* šiaudų arba skiedrų, dvišlaitis arba trišlaitis.	Akmenys surišti moliu, kalkėmis ar cementu. Suręstas iš apvalių ar aptašytų rąstų. Antžeminė dalis 4–6 rąstų. *Stogas* šiaudų arba skiedrų, dvišlaitis arba trišlaitis.	Akmenys surišti moliu, kalkėmis ar cementu. Suręstas iš apvalių ar aptašytų rąstų. Antžeminė dalis 4–6 rąstų. *Stogas* šiaudų arba skiedrų, dvišlaitis arba trišlaitis.	Akmenys surišti moliu, kalkėmis ar cementu. Suręstas iš apvalių ar aptašytų rąstų. Antžeminė dalis 4–6 rąstų. *Stogas* šiaudų arba skiedrų, dvišlaitis arba trišlaitis.	Akmenys surišti moliu, kalkėmis ar cementu. Suręstas iš apvalių ar aptašytų rąstų. Antžeminė dalis 4–6 rąstų. *Stogas* šiaudų arba skiedrų, dvišlaitis arba trišlaitis.
Konstrukcija				
2 m gylio duobė su lubomis, kuriose padaryta anga nusileisti į duobę. Gali būti padarytas įėjimas iš šono.	2 m gylio duobė su lubomis, kuriose padaryta anga nusileisti į duobę. Gali būti padarytas įėjimas iš šono. Žemas stogas prisišliejęs prie žemės.	2 m gylio duobė su lubomis, kuriose padaryta anga nusileisti į duobę. Gali būti padarytas įėjimas iš šono.	Antžeminė dalis10–12 rąstų rentinys. Įėjimas iš šono.	Antžeminė dalis10–12 rąstų rentinys. Įėjimas iš šono.
Vidaus patalpų išdėstymas				
Dviejų patalpų: žeminės ir antžeminės. Žeminė patalpa padalyta į kelis skyrius.	Dviejų patalpų: žeminės ir antžeminės. Žeminė patalpa padalyta į kelis skyrius.	Dviejų patalpų: žeminės ir antžeminės. Žeminė patalpa padalyta į kelis skyrius.	Dviejų patalpų: žeminės ir antžeminės. Žeminė patalpa padalyta į kelis skyrius.	Dviejų patalpų: žeminės ir antžeminės. Žeminė patalpa padalyta į kelis skyrius.

Kodas 007MD02.04.01 **Karčema*** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Visuomeniniai statiniai). Karčema L, Š, DŽ, NdŽ – užeigos namai su svaigiaisiais gėrimais. Statytos prie didesnių kelių, miesteliuose.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Statybinė medžiaga				
Apvalūs ar tašyti rąstai, kampuose sunerti į atsikišusias ar lygias sąsparas. Gali būti sienos, drėbtos iš molio ar mūrytos iš plytų, akmenų. *Stogas* pusvalminis ar dvišlaitis, dengtas gontais, skiedromis, lentelėmis, gali būti šiaudais, nendrėmis.	Apvalūs ar tašyti rąstai, kampuose sunerti į atsikišusias ar lygias sąsparas. Gali būti sienos, drėbtos iš molio ar mūrytos iš plytų, akmenų. *Stogas* pusvalminis ar dvišlaitis, dengtas gontais, skiedromis, lentelėmis, gali būti šiaudais, nendrėmis.	Apvalūs ar tašyti rąstai, kampuose sunerti į atsikišusias ar lygias sąsparas. Gali būti sienos, drėbtos iš molio ar mūrytos iš plytų, akmenų. *Stogas* pusvalminis ar dvišlaitis, dengtas gontais, skiedromis, lentelėmis, gali būti šiaudais, nendrėmis.	Apvalūs ar tašyti rąstai, kampuose sunerti į atsikišusias ar lygias sąsparas. Gali būti sienos, drėbtos iš molio ar mūrytos iš plytų, akmenų. *Stogas* pusvalminis ar dvišlaitis, dengtas gontais, skiedromis, lentelėmis, gali būti šiaudais, nendrėmis.	Apvalūs ar tašyti rąstai, kampuose sunerti į atsikišusias ar lygias sąsparas. Gali būti sienos, drėbtos iš molio ar mūrytos iš plytų, akmenų. *Stogas* pusvalminis ar dvišlaitis, dengtas gontais, skiedromis, lentelėmis, gali būti šiaudais, nendrėmis.
Konstrukcija				
Pailgo stačiakampio, kryžminio, „L“ formos ar stačiakampio su uždaru kiemu formos. Vieno korpuso, pailgo stačiakampio plano 12–15x25–30 m. Du korpusai: gyvenamosios ir maitinimo patalpos, tvartai arkliams su vežimine, užimančiais du trečdalius pastato ploto.	Pailgo stačiakampio, kryžminio, „L“ formos ar stačiakampio su uždaru kiemu formos. Vieno korpuso, pailgo stačiakampio plano 12–15x25–30 m. Du korpusai: gyvenamosios ir maitinimo patalpos, tvartai arkliams su vežimine, užimančiais du trečdalius pastato ploto.	Pailgo stačiakampio, kryžminio, „L“ formos ar stačiakampio su uždaru kiemu formos. Vieno korpuso, pailgo stačiakampio plano 12–15x25–30 m. Du korpusai: gyvenamosios ir maitinimo patalpos, tvartai arkliams su vežimine, užimančiais du trečdalius pastato ploto.	Pailgo stačiakampio, kryžminio, „L“ formos ar stačiakampio su uždaru kiemu formos. Vieno korpuso, pailgo stačiakampio plano 12–15x25–30 m. Du korpusai: gyvenamosios ir maitinimo patalpos, tvartai arkliams su vežimine, užimančiais du trečdalius pastato ploto.	Pailgo stačiakampio, kryžminio, „L“ formos ar stačiakampio su uždaru kiemu formos. Vieno korpuso, pailgo stačiakampio plano 12–15x25–30 m. Du korpusai: gyvenamosios ir maitinimo patalpos, tvartai arkliams su vežimine, užimančiais du trečdalius pastato ploto.

<table>
<tr><td colspan="5">Vidaus patalpų išdėstymas</td></tr>
<tr><td>Gyvenamosios ir ūkinės patalpos atidalintos kapitaline siena – dvivėrės, ūkinė dalis karkasinė ar stulpinė konstrukcija, su mažais langais, dvejais dvivėriais vartais, nešildoma.</td><td>Gyvenamosios ir ūkinės patalpos atidalintos kapitaline siena – dvivėrės, ūkinė dalis karkasinė ar stulpinė konstrukcija, su mažais langais, dvejais dvivėriais vartais, nešildoma.</td><td>Gyvenamosios ir ūkinės patalpos atidalintos kapitaline siena – dvivėrės, ūkinė dalis karkasinė ar stulpinė konstrukcija, su mažais langais, dvejais dvivėriais vartais, nešildoma.</td><td>Gyvenamosios ir ūkinės patalpos atidalintos kapitaline siena – dvivėrės, ūkinė dalis karkasinė ar stulpinė konstrukcija, su mažais langais, dvejais dvivėriais vartais, nešildoma.</td><td>Gyvenamosios ir ūkinės patalpos atidalintos kapitaline siena – dvivėrės, ūkinė dalis karkasinė ar stulpinė konstrukcija, su mažais langais, dvejais dvivėriais vartais, nešildoma.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Išorės architektūros detalės</td></tr>
<tr><td>Užvažiuojamieji namai (su tvartais, vežiminėmis ir patalpomis nakvynei). Gyvenamosios dalies langai dideli, su langinėmis, durys. Ties gyvenamąja dalimi dažnai buvo įrengiamos atviros galerijos su kolonomis.</td><td>Užvažiuojamieji namai (su tvartais, vežiminėmis ir patalpomis nakvynei). Gyvenamosios dalies langai dideli, su langinėmis, durys.</td><td>Užvažiuojamieji namai (su tvartais, vežiminėmis ir patalpomis nakvynei). Gyvenamosios dalies langai dideli, su langinėmis, durys.</td><td>Užvažiuojamieji namai (su tvartais, vežiminėmis ir patalpomis nakvynei). Gyvenamosios dalies langai dideli, su langinėmis, durys.</td><td>Užvažiuojamieji namai (su tvartais, vežiminėmis ir patalpomis nakvynei). Gyvenamosios dalies langai dideli, su langinėmis, durys.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 007MD02.04.02
Parapijos namai (Sritis – Architektūra. Rūšis – Visuomeniniai statiniai). Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Statybinė medžiaga</td></tr>
<tr><td colspan="5">Sienos apvalių ar aptašytų rąstų, gali būti apmuštos lentomis (vertikaliai, horizontaliai). Stogai yra keturšlaitės puskliautinės formos, skiedrų, čerpių, šiaudų.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija</td></tr>
<tr><td colspan="5">Ištęsto stačiakampio formos, simetrinio plano ~ 15x30m.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Vidaus patalpų išdėstymas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Koridorine sistema išdėstytos patalpos skirtos gyventi. Atskirtos pagalbinės patalpos. Kartais su susirinkimų sale.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Išorės architektūros detalės</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gali būti su prieangiu.</td></tr>
</table>

Kodas 007MD02.04.03 **Koplyčia** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Visuomeniniai statiniai). Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Statybinė medžiaga				
Medis, akmenys, skalda.				
Konstrukcija				
Stačiakampis ar daugiakampis korpusas.				
Vidaus patalpų išdėstymas				
Vidaus erdvė vienanavė, neaukšta.				
Išorės architektūros detalės				
Įėjimas centre, virš jo nedideli langeliai. Prie frontono, ant stogo kraigo bokštelis. Mūrinės koplyčios dekoruotos tinko juostomis ir baltais tinko apvadais apie langų ir durų angas.				
Kodas 007MD02.05.01 **Malūnas** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Gamybiniai statiniai).				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Statybinė medžiaga				
Medis. Karkasas spygliuočių medienos, lentų, malksnų. Dažnai pasitaiko malūnų, pastatytų iš plytų, lauko akmenų, dolomito, nudrėbtų iš molio, suręstų iš rąstų. Pamatai akmenų, sumūrytų su kalkių skiediniu. Š. Lietuvoje – *plūkto molio* malūnai su medinėmis kepurėmis. *Vandens malūnai* – mediniai iš tašytų rąstų, kampuose sujungtų lygiomis sąsparomis, apkalti vertikaliomis lentomis, su akmens mūro apatiniu aukštu, įjungtu į užtvanką ar vandens kanalą, mūriniai.	*Medis*. Karkasas spygliuočių medienos, apkaltas eglės, pušies lentomis ar alksnio, drebulės skiedromis. Gali būti *akmens mūras*.	*Medis*. Karkasas spygliuočių medienos, apkaltas eglės, pušies lentomis ar alksnio, drebulės skiedromis. Gali būti *akmens mūras*.	*Medis*. Karkasas spygliuočių medienos, apkaltas eglės, pušies lentomis ar alksnio, drebulės skiedromis. Gali būti *akmens mūras*. *Vandens malūnai* – mediniai iš tašytų rąstų, kampuose sujungtų lygiomis sąsparomis, apkalti vertikaliomis lentomis, su akmens mūro apatiniu aukštu, įjungtu į užtvanką ar vandens kanalą, mūriniai. Stogai dvišlaičiai ar laužtiniai, dengti malksnomis, skiedromis.	*Medis*. Karkasas spygliuočių medienos, apkaltas eglės, pušies lentomis ar alksnio, drebulės skiedromis. Gali būti *akmens mūras*. *Vandens malūnai* – mediniai iš tašytų rąstų, kampuose sujungtų lygiomis sąsparomis, apkalti vertikaliomis lentomis, su akmens mūro apatiniu aukštu, įjungtu į užtvanką ar vandens kanalą, mūriniai. Stogai dvišlaičiai ar laužtiniai, dengti malksnomis, skiedromis.

Stogai dvišlaičiai ar laužtiniai, dengti malksnomis, skiedromis.				
Konstrukcija				
Vėjo malūnai: *stiebiniai (bukiniai, ožiniai) –* apie 12 m aukščio, kvadratinio plano, tiesiomis ar nežymiai į viršų siaurėjančiomis sienomis. Turi dvišlaičius, keturšlaičius, kartais laiptuotai juostomis suskaldytus stogelius, dengtus malksnomis, lentomis, skarda. Pastato centre per visą jo aukštį 45x45 cm storio stiebas, 3–4 m įkastas į žemę ar įtvirtintas į antžeminį akmens mūrą, o pirmojo aukšto palubėje įjungtas į masyvų ąžuolinį skersbalkį. Jie abu kartu laiko visą besisukantį pastato korpusą, pakeltą ant stiebo ar apačioje ant ratukų besisukantį taku, padarytu iš metalo juostų, paklotų ant medinių trinkų ar mūro pamatų. *kepuriniai –* aštuoniakampiai, apie 20 m ir aukštesni. 3–5 aukštų. Erdviausias apatinis, kiti į viršų palaipsniui mažėja. Viršutinė dalis (kepurė), sukiojama kartu su sparnais, kaip atskira ir judama	*Vėjo malūnai:* *stiebiniai (bukiniai, ožiniai) –* apie 12 m aukščio, kvadratinio plano, tiesiomis ar nežymiai į viršų siaurėjančiomis sienomis. Turi dvišlaičius, keturšlaičius, kartais laiptuotai juostomis suskaldytus stogelius, dengtus malksnomis, lentomis, skarda. Pastato centre per visą jo aukštį 45x45 cm storio stiebas, 3–4 m įkastas į žemę ar įtvirtintas į antžeminį akmens mūrą, o pirmojo aukšto palubėje įjungtas į masyvų ąžuolinį skersbalkį. Jie abu kartu laiko visą besisukantį pastato korpusą, pakeltą ant stiebo ar apačioje ant ratukų besisukantį taku, padarytu iš metalo juostų, paklotų ant medinių trinkų ar mūro pamatų. *kepuriniai –* aštuoniakampiai, apie 20 m ir aukštesni. 3–5 aukštų. Erdviausias apatinis, kiti į viršų palaipsniui mažėja. Viršutinė dalis (kepurė) sukiojama kartu su sparnais, kaip atskira ir judama	*Vėjo malūnai:* *stiebiniai (bukiniai, ožiniai) –* apie 12 m aukščio, kvadratinio plano, tiesiomis ar nežymiai į viršų siaurėjančiomis sienomis. Turi dvišlaičius, keturšlaičius, kartais laiptuotai juostomis suskaldytus stogelius, dengtus malksnomis, lentomis, skarda. Pastato centre per visą jo aukštį 45x45 cm storio stiebas, 3–4 m įkastas į žemę ar įtvirtintas į antžeminį akmens mūrą, o pirmojo aukšto palubėje įjungtas į masyvų ąžuolinį skersbalkį. Jie abu kartu laiko visą besisukantį pastato korpusą, pakeltą ant stiebo ar apačioje ant ratukų besisukantį taku, padarytu iš metalo juostų, paklotų ant medinių trinkų ar mūro pamatų. *kepuriniai –* aštuoniakampiai, apie 20 m ir aukštesni. 3–5 aukštų. Erdviausias apatinis, kiti į viršų palaipsniui mažėja. Viršutinė dalis (kepurė) sukiojama kartu su sparnais, kaip atskira ir judama	*Vandens malūnai.* Pastato išorėje, gale, rečiau šone (atsižvelgiant į trobesio situaciją užtvankos atžvilgiu), įtaisyti 1–2 ratai sukami iš viršaus lataku krintančiu vandeniu iš užtvenkto vandens telkinio. Ten, kur negalima įrengti užtvankų, ratai sukami iš apačios pratekančiu vandeniu. Besisukantys ratai sujungti krumpliaračiais ir šestarnėmis su girnomis, esančiomis apatiniame aukšte. Priekinio fasado pastogėje įtaisomas prielipas, per kurį iš vežimo į viršų užtraukiami maišai. Tai karkasinis priestatėlis stogo šlaite, apkaltas lentomis, dvišlaičiu stogeliu, atremtas į sieną atramomis, su durelėmis ir nuožulniu tilteliu.	*Vandens malūnai.* Pastato išorėje, gale, rečiau šone (atsižvelgiant į trobesio situaciją užtvankos atžvilgiu), įtaisyti 1–2 ratai, sukami iš viršaus lataku krintančiu vandeniu iš užtvenkto vandens telkinio. Ten, kur negalima įrengti užtvankų, ratai sukami iš apačios pratekančiu vandeniu. Besisukantys ratai sujungti krumpliaračiais ir šestarnėmis su girnomis, esančiomis apatiniame aukšte. Priekinio fasado pastogėje įtaisomas prielipas, per kurį iš vežimo į viršų užtraukiami maišai. Tai karkasinis priestatėlis stogo šlaite, apkaltas lentomis, dvišlaičiu stogeliu, atremtas į sieną atramomis, su durelėmis ir nuožulniu tilteliu.

konstrukcinė dalis yra šiek tiek platesnė, uždengia sukimosi taką. Kai kurie kepuriniai malūnai turi apačioje įrengtus medinius tiltelius arba akmens mūro arkines galerijas. *Sparnai.* Į gulstinį storą malūno pakraigės volą, išorėje, maždaug 0,5 m atstumu nuo sienos įjungti 4 keturkampiai aptašyti 8–12 m ilgio rąsteliai, prie kurių pritvirtintos 2–2,5 m pločio nestorų virbų tvorelės burėms ištempti. *Vandens malūnai.* Pastato išorėje, gale, rečiau šone (atsižvelgiant į trobesio situaciją užtvankos atžvilgiu), įtaisyti 1–2 ratai, sukami iš viršaus lataku krintančiu vandeniu iš užtvenkto vandens telkinio. Ten, kur negalima įrengti užtvankų, ratai sukami iš apačios pratekančiu vandeniu. Besisukantys ratai sujungti krumpliaračiais ir šestarnėmis su girnomis, esančiomis apatiniame aukšte. Priekinio fasado pastogėje įtaisomas prielipas, per kurį iš vežimo į viršų užtraukiami maišai. Tai karkasinis priestatėlis stogo	konstrukcinė dalis yra šiek tiek platesnė, uždengia sukimosi taką. Kai kurie kepuriniai malūnai turi apačioje įrengtus medinius tiltelius arba akmens mūro arkines galerijas. *Sparnai.* Į gulstinį storą malūno pakraigės volą, išorėje, maždaug 0,5 m atstumu nuo sienos įjungti 4 keturkampiai aptašyti 8–12 m ilgio rąsteliai, prie kurių pritvirtintos 2–2,5 m pločio nestorų virbų tvorelės burėms ištempti. *Vandens malūnai.* Pastato išorėje, gale, rečiau šone (atsižvelgiant į trobesio situaciją užtvankos atžvilgiu), įtaisyti 1–2 ratai, sukami iš viršaus lataku krintančiu vandeniu iš užtvenkto vandens telkinio. Ten, kur negalima įrengti užtvankų, ratai sukami iš apačios pratekančiu vandeniu. Besisukantys ratai sujungti krumpliaračiais ir šestarnėmis su girnomis, esančiomis apatiniame aukšte. Priekinio fasado pastogėje įtaisomas prielipas, per kurį iš vežimo į viršų užtraukiami maišai. Tai karkasinis priestatėlis stogo šlaite,	konstrukcinė dalis yra šiek tiek platesnė, uždengia sukimosi taką. Kai kurie kepuriniai malūnai turi apačioje įrengtus medinius tiltelius arba akmens mūro arkines galerijas. *Sparnai.* Į gulstinį storą malūno pakraigės volą, išorėje, maždaug 0,5 m atstumu nuo sienos įjungti 4 keturkampiai aptašyti 8–12 m ilgio rąsteliai, prie kurių pritvirtintos 2–2,5 m pločio nestorų virbų tvorelės burėms ištempti.		

šlaite, apkaltas lentomis, dvišlaičiu stogeliu, atremtas į sieną atramomis, su durelėmis ir nuožulniu tilteliu.	apkaltas lentomis, dvišlaičiu stogeliu, atremtas į sieną atramomis, su durelėmis ir nuožulniu tilteliu.			
Vidaus patalpų išdėstymas				
Paprastai trijų aukštų. Sujungti laiptais, su liukais grūdų maišams velenu užkelti į viršutinį aukštą. Viršutiniame aukšte grūdai supilami į dėžes, viduriniajame įtaisytos malimo girnos, apatiniame – įtaisai miltams į maišus pilti. *Vandens malūnuose* įrenginiai girnoms sukti būdavo apatiniame aukšte, vėjo malūnuose – kepurėje. Dažnai vandens malūnai turėjo pagalbines patalpas papildomam verslui (milo vėlyklos, vilnos karšyklos, lentpjūvės) ir gyvenamąsias patalpas malūnininkui.	Paprastai trijų aukštų. Sujungti laiptais, su liukais grūdų maišams velenu užkelti į viršutinį aukštą. Viršutiniame aukšte grūdai supilami į dėžes, viduriniajame įtaisytos malimo girnos, apatiniame – įtaisai miltams į maišus pilti. *Vandens malūnuose* įrenginiai girnoms sukti būdavo apatiniame aukšte, vėjo malūnuose – kepurėje. Dažnai vandens malūnai turėjo pagalbines patalpas papildomam verslui (milo vėlyklos, vilnos karšyklos, lentpjūvės) ir gyvenamąsias patalpas malūnininkui.	Paprastai trijų aukštų. Sujungti laiptais, su liukais grūdų maišams velenu užkelti į viršutinį aukštą. Viršutiniame aukšte grūdai supilami į dėžes, viduriniajame įtaisytos malimo girnos, apatiniame – įtaisai miltams į maišus pilti.	*Vandens malūnuose* įrenginiai girnoms sukti būdavo apatiniame aukšte, vėjo malūnuose – kepurėje. Dažnai vandens malūnai turėjo pagalbines patalpas papildomam verslui (milo velyklos, vilnos karšyklos, lentpjūvės) ir gyvenamąsias patalpas malūnininkui.	*Vandens malūnuose* įrenginiai girnoms sukti būdavo apatiniame aukšte, vėjo malūnuose – kepurėje. Dažnai vandens malūnai turėjo pagalbines patalpas papildomam verslui (milo velyklos, vilnos karšyklos, lentpjūvės) ir gyvenamąsias patalpas malūnininkui.
Kodas 007MD02.06.01 **Aviliai** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Mažosios architektūros statiniai). Aviliai – bičių apgyvendinimui. Dreviniai – senų medžių drevės.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Statybinė medžiaga				
Medžio trinkos, lentelės, šiaudai, lazdyno plėšos.	Medžio trinkos, lentelės, šiaudai, lazdyno plėšos.	Medžio trinkos, lentelės, šiaudai, lazdyno plėšos.	Medžio trinkos, lentelės, šiaudai, lazdyno plėšos.	Medžio trinkos, lentelės, šiaudai, lazdyno plėšos.

Konstrukcija				
Išskobtas medžio rąstas. *Kelminiai* – 15–20 cm skersmens ir 1–1,40 m ilgio su plyšiais, uždengtais storomis lentomis – *plautais*. *Inkiliniai* – įkeliami į medį 0,90–1,10 aukščio, 30–40 cm skersmens. *Statiniai* – statomi ant žemės 1,5–2,5 m aukščio, 35–50 cm skersmens. *Gulstiniai* – 1,5–2 m ilgio ir 50–60 cm skersmens. Vienas galas guli ant žemės, kitas pakeltas ant kryžiokų ar akmenų. *Šiaudiniai* – nupinti iš šiaudų grįžčių ir lazdyno atplaišų, kūgio formos, 60 cm skersmens. Statomi ant 50–70 cm aukščio suolelių. Kartais pintiniais šiaudų kūgiais (kepurėmis) sukaltos iš 40 cm lentų dėžės. *Rėminiai* – nedideli, iki 130 cm ilgio, 60 cm pločio ir iki 160 cm aukščio karkasinės konstrukcijos, kad būtų šilčiau dvigubomis sienelėmis, vertikalūs ar horizontalūs stačiakampiai nameliai. Stovi ant neaukštų kojų ar kaladžių, akmenų.	Išskobtas medžio rąstas. *Kelminiai* – 15–20 cm skersmens ir 1–1,40 m ilgio su plyšiais, uždengtais storomis lentomis – *plautais*. *Inkiliniai* – įkeliami į medį 0,90–1,10 aukščio, 30–40 cm skersmens. *Statiniai* – statomi ant žemės 1,5–2,5 m aukščio, 35–50 cm skersmens. *Gulstiniai* – 1,5–2 m ilgio ir 50-60 cm skersmens. Vienas galas guli ant žemės, kitas pakeltas ant kryžiokų ar akmenų. *Šiaudiniai* – nupinti iš šiaudų grįžčių ir lazdyno atplaišų, kūgio formos, 60 cm skersmens. Statomi ant 50–70 cm aukščio suolelių. Kartais pintiniais šiaudų kūgiais (kepurėmis) sukaltos iš 40 cm lentų dėžės. *Rėminiai* – nedideli, iki 130 cm ilgio, 60 cm pločio ir iki 160 cm aukščio karkasinės konstrukcijos, kad būtų šilčiau dvigubomis sienelėmis, vertikalūs ar horizontalūs stačiakampiai nameliai. Stovi ant neaukštų kojų ar kaladžių, akmenų.	Išskobtas medžio rąstas. *Kelminiai* – 15–20 cm skersmens ir 1–1,40 m ilgio su plyšiais, uždengtais storomis lentomis – *plautais*. *Inkiliniai* - įkeliami į medį 0,90–1,10 aukščio, 30–40 cm skersmens. *Statiniai* – statomi ant žemės 1,5–2,5 m aukščio, 35–50 cm skersmens. *Gulstiniai* – 1,5–2 m ilgio ir 50-60 cm skersmens. Vienas galas guli ant žemės, kitas pakeltas ant kryžiokų ar akmenų. *Šiaudiniai* – nupinti iš šiaudų grįžčių ir lazdyno atplaišų, kūgio formos, 60 cm skersmens. Statomi ant 50–70 cm aukščio suolelių. Kartais pintiniais šiaudų kūgiais (kepurėmis) sukaltos iš 40 cm lentų dėžės. *Rėminiai* – nedideli, iki 130 cm ilgio, 60 cm pločio ir iki 160 cm aukščio karkasinės konstrukcijos, kad būtų šilčiau dvigubomis sienelėmis, vertikalūs ar horizontalūs stačiakampiai nameliai. Stovi ant neaukštų kojų ar kaladžių, akmenų.	Išskobtas medžio rąstas. *Kelminiai* – 15–20 cm skersmens ir 1–1,40 m ilgio su plyšiais, uždengtais storomis lentomis – *plautais*. *Inkiliniai* – įkeliami į medį 0,90–1,10 aukščio, 30–40 cm skersmens. *Statiniai* – statomi ant žemės 1,5–2,5 m aukščio, 35–50 cm skersmens. *Gulstiniai* – 1,5–2 m ilgio ir 50–60 cm skersmens. Vienas galas guli ant žemės, kitas pakeltas ant kryžiokų ar akmenų. *Šiaudiniai* – nupinti iš šiaudų grįžčių ir lazdyno atplaišų, kūgio formos, 60 cm skersmens. Statomi ant 50-70 cm aukščio suolelių. Kartais pintiniais šiaudų kūgiais (kepurėmis) sukaltos iš 40 cm lentų dėžės. *Rėminiai* – nedideli, iki 130 cm ilgio, 60 cm pločio ir iki 160 cm aukščio karkasinės konstrukcijos, kad būtų šilčiau dvigubomis sienelėmis, vertikalūs ar horizontalūs stačiakampiai nameliai. Stovi ant neaukštų kojų ar kaladžių, akmenų.	Išskobtas medžio rąstas. *Kelminiai* – 15–20 cm skersmens ir 1–1,40 m ilgio su plyšiais, uždengtais storomis lentomis – *plautais*. *Inkiliniai* – įkeliami į medį 0,90–1,10 aukščio, 30–40 cm skersmens. *Statiniai* – statomi ant žemės 1,5–2,5 m aukščio, 35–50 cm skersmens. *Gulstiniai* – 1,5–2 m ilgio ir 50–60 cm skersmens. Vienas galas guli ant žemės, kitas pakeltas ant kryžiokų ar akmenų. *Šiaudiniai* – nupinti iš šiaudų grįžčių ir lazdyno atplaišų, kūgio formos, 60 cm skersmens. Statomi ant 50–70 cm aukščio suolelių. Kartais pintiniais šiaudų kūgiais (kepurėmis) sukaltos iš 40 cm lentų dėžės. *Rėminiai* – nedideli, iki 130 cm ilgio, 60 cm pločio ir iki 160 cm aukščio karkasinės konstrukcijos, kad būtų šilčiau dvigubomis sienelėmis, vertikalūs ar horizontalūs stačiakampiai nameliai. Stovi ant neaukštų kojų ar kaladžių, akmenų.

Puošyba				
Dažomi įvairiomis spalvomis, kartais puošiami lėkiais, augaliniais ir gyvuliniais ornamentais.	Dažomi įvairiomis spalvomis, kartais puošiami lėkiais, augaliniais ir gyvuliniais ornamentais.	Dažomi įvairiomis spalvomis, kartais puošiami augaliniais ir gyvuliniais ornamentais.	Dažomi įvairiomis spalvomis, kartais puošiami augaliniais ir gyvuliniais ornamentais.	Dažomi įvairiomis spalvomis, kartais puošiami augaliniais ir gyvuliniais ornamentais.
Kodas 007MD02.06.02 **Lesyklos (***Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Mažosios architektūros statiniai). Lesyklos paukšteliams lesinti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Lentelės.				
Konstrukcija				
Viena ar 2–3 horizontalios lentelės, pakeltos ant stiebo, kartais su stogeliu.				
Puošyba				
Kartais stogelis būdavo papuošiamas geometriniais ornamentais išpjaustytomis juostelėmis.				
Kodas 007MD02.06.03 **Balandinės** (Sritis – Architektūra. Rūšis – Mažosios architektūros statiniai). Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Lentelės.				
Konstrukcija				
Kvadratinio ar daugiakampio plano iki 3,5 m, iki 3 kv. m karkasinės konstrukcijos, dviejų aukštų. Pirmajame laikomas lesalas ir kopėčios, antrajame – iš lentelių sukalti lizdai. Inkilai daugiakampio plano, užkelti ant 2–2,5 m aukščio stulpų su 10 ir daugiau angų į lizdus.				
Puošyba				
-	-	-	-	-
Kodas 007MD02.06.04 **Inkilai** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Mažosios architektūros statiniai). Inkilai – nameliai paukščiams perėti. Keliami į medžius, pritaisomi ant karčių ar prikalami prie fasadų frontonų.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Statybinė medžiaga				
Lentelės, medžio trinkos.	Lentelės, medžio trinkos.	Lentelės, medžio trinkos.	Lentelės, medžio trinkos.	Lentelės, medžio trinkos.

Konstrukcija				
Skobti iš nestorų medžių kamienų su lentelių horizontaliais dugnais ir nuožulniais stogeliais. Sukalti iš lentelių, kvadratinio plano su nuožulniais vienšlaičiais ar dvišlaičiais stogeliais, iki 40 cm aukščio.	Skobti iš nestorų medžių kamienų su lentelių horizontaliais dugnais ir nuožulniais stogeliais. Sukalti iš lentelių, kvadratinio plano su nuožulniais vienšlaičiais ar dvišlaičiais stogeliais, iki 40 cm aukščio.	Skobti iš nestorų medžių kamienų su lentelių horizontaliais dugnais ir nuožulniais stogeliais. Sukalti iš lentelių, kvadratinio plano su nuožulniais vienšlaičiais ar dvišlaičiais stogeliais, iki 40 cm aukščio.	Skobti iš nestorų medžių kamienų su lentelių horizontaliais dugnais ir nuožulniais stogeliais. Sukalti iš lentelių, kvadratinio plano su nuožulniais vienšlaičiais ar dvišlaičiais stogeliais, iki 40 cm aukščio.	Skobti iš nestorų medžių kamienų su lentelių horizontaliais dugnais ir nuožulniais stogeliais. Sukalti iš lentelių, kvadratinio plano su nuožulniais vienšlaičiais ar dvišlaičiais stogeliais, iki 40 cm aukščio.
Puošyba				
-	Puošiami plokščiu kiaurapjūviu.	-	-	-
Kodas 007MD02.06.05 **Pavėsinės** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Mažosios architektūros statiniai). Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Statybinė medžiaga				
Sienos lentelių, karčių, gali būti pintos iš vytelių ar balanų. Stogelis malksnų.				
Konstrukcija				
Karkasinė keturkampio ar daugiakampio (iki 2 m aukščio, iki 6 kv.m ploto) plano. Vertikalių karčių, perpintų vytelėmis ar balanomis. Konstrukcijos pagrindą sudaro vertikalus iki 2 m aukščio stulpas.				
Puošyba				
Karnizai profiliuoti, išdrožinėti kiaurapjūviu.				
Kodas 007MD02.06.06 **Vartai** (*Sritis* – Architektūra. Rūšis – Mažosios architektūros statiniai). Vartai – atkeliama ir užkeliama tvoros dalis su įeinamąja ar įvažiuojamąja anga, užkeliama ar užveriama sąvaromis. Įtaisomi sodybų, kiemų, gėlių darželių, šventorių, kapinių tvorose.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Medis (statinėliai, lentelės, kartys, rąsteliai, tašeliai, vytelės) akmuo, geležis. *Varčios* – medinės ar sumūrytos iš akmenų ar plytų, gali būti geležiniai stulpeliai. Kartais viršuje sujungti	Medis (statinėliai, lentelės, kartys, rąsteliai, tašeliai, vytelės) akmuo, geležis. *Varčios* – medinės ar sumūrytos iš akmenų ar plytų, gali būti geležiniai stulpeliai. Kartais viršuje sujungti	Medis (statinėliai, lentelės, kartys, rąsteliai, tašeliai, vytelės), akmuo, geležis.	Medis (statinėliai, lentelės, kartys, rąsteliai, tašeliai, vytelės), akmuo, geležis.	Medis (statinėliai, lentelės, kartys, rąsteliai, tašeliai, vytelės), akmuo, geležis.

anttvarčiu – tiesiu ar lenktu (arkinės), kartais su stogeliu Gali būti nišos.	*antvarčiu* – tiesiu ar lenktu (arkinės), kartais su stogeliu Gali būti nišos. Varstomoji dalis – *sąvaros* – statinių**,** kartelių, lentelių, lotų, kuolų, pinti iš virbų, kaltinių, geležinių strypelių arba pinučių. Vartų varčios viršuje konstruktyviai surišamos lygiais ar profiliuotais skersiniais – antvarčiais. Seniau statydavo vartus su dvišlaičiu ar keturšlaičiu stogeliu iš lentelių.			
Konstrukcija				
Vartų stulpai sąvaroms pritvirtinti (vyriais, bėgūnu) – varčios. Vienvėriai, dvivėriai. Platesni vartai sutvirtinami įstrižiniais spyriais ar ryšiais. Didieji su antvarčiu. Su stogeliu, lentiniu. Trikampiu frontonu, puošniomis varčiomis.	*Išganų ir kaimų* vartai vienvėriai, iki 1 m aukščio iš horizontaliai sukaltų lentų ar karčių. *Vartai į sodybas* vienvėriai ar suveriami, dekoratyviai sukalti iš vertikalių ir horizontalių, ažūriškai išpjaustytų lentelių.	Mediniai varteliai ar vartai būna sudaryti iš stačių lentelių ar lentjuosčių, vadinamų statinių, prikaltų prie dviejų gulsčių sijelių. Platesni vartai visada sustandinami įstrižiniais spyriais ar ryšiais.	Vartai vienvėriai ir dvivėriai.Varteliai pėstiesiems greta vartų ar atskirai.	-
Puošyba				
Antvarčiai puošti medžio drožiniais ar pjaustiniais, kaltinėmis saulutėmis, statinių viršūnės profiliuotos. Varčių viršus aptašomas ir apdrožiamas pusrutulio, prizmės ar kūgio pavidalu.	Antvarčiai puošti medžio drožiniais ar pjaustiniais, kaltinėmis saulutėmis, statinių viršūnės profiliuotos.	Antvarčiai puošti medžio drožiniais ar pjaustiniais, kaltinėmis saulutėmis, statinių viršūnės profiliuotos.	Antvarčiai puošti medžio drožiniais ar pjaustiniais, kaltinėmis saulutėmis, statinių viršūnės profiliuotos.	Antvarčiai puošti medžio drožiniais ar pjaustiniais, kaltinėmis saulutėmis, statinių viršūnės profiliuotos. Gali būti su apkaustais.

Kodas 007MD02.06.07

Tvoros (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Mažosios architektūros statiniai). Tvoros naudotos aptverti kiemams, sodams, gėlių darželiams. Sudėtinė sodybos dalis. Tvoros tvertos ne tik praktiniais sumetimais, bet ir sodybas papuošti, nužymėti ribas. Tvorų gausumu išsiskyrė Žemaitija.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Medis, plytos, akmenys, virbai, medžių šakos, apvalūs ar perskelti kuoliukai.	Medis, plytos, akmenys, virbai, medžių šakos, apvalūs ar perskelti kuoliukai.	Medis, plytos, akmenys, virbai, medžių šakos, apvalūs ar perskelti kuoliukai.	Medis, plytos, akmenys, virbai, medžių šakos, apvalūs ar perskelti kuoliukai.	Medis, plytos, akmenys, virbai, medžių šakos, apvalūs ar perskelti kuoliukai.
Konstrukcija				
Pintinės žiogrių – eglišakės nugenėtos, sukapotos vienodo ilgio virbais. Prie į žemę įkastų stulpelių 5–8 m atstumu vienas nuo kito pritvirtintos kartys. Tarp karčių horizontaliai pinami žiogriai. *Statinių* – statiniai lotų ar kuolų. Lotų statiniai išpjaunami iš eglės, pušies, vienodo ilgio. Viršutiniai galai nusmailinami. Prikalami prie horizontalių karčių, kurios pritvirtintos prie įkastų į žemę stulpelių, paliekant statinių pločio tarpus. *Kuolinės* – skeltų ar apvalių kuoliukų sukaltų į žemę ir vytelėmis pritvirtintų prie horizontalių kartelių. *Rentinės* – iš apvalių ar pusiau skeltų, apipjautų rąstelių, suleistų į stulpų išdrožas. *Akmenų* **–** sukraunamos iš akmenų, arba jų skilų, kartais	*Pintinės žiogrių* – eglišakės nugenėtos, sukapotos vienodo ilgio virbais. Prie į žemę įkastų stulpelių 5–8 m atstumu vienas nuo kito pritvirtintos kartys. Tarp karčių horizontaliai pinami žiogriai. *Kuolinės* – skeltų ar apvalių kuoliukų sukaltų į žemę ir vytelėmis pritvirtintų prie horizontalių kartelių. *Statinių* – statiniai lotų ar kuolų. Lotų statiniai išpjaunami iš eglės, pušies, vienodo ilgio. Viršutiniai galai nusmailinami. Prikalami prie horizontalių karčių, kurios pritvirtintos prie įkastų į žemę stulpelių, paliekant statinių pločio tarpus. *Rentinės* – iš apvalių ar pusiau skeltų, apipjautų rąstelių, suleistų į stulpų išdrožas.	*Pintinės žiogrių* – eglišakės nugenėtos, sukapotos vienodo ilgio virbais. Prie į žemę įkastų stulpelių 5–8 m atstumu vienas nuo kito pritvirtintos kartys. Tarp karčių horizontaliai pinami žiogriai. *Statinių* – statiniai lotų ar kuolų. Lotų statiniai išpjaunami iš eglės, pušies, vienodo ilgio. Viršutiniai galai nusmailinami. Prikalami prie horizontalių karčių, kurios pritvirtintos prie įkastų į žemę stulpelių, paliekant statinių pločio tarpus. *Akmenų* **–** sukraunamos iš akmenų, arba jų skilų, kartais surišamos kalkių ir molio mišiniu.	*Pintinės žiogrių* – eglišakės nugenėtos, sukapotos vienodo ilgio virbais. Prie į žemę įkastų stulpelių 5–8 m atstumu vienas nuo kito pritvirtintos kartys. Tarp karčių horizontaliai pinami žiogriai. *Kliūbinės pusgulstinės* –pusiau skeltos kartelės pražambiai vienu galu remiasi į žemę, kitu galu suklotos tarp vytelėmis – kliubais perpintų porinių statmenų mietų. *Kliūbinės – kartelių tvoros* –ilgos kartelės išdėstomos horizontaliomis eilėmis tarp vytelėmis perpintų porinių statmenai įkaltų mietų į aukštį lygiais tarpais, keturiomis–septyniomis eilėmis. *Akmenų* **–** sukraunamos iš akmenų, arba jų skilų, kartais surišamos kalkių ir molio mišiniu.	*Pintinės žiogrių* – eglišakės nugenėtos, sukapotos vienodo ilgio virbais. Prie į žemę įkastų stulpelių 5–8 m atstumu vienas nuo kito pritvirtintos kartys. Tarp karčių horizontaliai pinami žiogriai. *Kliūbinės – kartelių tvoros* –ilgos kartelės išdėstomos horizontaliomis eilėmis tarp vytelėmis – kliubais perpintų porinių statmenai įkaltų mietų į aukštį lygiais tarpais, keturiomis–septyniomis eilėmis. *Kliūbinės pusgulstinės* – pusiau skeltos kartelės pražambiai vienu galu remiasi į žemę, kitu galu suklotos tarp vytelėmis perpintų porinių statmenų mietų. *Akmenų* **–** sukraunamos iš akmenų, arba jų skilų, kartais surišamos kalkių ir molio mišiniu.

surišamos kalkių ir molio mišiniu.				
Puošyba				
Statinėlių viršūnės nusmailinamos, išpjaustomos rombais, širdelėmis, nudažomos. Dažomos viena spalva, paryškinamas statinėlių viršus.	Statinėlių viršūnės nusmailinamos, išpjaustomos rombais, širdelėmis, nudažomos. Dažomos viena spalva, paryškinamas statinėlių viršus.	Statinėlių viršūnės nusmailinamos, išpjaustomos rombais, širdelėmis, nudažomos. Dažomos viena spalva, paryškinamas statinėlių viršus.	Statinėlių viršūnės nusmailinamos, išpjaustomos rombais, širdelėmis, nudažomos. Dažomos viena spalva, paryškinamas statinėlių viršus.	Statinėlių viršūnės nusmailinamos, išpjaustomos rombais, širdelėmis, nudažomos. Dažomos viena spalva, paryškinamas statinėlių viršus.
Kodas 007MD02.06.08 **Prieangiai** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Mažosios architektūros statiniai). Prieangis – priestatas su stogu prie įeinamųjų namo durų, apsaugantis įėjimas nuo kritulių. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Lentos, rąstai, stiklas.				
Konstrukcija				
Atviri – *karkasiniai* iš 4 stulpelių, į kuriuos remiasi vienšlaitis ar ir dvišlaitis stogelis. Apatinė dalis 0,65–0,80 m aukščio horizontalių, vertikalių lentelių, statinėlių. Uždari – sienos suręstos iš rąstelių, rėmai įstiklinti įvairių geometrinių formų stiklais.				
Puošyba				
Geometriniais ornamentais išdrožinėtomis karnizinės lentelėmis, profiliuotomis kolonėlėmis. Stogelių pakraščiai puošiami pjaustinių karnizais. Rėmai įstiklinami stačiakampiais, trikampiais, rombiniais stikliukais (gali būti ir spalvoti).				
008. DEGTINĖS VARYMAS				
Kodas 008AG04.01.01 **Naminė degtinė (***Sritis* – Gėrimai. *Rūšis* – Stiprieji gėrimai). Grūdų alkoholinio raugo distiliatas, kuriame etilo koncentracija paprastai neviršija 2/3 tūrio.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Ruginiai miltai, mielės, vanduo, kartais apyniai.	Ruginiai miltai, mielės, vanduo.	Ruginiai miltai, mielės, vanduo, kartais kvietiniai miltai.	Ruginiai miltai, mielės, vanduo, kartais sugrūstos bulvės.	Ruginiai miltai, mielės, vanduo.
Žaliavos ruošimo būdas				
Miltai užplikomi. Įdėjus mielių, rauginami apie savaitę.	Miltai užplikomi. Įdėjus mielių, rauginami apie savaitę.	Miltai užplikomi. Įdėjus mielių, rauginami apie savaitę.	Miltai užplikomi. Įdėjus mielių, rauginami apie savaitę.	Miltai užplikomi. Įdėjus mielių, rauginami apie savaitę.

Gamybos technologija				
Būdingos dvi gamybos technologijos: *katilinė* – katilas su raugu kaitinamas tiesioginės liepsnos; *garinė* – į katilą su raugu vamzdžiu atvedami kaitinamo kitoje talpoje vandens garai. Abiem atvejais distiliuojama du kartus: alkoholinis raugas, po to raugo distiliatas.	Būdingos dvi gamybos technologijos: *katilinė* – katilas su raugu kaitinamas tiesioginės liepsnos; *garinė* – į katilą su raugu vamzdžiu atvedami kaitinamo kitoje talpoje vandens garai. Abiem atvejais distiliuojama du kartus: alkoholinis raugas, po to raugo distiliatas.	Būdingos dvi gamybos technologijos: *katilinė* – katilas su raugu kaitinamas tiesioginės liepsnos; *garinė* – į katilą su raugu vamzdžiu atvedami kaitinamo kitoje talpoje vandens garai. Abiem atvejais distiliuojama du kartus: alkoholinis raugas, po to raugo distiliatas.	Būdingos dvi gamybos technologijos: *katilinė* – katilas su raugu kaitinamas tiesioginės liepsnos; *garinė* – į katilą su raugu vamzdžiu atvedami kaitinamo kitoje talpoje vandens garai. Abiem atvejais distiliuojama du kartus: alkoholinis raugas, po to raugo distiliatas.	Būdingos dvi gamybos technologijos: *katilinė* – katilas su raugu kaitinamas tiesioginės liepsnos; *garinė* – į katilą su raugu vamzdžiu atvedami kaitinamo kitoje talpoje vandens garai. Abiem atvejais distiliuojama du kartus: alkoholinis raugas, po to raugo distiliatas.
Įrenginiai ir įrankiai				
Katilinė technologija. Medinė (150–200 l) statinė (kubilas) raugui raugti; Metalinė uždara statinė (200–250 l) su viduje įrengta maišykle raugui virti; Metalinis (varinis) 8–10 m ilgio, 1,5–2 cm skersmens susuktas „gyvatukas“; Statinė (150–200 l) „gyvatukui“ aušinti. *Garinė technologija.* Medinis (150–200 l) kubilas raugui raugti; Uždaras metalinis (200–250 l) kubilas raugui kaitinti; Uždaras metalinis (iki 100 l) katilas vandeniui virinti; Metalinis 2 m ilgio, 8–10 cm skersmens	*Katilinė technologija.* Medinė (150–200 l) statinė (kubilas) raugui raugti; Metalinė uždara statinė (200–250 l) su viduje įrengta maišykle raugui virti; Metalinis (varinis) 8–10 m ilgio, 1,5–2 cm skersmens susuktas „gyvatukas“; Statinė (150–200 l) „gyvatukui“ aušinti. *Garinė technologija.* Medinis (150–200 l) kubilas raugui raugti; Uždaras metalinis (200- 250 l) kubilas raugui kaitinti; Uždaras metalinis (iki 100 l) katilas vandeniui virinti; Metalinis 2 m ilgio, 8–10 cm skersmens vamzdis su užlenktais	*Katilinė technologija.* Medinė (150–200 l) statinė (kubilas) raugui raugti; Metalinė uždara statinė (200–250 l) su viduje įrengta maišykle raugui virti; Metalinis (varinis) 8–10 m ilgio, 1,5–2 cm skersmens susuktas „gyvatukas“; Statinė (150–200 l) „gyvatukui“ aušinti. *Garinė technologija.* Medinis (150–200 l) kubilas raugui raugti; Uždaras metalinis (200–250 l) kubilas raugui kaitinti; Uždaras metalinis (iki 100 l) katilas vandeniui virinti; Metalinis 2 m ilgio, 8–10 cm skersmens vamzdis su užlenktais	*Katilinė technologija.* Medinė (150–200 l) statinė (kubilas) raugui raugti; Metalinė uždara statinė (200–250 l) su viduje įrengta maišykle raugui virti; Metalinis (varinis) 8–10 m ilgio, 1,5–2 cm skersmens susuktas „gyvatukas“; Statinė (150–200 l) „gyvatukui“ aušinti. *Garinė technologija.* Medinis (150–200 l) kubilas raugui raugti; Uždaras metalinis (200–250 l) kubilas raugui kaitinti; Uždaras metalinis (iki 100 l) katilas vandeniui virinti; Metalinis 2 m ilgio, 8–10 cm skersmens vamzdis su užlenktais	*Katilinė technologija.* Medinė (150–200 l) statinė (kubilas) raugui raugti; Metalinė uždara statinė (200–250 l) su viduje įrengta maišykle raugui virti; Metalinis (varinis) 8–10 m ilgio, 1,5–2 cm skersmens susuktas „gyvatukas“; Statinė (150–200 l) „gyvatukui“ aušinti. *Garinė technologija.* Medinis (150–200 l) kubilas raugui raugti; Uždaras metalinis (200–250 l) kubilas raugui kaitinti; Uždaras metalinis (iki 100 l) katilas vandeniui virinti; Metalinis 2 m ilgio, 8–10 cm skersmens vamzdis su užlenktais

vamzdis su užlenktais galais; Metalinis (varinis) 8–10 m ilgio, 1,5–2 cm skersmens susuktas varinis „gyvatukas“; Statinė (150–200 l) „gyvatukui“ aušinti.	galais; Metalinis (varinis) 8–10 m ilgio, 1,5–2 cm skersmens susuktas varinis „gyvatukas“; Statinė (150–200 l) „gyvatukui“ aušinti.	vamzdis su užlenktais galais; Metalinis (varinis) 8–10 m ilgio, 1,5–2 cm skersmens susuktas varinis „gyvatukas“; Statinė (150–200 l) „gyvatukui“ aušinti.	galais; Metalinis (varinis) 8–10 m ilgio, 1,5–2 cm skersmens susuktas varinis „gyvatukas“; Statinė (150–200 l) „gyvatukui“ aušinti.	galais; Metalinis (varinis) 8–10 m ilgio, 1,5–2 cm skersmens susuktas varinis „gyvatukas“; Statinė (150–200 l) „gyvatukui“ aušinti.
Spalva, skonis, kvapas				
Ryškus, būdingas alkoholinio raugo žaliavai kvapas ir skonis. Bespalvė, skaidri.	Ryškus, būdingas alkoholinio raugo žaliavai kvapas ir skonis. Bespalvė, skaidri.	Ryškus, būdingas alkoholinio raugo žaliavai kvapas ir skonis. Bespalvė, skaidri.	Ryškus, būdingas alkoholinio raugo žaliavai kvapas ir skonis. Bespalvė, skaidri.	Ryškus, būdingas alkoholinio raugo žaliavai kvapas ir skonis. Bespalvė, skaidri.
Kodas 008AG04.01.02 **Žolelių trauktinės** (*Sritis* – Gėrimai. *Rūšis* – Stiprieji gėrimai). Alkoholinis gėrimas gaminamas iš degtine užpiltų žolelių.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Žolelės, degtinė (iki 65^0).				
Žaliavos ruošimo būdas				
Augalinė žaliava atrenkama, susmulkinama. Vasarą naudojama žalia, žiema – džiovinta.				
Priedai				
Medus.				
Gamybos technologija				
Žaliava užpilama degtine (santykiu 1:1, 1:5, 1:10). Kiekvieną dieną pamaišant, laikoma 2–3 savaites. Nupilama, nuspaudžiama, perkošiama. Supilama į indą, užkemšama. Saldoma pagal poreikį.				
Spalva, skonis, kvapas				
Žaliavos spalva, skonis ir kvapas.				
Kodas 008AG04.01.03 **Medaus trauktinės** (*Sritis* – Gėrimai. *Rūšis* – Stiprieji gėrimai). Saldus alkoholinis medaus gėrimas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Medus, degtinė (iki 45^0).	Medus, degtinė (iki 50^0).	Medus, degtinė (iki 50^0).	Medus, degtinė (iki 50^0).	Medus, degtinė (iki 65^0).

Žaliavos ruošimo būdas				
Medus ištirpinamas.	Kmynai 5–10 min. paverdami. Ataušinama, nukošiama.	Iš žolelių ir prieskonių paruošiamas antpilas. Nukošiamas. Medus ištirpinamas.	Žolelės pavirinamos.	Atrenkamas kvapnus, aromatingas, geltonos spalvos medus.
Priedai				
Kmynai, kadagio uogos.	Kmynai.	Žolelės ir prieskoniai.	Žolelės ir prieskoniai.	Razinos, pipirai, sviestas.
Gamybos technologija				
Skystas medus sudedamas į degtinę (santykis 1:5), įdedama kmynų ar kadagio uogų. Sandariai uždarytame inde laikoma neribotą laiką. Vartoti galima po 2 parų.	Į kmynų nuovirą sudedamas medus, užkaičiama. Medui ištirpus supilama degtinė (santykis 2:5), pakaitinama iki užvirimo. Ataušinama. Supilama į butelius ar specialius indus.	Ištirpintas medus sumaišomas su antpilu, atskiedžiamas degtine (santykis priklauso nuo norimo skonio). Išmaišoma, supilama į butelius ar sandarius indus ir brandinama nuo kelių sav. iki metų ir daugiau.	Į pavirintas žoleles sudedamas medus, užvirinama, paverdama 5-10 min. Nukaičiama, supilama degtinė, uždengiama, vėl pakaitinama iki užvirimo. Laikoma vėsiai, kol atauš ir nusistovės. Perkošiama, supilstoma į butelius.	Medus, degtinė, priedai išmaišomi, pakaitinama.
Spalva, skonis, kvapas				
Skaidrus, gelsvai auksinės spalvos, malonaus saldaus skonio, su medaus prieskoniu, aromatingas, žaliavos skonio.	Šviesiai gelsvos spalvos, malonaus karstelėjusio skonio, saldus aromatingas.	Skaidrus, gelsvai auksinės spalvos, su medaus prieskoniu, žaliavos skonio, aromatingas.	Medaus spalvos, kvapnus, priedų skonio ir kvapo.	Medaus spalvos, tirštas, saldus, medaus ir priedų kvapo.
Kodas 008AG04.01.04 **Uogų užpiltinės** (*Sritis* – Gėrimai. *Rūšis* – Stiprieji gėrimai). Alkoholinis gėrimas pagamintas iš degtine užpiltų uogų.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Šermukšnių uogos, spanguolės, mėlynės, miško žemuogės, miško avietės, degtinė (iki 55^0).	Spanguolės, mėlynės, miško žemuogės, miško avietės, degtinė (iki 50^0).	Juodieji serbentai, erškėtuogės, mėlynės, degtinė (iki 50^0).	Šermukšnių, kadagio, putino uogos, degtinė (iki 55^0).	Juodieji serbentai, erškėtuogės, mėlynės, degtinė (iki 55^0).

Žaliavos ruošimo būdas				
Naudojamos šviežios, nepertrintos uogos. Šermukšnių uogos renkamos po šalnų, padžiovinamos ir apkepinamos.	Iš uogų išspaudžiamos sultys.	Naudojamos šviežios, nepertrintos uogos.	Naudojamos šviežios, nepertrintos uogos. Šermukšnio ir putino uogos renkamos po šalnų.	Naudojamos šviežios, nepertrintos uogos.
Priedai				
Medus, cukrus.	Medus, cukrus.	Medus, cukrus.	Medus, cukrus.	Medus, cukrus.
Gamybos technologija				
Uogos supilamos į butelį, užpilamos degtine, palaikomos saulėje 2–3 sav., nupilamas skystis, ant uogų užpilama cukraus ar medaus, palaikoma 2–3 dienas, skystis nukošiamas, sumaišomas su pirmu nupylimu.	Uogų sunka pasaldoma medumi ar cukrumi, supilama į degtinę (santykis priklauso nuo norimo skonio).	Uogos supilamos į butelį, užpilamos degtine, palaikomos saulėje 2–3 sav., nupilamas skystis, ant uogų užpilama cukraus ar medaus, palaikoma 2–3 dienas, skystis nukošiamas, sumaišomas su pirmu nupylimu.	Uogos supilamos į butelį, užpilamos degtine, palaikomos saulėje 2–3 sav., nupilamas skystis, ant uogų užpilama cukraus ar medaus, palaikoma 2–3 dienas, skystis nukošiamas, sumaišomas su pirmu nupylimu.	Uogos supilamos į butelį, užpilamos degtine, palaikomos saulėje 2–3 sav., nupilamas skystis, ant uogų užpilama cukraus ar medaus, palaikoma 2–3 dienas, skystis nukošiamas, sumaišomas su pirmu nupylimu.
Spalva, skonis, kvapas				
Žaliavos spalva, skonis ir kvapas.	Žaliavos spalva, skonis ir kvapas.	Žaliavos spalva, skonis ir kvapas.	Žaliavos spalva, skonis ir kvapas.	Žaliavos spalva, skonis ir kvapas.
Kodas 008AG04.01.05 **Vaisių užpiltinės** (*Sritis* – Gėrimai. *Rūšis* – Stiprieji gėrimai). Alkoholinis gėrimas pagamintas iš degtine užpiltų vaisių.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Slyvos, laukinės kriaušės, laukiniai obuoliai, vyšnios, degtinė (iki 45^0).	Laukinės kriaušės, laukiniai obuoliai, degtinė (iki 45^0).	Vyšnios, slyvos, kriaušės, degtinė (iki 45^0).	Laukinės kriaušės, laukiniai obuoliai, degtinė (iki 45^0).	Vyšnios, slyvos, kriaušės, degtinė (iki 45^0).
Žaliavos ruošimo būdas				
Sudžiovinama, susmulkinama. Naudojamos tik gerai nunokusios vyšnios.	Sudžiovinama.	Sudžiovinama. Naudojamos tik gerai nunokusios vyšnios.	Sudžiovinama.	Sudžiovinama. Naudojamos tik gerai nunokusios vyšnios.

Priedai				
Šviežios uogų sultys, medus, cukrus.	Šviežios uogų sultys, medus, cukrus.	Cinamonas, razinos, medus, cukrus.	Medus, cukrus.	Cinamonas, vanilė, razinos, medus, cukrus.
Gamybos technologija				
Žaliava butelyje užpilama degtine, palaikoma saulėje 2 sav., nupilama, vaisiai nuspaudžiami, nuopilas perkošiamas, supilama į butelius. Naudojama saldi ir nesaldinta.	Žaliava butelyje užpilama degtine, palaikoma saulėje 2 sav., nupilama, vaisiai nuspaudžiami, nuopilas perkošiamas, supilama į butelius. Naudojama saldi ir nesaldinta.	Žaliava butelyje užpilama degtine, palaikoma saulėje 2 sav., nupilama, vaisiai nuspaudžiami, nuopilas perkošiamas, supilama į butelius. Naudojama saldi ir nesaldinta. Šviežios vyšnios užpilamos degtine, įdedama prieskonių. Užkimštas butelis laikomas saulėje. Po mėn. nupilamas skystis, ant uogų užpilama cukraus ar medaus, palaikoma 3–5 dienas, skystis nukošiamas ir sumaišomas su nuopilu.	Žaliava butelyje užpilama degtine, palaikoma saulėje 2 sav., nupilama, vaisiai nuspaudžiami, nuopilas perkošiamas, supilama į butelius. Naudojama saldi ir nesaldinta.	Žaliava butelyje užpilama degtine, palaikoma saulėje 2 sav., nupilama, vaisiai nuspaudžiami, nuopilas perkošiamas, supilama į butelius. Naudojama saldi ir nesaldinta. Šviežios vyšnios užpilamos degtine, įdedama prieskonių. Užkimštas butelis laikomas saulėje. Po mėn. nupilamas skystis, ant uogų užpilama cukraus ar medaus, palaikoma 3–5 dienas, skystis nukošiamas, sumaišomas su nuopilu.
Spalva, skonis, kvapas				
Žaliavos skonis, spalva ir kvapas.	Žaliavos skonis, spalva ir kvapas.	Žaliavos, priedų skonis, spalva ir kvapas.	Žaliavos skonis, spalva ir kvapas.	Žaliavos, priedų skonis, spalva ir kvapas.
009. DROŽYBA				
Kodas 009MD03.01.01 **Užgavėnių kaukės** (*Sritis* – Taikomasis ir paprotinis menas. *Rūšis* – Buitiniai ir apeiginiai drožiniai). Viso ar tik dalies veido apdangalas su skylėmis akims. Naudotos teatralizuotose liaudies apeigose per Kalėdas, Užgavėnes XIX–XX a. pr. Būdingos Žemaitijai, vėliau išplito po visą Lietuvą.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Medis – alksnis, beržas, uosis, liepa. Medžiagos detalėms – beržo tošis, ašutai, oda, avikailis, spalvotas popierius, pakulos.				
Drožybos būdas				
Skobimas, drožyba, impregnavimas, montavimas, dažymas.				

Siužetas				
-	-	-	-	-
Ornamentika				
Antropomorfinės Čigonas, žydas, vengras. *Demonomorfinės* (velnias, giltinė). Akys – išpjautos kiaurymės, paryškintos baltai, juodai, mėlynai. Dantys drožti dideli – dažyti juodai, baltai. Lūpos raudonos, nukarusios. Burna pražiota. Paryškinti iškilūs antakiai, grubi kumpa nosis, raukšlėta kakta, riesti ūsai, iškilūs antakiai, akcentuoti skruostikauliai, smakras. *Zoomorfinės* arklys, ožys, gervė – korpusas (griaučiai), sukalamas iš lazdų. Arkliui prie griaučių pritvirtinta medinė galva ir kanapinė uodega; ožiui – ragai, gervei – ilgas snapas.				
Spalva				
Gali būti dažyta juoda, ruda, pilka spalva, aliejiniais dažais.				
Kodas 009MD03.01.02 **Riešutų spaustukai** (*Sritis* – Taikomasis ir paprotinis menas. *Rūšis* – Buitiniai ir apeiginiai drožiniai). Prietaisas riešutams gliaudyti. Būdingi dviejų tipų *svertiniai* iš dviejų sujungtų kojelių ir *srieginiai* su įsukama rankenėle.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Medis – obelis, kriaušė, ąžuolas, beržas. Impregnavimas – vašku.				
Drožybos būdas				
Sudaro *galvutė* riešutui įdėti ir įsukamos rankenėlės su sriegiu. *Kojelės* – drožtos iš medžio šakų, 10–20 cm ilgio. *Pagrindo* kojelė tiesi ar lenktu galu. Viduje išskobta duobutė riešutui. Viršutinė kojelė tiesi, sujungta ar sunerta su pagrindo kojele mediniu, metaliniu kaištuku ar kilpele, kad būtų galima praskėsti.				
Ornamentika				
Raižymas: giluminė reljefinė, iškilioji reljefinė drožyba. Geometriniai, augaliniai raštai. Apvalioji figūrinė drožyba – žvėries ar žmogaus galva ar visa figūra. Kartais raštai išdeginami.				
Spalva				
-	-	-	-	-
Kodas 009MD03.01.03 **Paveikslų rėmai** (*Sritis* – Taikomasis ir paprotinis menas. *Rūšis* – Buitiniai ir apeiginiai drožiniai). Nuotraukos, veidrodžio, paveikslo aptaisas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Medis – liepa, klevas, juodalksnis, beržas.				
Drožybos būdas				
Tašų išpjovimas, šoninių kraštinių, *ketvirčių* paruošimas. Pagal norimą dydį. Plotis 2–10 cm, suleidimas 45 laipsnių kampu. Kampų sutvirtinimas *įlaidu* ir suklijavimas. Kartais kraštinės suklijuojamos iš kelių dantytais kraštais juostelių.				

Ornamentika				
Dažniausiai stačiakampiai, ovalūs, pakabinami ar pastatomi, lygiomis ar drožinėtomis kraštinėmis. *Raižymas*: giluminė reljefinė, iškilioji drožyba, kiaurapjūvis. Vyrauja augaliniai, geometriniai motyvai. Kartais su išpjaustytais įrašais. Inkrustavimas kitos rūšies mediena ar šiaudeliais.				
Spalva				
-	-	-	-	-
Kodas 009MD03.01.04 **Dėžutės** (*Sritis* – Taikomasis ir paprotinis menas. *Rūšis* – Buitiniai ir apeiginiai drožiniai). Dėklas smulkiems daiktams laikyti. Moterys laikydavo papuošalus, kaspinus, skareles.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Medis – liepa, juodalksnis, beržas, liepos luoba.				
Drožybos būdas				
Lentelių išpjovimas, supjovimas pagal pasirinktą dydį, sienelių sujungimas kaištukais, suklijavimas, įtaisymas dangtelio ir dugnelio. *Liepinėlės* – prie sulenktos liepos luobos mediniais kaištukais ar vinukėmis pritvirtinamas iš lentelės išpjautas dugnelis. Dangtelis užmaunamas.				
Ornamentika				
Darytos stačiakampės, ovalios, apvalios. *Raižymas*: giluminė reljefinė, iškilioji reljefinė drožyba. Augaliniai ir geometriniai ornamentai. Inkrustavimas spalvotais šiaudeliais, polichrominė (daugiaspalvė) tapyba.				
Spalva				
-	-	-	-	-
Kodas 009MD03.01.05 **Pypkės** (*Sritis* – Taikomasis ir paprotinis menas. *Rūšis* – Buitiniai ir apeiginiai drožiniai). Įtaisas rūkyti: prikimšti tabako galvutė, kiauraviduris pypkiakotis dūmams išeiti ir kandiklis įsikąsti.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Medis – obelis, vyšnia, klevas, kareliškasis beržas.				
Drožybos būdas				
Drožyba, skobimas, lenkimas, deginimas, montavimas (į galvutę įdedamas metalinis įdėklas), impregnavimas.				
Ornamentika				
Apvalioji figūrinė drožyba. Dominuoja velnio, briedžio, šuns, meškos, žmogaus atvaizdas.				

Spalva				
-	-	-	-	-
Kodas 009MD03.01.06 **Kandikliai** (*Sritis* – Taikomasis ir paprotinis menas. *Rūšis* – Buitiniai ir apeiginiai drožiniai). Įtaisas rūkyti. Apvalus kotelis. Vienas galas praplatintas papirosams, suktinėms įstatyti.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Medis – šeivamedis, putinas, vyšnia.				
Drožybos būdas				
Drožyba, deginimas, montavimas, impregnavimas.				
Ornamentika				
Raižymas, drožyba. Augaliniai, gyvūniniai ornamentai. Vaizduojamas apsivyniojęs žaltys, slenkantis driežas.				
Spalva				
-	-	-	-	-
Kodas 009MD03.01.07 **Tabakinės** (*Sritis* – Taikomasis ir paprotinis menas. *Rūšis* – Buitiniai ir apeiginiai drožiniai). Dėžutė uostomajam ir rūkomajam tabakui laikyti ir nešiotis.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Medis – beržas, kareliškasis beržas, klevas.				
Drožybos būdas				
Drožyba, tekinimas, impregnavimas.				
Ornamentika				
Reljefine drožyba, kartais su išradingu atidarymu (pvz., pasukus dangtelį iššoka gyvatė). Su užmaunamu dangteliu išraižytomis sienelėmis.				
Spalva				
-	-	-	-	-
Kodas 009MD03.01.08 **Lazdos** (*Sritis* – Taikomasis ir paprotinis menas. *Rūšis* – Buitiniai ir apeiginiai drožiniai). Priemonė apsiginti, pasiremti.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Gumbinės iš gumbuoto ąžuolo uosio ar beržo, *lenktinė* lenktu galu, *droztinė* – išdrožta iš medelio. Medis – ąžuolas, uosis, šermukšnis, obelis. Kartais panaudojamos natūralaus medžio išlenktos vietos ar šakos.				
Drožybos būdas				
Drožyba, rankenos išlenkimas (galą iššutinus verdančiame vandenyje, aplenkus ant storo pagalio), džiovinimas, impregnavimas.				

Ornamentika				
Reljefinė drožyba, raižymas. Būdingi gyvūniniai, augaliniai motyvai. Dažnai išdrožinėjamos realistinės, buitinės scenos, lazdos savininko inicialai, padirbimo metai. Rankenos užbaigiamos arklio, šuns, avino, liūto, žmogaus galva. Kartais rankenoje būdavo įmontuojama dėžutė skeltuvui, degtukams.				
Spalva				
-	-	-	-	-
Kodas 009MD03.01.09 **Medžio raižinių atspaudai** (*Sritis* – Taikomasis ir paprotinis menas. *Rūšis* – Buitiniai ir apeiginiai drožiniai). Lenta raižiniui atspausti.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Medis – topolis, liepa, klevas.				
Drožybos būdas				
Lentos išpjovimas, nulyginimas, ištepimas kreida ar vašku. Piešinio kontūro išraižymas.				
Ornamentika				
Vaizduojami atskiri šventieji: Aušros Vartų Mergelė Marija, Šv. Jonas Nepomukas, Šv. Jurgis, Šv. Kotryna, Kristus Nazarietis, Šv. Laurynas. Nukryžiuotasis, Skausmingoji Dievo motina arba scenos iš jų gyvenimo. Galvoje kartais įrėžtas kryžius ar padarymo metai.				
Spalva				
-	-	-	-	-
Kodas 009MD04.01.01 **Ližės** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Maisto ruošimo įrankiai). Įrankis duonos, ragaišio kepalams į krosnį pašauti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Medis – pušis, drebulė.				
Forma				
Išdrožta iš vieno medžio gabalo. Kartais daryta iš 2 medžio gabalų: *kotas* prikaltas arba įleistas į išpjovą galvos viduryje arba atskirai pritvirtinta prie koto. *Galva, mentė* ovali arba stačiakampė 20–60 cm ilgio ir 20–40 cm pločio, nusklembtais kampais. *Kotas* 1,2–2 m ilgio apvalus ar briaunotas, prie galvos kartais paplatintas.				
Gamybos būdas				
Tašymas, drožyba.				
Kodas 009MD04.01.02 **Kočėlai** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Maisto ruošimo įrankiai). Porinis įrankis skalbiniams lyginti. Kočėlas skalbiniams apvynioti, kočėtuvė riñtė kočėlui ritinėti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Medis – klevas, ąžuolas, uosis.				

Forma				
Kočėtuvė stačiakampė 20–60 cm ilgio, 20–30 cm pločio, 3–5 cm storio, išdrožta iš vieno medžio, apačia išpjaustyta dantukais. Gale įstatyta apvali arba kilpos pavidalo rankena. Viršuje išdrožtas *gūbrỹs* rankai atremti, kad patogiau būtų dirbti. *Kočėlas* – skalbiniams apvynioti, drožtas, tekintas, 60–70 cm ilgio. Nedarbinės plokštumos puošyba. Kontūrinis raižymas, giluminė, iškilioji reljefinė drožyba. Geometriniai augaliniai, zoomorfiniai raštai, išraižomi padarymo metai, inicialai.				
Gamybos būdas				
Tašymas, drožyba.				
Kodas 009MD04.01.03 **Mentelės** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Maisto ruošimo įrankiai). Įrankis ruošiamam maistui maišyti. Turėta atskiros alaus salyklui, duonos raugui, kisieliui maišyti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Medis – pušis, klevas.				
Forma				
Drožta iš vientiso medžio. ~ 1 m ilgio kotu ir 20 cm pločio galva.				
Gamybos būdas				
Drožyba.				
Kodas 009MD04.01.04 **Sūrspaudžiai** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Maisto ruošimo įrankiai). Prietaisas sūriams spausti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Medis – uosis, pušis, beržas.				
Forma				
Atskiros lentelės 50–70 cm ilgio, 20–30 cm pločio sujungtos odos juostele, metaliniu ar mediniu sraigtu. *Pleištiniai* – apatinės lentelės kampuose įtvirtinti 4 vertikalūs ~20 cm aukščio statinėliai viršutinei lentelei užmauti (jei jos kampuose išpjautos 4 skylės). *Rėminiai* – lentelės įtaisytos į medinį stačiakampį viršuje platėjantį rėmą.				
Gamybos būdas				
Drožyba, montavimas.				
Kodas 009MD04.02.01 **Padėklai** (Sritis – Namų apyvoka. Rūšis – Indai). Lenta valgiams padėti ar ruošti. Dažniausiai dėdavo sūrius, mėsą, duoną.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Medis – klevas, guoba, uosis, beržas.				

Forma				
Daryti apvalūs, stačiakampiai, *sūrio* formos.				
Gamybos būdas				
Tašymas, drožyba, skobimas.				
Puošyba				
-	-	-	-	-
Kodas 009MD04.02.02 **Cukrinės** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Indai). Indas smulkiam cukrui laikyti. Statydavo ant stalo vaišindami svečius. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Medis – liepa, drebulė, klevas, beržas.				
Forma				
Kubilėlio arba taurės formos. Kubilėlio formos 10–15 cm aukščio, 5–7 cm skersmens, lygiais ar nežymiai išgaubtais šonais. Taurės formos iki 20 cm aukščio, su kojele ir apvaliu arba keturkampiu pagrindu.				
Gamybos būdas				
Skobimas, drožyba, tekinimas, impregnavimas.				
Puošyba				
Sienelės puoštos įrėžtais ar iškiliais ranteliais, dantukais. Kontūrinis raižymas. Kojelė profiliuota.				
Kodas 009MD04.02.03 **Druskinės** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Indai). Pakabinamas arba pastatomas indelis druskai laikyti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Medis – liepa, drebulė, klevas, beržas.				
Forma				
Skobtinės – kubilėliai su įdėtu lentelės dugneliu. Dažnai daryti su įleidžiamu dangteliu. 20–50 cm aukščio, 10–20 cm skersmens. Druskai ant stalo laikyti darytos dubenėlio formos 3–5 cm aukščio, ~ 3cm skersmens. *Lentelių* – stačiakampė dėžutė sukalta iš lentelių, kartais priekinė sienelė suapvalinama. Galinė sienelė prailginta su išpjova pakabinimui. Dangtelis nuožulnus ar tiesus.				
Gamybos būdas				
Skobimas, drožyba, tekinimas, impregnavimas.				

<table>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">Sienelės papuoštos augaliniais raižytais ornamentais. Profiliuota rankenėlė pakabinimui. Kartais puoštos tapytais ornamentais.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 009MD04.02.04
Lentelės (Sritis – Namų apyvoka. Rūšis – Indai). Padėklas kočioti ir pjaustyti. Pjaustytos daržovės, mėsa, prieskoniai, kočiota tešla.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Medžiaga</td></tr>
<tr><td colspan="5">Medis – liepa, drebulė, klevas, beržas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įvairių formų ir dydžių apskrita, ovali, stačiakampė, su išdrožta rankenėle ir skyle pakabinti.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Tašymas, drožyba, impregnavimas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="5">010. JUVELYRIKA</td></tr>
<tr><td colspan="5">kodas 010GN01.01.01
Gintariniai papuošalai (Sritis – Apranga. Rūšis – Papuošalai). Karoliai – ant siūlo suverti gintariniai rutuliukai, kabinami ant kaklo. Segė – krūtinės papuošalas. Apyrankė – rankos papuošalas, mūvimas ant riešo. Žiedas – ant rankos piršto mūvimas papuošalas. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Medžiaga</td></tr>
<tr><td colspan="5">Suakmenėję sakai išplaunami jūros arba iškasami iš žemių.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Karoliukai – 0,5 cm ~5 cm skersmens, 0,3–1,5 cm storio apskriti, suploti. Aptakaus ovalo, lašo, apskritimo. Gintariniai karoliai apkaustyti bronzos, sidabro ar aukso lygiais ar graviruotais lankeliais. Karolių pirmoji eilė trumpa, juosianti kaklą, antroji – ilgesnė, trečioji – siekianti krūtinę. Segė – šlifuoto gintaro gabalas su įtaisyta adata įsegimui. Gali būti apkaustyta žalvariu, sidabru. Apyrankė – nuglūdintų plokštelių vėrinys. Žiedas – lygus, tekintas iš gintaro lankelis. Gali būti praplatintas priekis.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gintaro rūšiavimas pagal dydį, spalvą. Apdirbimas – šlifavimas, poliravimas, gręžimas, vėrimas, gaminio poliravimas. Naudojamas nešlifuotas, nuskaldytas gintaras. Vėrimo būdas: viduryje didžiausi, galuose mažiausi karoliukai; pakaitomis po vieną didelį, kitą mažą karoliuką; vėrimas iš keturių ar penkių dydžių karoliukų: pirmutinis – mažiausias, antras – didesnis, ketvirtas ir penktas – didžiausias, po jo vėl mažesnis ir mažiausias. Verdavo iš eilės keletą gintarinių, po to keletą bronzinių (3–4 kartus mažesnių už gintarinius). Suveriami ant lininio siūlo. Gale siūlas surišamas.</td></tr>
</table>

Kodas 010ŽL01.01.01

Žalvariniai papuošalai (*Sritis* – Apranga. *Rūšis* – Papuošalai). Karoliai – ant siūlo suverti žalvariniai rutuliukai, kabinami ant kaklo. Segė – įsegamas papuošalas. Apyrankė – rankos papuošalas, mūvimas ant riešo. Žiedas – ant rankos piršto mūvimas papuošalas. Smeigtukas – prie krūtinės prisegamas papuošalas. Antkaklė – ant kaklo nešiojamas papuošalas. Kabė – kabliukas drabužiams susegti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Medžiaga

Žalvaris – vario ir cinko lydinys.

Forma

Karoliukai – žalvario rutuliukai (akyti, išraižytu paviršiumi apvalūs, ovalūs, statinėlės formos) pilnaviduriai, tuščiaviduriai.

Sagė: ***lankelinės*** – plokštelė pasagos formos; ***įvijinės, pintinės –*** lankelis supintas, suvytas iš plonų vielučių, puoštas smulkiomis įkartėlėmis, įrėžtais dantukais, įspaustomis akutėmis, galai pastorinti; ***plokštelinės –*** skardos plokštelės raižytu paviršiumi, vidinėje pusėje *vientisos ar ažūrinės* pritvirtintas įsegimo liežuvėlis.

Apyrankė: juostinės – lankelis plokštelės lygus, plokščias 1,5–5 cm pločio, raižytas gyvūniniais, geometriniais ornamentais, gali būti inkrustuotas spalvotų stikliukų akutėmis; *cilindrinės – rankogalinės,* apskritos ar kampuotos, trikampio, keturkampio, šešiakampio pjūvio, storėjančiais galais, nesueinančiais galais, susegamos; *įvijinės* – iš 3–5 susuktų vielučių; *vytinės* – 3–9 įvijų arba tik su įvijiniais galais.

Žiedas: lankelis plokštelės lygus, suvytas supintas iš kelių vielučių, lygiu, praplatintu priekiu, sueinančiais, užsikeičiančiais galais. Gali būti su stikline akimi.

Smeigtukas – smeigtas apvalus 10–20 cm ilgio; *galvutė* rombinė, kryžminė, varpelinė, raktelinė, kartais su kilpele grandinėlėms pritvirtinti, pakabučiams (įvairių formų skardelėms) pritvirtinti.

Antkaklė – lankelis apvalus, suvytas, supintas iš vielučių. Galai pastorinti (kilpiniai, kūginiai), gali būti vienas su kitu persukti.

Kabė – 1–2,5 cm ilgio ir 0,5–2,5 cm pločio trikampis ar stačiakampis *kabliukas* su kilpelėmis ar skylutėmis prie drabužio prisiūti. Išlankstyta iš kietos vielos arba iškirpta iš plokštelės, tulpių, žvaigždučių formos, gaubtos, išraižytu geometriniais ornamentais paviršiumi.

Gamybos būdas

Kalimas, metalo tempimas, pynimas, graviravimas, liedinimas, kniedijimas, vienos rūšies metalo padengimas kitu, emale.

Vėrimo būdas: priekyje veriami stambesni, galuose – smulkesni karoliai; visi karoliukai vienodo dydžio; priekinių karolių tarpuose įveriami plokšti įvairių formų (trikampiai, lašo formos) *kabučiai* su skylute viename gale, profiliuotais kraštais, raižytais paviršiais. Veriama ant plonos vielutės.

Kodas 010SD01.01.01

Sidabriniai papuošalai (*Sritis* – Apranga. *Rūšis* – Papuošalai). Karoliai – ant siūlo suverti sidabriniai rutuliukai, kabinami ant kaklo. Segė – įsegamas papuošalas. Apyrankė – rankos papuošalas, mūvimas ant riešo. Žiedas – ant rankos piršto mūvimas papuošalas. Smeigtukas – prie krūtinės prisegamas papuošalas. Antkaklė – ant kaklo nešiojamas papuošalas. Kabė – kabliukas drabužiams susegti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Medžiaga

Sidabras – nerūdijantis baltas metalas.

Forma

Karoliukai – žalvario rutuliukai (akyti, išraižytu paviršiumi, apvalūs, ovalūs, statinėlės formos) pilnaviduriai, tuščiaviduriai.
Sagė: ***lankelinės*** – plokštelė pasagos formos; ***įvijinės, pintinės –*** lankelis supintas, suvytas iš plonų vielučių, puoštas smulkiomis įkartėlėmis, įrėžtais dantukais, įspaustomis akutėmis, galai pastorinti; ***plokštelinės*** – skardos plokštelės raižytu paviršiumi, vidinėje pusėje *vientisos ar ažūrinės*, pritvirtintas įsegimo liežuvėlis.
Apyrankė: juostinės – lankelis plokštelės lygus, plokščias 1,5–5 cm pločio, raižytas gyvūniniais, geometriniais ornamentais, gali būti inkrustuotas spalvotų stikliukų akutėmis; *cilindrinės – rankogalinės,* apskritos ar kampuotos, trikampio, keturkampio, šešiakampio pjūvio, storėjančiais galais, nesueinančiais galais, susegamos; *įvijinės* – iš 3–5 susuktų vielučių; *vytinės* – 3–9 įvijų arba tik su įvijiniais galais.
Žiedas: lankelis plokštelės lygus, suvytas supintas iš kelių vielučių, lygiu, praplatintu priekiu, sueinančiais, užsikeičiančiais galais. Gali būti su stikline akimi.
Smeigtukas – s*meigtas* apvalus 10–20 cm ilgio; *galvutė* rombinė, kryžminė, varpelinė, raktelinė, kartais su kilpele grandinėlėms pritvirtinti, pakabučiams (įvairių formų skardelėms) pritvirtinti.
Antkaklė – lankelis apvalus, suvytas, supintas iš vielučių. Galai pastorinti (kilpiniai, kūginiai), gali būti vienas su kitu persukti.
Kabė – 1–2,5 cm ilgio ir 0,5–2,5 cm pločio trikampis ar stačiakampis *kabliukas* su kilpelėmis ar skylutėmis prie drabužio prisiūti. Išlankstyta iš kietos vielos arba iškirpta iš plokštelės, tulpių, žvaigždučių formos, gaubtos, išraižytu geometriniais ornamentais paviršiumi.

Gamybos būdas

Kalimas, metalo tempimas, pynimas, graviravimas, liedinimas, kniedijimas, vienos rūšies metalo padengimas kitu, emale.
Vėrimo būdas: priekyje veriami stambesni, galuose – smulkesni karoliai; visi karoliukai vienodo dydžio; priekinių karolių tarpuose įveriami plokšti įvairių formų (trikampiai, lašo formos) *kabučiai* su skylute viename gale, profiliuotais kraštais, raižytais paviršiais. Veriama ant plonos vielutės.

Kodas 010AS01.01.01
Auksiniai papuošalai (*Sritis* – Apranga. *Rūšis* – Papuošalai). Žiedas – ant rankos piršto mūvimas papuošalas. Kabė – kabliukas drabužiams susegti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Medžiaga

Auksas – geltonos spalvos brangusis metalas.

Forma

Žiedas: lankelis plokštelės lygus, suvytas, supintas iš kelių vielučių, lygiu, praplatintu priekiu, sueinančiais, užsikeičiančiais galais. Gali būti su stikline akimi.
Kabė – 1–2,5 cm ilgio ir 0,5–2,5 cm pločio trikampis ar stačiakampis *kabliukas* su kilpelėmis ar skylutėmis prie drabužio prisiūti. Išlankstyta iš kietos vielos arba iškirpta iš plokštelės, tulpių, žvaigždučių formos, gaubtos, išraižytu geometriniais ornamentais paviršiumi.

Gamybos būdas

Kalimas, metalo tempimas, pynimas, graviravimas, liedinimas, kniedijimas, vienos rūšies metalo padengimas kitu, emale.

011. KAILIADIRBYSTĖ				
Kodas 011GV02.01.01 **Išdirbti žvėrių kailiai** (*Sritis* – Apranga. *Rūšis* – Žaliava). Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Žvėrelių (bebrų, kiaunių, kiškių, vilkų, lapių, šeškų, voverių, žebenkščių) kailiai.				
Išdirbimo būdas				
Kad nesugestų nuluptas kailis užkonservuojamas arba pasūdomas, išdžiovinamas. Žalių, konservuotų kailių mirkymas, pirminis poodžio skutimas, rauginimas *duoniniu* (žaliamiu), žieviniu būdu, kartais dažymas, minkštinimas, lyginimas, riebalų šalinimas, plovimas, šukavimas.				
Įrankiai ir priemonės				
Kubilas kailiams rauginti, kailiamaučiai – kailiams džiovinti, kaišenos – nuskusti poodiniam sluoksniui, šukos – kailiams šukuoti.				
Kodas 011GV02.01.02 **Išdirbti gyvulių kailiai** (*Sritis* – Apranga. *Rūšis* – Žaliava). Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Gyvulių (avių, ožkų, ėriukų, triušių) kailiai.				
Išdirbimo būdas				
Kad nesugestų nuluptas kailis užkonservuojamas arba pasūdomas, išdžiovinamas. Žalių, konservuotų kailių mirkymas, pirminis poodės skutimas, rauginimas *duoniniu* (žaliaminiu), žieviniu būdu, kartais dažymas, kailių minkštinimas, lyginimas, riebalų šalinimas, plovimas, šukavimas.				
Įrankiai ir priemonės				
Kubilas kailiams rauginti, kailiamaučiai – kailiams džiovinti, kaišenos – nuskusti poodiniam sluoksniui, šukos – kailiams šukuoti.				
012. KALVYSTĖ				
Kodas 012GL01.01.01 **Kauptukai** (*Sritis* – Darbo įrankiai ir reikmenys. *Rūšis* – Žemdirbystės padargai). Įrankis daržovėms ravėti ir kaupti, bulvėms kasti, žemei purenti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Geležis, skarda.				
Gamybos būdas				
Kalstymas, tordiravimas, karpymas, lankstymas, sukimas.				
Įrankiai				
Priekalas, kūjai, replės, kalvės įrenginiai – žaizdras, dumplės, akmuo ratlankiams sutempti, staklės – stulpiniai rėmai arkliams kaustyti.				
Konstrukcija, forma				
Metalinė ~10x15 cm *galva* ir statmenai į ją įtvertas medinis ~1 m ilgio *kotas* arba 2–5 metaliniai, dažniausiai suploti ~10 cm ilgio dantys (*nagai*).				

<table>
<tr><td colspan="5">Kodas 012GL01.01.02
Akėčios (Sritis – Darbo įrankiai ir reikmenys. Rūšis – Žemdirbystės padargai). Padargas žemei purenti. Pagal sunkumą skirstomos į sunkias, vidutinio sunkumo ir lengvas. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliava</td></tr>
<tr><td colspan="5">Geležis.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kalimas, tempimas, kirtimas, lenkimas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Priekalas, kūjai, replės, kalvės įrengimai – žaizdras, dumplės.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Geležinės virbalinės akėčios. Pagrindinės dalys: rėmai – akėčvirbaliams įtvirtinti, akėčvirbaliai – virbai žemei purenti. Rėmai stačiakampiai, plotis ~ 1 m, kalami iš kampinės geležies juostų. Akėčvirbaliai kalami iš geležies strypų. Keturkampiai, lenkto peilio formos, nusmailintais galais, 15–25 cm ilgio, išdėstomi zigzagais. Įtvirtinami užsukant varžtu. Viename akėčių rėme 20–24 akėčvirbaliai. Tvirtinama taip, kad vienas akėčvirbalis būtų tiesus, o kitas truputį palinkęs į priekį. Virbalinės akėčios mediniais rėmais. Rėmai trapecijos, trikampio, keturkampio formos iš išilginių ir skersinių medinių balžienų, apkaustyti geležies juostomis. Į balžienuose išgręžtas skyles įkalti geležiniai akėtvirbaliai.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 012GL01.01.03
Plūgai (Sritis – Darbo įrankiai ir reikmenys. Rūšis – Žemdirbystės padargai). Padargas žemei arti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliava</td></tr>
<tr><td colspan="5">Geležis.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kalimas, kirtimas, ašmenų grūdinimas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Priekalas, kūjai, replės, kalvės įrengimai – žaizdras, dumplės.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Pagrindinių dalių – kelmo, norago, verstuvės, pavažos, rankenų, grąžulo kalimas. Norago ašmenų išplakimas, išaštrinimas, užgrūdinimas. Verstuvės paviršiaus nuglūdinimas, pavažos pritvirtinimas prie kelmo. Pagrindinių dalių jungimas sraigtais prie kelmo, kuriame iškaltos skylės ir įdubos plūgo dalims prijungti. Rankenų, grąžulo pritvirtinimas prie korpuso.</td></tr>
</table>

Kodas 012GL01.01.04 **Noragai** (*Sritis* – Darbo įrankiai ir reikmenys. *Rūšis* – Žemdirbystės padargai). Pridedamoji geležinė plūgo ar arklo smailuma. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Geležis.				
Gamybos būdas				
Kalimas, kirtimas, ašmenų grūdinimas.				
Įrankiai				
Priekalas, kūjai, replės, kalvės įrengimai – žaizdras, dumplės.				
Konstrukcija, forma				
Trapecijos, trikampio formos. Trapecinis apačioje pastorintas, tiesiais, pasmailintais, aštriais ašmenimis, lygiu paviršiumi.				

Kodas 012GL01.02.01 **Pasagos** (*Sritis* – Darbo įrankiai ir reikmenys. *Rūšis* – Gyvulininkystės reikmenys). Geležinė plokštelė, pakalama po arklio kanopa. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Geležis, skarda.				
Gamybos būdas				
Kalstymas, tordiravimas, karpymas, lankstymas, sukimas.				
Įrankiai				
Priekalas, kūjai, replės, kalvės įrenginiai – žaizdras, dumplės, akmuo ratlankiams sutempti, staklės – stulpiniai rėmai arkliams kaustyti.				
Konstrukcija, forma				
Puslankiu, galuose užlenktos užbarzdės. Per vidurį atskirai padaryta paaštrinta priešakinė užbarzdė (vad. *knopa*). Daryta 6–12 skylučių *vinims* (vad. *pasagvinėms*, *uknoliams*) įkalti.				
Kodas 012GL01.03.01 **Kirtikliai** (*Sritis* – Darbo įrankiai ir reikmenys. *Rūšis* – Žvejybos reikmenys). Įrankis ledui, sušalusiai žemei kirsti, kasti, smulkinti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Geležis.				
Gamybos būdas				
Kalimas, kirtimas, ašmenų aštrinimas.				
Įrankiai				
Priekalas, kūjai, replės, kalvės įrengimai – žaizdras, dumplės.				

Konstrukcija, forma				
Geležinė ~ 40 cm ilgio *galva* nežymiai išlenkta su aštriais *ašmenimis*. Vienoje pusėje *ašmenys* nusmailinti, kitoje – išplatinti statmenai kotui. Gali būti nusmailėjantys abiejose pusėse. Viduryje įstatytas medinis ~1 m ilgio *kotas*.				
Kodas 012GL01.03.02 **Peikenos** (*Sritis* – Darbo įrankiai ir reikmenys. *Rūšis* – Žvejybos reikmenys). Įrankis ledui, sušalusiai žemei kirsti, akmenims vartyti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Geležis, skarda.				
Gamybos būdas				
Kalstymas, tordiravimas, karpymas, lankstymas, sukimas.				
Įrankiai				
Priekalas, kūjai, replės, kalvės įrenginiai – žaizdras, dumplės, akmuo ratlankiams sutempti, staklės – stulpiniai rėmai arkliams kaustyti.				
Konstrukcija, forma				
Geležinis smailus 25 cm ilgio *strypas*, užmautas ant medinio 1,2 m ilgio *koto*. Strypo galas aštrus. Koto viršuje dažnai pritaisytas kilpiškas pasaitėlis užsimauti ant rankos, kad kertant neišsprūstų.				
Kodas 012GL02.01.01 **Apkaustai** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Trobesių, baldų apdaila). Metaliniai daiktų ir įtaisų sutvirtinimai, atliekantys konstrukcinę ir puošybinę funkciją. Kaustytos skrynios, kuparai, transporto priemonės, namų apyvokos daiktai. Apkaustai tvirtina briaunas, kampus, skrynių antvožus, priekius, rečiau galus. Išdėstomi ištisine juosta arba atskiromis dalimis. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Geležis, skarda.				
Gamybos būdas				
Kalimas, sukimas, lenkimas, karpymas iš skardos, gruntavimas, dažymas.				
Įrankiai				
Priekalas, kūjai, replės, kalvės įrengimai – žaizdras, dumplės.				
Konstrukcija, forma				
Linijiniai – ištisinės ar kiauraraštės 2–5 cm pločio, įvairaus ilgio juostos. *Rogių apkaustai, pavažų apkaustai – šynos* – keturkampė 3 cm pločio ir 3 cm storio juosta, prikalamos per visą pavažos ilgį. *Geležiniai atspyriai* – storos geležies juostos, laikančios, kad rogių pavažos neatsilenktų.				

<table>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">Linijiniai apkaustai kiauraraštėse juostose per visą vidurį iškalti ritmiškai pasikartojantys ornamentai (dantukai, vingeliai, puslankiai, širdelės, trikampiai). Ištisinės juostos lygiais ar profiliuotais pakraščiais, priekyje galai užbaigiami pumpurėliais, lapeliais, žiedais, žalčių ir paukščių galvutėmis. Plokšteliniai – stačiakampės, keturkampės plokštelės, gali būti iškalstytos geometriniais ornamentais, išdėstomos pavieniui ar mazgais. Dažoma juodai, tamsiai pilkai. Rogių apkaustai, pavažų apkaustai – šynos – puošiama dekoratyvinėmis vinimis. Dažoma juodai, tamsiai pilkai.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 012GL02.01.02
Vyriai (Sritis – Architektūra. Rūšis – Trobesių, baldų apdaila). Įtaisas durims, langams, langinėms, vartams varstyti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliava</td></tr>
<tr><td colspan="5">Geležis.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kalimas, sukimas, lenkimas, kirtimas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Priekalas, kūjai, replės, kalvės įrengimai – žaizdras, dumplės.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Stačiakampė lygiais ar profiliuotais pakraščiais plokštelė arba juosta su įmova. Vienpusis prikalamas prie varstomosios dalies. Dvipusis 2 simetriškos ant vertikalios ašelės sumautas plokšteles, kurių viena kalama prie varstomosios dalies, kita prie stabiliosios.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">Iškalti augalų ir gyvūnų motyvais. Galai profiliuojami augaliniais, gyvūniniais ornamentais.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 012GL02.01.03
Apyraktė (Sritis – Architektūra. Rūšis – Trobesių, baldų apdaila). Metalinė užrakto plokštelė su skyle raktui ant durų, vartų, skrynių arba spintų stalčių. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliava</td></tr>
<tr><td colspan="5">Geležis, skarda.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kalimas, sukimas, lenkimas, kirtimas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Priekalas, kūjai, replės, kalvės įrengimai – žaizdras, dumplės.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Ovalo, širdelės ar trapecijos formos.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">Papuošta iškalstytais, išraižytais geometriniais, rečiau augaliniais ar gyvūniniais ornamentais. Puošiama dekoratyvinėmis vinimis, dažoma.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="5">Kodas 012GL02.02.01
Memorialinių paminklų viršūnės (Sritis – Architektūra. Rūšis – Mažosios architektūros elementai). Kalti, lankstyti geležies dirbiniai. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliava</td></tr>
<tr><td colspan="5">Geležis, skarda.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kalstymas, tordiravimas, karpymas, lankstymas, sukimas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Priekalas, kūjai, replės, kalvės įrengimai – žaizdras, dumplės, akmuo ratlankiams sutempti, staklės – stulpiniai rėmai arkliams kaustyti.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija – geležies juostų 3–5 cm pločio ar strypų, kiauryminė kryžma. Kiauryminių vidus tuščias ar su vingiuotu spinduliu, kryžiaus formos be puošybos elementų, kartais su perkryžomis galuose, kryžmoje – spinduliai, vertikalios kryžmos apačioje pusmėnulis, saulės formos – diskas su pritvirtintais spinduliais, daugiakryžmės 2–4 kryžmų.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">Spinduliai vingiuoti, suploti, galai perskelti į 2–3 atšakas, kryžmų galuose žvaigždutės, lelijos, vertikali kryžma su bumbulu, pusmėnuliu, vėliavėle, skardos angelu. Stiebas su bumbulu, viršūnėje plokščias apskritimas su monograma, iškaltas iš geležies juostų ir galuose paplatintas pusmėnuliais, viršūnėje – kryželis, širdelė.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 012GL02.02.03
Vėtrungės (Sritis – Architektūra. Rūšis – Mažosios architektūros elementai). Prietaisas vėjo krypčiai rodyti. Tvirtinama statinio viršuje ant įmontuoto stiebo. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliava</td></tr>
<tr><td colspan="5">Geležis, žalvaris.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kalimas, karpymas, lankstymas, montavimas, gruntavimas, dažymas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Priekalas, kūjai, replės, kalvės įrengimai – žaizdras, dumplės.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Stiebas prie kurio pritvirtinta dekoratyvinė judanti plokštelė – stačiakampė, figūrinė: angelo, gaidžio pavidalo.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kalstymas, kiaurapjūvis, dažymas. Dažoma juodai, tamsiai pilkai. Gali būti su iškaltais savininko inicialais, padarymo data. Kuršių Nerijos burvalčių stiebo viršuje buvo tvirtinama skardinė plokštelė su tam tikru atskiram kaimui būdingu ženklu.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="5">Kodas 012GL02.02.04
Tvorelės (Sritis – Architektūra. Rūšis – Mažosios architektūros elementai). Užtvara aplink sodybą, kiemą ar kitokį žemės sklypą. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliava</td></tr>
<tr><td colspan="5">Geležis.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kalimas, lankstymas, sukimas, pynimas, montavimas, gruntavimas, dažymas. Detalių jungimas suvirinant žaizdre, įkaitinto ruošinio sukalimas sukniedijant – pragręžtos detalės sujungiamos kniede ir kitoje pusėje suformuojama galvutė.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Priekalas, kūjai, replės, kalvės įrengimai – žaizdras, dumplės.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Vertikalūs strypeliai, pritvirtinti prie horizontalių.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">Strypelių viršūnių profiliavimas – rombeliais, smailėmis, lapeliais, trilapiais. Dažoma juodai, tamsiai pilkai.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 012GL02.02.05
Vartai (Sritis – Architektūra. Rūšis – Mažosios architektūros elementai). Atkeliama tvoros dalis įeiti, įvažiuoti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliava</td></tr>
<tr><td colspan="5">Geležis.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kalimas, karpymas, lankstymas, pynimas, sukimas, montavimas, gruntavimas, dažymas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Priekalas, kūjai, replės, kalvės įrengimai – žaizdras, dumplės.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Vienvieriai – iš vienos, dvivieriai – dviejų veriamų dalių. Strypeliai briaunuoti, apvalūs, suktos geležies. Vertikalūs strypeliai tvirtinami prie horizontalių. Detalių jungimas suvirinant žaizdre, įkaitinto ruošinio sukalimas sukniedijant – pragręžtos detalės sujungiamos kniede ir kitoje pusėje suformuojama galvutė.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">Viršūnių profiliavimas – rombeliais, smailėmis, lapeliais, trilapiais. Sustandinami įstrižiniais spyriais.</td></tr>
</table>

Kodas 012GL03.01.01 **Žarstekliai** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Židinių, krosnių inventorius). Įnagis žarijoms žarstyti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Geležis.				
Gamybos būdas				
Kalimas, lenkimas, sukimas.				
Įrankiai				
Priekalas, kūjai, replės, kalvės įrengimai – žaizdras, dumplės.				
Konstrukcija, forma				
„L“ raidės formos *galva* su mediniu arba metaliniu ~ 1m ilgio *kotu*.				
Kodas 012GL03.01.02 **Žnyplės** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Židinių, krosnių inventorius). Įrankis žarijoms suimti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Geležis.				
Gamybos būdas				
Kalimas, montavimas.				
Įrankiai				
Priekalas, kūjai, replės, kalvės įrengimai – žaizdras, dumplės.				
Konstrukcija, forma				
2 metalinės *svirtys*, kniede sujungtos, gale užsibaigiančios išlenktomis *žiaunomis*.				
Kodas 012GL03.01.03 **Kastuvėliai** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Židinių, krosnių inventorius). Įrankis gaubta mente pelenams, žarijoms semti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Geležis.				
Gamybos būdas				
Kalimas, lankstymas.				
Įrankiai				
Priekalas, kūjai, replės, kalvės įrengimai – žaizdras, dumplės.				
Konstrukcija, forma				
Mentė gaubtais kraštais, lygiu dugnu. Gale įmova mediniam kotui įstatyti. Kotas gali būti ir metalinis.				

<table>
<tr><td colspan="5">Kodas 012GL04.01.01
Žibintai (Sritis – Interjeras. Rūšis – Apšvietimo reikmenys). Prietaisas patalpai, gatvei apšviesti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliava</td></tr>
<tr><td colspan="5">Geležis, viela, skarda, stiklas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Liejimas, kalimas, karpymas, lankstymas, montavimas, stiklinimas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Priekalas, kūjai, replės, kalvės įrengimai – žaizdras, dumplės.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Stačiakampio gretasienio, trikampio, cilindro formos. Rėmai metaliniai, skardos, išpinti iš vielos, su durelėmis, kūginiu stogeliu, kaminėliu dūmams išeiti, lankeliu nešimui ar pakabinimui.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">Skardinių sienelės, išbadytos eglutės raštu, metaliniai rėmeliai, įstiklinti bespalviu ar spalvotu stiklu.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 012GL04.01.02
Žvakidės (Sritis – Interjeras. Rūšis – Apšvietimo reikmenys). Įtaisas žvakėms įstatyti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliava</td></tr>
<tr><td colspan="5">Geležis, alavas, varis, bronza.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Liejimas, kalimas, karpymas, lankstymas, montavimas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Priekalas, kūjai, replės, kalvės įrengimai – žaizdras, dumplės.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Daromos vienalizdės, dvilizdės, trilizdės, keturlizdės, penkių lizdų. Pastatomos, kabinamos, nešiojamos. Pagrindas apvalus, trikampis, keturkampis (laiptuotas) kūgio, dubenėlio formos. Gali būti su kojelėmis. Stiebas apvalus, cilindriškas, kolonos formos, briaunuotas, profiliuotas, su įsmaukomis. Šakos (2–5) su lizdeliu (apvaliu, cilindrišku, taurės formos, atlenkta briaunele). Smeigas žvakei užmauti.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">Stiebas gali būti ažūrinis. Dekoruojamos augaliniais, gyvūniniais, geometriniais ornamentais.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="5">Kodas 012GL04.01.03
Šviestuvai (sietynai) (Sritis – Interjeras. Rūšis – Apšvietimo reikmenys). Pakabinamas daugiašakis šviestuvas su žvakėmis ar lempomis. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliava</td></tr>
<tr><td colspan="5">Geležis, alavas, varis, žalvaris.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Liejimas, kalimas, karpymas, lankstymas, montavimas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Priekalas, kūjai, replės, kalvės įrengimai – žaizdras, dumplės.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Pagrindas – apskritas, figūrinis su įtaisytais lizdeliais (taurės, cilindro formos su atlenktais kraštais) žvakėms įstatyti. Gali būti pritvirtintos raitytos (dažniausiai S raidės formos) šakos. Pakabinamas grandinėmis.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">Ornamentuotas augaliniais, gyvūniniais motyvais.</td></tr>
<tr><td colspan="5">013. KARPYMAS</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 013PP01.01.01
Langų užuolaidos (Sritis – Interjeras. Rūšis – Popieriaus karpiniai). Iš popieriaus iškarpytas meninio taikomojo ir (ar) vaizduojamojo pobūdžio dirbinys interjerui puošti. Langų užuolaidos – juosta, kiauraraštė, be kiauraraščio, 8–30 cm pločio, pritvirtinama prie lango viršaus, kartais tvirtinama ir lango apačioje arba dviem trikampiais, tvirtinamais viršutiniuose langų rėmų kampuose. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliava</td></tr>
<tr><td colspan="5">Plonas, baltas ar spalvotas (geltonas, raudonas, mėlynas) popierius.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Karpymo būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Karpymas žirklėmis, pjaustymas peiliuku. Popierius karpomas sulankstytas per pusę (gali būti lankstomas kelis kartus) išilgai, skersai, improvizuojant, be išankstinio piešinio arba nusipiešus kitoje popieriaus pusėje norimą piešinį. Karpinio forma – stačiakampė, trikampė, ovalo, apskritimo.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Ornamentai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Ornamentai iš ritmiškai pasikartojančių iškirptų ornamentų ir nekarpyto popieriaus ploto. Vyrauja geometriniai ir augaliniai motyvai: kryputės, dantukai, rombai, trikampiai, ovalai, trapecijos, žvaigždutės, saulutės, eglutės, lelijų žiedai. Rašto elementai sugrupuoti pagal vertikalią ašį, horizontaliomis (viena ar keliomis) eilėmis. Raštai išdėstomi pavieniui horizontaliomis, įkypomis juostomis iš ritmiškai pasikartojančių iškirptų ornamentų ir nekarpyto popieriaus ploto.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="5">Kodas 013PP01.01.02
Lentynų papuošalai (Sritis – Interjeras. Rūšis – Popieriaus karpiniai). Iš popieriaus iškarpytas meninio taikomojo ir (ar) vaizduojamojo pobūdžio dirbinys interjerui puošti. Lentynų papuošalai – juosta 20–40 cm pločio, kiauraraštė, be kiauraraščio, iškarpytu pakraščiu. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliava</td></tr>
<tr><td colspan="5">Plonas, baltas ar spalvotas (geltonas, raudonas, mėlynas) popierius.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Karpymo būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Karpymas žirklėmis, pjaustymas peiliuku. Popierius karpomas sulankstytas per pusę (gali būti lankstomas kelis kartus) išilgai, skersai, improvizuojant, be išankstinio piešinio arba nusipiešus kitoje popieriaus pusėje norimą piešinį. Karpinio forma – stačiakampė, trikampė, ovalo, apskritimo.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Ornamentai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Ornamentai iš ritmiškai pasikartojančių iškirptų ornamentų ir nekarpyto popieriaus ploto. Vyrauja geometriniai ir augaliniai motyvai: kryputės, dantukai, rombai, trikampiai, ovalai, trapecijos, žvaigždutės, saulutės, eglutės, lelijų žiedai. Rašto elementai sugrupuoti pagal vertikalią ašį, horizontaliomis (viena ar keliomis) eilėmis. Raštai išdėstomi pavieniui horizontaliomis, įkypomis juostomis iš ritmiškai pasikartojančių iškirptų ornamentų ir nekarpyto popieriaus ploto.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 013PP01.01.03
Paveikslų rėmų apvadai (Sritis – Interjeras. Rūšis – Popieriaus karpiniai). Iš popieriaus iškarpytas meninio taikomojo ir (ar) vaizduojamojo pobūdžio dirbinys interjerui puošti. Paveikslų rėmų apvadai – juostelės 5–10 cm pločio kiauraraštės, be kiauraraščio iškarpytais pakraščiais, viduriu mediniams rėmams apklijuoti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliava</td></tr>
<tr><td colspan="5">Plonas, baltas ar spalvotas (geltonas, raudonas, mėlynas) popierius.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Karpymo būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Karpymas žirklėmis, pjaustymas peiliuku. Popierius karpomas sulankstytas per pusę (gali būti lankstomas kelis kartus) išilgai, skersai, improvizuojant, be išankstinio piešinio arba nusipiešus kitoje popieriaus pusėje norimą piešinį. Karpinio forma – stačiakampė, trikampė, ovalo, apskritimo.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Ornamentai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Ornamentai iš ritmiškai pasikartojančių iškirptų ornamentų ir nekarpyto popieriaus ploto. Vyrauja geometriniai ir augaliniai motyvai: kryputės, dantukai, rombai, trikampiai, ovalai, trapecijos, žvaigždutės, saulutės, eglutės, lelijų žiedai. Rašto elementai sugrupuoti pagal vertikalią ašį, horizontaliomis (viena ar keliomis) eilėmis. Raštai išdėstomi pavieniui horizontaliomis, įkypomis juostomis iš ritmiškai pasikartojančių iškirptų ornamentų ir nekarpyto popieriaus ploto.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 013PP01.01.04
Eglučių papuošalai (Sritis – Interjeras. Rūšis – Popieriaus karpiniai). Iš popieriaus iškarpytas meninio taikomojo ir (ar) vaizduojamojo pobūdžio dirbinys interjerui puošti. Eglučių papuošalai – žvaigždutės, snaigės, angeliukai, kiauraraščiai, be kiauraraščio. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliava</td></tr>
<tr><td colspan="5">Plonas, baltas ar spalvotas (geltonas, raudonas, mėlynas) popierius.</td></tr>
</table>

Karpymo būdas				
Karpymas žirklėmis, pjaustymas peiliuku. Popierius karpomas sulankstytas per pusę (gali būti lankstomas kelis kartus) išilgai, skersai, improvizuojant, be išankstinio piešinio arba nusipiešus kitoje popieriaus pusėje norimą piešinį. Karpinio forma – stačiakampė, trikampė, ovalo, apskritimo.				
Ornamentai				
Ornamentai iš ritmiškai pasikartojančių iškirptų ornamentų ir nekarpyto popieriaus ploto. Vyrauja geometriniai ir augaliniai motyvai: kryputės, dantukai, rombai, trikampiai, ovalai, trapecijos, žvaigždutės, saulutės, eglutės, lelijų žiedai. Rašto elementai sugrupuoti pagal vertikalią ašį, horizontaliomis (viena ar keliomis) eilėmis. Raštai išdėstomi pavieniui horizontaliomis, įkypomis juostomis iš ritmiškai pasikartojančių iškirptų ornamentų ir nekarpyto popieriaus ploto.				
Kodas 013PP01.01.05 **Paveikslai** (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Popieriaus karpiniai). Iš popieriaus iškarpytas meninio taikomojo ir (ar) vaizduojamojo pobūdžio dirbinys interjerui puošti. Paveikslai – įvairaus dydžio peizažai, ornamentinės kompozicijos, natiurmortai, figūrinės, peizažinės, architektūrinės kompozicijos. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Plonas, baltas ar spalvotas (geltonas, raudonas, mėlynas) popierius.				
Karpymo būdas				
Karpymas žirklėmis, pjaustymas peiliuku. Popierius karpomas sulankstytas per pusę (gali būti lankstomas kelis kartus) išilgai, skersai, improvizuojant, be išankstinio piešinio arba nusipiešus antroje popieriaus pusėje norimą piešinį. Karpinio forma – stačiakampė, trikampė, ovalo, apskritimo.				
Ornamentai				
Ornamentai iš ritmiškai pasikartojančių iškirptų ornamentų ir nekarpyto popieriaus ploto. Vyrauja geometriniai ir augaliniai motyvai: kryputės, dantukai, rombai, trikampiai, ovalai, trapecijos, žvaigždutės, saulutės, eglutės, lelijų žiedai. Rašto elementai sugrupuoti pagal vertikalią ašį, horizontaliomis (viena ar keliomis) eilėmis. Raštai išdėstomi pavieniui horizontaliomis, įkypomis juostomis iš ritmiškai pasikartojančių iškirptų ornamentų ir nekarpyto popieriaus ploto.				
Kodas 013PP01.01.06 **Servetėlės** (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Popieriaus karpiniai). Iš popieriaus iškarpytas meninio taikomojo ir (ar) vaizduojamojo pobūdžio dirbinys interjerui puošti. Servetėlės – kvadratinės, kraštai, vienas kampas iškarpomi. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Plonas, baltas ar spalvotas (geltonas, raudonas, mėlynas) popierius.				
Karpymo būdas				
Karpymas žirklėmis, pjaustymas peiliuku. Popierius karpomas sulankstytas per pusę (gali būti lankstomas kelis kartus) išilgai, skersai, improvizuojant, be išankstinio piešinio arba nusipiešus kitoje popieriaus pusėje norimą piešinį. Karpinio forma – stačiakampė, trikampė, ovalo, apskritimo.				
Ornamentai				
Ornamentai iš ritmiškai pasikartojančių iškirptų ornamentų ir nekarpyto popieriaus ploto. Vyrauja geometriniai ir augaliniai motyvai: kryputės, dantukai, rombai, trikampiai, ovalai, trapecijos, žvaigždutės, saulutės, eglutės, lelijų žiedai. Rašto elementai sugrupuoti pagal vertikalią ašį, horizontaliomis (viena ar keliomis) eilėmis. Raštai išdėstomi pavieniui horizontaliomis, įkypomis juostomis iš ritmiškai pasikartojančių iškirptų ornamentų ir nekarpyto popieriaus ploto.				

Kodas 013PP01.01.07

Lempų gaubtai (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Popieriaus karpiniai). Iš popieriaus iškarpytas meninio taikomojo ir (ar) vaizduojamojo pobūdžio dirbinys interjerui puošti. Lempų gaubtas – juosta ~ 20 cm pločio, kiauraraštė, be kiauraraščio, tvirtinama prie gaubto lanko, nusileidžianti, kraštai iškarpyti kuteliais – smulkiomis juostelėmis. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Žaliava

Plonas, baltas ar spalvotas (geltonas, raudonas, mėlynas) popierius.

Karpymo būdas

Karpymas žirklėmis, pjaustymas peiliuku. Popierius karpomas sulankstytas per pusę (gali būti lankstomas kelis kartus) išilgai, skersai, improvizuojant, be išankstinio piešinio arba nusipiešus kitoje popieriaus pusėje norimą piešinį. Karpinio forma – stačiakampė, trikampė, ovalo, apskritimo.

Ornamentai

Ornamentai iš ritmiškai pasikartojančių iškirptų ornamentų ir nekarpyto popieriaus ploto. Vyrauja geometriniai ir augaliniai motyvai: kryputės, dantukai, rombai, trikampiai, ovalai, trapecijos, žvaigždutės, saulutės, eglutės, lelijų žiedai. Rašto elementai sugrupuoti pagal vertikalią ašį, horizontaliomis (viena ar keliomis) eilėmis. Raštai išdėstomi pavieniui horizontaliomis, įkypomis juostomis iš ritmiškai pasikartojančių iškirptų ornamentų ir nekarpyto popieriaus ploto.

014. KEPIMAS

Kodas 014AG05.01.01

Paprasta ruginė duona (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Duona). Rupių miltų kepalais kepamas valgis. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Žaliava

Ruginiai miltai, vanduo.

Priedai

Kmynai, druska, džiovinti kopūsto ar klevo lapai, ajerai.

Rauginimo būdas

Rauginama mediniuose duonkubiliuose. Ištirpinamas nuo praėjusio kepimo kubile paliktas duonos tešlos gumulėlis, įpilama drungno vandens, supilama 1/3 miltų kiekio, išmaišoma, uždengiama ir šiltoje patalpoje rauginama 14–16 val.

Kepimo technologija

Į raugą supilami miltai, kartais dedama kmynų, viskas gerai išminkoma. 2–3 val. kildinama. Formuojami kepalai, dedami ant medinės ližės, apklotos džiovintais kopūsto ar klevo lapais, ajerais. Kartais ližė apibarstoma miltais. Kepalų šonuose padaromi pirštų įspaudimai, viršus kartais apibarstomas kmynais. Kepama labai gerai iškūrentoje krosnyje apie 2–3 val. (priklausomai nuo kepalo dydžio). Iškepusi duona sudedama ant medinio stalo, suvilgoma vandeniu, uždengiama drobule, atvėsinama. Ajerai ar lapai nenuplėšiami iki valgymo (saugo duonos aromatą ir apsaugo nuo pelijimo).

Įrankiai ir įrenginiai

Mediniai duonkubiliai, medinė ližė, malkom kūrenama duonkepė krosnis, mentelė maišymui, skujinė, žarsteklis.

Forma				
Pailgi arba apvalūs, dažniausiai 2–3 kg dydžio kepalai.				
Skonis, spalva				
Saldžiarūgštė, jaučiamas priedų (ajerų, kmynų) skonis. Viduje rusvos spalvos, išorėje – apgaubta tamsiai ruda plutele.				
Kodas 014AG05.01.02 **Plikyta duona** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Duona). Plikytų miltų kepalais kepamas valgis.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Ruginiai miltai, vanduo	Ruginiai miltai, vanduo	Ruginiai miltai, vanduo	Ruginiai miltai, vanduo	Ruginiai miltai, vanduo
Priedai				
Kmynai, druska, džiovinti klevo ar kopūsto lapai, ajerai. Kartais ruginiai miltai atminkomi kvietiniais miltais	Kmynai, druska, džiovinti klevo ar kopūsto lapai, ajerai. Kartais ruginiai miltai atminkomi grikiniais miltais	Kvietiniai miltai, kmynai, druska, džiovinti kopūsto ar klevo lapai, ajerai	Kmynai, druska, džiovinti klevo ar kopūsto lapai, ajerai.	Kmynai, druska, džiovinti klevo ar kopūsto lapai, ajerai.
Rauginimo būdas				
Miltai užplikomi duonkubilyje karštu vandeniu. Po 3–4 val. apsalęs plikinys užraugiamas natūraliu duonos raugu. Rauginama iki 3 dienų.	Miltai užplikomi duonkubilyje karštu vandeniu. Po 3–4 val. apsalęs plikinys užraugiamas natūraliu duonos raugu. Rauginama iki 3 dienų.	Miltai užplikomi duonkubilyje karštu vandeniu. Po 3–4 val. apsalęs plikinys užraugiamas natūraliu duonos raugu. Rauginama iki 3 dienų.	Miltai užplikomi duonkubilyje karštu vandeniu. Po 3–4 val. apsalęs plikinys užraugiamas natūraliu duonos raugu. Rauginama iki 3 dienų.	Miltai užplikomi duonkubilyje karštu vandeniu. Po 3–4 val. apsalęs plikinys užraugiamas natūraliu duonos raugu. Rauginama iki 3 dienų.
Kepimo technologija				
Į raugą supilami miltai, kartais dedama kmynų, viskas gerai išminkoma. 3–4 val. kildinama. Formuojami kepalai, dedami ant medinės ližės, apklotos džiovintais kopūsto ar klevo lapais, ajerais. Kartais ližė apibarstoma miltais. Kepalų šonuose padaromi pirštų įspaudimai, viršus kartais apibarstomas kmynais. Kepama labai gerai	Į raugą supilami miltai, kartais dedama kmynų, viskas gerai išminkoma. 3–4 val. kildinama. Formuojami kepalai, dedami ant medinės ližės, apklotos džiovintais kopūsto ar klevo lapais, ajerais. Kartais ližė apibarstoma miltais. Kepalų šonuose padaromi pirštų įspaudimai, viršus kartais apibarstomas kmynais. Kepama labai gerai	Į raugą supilami miltai, kartais dedama kmynų, viskas gerai išminkoma. 3–4 val. kildinama. Formuojami kepalai, dedami ant medinės ližės, apklotos džiovintais kopūsto ar klevo lapais, ajerais. Kartais ližė apibarstoma miltais. Kepalų šonuose padaromi pirštų įspaudimai, viršus kartais apibarstomas kmynais. Kepama labai gerai	Į raugą supilami miltai, kartais dedama kmynų, viskas gerai išminkoma. 3–4 val. kildinama. Formuojami kepalai, dedami ant medinės ližės, apklotos džiovintais kopūsto ar klevo lapais, ajerais. Kartais ližė apibarstoma miltais. Kepalų šonuose padaromi pirštų įspaudimai, viršus kartais apibarstomas kmynais. Kepama labai gerai	Į raugą supilami miltai, kartais dedama kmynų, viskas gerai išminkoma. 3–4 val. kildinama. Formuojami kepalai, dedami ant medinės ližės, apklotos džiovintais kopūsto ar klevo lapais, ajerais. Kartais ližė apibarstoma miltais. Kepalų šonuose padaromi pirštų įspaudimai, viršus kartais apibarstomas kmynais. Kepama labai gerai iškūrentoje krosnyje apie 2–3 val. (priklausomai nuo

iškūrentoje krosnyje apie 2–3 val. (priklausomai nuo kepalo dydžio). Iškepusi duona sudedama ant medinio stalo, suvilgoma vandeniu, uždengiama drobule, atvėsinama. Ajerai ar lapai nenuplėšiami iki valgymo (saugo duonos aromatą ir apsaugo nuo pelijimo). Vestuvinė duona puošiama įspaustais ornamentais.	iškūrentoje krosnyje apie 2–3 val. (priklausomai nuo kepalo dydžio). Iškepusi duona sudedama ant medinio stalo, suvilgoma vandeniu, uždengiama drobule, atvėsinama. Ajerai ar lapai nenuplėšiami iki valgymo (saugo duonos aromatą ir apsaugo nuo pelijimo). Vestuvinė duona puošiama įspaustais ornamentais.	iškūrentoje krosnyje apie 2–3 val. (priklausomai nuo kepalo dydžio). Iškepusi duona sudedama ant medinio stalo, suvilgoma vandeniu, uždengiama drobule, atvėsinama. Ajerai ar lapai nenuplėšiami iki valgymo (saugo duonos aromatą ir apsaugo nuo pelijimo).	iškūrentoje krosnyje apie 2–3 val. (priklausomai nuo kepalo dydžio). Iškepusi duona sudedama ant medinio stalo, suvilgoma vandeniu, uždengiama drobule, atvėsinama. Ajerai ar lapai nenuplėšiami iki valgymo (saugo duonos aromatą ir apsaugo nuo pelijimo).	kepalo dydžio). Iškepusi duona sudedama ant medinio stalo, suvilgoma vandeniu, uždengiama drobule, atvėsinama. Ajerai ar lapai nenuplėšiami iki valgymo (saugo duonos aromatą ir apsaugo nuo pelijimo).
Įrankiai ir įrengimai				
Mediniai duonkubiliai, medinė ližė, malkom kūrenama duonkepė krosnis, mentelė maišymui, skujinė, žarsteklis.	Mediniai duonkubiliai, medinė ližė, malkom kūrenama duonkepė krosnis, mentelė maišymui, skujinė, žarsteklis.	Mediniai duonkubiliai, medinė ližė, malkom kūrenama duonkepė krosnis, mentelė maišymui, skujinė, žarsteklis.	Mediniai duonkubiliai, medinė ližė, malkom kūrenama duonkepė krosnis, mentelė maišymui, skujinė, žarsteklis.	Mediniai duonkubiliai, medinė ližė, malkom kūrenama duonkepė krosnis, mentelė maišymui, skujinė, žarsteklis.
Forma				
Pailgi arba apvalūs, dažniausiai 2–3 kg dydžio kepalai.	Pailgi arba apvalūs, dažniausiai 2–3 kg dydžio kepalai.	Pailgi arba apvalūs, dažniausiai 2–3 kg dydžio kepalai.	Pailgi arba apvalūs, dažniausiai 2–3 kg dydžio kepalai.	Pailgi arba apvalūs, dažniausiai 2–3 kg dydžio kepalai.
Skonis, spalva				
Saldžiarūgštė, malonios rūgštelės kvapo. Tamsiai ruda plutelė, perpjovus – šviesiai ruda.	Saldžiarūgštė, malonios rūgštelės kvapo. Tamsiai ruda plutelė, perpjovus – šviesiai ruda.	Saldžiarūgštė, malonios rūgštelės kvapo. Tamsiai ruda plutelė, perpjovus – šviesiai ruda.	Saldžiarūgštė, malonios rūgštelės kvapo. Tamsiai ruda plutelė, perpjovus – šviesiai ruda.	Saldžiarūgštė, malonios rūgštelės kvapo. Tamsiai ruda plutelė, perpjovus – šviesiai ruda.
Kodas 014AG05.01.03 **Duona su priedais** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Duona). Rupių miltų kepalais kepamas valgis.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Ruginiai miltai, vanduo.	Ruginiai miltai, vanduo.	Ruginiai miltai, vanduo.	Ruginiai miltai, vanduo.	Ruginiai miltai, vanduo.

Priedai				
Kmynai, druska, džiovinti kopūsto ar klevo lapai, ajerai. Virtos bulvės, sėmenys, sėlenos, kartais ruginiai miltai atminkomi miežiniais.	Kmynai, druska, džiovinti kopūsto ar klevo lapai, ajerai. Virtos bulvės. Į ruginių miltų maišymą kartais dedama grikinių miltų (maždaug trečdalis).	Kvietiniai miltai, kmynai, druska, džiovinti kopūsto ar klevo lapai, ajerai.	Kmynai, druska, džiovinti kopūsto ar klevo lapai, ajerai, lašiniai.	Kmynai, druska, džiovinti kopūsto ar klevo lapai, ajerai.
Rauginimo būdas				
Rauginama mediniuose duonkubiliuose. Ištirpinamas nuo praėjusio kepimo kubile paliktas duonos tešlos gumulėlis, įpilama drungno vandens, supilama 1/3 miltų kiekio, išmaišoma, uždengiama ir šiltoje patalpoje rauginama 14–16 val.	Rauginama mediniuose duonkubiliuose. Ištirpinamas nuo praėjusio kepimo kubile paliktas duonos tešlos gumulėlis, įpilama drungno vandens, supilama 1/3 miltų kiekio, išmaišoma, uždengiama ir šiltoje patalpoje rauginama 14–16 val.	Rauginama mediniuose duonkubiliuose. Ištirpinamas nuo praėjusio kepimo kubile paliktas duonos tešlos gumulėlis, įpilama drungno vandens, supilama 1/3 miltų kiekio, išmaišoma, uždengiama ir šiltoje patalpoje rauginama 14–16 val.	Rauginama mediniuose duonkubiliuose. Ištirpinamas nuo praėjusio kepimo kubile paliktas duonos tešlos gumulėlis, įpilama drungno vandens, supilama 1/3 miltų kiekio, išmaišoma, uždengiama ir šiltoje patalpoje rauginama 14–16 val.	Rauginama mediniuose duonkubiliuose. Ištirpinamas nuo praėjusio kepimo kubile paliktas duonos tešlos gumulėlis, įpilama drungno vandens, supilama 1/3 miltų kiekio, išmaišoma, uždengiama ir šiltoje patalpoje rauginama 14–16 val.
Kepimo technologija				
Į raugą supilami likę miltai, kartais dedama kmynų ir viskas gerai išminkoma. 2–3 val. kildinama. Formuojami kepalai, dedami ant medinės ližės, apklotos džiovintais kopūsto ar klevo lapais, ajerais. Kartais ližė apibarstoma miltais. Kepalų šonuose padaromi pirštų įspaudimai, viršus kartais apibarstomas kmynais, kepama gerai iškūrentoje krosnyje apie 2–3 val. (priklausomai nuo kepalo dydžio). Iškepusi duona sudedama ant medinio stalo,	Į raugą supilami likę miltai, kartais dedama kmynų ir viskas gerai išminkoma. 2–3 val. kildinama. Formuojami kepalai, dedami ant medinės ližės, apklotos džiovintais kopūsto ar klevo lapais, ajerais. Kartais ližė apibarstoma miltais. Kepalų šonuose padaromi pirštų įspaudimai, viršus kartais apibarstomas kmynais, kepama gerai iškūrentoje krosnyje apie 2–3 val. (priklausomai nuo kepalo dydžio). Iškepusi duona sudedama ant medinio stalo,	Į raugą supilami likę miltai, kartais dedama kmynų ir viskas gerai išminkoma. 2–3 val. kildinama. Formuojami kepalai, dedami ant medinės ližės, apklotos džiovintais kopūsto ar klevo lapais, ajerais. Kartais ližė apibarstoma miltais. Kepalų šonuose padaromi pirštų įspaudimai, viršus kartais apibarstomas kmynais, kepama gerai iškūrentoje krosnyje apie 2–3 val. (priklausomai nuo kepalo dydžio). Iškepusi duona sudedama ant medinio stalo,	Į raugą supilami likę miltai, kartais dedama kmynų arba kubeliais supjaustytų sūdytų ar parūkytų lašinukų arba įkaišoma į padarytą kepalą iš viršaus plokščių spirgų. Viskas gerai išminkoma. 2-3 val. kildinama. Formuojami kepalai, dedami ant medinės ližės, apklotos džiovintais kopūsto ar klevo lapais, ajerais. Kartais ližė apibarstoma miltais. Kepalų šonuose padaromi pirštų įspaudimai, viršus kartais apibarstomas kmynais, kepama gerai iškūrentoje	Į raugą supilami likę miltai, kartais dedama kmynų ir viskas gerai išminkoma. 2–3 val. kildinama. Formuojami kepalai, dedami ant medinės ližės, apklotos džiovintais kopūsto ar klevo lapais, ajerais. Kartais ližė apibarstoma miltais. Kepalų šonuose padaromi pirštų įspaudimai, viršus kartais apibarstomas kmynais, kepama gerai iškūrentoje krosnyje apie 2–3 val. (priklausomai nuo kepalo dydžio). Iškepusi duona sudedama ant medinio stalo, suvilgoma vandeniu, uždengiama drobule,

suvilgoma vandeniu, uždengiama drobule, atvėsinama. Ajerai ar lapai nenuplėšiami iki valgymo (saugo duonos aromatą ir apsaugo nuo pelijimo).	suvilgoma vandeniu, uždengiama drobule, atvėsinama. Ajerai ar lapai nenuplėšiami iki valgymo (saugo duonos aromatą ir apsaugo nuo pelijimo). Vestuvinė duona puošiama įspaustais ornamentais.	suvilgoma vandeniu, uždengiama drobule, atvėsinama. Ajerai ar lapai nenuplėšiami iki valgymo (saugo duonos aromatą ir apsaugo nuo pelijimo). Kepama ir ruginė duona, atminkyta kvietiniais miltais.	krosnyje apie 2–3 val. (priklausomai nuo kepalo dydžio). Iškepusi duona sudedama ant medinio stalo, suvilgoma vandeniu, uždengiama drobule, atvėsinama. Ajerai ar lapai nenuplėšiami iki valgymo (saugo duonos aromatą ir apsaugo nuo pelijimo).	atvėsinama. Ajerai ar lapai nenuplėšiami iki valgymo (saugo duonos aromatą ir apsaugo nuo pelijimo).
Įrankiai ir įrenginiai				
Medinis duonkubilis, medinė ližė, duonkepė krosnis, mentelė maišymui, skujinė, žarsteklis.	Medinis duonkubilis, medinė ližė, duonkepė krosnis, mentelė maišymui, skujinė, žarsteklis.	Medinis duonkubilis, medinė ližė, duonkepė krosnis, mentelė maišymui, skujinė, žarsteklis.	Medinis duonkubilis, medinė ližė, duonkepė krosnis, mentelė maišymui, skujinė, žarsteklis.	Medinis duonkubilis, medinė ližė, duonkepė krosnis, mentelė maišymui, skujinė, žarsteklis.
Forma				
Pailgi arba apvalūs, dažniausiai 2–3 kg dydžio kepalai.	Pailgi arba apvalūs dažniausiai 2–3 kg dydžio kepalai.	Pailgi arba apvalūs, dažniausiai 2–3 kg dydžio kepalai.	Pailgi arba apvalūs, dažniausiai 2–3 kg dydžio kepalai.	Pailgi arba apvalūs, dažniausiai 2–3 kg dydžio kepalai.
Skonis, spalva				
Saldžiarūgštė, jaučiamas priedų skonis. Viduje rusvos spalvos, išorėje – apgaubta tamsiai ruda plutele.	Saldžiarūgštė, jaučiamas priedų skonis. Viduje rusvos spalvos, išorėje – apgaubta tamsiai ruda plutele.	Saldžiarūgštė, jaučiamas priedų skonis. Viduje rusvos spalvos, išorėje – apgaubta tamsiai ruda plutele.	Saldžiarūgštė, jaučiamas priedų skonis. Viduje rusvos spalvos, išorėje – apgaubta tamsiai ruda plutele.	Saldžiarūgštė, jaučiamas priedų skonis. Viduje rusvos spalvos, išorėje – apgaubta tamsiai ruda plutele.
Kodas 014AG05.02.01 **Miežinis ragaišis** *(Sritis* – Maistas. R*ūšis* – Ragaišiai). Mažai raugintos tešlos kepinys.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Miežiniai miltai, duonos raugas ar mielės, vanduo.	Miežiniai miltai, grikiniai miltai, duonos raugas ar mielės, vanduo.	-	-	-

Gamybos technologija				
Į pašildytą (iki 30 ^{0}C) pieną ar vandenį sudedamas išleistas duonos raugas ar mielės, 1/3 kepimui skirtų miltų, išmaišoma. Rauginama per naktį. Ryte sudedami likę miltai, išminkoma, pakildinama. Daromi apvalūs kepalėliai, dar kartą pakildinami. Kepami krosnyje, kol gražiai paruduoja (1–1,5 val.).	1/3 miežinių ar grikinių kepimui skirtų miltų išplakama pašildytame (iki 30 ^{0}C) piene ar vandenyje. Sudedama išleistas duonos raugas ar mielės. Rauginama 2–3 val. (kol pakyla). Išminkoma sudėjus likusius grikinius miltus. Pakildinama. Daromi apvalūs kepalėliai, dar kartą pakildinami. Kepami krosnyje, kol gražiai paruduoja (apie 1 val.).	-	-	-
Įrankiai ir įrenginiai				
Indas minkyti, kepimo skarda, duonkepė krosnis.	Indas minkyti, kepimo skarda, duonkepė krosnis.	-	-	-
Forma				
Apvalūs, nedideli (iki 1 kg), neaukšti kepalėliai.	Apvalūs, nedideli (iki 1 kg), neaukšti kepalėliai.	-	-	-
Skonis, spalva				
Švelniai rūgštus, jaučiamas miežių skonis, pilkai rudos spalvos, plutelė ruda.	Švelniai rūgštus, jaučiamas miežių skonis, pilkai rudos spalvos, plutelė ruda.	-	-	-
Kodas 014AG05.02.02 **Kvietinis ragaišis** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Ragaišiai). Mažai raugintos tešlos rupių kvietinių miltų kepinys.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Rupiai malti kvietiniai miltai, vanduo ar pienas, mielės.	-	Rupiai malti kvietiniai miltai, vanduo ar pienas, mielės.	-	Rupiai malti kvietiniai miltai, vanduo ar pienas, mielės.

Gamybos technologija				
Į pašildytą (iki 30 ^{0}C) pieną ar vandenį sudedama 1/3 kepimui skirtų miltų, išmaišoma, uždengus rauginama per naktį. Ryte sudedami likę miltai, išminkoma, pakildinama. Formuojami nedideli apvalūs kepalėliai, jie dar pakildinami ir kepami krosnyje, kol gražiai paruduoja (1–1,5 val.).	-	Pašildytame (iki 30 ^{0}C) piene ar vandenyje išmaišoma 1/3 kepimui skirtų miltų, sudedama išleistos mielės. Pakildinama. Sudedama likę miltai, išminkoma, pakildinama. Iš tešlos daromi nedideli apvalūs kepalėliai, dar kartą pakildinami, aptepami išplaktu kiaušiniu. Kepami krosnyje, kol gražiai paruduoja (1 val.).	-	1/3 kepimui skirtų miltų išmaišoma pašildytame (iki 30 ^{0}C) piene ar vandenyje, sudėjus išleistas mieles parauginama apie 2–3 val. Sudedami likę miltai, išminkoma, pakildinama. Daromi apvalūs ar pailgi kepalėliai, dar kartą pakildinama. Kepami krosnyje, kol gražiai paruduoja (apie 1 val.). Iškepto ragaišio paviršius ištepamas lašiniais.
Įrankiai ir įrenginiai				
Indas minkyti, kepimo skarda, duonkepė krosnis.	-	Indas minkyti, kepimo skarda, duonkepė krosnis.	-	Indas minkyti, kepimo skarda, duonkepė krosnis.
Forma				
Apvalūs, nedideli (iki 1 kg), neaukšti kepalėliai.	-	Apvalūs, nedideli (iki 1 kg), neaukšti kepalėliai.	-	Apvalūs ar ovalo formos nedideli (iki 1 kg), neaukšti kepalėliai.
Skonis, spalva				
Švelniai rūgštus, gelsvos spalvos su ruda plutele.	-	Švelniai rūgštus, gelsvos spalvos su ruda plutele.	-	Švelniai rūgštus, gelsvos spalvos su ruda plutele.
Kodas 014AG05.02.03 **Ragaišis su priedais (***Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Ragaišiai). Mažai raugintos tešlos kepinys.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Miežiniai arba rupiai malti kvietiniai miltai, vanduo arba pienas, mielės.	Miežiniai arba grikiniai miltai, vanduo arba pienas, mielės.	Rupiai malti kvietiniai miltai, vanduo arba pienas, mielės.	Ruginiai miltai, vanduo, mielės.	Rupiai malti kvietiniai miltai, vanduo arba pienas, mielės.
Priedai				
Žalios trintos ar virtos grūstos bulvės, rūgęs pienas ar grietinė.	Morkos.	Sviestas, aliejus, kiaušiniai.	Miežiniai miltai, virtos bulvės.	Cukrus, kiaušiniai, riebalai.

Gamybos technologija				
Miežiniam ragaišiui – tarkuotos bulvės užplikomos karštu pienu, sudedama 1/3 kepimui skirtų miltų, išleistos mielės. Viskas išminkoma, pakildinama. Sudedama likę miltai, išminkoma, pakildinama. Daroma nedideli apvalūs kepalėliai, dar kartą pakildinama. Kepama krosnyje, kol gražiai paruduoja (apie 1–1,5 val.) *Kvietiniam ragaišiui* – 1/3 kepimui skirtų miltų, išleistos mielės išplakamos pašildytame (iki 30 ^{0}C) piene. Pakildinama. Sudedama likę miltai, sutrintos virtos bulvės, rūgęs pienas ar grietinė, išminkoma. Daroma nedideli apvalūs kepalėliai. Kepama krosnyje, kol gražiai paruduoja (apie 1 val.)	1/3 miežinių ar grikinių kepimui skirtų miltų išplakama pašildytame (iki 30 ^{0}C) piene ar vandenyje. Sudedama išleistos mielės. Pakildinama. Sudedama likusieji grikiniai miltai, sutrintos morkos, išminkoma. Pakildinama. Daroma nedideli apvalūs kepalėliai, dar kartą pakildinami. Kepama krosnyje, kol gražiai paruduoja (apie 1 val.).	Pašildytame (iki 30 ^{0}C) piene ar vandenyje išmaišoma 1/3 kepimui skirtų miltų, sudedama išleistos mielės. Pakildinama. Sudedama likę miltai, ištirpintas sviestas ar aliejus, kiaušiniai. Išminkoma. Pakildinama. Iš tešlos daromi nedideli apvalūs kepalėliai, dar kartą pakildinami, aptepami išplaktu kiaušiniu. Kepama krosnyje, kol gražiai paruduoja (apie 1 val.).	1/3 kepimui skirtų ruginių miltų, išleistos mielės išplakama pašildytame (iki 30 ^{0}C) vandenyje. Pakildinama. Minkant sudedama likę ruginiai miltai (kartais dedama iki ½ miežinių miltų), virtos sutrintos bulvės. Išminkoma. Pakildinama. Daromi nedideli apvalūs kepalėliai. Kepama krosnyje, kol gražiai apskrunda (apie 1 val.).	1/3 kepimui skirtų miltų išmaišoma pašildytame (iki 30 ^{0}C) piene ar vandenyje. Sudėjus išleistas mieles parauginama 2–3 val. Sudedami likę miltai, ištirpinti riebalai, kiaušiniai, cukrus. Išminkoma. Pakildinama. Daromi apvalūs kepalėliai, dar kartą pakildinami. Kepama krosnyje, kol gražiai paruduoja (apie 1 val.).
Įrankiai ir įrenginiai				
Indas minkyti, kepimo skarda, duonkepė krosnis.	Indas minkyti, kepimo skarda, duonkepė krosnis.	Indas minkyti, kepimo skarda, duonkepė krosnis.	Indas minkyti, kepimo skarda, duonkepė krosnis.	Indas minkyti, kepimo skarda, duonkepė krosnis.
Forma				
Apvalūs, nedideli (iki 1 kg), neaukšti kepalėliai.	Apvalūs, nedideli (iki 1 kg), neaukšti kepalėliai.	Apvalūs, nedideli (iki 1 kg), neaukšti kepalėliai.	Apvalūs, nedideli (iki 1 kg), neaukšti kepalėliai.	Apvalūs, nedideli (iki 1 kg), neaukšti kepalėliai.
Skonis, spalva				
Jaučiamas žaliavos ir priedų salstelėjęs skonis, pilkšvos spalvos su rusva plutele.	Jaučiamas žaliavos ir priedų salstelėjęs skonis, gelsvos spalvos su ruda plutele.	Jaučiamas žaliavos ir priedų salstelėjęs skonis, gelsvos spalvos su ruda plutele.	Jaučiamas žaliavos ir priedų salstelėjęs skonis, pilkšvos spalvos su ruda plutele.	Jaučiamas žaliavos ir priedų salstelėjęs skonis, gelsvos spalvos su ruda plutele.

Kodas 014AG05.03.01 **Grikinės babkos* (***Sritis*** –** Maistas. ***Rūšis*** –** Pyragai). Grikinių miltų apvalus šventinis dzūkų pyragas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
-	Grikiai, pienas ar pasukos.	-	-	-
Žaliavos ruošimo būdas				
-	Grikiai išdžiovinami. Pakeltomis girnomis malant nuplėšiamos ašakos, nusijojama. Grūdai suleistomis girnomis smulkiai sumalami.	-	-	-
Gamybos technologija				
-	Miltai išmaišomi šiltame piene, įmušami kiaušiniai, sudedama ištirpintas sviestas, grietinė. Viskas ilgai ir labai gerai plakama. Nuo plakimo priklauso, kaip pyragas iškils. Gražiai iškyla, jei maišoma raugintame piene ar pasukose. Baigiant plakti įdedama paspirgintų lašinukų, pasaldinama medumi. Kepama krosnyje ketaus puoduose.	-	-	-
Priedai				
-	Grietinė, sviestas, lašinių spirgučiai, medus.	-	-	-
Forma				
-	Apvali, puodo formos.	-	-	-

Puošyba				
-	Vestuvėms, krikštynoms puošiama kiaušinio baltymo išplaktu glaistu, uogomis, rūtos šakelėmis.	-	-	-
Spalva, skonis				
-	Geltonos spalvos, medaus skonio.	-	-	-
Kodas 014AG05.03.02 **Bobos** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pyragai). Aukštas saldus šventinis pyragas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kvietiniai miltai, kiaušinių tryniai, riebalai, cukrus, mielės, pienas.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Valcuoti kvietiniai miltai persijojami. Atskirti kiaušinių tryniai išsukami su cukrumi. Mielės išleidžiamos piene. Sviestas ištirpinamas.				
Gamybos technologija				
Iš iškildintos ir labai gerai išplaktos tešlos iškepamas pyragas. Kepama aukštoje apvalioje skardinėje ar molinėje formoje arba puode.				
Priedai				
Razinos.				
Prieskoniai				
Vanilė.				
Forma				
Aukštas, apvalus.				
Puošyba				
Puošiama smulkintu cukrumi, išplakto kiaušinio baltymo, kakavos glaistais, džiovintos duonos trupiniais.				
Spalva, skonis				
Spalva – geltona; skonis – saldi, jaučiamas žaliavos, priedų ir prieskonių skonis.				
Kodas 014AG05.03.03 **Karvojai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pyragai). Didelis puoštas apeiginis vestuvių pyragas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kvietiniai miltai, mielės, pienas.	Kvietiniai miltai, mielės, pienas.	Kvietiniai miltai, mielės, pienas.	Kvietiniai miltai, mielės, pienas.	Kvietiniai miltai, mielės, pienas.

Gamybos technologija				
Iš iškildintos pagerintos mielinės tešlos specialioje formoje iškepamas pyragas. Iš tos pačios tešlos padaroma ir atskirai iškepama įvairios figūrėlės. Iškepęs pyragas aptepamas kiaušinio baltymu, atvėsinamas ir puošiamas.	Iš iškildintos pagerintos mielinės tešlos specialioje formoje iškepamas pyragas. Iš tos pačios tešlos padaroma ir atskirai iškepama įvairios figūrėlės. Iškepęs pyragas aptepamas kiaušinio baltymu, atvėsinamas ir puošiamas.	Iš iškildintos pagerintos mielinės tešlos specialioje formoje iškepamas pyragas. Iš tos pačios tešlos padaroma ir atskirai iškepama įvairios figūrėlės. Iškepęs pyragas aptepamas kiaušinio baltymu, atvėsinamas ir puošiamas.	Iš iškildintos pagerintos mielinės tešlos specialioje formoje iškepamas pyragas. Iš tos pačios tešlos padaroma ir atskirai iškepama įvairios figūrėlės. Iškepęs pyragas aptepamas kiaušinio baltymu, atvėsinamas ir puošiamas.	Iš iškildintos pagerintos mielinės tešlos specialioje formoje iškepamas pyragas. Iš tos pačios tešlos padaroma ir atskirai iškepama įvairios figūrėlės. Iškepęs pyragas aptepamas kiaušinio baltymu, atvėsinamas ir puošiamas.
Priedai				
Grietinė, kiaušiniai, sviestas, cukrus, razinos, vanilinis cukrus.	Grietinė, kiaušiniai, sviestas, cukrus, razinos, vanilinis cukrus.	Grietinė, kiaušiniai, sviestas, cukrus, razinos, vanilinis cukrus.	Grietinė, kiaušiniai, sviestas, cukrus, razinos, vanilinis cukrus.	Grietinė, kiaušiniai, sviestas, cukrus, razinos, vanilinis cukrus.
Forma				
Didelis, apvalus; 2–4 aukštų, į viršų siaurėjantis; „S“ raidės ar „8“ formos riestė; ąsočio formos.	Didelis apvalus.	Didelis apvalus ar keturkampis; 3–4 aukštų, į viršų siaurėjantis.	Didelis apvalus.	Didelis apvalus; 2–3 aukštų, į viršų siaurėjantis.
Puošyba				
Aptepamas išplakto kiaušinio baltymo glaistu, išpuošiama paukščiukų, gyvūnėlių, žvaigždučių figūrėlėmis, uogomis, rūtų šakelėmis.	Aptepamas išplakto kiaušinio baltymo glaistu, išpuošiama paukščiukų, gyvūnėlių, žvaigždučių figūrėlėmis, uogomis, rūtų šakelėmis.	Aptepamas išplakto kiaušinio baltymo glaistu, išpuošiama paukščiukų, gyvūnėlių, žvaigždučių figūrėlėmis, uogomis, rūtų šakelėmis.	Aptepamas išplakto kiaušinio baltymo glaistu, išpuošiama paukščiukų, gyvūnėlių, žvaigždučių figūrėlėmis, uogomis, rūtų šakelėmis.	Aptepamas išplakto kiaušinio baltymo glaistu, išpuošiama paukščiukų, gyvūnėlių, žvaigždučių figūrėlėmis, uogomis, rūtų šakelėmis.
Spalva, skonis				
Geltonas, jaučiamas priedų skonis.	Geltonas, jaučiamas priedų skonis.	Geltonas, jaučiamas priedų skonis.	Geltonas, jaučiamas priedų skonis.	Geltonas, jaučiamas priedų skonis.
Kodas 014AG05.03.04 **Mieliniai pyragai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pyragai). Smulkių kvietinių miltų šventinis kepinys, kildinamas mielėmis.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kvietiniai miltai, pienas, mielės, cukrus.				

Žaliavos ruošimo būdas				
Valcuoti kvietiniai miltai persijojami. Pienas pašildomas (iki 35 ^{0}C). Mielės išleidžiamos piene.				
Gamybos technologija				
Iš pusės miltų, pieno, cukraus ir mielių įmaišyta tešla rauginama (20–25 ^{0}C temperatūroje) 1,5–2 val. Į tešlą sudedama likę miltai, riebalai, kiaušiniai, gerai išminkoma. Baigiant minkyti dedama razinos, vanilinas. Kildinama (20–25 ^{0}C temperatūroje), kol iškyla. Tešla sudedama į skardas ar formas, dar kartą pakildinama ir kepama krosnyje, kol gražiai paruduoja.				
Priedai				
Riebalai (sviestas arba vištų, žąsų arba kiaulių taukai), kiaušiniai, cukrus, druska, razinos.				
Prieskoniai				
Vanilė.				
Forma				
Apvalus ar pailgas.				
Puošyba				
Prieš kepimą viršus puošiamas iš tos pačios tešlos padarytais gumuliukais, figūrėlėmis, pynėmis.				
Spalva, skonis				
Gelsvas, plutelė rusva.				
Kodas 014AG05.03.05 **Pyragėliai su įdaru** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pyragai). Mažas mielinės tešlos kepinys su lašinukų, grybų ar kitokiu įdaru.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kvietiniai miltai, pienas, mielės.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Miltai persijojami. Pienas pašildomas (iki 35 ^{0}C temperatūros). Mielės išleidžiamos piene.				
Gamybos technologija				
Iš pusės miltų, pieno ir mielių įmaišyta tešla rauginama (20–25 ^{0}C temperatūroje) 1–1,5 val. Į tešlą sudedami likę miltai, išminkoma. Kildinama (20–25 ^{0}C temperatūroje), kol pakyla. Iš paruoštos tešlos daromi nedideli pailgi pyragėliai (1–2 kąsnių), į kurių vidų įdedamas įdaras. Kepami nekarštoje krosnyje, kol pagelsta. Išimti iš krosnies, sudedami į rėtį ar dubenį, pridengiami drobe, kad būtų minkštesni. ***Įdarai:*** 1. Smulkiai supjaustyti svogūnai pakepinami nedideliame kiekyje riebalų, sudedama nedideliais spirgiukais supjaustyti lašinukai, pipirai, išmaišoma. 2. Smulkiai supjaustyti svogūnai pakepinami nedideliame kiekyje riebalų, sudedami smulkiai supjaustyti grybai, pipirai, išmaišoma. 3. Varškė ištrinama, įdedama kiaušiniai, cukrus, cinamonas, išmaišoma.				
Priedai				
1. Lašinukai, riebalai. 2. Virti švieži ar džiovinti grybai, riebalai. 3. Varškė, kiaušiniai, cukrus.				

Prieskoniai				
Svogūnai, pipirai, cinamonas.				
Forma				
Nedideli, pailgi.				
Puošyba				
Nepuošiama arba apibarstoma kmynais arba aguonomis.				
Spalva, skonis				
Gelsva plutelė, skonis įdaro.				
Kodas 014AG05.03.06 **Bandelės** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pyragai). Iš mielinės tešlos iškeptas nedidelis raguolis.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kvietiniai miltai, pienas, mielės.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Miltai persijojami. Pienas pašildomas (iki 35 ^{0}C temperatūros). Mielės išleidžiamos piene.				
Gamybos technologija				
Iš pusės miltų, pieno ir mielių išmaišyta tešla rauginama (20–25 ^{0}C temperatūroje) 1–1,5 val. Į tešlą sudedami likę miltai, kiaušiniai, cukrus, kartais dedami kiti priedai (razinos, vanilinas). Išminkoma. Kildinama (20–25 ^{0}C temperatūroje), kol pakyla. Iš paruoštos tešlos daromos nedidelės apvalios ar pailgos bandelės, dedamos į skardą, dar pakildinamos, aptepamos išplaktu kiaušiniu, kartais apibarstomos cukrumi, arba cukrumi sumaišytu su cinamonu. Kepama nekarštoje krosnyje, kol pagelsta. Išimtos iš krosnies, sudedamos į rėtį ar dubenį, pridengiamos drobe, kad būtų minkštesnės.				
Priedai				
Razinos, cukrus, kiaušiniai.				
Prieskoniai				
Vanilinas, cinamonas.				
Forma				
Nedidelės apvalios arba pailgos.				
Spalva, skonis				
Gelsva, plutelė – rusva, skonis – saldžios.				
Kodas 014AG05.04.01 **Figūriniai sausainiai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pyragai). Trapūs miltiniai kepiniai.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kvietiniai miltai, sviestas, grietinė, cukrus.				

Gamybos technologija				
Iš persijotų miltų, grietinės, sviesto, cukraus išminkoma kieta tešla. Tešla palaikoma šaltoje patalpoje iki 5 val. Iškočiojama plonu sluoksniu, specialiomis formelėmis išspaudžiamos įvairios figūrėlės. Kepama nekarštoje krosnyje, kol pagelsta.				
Forma				
Įvairios figūrėlės.				
Spalva, skonis				
Spalva – gelsva, skonis – saldūs.				
Kodas 014AG05.05.01 **Figūriniai meduoliai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Meduoliai). Šventiniai įvairių figūrų kepiniai su medumi ir prieskoniais. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Ruginiai miltai, medus.				
Priedai				
Kiaušiniai, sviestas, grietinė.				
Prieskoniai				
Gvazdikėliai, cinamonas, kvapieji pipirai, imbieras.				
Gamybos technologija				
Į pavirintą ir atvėsintą medų supilama ištirpintas ir atvėsintas sviestas, su cukrumi ištrinti kiaušinių tryniai, grietinė, sudedami prieskoniai, miltai. Išminkoma kieta tešla. Tešla 1–2 dienas palaikoma šaltoje patalpoje. Iš tešlos daromi įvairių formų meduoliai: gyvūnėlių, žvėrelių, paukščių, širdelių, žvaigždučių. Figūrėlės nulipdomos arba iškočiojus plonu sluoksniu, išspaudžiamos specialiomis formelėmis. Kepama nekarštoje krosnyje, kol paruduoja.				
Konsistencija				
Kietas.				
Forma				
Įvairios figūrėlės				
Spalva, skonis				
Rudi, medaus ir prieskonių skonio.				
Puošimas				
Puošiami kiaušinio baltymo išplaktu glaistu, jį nudažant įvairiomis spalvomis. Ant kai kurių daromas užrašas.				
Kodas 014AG05.05.02 **Minkšti meduoliai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Meduoliai). Minkštas kepinys su medumi ir prieskoniais. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Ruginiai miltai, medus.				

Priedai				
Kiaušiniai, grietinė, sviestas, cukrus.				
PRIESKONIAI				
Kvapieji pipirai, gvazdikėliai, cinamonas, imbieras.				
Gamybos technologija				
Į pavirintą ir atvėsintą medų supilama ištirpintas ir atvėsintas sviestas, su cukrumi ištrinti kiaušinių tryniai, grietinė, sudedami prieskoniai, miltai. Tešla labai gerai išplakama iki grietinės tirštumo. Baigiant plakti sudedami išplakti kiaušinių baltymai. Tešla supilama į kepimo skardą arba į specialias įvairių figūrėlių formas. Kepama nekarštoje krosnyje, kol paruduoja. Iškepęs atvėsinamas formoje. Išėmus iš skardos pjaustomas nedideliais gabalėliais. Jeigu kepama atskirose formelėse, išėmus puošiama.				
Konsistencija				
Minkštas, akytas.				
Forma				
Kepimo indo forma arba keturkampiai gabalėliai.				
Spalva, skonis				
Rudas, medaus ir prieskonių skonio.				
Puošimas				
Puošiama kiaušinio baltymo išplaktu glaistu, uogomis.				
Kodas 014AG05.06.01 **Šakočiai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Šakočiai). Aukštas tuščiaviduris pyragas su ragučiais išorinėje pusėje. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kiaušiniai, sviestas, cukrus, kvietiniai miltai, grietinėlė.				
Gamybos technologija				
Kepama prieš krosnyje degančią karštą ugnį. Išplakta grietinės tirštumo tešla pilama ant pamažu sukamo riebaluota drobe aptraukto, gerai įkaitinto specialaus medinio volo.				
Įranga ir įrankiai				
Malkomis kūrenama krosnis su priekakčiu, specialus kūgio formos medinis (ąžuolinis, klevinis ar liepinis) volas, įdėtas į du stovelius ir sukamas rankena, drobė volui aptraukti, specialus medinis samtis su skylėmis tešlai pilti.				
Forma				
Tuščiavidurė, nupjauto kūgio forma, su įvairaus dydžio rageliais išorėje.				
Spalva, skonis				
Geltonai rusvos spalvos, saldus, jaučiamas dūmo skonis.				

015. KEPURIŲ VĖLIMAS				
Kodas 015GV03.01.01 **Veltinės kepurės** (*Sritis* – Apranga. *Rūšis* – Galvos dangalai). Gaubtinė vyrų ir moterų galvos danga. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Vilna, vilnonis veltas audinys.				
Įrankiai				
Formos kepurėms velti.				
Gamybos būdas				
Vėlimas, siuvimas.				
Forma, spalva				
Šalmo arba gaubtuvo formos. Gaubtė vientisa veltų vilnų, susiūta iš dviejų apskritai arba keturių smailiu kampu iškirptų velto audinio gabalų, kaktos srityje iškirpta lanku arba horizontaliai.				
Puošyba				
-				
Kodas 015GV03.01.02 **Kailinės kepurės** (*Sritis* – Apranga. *Rūšis* – Galvos dangalai). Gaubtinė vyrų ir moterų galvos danga. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Kailis, lininis audinys, pašiltinimui – vilna, pakulos, antrarūšis kailis.				
Įrankiai				
Formos kepurėms siūti.				
Gamybos būdas				
Siuvimas.				
Forma, spalva				
Ausinės iš įvairių audinių arba kailio su pamušalu, pašiltintos vilnos, pakulų, pašukų, vatos ar prastesnio kailio sluoksniu. Gaubtė iš vieno gabalo, priekis dažniausiai su karūnos arba stačiakampio formos antsiuvu, iš abiejų pusių prisiūtos ausys (kepurės dalys uždengiančios ausis), kurios pasmakrėje surišamos raišteliais arba susegamos dirželiais.				
Puošyba				
-				

016. KLUMPDIRBYSTĖ				
Kodas 016MD05.01.01 **Klumpės** (*Sritis* – Apranga. *Rūšis* – Avalynė). Medinis apavas. Pirmiausia pradėtos dėvėti Mažojoje Lietuvoje, XIX a. paplito Žemaitijoje ir Suvalkijoje. Dirbdavo klumpdirbiai.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
-	-	Medis – beržas, drebulė, gluosnis, juodalksnis, klevas.	Medis – beržas, drebulė, gluosnis, juodalksnis, klevas.	Medis – beržas, drebulė, gluosnis, juodalksnis, klevas.
Gamybos būdas				
-	-	Žalio medžio rąstas supjaustomas, suskaldomas pliauskomis. Ištašoma klumpės forma, (padas, šonai). Išskobiamas vidus. Apdailinamas vidus ir išorė.	Žalio medžio rąstas supjaustomas, suskaldomas pliauskomis. Ištašoma klumpės forma, (padas, šonai). Išskobiamas vidus. Apdailinamas vidus ir išorė.	Žalio medžio rąstas supjaustomas, suskaldomas pliauskomis. Ištašoma klumpės forma, (padas, šonai). Išskobiamas vidus. Apdailinamas vidus ir išorė.
Forma				
-	-	*Vasarinės* – plonesnėmis sienelėmis, *rudeninės* – gilesnės, aukštesniais kulnais.	*Vasarinės* – plonesnėmis sienelėmis, *rudeninės* – gilesnės, aukštesniais kulnais.	*Vasarinės* – plonesnėmis sienelėmis, *rudeninės* – gilesnės, aukštesniais kulnais.
Puošyba				
-	-	Priekis, lankelis išraižytais, išdegintais, tapytais geometriniais ir augaliniais motyvais (gėlyčių, lapelių, eglučių, paukštelių, rombelių, trikampėlių raštais). Nudažytos geltonai. Gausiau puoštos vaikiškos, moteriškos klumpės.	Priekis, lankelis išraižytais, išdegintais, tapytais geometriniais ir augaliniais motyvais (gėlyčių, lapelių, eglučių, paukštelių, rombelių, trikampėlių raštais). Nudažytos geltonai. Gausiau puoštos vaikiškos, moteriškos klumpės.	Priekis, lankelis išraižytais, išdegintais, tapytais geometriniais ir augaliniais motyvais (gėlyčių, lapelių, eglučių, paukštelių, rombelių, trikampėlių raštais). Nudažytos geltonai. Gausiau puoštos vaikiškos, moteriškos klumpės.

<table>
<tr><td colspan="5">Kodas 016MD05.01.02
Medpadžiai (Sritis – Apranga. Rūšis – Avalynė). Kasdienis apavas mediniu padu ir odiniu viršumi. XIX a. pab.–XX a. I p. dirbo klumpdirbiai arba pasigamindavo patys valstiečiai. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Medžiaga</td></tr>
<tr><td colspan="5">Padas – alksnio, gluosnio. Viršus odinis, žaliaminė (kiaulių, raguočių) oda. Užkulniams pakietinti – skiedra, tošis.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Pado (su pakulne) ištašymas, įrantų išpjovimas, apdailinimas. Viršaus užtraukimas. Prie pado pridedamas kurpalis, ant jo užtraukdavo sudrėkintos odos gabalą ir, ištempę kraštus, užkaldavo odos rantelį. Pritvirtindavo kabėmis ar vinutėmis.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Su užkulniais, be užkulnių, su aulais.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">Juodai, rudai dažyta oda. Oda gali būti su įspaustais ornamentais. Puoštos prisiūtomis juostelėmis, iškarpytais dantukais ar išbadytomis skylutėmis. Prikalimui prie pado naudotos dekoratyvinės vinutės.</td></tr>
<tr><td colspan="5">017. KROSNININKYSTĖ</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 017ML01.01.01
Duonkepės krosnys (Sritis – Architektūra. Rūšis – Šildymo įrenginiai). Įrenginys patalpai apšildyti ir duonai kepti.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Medžiaga</td></tr>
<tr><td>Molis, plytos, akmenys, kokliai.</td><td>Molis, plytos, akmenys, kokliai.</td><td>Molis, plytos, akmenys, kokliai.</td><td>Molis, plytos, akmenys, kokliai.</td><td>Molis, plytos, akmenys, kokliai.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td>Dėžė moliui maišyti, kūlė moliui plūkti, mentelė skiediniui krėsti, plaktukas plytoms apdaužyti, sietas žvyrui persijoti, svambalas šonų vertikalumui nustatyti, glaistyklė sienelėms aplyginti.</td><td>Dėžė moliui maišyti, kūlė moliui plūkti, mentelė skiediniui krėsti, plaktukas plytoms apdaužyti, sietas žvyrui persijoti, svambalas šonų vertikalumui nustatyti, glaistyklė sienelėms aplyginti.</td><td>Dėžė moliui maišyti, kūlė moliui plūkti, mentelė skiediniui krėsti, plaktukas plytoms apdaužyti, sietas žvyrui persijoti, svambalas šonų vertikalumui nustatyti, glaistyklė sienelėms aplyginti.</td><td>Dėžė moliui maišyti, kūlė moliui plūkti, mentelė skiediniui krėsti, plaktukas plytoms apdaužyti, sietas žvyrui persijoti, svambalas šonų vertikalumui nustatyti, glaistyklė sienelėms aplyginti.</td><td>Dėžė moliui maišyti, kūlė moliui plūkti, mentelė skiediniui krėsti, plaktukas plytoms apdaužyti, sietas žvyrui persijoti, svambalas šonų vertikalumui nustatyti, glaistyklė sienelėms aplyginti.</td></tr>
</table>

Įrengimo būdas				
Statoma *pirkios* gyvenamajame gale. Pagrindinės dalys: *pamatas, korpusas, pakura, priežda, pakrosnis. Pamatas* suręstas iš 2–3 apvalių *rąstų,* pamato viršus storų lentų, apdrėbtų moliu , apačioje *pakrosnis* – tuščia erdvė. *Korpusas* – stačiakampis, plūktas iš molio lygiu viršumi. *Padas* iš plūkto molio, akmenų arba nedegtų plytų. *Pakura* – vidinė krosnies dalis pakurti, uždaroma krosniadangčiu. Priežda, pakrosnis – plytomis išklota aikštelė, vienoje pusėje palikta vieta (*pelenė*) žarijoms ir pelenams sušluoti. Krosniadangtis – medinis dangtis *duonkepės* angai – iš drebulės, liepos ar žilvičio ištašytas 8–10 cm storio stačiakampis, kartais su įtaisyta atramos kojele.	-	-	Statoma šeimyninėje troboje su pakura *kamine*, arba visas įrenginys būna kamine. Iš molio plūktas stačiakampis *korpusas* su išgaubtu viršumi. *Pagrindas* suręstas iš 2–3 apvalių rąstų, *viršus* iš storų lentų, apdrėbtų moliu, *padas* iš plūkto molio, akmenų arba nedegtų plytų. P*akura* – vidinė krosnies dalis pakurti, uždaroma *krosniadangčiu*. *Priežda*, t. y. *prieškrosnis* – tai plytomis išklota aikštelė, kurios vienoje pusėje palikta vieta (*pelenė*) žarijoms ir pelenams sušluoti. Krosniadangtis – medinis dangtis *duonkepės* angai - iš drebulės, liepos ar žilvičio ištašytas 8–10 cm storio stačiakampis, kartais su įtaisyta atramos kojele.	-
Apdaila				
-	-	-	-	-
018. KRYŽDIRBYSTĖ				
Kodas 018MD06.01.01 **Kryžiai** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Memorialiniai paminklai). Krikščionybės simbolis, statomi sodybose, pakelėse, miestelių aikštėse, šventoriuose, kapinėse.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Medžiaga				
Ąžuolas, uosis, klevas, eglė, drebulė, liepa, pušis.	Ąžuolas, uosis, klevas, eglė, drebulė, liepa, pušis.	Ąžuolas, uosis, klevas, eglė, drebulė, liepa, pušis.	Ąžuolas, uosis, klevas, eglė, drebulė, liepa, pušis.	Ąžuolas, uosis, klevas, eglė, drebulė, liepa, pušis.
Gamybos būdas				
Tašymas, drožyba, polichrominis dažymas.	Tašymas, drožyba, polichrominis dažymas.	Tašymas, drožyba, polichrominis dažymas.	Tašymas, drožyba, polichrominis dažymas.	Tašymas, drožyba, polichrominis dažymas.
Konstrukcija				
Stiebas (stulpas) su skersiniu – *kryžma* viršutiniame gale. S*tiebas* keturbriaunis 5–9 m aukščio, 1–3 kryžmos. Kryžmoje nukryžiuotojo skulptūrėlė, koplytėlė.	*Stiebas* (stulpas) su skersiniu – *kryžma* viršutiniame gale. S*tiebas* keturbriaunis 5–9 m aukščio, 1–3 kryžmos. Kryžmoje nukryžiuotojo skulptūrėlė, koplytėlė.	*Stiebas* (stulpas) su skersiniu *kryžma* viršutiniame gale. S*tiebas* keturbriaunis 5–9 m aukščio, 1–3 kryžmos. Kryžmoje nukryžiuotojo skulptūrėlė, koplytėlė.	*Stiebas* (stulpas) su skersiniu – *kryžma* viršutiniame gale. S*tiebas* keturbriaunis 5–9 m aukščio, 1–3 kryžmos. Kryžmoje nukryžiuotojo skulptūrėlė, koplytėlė.	*Stiebas* (stulpas) su skersiniu – *kryžma* viršutiniame gale. S*tiebas* keturbriaunis 5–9 m aukščio, 1–3 kryžmos. Kryžmoje nukryžiuotojo skulptūrėlė, koplytėlė.
Forma, puošyba				
Ornamentikos turtingumas, būdinga ornamentuota spindulių aureolė su altorėliais ar koplytėlėmis kryžmoje, drožti skulptūriniai bareljefai.	Puošti ikonografiniais simboliais – ietimi, kopėčiomis, ragotine, replėmis; kryžmų centre gali būti koplytėlės.	Spindulių , tulpių dekoras sukoncentruotas kryžmoje.	Su koplytėlėmis kryžmoje.	Su koplytėlėmis kryžmoje.
Kodas 018MD06.01.02 **Koplytstulpiai** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Memorialiniai paminklai). Liaudies mažosios architektūros rūšis. Vyrauja Žemaitijoje, statyti visoje Lietuvoje.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Ąžuolas, uosis, klevas, eglė, drebulė, liepa, pušis.				
Gamybos būdas				
Tašymas, drožyba, polichrominis dažymas.				
Konstrukcija				
Stiebas su *koplytėle* ar iškalta niša. Stiebas apvalus, keturkampis ar daugiakampis, 3–5 m aukščio.				
Forma, puošyba				
Koplytėlė keturkampė, daugiakampė arba apvali, atvira arba su 2–4 atviromis ar įstiklintomis nišomis. Sienelės statmenos arba į apačią siaurėjančios. Stogeliai dvišlaičiai, keturšlaičiai, kūginiai, lenkti, užbaigti viena ar keliomis geležinėmis viršūnėmis.				

Kodas 018MD06.01.05 **Koplytėlės** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Memorialiniai paminklai). Ant stulpo ar prie medžio pritvirtinta stoginėlė su šventojo skulptūrėle. Būdavo išskobtos medžio kamiene arba natūralioje drevėje. Kabinamos prie medžių, statomos tiesiai ant žemės, ant didelių akmenų arba pamato.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Lentelės, skarda gali būti panaudota stogeliui, puošybai.	Lentelės, skarda gali būti panaudota stogeliui, puošybai.	Lentelės, skarda gali būti panaudota stogeliui, puošybai.	Lentelės, skarda gali būti panaudota stogeliui, puošybai.	Lentelės, skarda gali būti panaudota stogeliui, puošybai.
Gamybos būdas				
Tašymas, drožyba, polichrominis (daugiaspalvis) dažymas.	Tašymas, drožyba, polichrominis (daugiaspalvis) dažymas.	Tašymas, drožyba, polichrominis (daugiaspalvis) dažymas.	Tašymas, drožyba, polichrominis (daugiaspalvis) dažymas.	Tašymas, drožyba, polichrominis (daugiaspalvis) dažymas.
Konstrukcija				
Karkasinė, keturkampė dėžutė, lygiomis ar į viršų siaurėjančiomis sienelėmis. Sienelėse gali būti langeliai. Bažnyčios, varpinės, namo prieangio formos, 1–3 aukštų su kūginiu, dvišlaičiu, keturšlaičiu ar kryžminiu stogu su mediniu ar geležiniu kryželiu viršuje. Stogelis lentelių, skardos. Gali būti atviros iš priekio ar iš 3 šonų, visai atviros arba su įstiklintomis nišomis ar durelėmis. Fasado šonuose gali būti kolonėlės. Frontonas trikampis, kartais su Dievo apvaizdos akimi. Koplytėlių viduje komponuojamos šventųjų skulptūros.	Karkasinė, keturkampė dėžutė, lygiomis ar į viršų siaurėjančiomis sienelėmis. Sienelėse gali būti langeliai. Bažnyčios, varpinės, namo prieangio formos, 1–3 aukštų su kūginiu, dvišlaičiu, keturšlaičiu ar kryžminiu stogu su mediniu ar geležiniu kryželiu viršuje. Stogelis lentelių, skardos. Gali būti atviros iš priekio ar iš 3 šonų, visai atviros arba su įstiklintomis nišomis ar durelėmis. Fasado šonuose gali būti kolonėlės. Frontonas trikampis, kartais su Dievo apvaizdos akimi. Koplytėlių viduje komponuojamos šventųjų skulptūros.	Karkasinė, keturkampė dėžutė, lygiomis ar į viršų siaurėjančiomis sienelėmis. Sienelėse gali būti langeliai. Bažnyčios, varpinės, namo prieangio formos, 1–3 aukštų su kūginiu, dvišlaičiu, keturšlaičiu ar kryžminiu stogu su mediniu ar geležiniu kryželiu viršuje. Stogelis lentelių, skardos. Gali būti atviros iš priekio ar iš 3 šonų, visai atviros arba su įstiklintomis nišomis ar durelėmis. Fasado šonuose gali būti kolonėlės. Frontonas trikampis, kartais su Dievo apvaizdos akimi. Koplytėlių viduje komponuojamos šventųjų skulptūros.	Karkasinė, keturkampė dėžutė, lygiomis ar į viršų siaurėjančiomis sienelėmis. Sienelėse gali būti langeliai. Bažnyčios, varpinės, namo prieangio formos, 1–3 aukštų su kūginiu, dvišlaičiu, keturšlaičiu ar kryžminiu stogu su mediniu ar geležiniu kryželiu viršuje. Stogelis lentelių, skardos. Gali būti atviros iš priekio ar iš 3 šonų, visai atviros arba su įstiklintomis nišomis ar durelėmis. Fasado šonuose gali būti kolonėlės. Frontonas trikampis, kartais su Dievo apvaizdos akimi. Koplytėlių viduje komponuojamos šventųjų skulptūros.	Karkasinė, keturkampė dėžutė, lygiomis ar į viršų siaurėjančiomis sienelėmis. Sienelėse gali būti langeliai. Bažnyčios, varpinės, namo prieangio formos, 1–3 aukštų su kūginiu, dvišlaičiu, keturšlaičiu ar kryžminiu stogu su mediniu ar geležiniu kryželiu viršuje. Stogelis lentelių, skardos. Gali būti atviros iš priekio ar iš 3 šonų, visai atviros arba su įstiklintomis nišomis ar durelėmis. Fasado šonuose gali būti kolonėlės. Frontonas trikampis, kartais su Dievo apvaizdos akimi. Koplytėlių viduje komponuojamos šventųjų skulptūros.

Forma, puošyba				
2–3 aukštų. Puošyba kiaurapjūviais, reljefiniais drožiniais, drožinėtomis, tekintomis kolonėlėmis, S formos atramėlės polichromija.	2–3 aukštų. Puošyba kiaurapjūviais, reljefiniais drožiniais, drožinėtomis, tekintomis kolonėlėmis, S formos atramėlės polichromija.	Kabinamos ant medžių. Puošyba kiaurapjūviais, reljefiniais drožiniais, drožinėtomis, tekintomis kolonėlėmis, S formos atramėlės polichromija.	Vienaaukštės. Puošyba kiaurapjūviais, reljefiniais drožiniais, drožinėtomis, tekintomis kolonėlėmis, S formos atramėlės polichromija.	Vienaaukštės. Puošyba kiaurapjūviais, reljefiniais drožiniais, drožinėtomis, tekintomis kolonėlėmis, S formos atramėlės polichromija.
Kodas 018MD06.01.06 **Stogastulpiai** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Memorialiniai paminklai). Liaudies mažosios architektūros rūšis.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Ąžuolas, uosis, klevas, eglė, drebulė, liepa, pušis.	Ąžuolas, uosis, klevas, eglė, drebulė, liepa, pušis.	Ąžuolas, uosis, klevas, eglė, drebulė, liepa, pušis.	Ąžuolas, uosis, klevas, eglė, drebulė, liepa, pušis.	Ąžuolas, uosis, klevas, eglė, drebulė, liepa, pušis.
Gamybos būdas				
Tašymas, drožyba, polichrominis dažymas.	Tašymas, drožyba, polichrominis dažymas.	Tašymas, drožyba, polichrominis dažymas.	Tašymas, drožyba, polichrominis dažymas.	Tašymas, drožyba, polichrominis dažymas.
Konstrukcija				
Stiebas keturkampis, apvalus, daugiakampis ar profiliuotas, 3–9 m aukščio su 1–3 vienas virš kito kylančiais stogeliais. Stogeliai keturšlaičiai, daugiašlaičiai, kūginiai, paremti 2 ar 4 lenktomis atramomis. Po stogeliu iš 1, 2 ar 4 pusių pritvirtintos medinės šventųjų skulptūrėlės. Pastogėse pritvirtintos geometriniais raštais išpjaustytos juostelės. Viršutinio stogelio viršūnėje medinis ar kaltas metalinis kryžius.	Stiebas keturkampis, apvalus, daugiakampis ar profiliuotas, 3–9 m aukščio su 1–3 vienas virš kito kylančiais stogeliais. Stogeliai keturšlaičiai, daugiašlaičiai, kūginiai, paremti 2 ar 4 lenktomis atramomis. Po stogeliu iš 1, 2 ar 4 pusių pritvirtintos medinės šventųjų skulptūrėlės. Pastogėse pritvirtintos geometriniais raštais išpjaustytos juostelės. Viršutinio stogelio viršūnėje medinis ar kaltas metalinis kryžius.	Stiebas keturkampis, apvalus, daugiakampis ar profiliuotas, 3–9 m aukščio su 1–3 vienas virš kito kylančiais stogeliais. Stogeliai keturšlaičiai, daugiašlaičiai, kūginiai, paremti 2 ar 4 lenktomis atramomis. Po stogeliu iš 1, 2 ar 4 pusių pritvirtintos medinės šventųjų skulptūrėlės. Pastogėse pritvirtintos geometriniais raštais išpjaustytos juostelės. Viršutinio stogelio viršūnėje medinis ar kaltas metalinis kryžius.	Stiebas keturkampis, apvalus, daugiakampis ar profiliuotas, 3–9 m aukščio su 1–3 vienas virš kito kylančiais stogeliais. Stogeliai keturšlaičiai, daugiašlaičiai, kūginiai, paremti 2 ar 4 lenktomis atramomis. Po stogeliu iš 1, 2 ar 4 pusių pritvirtintos medinės šventųjų skulptūrėlės. Pastogėse pritvirtintos geometriniais raštais išpjaustytos juostelės. Viršutinio stogelio viršūnėje medinis ar kaltas metalinis kryžius.	Stiebas keturkampis, apvalus, daugiakampis ar profiliuotas, 3–9 m aukščio su 1–3 vienas virš kito kylančiais stogeliais. Stogeliai keturšlaičiai, daugiašlaičiai, kūginiai, paremti 2 ar 4 lenktomis atramomis. Po stogeliu iš 1, 2 ar 4 pusių pritvirtintos medinės šventųjų skulptūrėlės. Pastogėse pritvirtintos geometriniais raštais išpjaustytos juostelės. Viršutinio stogelio viršūnėje medinis ar kaltas metalinis kryžius.

Forma, puošyba				
Dekoruoti kiaurapjūviu, profiliuotomis, drožtomis ar tekintomis detalėmis, polichromija. Puošnūs, įvairių formų.	Dekoruoti kiaurapjūviu, profiliuotomis, drožtomis ar tekintomis detalėmis, polichromija.	Dekoruoti kiaurapjūviu, profiliuotomis, drožtomis ar tekintomis detalėmis, polichromija.	Dekoruoti kiaurapjūviu, profiliuotomis, drožtomis ar tekintomis detalėmis, polichromija. Vienaaukščiai ir saikingai dekoruoti.	Dekoruoti kiaurapjūviu, profiliuotomis, drožtomis ar tekintomis detalėmis, polichromija.
Kodas 018MD06.01.07 **Krikštas** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Memorialiniai paminklai). Antkapinis paminklas – kryžius palaidojimo vietoje. Statomas kapo kojūgalyje.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
-	-	-	-	Vyrams darytas iš ąžuolo, beržo, uosio; moterims – iš drebulės, eglės, liepos, pušies.
Gamybos būdas				
-	-	-	-	Tašymas, drožyba, polichrominis dažymas.
Konstrukcija				
-	-	-	-	Briaunotas stiebas ~2 m aukščio su pritvirtinta lenta ~ 0, 5 ilgio, 2–6 cm storio.
Forma, puošyba				
-	-	-	-	Lenta – urnos, žirgo galvos, paukščių pavidalo, išpjaustinėta geometriniais ornamentais, banguotomis linijomis, kiaurapjūviu. Kompozicija simetriška. Dažnas puošybos elementas – širdis. Būdingas polichrominis dažymas. Vyraujančios fono spalvos – mėlyna, juoda. Ornamentai ištapyti geltona, raudona, žalia, spalva.

<table>
<tr><td colspan="5">019. KUBILININKYSTĖ</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 019MD07.01.01
Kubilai (Sritis – Namų apyvoka. Rūšis – Rykai maistui ruošti ir laikyti). Indas maisto produktams laikyti, ruošti, konservuoti, odoms rauginti. Gali būti skobtiniai, šuleliniai. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Medžiaga</td></tr>
<tr><td colspan="5">Pušies, eglės, drebulės, ąžuolo, liepos, alksnio, beržo, uosio, gluosnio rąstai, trinkos. Išdžiovinta, nuskusta žieve. Drebulė naudota žalia (lengviau įstatyti dugną). Lankams – lazdyno, beržo, ąžuolo šakos, kadagio šaknys, geležies juostos. Lentelės dugnams, dangčiams.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Skobimas. Įdubimo išskobimas (išgręžimas, išdeginimas) trinkoje, rąste. Vidinių indo sienelių išlyginimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas. Lankų (medinių) paruošimas, išdrožimas, išmirkymas. Lankų užtraukimas.
Sustatymas iš šulų (šoninių lentelių). Šulų paruošimas, atskėlimas, ištašymas. Formavimas – matavimas, modeliavimas. Šulų lenkimas statinėms. Šulų sustatymas. Lankų užtraukimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gali būti nudažyti (rausvai ruda, žalia spalva). Įrėžti padarymo metai. Plačiadugnis indas, lygiais ar platėjančiais, lankais sutvirtintais šonais. Kartais su viršuje išdrožtomis dvejomis ąsomis. Gali būti su mediniu ar nupintu iš šiaudų ar lazdyno plėšų.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Dydis</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 019MD07.01.02
Puskubiliai (Sritis – Namų apyvoka. Rūšis – Rykai maistui ruošti ir laikyti). Indas maisto atsargoms konservuoti – rauginti agurkams, burokams, grybams, kopūstams, sulai, sūdyti mėsai, žuviai. Šuleliniai. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Medžiaga</td></tr>
<tr><td colspan="5">Pušies, eglės, drebulės, ąžuolo, liepos, alksnio, beržo, uosio, gluosnio trinkos. Išdžiovinta, nuskusta žieve. Drebulė naudota žalia (lengviau įstatyti dugną). Lankams – lazdyno, beržo, ąžuolo šakos, kadagio šaknys, geležies juostos. Lentelės dugnams, dangčiams.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Sustatymas iš šulų (šoninių lentelių). Šulų paruošimas, atskėlimas, ištašymas. Formavimas – matavimas, modeliavimas. Šulų sustatymas. Lankų užtraukimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gali būti nudažyti (rausvai ruda, žalia spalva). Įrėžti padarymo metai. Žemas su ąsomis, plačiadugnis, į viršų platėjančiais šonais. Šonuose du pailginti šuleliai su išpjovomis.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Dydis</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="5">Kodas 019MD07.01.03
Statinės (Sritis – Namų apyvoka. Rūšis – Rykai maistui ruošti ir laikyti). Indas alui laikyti. Šulelinės. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Medžiaga</td></tr>
<tr><td colspan="5">Pušies, eglės, drebulės, ąžuolo, liepos, alksnio, beržo, uosio, gluosnio rąstai, trinkos. Išdžiovinta, nuskusta žieve. Drebulė naudota žalia (lengviau įstatyti dugną). Lankams – lazdyno, beržo, ąžuolo šakos, kadagio šaknys, geležies juostos. Lentelės dugnams, dangčiams.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Sustatymas iš šulų (šoninių lentelių). Šulų paruošimas, atskėlimas, ištašymas. Formavimas – matavimas, modeliavimas. Šulų lenkimas. Šulų sustatymas. Lankų užtraukimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas. Skylių išgręžimas, volės drožimas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gali būti nudažytos (rausvai ruda, žalia spalva). Įrėžti padarymo metai. Alui supilti ir išleisti dugne padaryta skylė, užkemšama beržiniu ar liepiniu kamščiu (vole) ar su užsukamu čiaupu. Vandeniui pilti, nuosėdoms išpilti statinės šone ar viduryje paliekama anga, užkalama kamščiu.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Dydis</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 019MD07.01.04
Geldos (Sritis – Namų apyvoka. Rūšis – Rykai maistui ruošti ir laikyti). Namų apyvokos indas pyragui maišyti, tešlai minkyti, skerdienai sūdyti, kruopoms ir grūdams vėtyti. Skobtinės. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Medžiaga</td></tr>
<tr><td colspan="5">Pušies, eglės, drebulės, ąžuolo, liepos, alksnio, beržo, uosio, gluosnio rąstai, trinkos. Išdžiovinta, nuskusta žieve.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Skobimas. Įdubimo išskobimas (išgręžimas, išdeginimas) trinkoje, rąste. Vidinių indo sienelių išlyginimas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gali būti nudažytos (rausvai ruda, žalia spalva). Įrėžti padarymo metai. Pailgos – tešlai minkyti ar pyragams įmaišyti. Ovalios, lėkštos, nuosklandžiais galais – kruopoms ar grūdams vėtyti. Lėkštos – kanapėms, sėmenims paskleisti. Galuose išdrožiamos dvi pastorintos išsikišusios briaunos (rankenos).</td></tr>
<tr><td colspan="5">Dydis</td></tr>
<tr><td colspan="5">Tešlai minkyti ar pyragams įmaišyti – ~0,6 –1,2 m ilgio, ~0,5 m pločio ir ~0,2 m gylio. Kruopoms ir grūdams vėtyti – ~0,4–1 m ilgio, ~50–70 cm pločio. Kanapėms, sėmenims paskleisti – ~3 m ilgio, ~1,5 m pločio. Skerdienai – ~2 m ilgio, ~0,5 m pločio, ~0,2 m gylio.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="5">Kodas 019MD07.01.05
Kibirai (Sritis – Namų apyvoka. Rūšis – Rykai maistui ruošti ir laikyti). Namų apyvokos ir šėrybos indas skysčiams semti, nešti ir laikyti. Gali būti skobtinis, šulelinis. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Medžiaga</td></tr>
<tr><td colspan="5">Pušies, eglės, drebulės, ąžuolo, liepos, alksnio, beržo, uosio, gluosnio rąstai, trinkos. Išdžiovinta, nuskusta žieve. Drebulė naudota žalia (lengviau įstatyti dugną). Lankams – lazdyno, beržo, ąžuolo šakos, kadagio šaknys, geležies juostos. Lentelės dugnams, dangčiams. Pasaitas – kadagio, eglės šaknies, lazdyno šakos lankelis, stora viela.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Skobimas. Įdubimo išskobimas (išgręžimas, išdeginimas) trinkoje, rąste. Vidinių indo sienelių išlyginimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas. Lankų (medinių) paruošimas, išdrožimas, išmirkymas. Lankų užtraukimas.
Sustatymas iš šulų (šoninių lentelių). Šulų paruošimas, atskėlimas, ištašymas. Formavimas – matavimas, modeliavimas. Šulų sustatymas. Lankų užtraukimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gali būti nudažyti (rausvai ruda, žalia spalva). Įrėžti padarymo metai. Šonuose prailginti šuleliai pasaitui įkabinti. Vandeniui iš šulinio semti su metalinėmis kilpomis pasaitui įkabinti.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Dydis</td></tr>
<tr><td colspan="5">~ 12 l talpos.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 019MD07.01.06
Sviestamušės (Sritis – Namų apyvoka. Rūšis – Rykai maistui ruošti ir laikyti). Indas sviestui mušti. Aukštaitijai, Dzūkijai būdingos skobtinės, šulelinės. Suvalkijai, Žemaitijai, Mažajai Lietuvai būdingos dėžėlinės.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Medžiaga</td></tr>
<tr><td>Pušies, eglės, drebulės, ąžuolo, liepos, alksnio, beržo, uosio, gluosnio rąstai, trinkos. Išdžiovinta, nuskusta žieve. Drebulė naudota žalia (lengviau įstatyti dugną). Lankams – lazdyno, beržo, ąžuolo šakos, kadagio šaknys, geležies juostos. Lentelės dugnams, dangčiams.</td><td>Pušies, eglės, drebulės, ąžuolo, liepos, alksnio, beržo, uosio, gluosnio rąstai, trinkos. Išdžiovinta, nuskusta žieve. Drebulė naudota žalia (lengviau įstatyti dugną). Lankams – lazdyno, beržo, ąžuolo šakos, kadagio šaknys, geležies juostos. Lentelės dugnams, dangčiams.</td><td>Pušies, eglės, drebulės, ąžuolo, liepos, alksnio, beržo, uosio, gluosnio rąstai, trinkos. Išdžiovinta, nuskusta žieve. Drebulė naudota žalia (lengviau įstatyti dugną). Lankams – lazdyno, beržo, ąžuolo šakos, kadagio šaknys, geležies juostos. Lentelės dugnams, dangčiams.</td><td>Pušies, eglės, drebulės, ąžuolo, liepos, alksnio, beržo, uosio, gluosnio rąstai, trinkos. Išdžiovinta, nuskusta žieve. Drebulė naudota žalia (lengviau įstatyti dugną). Lankams – lazdyno, beržo, ąžuolo šakos, kadagio šaknys, geležies juostos. Lentelės dugnams, dangčiams.</td><td>Pušies, eglės, drebulės, ąžuolo, liepos, alksnio, beržo, uosio, gluosnio rąstai, trinkos. Išdžiovinta, nuskusta žieve. Drebulė naudota žalia (lengviau įstatyti dugną). Lankams – lazdyno, beržo, ąžuolo šakos, kadagio šaknys, geležies juostos. Lentelės dugnams, dangčiams.</td></tr>
</table>

Gamybos būdas				
Skobimas. Įdubimo išskobimas (išgręžimas, išdeginimas) trinkoje, rąste. Vidinių indo sienelių išlyginimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas. Lankų (medinių) paruošimas, išdrožimas, išmirkymas. Lankų užtraukimas. *Sustatymas iš šulų* (šoninių lentelių). Šulų paruošimas, atskėlimas, ištašymas. Formavimas – matavimas, modeliavimas. Šulų sustatymas. Lankų užtraukimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas.	*Skobimas.* Įdubimo išskobimas (išgręžimas, išdeginimas) trinkoje, rąste. Vidinių indo sienelių išlyginimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas. Lankų (medinių) paruošimas, išdrožimas, išmirkymas. Lankų užtraukimas. *Sustatymas iš šulų* (šoninių lentelių). Šulų paruošimas, atskėlimas, ištašymas. Formavimas – matavimas, modeliavimas. Šulų sustatymas. Lankų užtraukimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas.	*Skobimas.* Įdubimo išskobimas (išgręžimas, išdeginimas) trinkoje, rąste. Vidinių indo sienelių išlyginimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas. Lankų (medinių) paruošimas, išdrožimas, išmirkymas. Lankų užtraukimas.	*Skobimas.* Įdubimo išskobimas (išgręžimas, išdeginimas) trinkoje, rąste. Vidinių indo sienelių išlyginimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas. Lankų (medinių) paruošimas, išdrožimas, išmirkymas. Lankų užtraukimas.	*Skobimas.* Įdubimo išskobimas (išgręžimas, išdeginimas) trinkoje, rąste. Vidinių indo sienelių išlyginimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas. Lankų (medinių) paruošimas, išdrožimas, išmirkymas. Lankų užtraukimas.
Puošyba, forma				
Gali būti nudažytos (rausvai ruda, žalia spalva). Įrėžti padarymo metai. Uždengiamos įleidžiamu dangteliu, kurio viduryje padarytas įdubimas ir skylė menturio kotui perkišti.	Gali būti nudažytos (rausvai ruda, žalia spalva). Įrėžti padarymo metai. Uždengiamos įleidžiamu dangteliu, kurio viduryje padarytas įdubimas ir skylė menturio kotui perkišti.	Gali būti nudažytos (rausvai ruda, žalia spalva). Įrėžti padarymo metai. Gulsčia keturbriaunė ar aštuonbriaunė lentelių dėžė ar skobtinė statinaitė su anga šone arba viršuje ir sandariai įleidžiamu dangteliu. Viduje ant metalinės ašies užmauti sparneliai. Ašis sukama su gale įtaisyta rankena.	Gali būti nudažytos (rausvai ruda, žalia spalva). Įrėžti padarymo metai. Gulsčia keturbriaunė ar aštuonbriaunė lentelių dėžė ar skobtinė statinaitė su anga šone arba viršuje ir sandariai įleidžiamu dangteliu. Viduje ant metalinės ašies užmauti sparneliai. Ašis sukama su gale įtaisyta rankena.	Gali būti nudažytos (rausvai ruda, žalia spalva). Įrėžti padarymo metai. Gulsčia keturbriaunė ar aštuonbriaunė lentelių dėžė ar skobtinė statinaitė su anga šone arba viršuje ir sandariai įleidžiamu dangteliu. Viduje ant metalinės ašies užmauti sparneliai. Ašis sukama su gale įtaisyta rankena.

Dydis				
-	-	-	-	-
Kodas 019MD07.01.07 **Lauknešėliai** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Rykai maistui ruošti ir laikyti)**.** Indas su rankenėle arba pasaitu valgiui ar gėrimui dirbantiems toliau nuo namų nunešti. Gali būti s*kobtiniai, šuleliniai*. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Pušies, eglės, drebulės, ąžuolo, liepos, alksnio, beržo, uosio, gluosnio trinkos. Išdžiovinta, nuskusta žieve. Drebulė naudota žalia (lengviau įstatyti dugną). Lankams – lazdyno, beržo, ąžuolo šakos, kadagio šaknys. Lentelės dugnams, dangčiams.				
Gamybos būdas				
Skobimas. Įdubimo išskobimas (išgręžimas, išdeginimas) trinkoje. Vidinių indo sienelių išlyginimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas. Lankų (medinių) paruošimas, išdrožimas, išmirkymas. Lankų užtraukimas. *Sustatymas iš šulų* (šoninių lentelių). Šulų paruošimas, atskėlimas, ištašymas. Formavimas – matavimas, modeliavimas. Šulų sustatymas. Lankų užtraukimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas.				
Puošyba, forma				
Gali būti nudažyti (rausvai ruda, žalia spalva). Įrėžti padarymo metai. Su lentelių įleidžiamu dangteliu, *dvidugniai* su skyle viršutiniame dugnelyje.				
Dydis				
1–5 l talpos.				
Kodas 019MD07.01.08 **Loviai** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Rykai maistui ruošti ir laikyti)**.** Namų apyvokos indas skerdienai sūdyti. *Skobtinis.* Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Pušies, eglės, drebulės, ąžuolo, liepos, alksnio, beržo, uosio, gluosnio rąstai, trinkos. Išdžiovinta, nuskusta žieve. Lentelės dangčiams.				
Gamybos būdas				
Skobimas. Įdubimo išskobimas (išgręžimas, išdeginimas) trinkoje, rąste. Vidinių indo sienelių išlyginimas.				
Puošyba, forma				
Gali būti nudažyti (rausvai ruda, žalia spalva). Įrėžti padarymo metai. Galuose išdrožiamos dvi pastorintos išsikišusios briaunos (rankenos)**.** Pailgi arba keturkampiai, sukalti iš lentų, kartais su dangčiu.				
Dydis				
30–45 cm aukščio, ~ 2 m ilgio, 40–80 cm pločio.				

Kodas 019MD07.01.09

Duonkubiliai (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Rykai maistui ruošti ir laikyti). Indas duonos tešlai įmaišyti, rauginti, minkyti. Gali būti s*kobtinis, šulelinis*. Žemaitijoje – *minkytuvas*.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Pušies, eglės, drebulės, ąžuolo, liepos, alksnio, beržo, uosio, gluosnio rąstai, trinkos. Išdžiovinta, nuskusta žieve. Drebulė naudota žalia (lengviau įstatyti dugną). Lankams – lazdyno, beržo, ąžuolo šakos, kadagio šaknys, geležies juostos. Lentelės dugnams, dangčiams.	Pušies, eglės, drebulės, ąžuolo, liepos, alksnio, beržo, uosio, gluosnio rąstai, trinkos. Išdžiovinta, nuskusta žieve. Drebulė naudota žalia (lengviau įstatyti dugną). Lankams – lazdyno, beržo, ąžuolo šakos, kadagio šaknys, geležies juostos. Lentelės dugnams, dangčiams.	Pušies, eglės, drebulės, ąžuolo, liepos, alksnio, beržo, uosio, gluosnio rąstai, trinkos. Išdžiovinta, nuskusta žieve. Drebulė naudota žalia (lengviau įstatyti dugną). Lankams – lazdyno, beržo, ąžuolo šakos, kadagio šaknys, geležies juostos. Lentelės dugnams, dangčiams.	Pušies, eglės, drebulės, ąžuolo, liepos, alksnio, beržo, uosio, gluosnio rąstai, trinkos. Išdžiovinta, nuskusta žieve. Drebulė naudota žalia (lengviau įstatyti dugną). Lankams – lazdyno, beržo, ąžuolo šakos, kadagio šaknys, geležies juostos. Lentelės dugnams, dangčiams.	Pušies, eglės, drebulės, ąžuolo, liepos, alksnio, beržo, uosio, gluosnio rąstai, trinkos. Išdžiovinta, nuskusta žieve. Drebulė naudota žalia (lengviau įstatyti dugną). Lankams – lazdyno, beržo, ąžuolo šakos, kadagio šaknys, geležies juostos. Lentelės dugnams, dangčiams.
Gamybos būdas				
Skobimas. Įdubimo išskobimas (išgręžimas, išdeginimas) trinkoje, rąste. Vidinių indo sienelių išlyginimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas. Lankų (medinių) paruošimas, išdrožimas, išmirkymas. Lankų užtraukimas. *Sustatymas iš šulų* (šoninių lentelių). Šulų paruošimas, atskėlimas, ištašymas. Formavimas – matavimas, modeliavimas. Šulų sustatymas. Lankų	*Skobimas.* Įdubimo išskobimas (išgręžimas, išdeginimas) trinkoje, rąste. Vidinių indo sienelių išlyginimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas. Lankų (medinių) paruošimas, išdrožimas, išmirkymas. Lankų užtraukimas. *Sustatymas iš šulų* (šoninių lentelių). Šulų paruošimas, atskėlimas, ištašymas. Formavimas – matavimas, modeliavimas. Šulų sustatymas. Lankų užtraukimas. Graižtvų	*Skobimas.* Įdubimo išskobimas (išgręžimas, išdeginimas) trinkoje, rąste. Vidinių indo sienelių išlyginimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas. Lankų (medinių) paruošimas, išdrožimas, išmirkymas. Lankų užtraukimas. *Sustatymas iš šulų* (šoninių lentelių). Šulų paruošimas, atskėlimas, ištašymas. Formavimas – matavimas, modeliavimas. Šulų sustatymas. Lankų užtraukimas. Graižtvų	*Skobimas.* Įdubimo išskobimas (išgręžimas, išdeginimas) trinkoje, rąste. Vidinių indo sienelių išlyginimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas. Lankų (medinių) paruošimas, išdrožimas, išmirkymas. Lankų užtraukimas. *Sustatymas iš šulų* (šoninių lentelių). Šulų paruošimas, atskėlimas, ištašymas. Formavimas – matavimas, modeliavimas. Šulų sustatymas. Lankų užtraukimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas.

užtraukimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas.	(išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas.	(išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas.	(išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas.	
Puošyba, forma				
Gali būti nudažyti (rausvai ruda, žalia spalva). Įrėžti padarymo metai. Dugnas, keli šuleliai daromi ąžuoliniai.	Gali būti nudažyti (rausvai ruda, žalia spalva). Įrėžti padarymo metai. Dugnas, keli šuleliai daromi ąžuoliniai.	Gali būti nudažyti (rausvai ruda, žalia spalva). Įrėžti padarymo metai. Dugnas, keli šuleliai daromi ąžuoliniai.	Gali būti nudažyti (rausvai ruda, žalia spalva). Įrėžti padarymo metai. M*inkytuvai* iš medžio išskobti apvalūs ar pailgi, iš lentelių sukalti stačiakampiai į viršų platėjančiais šonais. Uždengiami lentelių arba nupintu iš šiaudų dangčiu.	Gali būti nudažyti (rausvai ruda, žalia spalva). Įrėžti padarymo metai. Dugnas, keli šuleliai daromi ąžuoliniai.
Dydis				
~0,6 m aukščio, ~0,7–1 m skersmens.	~0,6 m aukščio, ~0,7–1 m skersmens.	~0,6 m aukščio, ~0,7–1 m skersmens.	~0,6 m aukščio, ~0,7–1 m skersmens.	~0,6 m aukščio, ~0,7–1 m skersmens.
Kodas 019MD07.01.10 **Liepinukės** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Rykai maistui ruošti ir laikyti) Indas su lentelių dangčiu medui, sviestui, taukams, miltams laikyti. S*kobtinės*. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Liepos medis. Lentelės dangčiams.				
Gamybos būdas				
Skobimas. Įdubimo išskobimas (išgręžimas, išdeginimas) trinkoje. Vidinių indo sienelių išlyginimas.				
Puošyba, forma				
Gali būti nudažytos (rausvai ruda, žalia spalva). Įrėžti padarymo metai.				
Dydis				
-	-	-	-	-

Kodas 019MD07.01.12

Dvidugnės (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Rykai maistui ruošti ir laikyti) Indas biriems, skystiems produktams laikyti. Gali būti s*kobtinis, šulelinis*. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Pušies, eglės, drebulės, ąžuolo, liepos, alksnio, beržo, uosio, gluosnio trinkos. Išdžiovinta, nuskusta žieve. Drebulė naudota žalia (lengviau įstatyti dugną). Lankams – lazdyno, beržo, ąžuolo šakos, kadagio šaknys. Lentelės dugnams, dangčiams.				
Gamybos būdas				
Skobimas. Įdubimo išskobimas (išgręžimas, išdeginimas) trinkoje. Vidinių indo sienelių išlyginimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas. Lankų (medinių) paruošimas, išdrožimas, išmirkymas. Lankų užtraukimas. *Sustatymas iš šulų* (šoninių lentelių). Šulų paruošimas, atskėlimas, ištašymas. Formavimas – matavimas, modeliavimas. Šulų sustatymas. Lankų užtraukimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas.				
Puošyba, forma				
Gali būti nudažytos (rausvai ruda, žalia spalva). Įrėžti padarymo metai. Indas su dviem įleistais dugneliais. Viršutiniame išpjauta nedidelė angelė, užkišama kamščiu, užstumiama medine šovele.				
Dydis				
-	-	-	-	-

Kodas 019MD07.01.13

Alaus kubilai (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Rykai maistui ruošti ir laikyti). Indas misai tekinti. Gali būti s*kobtinis*, *šulelinis*. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Pušies, eglės, drebulės, ąžuolo, liepos, alksnio, beržo, uosio, gluosnio trinkos. Išdžiovinta, nuskusta žieve. Drebulė naudota žalia (lengviau įstatyti dugną). Lankams – lazdyno, beržo, ąžuolo šakos, kadagio šaknys. Lentelės dugnams, dangčiams.				
Gamybos būdas				
Skobimas. Įdubimo išskobimas (išgręžimas, išdeginimas) trinkoje. Vidinių indo sienelių išlyginimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas. Lankų (medinių) paruošimas, išdrožimas, išmirkymas. Lankų užtraukimas. *Sustatymas iš šulų* (šoninių lentelių). Šulų paruošimas, atskėlimas, ištašymas. Formavimas – matavimas, modeliavimas. Šulų sustatymas. Lankų užtraukimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas.				
Puošyba, forma				
Gali būti nudažyti (rausvai ruda, žalia spalva). Įrėžti padarymo metai. *Šuleliniai* daryti su trimis pailgintais, kojas atstojančiais, šulais.				
Dydis				
~1,5 m aukščio. Dugne padaryta ~ 2 x 3 cm dydžio skylė užkemšamas vole.				

Kodas 019MD07.01.1

Melžtuvės (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Rykai maistui ruošti ir laikyti). Indas karvėms melžti. Gali būti s*kobtinis, šulelinis*. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Pušies, eglės, drebulės, ąžuolo, liepos, alksnio, beržo, uosio, gluosnio trinkos. Išdžiovinta, nuskusta žieve. Drebulė naudota žalia (lengviau įstatyti dugną). Lankams – lazdyno, beržo, ąžuolo šakos, kadagio šaknys. Lentelės dugnams, dangčiams.				
Gamybos būdas				
Skobimas. Įdubimo išskobimas (išgręžimas, išdeginimas) trinkoje. Vidinių indo sienelių išlyginimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas. Lankų (medinių) paruošimas, išdrožimas, išmirkymas. Lankų užtraukimas. *Sustatymas iš šulų* (šoninių lentelių). Šulų paruošimas, atskėlimas, ištašymas. Formavimas – matavimas, modeliavimas. Šulų sustatymas. Lankų užtraukimas. Graižtvų (išpjovų dugnui įdėti) išpjovimas. Dugno išmatavimas, išpjovimas, įstatymas.				
Puošyba, forma				
Gali būti nudažytos (rausvai ruda, žalia spalva). Įrėžti padarymo metai. Su prailgintais dviem šuleliais su išpjovomis pasaitui įverti arba rankena – vienu pailgintu šuleliu. Su snapeliu pienui išpilti.				
Dydis				
-				

020. MAISTO RUOŠIMAS

Kodas 020AG06.01.01

Košės (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Grūdų gaminiai). Tirštas virtas ar keptas grūdų kruopų ar miltų valgis.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Ruginės kruopos, miežinės kruopos, žirniai.	Grikių kruopos, grikių miltai, miežinės kruopos.	Ruginiai miltai, kvietiniai miltai, miežinės kruopos.	Ruginiai miltai, miežinės kruopos.	Ruginiai miltai, miežinės kruopos.
Žaliavos ruošimo būdas				
Miltai persijojami, kruopos pamirkomos.	Miltai persijojami, kruopos pamirkomos.	Miltai persijojami, kruopos pamirkomos.	Miltai persijojami, kruopos pamirkomos.	Miltai persijojami, kruopos pamirkomos.
Priedai				
Pienas, druska, spirgučiai.	Pienas, spirgučiai, druska.	Pienas, druska, spirgučiai.	Druska.	Druska.
Gamybos būdas				
Išmirkyti žirniai ar kruopos sudedami į puodą, užpilama pienu, spirgučiais, pasūdoma. Košė verdama arba kepama krosnyje.	Puode miltai ar kruopos išmaišomi vandenyje ar piene, sudedami spirgučiai, pasūdoma. Kepama krosnyje.	Miltai išmaišomi verdančiame vandenyje, paverdama. Kruopos verdamos, kol suminkštėja. Užspirginama spirgučiais.	Užkaistame vandenyje išplakami miltai, visą laiką plakant pavirinama.	Užkaistame vandenyje išplakami miltai, visą laiką plakant pavirinama.

Konsistencija				
Tiršta.	Tiršta.	Tiršta.	Tiršta.	Tiršta.
Pateikimo būdas				
Valgoma karšta su spirgučiais, užsigeriant pienu.	Valgoma karšta su spirgučiais, užsigeriant pienu.	Valgoma karšta su spirgučiais, užsigeriant pienu.	Valgoma karšta su spirgučiais, užsigeriant pienu.	Valgoma karšta su spirgučiais, užsigeriant pienu.
Skonis				
Žaliavos ir priedų skonis.	Žaliavos ir priedų skonis.	Žaliavos ir priedų skonis.	Žaliavos ir priedų skonis.	Žaliavos ir priedų skonis.
Kodas 020AG06.01.02 **Blynai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Grūdų gaminiai). Iš miltų tešlos keptuvėje kepamas plonas paplotis.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Ruginiai miltai, miežiniai miltai, grikiniai miltai, žirnių miltai, kvietiniai miltai.	Grikių miltai, miežiniai miltai.	Kvietiniai miltai.	Kvietiniai miltai.	Kvietiniai miltai.
Žaliavos ruošimo būdas				
Miltai persijojami, išplakami vandenyje arba piene, kartais dedama kiaušinių. Padaroma skystoka tešla.	Miltai persijojami, išplakami vandenyje arba piene, kartais dedama kiaušinių. Padaroma skystoka tešla.	Miltai persijojami, išplakami vandenyje arba piene, kartais dedama kiaušinių. Padaroma skystoka tešla.	Miltai persijojami, išplakami vandenyje arba piene, kartais dedama kiaušinių. Padaroma skystoka tešla.	Miltai persijojami, išplakami vandenyje arba piene, kartais dedama kiaušinių. Padaroma skystoka tešla.
Priedai				
Pienas, kiaušiniai.	Pienas, kiaušiniai.	Pienas, kiaušiniai.	Pienas, kiaušiniai.	Pienas, kiaušiniai.
Gamybos būdas				
Įkaitinta keptuvė patepama lašinių gabaliuku, tešla paskleidžiama po visą keptuvę plonu sluoksniu. Apkepamos abi pusės.	Įkaitinta keptuvė patepama lašinių gabaliuku, tešla paskleidžiama po visą keptuvę plonu sluoksniu. Apkepamos abi pusės.	Įkaitinta keptuvė patepama lašinių gabaliuku, tešla paskleidžiama po visą keptuvę plonu sluoksniu. Apkepamos abi pusės.	Įkaitinta keptuvė patepama lašinių gabaliuku, tešla paskleidžiama po visą keptuvę plonu sluoksniu. Apkepamos abi pusės.	Įkaitinta keptuvė patepama lašinių gabaliuku, tešla paskleidžiama po visą keptuvę plonu sluoksniu. Apkepamos abi pusės.
Konsistencija				
Minkšti.	Minkšti.	Minkšti.	Minkšti.	Minkšti.

Patiekimo būdas				
Patiekiami šilti. Valgoma dažant į varškės, spirgučių, troškintų kopūstų, grūstų bulvių dažinį.	Patiekiami šilti su varškės, spirgučių, dažiniu.	Valgomi su uogiene, vaisių košėmis, grietine, tirpintu sviestu, užsigeriama pienu ar arbata.	Valgomi su grietine, uogiene.	Valgomi su grietine, uogiene.
Skonis				
Miltų ir padažo skonis.	Miltų ir padažo skonis.	Miltų ir padažo skonis.	Miltų ir padažo skonis.	Miltų ir padažo skonis.
Kodas 020AG06.01.03 **Virtiniai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Grūdų gaminiai) Miltų tešlos kukulis prikimštas įdaro.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Ruginiai miltai, kvietiniai miltai.	Grikių miltai, kvietiniai miltai.	Kvietiniai miltai.	Kvietiniai miltai.	Kvietiniai miltai.
Žaliavos ruošimo būdas				
Miltai persijojami.	Miltai persijojami.	Miltai persijojami.	Miltai persijojami.	Miltai persijojami.
Priedai				
Skilandis, lašiniai, mėsa, bulvių košė, varškė, grybai, aguonos, mėlynės.	Lašiniai, grybai, bulvių košė, varškė, aguonos, mėlynės.	Lašiniai, mėsa, bulvių košė, varškė, mėlynės.	Lašiniai, mėsa, bulvių košė, varškė, kanapių varškė, mėlynės.	Lašiniai, mėsa, bulvių košė, varškė, kanapių varškė, mėlynės.
Gamybos būdas				
Iš miltų ir vandens išminkoma kieta tešla, supjaustoma keturkampiais, ant jų dedama įdaro, sulenkiama, kraštai suspaudžiami ir užraitomi. Verdama pasūdytame vandenyje, kartais į puodą įdedamas specialus sietelis arba ant dugno patiesiama šiaudų. Išgriebti virtiniai paskleidžiami ant specialios medinės lentos, kad nuvarvėtų. ***Įdarai:*** kapoto kumpio su	Iš miltų ir vandens išminkoma kieta tešla, supjaustoma keturkampiais, ant jų dedama įdaro, sulenkiama, kraštai suspaudžiami ir užraitomi. Verdama pasūdytame vandenyje. Išgriebti virtiniai paskleidžiami ant medinės lentos, kad nuvarvėtų. ***Įdarai:*** smulkintų lašinukų, smulkintų virtų grybų, varškės, aguonų, bulvių košės, mėlynių.	Iš miltų ir vandens išminkoma kieta tešla, supjaustoma keturkampiais, ant jų dedama įdaro, sulenkiama, kraštai suspaudžiami ir užraitomi. Verdama pasūdytame vandenyje. Išgriebti virtiniai paskleidžiami ant medinės lentos, kad nuvarvėtų. ***Įdarai:*** kapotos mėsos, pjaustytų lašinukų, varškės, bulvių košės, mėlynių.	Iš miltų ir vandens išminkoma kieta tešla, supjaustoma keturkampiais, ant jų dedama įdaro, sulenkiama, kraštai suspaudžiami ir užraitomi. Verdama pasūdytame vandenyje. Išgriebti virtiniai paskleidžiami ant medinės lentos, kad nuvarvėtų. ***Įdarai:*** kapotos mėsos, lašinukų, varškės, kanapių varškės, mėlynių.	Iš miltų ir vandens išminkoma kieta tešla, supjaustoma keturkampiais, ant jų dedama įdaro, sulenkiama, kraštai suspaudžiami ir užraitomi. Verdama pasūdytame vandenyje. Išgriebti virtiniai paskleidžiami ant medinės lentos, kad nuvarvėtų. ***Įdarai:*** kapotos mėsos, lašinukų, varškės, kanapių varškės, mėlynių.

lašiniais, skilandžio, varškės, aguonų, bulvių košės, smulkintų virtų grybų, mėlynių.				
Konsistencija				
Minkšti.	Minkšti.	Minkšti.	Minkšti.	Minkšti.
Pateikimo būdas				
Patiekiami šilti, užpilti spirgučių, sviesto, sviesto ir grietinės padažu. Ant virtinių su mėlynėmis uždedama grietinės, užbarstoma cukraus.	Patiekiami šilti, užpilti spirgučių, sviesto, sviesto ir grietinės padažu. Ant virtinių su mėlynėmis uždedama grietinės, užbarstoma cukraus.	Patiekiami šilti, užpilti spirgučių, sviesto, sviesto ir grietinės padažu. Ant virtinių su mėlynėmis uždedama grietinės, užbarstoma cukraus.	Patiekiami šilti, užpilti spirgučių, sviesto, sviesto ir grietinės padažu. Ant virtinių su mėlynėmis uždedama grietinės, užbarstoma cukraus.	Patiekiami šilti, užpilti spirgučių, sviesto, sviesto ir grietinės padažu. Ant virtinių su mėlynėmis uždedama grietinės, užbarstoma cukraus.
Skonis				
Miltų ir įdaro.	Miltų ir įdaro.	Miltų ir įdaro.	Miltų ir įdaro.	Miltų ir įdaro.
Kodas 020AG06.01.04 **Sriubos** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Grūdų gaminiai). Iš kruopų ar miltų virtos sriubos su priedais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Ruginiai miltai, kvietiniai miltai, miežinės kruopos, žirnių miltai, pupų miltai.	Miežinės kruopos, grikinės kruopos, grikiniai miltai, ruginiai miltai, žirnių miltai.	Kvietiniai miltai, kvietinės kruopos, miežinės kruopos, ruginiai miltai.	Miežiniai miltai, miežių kruopos, ruginiai miltai, kvietiniai miltai.	Miežiniai miltai, miežinės kruopos, ruginiai miltai, kvietiniai miltai.
Žaliavos ruošimo būdas				
Miltai persijojami, kruopos išmirkomos.				
Priedai				
Druska; mėsa arba pienas.				
Gamybos būdas				
Sriubos verdamos mėsiškos arba pieniškos. Mėsiškos verdamos sudėjus kruopas ar miltų kukuliukus į mėsos nuovirą. Pieniškos sriubos verdamos pasūdytame vandenyje, sudėjus kruopas ar miltų kukuliukus. Užbalinama pienu arba aguonų pienu.			Sriubos verdamos mėsiškos arba pieniškos. Mėsiškos verdamos sudėjus kruopas ar miltų kukuliukus į mėsos nuovirą. Pieniškos sriubos verdamos pasūdytame vandenyje, sudėjus kruopas ar miltų kukuliukus. Užbalinama karvės pienu arba aguonų ar kanapių pienu.	

Konsistencija				
Skystis su tirščiais.				
Patiekimo būdas				
Patiekiama karšta.				
Skonis				
Sūrokas arba salstelėjęs.				
Kodas 020AG06.01.05 **Miltų padažai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Grūdų gaminiai). Plakti pakepinti miltai su priedais				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Smulkūs kvietiniai miltai.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Miltai persijojami.				
Priedai				
Vanduo, pienas, spirgučiai, svogūnai.				
Gamybos būdas				
Į pakepintus spirgučius su svogūnais supilama vandenyje arba piene išplakti miltai. Nuolat maišant pakepinama, kol sutirštėja.				
Konsistencija				
Tirštas.				
Patiekimo būdas				
Patiekiamas šiltas prie bulvių, košių, blynų.				
Skonis				
Švelnus.				
Kodas 020AG06.01.06 **Aguonų pienas** (Sritis – Maistas. Rūšis – Grūdų gaminiai). Sutrintų aguonų skystis su pasaldintu vandeniu. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Aguonos, vanduo.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Aguonos užplikomos verdančiu vandeniu, keletą valandų (2–3 val.) pabrinkinamos. Vanduo nupilamas.				
Priedai				
Medus, cukrus.				

Gamybos būdas				
Paruoštos aguonos sutrinamos grūstuvėje, užpilamos virintu atvėsintu vandeniu, išmaišoma, nukošiama (naudojama ir su tirščiais). Pasaldinama medumi arba cukrumi (jeigu bus balinamos sriubos, nesaldoma).				
Konsistencija				
Skystas.				
Patiekimo būdas				
Per pasninkus aguonų pienu užpilama bulvienė, kruopų sriuba, valgoma su avižiniu kisieliumi, košėmis. Per Kūčias užpilami kūčiukai.				
Skonis				
Aguonų.				
Kodas 020AG06.01.07 **Kanapių pienas** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Grūdų gaminiai). Sutrintų kanapių grūdų skystis su vandeniu. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kanapės, vanduo.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Kanapių grūdai užplikomi verdančiu vandeniu. Pabrinkinama apie 2–3 val. Nusunkiama.				
Priedai				
Druska, pipirai, svogūnai.				
Gamybos būdas				
Paruoštos kanapės supilamos į grūstuvę ir grūdama, kol pasidaro balzgana tyrė. Tyrė sukrečiama į dubenį, užpilama šiltu virintu vandeniu, išmaišoma, supilama į medžiaginį maišelį ir nuspaudžiama. Išspaudos dar porą kartų užpilamos vandeniu ir nuspaudžiamos.				
Konsistencija				
Skystas.				
Patiekimo būdas				
Kanapių pienas vartojamas kopūstams, barščiams, kruopoms, putrai, sriuboms pagardinti. Kanapių pienas, paskanintas svogūnais, pipirais, druska, tinka su bulvėmis ir avižiniu kisieliumi arba vietoj padažo prie kukulių, skrylių, pyragėlių, košių.				
Skonis				
Kanapių.				
Kodas 020AG06.01.08 **Kanapių padažai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Grūdų gaminiai). Trintų kanapių tyrė su prieskoniais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kanapių sėklos.				

Žaliavos ruošimo būdas				
1. Kanapių sėklos pakepinamos ant keptuvės. 2. Kanapės sugrūdamos, užpilamos vandeniu, supilamos į drobinį maišelį, nuspaudžiama.				
Priedai				
Svogūnai, pipirai.				
Gamybos būdas				
1. Pakepintos kanapės sugrūdamos, pridedama svogūnų. 2. Į kanapių pieną įpjaustoma svogūnų, įdedama susmulkintų pipirų, druskos.				
Konsistencija				
1. Birus; 2. Tirštas.				
Patiekimo būdas				
Valgoma su virtomis bulvėmis ar keptomis karštomis bulvėmis, košėmis, virtiniais.				
Skonis				
Sūrokas, jaučiami prieskoniai.				
Kodas 020AG06.01.09 **Kanapių varškė** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Grūdų gaminiai). Sutrauktas kanapių pienas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
-			Kanapių sėklos	
Žaliavos ruošimo būdas				
-			Išmirkytos kanapės sugrūdamos, užpilamos vandeniu, supilamos į drobinį maišelį, nuspaudžiamos, gaunamas kanapių pienas.	
Gamybos būdas				
-			Kanapių pienas lėtai kaitinamas, kol sutraukia į varškę. Kanapių varškė nusunkiama.	
Konsistencija				
-			Minkšta.	
Patiekimo būdas				
-			Varškė naudojama šviežia (ką tik padaryta) bulvių, miltinių pyragėlių ar virtinių įdarui.	
Skonis				
-			Salstelėjęs.	

Kodas 020AG06.01.10 **Garstyčių padažai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Grūdų gaminiai). Trintų garstyčių ir ruginių miltų raugas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Garstyčių sėklos.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Iškultos sėklos išvalomos, išdžiovinamos.				
Priedai				
Ruginiai miltai.				
Gamybos būdas				
Sėklos sugrūdamos grūstuvėje. Sugrūsta košelė sumaišoma su ruginiais miltais, užplikoma karštu vandeniu, rauginama 2–3 dienas šiltoje patalpoje.				
Konsistencija				
Tiršta.				
Patiekimo būdas				
Valgoma dažant karštas bulves.				
Skonis				
Aštrus.				
Kodas 020AG06.02.01 **Virtos bulvės** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Bulvių gaminiai). Su lupena virtos bulvės. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Bulvės.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Parenkamos vidutinio dydžio bulvės, gerai nuplaunamos, kartais nupjaunamas bulvės galiukas ar perpjaunama išilgai pusiau.				
Priedai				
Pienas, išrūgos.				
Prieskoniai				
Kmynai, česnakai, krapų sėklos.				
Gamybos technologija				
Paruoštos bulvės sudedamos į puodą, užpilamos nedideliu kiekiu vandens (kartais įpilama pieno ar išrūgų), užbarstoma druska, kartais užbarstoma kmynais, krapų sėklomis, susmulkintais česnakais.				
Konsistencija				
Minkštos.				

<table>
<tr><td colspan="5">Patiekimo būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Bulvės prieš valgant nulupamos. Valgomos su padažais, patiekiamos prie kitų patiekalų.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Skonis</td></tr>
<tr><td colspan="5">Bulvių.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 020AG06.02.02
Bulvių sriubos (Sritis – Maistas. Rūšis – Bulvių gaminiai). Virta su mėsa ar pienu bulvių sriuba.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliava</td></tr>
<tr><td colspan="5">Bulvės, vanduo</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliavos ruošimo būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Bulvės nulupamos, nuplaunamos, supjaustomos.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Priedai</td></tr>
<tr><td colspan="3">Mėsa (mėsa arba taukinė, arba spirgučiai); pienas (karvės arba aguonų); miežinės kruopos; miltai.</td><td colspan="2">Mėsa arba taukinė; pienas (karvės arba kanapių, arba aguonų); pasukos arba grietinė; miežinės kruopos; miltai.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Prieskoniai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Druska.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos technologija</td></tr>
<tr><td colspan="3">Bulvienė verdama mėsiška arba pieniška.
Mėsiška bulvienė verdama sudėjus supjaustytas bulves į puodą, kuriame baigia virti mėsa arba pasūdytame vandenyje išverdamos bulvės ir uždaromos taukine arba spirgučiais.
Pieniškai bulvienei susmulkintos bulvės verdamos pasūdytame vandenyje. Užbalinama karvės pienu arba aguonų pienu. Bulvienei sutirštinti dedama miežinių kruopų arba smulkių miltų.</td><td colspan="2">Bulvienė verdama mėsiška arba pieniška.
Mėsiška bulvienė verdama sudėjus supjaustytas bulves į mėsos nuovirą arba nededant mėsos uždaroma taukine.
Pieniškai bulvienei susmulkintos bulvės išverdamos pasūdytame vandenyje. Užbalinama karvės pienu ar aguonų arba kanapių pienu. Pieniška bulvienė gali būti uždaroma rūgščiomis pasukomis ir grietine, todėl ji bus rūgšti.
Bulvienei sutirštinti dedama miežinių kruopų arba smulkių miltų.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konsistencija</td></tr>
<tr><td colspan="5">Skystis su tirščiais.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Patiekimo būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Patiekiama karšta.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Skonis</td></tr>
<tr><td colspan="5">Bulvių.</td></tr>
</table>

Kodas 020AG06.02.03 **Bulvių košės** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Bulvių gaminiai). Trintų bulvių valgis su priedais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Bulvės.	Bulvės.	Bulvės.	Bulvės.	Bulvės.
Žaliavos ruošimo būdas				
Bulvės nuskutamos, nuplaunamos.	Bulvės nuskutamos, nuplaunamos.	Bulvės nuskutamos, nuplaunamos.	Bulvės nuskutamos, nuplaunamos.	Bulvės nuskutamos, nuplaunamos.
Priedai				
Pienas, spirgučiai, žirniai.	Pienas, spirgučiai, aguonos.	Ruginiai miltai, kvietiniai miltai, pienas, spirgučiai, sviestas, svogūnas.	Ruginiai miltai, miežiniai miltai, kvietiniai miltai, žirniai.	Ruginiai miltai, kvietiniai miltai, miežinės kruopos, spirgučiai, pienas.
Prieskoniai				
Druska.	Druska.	Druska.	Druska.	Druska.
Gamybos technologija				
1. Bulvės išverdamos, sugrūdamos, supilamas pienas, sudedami spirgučiai, pasūdoma; 2. Bulvės išverdamos, sugrūdamos, sudedami spirgučiai. Košė sudedama į plokščią keptuvę kūgio forma ir pastumiama į šiltą krosnį; 3. Bulvės išverdamos, sugrūdamos, sudedami atskirai išvirti žirniai, spirgučiai, sugrūdama; 4. Bulvės smulkiai sutarkuojamos, užpilamos virintu pienu, sudedami spirgučiai, pasūdoma. Sudedama į gilų ketinį puodą ir šutinama krosnyje.	1. Bulvės išverdamos, sugrūdamos, sudedama spirgučiai arba sugrūstos aguonos; 2. Bulvės išverdamos, sugrūdamos, sudedami spirgučiai. Košė sudedama į plokščią keptuvę kūgio forma ir pastumiama į šiltą krosnį;	1. Išvirtos bulvės puode truputį apgrūdamos, įberiama pjaustyto svogūno, spirgučių, sviesto ar taukų; 2. Bulvės išverdamos, nusunkiamos, sugrūdamos, supilamas nusunktas skystis, įpilama kvietinių ar ruginių miltų, dar kiek paverdama. Užspirginama lašinukais; 3. Bulvės smulkiai sutarkuojamos, sudedamos į verdantį pasūdytą vandenį ar pieną, paverdama, sudedami spirgučiai.	1. Bulvės išverdamos pasūdytame vandenyje, nusunkiamos, sugrūdamos ir užpylus nuoviru ar pienu dar pavirinama; 2. Bulvės išverdamos pasūdytame vandenyje, nusunkiamos, sugrūdamos, supilamas pienas ar nupiltas nuoviras, užkaičiama. Verdant supilami ruginiai ar kvietiniai miltai, pavirinama 10–15 min.; 3. Bulvės ir žirniai išverdami kartu vandenyje, sugrūdama; 4. Bulvės smulkiai sutarkuojamos, sudedamos į pasūdytą verdantį vandenį, paverdama.	1. Bulvės išverdamos pasūdytame vandenyje, nusunkiamos, sugrūdamos ir užpylus nuoviru ar pienu dar pavirinama; 2. Bulvės išverdamos pasūdytame vandenyje, nusunkiamos, sugrūdamos, supilamas pienas ar nupiltas nuoviras, užkaičiama. Verdant supilami ruginiai ar kvietiniai miltai, pavirinama 10–15 min.; 3. Į vandenyje verdamas miežines kruopas sudedami bulvių tarkiai, paverdama, paskaninama spirgučiais.

Įrankiai ir įranga				
Puodas, medinis grūstuvas, trintuvė, keptuvė, krosnis.	Puodas, medinis grūstuvas, keptuvė, krosnis.	Puodas, medinis grūstuvas, trintuvė.	Puodas, medinis grūstuvas, trintuvė.	Puodas, medinis grūstuvas, trintuvė.
Konsistencija				
Tiršta.	Tiršta.	Tiršta.	Tiršta.	Tiršta.
Patiekimo būdas				
Patiekiama karšta su padažu, valgoma užgeriant saldžiu pienu, pasukomis, užsisrebiant rūgusiu pienu.	Patiekiama karšta su padažu, valgoma užgeriant saldžiu pienu, pasukomis, užsisrebiant rūgusiu pienu.	Patiekiama karšta su padažu, valgoma užgeriant saldžiu pienu, pasukomis, užsisrebiant rūgusiu pienu.	Patiekiama karšta su padažu, valgoma užgeriant saldžiu pienu, pasukomis, užsisrebiant rūgusiu pienu.	Patiekiama karšta su padažu, valgoma užgeriant saldžiu pienu, pasukomis, užsisrebiant rūgusiu pienu.
Skonis				
Bulvių ir priedų.	Bulvių ir priedų.	Bulvių ir priedų.	Bulvių ir priedų.	Bulvių ir priedų.
Kodas 020AG06.02.04 **Blynai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Bulvių gaminiai). Tarkuotų bulvių valgis, keptas keptuvėje.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Bulvės.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Bulvės nuskutamos, sutarkuojamos smulkia trintuve, nuo tarkių nupilamas skystis.				
Priedai				
Kiaušiniai, riebalai kepimui.				
Prieskoniai				
Druska.				
Gamybos technologija				
Į paruoštus bulvių tarkius įmušami kiaušiniai, pasūdoma, išmaišoma. Kepama keptuvėje įkaitintuose riebaluose.				
Įrankiai ir įranga				
Smulki trintuvė, keptuvė, krosnis.				
Forma				
Apvali.				
Konsistencija				
Minkšti.				
Patiekimo būdas				
Valgomi karšti su spirgučių ar grietinės padažu.				

Skonis				
Bulvės.				
Kodas 020AG06.02.05 **Bandos** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Bulvių gaminiai). Iš tarkuotų bulvių ant kopūsto lapo kepamas storas blynas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Bulvės, kopūsto lapai.	Bulvės, kopūsto lapai.	Bulvės, kopūsto lapai.	-	-
Žaliavos ruošimo būdas				
Bulvės nulupamos, nuplaunamos, sutarkuojamos smulkia trintuve, nusunkiamos, masė pasūdoma ir gerai išmaišoma. Kopūsto lapai sudžiovinami.	Bulvės nulupamos, nuplaunamos, sutarkuojamos smulkia trintuve, nusunkiamos, masė pasūdoma ir gerai išmaišoma. Kopūsto lapai sudžiovinami.	Bulvės nulupamos, nuplaunamos, sutarkuojamos smulkia trintuve, nusunkiamos, masė pasūdoma ir gerai išmaišoma. Kopūsto lapai sudžiovinami.	-	-
Priedai				
Kartais dedama truputis miltų.	Kartais dedama truputis miltų.	Kartais dedama truputis miltų.	-	-
Prieskoniai				
Druska.	Druska.	Druska.	-	-
Gamybos technologija				
Ant kopūsto lapo dedama paruošta bulvių masė, išlyginama. Kepama krosnyje, kol pagelsta.	Ant kopūsto lapo dedama paruošta bulvių masė, išlyginama. Kepama krosnyje, kol pagelsta.	Ant kopūsto lapo dedama paruošta bulvių masė, išlyginama. Kepama krosnyje, kol pagelsta.	-	-
Įrankiai ir įranga				
Bulvių trintuvė, duonkepė krosnis.	Bulvių trintuvė, duonkepė krosnis.	Bulvių trintuvė, duonkepė krosnis.	-	-
Forma				
Apvali.	Apvali.	Apvali.	-	-
Konsistencija				
Minkšta.	Minkšta.	Minkšta.	-	-

Patiekimo būdas				
Ištraukus iš krosnies ir sudėjus vieną ant kitos pravėsinama. Nuimami kopūsto lapai, supjaustoma (ar suplėšoma) gabalais, sudedama į puodą, užpilama spirgučių padažu, sviestu ar grietine (per pasninką aliejumi, kanapių, aguonų pienu) ir dar palaikoma krosnyje.	Ištraukus iš krosnies ir sudėjus vieną ant kitos pravėsinama. Nuimami kopūsto lapai, supjaustoma (ar suplėšoma) gabalais, sudedama į puodą, užpilama spirgučių padažu, sviestu ar grietine (per pasninką aliejumi, kanapių, aguonų pienu) ir dar palaikoma krosnyje.	Ištraukus iš krosnies ir sudėjus vieną ant kitos pravėsinama. Nuimami kopūsto lapai, supjaustoma (ar suplėšoma) gabalais, sudedama į puodą, užpilama spirgučių padažu, sviestu ar grietine (per pasninką aliejumi, kanapių, aguonų pienu) ir dar palaikoma krosnyje.	-	-
Skonis				
Bulvių ir padažo skonis.	Bulvių ir padažo skonis.	Bulvių ir padažo skonis.	-	-
Kodas 020AG06.02.06 **Plokštainis** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Bulvių gaminiai). Tarkuotų bulvių, krosnyje kepamas valgis.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Bulvės.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Bulvės nuskutamos, sutarkuojamos smulkia trintuve, nuo tarkių nupilamas skystis.				
Priedai				
Pienas, lašinukai, svogūnai.				
Prieskoniai				
Druska.				
Gamybos technologija				
Paruošti tarkiai užplikomi verdančiu pienu, sudedama pakepinti lašinukai su svogūnais, pasūdoma, išmaišoma. Kepama skardoje krosnyje, kol gražiai paruduoja.				
Įrankiai ir įranga				
Smulki trintuvė, kepimo skarda, krosnis.				
Forma				
Kepimo skardos.				
Konsistencija				
Minkštas.				

Patiekimo būdas				
Patiekiamas karštas, supjaustytas gabalais, užpiltas spirgučių ar grietinės padažu.				
Skonis				
Bulvių				
Kodas 020AG06.02.07 **Didžkukuliai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Bulvių gaminiai). Virtas tarkuotų bulvių kukulis, prikimštas įdaro.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Bulvės.	Bulvės.	Bulvės.	Bulvės.	Bulvės.
Žaliavos ruošimo būdas				
Bulvės nuskutamos, nuplaunamos. Didesnė dalis sutarkuojama, nusunkiama, kitos išverdamos.	Bulvės nuskutamos, nuplaunamos. Didesnė dalis sutarkuojama, nusunkiama, kitos išverdamos.	Bulvės nuskutamos, nuplaunamos. Didesnė dalis sutarkuojama, nusunkiama, kitos išverdamos.	Bulvės nuskutamos, nuplaunamos. Didesnė dalis sutarkuojama, nusunkiama, kitos išverdamos.	Bulvės nuskutamos, nuplaunamos. Didesnė dalis sutarkuojama, nusunkiama, kitos išverdamos.
Priedai				
Varškė, lašinukai.	Grybai, varškė.	Varškė, lydyti spirgučiai.	Varškė, aguonos, kanapių varškė, lašinukai, silkė.	Varškė, aguonos, kanapių varškė, lašinukai, silkė.
Prieskoniai				
Pipirai, svogūnai, druska.	Pipirai, svogūnai, druska.	Pipirai, svogūnai, druska.	Mėtos, svogūnai, pipirai, druska.	Mėtos, svogūnai, pipirai, druska.
Gamybos technologija				
Nusunktos ir sugrūstos bulvės, krakmolas suminkoma. Iš gautos masės daromi blyneliai, ant jų dedama varškės ar lašinukų įdaro, suspaudžiamas pailgas kukulis. Verdama pasūdytame vandenyje.	Nusunktos ir sugrūstos bulvės, krakmolas suminkoma. Iš gautos masės daromi blyneliai, ant jų dedama virtų grybų ar varškės įdaro, suspaudžiamas pailgas kukulis. Verdama pasūdytame vandenyje.	Nusunktos ir sugrūstos bulvės, krakmolas suminkoma. Iš gautos masės daromi blyneliai, ant jų dedama varškės ar lydytų spirgučių įdaro, suspaudžiamas pailgas kukulis. Verdama pasūdytame vandenyje.	Nusunktos ir sugrūstos bulvės, krakmolas suminkoma. Daromi paplokšti, apvalūs kukuliai. Įdarui dedama varškė su aguonomis ar lašinukais arba lašinukai su svogūnais ar silkės gabaliukais, arba kanapių varškė. Verdama pasūdytame vandenyje.	Nusunktos ir sugrūstos bulvės, krakmolas suminkoma. Daromi paplokšti, apvalūs kukuliai. Įdarui dedama varškė su aguonomis ar lašinukais arba lašinukai su svogūnais ar silkės gabaliukais, arba kanapių varškė. Verdama pasūdytame vandenyje.

Įrankiai ir įranga				
Trintuvė, samtis su skylutėmis.	Trintuvė, samtis su skylutėmis.	Trintuvė, samtis su skylutėmis.	Trintuvė, samtis su skylutėmis.	Trintuvė, samtis su skylutėmis.
Forma				
Pailgi kukuliai.	Pailgi kukuliai.	Pailgi kukuliai.	Apvalūs ar paplokšti kukuliai.	Apvalūs ar paplokšti kukuliai.
Konsistencija				
Minkšti.	Minkšta.	Minkšta.	Minkšta.	Minkšta.
Patiekimo būdas				
Patiekiami karšti, užpilti spirgučių ar lydyto sviesto ir grietinės padažu.	Patiekiama karšti, užpilti spirgučių ar lydyto sviesto ir grietinės padažu.	Patiekiami karšti, užpilti spirgučių ar lydyto sviesto ir grietinės padažu.	Patiekiami karšti, užpilti spirgučių ar lydyto sviesto ir grietinės padažu.	Patiekiami karšti, užpilti spirgučių ar lydyto sviesto ir grietinės padažu.
Skonis				
Bulvių ir priedų.	Bulvių ir priedų.	Bulvių ir priedų.	Bulvių ir priedų.	Bulvių ir priedų.
Kodas 020AG06.02.08 **Švilpikai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Bulvių gaminiai). Trintų bulvių kepti raguoliai. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Bulvės.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Bulvės nuplaunamos, išverdamos su lupenomis.				
Priedai				
Miltai, kiaušiniai, spirgučiai ar sviestas, grietinė.				
Prieskoniai				
Druska.				
Gamybos technologija				
Išvirtos bulvės nulupamos, sugrūdamos, sudedami miltai, kiaušiniai, pasūdoma, išminkoma. Iškočiojamas volelis, supjaustomas pailgais arba keturkampiais gabaliukais, dedama į skardas ir kepama. Iškepę sudedami į molinį indą, užpilami spirgučių, sviesto padažu, uždengiama ir dar 10–15 min. palaikoma krosnyje.				
Įrankiai ir įranga				
Krosnis, kepimo skarda, molinis indas.				
Forma				
Netaisyklingi keturkampiai.				
Konsistencija				
Minkšti.				

Patiekimo būdas				
Patiekiami karšti.				
Skonis				
Bulvių.				
Kodas 020AG06.02.09 **Kakorai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Bulvių gaminiai). Virtų bulvių kepti pyragėliai su įdaru.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Bulvės.	-	-	-	-
Žaliavos ruošimo būdas				
Bulvės nuplaunamos, išverdamos su lupenomis, nulupamos, sugrūdamos.	-	-	-	-
Priedai				
Miltai, kiaušiniai, rauginti kopūstai, spirginti lašinukai.	-	-	-	-
Prieskoniai				
Druska, svogūnai.	-	-	-	-
Gamybos technologija				
Iš sugrūstų bulvių, miltų, kiaušinių suminkyta tešla iškočiojama, daromi nedideli paplotėliai, ant jų dedamas įdaras (raugintų kopūstų su paspirgintais lašinukais ir svogūnais), kraštai užlankstomi. Kepama krosnyje sudėjus į riebalais išteptą skardą.	-	-	-	-
Įrankiai ir įranga				
Krosnis, kepimo skarda.	-	-	-	-
Forma				
Netaisyklinga.	-	-	-	-

Konsistencija				
Minkšti.	-	-	-	-
Patiekimo būdas				
Patiekiami karšti, užpilti tirpintu sviestu ar spirgučių padažu.	-	-	-	-
Skonis				
Bulvių ir priedų.	-	-	-	-
Kodas 020AG06.02.10 **Virtiniai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Bulvių gaminiai). Grūstų bulvių virti kukuliai. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Bulvės.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Bulvės nuplaunamos, nuskutamos, išverdamos pasūdytame vandenyje, nusunkiamos, sugrūdamos.				
Priedai				
Miltai.				
Prieskoniai				
Druska.				
Gamybos technologija				
Bulvių košė suminkoma pridėjus truputį miltų. Daromi nedideli apvalūs kukulaičiai, verdama pasūdytame vandenyje.				
Įrankiai ir įranga				
Medinis grūstuvas.				
Forma				
Apvalūs.				
Konsistencija				
Minkšti.				
Patiekimo būdas				
Išgriebti iš vandens užpilami spirgučių, grietinės ar lydyto sviesto padažu. Valgomi karšti.				
Skonis				
Bulvių.				

Kodas 020AG06.03.01 **Virti grybai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Grybų gaminiai). Švieži virti grybai su priedais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Švieži grybai.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Grybai renkami į pintus vytelių krepšius, iš karto nuvalomi, nuplaunami.				
Priedai				
Grietinė, paspirginti lašinukai.				
Prieskoniai				
Svogūnai, druska.				
Įrankiai ir įrenginiai				
Pinti krepšiai.				
Gamybos technologija				
Supjaustyti grybai išverdami pasūdytame vandenyje, nupylus vandenį sudedama su svogūnais pakepinti lašinukai, grietinė, pakaitinama.				
Konsistencija				
Tiršta.				
Patiekimo būdas				
Patiekiami karšti su bulvėmis ar duona.				
Skonis				
Grybų				
Kodas 020AG06.03.02 **Grybų sriubos** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Grybų gaminiai). Šviežių ar džiovintų grybų sriubos su priedais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
1. Švieži grybai. 2. Džiovinti grybai.				
Žaliavos ruošimo būdas				
1. Grybai renkami į pintus vytelių krepšius. Surinkti grybai iš karto nuvalomi, nuplaunami. 2. Džiovinti grybai išmirkomi.				
Priedai				
Paspirginti lašinukai, pienas, grietinė, bulvės, miltai, rauginti kopūstai, rauginti burokėliai, aliejus.				
Prieskoniai				
Svogūnai, druska.				
Įrankiai ir įrenginiai				
Pinti krepšiai.				

Gamybos technologija				
1. Supjaustyti grybai, bulvės išverdama vandenyje, baigiant virti įdedama šiek tiek miltų, kad sriuba būtų tirštesnė, įpilama su svogūnais pakepintų lašinukų, užbalinama pienu. 2. Vandenyje išverdami supjaustyti grybai, rauginti burokėliai arba rauginti kopūstai. Baigiant virti įpilama su svogūnais pakepintų lašinukų, įdedama grietinės. Vietoj lašinukų ir grietinės gali būti dedamas aliejus.				
Konsistencija				
Skystis su tirščiais.				
Patiekimo būdas				
Patiekiama karšta su duona ar bulvėmis.				
Skonis				
Grybų.				
Kodas 020AG06.03.03 **Švieži kepti grybai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Grybų gaminiai). Švieži keptuvėje kepti grybai.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Švieži grybai (baravykai, rudmėsės, raudonviršiai).				
Žaliavos ruošimo būdas				
Švieži grybai nuvalomi, nuplaunami, nusausinami.				
Priedai				
Riebalai, grietinė.				
Prieskoniai				
Druska, svogūnai.				
Įrankiai ir įrengimai				
Keptuvė, krosnis.				
Gamybos technologija				
Grybai kepami keptuvėje įkaitintuose riebaluose, sudėjus prieskonius. Baigiant kepti įdedama grietinės.				
Konsistencija				
Minkšti.				
Patiekimo būdas				
Patiekiami karšti su karštomis bulvėmis ar keptomis bulvėmis, bulvių koše.				
Skonis				
Grybų.				

Kodas 020AG06.03.04 **Sūdyti grybai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Grybų gaminiai). Su druska suslėgti virti grybai. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Grybai: baravykai, žaliuokės, rudmėsės, makavykai, raudonviršiai, lepšiukai.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Grybai išverdami, išgriebus nusausinami, ataušinami.				
Įrankiai ir įrenginiai				
Medinis kubiliukas.				
Gamybos technologija				
Paruošti grybai susluoksniuojami mediniame kubiliuke su daug druskos. Paslegiami. Laikomi vėsioje patalpoje. Po 40 dienų tinka vartoti.				
Konsistencija				
Kieti, glitūs.				
Patiekimo būdas				
Gerai numirkyti valgomi su grietine ar aliejumi pagardinant svogūnais, dedama į sriubas, įdarus, gaminami kiti valgiai.				
Skonis				
Grybų.				
Kodas 020AG06.03.05 **Rauginti grybai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Grybų gaminiai). Su druska ir prieskoniais rauginti grybai.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Švieži grybai.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Nuvalyti grybai išverdami, išgriebus nusausinami, ataušinami.				
Prieskoniai				
Krapai, vyšnių, juodųjų serbentų lapai, česnakai.				
Įrankiai ir įrenginiai				
Mediniai kubiliukai.				
Gamybos technologija				
Grybai sudedami į kubilėlį sluoksniais su prieskoniais (nunokusiais krapais, vyšnių lapais) pabarstomi druska, uždengiami skudurėliu ir dangčiu, prislegiami akmeniu.				
Konsistencija				
Kieti.				

Pateikimo būdas				
Valgomi su bulvėmis, užpilti grietine ar aliejumi.				
Skonis				
Sūrūs.				
Kodas 020AG06.03.06 **Džiovinti grybai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Grybų gaminiai). Grybai išdžiovinti taip, kol tampa lengvi, sausi. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Grybai: baravykai, raudonviršiai, lepšės.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Atrenkami neseni, tvirti grybai. Nuo jų nuvalomos žemės, spygliai, lapai. Grybai nušluostomi, tačiau neplaunami. Atrenkami maždaug vienodo dydžio, o didesni perpjaunami.				
Įrankiai ir įrenginiai				
Krosnis, mediniai virbai.				
Gamybos technologija				
Džiovinama nekarštoje krosnyje arba prieš krosnį suvėrus ant medinių virbų ar paskleidus ant patiestų šiaudų, kol tampa sausi ir lengvi, bet nesuskrudinami. Karštą ir sausą vasarą džiovinama ir saulės atokaitoje suvėrus ant siūlų.				
Konsistencija				
Kieti.				
Patiekimo būdas				
Sriuboms, padažams, įdarams ir kitiems valgiams gaminti.				
Skonis				
Grybų.				
Kodas 020AG06.03.07 **Grybų padažai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Grybų gaminiai). Šviežių ar džiovintų grybų tirštas padažas su priedais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
1. Švieži grybai. 2. Džiovinti baravykai.				
Žaliavos ruošimo būdas				
1. Grybai renkami į pintus vytelių krepšius, iš karto nuvalomi, nuplaunami. 2. Džiovinti grybai išmirkomi.				
Priedai				
Pakepinti lašinukai, miltai, aliejus.				
Prieskoniai				
Svogūnai, druska.				

Įrankiai ir įrenginiai				
Pinti krepšiai				
Gamybos technologija				
Grybai išverdami, smulkiai supjaustomi, pakepinami su lašinukais, svogūnais arba aliejuje, baigiant kepinti įdedama šiek tiek miltų.				
Konsistencija				
Tirštas				
Patiekimo būdas				
Patiekiami karšti prie karštų bulvių, bulvių košių.				
Skonis				
Grybų				
Kodas 020AG06.03.08 **Pyragėliai su grybais** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Grybų gaminiai). Mažas mielinės tešlos kepinys su grybų įdaru.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kvietiniai miltai, grybai, pienas, mielės.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Miltai persijojami. Pienas pašildomas (iki 35^0C temperatūros). Mielės išleidžiamos piene. Švieži ar džiovinti grybai išverdami, smulkiai supjaustomi.				
Priedai				
Riebalai.				
Prieskoniai				
Svogūnai, pipirai.				
Įrankiai ir įrenginiai				
Krosnis, kepimo skardos.				
Gamybos technologija				
Iš pusės miltų, pieno ir mielių įmaišyta tešla rauginama (20–25^0C temperatūroje) 1–1,5 val. Į tešlą sudedami likę miltai, išminkoma. Kildinama (20–25^0C temperatūroje), kol pakyla. Iš paruoštos tešlos daromi nedideli pailgi pyragėliai (1-2 kąsnių), į kurių vidų įdedamas įdaras. Kepami nekarštoje krosnyje, kol pagelsta. Išimti iš krosnies, sudedami į rėtį ar dubenį, pridengiami drobe, kad būtų minkštesni. ***Įdarai:*** Smulkiai supjaustyti svogūnai pakepinami nedideliame kiekyje riebalų, sudedami smulkiai supjaustyti grybai, pipirai, išmaišoma.				
Konsistencija				
Minkšti.				
Patiekimo būdas				
Valgomi šilti ir šalti.				
Skonis				
Grybų.				

Kodas 020AG06.04.01 **Rauginti burokėliai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Daržovių gaminiai). Rauginti burokėliai ir rūgštis. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Raudonieji burokėliai, vanduo.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Rauginimui parenkami nedideli vienodo dydžio burokėliai. Nulupami, nuplaunami.				
Priedai				
Ruginiai miltai.				
Prieskoniai				
-				
Gamybos technologija				
Paruošti burokėliai sudedami į medinę statinę, kurios dugno pakraščiai ištepami ruginiais miltais. Užpilama šaltu, kiek pasūdytu (1 l vandens 1 šaukštelis druskos) vandeniu, kad apsemtų. Paruošta statinė užtiesiama plona drobe, uždengiama lentele, paslegiama ir rauginama šiltoje patalpoje 2–3 dienas. Laikoma šaltoje patalpoje, bet nesušaldoma.				
Įrankiai ir įranga				
Medinė statinė.				
Pateikimo būdas				
Iš raugintų burokėlių verdamos sriubos, troškinami. Sunka (rasalas) naudojama kaip natūrali rūgštis: sriuboms, žuvies, mėsos ir kitiems valgiams ir gėrimams gaminti.				
Spalva, skonis				
Raudonos spalvos, saldžiarūgštis, turi specifinį skonį.				
Kodas 020AG06.04.02 **Rauginti kopūstai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Daržovių gaminiai). Susmulkinti ir su įvairiais priedais išrauginti kopūstai.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kopūstai, druska.	Kopūstai, druska.	Kopūstai, druska.	Kopūstai, druska.	Kopūstai, druska.
Žaliavos ruošimo būdas				
Rudenį (spalio pabaigoje) nukirstos kopūstų galvos lapkričio mėnesį (mėnulio delčioje) supjaustomos peiliais ar specialiu pjaustymo įrankiu.	Rudenį (spalio pabaigoje) nukirstos kopūstų galvos lapkričio mėnesį (mėnulio delčioje) supjaustomos peiliais ar specialiu pjaustymo įrankiu.	Rudenį (spalio pabaigoje) nukirstos kopūstų galvos lapkričio mėnesį (mėnulio delčioje) supjaustomos peiliais ar specialiu pjaustymo įrankiu.	Rudenį (spalio pabaigoje) nukirstos kopūstų galvos lapkričio mėnesį (mėnulio delčioje) supjaustomos peiliais ar specialiu pjaustymo įrankiu.	Rudenį (spalio pabaigoje) nukirstos kopūstų galvos lapkričio mėnesį (mėnulio delčioje) supjaustomos peiliais ar specialiu pjaustymo įrankiu.

Priedai				
Morkos, spanguolės arba rūgštūs obuoliai, cukrus.	Spanguolės, morkos, cukrus.	Morkos, spanguolės, cukrus.	Morkos, spanguolės arba rūgštūs obuoliai, cukrus.	Morkos, spanguolės arba rūgštūs obuoliai, cukrus.
Prieskoniai				
Kmynai.	Kmynai.	Kmynai.	Kmynai.	Kmynai.
Gamybos technologija				
Į supjaustytus kopūstus įdedama kmynų, tarkuotų morkų, spanguolių ar rūgščių obuolių, druskos, cukraus. Išmaišoma. Sudėjus į statinę sumušama mediniu grūstuvu, uždengiama dangčiu ir paslegiama. Rauginama 16–20 ^{0}C temperatūros patalpoje. Po 2–3 dienų statinė atidengiama ir medine lazdele išbadoma iki pat dugno, dar parauginama 2–3 dienas. Kopūstai gerai suspaudus paslegiami ir išnešami į šaltą (gali būti iki -5 ^{0}C) patalpą. Laikant dažnai tikrinama, kad neįsiveistų pelėsių. Tinkamai laikomi išsilaiko iki vasaros.	Į supjaustytus kopūstus įdedama kmynų, tarkuotų morkų, spanguolių, druskos, cukraus. Išmaišoma. Sudėjus į statinę sumušama mediniu grūstuvu, uždengiama dangčiu ir paslegiama. Rauginama 16–20 ^{0}C temperatūros patalpoje. Po 2–3 dienų statinė atidengiama ir medine lazdele išbadoma iki pat dugno, dar parauginama 2–3 dienas. Kopūstai gerai suspaudus paslegiami ir išnešami į šaltą (gali būti iki -5 ^{0}C) patalpą. Laikant dažnai tikrinama, kad neįsiveistų pelėsių. Tinkamai laikomi išsilaiko iki vasaros.	Į supjaustytus kopūstus įdedama kmynų, tarkuotų morkų, spanguolių, druskos, cukraus. Išmaišoma. Sudėjus į statinę sumušama mediniu grūstuvu, uždengiama dangčiu ir paslegiama. Rauginama 16–20 ^{0}C temperatūros patalpoje. Po 2–3 dienų statinė atidengiama ir medine lazdele išbadoma iki pat dugno, dar parauginama 2–3 dienas. Kopūstai gerai suspaudus paslegiami ir išnešami į šaltą (gali būti iki -5 ^{0}C) patalpą. Laikant dažnai tikrinama, kad neįsiveistų pelėsių. Tinkamai laikomi išsilaiko iki vasaros.	Į supjaustytus kopūstus įdedama kmynų, tarkuotų morkų, spanguolių ar rūgščių obuolių, druskos, cukraus. Išmaišoma. Sudėjus į statinę sumušama mediniu grūstuvu, uždengiama dangčiu ir paslegiama. Rauginama 16–20 ^{0}C temperatūros patalpoje. Po 2–3 dienų statinė atidengiama ir medine lazdele išbadoma iki pat dugno, dar parauginama 2–3 dienas. Kopūstai gerai suspaudus paslegiami ir išnešami į šaltą (gali būti iki -5 ^{0}C) patalpą. Laikant dažnai tikrinama, kad neįsiveistų pelėsių. Tinkamai laikomi išsilaiko iki vasaros.
Įrankiai ir įranga				
Peiliai ar specialus prietaisas kopūstams pjaustyti, medinis grūstuvas, medinė statinė.	Peiliai ar specialus prietaisas kopūstams pjaustyti, medinis grūstuvas, medinė statinė.	Peiliai ar specialus prietaisas kopūstams pjaustyti, medinis grūstuvas, medinė statinė.	Peiliai ar specialus prietaisas kopūstams pjaustyti, medinis grūstuvas, medinė statinė.	Peiliai ar specialus prietaisas kopūstams pjaustyti, medinis grūstuvas, medinė statinė.
Patiekimo būdas				
Verdamos sriubos, troškinama, valgomi žali.	Verdamos sriubos, troškinama, valgomi žali.	Verdamos sriubos, troškinama, valgomi žali.	Verdamos sriubos, troškinama, valgomi žali.	Verdamos sriubos, troškinama, valgomi žali.

Spalva, skonis				
Gelsvi, matosi priedai, rūgštūs, jaučiami prieskoniai.	Gelsvi, matosi priedai, rūgštūs, jaučiami prieskoniai.	Gelsvi, matosi priedai, rūgštūs, jaučiami prieskoniai.	Gelsvi, matosi priedai, rūgštūs, jaučiami prieskoniai.	Gelsvi, matosi priedai, rūgštūs, jaučiami prieskoniai.
Kodas 020AG06.04.03 **Rauginti agurkai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Daržovių gaminiai). Su prieskoniais išrauginti agurkai ilgesniam vartojimui (žiemai)				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Agurkai, vanduo, druska.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Agurkai nuplaunami. Raugiami tik tą pačią dieną skinti agurkai. Imami tik nunokusių krapų stiebai su sėklomis. Vyšnių, serbentų, krienų lapai nuskinami tik prieš vartojimą. Iš šaltinio ar šulinio vandens ir druskos paruošiamas sūrimas (raugiant žiemai 10 l šalto vandens imama 700–900 g druskos).				
Prieskoniai				
Krapai, vyšnių, juodųjų serbentų, krienų lapai, česnakai.				
Gamybos technologija				
Kubilo dugnas išklojamas prieskoniais, dedama eilė agurkų, vėl prieskoniai, kol pridedamas artipilnis kubilas. Viršutinis sluoksnis turi būti prieskonių. Sudėti agurkai užpilami druskos tirpalu, paslegiami dangteliu, prislegiami. Laikomi vėsioje patalpoje. Net įrūgę agurkai nesušaldomi.				
Įrankiai ir įranga				
Medinis (ąžuolinis) kubilas, medinis dangtelis, akmuo paslėgti.				
Patiekimo būdas				
Patiekiama prie mėsos, žuvies, bulvių valgių.				
Spalva, skonis				
Tamsiai žalios spalvos, rūgštūs ir sūrūs.				
Kodas 020AG06.04.04 **Daržovių sriubos** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Daržovių gaminiai). Daržovių nuoviras su priedais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Rauginti kopūstai, rauginti burokai.	Rauginti kopūstai, rauginti burokai, griežčiai.	Rauginti kopūstai, rauginti burokai.	Rauginti kopūstai, rauginti burokai.	Rauginti kopūstai, rauginti burokai.
Žaliavos ruošimo būdas				
Burokai ar griežčiai susmulkinami; kopūstai (jeigu labai rūgštūs) nuplaunami šaltu vandeniu.				
Priedai				
Morkos, bulvės, mėsa arba džiovinti grybai.				
Prieskoniai				
Druska.				

Gamybos technologija				
Kopūstai ar burokai verdami kartu su mėsa ir priedais arba vandenyje kartu su grybais.				
Patiekimo būdas				
Patiekiama karštos kartu su duona ar bulvėmis.				
Spalva, skonis				
Spalva – geltona arba raudona; skonis – rūgštus.				
Kodas 020AG06.04.05 **Krienų padažai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Daržovių gaminiai). Smulkiai tarkuoti krienai su priedais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Stambios krienų šaknys.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Krienų šaknys nuvalomos, nuplaunamos, nuskutamos.				
Priedai				
Raugintų burokėlių sunka (rasalas), cukrus, grietinė.				
Prieskoniai				
Druska.				
Gamybos technologija				
Nuvalytos šaknys sutarkuojamos smulkia trintuve, įdedama cukraus, druskos, raugintų burokėlių rasalo arba grietinės, išmaišoma.				
Įrankiai ir įranga				
Smulki trintuvė.				
Patiekimo būdas				
Patiekiama prie mėsos, žuvies, kiaušinių.				
Spalva, skonis				
Spalva – raudona arba balta; skonis – aštrus, krienų.				
Kodas 020AG06.05.01 **Rauginti obuoliai (***Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Vaisių gaminiai). Statinėje rauginti obuoliai. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Obuoliai.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Rauginimui tinka antaniniai obuoliai. Atrenkami gražūs, nepažeisti obuoliai. Nuplaunami.				
Priedai				
Rugių šiaudai, druska, ruginiai miltai.				

Gamybos technologija				
Medinės statinės dugno pakraščiai ištepami ruginiais miltais, išklojama rugių šiaudais. Eilėmis dedami obuoliai perklojant šiaudais. Užpilama šaltinio pasūdytu vandeniu. Statinė užspaudžiama dangčiu. Rauginama 20–25 ^{0}C temperatūroje 10–14 dienų. Laikoma vėsioje patalpoje, bet nesušaldoma.				
Įrankiai ir įranga				
Medinė statinė.				
Patiekimo būdas				
Patiekiami prie mėsos valgių.				
Spalva, skonis				
Žalsvai gelsva spalva, skonis – saldžiarūgštis.				
Kodas 020AG06.05.02 **Kepti obuoliai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Vaisių gaminiai). Krosnyje kepti obuoliai. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Obuoliai.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Atrenkami vienodo dydžio, nepažeisti, rūgštūs, saldžiarūgščiai obuoliai (saldūs netinka). Nuplaunami, nusausinami.				
Gamybos technologija				
Obuoliai skardoje sustatomi koteliais į viršų. Kepama vidutinio karštumo krosnyje, kol suminkštėja.				
Įrankiai ir įranga				
Kepimo skarda, duonkepė krosnis.				
Patiekimo būdas				
Valgomi karšti su pienu, atvėsę – su kava ar arbata.				
Spalva, skonis				
Rusvai gelsvi, saldžiarūgščiai.				
Kodas 020AG06.05.03 **Džiovinti obuoliai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Vaisių gaminiai). Skiltelėmis supjaustyti sudžiovinti obuoliai.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Obuoliai.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Obuoliai nuplaunami, nudžiovinami, supjaustomi skiltelėmis.				
Gamybos technologija				
Džiovinama natūraliai suvėrus ant siūlo ir pakabinus sausoje, gerai vėdinamoje vietoje ar krosnyje sluoksniu paskleidus skardose ant šiaudų ar popieriaus.				

Įrankiai ir įranga				
Krosnis, skardos, šiaudai ar popierius.				
Laikymo būdas				
Laikomi medžiaginiuose maišeliuose sausoje, gerai vėdinamoje patalpoje.				
Spalva, skonis				
Gelsvai ruda, odelė ruda. Skonis obuolio.				
Kodas 020AG06.05.04 **Džiovintos kriaušės** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Vaisių gaminiai). Nesmulkintos džiovintos kriaušės.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kriaušės.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Kriaušės nuplaunamos, nudžiovinamos; nepjaustomos, tik didesnės perpjaunamos pusiau.				
Gamybos technologija				
Džiovinama nekarštoje krosnyje sluoksniu paskleidus skardose ant šiaudų ar popieriaus.				
Įrankiai ir įranga				
Krosnis, skardos, šiaudai ar popierius.				
Laikymo būdas				
Laikomos medžiaginiuose maišeliuose sausoje, gerai vėdinamoje patalpoje.				
Spalva, skonis				
Pilkai ruda spalva, kriaušės skonio.				
Kodas 020AG06.05.05 **Džiovintos slyvos** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Vaisių gaminiai). Nesmulkintos džiovintos slyvos.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Slyvos.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Imamos ne taip sultingos, bet jau visai prinokusios slyvos. Nuplaunamos, nudžiovinamos.				
Gamybos technologija				
Slyvos 2–3 dienas vytinamos paskleidus sluoksniu saulėtoje vietoje. Džiovinama krosnyje sluoksniu paskleidus skardose ant šiaudų ar popieriaus. Džiovinama su pertraukomis, kad nesprogtų luobelė.				
Įrankiai ir įranga				
Krosnis, skardos, šiaudai ar popierius.				

Laikymo būdas				
Laikomos medžiaginiuose maišeliuose, sausoje, gerai vėdinamoje patalpoje.				
Spalva, skonis				
Spalva – tamsi, skonis – slyvos.				
Kodas 020AG06.05.06 **Obuolienė** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Vaisių gaminiai). Krosnyje kepta obuolienė.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Obuoliai.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Atrenkami saldžiarūgščiai obuoliai (saldūs netinka). Obuoliai nuplaunami, nusausinami, nulupami ir, pašalinus sėklalizdžius, supjaustomi nedidelėmis skiltelėmis.				
Priedai				
Cukrus (nebūtinai).				
Gamybos technologija				
Supjaustyti obuoliai sudedami į palivoną* (molinį indą) sluoksniais pabarstant cukrumi (nebūtinai). Kepama labai karštoje krosnyje. Atvėsęs puodas aprišamas pūsle ar pergamentu. Laikomas vėsioje patalpoje.				
Įrankiai ir įranga				
Palivonas* (molinis indas). Duonkepė krosnis.				
Patiekimo būdas				
Valgoma su blynais, pyragu, ragaišiu.				
Spalva, skonis				
Gelsva, saldžiarūgštis.				
Kodas 020AG06.05.07 **Kriaušių košė** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Vaisių gaminiai). Krosnyje kepta kriaušių košė.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kriaušės.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Kriaušės nuplaunamos, nusausinamos, nulupamos (nebūtinai), perpjaunamos į 4–8 dalis, išpjaunama žiedų liekanos, sėklalizdžiai ir koteliai. Obuoliai (geriau saldiniai) nuplaunami, nusausinami, nulupami ir, pašalinus sėklalizdžius, supjaustomi nedideliais kubeliais.				
Priedai				
Ruginiai miltai, obuoliai, cukrus (nebūtinai).				

Gamybos technologija				
Paruoštos kriaušės sluoksniuojamos su obuoliais, pabarstant cukrumi (nebūtinai), į palivoną* (molinį indą), kol šis pridedamas beveik pilnas, paliekant viršuje 10 cm tuščią tarpą. Iš ruginių miltų išminkoma tešla tokio tirštumo kaip duonai. Šia tešla uždengiamas indo paviršius. Paruoštas indas kišamas į karštą krosnį (kartu su duona) ir paliekama, kol krosnis atvėsta. Nuo atvėsusio indo nuimamas sukietėjęs tešlos sluoksnis, indas aprišamas pūsle ar pergamentu. Laikomas vėsioje vietoje.				
Įrankiai ir įranga				
Palivonas* (molinis indas); duonkepė krosnis.				
Patiekimo būdas				
Valgoma su blynais, pyragu, ragaišiu.				
Spalva, skonis				
Saldžiarūgštis.				
Kodas 020AG06.05.08 **Slyvų košė** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Vaisių gaminiai). Krosnyje kepta slyvų košė.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Slyvos.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Slyvos perpjaunamos pusiau, išimami kauliukai.				
Priedai				
Cukrus (nebūtinai).				
Gamybos technologija				
Paruoštos slyvos sudedamos į palivoną* (molinį indą), sluoksniais pabarstant cukrumi (nebūtinai). Kepama labai karštoje krosnyje (kartu su duona) ir paliekama, kol krosnis atvėsta. Atvėsęs puodas aprišamas pūsle ar pergamentu. Laikomas vėsioje patalpoje.				
Įrankiai ir įranga				
Palivonas* (molinis indas); duonkepė krosnis.				
Pateikimo būdas				
Valgoma su blynais, pyragu, ragaišiu.				
Spalva, skonis				
Gelsva, saldžiarūgštis.				
Kodas 020AG06.06.01 **Šviežios uogos su cukrumi** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Uogų gaminiai). Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Žemuogės, mėlynės, avietės, gervuogės, girtuoklės, serbentai.				

Žaliavos ruošimo būdas				
Uogos renkamos sausos į medžio tošines ar vytelių pintus krepšius, molines puodynes.				
Priedai				
Cukrus.				
Gamybos technologija				
Šviežios uogos perrenkamos, supilamos į molinį dubenėlį, užbarstoma cukrumi, sukratoma.				
Įrankiai ir įranga				
Medžio tošies ar vytelių pinti krepšiai, molinės puodynės.				
Konsistencija				
Minkštos.				
Patiekimo būdas				
Valgoma su duona, ragaišiu, užsigeriant pienu.				
Skonis				
Uogų.				
Kodas 020AG06.06.02 **Šviežios uogos su pienu** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Uogų gaminiai). Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Žemuogės, mėlynės, avietės, gervuogės, girtuoklės, serbentai.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Uogos renkamos sausos į medžio tošines ar vytelių pintus krepšius, molines puodynes.				
Priedai				
Pienas, medus, cukrus.				
Gamybos technologija				
Šviežios uogos perrenkamos, supilamos į molinį dubenėlį ir užpilamos pienu, kuriame ištirpintas medus ar cukrus.				
Įrankiai ir įranga				
Medžio tošies ar vytelių pinti krepšiai, molinės puodynės.				
Konsistencija				
Skystos.				
Patiekimo būdas				
Valgoma su duona, ragaišiu.				
Skonis				
Uogų, pieno.				

Kodas 020AG06.06.03 **Džiovintos žemuogės** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Uogų gaminiai). Džiovintos žemuogių uogos.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Žemuogių uogos.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Džiovinti tinka nepernokusios, kietesnės uogos, surinktos sausu, nelietingu oru vidurdienį, kai rasa jau nukritusi.				
Gamybos technologija				
Prieš džiovinimą uogos 2–3 dienas palaikomos saulėje, kad apdžiūtų, apvystų. Džiovinama nekarštoje krosnyje, sluoksniu paskleidus skardose ant popieriaus ar ant sieto.				
Įrankiai ir įranga				
Krosnis, sietas, skardos.				
Konsistencija				
Kietos.				
Laikymo būdas				
Laikomos medžiaginiuose maišeliuose, sausoje, gerai vėdinamoje patalpoje.				
Skonis				
Žemuogės.				
Kodas 020AG06.06.04 **Džiovintos mėlynės** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Uogų gaminiai). Džiovintos mėlynių uogos.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Mėlynių uogos				
Žaliavos ruošimo būdas				
Džiovinti tinka nepernokusios, kietesnės uogos, surinktos sausu, nelietingu oru vidurdienį, kai rasa jau nukritusi				
Gamybos technologija				
Prieš džiovinimą uogos 2–3 dienas palaikomos saulėje, kad apdžiūtų, apvystų. Džiovinama nekarštoje krosnyje sluoksniu paskleidus skardose ant popieriaus ar ant sieto.				
Įrankiai ir įranga				
Krosnis, skardos, sietai.				
Konsistencija				
Kieta.				
Laikymo būdas				
Laikomos medžiaginiuose maišeliuose, sausoje, gerai vėdinamoje patalpoje.				

Skonis				
Mėlynės				
Kodas 020AG06.06.05 **Džiovintos avietės** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Uogų gaminiai). Džiovintos aviečių uogos.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Miško aviečių uogos				
Žaliavos ruošimo būdas				
Džiovinti tinka nepernokusios, kietesnės uogos, surinktos sausu, nelietingu oru vidurdienį, kai rasa jau nukritusi.				
Gamybos technologija				
Prieš džiovinimą uogos 2–3 dienas palaikomos saulėje, kad apdžiūtų, apvystų. Džiovinama nekarštoje krosnyje sluoksniu paskleidus skardose ant popieriaus ar ant sieto.				
Įrankiai ir įranga				
Krosnis, sietas, skardos.				
Konsistencija				
Kietos.				
Laikymo būdas				
Laikomos medžiaginiuose maišeliuose, sausoje, gerai vėdinamoje patalpoje.				
Skonis				
Avietės.				
Kodas 020AG06.06.06 **Bruknių košė** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Uogų gaminiai). Krosnyje kepta bruknių košė.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Bruknių uogos.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Uogos renkamos sausu, nelietingu oru, vidurdienį, kai rasa jau nukritusi. Renkama į medžio tošies ar vytelių pintus krepšius, molines puodynes. Šviežios uogos perrenkamos.				
Priedai				
Ruginiai miltai, cukrus (nebūtinai).				
Gamybos technologija				
Uogos sudedamos į palivoną (molinį puodą) sluoksniais pabarstant cukrumi (nebūtinai), kol šis pridedamas beveik pilnas paliekant viršuje 10 cm tuščią tarpą. Iš ruginių miltų išminkoma tešla tokio tirštumo, kaip duonai. Šia tešla apdengiamas bruknių paviršius. Paruoštas indas kišamas į karštą krosnį (kartu su duona) ir paliekama, kol krosnis atvėsta. Nuo atvėsusio indo nuimama sukietėjusi tešla, indas aprišamas pūsle ar pergamentu. Laikomas vėsioje patalpoje.				

Įrankiai ir įranga				
Medžio tošies ar vytelių pinti krepšiai; palivonas (molinis indas); duonkepė krosnis.				
Konsistencija				
Tirštas.				
Patiekimo būdas				
Valgoma su blynais, pyragu, ragaišiu.				
Skonis				
Bruknių.				
Kodas 020AG06.06.07 **Bruknių košė su priedais** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Uogų gaminiai). Krosnyje kepta bruknių košė su kriaušėmis ar obuoliais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Bruknių uogos				
Žaliavos ruošimo būdas				
Uogos renkamos sausu, nelietingu oru, vidurdienį, kai rasa jau nukritusi. Renkama į medžio tošies ar vytelių pintus krepšius, molines puodynes. Šviežios uogos perrenkamos. Kriaušės nuplaunamos, nusausinamos, nulupamos (nebūtinai), perpjaunamos į 2–4 dalis, išpjaunama žiedų liekanos, sėklalizdžiai ir koteliai. Obuoliai (geriau saldiniai) nuplaunami, nusausinami, nulupami ir, pašalinus sėklalizdžius, supjaustomi nedideliais gabalėliais.				
Priedai				
Kriaušės, obuoliai, ruginiai miltai, cukrus (nebūtinai).				
Gamybos technologija				
Paruoštos bruknės ir kriaušės arba obuoliai dedami sluoksniais, pabarstant cukrumi (nebūtinai) į palivoną* (molinį indą), kol šis pridedamas beveik pilnas, paliekant viršuje 10 cm tuščią tarpą. Viršutinis sluoksnis turi būti bruknių. Iš ruginių miltų išminkoma tešla tokio tirštumo kaip duonai. Šia tešla apdedamas bruknių paviršius. Paruoštas indas kišamas į karštą krosnį (kartu su duona) ir paliekama, kol krosnis atvėsta. Nuo atvėsusio indo nuimama sukietėjusi tešla, indas aprišamas pūsle ar pergamentu. Laikomas vėsioje patalpoje.				
Įrankiai ir įranga				
Palivonas* (molinis indas), duonkepė krosnis.				
Konsistencija				
Minkšta.				
Patiekimo būdas				
Valgoma su blynais, tepama ant pyrago, ragaišio ar duonos.				
Skonis				
Saldžiarūgštis.				

Kodas 020AG06.06.08 **Žemuogių uogienė** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Uogų gaminiai). Virtos žemuogės su cukrumi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Žemuogių uogos.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Uogos renkamos sausu, nelietingu oru, vidurdienį, kai rasa jau nukritusi. Renkama į medžio tošies ar vytelių pintus krepšius, molines puodynes. Šviežios žemuogės perrenkamos, atrenkamos nepernokusios uogos.				
Priedai				
Cukrus, vanduo.				
Gamybos technologija				
Į verdantį cukraus sirupą sudėtos uogos verdamos puode nemaišant, kol sirupas sutirštėja. Ataušinama, sudedama į molinius ar stiklinius indelius, užrišama.				
Įrankiai ir įranga				
Puodas, krosnis, moliniai ar stikliniai indeliai.				
Konsistencija				
Tirštas.				
Patiekimo būdas				
Valgoma su blynais, pyragu, ragaišiu.				
Skonis				
Saldžiarūgštis.				
Kodas 020AG06.06.09 **Mėlynių uogienė** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Uogų gaminiai). Krosnyje kepta mėlynių uogienė.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Mėlynių uogos				
Žaliavos ruošimo būdas				
Uogos renkamos sausu, nelietingu oru, vidurdienį, kai rasa jau nukritusi. Renkama į medžio tošies ar vytelių pintus krepšius, molines puodynes. Šviežios uogos perrenkamos, atrenkamos prinokusios, bet nesutrintos uogos.				
Priedai				
Cukrus (nebūtinai).				
Gamybos technologija				
Uogos sudedamos į palivoną* (molinį indą) sluoksniais pabarstant cukrumi (nebūtinai). Kepama labai karštoje krosnyje (kartu su duona) ir paliekama, kol krosnis atvėsta. Atvėsęs indas aprišamas pūsle ar pergamentu. Laikomas vėsioje patalpoje.				

Įrankiai ir įranga				
Palivonas* (molinis puodas), duonkepė krosnis.				
Konsistencija				
Tirštas.				
Patiekimo būdas				
Valgoma su blynais, virtiniais, pyragu, ragaišiu.				
Skonis				
Saldžiarūgštis.				
Kodas 020AG06.06.10 **Aviečių uogienė** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Uogų gaminiai). Virtos avietės su cukrumi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Aviečių uogos.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Uogos renkamos sausu, nelietingu oru, vidurdienį, kai rasa jau nukritusi. Renkama į medžio tošies ar vytelių pintus krepšius, molines puodynes. Šviežios avietės perrenkamos, atrenkamos nepernokusios, nesutrintos uogos.				
Priedai				
Cukrus, vanduo.				
Gamybos technologija				
Į verdantį cukraus sirupą sudėtos uogos verdamos puode nemaišant, kol sirupas sutirštėja. Ataušinama, sudedama į molinius ar stiklinius indelius, užrišama.				
Įrankiai ir įranga				
Puodas, krosnis, moliniai ar stikliniai indeliai.				
Konsistencija				
Tirštas.				
Patiekimo būdas				
Valgoma su blynais, pyragu, ragaišiu.				
Skonis				
Saldi, aviečių.				
Kodas 020AG06.07.01 **Sula** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Gėrimai). Beržo ir klevo sultys, tekinamos anksti pavasarį. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Beržo ir klevo sultys.				

Žaliavos ruošimo būdas				
Beržo ir klevo sula tekinama anksti pavasarį. Klevo sula pradeda tekėti tebesant pašalui ir yra saldesnė, beržo – jau žemei atšilus. Medžio kamiene išgręžiama 3–4 cm gylio, 2,5–3 cm skersmens skylė ir įkalamas medinis latakėlis, kurio apačioje pastatomas indas.				
Priedai				
Juodųjų serbentų, aviečių šakelės, džiovinti obuoliai, ruginiai miltai, avižų grūdai.				
Gaminimo technologija				
Beržo sula supilama į ąžuolinę statinaitę, dėl kvapo įdedama juodųjų serbentų, aviečių šakelių, įberiama truputis ruginių miltų, kartais džiovintų obuolių. Ant viršaus užpilama avižų, kurios greitai sužėlusios sudaro natūralų želmenų dangtį, kuris saugo sulą nuo dulkių ir pelėsių. Vėsioje vietoje (kamaroje ar rūsyje) taip paruoštą sulą galima išlaikyti iki rugiapjūtės. Iš klevo sulčių verdamas sirupas valgiams ir gėrimams saldinti.				
Įrankiai ir įranga				
Medinis lovelis (latakėlis) sulai tekinti, medinis kubiliukas sulai rauginti.				
Konsistencija				
Skaidrus skystis.				
Patiekimo būdas				
Geriama šviežia ir rauginta. Šviežioje suloje verdamos košės, pasaldinamos sriubos. Rauginta sula geriama, dedama į šaltibarščius.				
Spalva, skonis				
Bespalvė, salstelėjusio skonio (šviežia), saldžiarūgštė (rauginta).				
Kodas 020AG06.07.02 **Gira** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Gėrimai) Džiovintos duonos gėrimas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Juoda ruginė duona.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Nupjaustytos duonos plutelės ar gabaliukai padžiovinami krosnyje.				
Priedai				
Mielės, cukrus.				
Gaminimo technologija				
Džiovinta duona mediniame kubiliuke užplikoma karštu vandeniu. Palaikoma, kol atvėsta iki 25–30 ^{0}C, perkošiama į kitą medinį kubiliuką, sudedama cukrus, mielės ir 1–2 paras laikoma šiltoje patalpoje. Išrūgusi gira laikoma vėsioje patalpoje.				
Įrankiai ir įranga				
Mediniai kubiliukai.				
Konsistencija				
Skystis.				

Patiekimo būdas				
Pateikiama atsigerti.				
Spalva, skonis				
Spalva – gelsva; saldžiarūgštė, duonos skonio.				
Kodas 020AG06.07.03 **Rasalas** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Gėrimai). Raugintų burokėlių skystis.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Raudonieji burokėliai, vanduo.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Parenkami nedideli burokėliai, nulupami, nuplaunami.				
Priedai				
Ruginiai miltai.				
Gaminimo technologija				
Medinės statinės dugno pakraščiai ištepami ruginiais miltais, sudedami burokėliai. Užpilama šaltu (šaltinio), kiek pasūdytu (1 l vandens 1 šaukštelis druskos) vandeniu, kad apsemtų. Paruošta statinė užtiesiama plona drobe, uždengiama lentele, paslegiama ir rauginama šiltoje patalpoje 2–3 dienas. Laikoma šaltoje patalpoje, bet nesušaldoma.				
Įrankiai ir įranga				
Medinė statinė.				
Konsistencija				
Skystis.				
Patiekimo būdas				
Patiekiama kaip natūrali rūgštis atsigerti, naudojama sriuboms, mėsos, žuvies ir kitiems valgiams ir gėrimams gaminti.				
Spalva, skonis				
Spalva – raudona (burokėlių), skonis – saldžiarūgštis.				
Kodas 020AG06.07.04 **Kisielius** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Gėrimai). Su krakmolu virtas spanguolių gėrimas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Spanguolių uogos, vanduo, bulvių krakmolas.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Spanguolės perrenkamos, sutrinamos, išsunkiamos per drobę ar sietelį. Krakmolas ištirpinamas šaltame vandenyje.				
Priedai				
Cukrus.				

Gaminimo technologija				
Į verdantį vandenį supilamas paruoštas krakmolas, spanguolių skystis, užvirinama, pasaldoma. Ataušinama.				
Įrankiai ir įranga				
Molinis dubuo, medinis šaukštas spanguolėms sutrinti.				
Konsistencija				
Skystas.				
Patiekimo būdas				
Patiekiamas atvėsintas atsigerti.				
Spalva, skonis				
Spalva – raudona (spanguolės), skonis – saldžiarūgštis				
Kodas 020AG06.07.05 **Gilių kava** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Gėrimai). Ąžuolo gilių gėrimas. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Ąžuolo gilės, pienas.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Rudenį nuo medžių nukritusios gilės surenkamos, porą dienų paskleistos ant medžiagos padžiovinamos sausoje, gerai vėdinamoje patalpoje. Išlukštenamos, nuplaunamos.				
Priedai				
Pienas, medus, cukrus.				
Gaminimo technologija				
Paruoštos gilės užpilamos pienu (kad apsemtų) ir ant silpnos ugnies virinamos atidengtame puode, kol suminkštės (apie 45–60 min.). Išvirtos gilės nukošiamos, gerai nudžiovinamos ir plonai paskleistos krosnyje paskrudinamos, kol paruduoja. Sumalamos. Malta kava supilama į indą, sandariai uždaroma ir laikoma sausoje vietoje.				
Įrankiai ir įranga				
Krosnis gilėms džiovinti, kavos malimo įrenginys.				
Konsistencija				
Skysta.				
Patiekimo būdas				
Sumalta kava 2–3 min. paverdama mažame kiekyje vandens, užbalinama pienu (2 dalys 1 daliai vandens), pasaldinama medumi arba cukrumi.				
Spalva, skonis				
Rusvos spalvos, malonaus, švelnaus skonio.				

Kodas 020AG06.07.06 **Grūdų kava** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Gėrimai). Karštas gėrimas iš paskrudintų susmulkintų grūdų.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Miežių, kviečių, rugių grūdai.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Grūdai gerai išdžiovinami krosnyje ir sumalami.				
Priedai				
Sviestas, pienas ar grietinėlė, medus ar cukrus.				
Gaminimo technologija				
Keptuvėje įkaitinamas sviestas, suberiami miltai, pamaišant skrudinama, kol pagels. Pakaitinti miltai supilami į puodą su verdančiu vandeniu, 5 min. pavirinama, 20–25 min. palaikoma uždengtame puode, nukošiama.				
Įrankiai ir įranga				
Krosnis, kepimo skarda, keptuvė.				
Konsistencija				
Skysta.				
Patiekimo būdas				
Patiekiama karšta, užbalinta pašildytu pienu ar grietinėlė. Pasaldoma.				
Spalva, skonis				
Gelsvai baltas saldus.				
Kodas 020AG06.07.07 **Morkų kava** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Gėrimai). Karštas gėrimas iš paskrudintų susmulkintų morkų.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Morkų šaknys.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Nuplautos ir nuskustos morkos supjaustomos plonais griežinėliais ar sutarkuojamos burokine tarka, padžiovinamos nekarštoje krosnyje, kol gražiai apskrunda. Supilama į drobinius maišelius. Laikoma sausoje patalpoje.				
Priedai				
Pienas ar grietinėlė. Medus ar cukrus.				
Gaminimo technologija				
Sudžiovintos morkos sugrūdamos arba sumalamos. Užpylus karštu vandeniu pavirinama 3–5 min. Palaikoma 10–15 min. Nukošiama. Užbalinama, pasaldinama. Kartais malant kavą pridedama paskrudintų susmulkintų miežių.				

Įrankiai ir įranga				
Krosnis, skardos.				
Konsistencija				
Skysta.				
Patiekimo būdas				
Patiekiama karšta.				
Spalva, skonis				
Gelsvai balta, saldi.				
Kodas 020AG06.07.08 **Žolelių arbata** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Gėrimai). Karštas žolelių nuoviras.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Žolelės, vanduo.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Augalinė žaliava atrenkama, susmulkinama. Vasarą naudojama žalia, žiemą – džiovinta.				
Priedai				
Medus, cukrus.				
Gaminimo technologija				
Į pakaitintą molinį indą suberiamos žolelės, užpilama verdančiu vandeniu. Uždengus šiltai palaikoma 10–15 min., kad pritrauktų.				
Įrankiai ir įranga				
Molinis indas.				
Konsistencija				
Skystis.				
Patiekimo būdas				
Patiekiama karšta, saldoma pagal poreikį.				
Spalva, skonis				
Žaliavos spalva, skonis ir kvapas.				

Kodas 020GV04.01.01 **Mėsos sriubos** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Virta mėsa ir mėsos gaminiai). Mėsos nuoviras su priedais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kiauliena; Vištiena, antiena, žąsiena; Veršiena; Aviena.	Kiauliena; Vištiena, antiena, žąsiena; Veršiena; Aviena.	Kiauliena; Vištiena, antiena, žąsiena, kalakutiena; Jautiena; Veršiena; Aviena.	Kiauliena; Vištiena, antiena, žąsiena; Veršiena; Aviena.	Kiauliena; Vištiena, antiena, žąsiena; Veršiena; Aviena.
Žaliavos ruošimo būdas				
Šviežia, sūdyta ar rūkyta mėsa nuplaunama (jeigu labai sūri – numirkoma).				
Priedai				
Rauginti kopūstai, rauginti burokai, ruginiai miltai, miežių kruopos, miežių miltai, rūgštynės, dilgėlės, žirniai, bulvės, morkos.	Rauginti kopūstai, rauginti burokai, grikių kruopos, grikių miltai, rūgštynės, dilgėlės, žirniai, bulvės, morkos, griežčiai.	Rauginti kopūstai, rauginti burokai, žirniai, bulvės, morkos.	Rauginti kopūstai, rauginti burokai, miežių kruopos, žirniai, bulvės, morkos.	Rauginti kopūstai, rauginti burokai, žirniai, bulvės, morkos, pastarnokai.
Prieskoniai				
Druska, pipirai.				
Gamybos technologija				
Mėsa verdama vandenyje kartu su priedais.				
Patiekimo būdas				
Patiekiama karšta kartu su bulvėmis ar duona.				
Skonis				
Sūroka.				
Kodas 020GV04.01.02 **Kumpiai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Virta mėsa ir mėsos gaminiai). Sūdytos ar rūkytos kiaulės šlaunies ir mentės virti gabalai.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Sūdytos ar rūkytos kiaulės šlaunys ir mentės.	Sūdytos ar rūkytos kiaulės šlaunys ir mentės.	Sūdytos ar rūkytos kiaulės šlaunys ir mentės.	Sūdytos ar rūkytos kiaulės šlaunys ir mentės.	Sūdytos ar rūkytos kiaulės šlaunys ir mentės.

Žaliavos ruošimo būdas				
Atpjautas sūdytas ar rūkytas kiaulės šlaunies ar mentės gabalas numirkomas šaltame vandenyje.	Atpjautas sūdytas kiaulės šlaunies ar mentės gabalas numirkomas šaltame vandenyje.	Atpjautas sūdytas ar rūkytas kiaulės šlaunies ar mentės gabalas numirkomas šaltame vandenyje.	Atpjautas sūdytas ar rūkytas kiaulės šlaunies ar mentės gabalas numirkomas šaltame vandenyje.	Atpjautas sūdytas ar rūkytas kiaulės šlaunies ar mentės gabalas numirkomas šaltame vandenyje.
Priedai				
Morkos.	Morkos.	Morkos.	Morkos.	Morkos.
Prieskoniai				
Pipirai, svogūnai, lauro lapai, česnakai.	Pipirai, svogūnai, lauro lapai, česnakai.	Pipirai, svogūnai, lauro lapai, česnakai.	Pipirai, svogūnai, lauro lapai, česnakai.	Pipirai, svogūnai, lauro lapai, česnakai.
Gamybos technologija				
Numirkytas ir nuplautas gabalas verdamas puode su prieskoniais, kol suminkštėja.	Numirkytas ir nuplautas gabalas verdamas puode su prieskoniais, kol suminkštėja.	Numirkytas ir nuplautas gabalas verdamas puode su prieskoniais, kol suminkštėja.	Numirkytas ir nuplautas gabalas verdamas puode su prieskoniais, kol suminkštėja.	Numirkytas ir nuplautas gabalas verdamas puode su prieskoniais, kol suminkštėja.
Forma				
Netaisyklinga.	Netaisyklinga.	Netaisyklinga.	Netaisyklinga.	Netaisyklinga.
Patiekimo būdas				
Patiekiamas supjaustytas griežinėliais. Valgomas karštas arba šaltas su duona, šviežiomis, raugintomis, troškintomis daržovėmis, krienų padažu.	Patiekiamas supjaustytas griežinėliais. Valgomas karštas arba šaltas su duona, šviežiomis, raugintomis, troškintomis daržovėmis, krienų padažu.	Patiekiamas supjaustytas griežinėliais. Valgomas karštas arba šaltas su duona, šviežiomis, raugintomis, troškintomis daržovėmis, krienų padažu.	Patiekiamas supjaustytas griežinėliais. Valgomas karštas arba šaltas su duona, šviežiomis, raugintomis, troškintomis daržovėmis, krienų padažu.	Patiekiamas supjaustytas griežinėliais. Valgomas karštas arba šaltas su duona, šviežiomis, raugintomis, troškintomis daržovėmis, krienų padažu.
Skonis				
Sūrokas.	Sūrokas.	Sūrokas.	Sūrokas.	Sūrokas.
Kodas 020GV04.01.03 **Dešros** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Virta mėsa ir mėsos gaminiai). Virtos, susmulkintos mėsos prikimštos žarnos. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kiaulės mėsa, lašiniai, žarnos.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Susmulkinta (sukapota specialia kapone ar sumalta), pasūdyta ir su prieskoniais suminkyta mėsa kimštuvu sukemšama į paruoštas (išvalytas, išplautas ir išskustas) plonąsias kiaulės žarnas. Susukama apskritimais (virtinėmis).				

Prieskoniai				
Pipirai, česnakai, svogūnai, lauro lapeliai, druska.				
Gamybos technologija				
Verdama puode nedideliame kiekyje vandens.				
Forma				
Apvali, susukta į apskritimą.				
Patiekimo būdas				
Patiekiama karšta, supjaustyta gabalėliais. Valgoma su virtomis ar keptomis bulvėmis, bulvių koše, daržovėmis, krienų padažu.				
Skonis				
Jaučiami prieskoniai.				
Kodas 020GV04.01.04 **Šoninės** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Virta mėsa ir mėsos gaminiai). Virtas kiaulės poodinis sluoksniuotas riebalų sluoksnis. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Šoninė.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Kiaulės skerdienos šoninė 1–2 paras laikoma vėsioje patalpoje, bet nesušaldoma. Šoninės gabalai iš visų pusių ištrinami druska ir sūdomi mediniame inde kartu su lašiniais, nuolat vartant ir laistant susidariusiu skysčiu tamsioje vėsioje patalpoje (5–10 ^{0}C temperatūroje) 3–4 savaites.				
Priedai				
Morkos.				
Prieskoniai				
Česnakas, svogūnas, pipirai.				
Gamybos technologija				
Numirkytas ir nuplautas šoninės gabalas verdamas puode su prieskoniais, kol suminkštėja.				
Forma				
Netaisyklingas keturkampis.				
Patiekimo būdas				
Patiekiamas supjaustytas griežinėliais. Valgomas karštas arba šaltas su duona, šviežiomis, raugintomis, troškintomis daržovėmis, krienų padažu.				
Skonis				
Sūrokas.				

Kodas 020GV04.01.05 **Vištiena** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Virta mėsa ir mėsos gaminiai). Virta ar troškinta vištiena su priedais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Šviežia vištiena.	Šviežia vištiena.	Šviežia vištiena.	Šviežia vištiena.	Šviežia vištiena.
Žaliavos ruošimo būdas				
Višta nuvaloma, išdarinėjama, nuplaunama, susmulkinama gabalais.	Višta nuvaloma, išdarinėjama, nuplaunama, susmulkinama gabalais.	Višta nuvaloma, išdarinėjama, nuplaunama, susmulkinama gabalais.	Višta nuvaloma, išdarinėjama, nuplaunama, susmulkinama gabalais.	Višta nuvaloma, išdarinėjama, nuplaunama, susmulkinama gabalais.
Priedai				
Bulvės, sviestas, grietinė.	Morkos.	Morkos, sviestas.	Morkos, bulvės, sviestas, grietinė.	Morkos, bulvės, sviestas, grietinė.
Prieskoniai				
Pipirai, svogūnai, druska.	Pipirai, svogūnai, druska.	Pipirai, svogūnai, druska.	Pipirai, svogūnai, druska.	Pipirai, svogūnai, druska.
Gamybos technologija				
Vištiena išverdama su morkomis ir prieskoniais arba troškinama su morkomis, bulvėmis, prieskoniais, įdėjus sviesto ir grietinės.	Vištiena išverdama su morkomis ir prieskoniais.	Vištiena išverdama su morkomis ir prieskoniais. Išvirta mėsa apkepama svieste.	Iš riebios vištienos verdama sriuba. Liesesnė višta troškinama su morkomis, bulvėmis, prieskoniais, įdėjus sviesto, grietinės.	Iš riebios vištienos verdama sriuba. Liesesnė višta troškinama su morkomis, bulvėmis, prieskoniais, įdėjus sviesto, grietinės.
Forma				
Netaisyklingi gabalai.	Netaisyklingi gabalai.	Netaisyklingi gabalai.	Netaisyklingi gabalai.	Netaisyklingi gabalai.
Patiekimo būdas				
Patiekiama karšta su bulvėmis ar bulvių koše ir daržovėmis.	Patiekiama karšta su bulvėmis ar bulvių koše ir daržovėmis.	Patiekiama karšta su bulvėmis ar bulvių koše ir daržovėmis.	Iš sriubos išgriebta mėsa valgoma karšta arba šalta su daržovėmis ir duona. Troškinta valgoma karšta su duona.	Iš sriubos išgriebta mėsa valgoma karšta arba šalta su daržovėmis ir duona. Troškinta valgoma karšta su duona.
Skonis				
Vištienos, priedų ir prieskonių.	Vištienos, priedų ir prieskonių.	Vištienos, priedų ir prieskonių.	Vištienos, priedų ir prieskonių.	Vištienos, priedų ir prieskonių.

Kodas 020GV04.01.06 **Jautiena** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Virta mėsa ir mėsos gaminiai). Virtos veršienos šventinis valgis. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Veršio mėsa.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Mėsa supjaustoma gabalais, pasūdoma mediniame kubiliuke.				
Priedai				
Morkos.				
Prieskoniai				
Svogūnai, lauro lapeliai, pipirai, druska.				
Gamybos technologija				
Mėsa nuplaunama, sudedamos morkos, prieskoniai, druska. Verdama puode nedideliame kiekyje vandens. Išimta iš sultinio mėsa atvėsinama.				
Forma				
Netaisyklingi gabalai.				
Patiekimo būdas				
Patiekiama šilta arba šalta šventėms, supjaustyta riekutėmis su krienais, o šilta valgoma su bulvėmis, bulvių koše.				
Skonis				
Saldokas.				
Kodas 020GV04.01.07 **Aviena** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Virta mėsa ir mėsos gaminiai). Virta arba troškinta aviena.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Šviežia aviena.	Šviežia aviena.	Šviežia aviena.	Šviežia aviena.	Šviežia aviena.
Žaliavos ruošimo būdas				
Mėsa susmulkinama ir įtrinama druska, česnakais, sutrintom kadagio uogom, palaikoma 2–3 dienas.	Šviežia mėsa susmulkinama, pasūdoma.	Šviežia mėsa susmulkinama, pasūdoma. Kartais didesni gabalai ar kumpiai parūkomi.	Šviežia mėsa susmulkinama, pasūdoma. Kartais didesni gabalai ar kumpiai parūkomi.	Šviežia mėsa susmulkinama, pasūdoma. Kartais didesni gabalai ar kumpiai parūkomi.
Priedai				
Bulvės.	Bulvės.	Taukai ar sviestas.	Kopūstai, burokai.	Kopūstai, burokai.
Prieskoniai				
Svogūnai, pipirai, kadagio uogos.	Svogūnai, pipirai, kadagio uogos.	Svogūnai, pipirai, mairūnai.	Svogūnai, pipirai, kmynai.	Svogūnai, pipirai, kmynai.

Gamybos technologija				
Mėsa verdama sriuboje arba troškinama su bulvėmis ir prieskoniais.	Mėsa verdama sriuboje arba troškinama su bulvėmis ir prieskoniais.	Jeigu mėsa sūdyta ar rūkyta, tada ji pamirkoma šaltame vandenyje. Mėsa išverdama, išimta iš nuoviro supjaustoma nedideliais gabalais, pakepinama keptuvėje su taukais ar sviestu.	Jeigu mėsa sūdyta ar rūkyta, tada ji pamirkoma šaltame vandenyje. Verdama su raugintais kopūstais, barščiais.	Jeigu mėsa sūdyta ar rūkyta, tada ji pamirkoma šaltame vandenyje. Verdama su raugintais kopūstais, barščiais.
Forma				
Netaisyklingi gabalai.	Netaisyklingi gabalai.	Netaisyklingi gabalai.	Netaisyklingi gabalai.	Netaisyklingi gabalai.
Patiekimo būdas				
Patiekiama karšta. Valgoma su supjaustytais svogūnais, duona, raugintais agurkais, burokais.	Patiekiama karšta. Valgoma su supjaustytais svogūnais, duona, raugintais agurkais, burokais.	Patiekiama karšta. Gabalai sudedami į dubenį, apibarstomi supjaustytais svogūnais.	Pateikiama karšta apibarstyta supjaustytais svogūnais. Valgoma su duona.	Pateikiama karšta apibarstyta supjaustytais svogūnais. Valgoma su duona.
Skonis				
Avienos.	Avienos.	Avienos.	Avienos.	Avienos.
Kodas 020GV04.01.08 **Antiena** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Virta mėsa ir mėsos gaminiai). Troškinta antiena su priedais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Šviežia antiena.	Šviežia antiena.	Šviežia antiena.	Šviežia antiena.	Šviežia antiena.
Žaliavos ruošimo būdas				
Antis nuvaloma, išdarinėjama, nuplaunama, susmulkinama gabalais.	Antis nuvaloma, išdarinėjama, nuplaunama, susmulkinama gabalais.	Antis nuvaloma, išdarinėjama, nuplaunama, susmulkinama gabalais.	Antis nuvaloma, išdarinėjama, nuplaunama, susmulkinama gabalais.	Antis nuvaloma, išdarinėjama, nuplaunama, susmulkinama gabalais.
Priedai				
Rauginti kopūstai, bulvės.	Rauginti kopūstai, bulvės.	Rauginti kopūstai, bulvės.	Rauginti kopūstai, bulvės.	Rauginti kopūstai, bulvės.
Prieskoniai				
Pipirai, svogūnai, kmynai, druska.	Pipirai, svogūnai, kmynai, druska.	Pipirai, svogūnai, kmynai, druska.	Pipirai, svogūnai, kmynai, druska.	Pipirai, svogūnai, kmynai, druska.

Gamybos technologija				
Mėsa troškinama su kopūstais, bulvėmis ir prieskoniais.	Mėsa troškinama su kopūstais, bulvėmis ir prieskoniais.	Mėsa troškinama su kopūstais, bulvėmis ir prieskoniais.	Mėsa troškinama su kopūstais ar bulvėmis ir prieskoniais.	Mėsa troškinama su kopūstais ar bulvėmis ir prieskoniais.
Forma				
Netaisyklingi gabalai.	Netaisyklingi gabalai.	Netaisyklingi gabalai.	Netaisyklingi gabalai.	Netaisyklingi gabalai.
Patiekimo būdas				
Patiekiama karšta su bulvėmis, daržovėmis.	Patiekiama karšta su bulvėmis, daržovėmis.	Patiekiama karšta su bulvėmis, daržovėmis.	Patiekiama karšta su bulvėmis, daržovėmis.	Patiekiama karšta su bulvėmis, daržovėmis.
Skonis				
Antienos, priedų ir prieskonių.	Antienos, priedų ir prieskonių.	Antienos, priedų ir prieskonių.	Antienos, priedų ir prieskonių.	Antienos, priedų ir prieskonių.
Kodas 020GV04.01.09 **Žąsiena** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Virta mėsa ir mėsos gaminiai). Virta žąsiena su priedais. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Šviežia žąsiena.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Žąsis nuvaloma, išdarinėjama, išimami taukai, nuplaunama, susmulkinama gabalais. Taukai sulydomi, sudedami į molinį indą.				
Priedai				
Rauginti kopūstai.				
Prieskoniai				
Pipirai, kmynai, druska.				
Gamybos technologija				
Iš mėsos, kopūstų ir prieskonių verdama sriuba.				
Forma				
Netaisyklingi gabalai.				
Patiekimo būdas				
Iš kopūstų sriubos išimta mėsa valgoma karšta su bulvėmis arba duona.				
Skonis				
Žąsienos, kopūstų ir prieskonių.				

Kodas 020GV04.01.10 **Kepeninė** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Virta mėsa ir mėsos gaminiai). Kepenų su priedais trintas slėgtas šventinis valgis. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kiaulės kepenys.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Kepenys išmirkomos vandenyje, nupjaunamos plėvės, supjaustomos riekutėmis.				
Priedai				
Riebi kiauliena, storesnės žarnos.				
Prieskoniai				
Pipirai, svogūnai, druska.				
Gamybos technologija				
Paruoštos kepenys ir supjaustyta riebi kiauliena išverdama su prieskoniais, kelis kartus permalama, gerai išsukama moliniame dubenyje, sukemšama į išvalytas žarnas, paverdama, ataušinama ir paslegiama vėsioje patalpoje.				
Forma				
Netaisyklinga pailgo ovalo.				
Patiekimo būdas				
Patiekiamas šaltas, supjaustytas riekutėmis. Valgomas su duona. Šventinis valgis.				
Skonis				
Kepenų.				
Kodas 020GV04.01.11 **Šaltiena** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Virta mėsa ir mėsos gaminiai). Mėsos ir kaulų nuoviro drebučiai su mėsos gabaliukais. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kiaulių kojos, uodega, šnipas, galva, liežuvis, veršio kojos, galva.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Mėsa nuplikoma karštu vandeniu, gerai nuplaunama ir susmulkinama.				
Priedai				
Morkos.				
Prieskoniai				
Svogūnai, pipirai, česnakai, druska.				

Gamybos technologija				
Daugiausiai gaminama iš kiaulienos. Mėsa ant silpnos ugnies gerai suvirinama, išgriebiama, atskiriami kaulai, susmulkinama. Mėsa su prieskoniais sudedama į sultinį. Paverdama. Supilama į lėkštes ar dubenėlius ir padedama šaltai sustingti (bet nesušaldoma).				
Forma				
Aušinimo indo forma.				
Patiekimo būdas				
Patiekiama šventėms. Valgoma su krienais.				
Skonis				
Salstelėjęs, jaučiami prieskoniai.				
Kodas 020GV04.01.12 **Vyniotiniai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Virta mėsa ir mėsos gaminiai). Virtos kiaulienos vyniotas slėgtas šventinis valgis. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kiauliena.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Kiaulės galvos numirkomos, nuvalomos, susmulkinamos. Kumpio kulniukų mėsa ir kaulas išimami, paliekant neperpjautą odą.				
Priedai				
Morkos.				
Prieskoniai				
Česnakai, svogūnai, pipirai.				
Gamybos technologija				
Kiaulės kumpio karkos oda prikemšama raumenų ir lašinių gabaliukų, surišama į drobę ir išverdama vandenyje su prieskoniais. Išimta atvėsinama ir paslegiama. Kiaulės galvos mėsa išverdama su prieskoniais, sudedama į drobę, suformuojama volo forma, surišama, dedama atgal į puodą, verdama apie pusvalandį, išimama, atvėsinama, paslegiama.				
Forma				
Netaisyklinga (trikampio ar storos slėgtos dešros).				
Patiekimo būdas				
Patiekiami šalti, supjaustyti riekutėmis, su krienais, garstyčiomis ar daržovėmis.				
Skonis				
Mėsos ir prieskonių.				

Kodas 020GV04.02.01 **Kumpiai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Kepta mėsa ir mėsos gaminiai). Sūdytos ar rūkytos kiaulės šlaunies ir mentės kepti gabalai.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Sūdytos ar rūkytos kiaulės šlaunys ir mentės.	Sūdytos kiaulės šlaunys ir mentės.	Sūdytos ar rūkytos kiaulės šlaunys ir mentės.	Sūdytos ar rūkytos kiaulės šlaunys ir mentės.	Sūdytos ar rūkytos kiaulės šlaunys ir mentės.
Žaliavos ruošimo būdas				
Kumpis išmirkomas šaltame vandenyje ar išrūgose 2–3 dienas keičiant vandenį ar išrūgas.	Kumpis išmirkomas šaltame vandenyje ar išrūgose 2–3 dienas keičiant vandenį ar išrūgas.	Kumpis išmirkomas šaltame vandenyje ar išrūgose 2–3 dienas keičiant vandenį ar išrūgas.	Kumpis išmirkomas šaltame vandenyje ar išrūgose 2–3 dienas keičiant vandenį ar išrūgas.	Kumpis išmirkomas šaltame vandenyje ar išrūgose 2–3 dienas keičiant vandenį ar išrūgas.
Priedai				
Lašinukai, ruginiai miltai.	Lašinukai, ruginiai miltai.	Lašinukai, ruginiai miltai.	Lašinukai, ruginiai miltai.	Lašinukai, ruginiai miltai.
Prieskoniai				
Pipirai, česnakai, lauro lapai.	Pipirai, česnakai, lauro lapai.	Pipirai, česnakai, lauro lapai.	Pipirai, česnakai, lauro lapai.	Pipirai, česnakai, lauro lapai.
Gamybos technologija				
Iš ruginių miltų suminkoma tešla. Lašinukai supjaustomi ilgais plonais gabaliukais. Išmirkytas kumpis nusausinamas, peiliu giliai įduriant sukaišomi supjaustyti ir prieskoniais ištrinti lašinukai, išorė ištrinama susmulkintais prieskoniais. Paruoštas kumpis dedamas ant iškočiotos tešlos ir iš visų pusių gerai apglaistoma. Kepamas karštoje krosnyje 3–5 val. (priklausomai nuo dydžio).	Iš ruginių miltų suminkoma tešla. Lašinukai supjaustomi ilgais plonais gabaliukais. Išmirkytas kumpis nusausinamas, peiliu giliai įduriant sukaišomi supjaustyti ir prieskoniais ištrinti lašinukai, išorė ištrinama susmulkintais prieskoniais. Paruoštas kumpis dedamas ant iškočiotos tešlos ir iš visų pusių gerai apglaistoma. Kepamas karštoje krosnyje 3–5 val. (priklausomai nuo dydžio).	Iš ruginių miltų suminkoma tešla. Lašinukai supjaustomi ilgais plonais gabaliukais. Išmirkytas kumpis nusausinamas, peiliu giliai įduriant sukaišomi supjaustyti ir prieskoniais ištrinti lašinukai, išorė ištrinama susmulkintais prieskoniais. Paruoštas kumpis dedamas ant iškočiotos tešlos ir iš visų pusių gerai apglaistoma. Kepamas karštoje krosnyje 3–5 val. (priklausomai nuo dydžio).	Iš ruginių miltų suminkoma tešla. Lašinukai supjaustomi ilgais plonais gabaliukais. Išmirkytas kumpis nusausinamas, peiliu giliai įduriant sukaišomi supjaustyti ir prieskoniais ištrinti lašinukai, išorė ištrinama susmulkintais prieskoniais. Paruoštas kumpis dedamas ant iškočiotos tešlos ir iš visų pusių gerai apglaistoma. Kepamas karštoje krosnyje 3–5 val. (priklausomai nuo dydžio).	Iš ruginių miltų suminkoma tešla. Lašinukai supjaustomi ilgais plonais gabaliukais. Išmirkytas kumpis nusausinamas, peiliu giliai įduriant sukaišomi supjaustyti ir prieskoniais ištrinti lašinukai, išorė ištrinama susmulkintais prieskoniais. Paruoštas kumpis dedamas ant iškočiotos tešlos ir iš visų pusių gerai apglaistoma. Kepamas karštoje krosnyje 3–5 val. (priklausomai nuo dydžio).
Įranga				
Krosnis, keptuvas.	Krosnis, keptuvas.	Krosnis, keptuvas.	Krosnis, keptuvas.	Krosnis, keptuvas.

Forma				
Netaisyklinga.	Netaisyklinga.	Netaisyklinga.	Netaisyklinga.	Netaisyklinga.
Patiekimo būdas				
Šventinis valgis. Patiekiamas karštas arba šaltas. Pjaustomas riekutėmis. Valgomas su ta pačia duona, kurioje kepė, su krienų padažu, šviežiomis ar raugintomis daržovėmis, raugintais obuoliais.	Šventinis valgis. Patiekiamas karštas arba šaltas. Pjaustomas riekutėmis. Valgomas su ta pačia duona, kurioje kepė, su krienų padažu, šviežiomis ar raugintomis daržovėmis, raugintais obuoliais.	Šventinis valgis. Patiekiamas karštas arba šaltas. Pjaustomas riekutėmis. Valgomas su ta pačia duona, kurioje kepė, su krienų padažu, šviežiomis ar raugintomis daržovėmis, raugintais obuoliais.	Šventinis valgis. Patiekiamas karštas arba šaltas. Pjaustomas riekutėmis. Valgomas su ta pačia duona, kurioje kepė, su krienų padažu, šviežiomis ar raugintomis daržovėmis, raugintais obuoliais.	Šventinis valgis. Patiekiamas karštas arba šaltas. Pjaustomas riekutėmis. Valgomas su ta pačia duona, kurioje kepė, su krienų padažu, šviežiomis ar raugintomis daržovėmis, raugintais obuoliais.
Skonis				
Sūrokas.	Sūrokas.	Sūrokas.	Sūrokas.	Sūrokas.
Kodas 020GV04.02.02 **Šoninės** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Kepta mėsa ir mėsos gaminiai). Keptas kiaulės poodinis sluoksniuotas riebalų sluoksnis. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Šoninė.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Kiaulės skerdienos šoninė 1–2 paras laikoma vėsioje patalpoje, bet nesušaldoma. Šoninės gabalai iš visų pusių ištrinami druska ir sūdomi mediniame inde kartu su lašiniais, nuolat vartant ir laistant susidariusiu skysčiu tamsioje vėsioje patalpoje (5–10 ^{0}C temperatūroje) 3–4 savaites.				
Prieskoniai				
Pipirai, česnakai.				
Gamybos technologija				
Numirkytas ir nuplautas šoninės gabalas įtrinamas prieskoniais ir kepamas keptuvėje karštoje krosnyje.				
Įranga				
Krosnis.				
Forma				
Netaisyklingas keturkampis.				
Patiekimo būdas				
Patiekiamas supjaustytas griežinėliais. Valgomas karštas arba šaltas su duona, šviežiomis, raugintomis, troškintomis daržovėmis, krienų padažu.				
Skonis				
Sūrokas.				

Kodas 020GV04.02.03 **Antiena** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Kepta mėsa ir mėsos gaminiai). Keptas antienos šventinis valgis. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Šviežia antiena.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Antis nuvaloma, išdarinėjama, išimami riebalai. Riebalai išlydomi.				
Priedai				
Obuoliai arba džiovintos slyvos.				
Prieskoniai				
Kmynai, mairūnas, druska.				
Gamybos technologija				
Išvalyta antis įtrinama susmulkintais mairūnais, druska, kmynais, prikemšama obuolių arba išmirkytų slyvų, užsiuvama. Į keptuvą įpilama vandens, įdedama paruošta antis, aplaistoma ištirpintais riebalais ir kepama krosnyje.				
Įranga				
Krosnis, keptuvas.				
Forma				
Netaisyklinga.				
Patiekimo būdas				
Patiekiama karšta arba šalta, apdėta iš vidaus išimtais obuoliais.				
Skonis				
Antienos, priedų ir prieskonių.				
Kodas 020GV04.02.04 **Žąsiena** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Kepta mėsa ir mėsos gaminiai). Keptas žąsienos šventinis valgis. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Šviežia žąsiena.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Žąsis nuvaloma, išdarinėjama, išimami taukai, nuplaunama. Taukai sulydomi, sudedami į molinį indą.				
Priedai				
Obuoliai (geriausia antaniniai), rauginti kopūstai, džiovintos slyvos.				
Prieskoniai				
Kmynai, pipirai, druska.				

Gamybos technologija				
Žąsis įtrinama susmulkintais prieskoniais su druska. Prikemšama patroškintų kopūstų ar žalių obuolių, arba džiovintų išmirkytų slyvų. Įdėjus į keptuvą kepama karštoje krosnyje.				
Įranga				
Krosnis, keptuvas.				
Forma				
Netaisyklinga.				
Pateikimo būdas				
Pateikiama karšta arba šalta. Valgoma su duona, spanguolių, bruknių, obuolių koše. Šventinis valgis.				
Skonis				
Žąsienos, priedų ir prieskonių.				
Kodas 020GV04.02.05 **Vištiena** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Kepta mėsa ir mėsos gaminiai). Keptas vištienos šventinis valgis. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Šviežia vištiena.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Višta nuvaloma, išdarinėjama.				
Priedai				
Obuoliai, bulvės, sviestas, grietinė.				
Prieskoniai				
Pipirai, česnakai, druska.				
Gamybos technologija				
Višta įtrinama druska, sumaišyta su prieskoniais, dedama į keptuvą, įpilama nedaug karšto vandens. Kepama krosnyje dažnai paviršių aptepant sviestu, grietine ir palaistant sultimis, kuriose kepa. Įpusėjus kepti, į tą patį keptuvą šalia vištos sudedami obuoliai ir bulvės.				
Įranga				
Krosnis, keptuvas.				
Forma				
Netaisyklinga.				
Patiekimo būdas				
Patiekiama šventėms nesupjaustyta. Patiekiant karštą apdedama bulvėmis ir obuoliais. Šalta valgoma su keptais obuoliais, bruknių koše ar spanguolių uogiene.				
Skonis				
Vištienos ir priedų.				

Kodas 020GV04.02.06 **Kalakutiena** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Kepta mėsa ir mėsos gaminiai). Su prieskoniais keptas kalakutas. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Šviežia kalakutiena.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Kalakutas nuvalomas, išdarinėjamas, įtrinamas susmulkintais prieskoniais su druska, palaikomas 1–2 dienas.				
Priedai				
Džiovintos slyvos, sviestas, grietinė.				
Prieskoniai				
Pipirai, kadagio uogos, kmynai, druska.				
Gamybos technologija				
Paruoštas kalakutas prikemšamas išmirkytų džiovintų slyvų, dedamas į keptuvą, aptepamas sviestu, uždengiamas. Kepama karštoje krosnyje vis palaistant susidariusiu skysčiu ir aptepant grietine.				
Įranga				
Krosnis, keptuvas.				
Forma				
Netaisyklinga.				
Patiekimo būdas				
Patiekiamas karštas arba šaltas nepjaustytas. Pjaustoma įdedant į lėkštutes. Valgoma su keptais obuoliais, bruknių koše.				
Skonis				
Kalakutienos, priedų ir prieskonių.				
Kodas 020GV04.02.07 **Laukinė paukštiena** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Kepta mėsa ir mėsos gaminiai). Su prieskoniais kepti laukiniai paukščiai. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Laukinių paukščių mėsa.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Laukiniai paukščiai 1–2 dienas palaikomi neišdarinėti pakabinti šaltoje patalpoje, tada nuvalomi, išdarinėjami.				
Priedai				
Lašinukai.				
Prieskoniai				
Kadagio uogos, pipirai, kmynai, mairūnas, druska.				

Gamybos technologija				
Išdarinėti paukščiai ištrinami susmulkintais prieskoniais su druska, prismaigstoma lašinukų (krūtinėlės ir šlaunelės). Kepama krosnyje arba ant iešmo virš žarijų.				
Įranga				
Krosnis.				
Forma				
Netaisyklinga.				
Patiekimo būdas				
Laukinė paukštiena gaminama retai, dažnai tik medžioklės sezono metu (gamina medžiotojai). Kepti maži laukiniai paukščiai patiekiami nepjaustyti.				
Skonis				
Laukinės paukštienos.				
Kodas 020GV04.02.08 **Žvėriena** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Kepta mėsa ir mėsos gaminiai). Ant iešmo ar krosnyje kepta žvėrių mėsa. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Laukinių žvėrių mėsa.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Mėsa susmulkinama arba ne. Marinuojama. Marinavimo trukmė priklauso nuo gabalo arba žvėries dydžio.				
Priedai				
Lašinukai.				
Prieskoniai				
Pipirai, kadagio uogos, kmynai, druska.				
Gamybos technologija				
Prismaigstoma lašinių gabaliukų. Kepama ant žarijų. Stambūs žvėrys kepami ant karties arba iešmo, gabalai ar smulkesni žvėrys krosnyje.				
Įranga				
Iešmas, krosnis.				
Forma				
Netaisyklinga.				
Patiekimo būdas				
Patiekiama karšta arba šalta, susmulkinta gabalais arba visas keptas žvėris.				
Skonis				
Žvėrienos.				

Kodas 020GV04.02.09 **Spirgučių padažai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Kepta mėsa ir mėsos gaminiai). Pakepinti lašiniai su priedais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Rūkyti lašiniai, sūdyti lašiniai.	Sūdyti lašiniai.	Rūkyti lašiniai, sūdyti lašiniai.	Rūkyti lašiniai, sūdyti lašiniai.	Rūkyti lašiniai, sūdyti lašiniai.
Žaliavos ruošimo būdas				
Lašiniai supjaustomi nedideliais keturkampiais gabalėliais.				
Priedai				
Grietinė.				
Prieskoniai				
Svogūnai.				
Gamybos technologija				
Sūdyti arba rūkyti lašiniai pakepinami su smulkiai pjaustytais svogūnais, kartais įdedama grietinės.				
Forma				
Keturkampiai gabalėliai.				
Patiekimo būdas				
Patiekiamas šiltas prie bulvių, košių, virtinių, blynų, cepelinų, kugelio.				
Skonis				
Sūrus.				
Kodas 020GV04.03.01 **Kraujiniai vėdarai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Vėdarai ir subproduktų gaminiai). Keptos kiaulės žarnos su kraujo ir kruopų įdaru.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kraujas, miežinės ar grikių kruopos, kiaulių storosios žarnos.	Kraujas, miežinės ar grikių kruopos, kiaulių storosios žarnos.	Kraujas, miežinės kruopos, kiaulių storosios žarnos.	Kraujas, miežinės kruopos, kiaulių storosios žarnos.	Kraujas, miežinės kruopos, kiaulių storosios žarnos.
Žaliavos ruošimo būdas				
Žarnos išvalomos, išplaunamos. Kruopos išmirkomos, nusausinamos. Kraujas ištrinamas, kad neliktų gumuliukų.	Žarnos išvalomos, išplaunamos. Kruopos išmirkomos, nusausinamos. Kraujas ištrinamas, kad neliktų gumuliukų.	Žarnos išvalomos, išplaunamos. Kruopos išmirkomos, nusausinamos. Kraujas ištrinamas, kad neliktų gumuliukų.	Žarnos išvalomos, išplaunamos. Kruopos išmirkomos, nusausinamos. Kraujas ištrinamas, kad neliktų gumuliukų.	Žarnos išvalomos, išplaunamos. Kruopos išmirkomos, nusausinamos. Kraujas ištrinamas, kad neliktų gumuliukų.

Priedai				
Lydytų taukų spirgai.	Lydytų taukų spirgai.	Lydytų taukų spirgai.	Lydytų taukų spirgai.	Lydytų taukų spirgai.
Prieskoniai				
Mėtos, druska.	Mėtos, druska.	Mėtos, druska.	Mėtos, druska.	Mėtos, druska.
Gamybos technologija				
Į paruoštas kruopas supilamas kraujas, gerai išmaišoma, įdedama spirgučių, prieskonių, pasūdoma. Gauta masė sukrečiama į paruoštas žarnas, užsmaigstomi galai mediniais pagaliukais ir dedamos į kepimo skardas, išklotas ruginiais šiaudais ar medinėm balanėlėm. Kepama vidutinio karštumo krosnyje, kol apskrunda.	Į paruoštas kruopas supilamas kraujas, gerai išmaišoma, įdedama spirgučių, prieskonių, pasūdoma. Gauta masė sukrečiama į paruoštas žarnas, užsmaigstomi galai mediniais pagaliukais ir dedamos į kepimo skardas, išklotas ruginiais šiaudais ar medinėm balanėlėm. Kepama vidutinio karštumo krosnyje, kol apskrunda.	Į paruoštas kruopas supilamas kraujas, gerai išmaišoma, įdedama spirgučių, prieskonių, pasūdoma. Gauta masė sukrečiama į paruoštas žarnas, užsmaigstomi galai mediniais pagaliukais ir dedamos į kepimo skardas, išklotas ruginiais šiaudais ar medinėm balanėlėm. Kepama vidutinio karštumo krosnyje, kol apskrunda.	Į paruoštas kruopas supilamas kraujas, gerai išmaišoma, įdedama spirgučių, prieskonių, pasūdoma. Gauta masė sukrečiama į paruoštas žarnas, užsmaigstomi galai mediniais pagaliukais ir dedamos į kepimo skardas, išklotas ruginiais šiaudais ar medinėm balanėlėm. Kepama vidutinio karštumo krosnyje, kol apskrunda.	Į paruoštas kruopas supilamas kraujas, gerai išmaišoma, įdedama spirgučių, prieskonių, pasūdoma. Gauta masė sukrečiama į paruoštas žarnas, užsmaigstomi galai mediniais pagaliukais ir dedamos į kepimo skardas, išklotas ruginiais šiaudais ar medinėm balanėlėm. Kepama vidutinio karštumo krosnyje, kol apskrunda.
Įranga				
Kepimo skardos, kepimo krosnis.	Kepimo skardos, kepimo krosnis.	Kepimo skardos, kepimo krosnis.	Kepimo skardos, kepimo krosnis.	Kepimo skardos, kepimo krosnis.
Forma				
Ovalo.	Ovalo.	Ovalo.	Ovalo.	Ovalo.
Patiekimo būdas				
Kepama po kiaulės skerstuvių. Patiekiami karšti, supjaustyti gabalais, užpilti spirgučių padažu.	Kepama po kiaulės skerstuvių. Patiekiami karšti, supjaustyti gabalais, užpilti spirgučių padažu.	Kepama po kiaulės skerstuvių. Patiekiami karšti, supjaustyti gabalais, užpilti spirgučių padažu.	Kepama po kiaulės skerstuvių. Patiekiami karšti, supjaustyti gabalais, užpilti spirgučių padažu.	Kepama po kiaulės skerstuvių. Patiekiami karšti, supjaustyti gabalais, užpilti spirgučių padažu.
Skonis				
Kruopų ir prieskonių skonis.	Kruopų ir prieskonių skonis.	Kruopų ir prieskonių skonis.	Kruopų ir prieskonių skonis.	Kruopų ir prieskonių skonis.

Kodas 020GV04.03.02 **Kruopiniai vėdarai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Vėdarai ir subproduktų gaminiai). Keptos kiaulės žarnos su kruopų įdaru.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Miežinės ar grikių kruopos, kiaulių storosios žarnos.	Miežinės ar grikių kruopos, kiaulių storosios žarnos.	Miežinės kruopos, kiaulių storosios žarnos.	Miežinės kruopos, kiaulių storosios žarnos.	Miežinės kruopos, kiaulių storosios žarnos.
Žaliavos ruošimo būdas				
Žarnos išvalomos, išplaunamos. Kruopos apšutinamos ir gerai išmirkomos.	Žarnos išvalomos, išplaunamos. Kruopos apšutinamos ir gerai išmirkomos.	Žarnos išvalomos, išplaunamos. Kruopos apšutinamos ir gerai išmirkomos.	Žarnos išvalomos, išplaunamos. Kruopos apšutinamos ir gerai išmirkomos.	Žarnos išvalomos, išplaunamos. Kruopos apšutinamos ir gerai išmirkomos.
Priedai				
Lydytų taukų spirgučiai su riebalais.	Lydytų taukų spirgučiai su riebalais.	Lydytų taukų spirgučiai su riebalais.	Lydytų taukų spirgučiai su riebalais.	Lydytų taukų spirgučiai su riebalais.
Prieskoniai				
Svogūnai.	Svogūnai.	Svogūnai.	Svogūnai.	Svogūnai.
Gamybos technologija				
Į paruoštas kruopas sudedami pakepinti svogūnai, lydyti taukai su spirgučiais, pasūdoma, išmaišoma. Gauta masė sukrečiama į paruoštas žarnas, užsmaigstomi galai mediniais pagaliukais ir dedama į kepimo skardas, išklotas ruginiais šiaudais ar medinėm balanėlėm. Kepama vidutinio karštumo krosnyje, kol apskrunda.	Į paruoštas kruopas sudedami pakepinti svogūnai, lydyti taukai su spirgučiais, pasūdoma, išmaišoma. Gauta masė sukrečiama į paruoštas žarnas, užsmaigstomi galai mediniais pagaliukais ir dedama į kepimo skardas, išklotas ruginiais šiaudais ar medinėm balanėlėm. Kepama vidutinio karštumo krosnyje, kol apskrunda.	Į paruoštas kruopas sudedami pakepinti svogūnai, lydyti taukai su spirgučiais, pasūdoma, išmaišoma. Gauta masė sukrečiama į paruoštas žarnas, užsmaigstomi galai mediniais pagaliukais ir dedama į kepimo skardas, išklotas ruginiais šiaudais ar medinėm balanėlėm. Kepama vidutinio karštumo krosnyje, kol apskrunda.	Į paruoštas kruopas sudedami pakepinti svogūnai, lydyti taukai su spirgučiais, pasūdoma, išmaišoma. Gauta masė sukrečiama į paruoštas žarnas, užsmaigstomi galai mediniais pagaliukais ir dedama į kepimo skardas, išklotas ruginiais šiaudais ar medinėm balanėlėm. Kepama vidutinio karštumo krosnyje, kol apskrunda.	Į paruoštas kruopas sudedami pakepinti svogūnai, lydyti taukai su spirgučiais, pasūdoma, išmaišoma. Gauta masė sukrečiama į paruoštas žarnas, užsmaigstomi galai mediniais pagaliukais ir dedama į kepimo skardas, išklotas ruginiais šiaudais ar medinėm balanėlėm. Kepama vidutinio karštumo krosnyje, kol apskrunda.
Įranga				
Kepimo skardos, kepimo krosnis.	Kepimo skardos, kepimo krosnis.	Kepimo skardos, kepimo krosnis.	Kepimo skardos, kepimo krosnis.	Kepimo skardos, kepimo krosnis.

Forma				
Ovalo.	Ovalo.	Ovalo.	Ovalo.	Ovalo.
Patiekimo būdas				
Kepama po kiaulės skerstuvių. Patiekiami karšti, supjaustyti gabalais, užpilti spirgučių padažu.	Kepama po kiaulės skerstuvių. Patiekiami karšti, supjaustyti gabalais, užpilti spirgučių padažu.	Kepama po kiaulės skerstuvių. Patiekiami karšti, supjaustyti gabalais, užpilti spirgučių padažu.	Kepama po kiaulės skerstuvių. Patiekiami karšti, supjaustyti gabalais, užpilti spirgučių padažu.	Kepama po kiaulės skerstuvių. Patiekiami karšti, supjaustyti gabalais, užpilti spirgučių padažu.
Skonis				
Kruopų.	Kruopų.	Kruopų.	Kruopų.	Kruopų.
Kodas 020GV04.03.03 **Bulviniai vėdarai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Vėdarai ir subproduktų gaminiai). Keptos kiaulių žarnos su tarkuotų bulvių įdaru.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kiaulių storosios žarnos, bulvės				
Žaliavos ruošimo būdas				
Žarnos išvalomos, išplaunamos. Bulvės nuskutamos, sutarkuojamos smulkia trintuve, nuo tarkių nupilamas skystis				
Priedai				
Lydytų taukų spirgai.				
Prieskoniai				
Druska.				
Gamybos technologija				
Į paruoštų bulvių tarkius sudedami taukų spirgai, pasūdoma, išmaišoma. Paruošta masė sukrečiama į paruoštas žarnas, užsmaigstomi galai mediniais pagaliukais ir dedama į skardas, iškłotas ruginiais šiaudais ar medinėm balanėlėm.				
Įranga				
Smulki trintuvė, kepimo skardos, kepimo krosnis				
Forma				
Ovalo				
Patiekimo būdas				
Patiekiami karšti, supjaustyti gabalais, užpilti spirgučių padažu				
Skonis				
Bulvių				

Kodas 020GV04.03.04 **Kraujiniai blynai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Vėdarai ir subproduktų gaminiai). Iš gyvulių kraujo su priedais keptuvėje keptas valgis.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kraujas, smulkios miežinės kruopos.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Kruopos gerai išmirkomos; Kraujas ištrinamas, kad neliktų gumuliukų				
Priedai				
Spirginti lašinukai, kiaušiniai, riebalai kepimui				
Prieskoniai				
Druska, mėtos				
Gamybos technologija				
Į kraują sudedamos išmirkytos kruopos, spirginti lašinukai, sutrintos mėtos, įmušami kiaušiniai, išmaišoma. Kepami nedideli blyneliai keptuvėje, įkaitintuose riebaluose.				
Įranga				
Keptuvė, krosnis.				
Forma				
Apvali.				
Patiekimo būdas				
Patiekiami karšti su spirgučių padažu.				
Skonis				
Salstelėję, kruopų.				
Kodas 020GV04.04.01 **Pieniškos sriubos** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pieno gaminiai). Pieno sriubos su priedais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Šviežias pienas.	Šviežias pienas.	Šviežias pienas.	Šviežias pienas, išrūgos ar pasukos.	Šviežias pienas.
Žaliavos ruošimo būdas				
Pamelžtas pienas perkošiamas.				

Priedai				
Miežių kruopos, miežių miltai, rugių miltai, kvietiniai miltai, žirnių, pupų miltai, bulvės.	Grikių kruopos, grikių miltai, miežinės kruopos, miežiniai miltai, kvietiniai miltai, bulvės.	Kvietiniai miltai, kvietinės kruopos, miežių kruopos, ruginiai miltai, bulvės.	Miežių kruopos, miežių miltai, kvietiniai miltai, bulvės.	Miežių kruopos, miežių miltai, kvietiniai miltai, bulvės.
Prieskoniai				
Druska, cukrus.				
Gamybos technologija				
Pasūdytame vandenyje išverdamos kruopos ar miltų kukuliukai arba susmulkintos bulvės ar tarkuotų bulvių kukuliukai. Užbalinama pienu.			Pasūdytame vandenyje išverdamos kruopos ar miltų kukuliukai arba susmulkintos bulvės ar tarkuotų bulvių kukuliukai. Užbalinama pienu arba rūgščiomis pasukomis.	Pasūdytame vandenyje išverdamos kruopos ar miltų kukuliukai arba susmulkintos bulvės ar tarkuotų bulvių kukuliukai. Užbalinama pienu.
Konsistencija				
Skystis su tirščiais.				
Patiekimo būdas				
Patiekiama karšta.				
Skonis				
Saldokas.			Saldokas arba rūgštus.	Saldokas.
Kodas 020GV04.04.02 **Varškės padažai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pieno gaminiai). Trinta varškė su priedais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Varškė.	Varškė.	Varškė.	Varškė.	Varškė.
Žaliavos ruošimo būdas				
Varškė gerai ištrinama.	Varškė gerai ištrinama.	Varškė gerai ištrinama.	Varškė gerai ištrinama.	Varškė gerai ištrinama.
Priedai				
Saldus arba rūgęs pienas, arba grietinė.	Grietinėlė arba saldus pienas.	Grietinėlė arba saldus pienas.	Grietinėlė arba saldus pienas.	Grietinėlė arba saldus pienas.
Prieskoniai				
Druska, svogūnų laiškai, krapų šakelės, mėtos, diemedžio lapeliai.	Druska.	Mėtos, druska.	Mėtos, peletrūnas, diemedis, druska.	Mėtos, peletrūnas, diemedis, druska.

Gamybos technologija				
Varškė išsukama moliniame dubenyje mediniu šaukštu po truputį pilant pieną, sudedami susmulkinti prieskoniai, pasūdoma.	Varškė gerai išsukama, užpilama saldžiu pienu arba grietinėle, pasūdoma.	Varškė gerai išsukama, sudedami prieskoniai, užpilama grietinėle arba saldžiu pienu, pasūdoma.	Varškė gerai išsukama, sudedami prieskoniai, užpilama grietinėle arba saldžiu pienu, pasūdoma.	Varškė gerai išsukama, sudedami prieskoniai, užpilama grietinėle arba saldžiu pienu, pasūdoma.
Įrankiai				
Molinis dubuo, medinis šaukštas.	Molinis dubuo, medinis šaukštas.	Molinis dubuo, medinis šaukštas.	Molinis dubuo, medinis šaukštas.	Molinis dubuo, medinis šaukštas.
Konsistencija				
Tiršti.	Tiršti.	Tiršti.	Tiršti.	Tiršti.
Patiekimo būdas				
Valgoma su karštomis bulvėmis ar iš jų pagamintais valgiais, blynais.	Valgoma su bulvėmis, blynais, pyragu.	Valgoma su karštomis bulvėmis.	Valgoma su karštomis bulvėmis.	Valgoma su karštomis bulvėmis.
Skonis				
Varškės ir priedų.	Varškės ir priedų.	Varškės ir priedų.	Varškės ir priedų.	Varškės ir priedų.
Kodas 020GV04.04.03 **Krekenos** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pieno gaminiai). Valgis iš kepto apsiveršiavusios karvės pieno.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Apsiveršiavusios karvės pienas.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Pienas atskiedžiamas vandeniu, išplakamas.				
Priedai				
Riebalai (sviestas ar paspirginti lašinukai).				
Prieskoniai				
Druska.				
Gamybos technologija				
Į puodą, dubenį ar keptuvą sudedami riebalai, supilamas paruoštas pienas. Kepama krosnyje, kol sutraukia ir gražiai pagelsta.				
Įrankiai				
Puodas arba dubuo, arba keptuvas.				
Konsistencija				
Minkštas.				

Forma				
Kepimo formos				
Patiekimo būdas				
Valgoma šiltas su duona.				
Skonis				
Pieno.				
Kodas 020GV04.04.04 **Sviestas su prieskoniais** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pieno gaminiai). Sviestas, ištrintas su prieskoniais. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Sviestas.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Sviestas sumušamas, išplaunamas, pasūdomas.				
Prieskoniai				
Česnakas, svogūnas, krienai, krapai.				
Gamybos technologija				
Į sviestą sudedama smulkiai sutarkuotas svogūnas, česnakas, krienai, smulkiai supjaustyti krapai. Jeigu reikia dar pasūdoma ir mediniu šaukštu gerai išsukama.				
Įrankiai				
Molinis indas, medinis šaukštas.				
Konsistencija				
Minkštas.				
Forma				
Išlaiko suteiktą formą.				
Patiekimo būdas				
Valgoma užtepus ant duonos, ragaišio ar su virtomis bulvėmis.				
Skonis				
Sūrokas, jaučiami prieskoniai.				
Kodas 020GV04.04.05 **Sviesto padažai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pieno gaminiai). Tirpinto sviesto padažas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Sviestas				
Žaliavos ruošimo būdas				
Sumuštas sviestas atšaldomas.				

Priedai				
Grietinė.				
Prieskoniai				
Druska.				
Gamybos technologija				
Sviestas nedideliame metaliniame puoduke iš lėto ištirpinamas nekarštoje krosnyje. Jeigu dedama grietinė, ji dedama į jau ištirpintą sviestą.				
Įrankiai				
Metalinis puodukas.				
Konsistencija				
Skystas.				
Patiekimo būdas				
Patiekiamas karštas prie košių, blynų, bulvių, virtinių, žuvies, daržovių, mėsos ir kitų valgių.				
Skonis				
Sviesto.				
Kodas 020GV04.04.06 **Kastinys** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pieno gaminiai). Valgis iš išsuktos pašildytos grietinės ar rūgusio pieno.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
-	-	-	Grietinė ar surūgęs pienas, sviestas, druska.	Grietinė ar surūgęs pienas, sviestas, druska.
Žaliavos ruošimo būdas				
-	-	-	Surūgusi grietinė ar rūgštus pienas ar sviestas palaikomi keletą valandų kambario temperatūroje. Rūgštus pienas vėliau išplakamas.	Surūgusi grietinė ar rūgštus pienas ar sviestas palaikomi keletą valandų kambario temperatūroje. Rūgštus pienas vėliau išplakamas.
Priedai				
-	-	-	Aguonos, raudonųjų burokėlių, morkų sultys.	Aguonos, raudonųjų burokėlių, morkų sultys.

Prieskoniai				
-	-	-	Česnakai, kmynai, svogūnai, svogūnų laiškai, kvapieji pipirai, krapų šakelės, diemedžio lapeliai, mėtos, rūtos.	Česnakai, kmynai, svogūnai, svogūnų laiškai, kvapieji pipirai, krapų šakelės, diemedžio lapeliai, mėtos, rūtos.
Gamybos technologija				
-	-	-	Į molinį dubenį įdedama šaukštas sviesto, stiklinė grietinės ar rūgusio pieno. Įstačius dubenį į indą su šiltu vandeniu, visą laiką šaukštu sukant, palaipsniui sudedama visa grietinė ar rūgęs pienas. Baigiant sukti, masė turi būti vientisa, baltos spalvos. (Norint padaryti kastinį spalvotą, baigiant sukti, įpilama raudonųjų burokėlių, morkų sulčių ar žalumos (krapų) sulčių). Baigiant sukti, sudedami prieskoniai, stipriai pasūdoma, gerai išmaišoma. Paruoštas kastinys išdėliojamas į dubenėlius ir laikomas vėsiai, kol sustingsta.	Į molinį dubenį įdedama šaukštas sviesto, stiklinė grietinės ar rūgusio pieno. Įstačius dubenį į indą su šiltu vandeniu, visą laiką šaukštu sukant, palaipsniui sudedama visa grietinė ar rūgęs pienas. Baigiant sukti, masė turi būti vientisa, baltos spalvos. (Norint padaryti kastinį spalvotą, baigiant sukti, įpilama raudonųjų burokėlių, morkų sulčių ar žalumos (krapų) sulčių). Baigiant sukti, sudedami prieskoniai, stipriai pasūdoma, gerai išmaišoma. Paruoštas kastinys išdėliojamas į dubenėlius ir laikomas vėsiai, kol sustingsta.
Įrankiai				
-	-	-	Gilus molinis dubuo, medinis šaukštas.	Gilus molinis dubuo, medinis šaukštas.
Konsistencija				
-	-		Trapus.	Trapus.
Forma				
-	-	-	Išlaiko suteiktą pradinę formą.	Išlaiko suteiktą pradinę formą.

Patiekimo būdas				
-	-	-	Valgomas su karštomis bulvėmis, juoda duona, ragaišiu arba patiekiamas prie kitų valgių.	Valgomas su karštomis bulvėmis, juoda duona, ragaišiu arba patiekiamas prie kitų valgių.
Skonis				
-	-	-	Švelniai rūgštoko skonio, jaučiami įdėti prieskoniai.	Švelniai rūgštoko skonio, jaučiami įdėti prieskoniai.
Kodas 020GV04.04.07 **Varškėčiai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pieno gaminiai). Kepti varškėčiai. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Varškė.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Varškė ištrinama.				
Priedai				
Kiaušiniai, miltai.				
Prieskoniai				
Druska.				
Gamybos technologija				
Į varškę sudedami miltai, kiaušiniai, pasūdoma, išminkoma. Daromi apvalūs kukuliai, plokšti blyneliai arba supjaustoma keturkampiais. Kepama krosnyje.				
Įrankiai				
Medinė lenta, kočėlas.				
Konsistencija				
Minkšti.				
Forma				
Apvalūs arba netaisyklingi keturkampiai.				
Patiekimo būdas				
Patiekiami karšti, užpilti tirpinto sviesto, grietinės ar spirgučių padažu.				
Skonis				
Varškės.				

Kodas 020GV04.04.08 **Varškės virtiniai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pieno gaminiai). Virti varškėčiai. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Varškė.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Varškė ištrinama.				
Priedai				
Miltai, kiaušiniai, cukrus.				
Prieskoniai				
Druska.				
Gamybos technologija				
Į varškę sudedami miltai, kiaušiniai, cukrus. Pasūdoma. Išminkoma. Daromi apvalūs kukuliai arba voleliai, supjaustomi. Verdami pasūdytame vandenyje.				
Konsistencija				
Minkšti.				
Įrankiai				
Medinė lenta, kočėlas.				
Forma				
Kukulio ar netaisyklingo keturkampio.				
Patiekimo būdas				
Patiekiami karšti su sviesto ir grietinės padažu.				
Skonis				
Varškės ir priedų.				
Kodas 020GV04.04.09 **Varškės pyragai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pieno gaminiai). Mielinės miltų tešlos ir varškės kepinys.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kvietiniai miltai, pienas, mielės, varškė.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Miltai persijojami. Pienas pašildomas (iki 35 ^{0}C temperatūros). Mielės išleidžiamos piene. Varškė ištrinama, sudedami kiaušiniai, cukrus, išmaišoma.				
Priedai				
Cukrus, riebalai, kiaušiniai.				

Prieskoniai				
Vanilinas.				
Gamybos technologija				
Iš pusės miltų, pieno, cukraus ir mielių sumaišyta tešla rauginama (20–25 ^{0}C temperatūroje) 1,5–2 val. Į tešlą sudedama likę miltai, riebalai, kiaušiniai, gerai išminkoma. Baigiant minkyti įdedama vanilino. Kildinama (20–25 ^{0}C temperatūroje), kol iškyla. Paruošta tešla išplojama į kepimo formos lakštą, įklojama į paruoštą kepimo formą. Pakraščiais uždedami tos pačios tešlos voleliai ar pynutės. Pakildinama, užtepamas paruoštos varškės sluoksnis, ant jo sukryžiuojant uždedami tešlos voleliai. Visas viršus aptepamas išplaktu kiaušiniu. Kepama krosnyje, kol gražiai pagelsta.				
Įrankiai				
Krosnis, kepimo forma.				
Konsistencija				
Minkštas.				
Forma				
Kepimo formos.				
Patiekimo būdas				
Valgomas šaltas užgeriant pienu, kisieliumi, arbata.				
Skonis				
Varškės, mielinio pyrago.				
Kodas 020GV04.04.10 **Varškės bandelės** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pieno gaminiai). Mažas mielinės tešlos kepinys su varškės įdaru.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kvietiniai miltai, varškė, pienas, mielės.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Miltai persijojami. Pienas pašildomas (iki 35^{0}C temperatūros). Mielės išleidžiamos piene. Varškė ištrinama.				
Priedai				
Cukrus, kiaušiniai, razinos.				
Prieskoniai				
Vanilė.				
Gamybos technologija				
Iš pusės miltų, pieno ir mielių sumaišyta tešla rauginama (20–25 ^{0}C temperatūroje) 1–1,5 val. Į tešlą sudedami likę miltai, vanilė, išminkoma. Kildinama (20–25 ^{0}C temperatūroje), kol pakyla. Iš paruoštos tešlos daromos nedidelės pailgos ar apvalios bandelės, į kurių vidų įdedamas varškės įdaras. Kepama nekarštoje krosnyje, kol pagelsta. Išimtos iš krosnies, sudedamos į rėtį ar dubenį, pridengiamos drobe, kad būtų minkštesnės. ***Įdarui:*** Į ištrintą varškę įdedami kiaušiniai, cukrus, razinos (nebūtinai), išmaišoma.				

Įrankiai				
Krosnis, kepimo skardos.				
Konsistencija				
Minkštos.				
Forma				
Pailgos arba apvalios.				
Patiekimo būdas				
Valgomos šiltos arba šaltos užgeriant pienu, arbata, kisieliumi.				
Skonis				
Saldžios.				
Kodas 020GV04.05.01 **Žuvienė** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Žuvų gaminiai). Įvairių žuvų nuoviras su prieskoniais ir priedais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Įvairios smulkios žuvys ar didelių žuvų galvos ir pelekai.	Įvairios smulkios žuvys ar didelių žuvų galvos ir pelekai.	Įvairios žuvys.	Įvairios žuvys.	Įvairios žuvys.
Priedai				
Morkos, bulvės, spirgučiai, sviestas, grietinė.	Morkos, bulvės, grietinė.	Morkos, bulvės.	Morkos, bulvės.	Morkos, bulvės.
Prieskoniai				
Pipirai, krapai, svogūnai, druska.	Pipirai, krapai, svogūnai, druska.	Krapai, svogūnai, pipirai, druska.	Pipirai, svogūnai, krapai, druska.	Pipirai, svogūnai, krapai, druska.
Gamybos technologija				
Žuvis išvaloma, išimamos žiaunos, išplaunama, sudedama į puodą su šaltu vandeniu, sudedami prieskoniai, morkos, pavirus įdedama supjaustytų bulvių, pasūdoma. Baigus virti įpilama pakepintų lašinukų ar sviesto, grietinės.	Žuvis išvaloma, išimamos žiaunos, išplaunama, sudedama į puodą su šaltu vandeniu, sudedami prieskoniai, morkos, pavirus įdedama supjaustytų bulvių, pasūdoma. Baigus virti įdedama grietinės.	Žuvis išvaloma, išimamos žiaunos, išplaunama, sudedama į puodą su šaltu vandeniu, sudedami prieskoniai, morkos, pavirus įdedama supjaustytų bulvių, pasūdoma.	Žuvis išvaloma, išimamos žiaunos, išplaunama, supjaustoma gabalais, sudedama į puodą su vandeniu, sudedami priedai ir prieskoniai.	Žuvis išvaloma, išimamos žiaunos, išplaunama, supjaustoma gabalais, sudedama į puodą su vandeniu, sudedami priedai ir prieskoniai.

Patiekimo būdas				
Valgoma karšta su duona, dažniausiai pavasarį ir vasarą.	Valgoma karšta su duona ar bulvėmis, dažniausiai pavasarį ir vasarą.	Valgoma karšta su duona, dažniausiai pavasarį ir vasarą.	Valgoma karšta su duona ištisus metus.	Valgoma karšta su duona ištisus metus.
Skonis				
Sūroka, žuvies ir prieskonių skonis.	Sūroka, žuvies ir prieskonių skonis.	Sūroka, žuvies ir prieskonių skonis.	Sūroka, žuvies ir prieskonių skonis.	Sūroka, žuvies ir prieskonių skonis.
Kodas 020GV04.05.02 **Keptos žuvys** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Žuvų gaminiai). Žuvys, keptos ant laužo žarijų ar keptuvėje. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Įvairios žuvys.				
Priedai				
Miltai, lašiniai, riebalai.				
Prieskoniai				
Druska.				
Gamybos technologija				
Išvalyta ir pasūdyta žuvis kepama ant žarijų aplipinta moliu ar suvyniota į popierių, kopūsto lapą, suverta ant iešmo arba keptuvėje riebaluose.				
Patiekimo būdas				
Patiekiamos šiltos ir šaltos. Prie šiltos žuvies patiekiama keptos bulvės ar bulvių košė, daržovės. Šalta žuvis valgoma su krienų padažu, daržovėmis.				
Skonis				
Žuvies ir priedų.				
Kodas 020GV04.05.03 **Virtos žuvys** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Žuvų gaminiai). Įvairios žuvys, virtos su prieskoniais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Įvairios žuvys.	Įvairios žuvys.	Įvairios žuvys.	Įvairios žuvys.	Įvairios žuvys.
Priedai				
Pienas.	Pienas.	Morkos.	Morkos.	Morkos.
Prieskoniai				
Svogūnai, krapai, druska, kadagio uogos.	Svogūnai, krapai, druska, kadagio uogos.	Svogūnai, krapai, pipirai, druska.	Svogūnai, krapai, kadagio uogos, druska.	Svogūnai, krapai, kadagio uogos, druska.

Gamybos technologija				
Žuvys išvalomos, didelės supjaustomos gabalais. Verdama vandenyje arba piene, sudėjus prieskonius.	Žuvys išvalomos, didelės supjaustomos gabalais. Verdama vandenyje arba piene, sudėjus prieskonius.	Žuvys išvalomos, didelės supjaustomos gabalais, verdama nedideliame kiekyje vandens, sudėjus priedus ir prieskonius.	Žuvys išvalomos, didelės supjaustomos gabalais, verdama nedideliame kiekyje vandens, sudėjus priedus ir prieskonius.	Žuvys išvalomos, didelės supjaustomos gabalais, verdama nedideliame kiekyje vandens, sudėjus priedus ir prieskonius.
Patiekimo būdas				
Valgomos karštos su karštomis bulvėmis, bulvių koše arba duona.	Valgomos karštos su karštomis bulvėmis, bulvių koše arba duona.	Patiekiami karšti žuvies gabalai, užpilti karštu nuoviru. Valgoma su bulvėmis, bulvių koše ar duona. Šventėms patiekiama šalta, užpilta nuoviro drebučiais.	Patiekiami karšti žuvies gabalai, užpilti karštu nuoviru. Valgoma su bulvėmis, bulvių koše ar duona. Šventėms patiekiama šalta, užpilta nuoviro drebučiais.	Patiekiami karšti žuvies gabalai, užpilti karštu nuoviru. Valgoma su bulvėmis, bulvių koše ar duona. Šventėms pateikiama šalta, užpilta nuoviro drebučiais.
Skonis				
Žuvies ir prieskonių.	Žuvies ir prieskonių.	Žuvies ir prieskonių.	Žuvies ir prieskonių.	Žuvies ir prieskonių.
Kodas 020GV04.05.04 **Rūkytos žuvys** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Žuvų gaminiai). Rūkytos įvairios žuvys. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Šviežios įvairios žuvys.				
Prieskoniai				
Druska.				
Gamybos technologija				
Žuvys išvalomos, gerai įtrinamos druska, palaikoma (laikymo trukmė priklauso nuo žuvies dydžio). Rūkoma nedidelėse rūkyklose lapuočių medžių pjuvenomis, kankorėžiais, kadagiais.				
Patiekimo būdas				
Pateikiamos šaltos. Valgoma su duona.				
Skonis				
Sūrokas.				

Kodas 020GV04.05.05 **Sūdytos žuvys** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Žuvų gaminiai). Sūdytos įvairios žuvys. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Šviežios įvairios žuvys.				
Prieskoniai				
Druska.				
Gamybos technologija				
Žuvys išvalomos. Medinėje statinaitėje žuvys dedamos eilėmis ir užpilama druska, paslegiama uždėjus lentelę ir akmenį.				
Patiekimo būdas				
Išmirkoma, valgoma su karštomis bulvėmis arba dedama į sriubas, troškinama, apvoliojus miltuose – apkepama.				
Skonis				
Sūrokas.				
Kodas 020GV04.05.06 **Vytintos žuvys** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Žuvų gaminiai). Džiovintos sūdytos smulkios žuvys.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Įvairios smulkios žuvys.	Įvairios smulkios žuvys.	Įvairios smulkios žuvys.	Įvairios smulkios žuvys.	Įvairios smulkios žuvys.
Prieskoniai				
Druska.	Druska.	Druska.	Druska.	Druska.
Gamybos technologija				
Sugautos žuvys nuskutamos, išvalomos, sudedamos į medinį kubiliuką, gerai pasūdomos. Palaikomos 1–2 dienas. Pasūdytos žuvys džiovinamos nekarštoje krosnyje. Laikoma sudėjus į pintus krepšius.	Sugautos žuvys nuskutamos, išvalomos, sudedamos į medinį kubiliuką, gerai pasūdomos. Palaikomos 1–2 dienas. Pasūdytos žuvys džiovinamos nekarštoje krosnyje. Laikoma sudėjus į pintus krepšius.	Sugautos žuvys nuskutamos, išvalomos, sudedamos į medinį kubiliuką, gerai pasūdoma. Palaikoma 1–2 dienas. Po to suveriamos ant vielos ar storo lininio siūlo. Džiovinamos pakabintos saulės atokaitoje.	Sugautos žuvys nuskutamos, išvalomos, sudedamos į medinį kubiliuką, gerai pasūdoma. Palaikoma 1–2 dienas. Po to suveriamos ant vielos ar storo lininio siūlo. Džiovinamos pakabintos saulės atokaitoje.	Sugautos žuvys nuskutamos, išvalomos, sudedamos į medinį kubiliuką, gerai pasūdoma. Palaikoma 1–2 dienas. Po to suveriamos ant vielos ar storo lininio siūlo. Džiovinamos pakabintos saulės atokaitoje.

Patiekimo būdas				
Džiovintos žuvys dedamos į verdamas sriubas (bulvienę, kopūstų, burokėlių) arba valgomos nevirtos su duona.	Džiovintos žuvys dedamos į verdamas sriubas (bulvienę, kopūstų, burokėlių) arba valgomos nevirtos su duona.	Džiovintos žuvys dedamos į verdamas sriubas (bulvienę, kopūstų, burokėlių) arba valgomos nevirtos su duona.	Džiovintos žuvys dedamos į verdamas sriubas (bulvienę, kopūstų, burokėlių) arba valgomos nevirtos su duona.	Džiovintos žuvys dedamos į verdamas sriubas (bulvienę, kopūstų, burokėlių) arba valgomos nevirtos su duona.
Skonis				
Sūrokas.	Sūrokas.	Sūrokas.	Sūrokas.	Sūrokas.
Kodas 020GV04.05.07 **Žuvų šutiniai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Žuvų gaminiai). Šutintos žuvys su priedais ir prieskoniais. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Žuvis.				
Priedai				
Bulvės, grietinė, sviestas, lašinukai.				
Prieskoniai				
Krapai, pipirai, svogūnai.				
Gamybos technologija				
Žuvys išvalomos, nuplaunamos, pasūdomos. Didesnės žuvys supjaustomos gabalais, mažos dedamos nepjaustytos sluoksniais su prieskoniais, nuskustomis ir supjaustytomis bulvėmis arba be bulvių tik su prieskoniais. Užpilama grietine, sudedama sviestas, supjaustyti lašinukai. Troškinama uždengtame puode krosnyje.				
Patiekimo būdas				
Patiekiamos karštos. Valgoma su duona.				
Skonis				
Žuvies, bulvių, prieskonių.				
Kodas 020GV04.05.08 **Įdarytos žuvys** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Žuvų gaminiai). Įdarytos žuvies šventinis valgis. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Lydeka.				
Priedai				
Pienas, kiaušiniai, pyragas, sviestas.				
Prieskoniai				
Pipirai, svogūnai, druska.				

Gamybos technologija				
Nulupama žuvies oda, išimami kaulai, mėsa sukapojama, pridedama svieste pakepintų svogūnų, piene išmirkyto pyrago, susmulkintų pipirų, įmušami kiaušiniai, pasūdoma, viskas gerai išsukama, sukemšama atgal į odą ir verdama puode ant grotelių arba kepama krosnyje.				
Patiekimo būdas				
Patiekiama šventėms, daugiausia šaltos, ypatingai išpuoštos, nepjaustytos arba supjaustytos riekutėmis, bet nepažeidžiant natūralios žuvies formos.				
Skonis				
Žuvies ir prieskonių.				
Kodas 020GV04.05.09 **Virti vėžiai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Žuvų gaminiai). Išvirti vėžiai su prieskoniais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Vėžiai.	Vėžiai.	Vėžiai.	Vėžiai.	Vėžiai.
Priedai				
Alus.	-	-	-	-
Prieskoniai				
Druska, krapai, petražolės, krieno šaknis.	Druska, krapai.	Druska, petražolės, krapai.	Druska, krapai, krieno šaknis.	Druska, krapai, krieno šaknis.
Gamybos technologija				
Puode užkaičiamas vanduo, sudedami prieskoniai, supilamas alus, pasūdoma, sudedami šaltu vandeniu nuplauti vėžiai ir uždengtame puode verdama ant silpnos ugnies 10–15 min. Nukaistas puodas uždengtas dar palaikomas apie valandą, kad vėžiai prisitrauktų prieskonių kvapo.	Puode užkaičiamas vanduo, sudedami prieskoniai, pasūdoma, sudedami šaltu vandeniu nuplauti vėžiai ir uždengtame puode verdama ant silpnos ugnies 10–15 min. Nukaistas puodas uždengtas dar palaikomas apie valandą, kad vėžiai prisitrauktų prieskonių kvapo.	Puode užkaičiamas vanduo, sudedami prieskoniai, pasūdoma, sudedami šaltu vandeniu nuplauti vėžiai ir uždengtame puode verdama ant silpnos ugnies 10–15 min. Nukaistas puodas uždengtas dar palaikomas apie valandą, kad vėžiai prisitrauktų prieskonių kvapo.	Puode užkaičiamas vanduo, sudedami prieskoniai, pasūdoma, sudedami šaltu vandeniu nuplauti vėžiai ir uždengtame puode verdama ant silpnos ugnies 10–15 min. Nukaistas puodas uždengtas dar palaikomas apie valandą, kad vėžiai prisitrauktų prieskonių kvapo.	Puode užkaičiamas vanduo, sudedami prieskoniai, pasūdoma, sudedami šaltu vandeniu nuplauti vėžiai ir uždengtame puode verdama ant silpnos ugnies 10–15 min. Nukaistas puodas uždengtas dar palaikomas apie valandą, kad vėžiai prisitrauktų prieskonių kvapo.
Patiekimo būdas				
Valgoma išlukštenant kiautą.	Valgoma išlukštenant kiautą.	Valgoma išlukštenant kiautą.	Valgoma išlukštenant kiautą.	Valgoma išlukštenant kiautą.

Skonis				
Vėžio.	Vėžio.	Vėžio.	Vėžio.	Vėžio.
Kodas 020GV04.05.10 **Silkių patiekalai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Žuvų gaminiai). Silkės su priedais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Silkės.	Silkės.	Silkės.	Silkės.	Silkės.
Priedai				
Aliejus arba grietinė.	Aliejus arba grietinė.	1. Raugintų burokėlių rūgštis (rasalas); 2. Aliejus, grietinė, marinuotos vyšnios.	1. Rasalas arba kita rūgštis; 2. Raugintas pienas.	1. Rasalas arba kita rūgštis; 2. Raugintas pienas.
Prieskoniai				
Svogūnai.	Svogūnai.	Svogūnai, pipirai.	Druska, svogūnai, pipirai.	Druska, svogūnai, pipirai.
Gamybos technologija				
Išvalyta silkė supjaustoma gabalais, sudedama į dubenėlį, sudedami supjaustyti svogūnai, užpilama aliejumi arba grietine.	Išvalyta silkė supjaustoma gabalais, sudedama į dubenėlį, sudedami supjaustyti svogūnai, užpilama aliejumi arba grietine.	1. Ant anglių pakepinta silkė ištrinama, užpilama rasalu, įdedama supjaustyto svogūno, pipirų. 2. Išvalyta silkė supjaustoma gabalais, sudedama į dubenėlį ar lėkštę. Užpilama aliejumi ar grietine arba apdedama marinuotomis vyšniomis.	1. Ant anglių pakepinta silkė įdedama į parūgštintą vandenį, sudedami prieskoniai, išmaišoma. 2. Silkė apkepama keptuvėje arba pelenuose. Dubenyje užpilama rūgusiu pienu. 3. Silkė išimama iš sūrimo, išvaloma.	1. Ant anglių pakepinta silkė įdedama į parūgštintą vandenį, sudedami prieskoniai, išmaišoma. 2. Silkė apkepama keptuvėje arba pelenuose. Dubenyje užpilama rūgusiu pienu. 3. Silkė išimama iš sūrimo, išvaloma.
Patiekimo būdas				
Valgoma su keptomis ar virtomis su lupena bulvėmis arba duona.	Valgoma su keptomis ar virtomis su lupena bulvėmis arba duona.	1. Valgoma su virtomis su lupena bulvėmis; 2. Valgoma su bulvėmis ar duona.	1. Patiekiama su virtomis su lupena bulvėmis; 2. Valgoma su virtomis su lupena bulvėmis; 3. Valgoma su karštomis bulvėmis, košėmis arba duona.	1. Patiekiama su virtomis su lupena bulvėmis; 2. Valgoma su virtomis su lupena bulvėmis; 3. Valgoma su karštomis bulvėmis, košėmis arba duona.

Skonis				
Sūrokas.	Sūrokas.	Sūrokas.	Sūrokas.	Sūrokas.
Kodas 020GV04.05.11 **Silkių padažai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Žuvų gaminiai). Keptos silkės mirkalas su prieskoniais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Silkė				
Priedai				
Rasalas, virtos bulvės.				
Prieskoniai				
Svogūnai, pipirai, druska				
Gamybos technologija				
Silkė suvyniota į popierių pakepinama ant medžio anglių, išimami kaulai, sutrinama su mediniu šaukštu moliniame dubenyje kartu su virtomis bulvėmis, supilamas rasalas, sudedami susmulkinti prieskoniai.				
Pateikimo būdas				
Valgoma su karštomis su lupena virtomis ar keptomis bulvėmis.				
Skonis				
Sūroka.				
Kodas 020GV04.06.01 **Kiaušinienė** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Kiaušinių gaminiai). Iškeptų kiaušinių valgis. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kiaušiniai.				
Priedai				
Lašiniai, dešra, kumpis, pienas, miltai.				
Prieskoniai				
Svogūnai, krapai, pipirai.				
Gamybos būdas				
1. Ant pakepintų lašinukų, dešros ar kumpio į keptuvę įmušami (išleidžiami) kiaušiniai. Kepama palaistant riebalais, kol visai iškeps baltymai ir pusiau apkeps tryniai. Pabarstoma prieskoniais. 2. Ant pakepintų lašinukų, dešros ar kumpio į keptuvę ar puodą supilami išplakti kiaušiniai su pienu ir nedideliu kiekiu miltų. Kepama ant ugnies ar krosnyje.				
Patiekimo būdas				
Valgoma karšta su duona, šviežiomis ar raugintomis daržovėmis.				

Skonis				
Kiaušinio ir priedų skonis.				
021. MALIMAS				
Kodas 021AG07.01.01 **Miltai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Grūdų malimo gaminiai). Sumalti grūdai.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Rugiai, miežiai, kviečiai, avižos, žirniai.	Rugiai, grikiai, miežiai, avižos, kviečiai.	Rugiai, miežiai, avižos, kviečiai.	Rugiai, miežiai, avižos kviečiai.	Rugiai, miežiai, avižos, kviečiai.
Žaliavos ruošimo technologija				
Rupiai malama nesuleistomis girnomis vieną kartą. *Vidutiniškai rupiai* malama vieną ar kelis kartus suleistomis girnomis, nusijojama. *Smulkiai* malama *(valcuojama)* grūdus perleidžiant per kelis valcus su sijotuvėmis. *Šustiniai miltai* – avižos iššutinamos krosnyje, išdžiovinamos, sumalamos ir išsijojamos.	*Rupiai* malama nesuleistomis girnomis vieną kartą. *Vidutiniškai rupiai* malama vieną ar kelis kartus suleistomis girnomis, nusijojama. *Smulkiai* malama *(valcuojama)* grūdus perleidžiant per kelis valcus su sijotuvėmis. *Šustiniai miltai* – avižos iššutinamos krosnyje, išdžiovinamos, sumalamos ir išsijojamos.	*Rupiai* malama nesuleistomis girnomis vieną kartą. *Vidutiniškai rupiai* malama vieną ar kelis kartus suleistomis girnomis, nusijojama. *Smulkiai* malama *(valcuojama)* grūdus perleidžiant per kelis valcus su sijotuvėmis.	*Rupiai* malama nesuleistomis girnomis vieną kartą. *Vidutiniškai rupiai* malama vieną ar kelis kartus suleistomis girnomis, nusijojama. *Smulkiai* malama *(valcuojama)* grūdus perleidžiant per kelis valcus su sijotuvėmis.	*Rupiai* malama nesuleistomis girnomis vieną kartą. *Vidutiniškai rupiai* malama vieną ar kelis kartus suleistomis girnomis, nusijojama. *Smulkiai* malama *(valcuojama)* grūdus perleidžiant per kelis valcus su sijotuvėmis.
Kodas 021AG07.01.02 **Kruopos** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Grūdų malimo gaminiai). Susmulkinti grūdai. Ypač populiarios stambios miežinės kruopos (grucė).				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Miežiai.	Grikiai, miežiai.	Miežiai.	Miežiai.	Miežiai.
Žaliavos ruošimo technologija				
Grūdai nugrūdami, išsijojami, rupiai sumalami.	Grikiai vidutiniškai rupiai sumalami, išsijojami. Miežiai nugrūdami, išsijojami, rupiai sumalami.	Grūdai nugrūdami, išsijojami, rupiai sumalami.	Grūdai nugrūdami, išsijojami, rupiai sumalami.	Grūdai nugrūdami, išsijojami, rupiai sumalami.

Kodas 021AG07.01.03
Salyklas (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Grūdų malimo gaminiai). Sumaltas salyklas. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Miežiai.				
Žaliavos ruošimo technologija				
Sudaiginti ir išdžiovinti miežiai (salyklas) rupiai sumalami.				

022. MARGUČIŲ MARGINIMAS

Kodas 022GV05.01.01
Vašku marginti margučiai (*Sritis* – Taikomasis ir paprotinis menas. *Rūšis* – Apeiginiai dekoratyviniai dirbiniai). Kiaušinis, išrašytas tirpytu vašku. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Priemonės, įrankiai				
Vištos kiaušiniai, dažai, vaškas. Plonas skardinis piltuvėlis, adatėlė pastorinta galvute, įtvirtinta į medinį kotelį.				
Marginimo būdas				
Vamzdeliu išrašomos vienodo storio linijos, smeigtuku – storesnė linijos pradžia, galas plonesnis. Išmargintas kiaušinis dedamas į dažus, kurie nudažo nepadengtas vašku vietas. Nusidažius kiaušiniui, vaškas nuimamas, dažų spalvos fone gaunamas baltas raštas. Kelių spalvų margučiai gaunami nudažytą kiaušinio dalį, dengiant vašku ir kiaušinį dar kartą dažant kitos spalvos dažuose.				
Spalva				
Fonas – rudas, juodas (juodalksnio žievės, rūdys), raudonas (svogūnų lukštai), žalias (dilgėlių lapai), mėlynas (rugiagėlių žiedai).				
Ornamentai, kompozicija				
Ornamentai – potėpiai, taškeliai, sudarantys grandinėles, eglutes, saulės diskus, žvaigždutes. *Kompozicija* – margučio šonuose, galuose, aplinkui visą margutį.				

Kodas 022GV05.01.02
Skutinėti margučiai (*Sritis* – Taikomasis ir paprotinis menas. *Rūšis* – Apeiginiai dekoratyviniai dirbiniai). Viena spalva nudažyti, skutinėti kiaušiniai. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Priemonės, įrankiai				
Vištos kiaušiniai, dažai. Adata, peiliukas skutinėti. Plonas skardinis piltuvėlis.				
Marginimo būdas				
Viena spalva nudažyti kiaušiniai skutinėjami adata, peiliuku.				
Spalva				
Fonas – raudonas (svogūnų lukštai), žalias (dilgėlių lapai), mėlynas (rugiagėlių žiedai).				
Ornamentai, kompozicija				
Raštas smulkus, plonų grakščių linijų. *Kompozicija* – margučio šonuose, galuose, aplinkui visą margutį.				

023. MEZGIMAS				
Kodas 023SL01.01.01 **Pirštinės** (*Sritis* – Apranga. *Rūšis* – Drabužiai). Apmovas rankų plaštakoms.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Vilnoniai, lininiai, medvilniniai siūlai.	Vilnoniai, lininiai, medvilniniai siūlai.	Vilnoniai, lininiai, medvilniniai siūlai.	Vilnoniai, lininiai, medvilniniai siūlai.	Vilnoniai, lininiai, medvilniniai siūlai.
Gamybos būdas				
Mezgimas – *mezginio* formavimas *virbalais, kabliuku* išnertas *kilpas* sujungiant eilėmis. Per eilę akių sunertų ant vieno virbalo kitu virbalu per kiekvieną akį pertraukiama nauja akis ir iš jų numezgama mezginio eilė. Pagrindinės mezginio akys – gerosios ir blogosios: gerosiomis gaunamas *lygusis* mezgimas, blogosiomis – *išvirkščiasis*. Faktūriniams, kiauraraščiams, reljefiniams raštams daromos pailgintos, pridėtinės, sukryžiuotos, sumegztos, išskirtos ir kt. akys. Panaudojant kelių spalvų siūlus, gaunami ornamentai. Plokščiasis mezgimo būdas, kai mezgama pora virbalų, apskritasis – 5 ar daugiau virbalų.	Mezgimas – *mezginio* formavimas *virbalais, kabliuku* išnertas *kilpas* sujungiant eilėmis. Per eilę akių sunertų ant vieno virbalo kitu virbalu per kiekvieną akį pertraukiama nauja akis ir iš jų numezgama mezginio eilė. Pagrindinės mezginio akys – gerosios ir blogosios: gerosiomis gaunamas *lygusis* mezgimas, blogosiomis – *išvirkščiasis*. Faktūriniams, kiauraraščiams, reljefiniams raštams daromos pailgintos, pridėtinės, sukryžiuotos, sumegztos, išskirtos ir kt. akys. Panaudojant kelių spalvų siūlus, gaunami ornamentai. Plokščiasis mezgimo būdas, kai mezgama pora virbalų, apskritasis – 5 ar daugiau virbalų.	Mezgimas – *mezginio* formavimas *virbalais, kabliuku* išnertas *kilpas* sujungiant eilėmis. Per eilę akių sunertų ant vieno virbalo kitu virbalu per kiekvieną akį pertraukiama nauja akis ir iš jų numezgama mezginio eilė. Pagrindinės mezginio akys – gerosios ir blogosios: gerosiomis gaunamas *lygusis* mezgimas, blogosiomis – *išvirkščiasis*. Faktūriniams, kiauraraščiams, reljefiniams raštams daromos pailgintos, pridėtinės, sukryžiuotos, sumegztos, išskirtos ir kt. akys. Panaudojant kelių spalvų siūlus, gaunami ornamentai. Plokščiasis mezgimo būdas, kai mezgama pora virbalų, apskritasis – 5 ar daugiau virbalų.	Mezgimas – *mezginio* formavimas *virbalais, kabliuku* išnertas *kilpas* sujungiant eilėmis. Per eilę akių sunertų ant vieno virbalo kitu virbalu per kiekvieną akį pertraukiama nauja akis ir iš jų numezgama mezginio eilė. Pagrindinės mezginio akys – gerosios ir blogosios: gerosiomis gaunamas *lygusis* mezgimas, blogosiomis – *išvirkščiasis*. Faktūriniams, kiauraraščiams, reljefiniams raštams daromos pailgintos, pridėtinės, sukryžiuotos, sumegztos, išskirtos ir kt. akys. Panaudojant kelių spalvų siūlus, gaunami ornamentai. Plokščiasis mezgimo būdas, kai mezgama pora virbalų, apskritasis – 5 ar daugiau virbalų.	Mezgimas – *mezginio* formavimas *virbalais, kabliuku* išnertas *kilpas* sujungiant eilėmis. Per eilę akių sunertų ant vieno virbalo kitu virbalu per kiekvieną akį pertraukiama nauja akis ir iš jų numezgama mezginio eilė. Pagrindinės mezginio akys – gerosios ir blogosios: gerosiomis gaunamas *lygusis* mezgimas, blogosiomis – *išvirkščiasis*. Faktūriniams, kiauraraščiams, reljefiniams raštams daromos pailgintos, pridėtinės, sukryžiuotos, sumegztos, išskirtos ir kt. akys. Panaudojant kelių spalvų siūlus, gaunami ornamentai. Plokščiasis mezgimo būdas, kai mezgama pora virbalų, apskritasis – 5 ar daugiau virbalų.

<table>
<tr><th colspan="5">Forma, dydis</th></tr>
<tr><td>Mezgamos apvaliuoju mezgimu. Kumštinės megztos iš vilnonių siūlų, viengubos arba dvigubos. Pirštuotos iš plonesnių vilnonių, lininių ar medvilninių siūlų su pirštais arba be pirštų galiukų. Pagrindinės dalys, riešelis 5–10 cm ilgio vienspalvis, dryžuotas, numegzta geruųjų ir blogųjų akių stulpeliais. Kartais su ilga, ant rankovių galų užmaunama raštuota atnara. Plaštaka ir pirštai abiejose ar tik išorinėje pusėje išmarginti geometriniais ir augaliniais raštais juodame, pilkame, baltame fone.</td><td>Mezgamos apvaliuoju mezgimu. Kumštinės megztos iš vilnonių siūlų, viengubos arba dvigubos. Pirštuotos iš plonesnių vilnonių, lininių ar medvilninių siūlų su pirštais arba be pirštų galiukų. Pagrindinės dalys, riešelis 5–10 cm ilgio vienspalvis, dryžuotas, numegzta geruųjų ir blogųjų akių stulpeliais. Kartais su ilga, ant rankovių galų užmaunama raštuota atnara. Plaštaka ir pirštai abiejose ar tik išorinėje pusėje išmarginti geometriniais ir augaliniais raštais juodame, pilkame, baltame fone.</td><td>Mezgamos apvaliuoju mezgimu. Kumštinės megztos iš vilnonių siūlų, viengubos arba dvigubos. Pirštuotos iš plonesnių vilnonių, lininių ar medvilninių siūlų su pirštais arba be pirštų galiukų. Pagrindinės dalys, riešelis 5–10 cm ilgio vienspalvis, dryžuotas, numegzta geruųjų ir blogųjų akių stulpeliais. Kartais su ilga, ant rankovių galų užmaunama raštuota atnara. Plaštaka ir pirštai abiejose ar tik išorinėje pusėje išmarginti geometriniais ir augaliniais raštais juodame, pilkame, baltame fone.</td><td>Mezgamos apvaliuoju mezgimu. Kumštinės megztos iš vilnonių siūlų, viengubos arba dvigubos. Pirštuotos iš plonesnių vilnonių, lininių ar medvilninių siūlų su pirštais arba be pirštų galiukų. Pagrindinės dalys, riešelis 5–10 cm ilgio vienspalvis, dryžuotas, numegzta geruųjų ir blogųjų akių stulpeliais. Kartais su ilga, ant rankovių galų užmaunama raštuota atnara. Plaštaka ir pirštai abiejose ar tik išorinėje pusėje gausiai išmarginti geometriniais ir augaliniais raštais juodame, pilkame, baltame fone.</td><td>Mezgamos apvaliuoju mezgimu. Kumštinės megztos iš vilnonių siūlų, viengubos arba dvigubos. Pirštuotos iš plonesnių vilnonių, lininių ar medvilninių siūlų su pirštais arba be pirštų galiukų. Pagrindinės dalys, riešelis 5–10 cm ilgio vienspalvis, dryžuotas, numegzta geruųjų ir blogųjų akių stulpeliais. Kartais su ilga, ant rankovių galų užmaunama raštuota atnara. Riešeliuose bei plaštakos dalyje būdavo išmezgami rašmenys, žodžiai, kartais puošiamos kutais. Plaštaka ir pirštai abiejose ar tik išorinėje pusėje išmarginti geometriniais ir augaliniais raštais juodame, pilkame, baltame fone.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 023SL01.01.02
Riešinės (Sritis – Apranga. Rūšis – Drabužiai). Ant riešų užmaunami rankogaliai.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><th colspan="5">Žaliava</th></tr>
<tr><td colspan="5">Vilnoniai, lininiai, medvilniniai siūlai.</td></tr>
<tr><th colspan="5">Gamybos būdas</th></tr>
<tr><td colspan="5">Mezgimas – mezginio formavimas su virbalais, kabliuku išnertas kilpas sujungiant eilėmis. Per eilę akių, sunertų ant vieno virbalo, kitu virbalu per kiekvieną akį pertraukiama nauja akis ir iš jų numezgama mezginio eilė. Pagrindinės mezginio akys – gerosios ir blogosios: gerosiomis gaunamas lygusis mezgimas, blogosiomis – išvirkščiasis. Faktūriniams, kiauraraščiams, reljefiniams raštams daromos pailgintos, pridėtinės, sukryžiuotos, sumegztos, išskirtos ir kt. akys. Panaudojant kelių spalvų siūlus, gaunami ornamentai. Plokščiasis mezgimo būdas, kai mezgama pora virbalų, apskritasis – 5 ar daugiau virbalų.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="5">Forma, dydis</td></tr>
<tr><td colspan="5">~10–15 cm ilgio vilnonis mezginys. Megztos apvaliuoju mezgimu blogų ir gerų akių stulpeliais; plokščiuoju būdu megztos ripsu ir susiūtos (rečiau darytos susagstomos). Vienspalvės, skersai arba išilgai dryžuotos keliomis spalvomis. Puoštos geometriniais ir stilizuotais augaliniais raštais (dažniausiai viename gale) iš įmegztų stiklo karoliukų.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 023SL03.01.01
Tinklai (Sritis – Darbo įrankiai ir reikmenys. Rūšis – Žvejybos reikmenys). Medžioklei ir žvejybai naudojamas mezginys. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliava</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kanapiniai, lininiai siūlai.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Nėrinio darymas megztuve – kauline arba medine 10–50 cm ilgio, 1–8 cm pločio lentele. Vienas galas nusklembtais kraštais, su ovalo formos išpjova ir ataugėle viduryje, kitas išpjautas puslankiu. Dydis parenkamas pagal tinklo tankumą. Tinklo akių dydžiui nustatyti naudota balanėlė.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Forma, dydis</td></tr>
<tr><td colspan="5">Pagal akių dydį skiriamas retas, vidutinis ir tankus.</td></tr>
<tr><td colspan="5">024. MĖSOS APDIRBIMAS, APDOROJIMAS, PERDIRBIMAS</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 024GV06.01.01
Lašiniai (Sritis – Maistas. Rūšis – Sūdyti mėsos gaminiai). Sūdytas kiaulių skerdienos poodinis riebalų sluoksnis.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliava</td></tr>
<tr><td>Nupenėtų kiaulių lašiniai, druska.</td><td>Nupenėtų kiaulių lašiniai, druska.</td><td>Nupenėtų kiaulių lašiniai, druska.</td><td>Nupenėtų kiaulių lašiniai, druska.</td><td>Nupenėtų kiaulių lašiniai, druska.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliavos ruošimo technologija</td></tr>
<tr><td>Žaliavai paruošti (kiaulei skersti) tradiciškai taikydavo, kad diena būtų sausa, t. y. be lietaus ir sniego. Skersti reikia esant mėnulio priešpilniui ar pilnačiai. Kiaulių skerdienos lašiniai 1–2 paras (priklausomai nuo storio) laikomi vėsioje patalpoje, bet nesušaldomi. Supjaustomi gabalais (puspaltėmis). Druska gerai išdžiovinama, iškaitinama krosnyje.</td><td>Žaliavai paruošti (kiaulei skersti) tradiciškai taikydavo, kad diena būtų sausa, t. y. be lietaus ir sniego. Skersti reikia esant mėnulio priešpilniui ar pilnačiai. Kiaulių skerdienos lašiniai 1–2 paras (priklausomai nuo storio) laikomi vėsioje patalpoje, bet nesušaldomi. Supjaustomi gabalais (puspaltėmis). Druska gerai išdžiovinama, iškaitinama krosnyje.</td><td>Žaliavai paruošti (kiaulei skersti) tradiciškai taikydavo, kad diena būtų sausa, t. y. be lietaus ir sniego. Skersti reikia esant mėnulio priešpilniui ar pilnačiai. Kiaulių skerdienos lašiniai 1–2 paras (priklausomai nuo storio) laikomi vėsioje patalpoje, bet nesušaldomi. Supjaustomi gabalais (puspaltėmis). Druska gerai išdžiovinama, iškaitinama krosnyje.</td><td>Žaliavai paruošti (kiaulei skersti) tradiciškai taikydavo, kad diena būtų sausa, t. y. be lietaus ir sniego. Skersti reikia esant mėnulio priešpilniui ar pilnačiai. Kiaulių skerdienos lašiniai 1–2 paras (priklausomai nuo storio) laikomi vėsioje patalpoje, bet nesušaldomi. Supjaustomi gabalais (puspaltėmis). Druska gerai išdžiovinama, iškaitinama krosnyje.</td><td>Žaliavai paruošti (kiaulei skersti) tradiciškai taikydavo, kad diena būtų sausa, t. y. be lietaus ir sniego. Skersti reikia esant mėnulio priešpilniui ar pilnačiai. Kiaulių skerdienos lašiniai 1–2 paras (priklausomai nuo storio) laikomi vėsioje patalpoje, bet nesušaldomi. Supjaustomi gabalais (puspaltėmis). Druska gerai išdžiovinama, iškaitinama krosnyje.</td></tr>
</table>

Prieskoniai, priedai				
-	Čiužutė, cukrus.	-	-	-
Įranga ir įrankiai				
Ilgas medinis (ąžuolinis) lovys.	Ilgas medinis (ąžuolinis) lovys.	Ilgas medinis (ąžuolinis) lovys.	Medinis (ąžuolinis) šulelinis kubilas su mediniu dangčiu.	Medinis (ąžuolinis) šulelinis kubilas su mediniu dangčiu.
Gamybos technologija				
Lašinių gabalai iš visų pusių gerai įtrinami druska, sudedami ant sūdymo indo dugno odele į apačią. Sudedama eilėmis. Suslegiama. Uždengiama medžiaga ar dangčiu. Dažnai vartant ir laistant susidariusiu skysčiu lašiniai sūdomi vėsioje (5–10 ^{0}C), tamsioje patalpoje 3–4 savaites.	Susmulkintos čiužutės sėklos, cukrus sumaišomi su druska. Lašinių gabalai iš visų pusių gerai įtrinami sumaišyta druska, sudedami ant sūdymo indo dugno odele į apačią. Sudedama eilėmis. Suslegiama. Uždengiama medžiaga ar dangčiu. Dažnai vartant ir laistant susidariusiu skysčiu lašiniai sūdomi vėsioje (5–10 ^{0}C), tamsioje patalpoje 3–4 savaites.	Lašinių gabalai iš visų pusių gerai įtrinami druska, sudedami ant sūdymo indo dugno odele į apačią. Sudedama eilėmis. Suslegiama. Uždengiama medžiaga ar dangčiu. Dažnai vartant ir laistant susidariusiu skysčiu lašiniai sūdomi vėsioje (5–10 ^{0}C), tamsioje patalpoje 3–4 savaites.	Lašinių gabalai iš visų pusių gerai įtrinami druska, sudedami ant sūdymo indo dugno odele į apačią. Sudedama eilėmis. Suslegiama. Uždengiama medžiaga ar dangčiu. Dažnai vartant ir laistant susidariusiu skysčiu lašiniai sūdomi vėsioje (5–10 ^{0}C), tamsioje patalpoje 3–4 savaites.	Lašinių gabalai iš visų pusių gerai įtrinami druska, sudedami ant sūdymo indo dugno odele į apačią. Sudedama eilėmis. Suslegiama. Uždengiama medžiaga ar dangčiu. Dažnai vartant ir laistant susidariusiu skysčiu lašiniai sūdomi vėsioje (5–10 ^{0}C), tamsioje patalpoje 3–4 savaites.
Konsistencija				
Minkštas vienalytis gaminys.	Minkštas vienalytis gaminys.	Minkštas vienalytis gaminys.	Minkštas vienalytis gaminys.	Minkštas vienalytis gaminys.
Forma				
Netaisyklingi keturkampio formos gabalai.	Netaisyklingi keturkampio formos gabalai.	Netaisyklingi keturkampio formos gabalai.	Netaisyklingi keturkampio formos gabalai.	Netaisyklingi keturkampio formos gabalai.
Spalva, skonis				
Gabalo priekinės dalies spalva balta, odelė gelsva. Sūrokas.	Gabalo priekinės dalies spalva balta, odelė gelsva. Sūrokas.	Gabalo priekinės dalies spalva balta, odelė gelsva. Sūrokas.	Gabalo priekinės dalies spalva balta, odelė gelsva. Sūrokas.	Gabalo priekinės dalies spalva balta, odelė gelsva. Sūrokas.
Laikymo būdas				
Laikomi vėsioje tamsioje patalpoje lovyje, pridengtame lentomis ar drobe.	Laikomi vėsioje tamsioje patalpoje lovyje, pridengtame lentomis ar drobe.	Laikomi vėsioje tamsioje patalpoje lovyje, pridengtame lentomis ar drobe.	Laikomi vėsioje tamsioje patalpoje mediniuose šuleliniuose kubiluose, uždengtuose mediniu dangčiu.	Laikomi vėsioje tamsioje patalpoje mediniuose šuleliniuose kubiluose, uždengtuose mediniu dangčiu.

Kodas 024GV06.01.02 **Kumpiai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Sūdyti mėsos gaminiai) Sūdytos kiaulės skerdienos šlaunys ir mentės.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kiaulės šlaunys ir mentės, druska.	Kiaulės šlaunys ir mentės, druska.	Kiaulės šlaunys ir mentės, druska.	Kiaulės šlaunys ir mentės, druska.	Kiaulės šlaunys ir mentės, druska.
Žaliavos ruošimo technologija				
Kiaulienos mentės ir šlaunys 1–2 paras laikomi vėsioje patalpoje, bet nesušaldomi. Atvėsintos šlaunys ir mentės apdailinami (nupjaustomi nelygumai, riebalai). Druska gerai išdžiovinama, iškaitinama krosnyje.	Kiaulienos mentės ir šlaunys 1–2 paras laikomi vėsioje patalpoje, bet nesušaldomi. Atvėsintos šlaunys ir mentės apdailinami (nupjaustomi nelygumai, riebalai). Druska gerai išdžiovinama, iškaitinama krosnyje.	Kiaulienos mentės ir šlaunys 1–2 paras laikomi vėsioje patalpoje, bet nesušaldomi. Atvėsintos šlaunys ir mentės apdailinami (nupjaustomi nelygumai, riebalai). Druska gerai išdžiovinama, iškaitinama krosnyje.	Kiaulienos mentės ir šlaunys 1–2 paras laikomi vėsioje patalpoje, bet nesušaldomi. Atvėsintos šlaunys ir mentės apdailinami (nupjaustomi nelygumai, riebalai). Druska gerai išdžiovinama, iškaitinama krosnyje.	Kiaulienos mentės ir šlaunys 1–2 paras laikomi vėsioje patalpoje, bet nesušaldomi. Atvėsintos šlaunys ir mentės apdailinami (nupjaustomi nelygumai, riebalai). Druska gerai išdžiovinama, iškaitinama krosnyje.
Prieskoniai, priedai				
Pipirai.	Pipirai, čiužutė, cukrus.	Pipirai.	Pipirai.	Pipirai.
Įranga ir įrankiai				
Ilgas medinis (ąžuolinis) lovys.	Ilgas medinis (ąžuolinis) lovys.	Ilgas medinis (ąžuolinis) lovys.	Medinis (ąžuolinis) šulelinis kubilas su mediniu dangčiu.	Medinis (ąžuolinis) šulelinis kubilas su mediniu dangčiu.
Gamybos technologija				
Druska sumaišoma su sutrintais prieskoniais. Mentės ir šlaunys iš visų pusių gerai įtrinamos paruošta druska, sudedamos į sūdymo indą odele į apačią. Uždengiama medžiaga ar dangčiu. Sūdoma tamsioje vėsioje (5–10 ^{0}C) patalpoje, bet nesušaldoma. Dažnai vartant ir laistant susidariusiu skysčiu sūdoma apie 4–6 savaites.	Druska sumaišoma su sutrintais prieskoniais. Mentės ir šlaunys iš visų pusių gerai įtrinamos paruošta druska, sudedamos į sūdymo indą odele į apačią. Uždengiama medžiaga ar dangčiu. Sūdoma tamsioje vėsioje (5–10 ^{0}C) patalpoje, bet nesušaldoma. Dažnai vartant ir laistant susidariusiu skysčiu sūdoma apie 4–6 savaites.	Druska sumaišoma su sutrintais prieskoniais. Mentės ir šlaunys iš visų pusių gerai įtrinamos paruošta druska, sudedamos į sūdymo indą odele į apačią. Uždengiama medžiaga ar dangčiu. Sūdoma tamsioje vėsioje (5–10 ^{0}C) patalpoje, bet nesušaldoma. Dažnai vartant ir laistant susidariusiu skysčiu sūdoma apie 4–6 savaites.	Druska sumaišoma su sutrintais prieskoniais. Mentės ir šlaunys iš visų pusių gerai įtrinamos paruošta druska, sudedamos į sūdymo indą odele į apačią. Uždengiama medžiaga ar dangčiu. Sūdoma tamsioje vėsioje (5–10 ^{0}C) patalpoje, bet nesušaldoma. Dažnai vartant ir laistant susidariusiu skysčiu sūdoma apie 4–6 savaites.	Druska sumaišoma su sutrintais prieskoniais. Mentės ir šlaunys iš visų pusių gerai įtrinamos paruošta druska, sudedamos į sūdymo indą odele į apačią. Uždengiama medžiaga ar dangčiu. Sūdoma tamsioje vėsioje (5–10 ^{0}C) patalpoje, bet nesušaldoma. Dažnai vartant ir laistant susidariusiu skysčiu sūdoma apie 4–6 savaites.

Konsistencija				
Minkštas vienalytis gaminys.	Minkštas vienalytis gaminys.	Minkštas vienalytis gaminys.	Minkštas vienalytis gaminys.	Minkštas vienalytis gaminys.
Forma				
Netaisyklingo ovalo forma.	Netaisyklingo ovalo forma.	Netaisyklingo ovalo forma.	Netaisyklingo ovalo forma.	Netaisyklingo ovalo forma.
Spalva, skonis				
Priekinės dalies spalva raudona (nes raumuo), užpakalinė dalis – gelsva (nes odelė). Sūrokas.	Priekinės dalies spalva raudona (nes raumuo), užpakalinė dalis – gelsva (nes odelė). Sūrokas.	Priekinės dalies spalva raudona (nes raumuo), užpakalinė dalis – gelsva (nes odelė). Sūrokas.	Priekinės dalies spalva raudona (nes raumuo), užpakalinė dalis – gelsva (nes odelė). Sūrokas.	Priekinės dalies spalva raudona (nes raumuo), užpakalinė dalis – gelsva (nes odelė). Sūrokas.
Gaminio laikymo būdas				
Laikoma mediniuose loviuose, vėsioje tamsioje patalpoje.	Laikoma mediniuose loviuose, vėsioje tamsioje patalpoje.	Laikoma mediniuose loviuose, vėsioje tamsioje patalpoje.	Laikoma mediniuose kubiluose, vėsioje tamsioje patalpoje.	Laikoma mediniuose kubiluose, vėsioje tamsioje patalpoje.
Kodas 024GV06.01.03 **Nugarinė** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Sūdyti mėsos gaminiai). Sūdyta kiaulės nugaros mėsa.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kiaulės skerdienos nugaros raumuo, druska.	Kiaulės skerdienos nugaros raumuo, druska.	Kiaulės skerdienos nugaros raumuo, druska	Kiaulės skerdienos nugaros raumuo, druska.	Kiaulės skerdienos nugaros raumuo, druska.
Žaliavos ruošimo technologija				
Iš paskerstos kiaulės nugaros išpjaunamas nugaros raumuo. 1–2 paras laikoma vėsioje patalpoje, bet nesušaldoma. Druska gerai išdžiovinama, iškaitinama krosnyje.	Iš paskerstos kiaulės nugaros išpjaunamas nugaros raumuo. 1–2 paras laikoma vėsioje patalpoje, bet nesušaldoma. Druska gerai išdžiovinama, iškaitinama krosnyje.	Iš paskerstos kiaulės nugaros išpjaunamas nugaros raumuo. 1–2 paras laikoma vėsioje patalpoje, bet nesušaldoma. Druska gerai išdžiovinama, iškaitinama krosnyje.	Iš paskerstos kiaulės nugaros išpjaunamas nugaros raumuo. 1–2 paras laikoma vėsioje patalpoje, bet nesušaldoma. Druska gerai išdžiovinama, iškaitinama krosnyje.	Iš paskerstos kiaulės nugaros išpjaunamas nugaros raumuo. 1–2 paras laikoma vėsioje patalpoje, bet nesušaldoma. Druska gerai išdžiovinama, iškaitinama krosnyje.
Prieskoniai				
Pipirai.	Pipirai, čiužutė.	Pipirai.	Pipirai.	Pipirai.

Įranga ir įrankiai				
Ilgas medinis (ąžuolinis) lovys.	Ilgas medinis (ąžuolinis) lovys.	Ilgas medinis (ąžuolinis) lovys.	Medinis (ąžuolinis) šulelinis kubilas su mediniu dangčiu.	Medinis (ąžuolinis) šulelinis kubilas su mediniu dangčiu.
Gamybos technologija				
Druska, sumaišyta su prieskoniais, įtrinami nugarinės gabalai, sudedami į sūdymo indą (galima dėti kartu su kumpiais). Sūdoma 8–10 dienų, nuolat vartant ir laistant susidariusiu sūrimu.				
Konsistencija				
Minkštas, vienalytis.				
Forma				
Apvalus, pailgas.				
Spalva, skonis				
Spalva – raudona, skonis – sūrus				
Gaminio laikymo būdas				
Laikoma mediniuose loviuose, vėsioje tamsioje patalpoje.	Laikoma mediniuose loviuose, vėsioje tamsioje patalpoje.	Laikoma mediniuose loviuose, vėsioje tamsioje patalpoje.	Laikoma mediniuose kubiluose, vėsioje tamsioje patalpoje.	Laikoma mediniuose kubiluose, vėsioje tamsioje patalpoje.
Kodas 024GV06.01.04 **Taukinė** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Sūdyti mėsos gaminiai). Sūdyti kiaulės papilvės taukai su prieskoniais, suvynioti į tą pačią taukų plėvę.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Lašininės kiaulės papilvės taukai		-		
Žaliavos ruošimo technologija				
Kiaulės papilvės taukai atvėsinami, išlupami iš plėvės		-		
Prieskoniai				
Česnakai, pipirai, lauro lapeliai, druska		-		
Gamybos technologija				
Taukai gerai išminkomi, sudedami prieskoniai. Daroma vienas ar du (priklausomai nuo taukų kiekio) kepalai. Jie kietai suvyniojami į taukų plėvę.		-		
Konsistencija				
Minkšta.		-		
Forma				
Pailgo duonos kepalo		-		

Spalva, skonis				
Spalva – gelsva, skonis – sūrokas, jaučiamas prieskonių skonis.				
Gaminio laikymo būdas				
Laikoma ant trobos aukšto ar tamsioje patalpoje ant lentynos	-			
Kodas 024GV06.02.01 **Dešros** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Vytinti mėsos gaminiai). Vytintos, susmulkintos mėsos prikimštos žarnos.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kiaulės mėsa, lašiniai, žarnos.	Kiaulės mėsa, lašiniai, žarnos.	-	-	-
Žaliavos ruošimo technologija				
Plonos žarnos išvalomos, išplaunamos, išskutamos. Mėsa atvėsinama, supjaustoma, sudedama į medinę geldelę ir specialia kapone sukapojama.	Plonos žarnos išvalomos, išplaunamos, išskutamos. Mėsa atvėsinama, supjaustoma, sudedama į medinę geldelę ir specialia kapone sukapojama.	-	-	-
Prieskoniai				
Pipirai, česnakas.	Pipirai, česnakas, čiužutė.	-	-	-
Įranga ir įrankiai				
Medinė geldelė, kaponė mėsai kapoti, prietaisas mėsai į žarnas kimšti.	Medinė geldelė, kaponė mėsai kapoti, prietaisas mėsai į žarnas kimšti.	-	-	-
Gamybos technologija				
Padarytos dešros kabinamos prie krosnies ant kartelės ir džiovinamos, kol apdžiūsta (1–2 savaites). Po to pakabinamos gerai vėdinamoje vietoje. Tinkamos valgyti praėjus 4 savaitėms.	Padarytos dešros kabinamos prie krosnies ant kartelės ir džiovinamos, kol apdžiūsta (1–2 savaites). Po to pakabinamos gerai vėdinamoje vietoje. Tinkamos valgyti praėjus 4 savaitėms.	-	-	-
Konsistencija				
Kieta.	Kieta.	-	-	-

Forma				
Apvali, susukta į apskritimus (rinkutes).	Apvali, susukta į apskritimus (rinkutes).	-	-	-
Spalva, skonis				
Išorėje rudai pilka, viduje raudona su baltais lašinukais. Sūroka, jaučiami prieskoniai.	Išorėje rudai pilka, viduje raudona su baltais lašinukais. Sūroka, jaučiami prieskoniai.	-	-	-
Laikymo būdas				
Sukabinamos ant kartelių ar sudedamos į specialius pintus uždaromus krepšius ir laikomos klėtyje ar namo palėpėje po mediniu ar šiaudiniu stogu.	Sukabinamos ant kartelių namo palėpėje po šiaudiniu stogu arba tamsioje vėsioje patalpoje. Anksčiau, kad neišdžiūtų ir nepelytų, laikydavo grūduose, pelenuose.	-	-	-
Kodas 024GV06.02.02 **Skilandžiai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Vytinti mėsos gaminiai). Kiaulės skrandis ar pūslė, prikimšta susmulkintos mėsos su prieskoniais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kumpio mėsa, lašiniai, skrandis ar pūslė.	Kumpio mėsa, lašiniai, skrandis ar pūslė.	-	-	-
Žaliavos ruošimo technologija				
Atvėsusi kiaulės skerdiena (kumpis ir lašiniai) supjaustoma gabaliukais, užbarstoma prieskoniais. Laikoma 2–3 dienas. Išvalomas ir pasūdomas skrandis ar pūslė. Pasūdyti mėsos ir lašinių gabaliukai susmulkinami nedideliais gabaliukais, dar įdedama prieskonių, išmaišoma. Paruošta mėsa prikemšamas skrandis ar pūslė, užrišama.	Išvalomas ir pasūdomas kiaulės skrandis ar pūslė. Atvėsusi kiaulės skerdiena sukapojama specialia kapokle mediniame inde (geldelėje), sudedami prieskoniai, smulkiai supjaustyti lašinukai, išmaišoma. Palaikoma parą. Paruošta mėsa prikemšamas skrandis ar pūslė, užrišama.	-	-	-

Prieskoniai				
Pipirai, lauro lapeliai, česnakai, druska, cukrus.	Pipirai, čiužutė, druska.	-	-	-
Įranga ir įrankiai				
Šilta patalpa vytinimui	Kapoklė mėsai kapoti, šilta patalpa vytinimui.	-	-	-
Gamybos technologija				
Pagamintas skilandis paslegiamas ant lentynos šiltoje vietoje (anksčiau dėdavo ant lentynos prie krosnies) ir dažnai vartomas (2–3 savaites).	Prikimštas skilandis paslegiamas 2 savaitėms ant lentynos šiltoje vietoje (anksčiau dėdavo ant lentynos prie krosnies) ir dažnai vartomas. Subrandintas skilandis pakabinamas šiltoje patalpoje ir džiovinamas.	-	-	-
Konsistencija				
Kietas.	Kietas.	-	-	-
Forma				
Didelis netaisyklingos formos, mažas ovalo formos.	Didelis netaisyklingos formos, mažas ovalo formos.	-	-	-
Spalva, skonis				
Išorėje pilkas, vidurys raudonas, su baltais lašinių spirgučiais.	Išorėje pilkas, vidurys raudonas, su baltais lašinių spirgučiais.	-	-	-
Laikymo būdas				
Laikomas medinėje, vėsioje, tamsioje, gerai vėdinamoje patalpoje. Valgomas ne anksčiau kaip po 4–5 mėnesių.	Laikomas medinėje, vėsioje, tamsioje, gerai vėdinamoje patalpoje. Valgomas po 5–6 mėnesių.	-	-	-

Kodas 024GV06.02.03 **Lašiniai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Vytinti mėsos gaminiai). Vytintas kiaulių skerdienos poodinis riebalų sluoksnis.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
-	Nupenėtų kiaulių lašiniai, druska.	-	-	-
Žaliavos ruošimo technologija				
-	Žaliavai paruošti (kiaulei skersti) tradiciškai taikydavo, kad diena būtų sausa, t. y. be lietaus ir sniego. Skersti reikia esant mėnulio priešpilniui ar pilnačiai. Kiaulių skerdienos lašiniai 1–2 paras (priklausomai nuo storio) laikomi vėsioje patalpoje, bet nesušaldomi. Supjaustomi gabalais (puspaltėmis). Druska gerai išdžiovinama, iškaitinama krosnyje. Susmulkintos čiužutės sėklos, cukrus sumaišomi su druska. Lašinių gabalai iš visų pusių gerai įtrinami sumaišyta druska, sudedami ant sūdymo indo dugno odele į apačią. Sudedama eilėmis. Suslegiama. Uždengiama medžiaga ar dangčiu. Dažnai vartant ir laistant susidariusiu skysčiu lašiniai sūdomi vėsioje (5–10 ^{0}C), tamsioje patalpoje 3–4 savaites.	-	-	-

Prieskoniai				
-	Čiužutė, cukrus.	-	-	-
Įranga ir įrankiai				
-	Ilgas medinis (ąžuolinis) lovys.	-	-	-
Gamybos technologija				
-	Įsisūrėję lašiniai išimami iš sūrimo, nusausinami. Kabinami ant namo aukšto po šiaudiniu stogu gerai vėdinamoje vietoje.	-	-	-
Konsistencija				
-	Minkštas vienalytis gaminys.	-	-	-
Forma				
-	Netaisyklingi keturkampio formos gabalai.	-	-	-
Spalva, skonis				
-	Gabalo priekinės dalies spalva balta, odelė gelsva. Sūrokas.	-	-	-
Laikymo būdas				
-	Kabo ant namo aukšto po šiaudiniu stogu gerai vėdinamoje vietoje.	-	-	-
Kodas 024GV06.02.04 **Kumpiai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Vytinti mėsos gaminiai). Vytintos kiaulės skerdienos šlaunys ir mentės.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
-	Kiaulės šlaunys ir mentės, druska.	-	-	-

Žaliavos ruošimo technologija				
-	Kiaulienos mentės ir šlaunys 1–2 paras laikomos vėsioje patalpoje, bet nesušaldomos. Atvėsintos šlaunys ir mentės apdailinamos (nupjaustomi nelygumai, riebalai). Druska gerai išdžiovinama, iškaitinama krosnyje.	-	-	-
Prieskoniai				
-	Pipirai, čiužutė, cukrus.	-	-	-
Įranga ir įrankiai				
-	Ilgas medinis (ąžuolinis) lovys.	-	-	-
Gamybos technologija				
-	Druska sumaišoma su sutrintais prieskoniais. Mentės ir šlaunys iš visų pusių gerai įtrinamos paruošta druska, sudedamos į sūdymo indą odele į apačią. Uždengiama medžiaga ar dangčiu. Sūdoma tamsioje vėsioje (5–10 ^{0}C) patalpoje, bet nesušaldoma. Nuolat vartant ir laistant susidariusiu skysčiu sūdoma apie 4–6 savaites. Įsisūrėję kumpiai išimami iš sūrymo, nusausinami, ant kulno gurnelio pririšama lino virvelė pakabinimui. Kabinami ant namo aukšto po šiaudiniu stogu gerai vėdinamoje vietoje.	-	-	-

Konsistencija				
-	Minkštas vienalytis gaminys.	-	-	-
Forma				
-	Netaisyklingo ovalo forma.	-	-	-
Spalva, skonis				
-	Priekinės dalies spalva raudona (nes raumuo), užpakalinė dalis – gelsva (nes odelė). Sūrokas.	-	-	-
Laikymo būdas				
-	Kabo ant namo aukšto po šiaudiniu stogu gerai vėdinamoje vietoje, aprišti plona drobe.	-	-	-

Kodas 024GV06.02.05 **Nugarinė** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Vytinti mėsos gaminiai). Vytinta kiaulės nugaros mėsa.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kiaulės skerdienos nugaros raumuo, druska.		-	-	-
Žaliavos ruošimo technologija				
Iš paskerstos kiaulės nugaros išpjaunamas nugaros raumuo. 1–2 paras laikoma vėsioje patalpoje, bet nesušaldoma. Druska gerai išdžiovinama, iškaitinama krosnyje. Druska, sumaišyta su prieskoniais, įtrinami nugarinės gabalai, sudedami į sūdymo indą (galima dėti kartu su kumpiais). Sūdoma 8–10 dienų nuolat vartant ir laistant susidariusiu sūrimu.		-	-	-
Prieskoniai				
Pipirai.	Pipirai, čiužutė.	-	-	-
Įranga ir įrankiai				
Ilgas medinis (ąžuolinis) lovys.		-	-	-

Gamybos technologija				
Įsisūrėjusios nugarinės išimamos iš sūrimo, nusausinamos. Kabinamos ant namo aukšto po šiaudiniu stogu gerai vėdinamoje vietoje.		-	-	-
Konsistencija				
Minkštas vienalytis		-	-	-
Forma				
Apvalus pailgas.		-	-	-
Spalva, skonis				
Spalva – raudona, skonis – sūrus.		-	-	-
Laikymo būdas				
Kabo ant namo aukšto, po šiaudiniu stogu, gerai vėdinamoje vietoje.		-	-	-
Kodas 024GV06.02.06 **Taukinė** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Vytinti mėsos gaminiai). Vytinti kiaulės papilvės taukai su prieskoniais ir druska, suvynioti į tą pačią taukų plėvę.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Lašininės kiaulės papilvės taukai.		-	-	-
Žaliavos ruošimo technologija				
Kiaulės papilvės taukai atvėsinami, išlupami iš plėvės.		-	-	-
Prieskoniai				
Pipirai, česnakai, druska, lauro lapeliai.		-	-	-
Gamybos technologija				
Taukai gerai išminkomi, sudedami prieskoniai, stipriai pasūdoma. Daromi vienas ar du (priklausomai nuo taukų kiekio) kepalai. Jie kietai suvyniojami į taukų plėvę. Kepalas dedamas tarp balanėlių, perrišamas. Padedamas ant lentynos šiltoje vietoje (anksčiau dėdavo ant lentynos prie krosnies) ir nuolat vartant laikomas 3–4 savaites.		-	-	-
Konsistencija				
Kieta.		-	-	-

Forma				
Pailgo duonos kepalo.		-	-	-
Spalva, skonis				
Spalva – gelsva; Sūrokas, jaučiamas prieskonių skonis.		-	-	-
Laikymo būdas				
Laikomas vėsioje gerai vėdinamoje patalpoje.		-	-	-
Kodas 024GV06.03.01 **Skilandžiai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Rūkyti mėsos gaminiai). Rūkytas kiaulės skrandis ar pūslė, prikimšta smulkintos mėsos.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kumpio mėsa, lašiniai, skrandis ar pūslė.	-	Kumpio mėsa, lašiniai, skrandis ar pūslė.	Kumpio mėsa, lašiniai, skrandis ar pūslė.	Kumpio mėsa, lašiniai, skrandis ar pūslė.
Žaliavos ruošimo technologija				
Skerdiena atvėsinama 1 parą. Skrandis arba pūslė išvalomi ir pasūdomi. Mėsa sukapojama, lašinukai supjaustomi, sudedami prieskoniai, išmaišoma ir brandinama 10–15 val. Subrandinta mėsa kietai sukemšama ir paruoštas skrandis ar pūslė užsiuvama ir paslegiama (1–2 paras).	-	Skerdiena atvėsinama 1 parą. Kiaulės kumpio raumuo ir nugariniai kiaulės lašiniai (nupjovus odelę) supjaustomi 5–8 mm kubeliais, sumaišoma su prieskoniais ir druska. Brandinama 2 paras. Skrandis arba pūslė išvalomi ir pasūdomi. Paruošta ir subrandinta mėsa rankomis kemšama į paruoštą skrandį. Kemšama, kad neliktų oro tarpų. Stipriai prikimštas skrandis užsiuvamas, užrišamas, iš abiejų pusių stipriai suspaudžiamas medinėmis lentelėmis ir pakabinamas brandinti 2–3 paras.	Skerdiena atvėsinama 1 parą. Skrandis arba pūslė išvalomi ir pasūdomi. Iš vakaro kiaulės mėsa sukapojama, supjaustomi lašinukai, viskas sumaišoma su prieskoniais. Kitą dieną prikemšamas kiaulės skrandis, užrišamas, apdedamas siauromis lentelėmis ir aprišamas. Kai kemšama į pūslę, ji surišama linine virvele.	Skerdiena atvėsinama 1 parą. Skrandis arba pūslė išvalomi ir pasūdomi. Iš vakaro kiaulės mėsa sukapojama, supjaustomi lašinukai, viskas sumaišoma su prieskoniais. Kitą dieną prikemšamas kiaulės skrandis, užrišamas, apdedamas siauromis lentelėmis ir aprišamas. Kai kemšama į pūslę, ji surišama linine virvele.

Prieskoniai				
Pipirai, česnakai, lauro lapeliai, druska, cukrus.	-	Pipirai, česnakai, čiužutė, druska.	Pipirai, druska, česnakai.	Pipirai, druska, česnakai.
Įranga ir įrankiai				
Medinė rūkykla.	-	Medinė rūkykla.	Mėsos rūkymo patalpa.	Mėsos rūkymo patalpa.
Gamybos technologija				
Rūkoma medinėje rūkykloje (anksčiau rūkydavo pirtyje) lapuočių medžių dūmais 2–3 savaites, priklausomai nuo dydžio. Baigiant rūkyti įdedama kadagio šakelių. Išrūkytas skilandis brandinamas 3–4 mėnesius.	-	Rūkoma medinėse lauko rūkyklose (anksčiau rūkydavo kamine ant aukšto) 2–3 savaites (priklausomai nuo dydžio), alksnių dūmais (10–25 ^{0}C temperatūroje). Išrūkytas skilandis brandinamas 3–4 mėnesius medinėje, apsaugotoje nuo saulės spindulių patalpoje (anksčiau brandindavo pusę metų). Skilandžiai kemšami ir į pūslę. Jie yra daug mažesni, todėl rūkomi ir brandinami trumpiau.	Paruoštas skilandis kabinamas rūkyti į kaminą (ant „viškų“). Per žiemą rūkoma šaltu rūkymu.	Paruoštas skilandis kabinamas rūkyti į kaminą. Per žiemą rūkoma šaltu rūkymu.
Konsistencija				
Kietas.	-	Kietas.	Kietas.	Kietas.
Forma				
Didelis netaisyklingos formos 10–20 kg, mažas ovalo formos.	-	Didelis, netaisyklingos formos 10–20 kg, mažas ovalo formos 15–30 cm skersmens.	Didelis netaisyklingos formos 10–20 kg, mažas ovalo formos.	Didelis netaisyklingos formos 10–20 kg, mažas ovalo formos.
Spalva, skonis				
Iš išorės tamsiai rudas, viduryje raudonas, su baltais lašinių spirgučiais. Sūrokas, jaučiami prieskoniai, alksnio ir kadagio dūmai.	-	Iš išorės tamsiai rudas, viduryje raudonas, su baltais lašinių spirgučiais. Sūrokas, jaučiami prieskoniai, alksnio dūmai.	Iš išorės tamsiai rudas, viduryje raudonas, su baltais lašinių spirgučiais. Sūrokas, jaučiami prieskoniai ir dūmų kvapas.	Iš išorės tamsiai rudas, viduryje raudonas, su baltais lašinių spirgučiais. Sūrokas, jaučiami prieskoniai ir dūmų kvapas.

Laikymo būdas				
Sukabinami ir laikomi klėtyje ar namo palėpėje, po šiaudiniu ar mediniu stogu.	-	Medinėje, vėsioje patalpoje.	Kabo kamine, valgomas vasarą.	Kabo kamine, valgomas vasarą.
Kodas 024GV06.03.02 **Lašiniai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Rūkyti mėsos gaminiai). Rūkytas kiaulių skerdienos poodinis riebalų sluoksnis.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Nupenėtų kiaulių lašiniai, druska.	-	Nupenėtų kiaulių lašiniai, druska.	Nupenėtų kiaulių lašiniai, druska.	Nupenėtų kiaulių lašiniai, druska.
Žaliavos ruošimo technologija				
Iš paskerstos kiaulės nugaros išpjaunamas riebalinis sluoksnis kartu su oda. Atvėsinama, ištrinama druska ir sūdoma mediniame (ąžuoliniame) lovyje nuolat vartant 3–4 savaites.	-	Iš paskerstos kiaulės nugaros išpjaunamas riebalinis sluoksnis kartu su oda. Atvėsinama, ištrinama druska ir sūdoma mediniame (ąžuoliniame) lovyje nuolat vartant 3–4 savaites.	Iš paskerstos kiaulės nugaros išpjaunamas riebalinis sluoksnis kartu su oda. Atvėsinama, ištrinama druska ir sūdoma mediniame (ąžuoliniame) lovyje nuolat vartant 3–4 savaites.	Iš paskerstos kiaulės nugaros išpjaunamas riebalinis sluoksnis kartu su oda. Atvėsinama, ištrinama druska ir sūdoma mediniame (ąžuoliniame) lovyje nuolat vartant 3–4 savaites.
Prieskoniai				
-				
Įranga ir įrankiai				
Ilgas medinis (ąžuolinis) lovys, medinė rūkykla.	-	Ilgas medinis (ąžuolinis) lovys, medinė rūkykla.	Medinis (ąžuolinis) šulelinis kubilas su mediniu dangčiu, patalpa mėsai rūkyti.	Medinis (ąžuolinis) šulelinis kubilas su mediniu dangčiu, patalpa mėsai rūkyti.
Gamybos technologija				
Rūkoma pakabinus pirtyje ar medinėje patalpoje lapuočių medžių dūmais 1–2 savaites. Baigiant rūkyti dedama kadagio šakelių.	-	Rūkoma pakabinus kamine arba medinėje rūkykloje lapuočių medžių dūmais 2–3 savaites.	Rūkoma sukabinus kamine ar specialioje rūkykloje. Rūkykloje rūkoma šaltu dūmu 2–3 savaites. Kamine kabo visą laiką.	Rūkoma sukabinus kamine ar specialioje rūkykloje. Rūkykloje rūkoma šaltu dūmu 2–3 savaites. Kamine kabo visą laiką.
Konsistencija				
Minkštas vienalytis gaminys.	-	Minkštas vienalytis gaminys.	Minkštas vienalytis gaminys.	Minkštas vienalytis gaminys.

Forma				
Netaisyklingi keturkampio formos gabalai.	-	Netaisyklingi keturkampio formos gabalai.	Netaisyklingi keturkampio formos gabalai.	Netaisyklingi keturkampio formos gabalai.
Spalva, skonis				
Gabalo priekinės dalies spalva geltona, odelė – aukso spalvos. Sūrokas, dūmo skonio.	-	Gabalo priekinės dalies spalva geltona, odelė – aukso spalvos. Sūrokas, dūmo skonio.	Gabalo priekinės dalies spalva geltona, odelė – aukso spalvos. Sūrokas, dūmo skonio.	Gabalo priekinės dalies spalva geltona, odelė – aukso spalvos. Sūrokas, dūmo skonio.
Laikymo būdas				
Ant aukšto po mediniu ar šiaudiniu stogu, medinėje tamsioje vėsioje patalpoje.	-	Medinėje vėsioje tamsioje patalpoje.	Kamine, medinėje vėsioje patalpoje.	Kamine, medinėje vėsioje patalpoje.
Kodas 024GV06.03.03 **Kumpiai** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Rūkyti mėsos gaminiai). Rūkytos kiaulės skerdienos šlaunys ir mentės.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kiaulės šlaunys ir mentės, druska.	-	Kiaulės šlaunys ir mentės, druska.	Kiaulės šlaunys ir mentės, druska.	Kiaulės šlaunys ir mentės, druska.
Žaliavos ruošimo technologija				
Kiaulienos mentės ir šlaunys 1–2 paras laikomos vėsioje patalpoje, bet nesušaldomos. Atvėsintos šlaunys ir mentės apdailinamos (nupjaustomi nelygumai, riebalai). Druska gerai išdžiovinama, iškaitinama krosnyje.	-	Kiaulienos mentės ir šlaunys 1–2 paras laikomos vėsioje patalpoje, bet nesušaldomos. Atvėsintos šlaunys ir mentės apdailinamos (nupjaustomi nelygumai, riebalai). Druska gerai išdžiovinama, iškaitinama krosnyje.	Kiaulienos mentės ir šlaunys 1–2 paras laikomos vėsioje patalpoje, bet nesušaldomos. Atvėsintos šlaunys ir mentės apdailinamos (nupjaustomi nelygumai, riebalai). Druska gerai išdžiovinama, iškaitinama krosnyje.	Kiaulienos mentės ir šlaunys 1–2 paras laikomos vėsioje patalpoje, bet nesušaldomos. Atvėsintos šlaunys ir mentės apdailinamos (nupjaustomi nelygumai, riebalai). Druska gerai išdžiovinama, iškaitinama krosnyje.
Prieskoniai				
Pipirai.	-	Pipirai.	Pipirai.	Pipirai.
Įranga ir įrankiai				
Ilgas medinis (ąžuolinis) lovys, medinė rūkykla.	-	Ilgas medinis (ąžuolinis) lovys, medinė rūkykla.	Medinis (ąžuolinis) šulelinis kubilas su mediniu dangčiu, patalpa mėsai rūkyti.	Medinis (ąžuolinis) šulelinis kubilas su mediniu dangčiu, patalpa mėsai rūkyti.

Gamybos technologija				
Druska sumaišoma su sutrintais prieskoniais. Mentės ir šlaunys iš visų pusių gerai įtrinamos paruošta druska, sudedamos į sūrymo indą odele į apačią. Uždengiamos medžiaga ar dangčiu. Sūdoma tamsioje vėsioje (5–10 ^{0}C) patalpoje, bet nesušaldoma. Nuolat vartant ir laistant susidariusiu skysčiu sūdoma apie 4–6 savaites. Įsisūrėję kumpiai išimami iš sūrimo, nusausinami, ant kulno gurnelio pririšama lino virvelė pakabinimui. Rūkoma pakabinus pirtyje ar medinėje rūkykloje lapuočių medžių dūmais 2–3 savaites. Baigiant rūkyti dedama kadagio šakelių.	-	Druska sumaišoma su sutrintais prieskoniais. Mentės ir šlaunys iš visų pusių gerai įtrinamos paruošta druska, sudedamos į sūrymo indą odele į apačią. Uždengiamos medžiaga ar dangčiu. Sūdoma tamsioje vėsioje (5–10 ^{0}C) patalpoje, bet nesušaldoma. Nuolat vartant ir laistant susidariusiu skysčiu sūdoma apie 4–6 savaites. Įsisūrėję kumpiai išimami iš sūrimo, nusausinami, ant kulno gurnelio pririšama lino virvelė pakabinimui. Rūkoma pakabinus kamine arba medinėje rūkykloje lapuočių medžių dūmais 3–4 savaites.	Druska sumaišoma su sutrintais prieskoniais. Mentės ir šlaunys iš visų pusių gerai įtrinamos paruošta druska, sudedamos į sūrymo indą odele į apačią. Uždengiamos medžiaga ar dangčiu. Sūdoma tamsioje vėsioje (5–10 ^{0}C) patalpoje, bet nesušaldoma. Nuolat vartant ir laistant susidariusiu skysčiu sūdoma apie 4–6 savaites. Įsisūrėję kumpiai išimami iš sūrimo, nusausinami, ant kulno gurnelio pririšama lino virvelė pakabinimui. Rūkoma kamine ar specialioje rūkykloje. Rūkykloje rūkoma šaltu dūmu 3–4 savaites. Kamine kabo visą laiką.	Druska sumaišoma su sutrintais prieskoniais. Mentės ir šlaunys iš visų pusių gerai įtrinamos paruošta druska, sudedamos į sūrymo indą odele į apačią. Uždengiamos medžiaga ar dangčiu. Sūdoma tamsioje vėsioje (5–10 ^{0}C) patalpoje, bet nesušaldoma. Nuolat vartant ir laistant susidariusiu skysčiu sūdoma apie 4–6 savaites. Įsisūrėję kumpiai išimami iš sūrimo, nusausinami, ant kulno gurnelio pririšama lino virvelė pakabinimui. Rūkoma kamine ar specialioje rūkykloje. Rūkykloje rūkoma šaltu dūmu 3–4 savaites. Kamine kabo visą laiką.
Konsistencija				
Minkštas vienalytis gaminys.	-	Minkštas vienalytis gaminys.	Minkštas vienalytis gaminys.	Minkštas vienalytis gaminys.
Forma				
Netaisyklingo ovalo forma.	-	Netaisyklingo ovalo forma.	Netaisyklingo ovalo forma.	Netaisyklingo ovalo forma.
Spalva, skonis				
Priekinės dalies spalva raudona (nes raumuo), užpakalinė dalis – gelsva (nes odelė). Sūrokas, dūmo skonio.	-	Priekinės dalies spalva raudona (nes raumuo), užpakalinė dalis – gelsva (nes odelė). Sūrokas, dūmo skonio.	Priekinės dalies spalva raudona (nes raumuo), užpakalinė dalis – gelsva (nes odelė). Sūrokas, dūmo skonio.	Priekinės dalies spalva raudona (nes raumuo), užpakalinė dalis – gelsva (nes odelė). Sūrokas, dūmo skonio.

Laikymo būdas				
Kabinami ant namo aukšto po šiaudiniu stogu, gerai vėdinamoje vietoje, aprišti drobe.	-	Medinėje vėsioje tamsioje patalpoje.	Kamine, medinėje tamsioje patalpoje.	Kamine, medinėje tamsioje patalpoje.
Kodas 024GV06.03.04 **Nugarinė** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Rūkyti mėsos gaminiai). Rūkyta kiaulės nugaros mėsa.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kiaulės skerdienos nugaros raumuo, druska.	-	Kiaulės skerdienos nugaros raumuo, druska.	Kiaulės skerdienos nugaros raumuo, druska.	Kiaulės skerdienos nugaros raumuo, druska.
Žaliavos ruošimo technologija				
Iš paskerstos kiaulės nugaros išpjaunama nugaros raumuo. 1–2 paras laikoma vėsioje patalpoje, bet nesušaldoma. Druska gerai išdžiovimama, iškaitinama krosnyje. Druska, sumaišyta su prieskoniais, įtrinami nugarinės gabalai, sudedami į sūdymo indą (galima dėti kartu su kumpiais). Sūdoma 8–10 dienų nuolat vartant ir laistant susidariusiu sūrimu.	-	Iš paskerstos kiaulės nugaros išpjaunama nugaros raumuo. 1–2 paras laikoma vėsioje patalpoje, bet nesušaldoma. Druska gerai išdžiovimama, iškaitinama krosnyje. Druska, sumaišyta su prieskoniais, įtrinami nugarinės gabalai, sudedami į sūdymo indą (galima dėti kartu su kumpiais). Sūdoma 8–10 dienų nuolat vartant ir laistant susidariusiu sūrimu.	Iš paskerstos kiaulės nugaros išpjaunama nugaros raumuo. 1–2 paras laikoma vėsioje patalpoje, bet nesušaldoma. Druska gerai išdžiovimama, iškaitinama krosnyje. Druska, sumaišyta su prieskoniais, įtrinami nugarinės gabalai, sudedami į sūdymo indą (galima dėti kartu su kumpiais). Sūdoma 8–10 dienų pastoviai vartant ir laistant susidariusiu sūrimu.	Iš paskerstos kiaulės nugaros išpjaunama nugaros raumuo. 1–2 paras laikoma vėsioje patalpoje, bet nesušaldoma. Druska gerai išdžiovimama, iškaitinama krosnyje. Druska, sumaišyta su prieskoniais, įtrinami nugarinės gabalai, sudedami į sūdymo indą (galima dėti kartu su kumpiais). Sūdoma 8–10 dienų nuolat vartant ir laistant susidariusiu sūrimu.
Prieskoniai				
Pipirai.	-	Pipirai.	Pipirai.	Pipirai.
Įranga ir įrankiai				
Ilgas medinis (ąžuolinis) lovys, medinė rūkykla.	-	Ilgas medinis (ąžuolinis) lovys, medinė rūkykla.	Medinis (ąžuolinis) šulelinis kubilas su mediniu dangčiu, rūkymo patalpa.	Medinis (ąžuolinis) šulelinis kubilas su mediniu dangčiu, rūkymo patalpa.

Gamybos technologija				
Iš sūrimo išimtos nugarinės apdžiovinamos vėsioje sausoje patalpoje, suvyniojamos į drobę, tankiai aprišama virvele. Rūkoma pakabinus pirtyje ar medinėje rūkykloje lapuočių medžių šaltais dūmais apie savaitę. Baigiant rūkyti dedama kadagio šakelių.	-	Iš sūrimo išimtos nugarinės apdžiovinamos vėsioje sausoje patalpoje, suvyniojamos į drobę, tankiai aprišama virvele. Rūkoma pakabinus kamine arba medinėje rūkykloje lapuočių medžių dūmais 2–3 savaites.	Iš sūrimo išimtos nugarinės apdžiovinamos vėsioje sausoje patalpoje, suvyniojamos į drobę, tankiai aprišama virvele. Rūkoma pakabinus kamine arba specialioje rūkykloje. Rūkykloje rūkoma apie 1–2 savaites. Kamine kabo visą laiką.	Iš sūrimo išimtos nugarinės apdžiovinamos vėsioje sausoje patalpoje, suvyniojamos į drobę, tankiai aprišama virvele. Rūkoma pakabinus kamine arba specialioje rūkykloje. Rūkykloje rūkoma apie 1–2 savaites. Kamine kabo visą laiką.
Konsistencija				
Minkštas vienalytis.	-	Minkštas vienalytis.	Minkštas vienalytis.	Minkštas vienalytis.
Forma				
Apvalus, pailgas.	-	Apvalus, pailgas	Apvalus, pailgas	Apvalus, pailgas
Spalva, skonis				
Spalva – raudona, skonis – sūrus, jaučiamas dūmų kvapas.	-	Spalva – raudona, skonis – sūrus, jaučiamas dūmų kvapas.	Spalva – raudona, skonis – sūrus, jaučiamas dūmų kvapas.	Spalva – raudona, skonis – sūrus, jaučiamas dūmų kvapas.
Laikymo būdas				
Kabinamos ant namo aukšto po šiaudiniu stogu, gerai vėdinamoje vietoje aprištos drobe.	-	Medinėje vėsioje tamsioje patalpoje.	Kamine, medinėje tamsioje patalpoje.	Kamine, medinėje tamsioje patalpoje.
Kodas 024GV06.03.05 **Dešros** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Rūkyti mėsos gaminiai). Rūkytos susmulkintos mėsos prikimštos žarnos.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kiaulės mėsa, lašiniai, žarnos.	-	Kiaulės mėsa, lašiniai, žarnos.	Kiaulės mėsa, lašiniai, žarnos.	Kiaulės mėsa, lašiniai, žarnos.

Žaliavos ruošimo technologija				
Plonos žarnos išvalomos, išplaunamos, išskutamos. Mėsa atvėsinama, supjaustoma, sudedama į medinę geldelę ir specialia kapone sukapojama.	-	Mėsa atvėsinama, sudedama į medinę geldelę ir sukapojama specialiu kirveliu. Plonosios žarnos išvalomos, išplaunamos, išskutamos.	Mėsa atvėsinama, sudedama į medinę geldelę ir sukapojama specialiu kirveliu. Plonosios žarnos išvalomos, išplaunamos, išskutamos.	Mėsa atvėsinama, sudedama į medinę geldelę ir sukapojama specialiu kirveliu. Plonosios žarnos išvalomos, išplaunamos, išskutamos.
Prieskoniai				
Pipirai, česnakai, lauro lapeliai, druska.	-	Pipirai, česnakai, lauro lapeliai, mairūnai, druska.	Pipirai, česnakai, lauro lapeliai, druska.	Pipirai, česnakai, lauro lapeliai, mairūnai, druska.
Įranga ir įrankiai				
Medinė geldelė, kaponė mėsai kapoti, prietaisas mėsai į žarnas kimšti, medinė rūkykla.	-	Medinė geldelė, specialus kirvelis mėsai kapoti, prietaisas mėsai į žarnas kimšti, medinė rūkykla.	Medinė geldelė, specialus kirvelis mėsai kapoti, prietaisas mėsai į žarnas kimšti, patalpa mėsai rūkyti.	Medinė geldelė, specialus kirvelis mėsai kapoti, prietaisas mėsai į žarnas kimšti, patalpa mėsai rūkyti.
Gamybos technologija				
Susmulkinta, pasūdyta, su prieskoniais sumaišyta mėsa gerai išminkoma ir kimštuvu sukemšama į paruoštas plonąsias kiaulės žarnas. Susukama apskritimais (rinkutėmis) ir sukabinama šiltesnėje vietoje apdžiūti (2–3 dienas). Rūkoma suvėrus ant medinės kartelės pirtyje ar medinėje rūkykloje šaltais lapuočių medžių dūmais 2–3 dienas. Baigiant rūkyti dedama kadagio šakelių.	-	Susmulkinta, pasūdyta, su prieskoniais sumaišyta mėsa gerai išminkoma ir kimštuvu sukemšama į paruoštas plonąsias kiaulės žarnas. Susukama apskritimais (rinkutėmis) ir sukabinama šiltesnėje vietoje apdžiūti (2–3 dienas). Rūkoma pakabinus kamine arba medinėje rūkykloje lapuočių medžių dūmais apie savaitę.	Susmulkinta, pasūdyta, su prieskoniais sumaišyta mėsa gerai išminkoma ir kimštuvu sukemšama į paruoštas plonąsias kiaulės žarnas. Susukama apskritimais (rinkutėmis) ir sukabinama šiltesnėje vietoje apdžiūti (5 dienas). Rūkoma pakabinus kamine ar specialioje rūkykloje šaltais lapuočių medžių dūmais. (Rūkykloje - apie savaitę, kamine kabo visą laiką).	Susmulkinta, pasūdyta, su prieskoniais sumaišyta mėsa gerai išminkoma ir kimštuvu sukemšama į paruoštas plonąsias kiaulės žarnas. Susukama apskritimais (rinkutėmis) ir sukabinama šiltesnėje vietoje apdžiūti (5 dienas). Rūkoma pakabinus kamine ar specialioje rūkykloje šaltais lapuočių medžių dūmais. (Rūkykloje – apie savaitę, kamine kabo visą laiką).
Konsistencija				
Kietos.	-	Kietos.	Kietos.	Kietos.

Forma				
Apvali, susukta į apskritimus (virtinės).	-	Apvali, susukta į apskritimus (virtinės).	Apvali, susukta į apskritimus (virtinės).	Apvali, susukta į apskritimus (virtinės).
Spalva, skonis				
Išorėje ruda, viduje – raudona su baltais lašinukais. Sūrokas, jaučiamas dūmų ir prieskonių skonis.	-	Išorėje ruda, viduje – raudona su baltais lašinukais. Sūrokas, jaučiamas dūmų ir prieskonių skonis.	Išorėje ruda, viduje – raudona su baltais lašinukais. Sūrokas, jaučiamas dūmų ir prieskonių skonis.	Išorėje ruda, viduje – raudona su baltais lašinukais. Sūrokas, jaučiamas dūmų ir prieskonių skonis.
Laikymo būdas				
Sukabinamos ant kartelių ar sudedamos į specialius pintus uždaromus krepšius ir laikomos klėtyje ar namo palėpėje po mediniu ar šiaudiniu stogu.	-	Medinėje vėsioje tamsioje patalpoje.	Kamine, medinėje tamsioje vėsioje patalpoje.	Kamine, medinėje tamsioje vėsioje patalpoje.
Kodas 024GV06.03.06 **Taukinė** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Rūkyti mėsos gaminiai). Kiaulės papilvės taukai su prieskoniais ir druska, suvynioti į tą pačią taukų plėvę ir išrūkyti.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Lašininės kiaulės papilvės taukai.	-	Lašininės kiaulės papilvės taukai.	Lašininės kiaulės papilvės taukai.	Lašininės kiaulės papilvės taukai.
Žaliavos ruošimo technologija				
Kiaulės papilvės taukai atvėsinami, išlupami iš plėvės.	-	Kiaulės papilvės taukai atvėsinami, išlupami iš plėvės.	Kiaulės papilvės taukai atvėsinami, išlupami iš plėvės.	Kiaulės papilvės taukai atvėsinami, išlupami iš plėvės.
Prieskoniai				
Pipirai, česnakai, druska, lauro lapeliai.	-	Pipirai, česnakai, druska, lauro lapeliai.	Pipirai, česnakai, druska.	Pipirai, česnakai, druska.
Įranga ir įrankiai				
Rūkymo patalpa.	-	Rūkymo patalpa.	Rūkymo patalpa.	Rūkymo patalpa.

Gamybos technologija				
Taukai gerai išminkomi, sudedami prieskoniai, stipriai pasūdoma. Daromi vienas ar du (priklausomai nuo taukų kiekio) kepalai. Jie kietai suvyniojami į taukų plėvę. Kepalas dedamas tarp balanėlių, perrišamas, pakabinamas ir rūkomas šaltuose dūmuose.	-	Taukai gerai išminkomi, sudedami prieskoniai, stipriai pasūdoma. Daromi vienas ar du (priklausomai nuo taukų kiekio) kepalai. Jie kietai suvyniojami į taukų plėvę. Kepalas dedamas tarp balanėlių, perrišamas, pakabinamas ir rūkomas šaltuose dūmuose.	Riebalai apibarstomi druska, susmulkintu česnaku, pipirais, suminkomi, kietai suvyniojami į plėvę. Užsiuvami jos kraštai, padedama į kaminą, kur ji išsirūko, išdžiūsta ir subręsta.	Riebalai apibarstomi druska, susmulkintu česnaku, pipirais, suminkomi, kietai suvyniojami į plėvę. Užsiuvami jos kraštai, padedama į kaminą, kur ji išsirūko, išdžiūsta ir subręsta.
Konsistencija				
Kietas.	-	Kietas.	Kietas.	Kietas.
Forma				
Pailgo duonos kepalo	-	Pailgo duonos kepalo	Pailgo duonos kepalo	Pailgo duonos kepalo
Spalva, skonis				
Spalva gelsva; Sūrokas, jaučiamas prieskonių ir dūmo skonis.	-	Spalva gelsva; Sūrokas, jaučiamas prieskonių ir dūmo skonis.	Spalva gelsva; Sūrokas, jaučiamas prieskonių ir dūmo skonis.	Spalva gelsva; Sūrokas, jaučiamas prieskonių ir dūmo skonis.
Laikymo būdas				
Laikoma vėsioje, gerai vėdinamoje patalpoje.	-	Laikoma kamine, vėsioje gerai vėdinamoje patalpoje.	Laikoma kamine, vėsioje gerai vėdinamoje patalpoje.	Laikoma kamine, vėsioje gerai vėdinamoje patalpoje.
Kodas 024GV06.04.01 **Dešros** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Žali mėsos gaminiai). Susmulkintos mėsos prikimštos žarnos.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kiaulės mėsa, lašiniai, žarnos.	Kiaulės mėsa, lašiniai, žarnos.	Kiaulės mėsa, lašiniai, žarnos.	Kiaulės mėsa, lašiniai, žarnos.	Kiaulės mėsa, lašiniai, žarnos.
Žaliavos ruošimo technologija				
Plonos žarnos išvalomos, išplaunamos, išskutamos. Mėsa atvėsinama, supjaustoma, sudedama į medinę geldelę ir specialia kapone sukapojama.	Plonos žarnos išvalomos, išplaunamos, išskutamos. Mėsa atvėsinama, supjaustoma, sudedama į medinę geldelę ir specialia kapone sukapojama.	Mėsa atvėsinama, sudedama į medinę geldelę ir sukapojama specialiu kirveliu. Plonosios žarnos išvalomos, išplaunamos, išskutamos.	Mėsa atvėsinama, sudedama į medinę geldelę ir sukapojama specialiu kirveliu. Plonosios žarnos išvalomos, išplaunamos, išskutamos.	Mėsa atvėsinama, sudedama į medinę geldelę ir sukapojama specialiu kirveliu. Plonosios žarnos išvalomos, išplaunamos, išskutamos.

Prieskoniai				
Pipirai, česnakai, lauro lapeliai, svogūnai, druska.	Pipirai, česnakai, čiužutė, lauro lapeliai, svogūnai, druska.	Pipirai, česnakai, lauro lapeliai, mairūnai, druska.	Pipirai, česnakai, lauro lapeliai, druska.	Pipirai, česnakai, lauro lapeliai, mairūnai, druska.
Įranga ir įrankiai				
Medinė geldelė, kaponė mėsai kapoti, prietaisas mėsai į žarnas kimšti.	Medinė geldelė, kaponė mėsai kapoti, prietaisas mėsai į žarnas kimšti.	Medinė geldelė, specialus kirvelis mėsai kapoti, prietaisas mėsai į žarnas kimšti.	Medinė geldelė, specialus kirvelis mėsai kapoti, prietaisas mėsai į žarnas kimšti.	Medinė geldelė, specialus kirvelis mėsai kapoti, prietaisas mėsai į žarnas kimšti.
Gamybos technologija				
Susmulkinta, pasūdyta, su prieskoniais sumaišyta mėsa gerai išminkoma ir kimštuvu sukemšama į paruoštas plonąsias kiaulės žarnas. Susukama apskritimais (virtinėmis) ir sukabinama šiltesnėje vietoje apdžiūti.	Susmulkinta, pasūdyta, su prieskoniais sumaišyta mėsa gerai išminkoma ir kimštuvu sukemšama į paruoštas plonąsias kiaulės žarnas. Susukama apskritimais (virtinėmis) ir sukabinama šiltesnėje vietoje apdžiūti.	Susmulkinta, pasūdyta, su prieskoniais sumaišyta mėsa gerai išminkoma ir kimštuvu sukemšama į paruoštas plonąsias kiaulės žarnas. Susukama apskritimais (virtinėmis) ir sukabinama šiltesnėje vietoje apdžiūti.	Susmulkinta, pasūdyta, su prieskoniais sumaišyta mėsa gerai išminkoma ir kimštuvu sukemšama į paruoštas plonąsias kiaulės žarnas. Susukama apskritimais (virtinėmis) ir sukabinama šiltesnėje vietoje apdžiūti.	Susmulkinta, pasūdyta, su prieskoniais sumaišyta mėsa gerai išminkoma ir kimštuvu sukemšama į paruoštas plonąsias kiaulės žarnas. Susukama apskritimais (virtinėmis) ir sukabinama šiltesnėje vietoje apdžiūti.
Konsistencija				
Minkšta.	Minkšta.	Minkšta.	Minkšta.	Minkšta.
Forma				
Apvali, susukta į apskritimus (virtines).	Apvali, susukta į apskritimus (virtines).	Apvali, susukta į apskritimus (virtines).	Apvali, susukta į apskritimus (virtines).	Apvali, susukta į apskritimus (virtines).
Spalva				
Išorėje šviesi, viduje raudona su baltais lašinukais.	Išorėje šviesi, viduje raudona su baltais lašinukais.	Išorėje šviesi, viduje raudona su baltais lašinukais.	Išorėje šviesi, viduje raudona su baltais lašinukais.	Išorėje šviesi, viduje raudona su baltais lašinukais.
025. MIDAUS DARYMAS				
Kodas 025GV07.01.01 **Midus** (*Sritis* – Gėrimai. *Rūšis* – Fermentuoti medaus gėrimai). Nestiprus fermentuotas gėrimas iš medaus. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliavos				
Medus, vanduo.				
Priedai				
Apyniai, kadagio uogos, vyšnių sultys, mielės.				

Gamybos technologija				
Katile medus ištirpinamas su vandeniu santykiu 1:1 arba 1:2. Jeigu į midų dedama sulčių, tada maišoma santykiu: medaus ir vandens 1:1 ir 1/3 viso tūrio sulčių. Išmaišoma. Į drobę įrišama apynių spurgų, sutrintų kadagio uogų ir įleidžiama į katilą. Virinama nugraibant putas tol, kol skystis nustoja putoti (apie pusę valandos). Tada skystis atvėsinamas (iki 30–35 ^{0}C), supilamas į medinį (ąžuolinį) kubilą, užklojama drobe ir paliekama rūgti šiltoje (20–25 ^{0}C) patalpoje (jeigu norima, kad greičiau įrūgtų ir būtų galima greičiau vartoti, dedama naminių alaus mielių ar duonos raugo). Išrūgusi misa perkošiama į kitą kubilą, atvėsinama, supilama į statinaites. Sandariai uždarytos statinaitės aptepamos derva ir statomos į rūsį bręsti kelis metus arba užkasama giliai žemėje (kelioms dešimtims metų).				
Įrankiai ir įranga				
Metalinis katilas misai virti, mediniai kubilai misai rauginti, ąžuolinės statinaitės.				
Spalva, skonis				
Skaidrus, gelsvo atspalvio; skonis medaus saldumo, malonaus aromato, panašaus į liepos žiedų. Jeigu panaudotos vyšnių uogos – rausvos spalvos, jaučiamas jų skonis.				
026. MŪRININKYSTĖ				
Kodas 026AK02.01.01 **Akmenų mūras** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Statiniai). Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Akmenys, rišamosios medžiagos – skalda, žvyras, kalkių skiedinys, molis.				
Mūrijimo būdas				
Mūrijami tašyti, skaldyti akmenys. Mūrijama netaisyklingai arba horizontaliomis eilėmis. Mūrijant horizontaliomis eilėmis parenkami vienodo dydžio, lygiais šonais akmenys, kad eilė būtų vienodo aukščio. Akmenys jungiami kalkių skiediniu. Tarpai, siūlės užpildomi skalda, smulkiais akmenukais.				
Įrankiai				
Mentė – skiediniui krėsti ir lyginti, *kirstukas* – akmenims nuskelti, *gulsčiukas* – prietaisas vertikaliai ar horizontaliai padėčiai nustatyti, *kampainis* – įrankis kampui nubrėžti, *svambalas* – įrankis statmenai nustatyti.				
027. MUZIKOS INSTRUMENTŲ GAMINIMAS				
Kodas 027GV08.01.01 **Ragai** (*Sritis* – Muzikos instrumentai. *Rūšis* – Pučiamieji). Trimitų grupės instrumentas. Išore panašus į trimitą. Dažniausiai groja penki muzikantai. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Kietas medis – uosis, blindė, klevas, guoba ar beržas.				
Gamybos būdas				
-				

Forma, dydis				
50 iki 110 cm ilgio, plongalyje išdrožiamas pūtiklis. Kai kurie meistrai instrumentus darydavo iš kreivo medžio, kad būtų panašesni į gyvulio ragą. Pasitaiko ragų su skylutėmis liemenyje – balsui pakeisti.				
Kodas 027MD08.01.01 **Daudytės** (*Sritis* – Muzikos instrumentai. *Rūšis* – Pučiamieji). Tradicinis, pučiamasis lietuvių liaudies muzikos instrumentas, pūstukinis aerofonas.Vamzdžiai, kuriais dviese atlikdavo sutartines. Paplitę Šiaurės rytų Lietuvoje – apie Biržus, Vabalninką.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Uosis, blindė, klevas, guoba, beržas.	-	-	-	-
Gamybos būdas				
Apie 15 cm skersmens uosio kamienas nudrožiamas taip, kad du trečdaliai viso jo ilgio liktų tik 3–4 cm storio, o kitas galas laipsniškai platėtų. Tada medis skeliamas pusiau, išskaptuojama skylė, kuri pradžioje turėtų 1 cm, o gale – 10–12 cm skersmenį. Daudytės sienelių storis – 1–1,5 cm. Suglaudus abi dalis, jos tampriai apvyniojamos beržo žieve. Laibgalyje išdrožiamas pūtiklis.	-	-	-	-
Forma, dydis				
Tiesūs, 140–230 cm ilgio vamzdžiai.	-	-	-	-
Kodas 027MD08.01.02 **Lumzdeliai** (*Sritis* – Muzikos instrumentai. *Rūšis* – Pučiamieji). Pučiamasis instrumentas, kurį dirbdinosi ir pūsdavo piemenys naktigonėse. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Žilvičio, karklo žievė arba uosis.				

<table>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Jauno uosio kamiene išdeginama arba išgręžiama 1,5 cm skersmens išilginė skylė. Viršutiniame lumzdelio šone išdeginama arba išpjaunama nuo trijų iki aštuonių skylučių.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Forma, dydis</td></tr>
<tr><td colspan="5">Ilgis – nuo 20 iki 30 cm. Lumzdelių paviršius pagražinamas kukliais, ritmiškai išdėstytais geometrinių raštų įpjovimais.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 027MD08.01.03
Skudučiai (Sritis – Muzikos instrumentai. Rūšis – Pučiamieji). Įvairaus dydžio uždarų ir tam tikru būdu suderintų vamzdelių komplektas, kuriais skudučiuoja keletas žmonių. Nebūdingi Suvalkijai.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Medžiaga</td></tr>
<tr><td>Skėtiniai augalai (builis, garšva, nendrė); medis (uosis, klevas, šaltekšnis, alksnis, karklas); medžio žievė (gluosnio, liepos).</td><td>Skėtiniai augalai (builis, garšva, nendrė); medis (uosis, klevas, šaltekšnis, alksnis, karklas); medžio žievė (gluosnio, liepos).</td><td>-</td><td>Skėtiniai augalai (builis, garšva, nendrė); medis (uosis, klevas, šaltekšnis, alksnis, karklas); medžio žievė (gluosnio, liepos).</td><td>Skėtiniai augalai (builis, garšva, nendrė); medis (uosis, klevas, šaltekšnis, alksnis, karklas); medžio žievė (gluosnio, liepos).</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td>Gaminant iš skėtinių augalų, skudučio vamzdelis išpjaunamas taip, kad viršutinis galas būtų atviras, o apatinis užsibaigtų bambliu. Viršutiniame gale padaromos dvi istrižos nuopjovos, viena mažesnė, kita didesnė. Gaminant iš medžio, ruošinio viduje išgręžiama arba išdeginama ertmė, paliekant 2–3 mm sieneles. Viršutinis vamzdelio galas iš abiejų šonų įžambiai nupjaunamas. Apatinis instrumento galas aklinas arba uždarytas slankiojamuoju ar neslankiojamu kamščiu.</td><td>Gaminant iš skėtinių augalų, skudučio vamzdelis išpjaunamas taip, kad viršutinis galas būtų atviras, o apatinis užsibaigtų bambliu. Viršutiniame gale padaromos dvi istrižos nuopjovos, viena mažesnė, kita didesnė. Gaminant iš medžio, ruošinio viduje išgręžiama arba išdeginama ertmė, paliekant 2–3 mm sieneles. Viršutinis vamzdelio galas iš abiejų šonų įžambiai nupjaunamas. Apatinis instrumento galas aklinas arba uždarytas slankiojamuoju ar neslankiojamu kamščiu.</td><td>-</td><td>Gaminant iš skėtinių augalų, skudučio vamzdelis išpjaunamas taip, kad viršutinis galas būtų atviras, o apatinis užsibaigtų bambliu. Viršutiniame gale padaromos dvi istrižos nuopjovos, viena mažesnė, kita didesnė. Gaminant iš medžio, ruošinio viduje išgręžiama arba išdeginama ertmė, paliekant 2–3 mm sieneles. Viršutinis vamzdelio galas iš abiejų šonų įžambiai nupjaunamas. Apatinis instrumento galas aklinas arba uždarytas slankiojamuoju ar neslankiojamu kamščiu.</td><td>Gaminant iš skėtinių augalų, skudučio vamzdelis išpjaunamas taip, kad viršutinis galas būtų atviras, o apatinis užsibaigtų bambliu. Viršutiniame gale padaromos dvi istrižos nuopjovos, viena mažesnė, kita didesnė. Gaminant iš medžio, ruošinio viduje išgręžiama arba išdeginama ertmė, paliekant 2–3 mm sieneles. Viršutinis vamzdelio galas iš abiejų šonų įžambiai nupjaunamas. Apatinis instrumento galas aklinas arba uždarytas slankiojamuoju ar neslankiojamuoju kamščiu.</td></tr>
</table>

Forma, dydis				
2–3 cm skersmens ir 7–15 cm ilgio vamzdeliai.	2–3 cm skersmens ir 7–15 cm ilgio vamzdeliai.	-	2–3 cm skersmens ir 7–15 cm ilgio vamzdeliai.	2–3 cm skersmens ir 7–15 cm ilgio vamzdeliai.
Kodas 027MD08.01.04 **Birbynės** (*Sritis* – Muzikos instrumentai. *Rūšis* – Pučiamieji). Pučiamasis instrumentas. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Klevas, obelis, ragai.				
Gamybos būdas				
-				
Forma, dydis				
Vamzdelis medinis, 25–30 cm ilgio, su 5–7 skylutėmis ir pririšamu liežuvėliu. Žiotys padarytos iš avino, jaučio, karvės arba nedidelio ožiuko rago.				
Kodas 027MD08.03.01 **Kanklės** (*Sritis* – Muzikos instrumentai. *Rūšis* – Styginiai skambinamieji). Tradicinis, styginis lietuvių liaudies muzikos instrumentas, gnaibomasis chordofonas, daugiastygė citra su trapecijos formos rezonatoriumi. Nebūdingos Dzūkijai.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Eglė. Stygos sausgyslių arba geležinės ar plieninės vielos.	-	Klevas, beržas, juodalksnis. Stygos sausgyslių arba geležinės ar plieninės vielos.	Klevas, eglė, juodalksnis. Stygos sausgyslių arba geležinės ar plieninės vielos.	Klevas, eglė, juodalksnis. Stygos sausgyslių arba geležinės ar plieninės vielos.
Gamybos būdas				
Iškaltuota iš vieno eglės gabalo. Vienas galas siauresnis – čia pritvirtinamos stygos. Kitame, platesniame, įtaisyti stygas ištempią varžteliai. Platusis kanklių galas įstrižai nukirstas: smailusis kampas būna nuo 17 iki 70 laipsnių, bukasis – nuo 100 iki 150 laipsnių. Nukirtimas smailėja iš dešinės į kairę.	-	Iškaltuota iš vieno klevo, beržo arba juodalksnio gabalo. Vienas galas siauresnis – čia pritvirtinamos stygos. Kitame, platesniame, įtaisyti stygas ištempią varžteliai. Platusis kanklių galas įstrižai nukirstas: smailusis kampas būna nuo 17 iki 70 laipsnių, bukasis – nuo 100 iki 150 laipsnių. Nukirtimas smailėja iš dešinės į kairę.	Iškaltuota iš vieno klevo, eglės arba juodalksnio gabalo. Vienas galas siauresnis – čia pritvirtinamos stygos. Kitame, platesniame, įtaisyti stygas ištempią varžteliai. Platusis kanklių galas įstrižai nukirstas: smailusis kampas būna nuo 17 iki 70 laipsnių, bukasis – nuo 100 iki 150 laipsnių. Nukirtimas smailėja iš dešinės į kairę.	Iškaltuota iš vieno klevo, eglės arba juodalksnio gabalo. Vienas galas siauresnis – čia pritvirtinamos stygos. Kitame, platesniame, įtaisyti stygas ištempią varžteliai. Platusis kanklių galas įstrižai nukirstas: smailusis kampas būna nuo 17 iki 70 laipsnių, bukasis – nuo 100 iki 150 laipsnių. Nukirtimas smailėja iš dešinės į kairę.

Forma, dydis				
Šiaurės rytų aukštaičių – luotelio, karsto, dažniausiai šešiabriaunio pavidalo, drūtgalys truputį įstrižas, aukštesnis už plonąjį galą, turi 5–7 stygas. Vakarų aukštaičių – plokščios, drūtgalys įstrižas, turi 9–12, kartais ir daugiau stygų. Matmenys 520 x 150 x 55. Viršutinėje lentelėje ratu išpjaustomos skylutės, segmentinės žvaigždės. Dažytos juodai.	-	Plonasis galas labai platus ir apvalus, turi 9–12, kartais 13 stygų. Matmenys 720 x 195 x 60. Viršutinėje lentelėje ratu išpjaustomos skylutės, segmentinės žvaigždės. Dažytos juodai ir rudai	Plokščios, drūtgalys įstrižas, turi 9–12, kartais ir daugiau stygų. Šiaurės vakarų Žemaitijoje daromos suapvalintu arba spirale užsuktu drūtgaliu. Išmatavimai 680 x 170 x 60. Viršutinėje lentelėje ratu išpjaustomos skylutės, segmentinės žvaigždės. Dažytos juodai.	7–9 stygų. Trapeciškos. Viršutinėje lentelėje ratu išpjaustomos skylutės, segmentinės žvaigždės. Dažytos juodai.
Kodas 027OD02.01.01 **Būgnai** (*Sritis* – Muzikos instrumentai. *Rūšis* – Mušamieji).				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
-	-	-	Gluosnio, liepos, beržo kamienai (dažnai ištrūnijęs medis).	-
Gamybos būdas				
-	-	-	Sveiko medžio vidus iškertamas arba išskaptuojamas, paliekant 2–3 cm storio sieneles. Abu kiaurieji galai lygiai nupjaunami, o ant plongalio užtempiama ir lankeliu pritvirtinama išskusta, bet neišdirbta šuns arba ožkos oda. Mušamas viena arba dviem apie 30 cm ilgio medinėmis lazdelėmis, kurių vienas galas	-

			apvyniojamas galvijų plaukų veltiniu arba kietai aprišamas milu.	
Forma, dydis				
-	-	-	Aukštis – 30–40 cm, skersmuo – 40–30 cm.	-
028. ODININKYSTĖ				
Kodai 028OD03.01.01, 028OD04.01.01 **Išdirbta gyvulių oda** (*Sritis* – Apranga, susisiekimas. *Rūšis* – Žaliava). Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Arklių, karvių, kiaulių, rečiau avių, ožkų, šernų oda.				
Išdirbimo būdas, technologija				
Mirkymas žalios, konservuotos (džiovintos ar sūdytos) odos. *Poodžio nuskutimas*. *Plaukų nuėmimas* nuskutant ar pašalinant organinėmis arba mineralinėmis medžiagomis. *Paruošimas minkštinimui* – jeigu reikia supjaustoma reikiamo ilgio ir pločio juostomis, įriebinama. *Minkštinimas*. *Lyginimas.* Odos *dažymas* juodai, rudai, geltonai.				
Įrankiai ir priemonės				
Kubilas odoms rauginti, kaišenos poodiniam sluoksniui nuskusti, stalelis odai skusti, staklelės odai minkštinti, peiliai odai raižyti, šepečiai, teptukai dažyti.				
029. PJOVĖJO AMATAS				
Kodas 029MD09.01.01 **Sienojai** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Statybinė medžiaga). Medžiaga *sienoms* statyti – paruoštas įvairaus ilgio, skersmens ir skerspjūvio *rąstas*. Iki XX a. pr. *gyvenamiesiems namams* naudoti pusapvaliai arba keturkampiai iš šonų aptašyti arba išpjauti, kampuose sujungti į sąsparas. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Ąžuoliniai, egliniai, pušiniai rąstai.				
Ruošimo būdas, technologija				
Rąstų atrinkimas, žievės skutimas, tašymo linijų ženklinimas, 15–30 cm storio sienojų tašymas, sienojų paviršiaus nulyginimas.				
Įrankiai ir priemonės				
Ožys – stovas padėti tašomiems rąstams. Keltuvai (kaparas, trepas, rankinis grąžtas) rąstams užkelti ant ožio. Kirvis rąstams aptašyti. Blaškas pjovimo linijoms pažymėti. Ilginis pjūklas rąstams pjauti.				

Kodas 029MD09.01.02 **Sijos** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Statybinė medžiaga). *Rąstas* įleidžiamas į viršutinius *trobesio sienojų vainikus* ar *tilto* polius: dažniausiai ąžuolinis, aptašytas ar apipjautas ir apsmaluotas, kad nepūtų. Apvalus, pusapvalis, keturkampis. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Ąžuoliniai rąstai.				
Ruošimo būdas, technologija				
Rąstų atrinkimas, žievės skutimas, tašymo linijų ženklinimas, tašymas, išpjovimas.				
Įrankiai ir priemonės				
Ožys – stovas padėti tašomiems rąstams. Keltuvai (kaparas, trepas, rankinis grąžtas) rąstams užkelti ant ožio. Kirvis rąstams aptašyti. Blaškas pjovimo linijoms pažymėti. Ilginis pjūklas rąstams pjauti.				
Kodas 029MD09.01.03 **Lentos** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Statybinė medžiaga). Medinė plokštė *baldams*, *namų apyvokos rykams*, *transporto priemonėms* dirbti, *trobesių įrangai*. *Tašytinės* – išilgai rąsto išskeltos ir ištašytos 5–10 cm storio plokštės. *Pjautinės* – išilgai rąsto išpjautos pjūklu 2–6 cm storio plokštės. Plotis 35–45 cm. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Išdžiovinti ąžuolo, uosio, eglės, pušies rąstai.				
Ruošimo būdas technologija				
Pjovimo linijų pažymėjimas, pjovimas.				
Įrankiai ir priemonės				
Ožys – stovas padėti tašomiems rąstams. Keltuvai (kaparas, trepas, rankinis grąžtas) rąstams užkelti ant ožio. Kirvis. Blaškas pjovimo linijoms pažymėti. Ilginis pjūklas rąstams pjauti.				
030. PIENO APDIRBIMAS, APDOROJIMAS, PERDIRBIMAS				
Kodas 030GV09.01.01 **Pienas** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pienas). Pamelžtas karvės pienas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Karvės pienas				
Žaliavos ruošimo būdas				
Pamelžtas pienas perkošiamas per drobės skiautę				

Gamybos technologija				
Nukoštas pienas atšaldomas: įleidžiama su indu į šulinį, įstatoma į šaltinį ar rūsį, ledainę ir pan., atskiriama grietinė. Supilama į molines puodynes. Laikoma vėsioje patalpoje. Naudojamas gaminant kitus valgius, valgoma (užsigeriama) su kitais valgiais.				
Įranga ir įrankiai				
Puodynės				
Konsistencija				
Skystas				
Spalva, skonis				
Spalva – baltas, skonis – saldus, pieno.				
Kodas 030GV09.01.02 **Rūgpienis** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pienas). Surūgęs pienas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Karvės pienas.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Pamelžtas karvės pienas perkošiamas per drobės skiautę, atvėsinamas				
Gamybos technologija				
Atvėsintas pienas supilamas į molines puodynes. Rauginamas (18–23 ^{0}C temperatūroje), kol sutraukia į vientisą gabalą. Naudojamas gaminant kitus valgius. Valgomas su bulvėmis, duona. Rūgpieniu užsisrebiama valgant košes, blynus, virtinius ir kitus valgius.				
Įranga ir įrankiai				
Molinės puodynės.				
Konsistencija				
Minkštas.				
Spalva, skonis				
Baltas, švelniai rūgštus.				
Kodas 030GV09.01.03 **Išrūgos** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pienas). Rūgusio pieno skystimas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Karvės pienas.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Pamelžtas pienas perkošiamas per drobinę skiautę, atšaldomas, supilamas į molines puodynes. Rauginama 18–23 ^{0}C temperatūroje, kol sutraukia į vientisą gabalą.				

Gamybos technologija				
Nuo surūgusio pieno atsargiai, kad nesusiplaktų nupilamas skystis (išrūgos). Išrūgos gaunamos ir iš pašildyto pieno, nusunkus varškę. Naudojamos gaminant kitus valgius, valgomos su bulvėmis, užgeriamos košės, kiti valgiai				
Įranga ir įrankiai				
Molinės puodynės.				
Konsistencija				
Skystis.				
Spalva, skonis				
Žalsvos spalvos, švelniai rūgštus.				
Kodas 030GV09.01.04 **Grietinė** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pienas). Iš pieno atskirti riebalai.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Karvės pienas.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Pienas perkošiamas per drobės skiautę, atšaldomas.				
Gamybos technologija				
Grietinė atskiriama nuo pieno: nugraiboma ar iš apačios nuleidžiamas pienas, nuo rūgštaus pieno nuimama mediniu šaukštu arba saldus pienas išseparuojamas.				
Įranga ir įrankiai				
Puodynės, moliniai ar metaliniai cilindro formos indai su stikliniu langeliu ir vamzdeliu apatinėje dalyje, separatorius.				
Konsistencija				
Tiršta.				
Spalva, skonis				
Spalva – gelsva, skonis – rūgštokas.				
Kodas 030GV09.01.05 **Sviestas** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pienas). Iš grietinės gauti riebalai.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Grietinė.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Grietinė atvėsinama.				
Prieskoniai				
Druska.				

Gamybos technologija				
Grietinė supilama į specialų indą (muštukę) ir joje plakama (mušama), kol sustandėja iš grietinės išsiskyrę riebalai. Sviestas išgriebiamas iš pasukų, sudedamas į dubenį su šaltu vandeniu, mediniu šaukštu spaudomas, vis pakeičiant vandenį, kol išeina visos pasukos. Pasūdomas.				
Įranga ir įrankiai				
Medinė muštukė, molinis dubuo, medinis šaukštas.				
Konsistencija				
Minkštas.				
Spalva, skonis				
Spalva – geltona, skonis – sviesto.				
Kodas 030GV09.01.06 **Pasukos** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pienas). Skystis, kuris lieka iš grietinės, sumušus sviestą.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Grietinė.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Grietinė atvėsinama.				
Gamybos technologija				
Grietinė supilama į specialų indą (muštukę) ir joje plakama (mušama), kol sustandėja iš grietinės išsiskyrę riebalai ir išsiskiria pasukos. Sviestas išgriebiamas. Likęs muštukėje skystis yra pasukos. Tarp pasukų plaukioja dar ir maži sviesto gabaliukai. Pasukos naudojamos kitų valgių gamyboje, valgomos su karštomis bulvėmis, košėmis, blynais, užsigeriami kiti valgiai.				
Įranga ir įrankiai				
Medinė muštukė.				
Konsistencija				
Skystis.				
Spalva, skonis				
Baltos, su mažais sviesto gabaliukais. Skonis – saldžiarūgštis.				
Kodas 030GV09.01.07 **Varškė** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pienas). Sutrauktas pienas be dalies išrūgų.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Karvės pienas.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Pamelžtas pienas perkošiamas, atšaldomas, supilamas į molines puodynes. Rauginama 18–23 ^{0}C temperatūroje, kol sutraukia į vientisą gabalą.				

Gamybos technologija				
Surūgusio pieno puodynė įstatoma į puodą su vandeniu. Lėtai kaitinama, kol išsiskiria išrūgos, sutraukintas pienas supilamas į sūrmaišį, pakabinus nuvarvinama.				
Įranga ir įrankiai				
Puodynės, sūrmaišis.				
Spalva, skonis				
Spalva – gelsva, balta; skonis – švelniai rūgšti.				
Kodas 030GV09.01.08 **Kastinys** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pienas). Produktas iš išsuktos pašildytos grietinės ar rūgusio pieno.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
-	-	-	Grietinė ar surūgęs pienas, sviestas, druska.	Grietinė ar surūgęs pienas, sviestas, druska.
Žaliavos ruošimo būdas				
-	-	-	Surūgusi grietinė palaikoma keletą valandų kambario temperatūroje. Kambario temperatūroje palaikytas rūgštus pienas išplakamas. Sviestas palaikomas kambario temperatūroje, kad suminkštėtų.	Surūgusi grietinė palaikoma keletą valandų kambario temperatūroje. Kambario temperatūroje palaikytas rūgštus pienas išplakamas. Sviestas palaikomas kambario temperatūroje, kad suminkštėtų.
Priedai				
-	-	-	Aguonos, raudonųjų burokėlių sunka, morkų sunka.	Aguonos, raudonųjų burokėlių sunka, morkų sunka.
Prieskoniai				
-	-	-	Česnakai, kmynai, svogūnai, svogūnų laiškai, kvapieji pipirai, krapų šakelės, diemedžio lapeliai, mėtos, rūtos.	Česnakai, kmynai, svogūnai, svogūnų laiškai, kvapieji pipirai, krapų šakelės, diemedžio lapeliai, mėtos, rūtos.

Gamybos technologija				
-	-	-	Į molinį dubenį įdedama šaukštas sviesto, stiklinė grietinės ar rūgusio pieno. Įstačius dubenį į indą su šiltu vandeniu, visą laiką šaukštu sukant palaipsniui sudedama visa grietinė ar rūgęs pienas. Baigiant sukti masė turi būti vientisa, baltos spalvos. (Norint padaryti kastinį spalvotą, baigiant sukti įpilama raudonųjų burokėlių sunkos, morkų sulčių ar žalumos (krapų) sulčių.). Baigiant sukti sudedami prieskoniai, stipriai pasūdoma, gerai išmaišoma. Paruoštas kastinys išdėliojamas į dubenėlius ir laikomas vėsiai, kol sustingsta.	Į molinį dubenį įdedama šaukštas sviesto, stiklinė grietinės ar rūgusio pieno. Įstačius dubenį į indą su šiltu vandeniu, visą laiką šaukštu sukant palaipsniui sudedama visa grietinė ar rūgęs pienas. Baigiant sukti masė turi būti vientisa, baltos spalvos. (Norint padaryti kastinį spalvotą, baigiant sukti įpilama raudonųjų burokėlių sunkos, morkų sulčių ar žalumos (krapų) sulčių.). Baigiant sukti sudedami prieskoniai, stipriai pasūdoma, gerai išmaišoma. Paruoštas kastinys išdėliojamas į dubenėlius ir laikomas vėsiai, kol sustingsta.
Įranga ir įrankiai				
-	-	-	Gilus molinis dubuo, medinis šaukštas.	Gilus molinis dubuo, medinis šaukštas.
Konsistencija				
-	-	-	Trapus.	Trapus.
FORMA				
-	-	-	Išlaiko pradinę suteiktą formą.	Išlaiko pradinę suteiktą formą.
Spalva, skonis				
-	-	-	Švelniai rūgštoko skonio, jaučiami įdėti prieskoniai.	

Kodas 030GV09.01.09 **Krekenos** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Pienas). Keptas apsiveršiavusios karvės pienas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Apsiveršiavusios karvės pienas				
Žaliavos ruošimo būdas				
Pienas atskiedžiamas vandeniu, išplakamas.				
Priedai				
Riebalai (sviestas arba paspirginti lašinukai).				
Prieskoniai				
Druska.				
Gamybos technologija				
Į puodą, dubenį ar keptuvą sudedami riebalai, supilamas paruoštas pienas. Kepama krosnyje, kol sutraukia ir gražiai pagelsta.				
Įranga ir įrankiai				
Puodas arba dubuo, arba keptuvas.				
Konsistencija				
Minkštas.				
Forma				
Kepimo formos.				
Spalva, skonis				
Spalva – geltona, skonis – pieno.				
Kodas 030GV09.02.01 **Varškės sūris** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Sūriai). Iš rauginto pieno varškės suslėgtas produktas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Pienas.	Pienas.	Pienas.	Pienas.	Pienas.
Žaliavos ruošimo būdas				
Pienas rauginamas molinėse puodynėse, kol sutraukia į vientisą gabalą.	Pienas rauginamas molinėse puodynėse, kol sutraukia į vientisą gabalą.	Pienas rauginamas molinėse puodynėse, kol sutraukia į vientisą gabalą.	Pienas rauginamas molinėse puodynėse, kol sutraukia į vientisą gabalą.	Pienas rauginamas molinėse puodynėse, kol sutraukia į vientisą gabalą.
Priedai				
Kmynai, druska.	Kmynai, druska.	Kmynai, druska.	Kmynai, druska.	Kmynai, druska.
Prieskoniai				
Mėtos.	Mėtos.	Mėtos.	Peletrūnai.	Peletrūnai.

Gamybos technologija				
Indas su surūgusiu pienu įstatomas į puodą su vandeniu. Lėtai kaitinama, kol išsiskiria išrūgos. Sutraukintas pienas supilamas į sūrmaišį, pakabinus nuvarvinama. Sudedama priedai ir prieskoniai. Sūrmaišis su varške sukratomas, suspaudomas, stipriai suveržus, užrišamas. Dedama į sūrspaudį tarp lentučių ir prislegiama. Po kurio laiko sūris išimamas, sukratomas ir vėl paslegiamas. Po 3–5 val. išimamas, dedama ant medinės lentelės ir ištrinama druska.	Indas su surūgusiu pienu įstatomas į puodą su vandeniu. Lėtai kaitinama, kol išsiskiria išrūgos. Sutraukintas pienas supilamas į sūrmaišį, pakabinus nuvarvinama. Sudedama priedai ir prieskoniai. Sūrmaišis su varške sukratomas, suspaudomas, stipriai suveržus, užrišamas. Dedama į sūrspaudį tarp lentučių ir prislegiama. Po kurio laiko sūris išimamas, sukratomas ir vėl paslegiamas. Po 3–5 val. išimamas, dedama ant medinės lentelės ir ištrinama druska.	Indas su surūgusiu pienu įstatomas į puodą su vandeniu. Lėtai kaitinama, kol išsiskiria išrūgos. Sutraukintas pienas supilamas į sūrmaišį, pakabinus nuvarvinama. Sudedama priedai ir prieskoniai. Sūrmaišis su varške sukratomas, suspaudomas, stipriai suveržus, užrišamas. Dedama į sūrspaudį tarp lentučių ir prislegiama. Po kurio laiko sūris išimamas, sukratomas ir vėl paslegiamas. Po 3–5 val. išimamas, dedama ant medinės lentelės ir ištrinama druska.	Indas su surūgusiu pienu įstatomas į puodą su vandeniu. Lėtai kaitinama, kol išsiskiria išrūgos. Sutraukintas pienas supilamas į sūrmaišį, pakabinus nuvarvinama. Sudedama priedai ir prieskoniai. Sūrmaišis su varške sukratomas, suspaudomas, stipriai suveržus, užrišamas. Dedama į sūrspaudį tarp lentučių ir prislegiama. Po kurio laiko sūris išimamas, sukratomas ir vėl paslegiamas. Po 3–5 val. išimamas, dedama ant medinės lentelės ir ištrinama druska.	Indas su surūgusiu pienu įstatomas į puodą su vandeniu. Lėtai kaitinama, kol išsiskiria išrūgos. Sutraukintas pienas supilamas į sūrmaišį, pakabinus nuvarvinama. Sudedama priedai ir prieskoniai. Sūrmaišis su varške sukratomas, suspaudomas, stipriai suveržus, užrišamas. Dedama į sūrspaudį tarp lentučių ir prislegiama. Po kurio laiko sūris išimamas, sukratomas ir vėl paslegiamas. Po 3–5 val. išimamas, dedama ant medinės lentelės ir ištrinama druska.
Įranga ir įrankiai				
Molinis indas pienui rauginti, drobinis sūrmaišis, medinis sūrspaudis.	Molinis indas pienui rauginti, drobinis sūrmaišis, medinis sūrspaudis.	Molinis indas pienui rauginti, drobinis sūrmaišis, medinis sūrspaudis.	Molinis indas pienui rauginti, drobinis sūrmaišis, medinis sūrspaudis.	Molinis indas pienui rauginti, drobinis sūrmaišis, medinis sūrspaudis.
Konsistencija				
Trapus.	Trapus.	Trapus.	Trapus.	Trapus.
Forma				
Trikampio ovalo.	Trikampio ovalo.	Trikampio ovalo.	Trikampio ovalo.	Trikampio ovalo.
Spalva, skonis				
Baltas, rūgštus, jaučiamas priedų ir prieskonių skonis.	Baltas, rūgštus, jaučiamas priedų ir prieskonių skonis.	Baltas, rūgštus, jaučiamas priedų ir prieskonių skonis.	Baltas, rūgštus, jaučiamas priedų ir prieskonių skonis.	Baltas, rūgštus, jaučiamas priedų ir prieskonių skonis.
Laikymo būdas				
Valgomas iš karto arba džiovinamas.	Valgomas iš karto arba džiovinamas.	Valgomas iš karto arba džiovinamas.	Valgomas iš karto arba džiovinamas.	Valgomas iš karto arba džiovinamas.

Kodas 030GV09.02.02 **Saldus sūris** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Sūriai). Iš saldaus pieno varškės suslėgtas produktas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Pienas.	-	Pienas.	Pienas.	Pienas.
Žaliavos ruošimo būdas				
Dalis pieno (iki 1/3) rauginama molinėje puodynėje, kol sutraukia į vientisą gabalą.	-	Dalis pieno (iki 1/3) rauginama molinėje puodynėje, kol sutraukia į vientisą gabalą.	Dalis pieno (iki 1/3) rauginama molinėje puodynėje, kol sutraukia į vientisą gabalą.	Dalis pieno (iki 1/3) rauginama molinėje puodynėje, kol sutraukia į vientisą gabalą.
Priedai				
Kiaušiniai, kmynai, druska.	-	Sviestas, kiaušiniai, cukrus, druska.	Kmynai, druska.	Cukrus, razinos.
Prieskoniai				
-	-	Cinamonas, mėtos.	Peletrūnai.	Vanilinis cukrus.
Gamybos technologija				
Saldus pienas iš lėto kaitinant užvirinamas, supilama rūgęs pienas, pakaitinama. Kai pieną sutraukia ir išsiskiria išrūgos, supilama į sūrmaišį, nuvarvinama, sudedami priedai ir prieskoniai, išmaišoma. Sūrmaišis užrišamas ir paslegiamas sūrspaudyje.	-	Saldus pienas iš lėto kaitinant užvirinamas, supilama rūgęs pienas, pakaitinama. Kai pieną sutraukia ir išsiskiria išrūgos, supilama į sūrmaišį, nuvarvinama, sudedami priedai ir prieskoniai, išmaišoma. Sūrmaišis užrišamas ir paslegiamas sūrspaudyje.	Saldus pienas iš lėto kaitinant užvirinamas, supilama rūgęs pienas, pakaitinama. Kai pieną sutraukia ir išsiskiria išrūgos, supilama į sūrmaišį, nuvarvinama, sudedami priedai ir prieskoniai, išmaišoma. Sūrmaišis užrišamas ir paslegiamas sūrspaudyje.	Saldus pienas iš lėto kaitinant užvirinamas, supilama rūgęs pienas, pakaitinama. Kai pieną sutraukia ir išsiskiria išrūgos, supilama į sūrmaišį, nuvarvinama, sudedami priedai ir prieskoniai, išmaišoma. Sūrmaišis užrišamas ir paslegiamas sūrspaudyje.
Įranga ir įrankiai				
Molinis indas pienui rauginti, drobinis sūrmaišis, medinis sūrspaudis.	-	Molinis indas pienui rauginti, drobinis sūrmaišis, medinis sūrspaudis.	Molinis indas pienui rauginti, drobinis sūrmaišis, medinis sūrspaudis.	Molinis indas pienui rauginti, drobinis sūrmaišis, medinis sūrspaudis.
Konsistencija				
Minkštas.	-	Minkštas.	Minkštas.	Minkštas.
Forma				
Trikampio ovalo.	-	Trikampio ovalo.	Trikampio ovalo.	Trikampio ovalo.

Spalva, skonis				
Geltonas, jaučiamas saldumas, priedų ir prieskonių skonis.	-	Geltonas, jaučiamas saldumas, priedų ir prieskonių skonis.	Geltonas, jaučiamas saldumas, priedų ir prieskonių skonis.	Geltonas, jaučiamas saldumas, priedų ir prieskonių skonis.
Laikymo būdas				
Valgomas iš karto.	-	Valgomas iš karto.	Valgomas iš karto.	Valgomas iš karto.
Kodas 030GV09.02.03 **Džiovintas sūris** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Sūriai). Iš rauginto pieno varškės suslėgtas ir padžiovintas produktas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Varškės sūris.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Suslėgti sūriai pasūdomi, apdžiovinami.				
Prieskoniai				
Druska.				
Gamybos technologija				
Džiovinama dažniausiai pavėsingoje vietoje ant vėjo ar skersvėjo išdėliojant ant lentynos po namo pastoge, sudedama į specialias pintines ir pakabinama lauke ar palėpėje, nekarštoje duonkepėje krosnyje.				
Įranga ir įrankiai				
Pinti krepšiai.				
Konsistencija				
Kietas.				
Forma				
Trikampio ovalo.				
Spalva, skonis				
Gelsvas, rūgštokas.				
Laikymo būdas				
Laikomi pintinėje vėsioje tamsioje patalpoje; grūduose (rugiuose, kviečiuose, miežiuose, avižose laikomi sūriai neperdžiūsta ir nepelyja)				
Kodas 030GV09.02.04 **Rūkytas sūris** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Sūriai). Iš rauginto pieno varškės suslėgtas ir išrūkytas (laikytas dūmuose) produktas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Varškės sūris	-	Varškės sūris	Varškės sūris	Varškės sūris

Žaliavos ruošimo būdas				
Suslėgti sūriai pasūdomi, apdžiovinami.	-	Suslėgti sūriai pasūdomi, apdžiovinami.	Suslėgti sūriai pasūdomi, apdžiovinami.	Suslėgti sūriai pasūdomi, apdžiovinami.
Gamybos technologija				
Padžiovinti sūriai rūkomi sudėjus į krepšius ir pakabinus pirtyje ar medinėje rūkykloje šaltais lapuočių medžių dūmais 1–2 dienas.	-	Rūkoma pakabinus krepšyje kamine arba medinėje rūkykloje lapuočių medžių dūmais.	Rūkoma pakabinus krepšyje kamine arba medinėje rūkykloje lapuočių medžių dūmais.	Rūkoma pakabinus krepšyje kamine arba medinėje rūkykloje lapuočių medžių dūmais.
Įranga ir įrankiai				
Medinė rūkykla.	-	Medinė rūkykla	Rūkymo patalpa	Rūkymo patalpa
Konsistencija				
Kietas	-	Kietas	Kietas	Kietas
Forma				
Trikampio ovalo.	-	Trikampio ovalo.	Trikampio ovalo.	Trikampio ovalo.
Spalva, skonis				
Gelsvai rusvas, rūgštokas, jaučiamas dūmo kvapas.	-	Gelsvai rusvas, rūgštokas, jaučiamas dūmo kvapas.	Gelsvai rusvas, rūgštokas, jaučiamas dūmo kvapas.	Gelsvai rusvas, rūgštokas, jaučiamas dūmo kvapas.
Laikymo būdas				
Laikomi pintinėse vėsioje gerai vėdinamoje patalpoje.	-	Laikomi pintinėse vėsioje gerai vėdinamoje patalpoje.	Laikomi pintinėse vėsioje gerai vėdinamoje patalpoje.	Laikomi pintinėse vėsioje gerai vėdinamoje patalpoje.
Kodas 030GV09.02.05 **Keptas sūris** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Sūriai). Iš rauginto pieno varškės suslėgtas ir iškeptas produktas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Varškės sūris.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Suslėgtas sūris pasūdomas, išdžiovinamas.				
Priedai				
Sviestas, grietinė.				
Prieskoniai				
Kmynai, mėtos.				

Gamybos technologija				
Džiovintas varškės sūris ištepamas ištirpintu sviestu, grietine, pabarstomas sutrintomis mėtomis, kmynais. Kepamas vidutinio karštumo krosnyje, kol suminkštėja ir gražiai paruduoja.				
Įranga ir įrankiai				
Krosnis, keptuvas.				
Konsistencija				
Minkštas.				
Forma				
Trikampio ovalo.				
Spalva, skonis				
Spalva – rusva, skonis – saldžiarūgštis.				
Laikymo būdas				
Valgomas iš karto.				
031. PLYTININKYSTĖ				
Kodas 031ML03.01.01 **Kokliai** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Medžiagos mūryti). Molio dirbinys, skirtas krosnių, židinių statybai ir apdailai. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Molis.				
Gamybos būdas				
Molio išvalymas, išminkymas.				
Forma, dydis				
Gilieji dubens formos 0,5–1,2 cm storio, sienelių viduryje cilindro formos ~5 cm anga su 6–15 cm gylio liemeniu, užsibaigiančiu apskritu dugnu. *Plokštieji* apvalūs, stačiakampiai, išgaubti ir įgaubti. Pagal paskirtį daromi įvairioms krosnių vietoms dengti – cokolio, kampo, karnizo, plokštumos.				
PUOŠYBA				
Viršus glazūruotas žalia, mėlyna, rausva, geltona, balta glazūra. Puošti tapytais, reljefiniais, figūriniais augaliniais, geometriniais ornamentais, medžioklės, buities scenomis, inicialais, herbais.				
Kodas 031ML03.01.02 **Plytos** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Medžiagos mūryti). Suformuotas molio luistas, skirtas statybai. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Molis.				

Gamybos būdas				
Molio išvalymas, išminkymas. Formavimas: molis sukrečiamas į medines stačiakampes *vienvietes* ar *dvivietes plytų formas*, molio perteklius nubraukiamas glaistykle. Džiovinamos išverstos iš formos ant lentynų. Palietinamos išdegant krosnyje.				
Forma, dydis				
-				
Puošyba				
-				
032. PUODININKYSTĖ				
Kodas 032ML04.01.01 **Ąsočiai** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Indai). Indas alui, girai ar pienui pilstyti.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Išminkytas, išvalytas, kartais su smėlio, žvirgždų priemaišomis *molis*. *Šlynas* – gerai įpuvęs juodasis molis su perdegusio, suaižėjusio granito trupiniais.	Išminkytas, išvalytas, kartais su smėlio, žvirgždų priemaišomis *molis*. *Šlynas* – gerai įpuvęs juodasis molis su perdegusio, suaižėjusio granito trupiniais.	Išminkytas, išvalytas, kartais su smėlio, žvirgždų priemaišomis *molis*. *Šlynas* – gerai įpuvęs juodasis molis su perdegusio, suaižėjusio granito trupiniais.	Išminkytas, išvalytas, kartais su smėlio, žvirgždų priemaišomis *molis*. *Šlynas* – gerai įpuvęs juodasis molis su perdegusio, suaižėjusio granito trupiniais.	Išminkytas, išvalytas, kartais su smėlio, žvirgždų priemaišomis *molis*. *Šlynas* – gerai įpuvęs juodasis molis su perdegusio, suaižėjusio granito trupiniais.
Įranga ir įrankiai				
Plaktas – moliui išplakti, *braukai, glaistytuvai* – indo šonams lyginti, žiedžiamasis ratas – įtaisas puodams žiesti.	Plaktas – moliui išplakti, *braukai, glaistytuvai* – indo šonams lyginti, žiedžiamasis ratas – įtaisas puodams žiesti.	Plaktas – moliui išplakti, *braukai, glaistytuvai* – indo šonams lyginti, žiedžiamasis ratas – įtaisas puodams žiesti.	Plaktas – moliui išplakti, *braukai, glaistytuvai* – indo šonams lyginti, žiedžiamasis ratas – įtaisas puodams žiesti.	Plaktas – moliui išplakti, *braukai, glaistytuvai* – indo šonams lyginti, žiedžiamasis ratas – įtaisas puodams žiesti.
Gamybos būdas				
Žiedimas – molinis indas formuojamas žiedžiant. Ant žiedžiamojo rato skridinio įcentruotame molio gabale formuojamas dugnas. Indo siluetas formuojamas keliant indo sieneles rankomis, brauku. Nužiestas apdžiovinamas, aplyginamos sienelės, degamas,	*Žiedimas* – molinis indas formuojamas žiedžiant. Ant žiedžiamojo rato skridinio įcentruotame molio gabale formuojamas dugnas. Indo siluetas formuojamas keliant indo sieneles rankomis, brauku. Nužiestas apdžiovinamas, aplyginamos sienelės, degamas,	*Žiedimas* – molinis indas formuojamas žiedžiant. Ant žiedžiamojo rato skridinio įcentruotame molio gabale formuojamas dugnas. Indo siluetas formuojamas keliant indo sieneles rankomis, brauku. Nužiestas apdžiovinamas, aplyginamos sienelės, degamas,	*Žiedimas* – molinis indas formuojamas žiedžiant. Ant žiedžiamojo rato skridinio įcentruotame molio gabale formuojamas dugnas. Indo siluetas formuojamas keliant indo sieneles rankomis, brauku. Nužiestas apdžiovinamas, aplyginamos sienelės, degamas,	*Žiedimas* – molinis indas formuojamas žiedžiant. Ant žiedžiamojo rato skridinio įcentruotame molio gabale formuojamas dugnas. Indo siluetas formuojamas keliant indo sieneles rankomis, brauku. Nužiestas apdžiovinamas, aplyginamos sienelės, degamas, glazūruojamas (išdegtas arba

glazūruojamas (išdegtas arba nedegtas indas).	glazūruojamas (išdegtas arba nedegtas indas).	glazūruojamas (išdegtas arba nedegtas indas).	glazūruojamas (išdegtas arba nedegtas indas).	nedegtas indas).
Forma, dydis				
Žiesti, pūstais šonais ir siauresniu kaklu, su ąsa ir snapeliu. Gali būti su dangčiu. Paplitę *pūstašoniai*.	Žiesti, pūstais šonais ir siauresniu kaklu, su ąsa ir snapeliu. Gali būti su dangčiu.	Žiesti, pūstais šonais ir siauresniu kaklu, su ąsa ir snapeliu. Gali būti su dangčiu.	Žiesti, pūstais šonais ir siauresniu kaklu, su ąsa ir snapeliu. Gali būti su dangčiu. Paplitę *su žiestu vamzdelio formos snapeliu*.	Žiesti, pūstais šonais ir siauresniu kaklu, su ąsa ir snapeliu. Gali būti su dangčiu.
Puošyba				
Glazūruoti iš vidaus ir išorės, kartais dengti baltu moliu, puošti įspaustais ar įrėžtais ornamentais, reljefu ir tapyba, apklijuoti augaliniais elnių, kiškių, meškų figūrų lipdiniais.	Glazūruoti iš vidaus ir išorės, kartais dengti baltu moliu, puošti įspaustais ar įrėžtais ornamentais, reljefu ir tapyba, apklijuoti augaliniais elnių, kiškių, meškų figūrų lipdiniais.	Glazūruoti iš vidaus ir išorės, kartais dengti baltu moliu, puošti įspaustais ar įrėžtais ornamentais, reljefu ir tapyba, apklijuoti augaliniais elnių, kiškių, meškų figūrų lipdiniais.	Glazūruoti iš vidaus ir išorės, kartais dengti baltu moliu, puošti įspaustais ar įrėžtais ornamentais, reljefu ir tapyba, apklijuoti augaliniais elnių, kiškių, meškų figūrų lipdiniais.	Glazūruoti iš vidaus ir išorės, kartais dengti baltu moliu, puošti įspaustais ar įrėžtais ornamentais, reljefu ir tapyba, apklijuoti augaliniais elnių, kiškių, meškų figūrų lipdiniais.
Kodas 032ML04.01.02 **Dubenys** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Indai). Indas valgiams gaminti, laikyti ir valgyti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Išminkytas, išvalytas, kartais su smėlio, žvirgždų priemaišomis *molis*. *Šlynas* – gerai įpuvęs juodasis molis su perdegusio, suaižėjusio granito trupiniais.				
Įranga ir įrankiai				
Plaktas – moliui išplakti, *braukai, glaistytuvai* – indo šonams lyginti, stovylas – įtaisas puodams lipdyti, žiedžiamasis ratas – įtaisas puodams žiesti.				
Gamybos būdas				
Lipdymas – molinio indo formavimas lipdant. Ant stovylo prie suformuoto indo dugno lipdomi molio voleliai iki reikiamo aukščio. Nulipdyto indo sienelės nulyginamos, puošiamos nusmailintu pagaliuku indo paviršiuje išvingiuojant bangeles, įbrėžiant juosteles, įspaudžiant duobutes. Nulipdytas indas apdžiovinamas, išdegamas, redukuojamas rūgštimi, dūmais. *Žiedimas* **–** molinis indas formuojamas žiedžiant. Ant žiedžiamojo rato skridinio įcentruotame molio gabale formuojamas dugnas. Indo siluetas formuojamas keliant indo sieneles rankomis, brauku. Nužiestas apdžiovinamas, aplyginamos sienelės, degamas, glazūruojamas (išdegtas arba nedegtas indas).				
Forma, dydis				
Žiesti, lipdyti 10–40 cm aukščio, 15–40 cm skersmens.				
Puošyba				
Puošti įvairiaspalve glazūra augaliniais ir geometriniais raštais.				

Kodas 032ML04.01.03 **Puodeliai** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Indai). Indelis su ąsele gėrimui. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Išminkytas, išvalytas, kartais su smėlio, žvirgždų priemaišomis *molis*. *Šlynas* – gerai įpuvęs juodasis molis su perdegusio, suaižėjusio granito trupiniais.				
Įranga ir įrankiai				
Plaktas – moliui išplakti, *braukai, glaistytuvai* – indo šonams lyginti, žiedžiamasis ratas – įtaisas puodams žiesti.				
Gamybos būdas				
Žiedimas **–** molinis indas formuojamas žiedžiant. Ant žiedžiamojo rato skridinio įcentruotame molio gabale formuojamas dugnas. Indo siluetas formuojamas keliant indo sieneles rankomis, brauku. Nužiestas apdžiovinamas, aplyginamos sienelės, degamas, glazūruojamas (išdegtas arba nedegtas indas).				
Forma, dydis				
Žiesti apvalūs, pūstašoniai, tiesia ar lenkta ąsele.				
Puošyba				
Glazūruoti bespalve arba spalvota glazūra, puošti geometriniais ir augaliniais ornamentais.				
Kodas 032ML04.01.04 **Lėkštės** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Indai). Apvalus, negilus indas valgiams sudėti ir valgyti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Išminkytas, išvalytas, kartais su smėlio, žvirgždų priemaišomis *molis*. *Šlynas* – gerai įpuvęs juodasis molis su perdegusio, suaižėjusio granito trupiniais.				
Įranga ir įrankiai				
Plaktas – moliui išplakti, *braukai, glaistytuvai* – indo šonams lyginti, žiedžiamasis ratas – įtaisas puodams žiesti.				
Gamybos būdas				
Žiedimas **–** molinis indas formuojamas žiedžiant. Ant žiedžiamojo rato skridinio įcentruotame molio gabale formuojamas dugnas. Indo siluetas formuojamas keliant indo sieneles rankomis, brauku. Nužiestas apdžiovinamas, aplyginamos sienelės, degamas, glazūruojamas (išdegtas arba nedegtas indas).				
Forma, dydis				
Žiestos, lėkštais kraštais.				
Puošyba				
Puoštos tapytais augaliniais ornamentais.				
Kodas 032ML04.01.05 **Puodai** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Indai). Indas valgiui virti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Išminkytas, išvalytas, kartais su smėlio, žvirgždų priemaišomis *molis*. *Šlynas* – gerai įpuvęs juodasis molis su perdegusio, suaižėjusio granito trupiniais.				

Įranga ir įrankiai				
Plaktas – moliui išplakti, *braukai, glaistytuvai* – indo šonams lyginti, stovylas – įtaisas puodams lipdyti, žiedžiamasis ratas – įtaisas puodams žiesti.				
Gamybos būdas				
Lipdymas **–** molinio indo formavimas lipdant. Ant stovylo prie suformuoto indo dugno lipdomi molio voleliai iki reikiamo aukščio. Nulipdyto indo sienelės nulyginamos, puošiamos nusmailintu pagaliuku indo paviršiuje išvingiuojant bangeles, įbrėžiant juosteles, įspaudžiant duobutes. Nulipdytas indas apdžiovinamas, išdegamas, redukuojamas rūgštimi, dūmais. *Žiedimas* **–** molinis indas formuojamas žiedžiant. Ant žiedžiamojo rato skridinio įcentruotame molio gabale formuojamas dugnas. Indo siluetas formuojamas keliant indo sieneles rankomis, brauku. Nužiestas apdžiovinamas, aplyginamos sienelės, degamas, glazūruojamas (išdegtas arba nedegtas indas).				
Forma, dydis				
10–25 l talpos. *Juodpuodžiai* – juodo molio neglazūruotas puodas, plokščiu dugnu, pūstais šonais, nežymiai išryškintu kaklu ir pastorinta briaunele. Mažesni daryti su dangteliais. Mėsai troškinti daryti mažesni su rankenėlėmis ir dangteliais.				
Puošyba				
Papuošti banguotomis linijomis, brūkšneliais, trikampėliais.				
Kodas 032ML04.01.06 **Puodynės** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Indai). Indas maisto produktams laikyti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Išminkytas, išvalytas, kartais su smėlio, žvirgždų priemaišomis *molis*. *Šlynas* – gerai įpuvęs juodasis molis su perdegusio, suaižėjusio granito trupiniais.				
Įranga ir įrankiai				
Plaktas – moliui išplakti, *braukai, glaistytuvai* – indo šonams lyginti, stovylas – įtaisas puodams lipdyti, žiedžiamasis ratas – įtaisas puodams žiesti.				
Gamybos būdas				
Lipdymas **–** molinio indo formavimas lipdant. Ant stovylo prie suformuoto indo dugno lipdomi molio voleliai iki reikiamo aukščio. Nulipdyto indo sienelės nulyginamos, puošiamos nusmailintu pagaliuku indo paviršiuje išvingiuojant bangeles, įbrėžiant juosteles, įspaudžiant duobutes. Nulipdytas indas apdžiovinamas, išdegamas, redukuojamas rūgštimi, dūmais. *Žiedimas* **–** molinis indas formuojamas žiedžiant. Ant žiedžiamojo rato skridinio įcentruotame molio gabale formuojamas dugnas. Indo siluetas formuojamas keliant indo sieneles rankomis, brauku. Nužiestas apdžiovinamas, aplyginamos sienelės, degamas, glazūruojamas (išdegtas arba nedegtas indas).				
Forma, dydis				
Lipdytos, žiestos, 3–6 l talpos, su nežymiai pūstais šonais ir pailgintu kakleliu arba žemos – išpūstos, su pastorinta kaklelio briaunele.				
Puošyba				
Iš vidaus glazūruotos bespalve glazūra, iš išorės puoštos tapytais, išraižytais arba prilipdytais geometriniais ar augaliniais ornamentais.				

Kodas 032ML04.01.07

Palivonai* (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Indai). Indas laikyti pienui, grietinei, medui, sviestui, taukams, uogienei. Didesniuose rauginami agurkai, grybai. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Žaliava

Išminkytas, išvalytas, kartais su smėlio, žvirgždų priemaišomis *molis*. *Šlynas* – gerai įpuvęs juodasis molis su perdegusio, suaižėjusio granito trupiniais.

Įranga ir įrankiai

Plaktas – moliui išplakti, *braukai, glaistytuvai* – indo šonams lyginti, žiedžiamasis ratas – įtaisas puodams žiesti.

Gamybos būdas

Žiedimas – molinis indas formuojamas žiedžiant. Ant žiedžiamojo rato skridinio įcentruotame molio gabale formuojamas dugnas. Indo siluetas formuojamas keliant indo sieneles rankomis, brauku. Nužiestas apdžiovinamas, aplyginamos sienelės, degamas, glazūruojamas (išdegtas arba nedegtas indas).

Forma, dydis

Žiesti, 5–12 l talpos, pūstašoniai, žemu kakleliu su pastorinta briaunele ir 2 ąselėmis.

Puošyba

Glazūruoti iš vidaus ir išorės geltona, žalia, pilka, mėlyna arba ruda glazūra.

Kodas 032ML04.01.08

Čerpės (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Indai). Indas (*aguontrynė)* aguonoms, garstyčioms ir kanapėms trinti, kam nors kepti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Žaliava

Išminkytas, išvalytas, kartais su smėlio, žvirgždų priemaišomis *molis*. *Šlynas* – gerai įpuvęs juodasis molis su perdegusio, suaižėjusio granito trupiniais.

Įranga ir įrankiai

Plaktas – moliui išplakti, *braukai, glaistytuvai* – indo šonams lyginti, stovylas – įtaisas puodams lipdyti.

Gamybos būdas

Lipdymas – molinio indo formavimas lipdant. Ant stovylo prie suformuoto indo dugno lipdomi molio voleliai iki reikiamo aukščio. Nulipdyto indo sienelės nulyginamos, puošiamos nusmailintu pagaliuku indo paviršiuje išvingiuojant bangeles, įbrėžiant juosteles, įspaudžiant duobutes. Nulipdytas indas apdžiovinamas, išdegamas, redukuojamas rūgštimi, dūmais.

Forma, dydis

Lipdytos 1–2 l talpos, apskritos arba pailgos, į apačią siaurėjančiais tiesiais šonais ir šiurkščiu vidumi, kartais su snapeliu skysčiui išpilti. Dugnas su iškilimu, kad būtų patogiau trinti.

Puošyba

-

Kodas 032ML05.01.01

Žvakidės (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Dekoratyviniai, apšvietimo dirbiniai). Įtaisas vienai ar kelioms žvakėms įstatyti ir žibinti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Žaliava

Išminkytas, išvalytas, kartais su smėlio, žvirgždų priemaišomis *molis*. *Šlynas* – gerai įpuvęs juodasis molis su perdegusio, suaižėjusio granito trupiniais.

Įranga ir įrankiai

Plaktas – moliui išplakti, *braukai, glaistytuvai* – indo šonams lyginti, stovylas – įtaisas puodams lipdyti, žiedžiamasis ratas – įtaisas puodams žiesti.

Gamybos būdas

Lipdymas **–** molinio indo formavimas lipdant. Ant stovylo prie suformuoto indo dugno lipdomi molio voleliai iki reikiamo aukščio. Nulipdyto indo sienelės nulyginamos, puošiamos nusmailintu pagaliuku indo paviršiuje išvingiuojant bangeles, įbrėžiant juosteles, įspaudžiant duobutes. Nulipdytas indas apdžiovinamas, išdegamas, redukuojamas rūgštimi, dūmais.

Žiedimas **–** molinis indas formuojamas žiedžiant. Ant žiedžiamojo rato skridinio įcentruotame molio gabale formuojamas dugnas. Indo siluetas formuojamas keliant indo sieneles rankomis, brauku. Nužiestas apdžiovinamas, aplyginamos sienelės, degamas, glazūruojamas (išdegtas arba nedegtas indas).

Forma, dydis

Lipdytos ar žiestos, pagrindas apvalus su įvairaus aukščio *stiebu.* Tiesus ar su įsmaugomis, 1–3 šakomis su lizdeliais.

Puošyba

Glazūruotos, ištapytos šakelėmis ar žiedeliais.

Kodas 032ML05.01.02

Vazos (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Dekoratyviniai, apšvietimo dirbiniai). Indelis skintoms gėlėms merkti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Žaliava

Išminkytas, išvalytas, kartais su smėlio, žvirgždų priemaišomis *molis*. *Šlynas* – gerai įpuvęs juodasis molis su perdegusio, suaižėjusio granito trupiniais.

Įranga ir įrankiai

Plaktas – moliui išplakti, *braukai, glaistytuvai* – indo šonams lyginti, stovylas – įtaisas puodams lipdyti, žiedžiamasis ratas – įtaisas puodams žiesti.

Gamybos būdas

Lipdymas **–** molinio indo formavimas lipdant. Ant stovylo prie suformuoto indo dugno lipdomi molio voleliai iki reikiamo aukščio. Nulipdyto indo sienelės nulyginamos, puošiamos nusmailintu pagaliuku indo paviršiuje išvingiuojant bangeles, įbrėžiant juosteles, įspaudžiant duobutes. Nulipdytas indas apdžiovinamas, išdegamas, redukuojamas rūgštimi, dūmais.

Žiedimas **–** molinis indas formuojamas žiedžiant. Ant žiedžiamojo rato skridinio įcentruotame molio gabale formuojamas dugnas. Indo siluetas formuojamas keliant indo sieneles rankomis, brauku. Nužiestas apdžiovinamas, aplyginamos sienelės, degamas, glazūruojamas (išdegtas arba nedegtas indas).

Forma, dydis

Žiestos, lipdytos, įsmaugtu viduriu, plačiu pagrindu, subanguota viršaus briauna, prie šonų prilipintomis 1–2 išraitytomis ąselėmis.

Puošyba

Glazūruotos, kartais ištapytos augaliniais, geometriniais ornamentais.

<table>
<tr><td colspan="5">Kodas 032ML05.01.03
Vazonai (Sritis – Interjeras. Rūšis – Dekoratyviniai, apšvietimo dirbiniai). Indas kambarinėms gėlėms auginti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliava</td></tr>
<tr><td colspan="5">Išminkytas, išvalytas, kartais su smėlio, žvirgždų priemaišomis molis. Šlynas – gerai įpuvęs juodasis molis su perdegusio, suaižėjusio granito trupiniais.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įranga ir įrankiai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Plaktas – moliui išplakti, braukai, glaistytuvai – indo šonams lyginti, žiedžiamasis ratas – įtaisas puodams žiesti.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žiedimas – molinis indas formuojamas žiedžiant. Ant žiedžiamojo rato skridinio įcentruotame molio gabale formuojamas dugnas. Indo siluetas formuojamas keliant indo sieneles rankomis, brauku. Nužiestas apdžiovinamas, aplyginamos sienelės, degamas, glazūruojamas (išdegtas arba nedegtas indas).</td></tr>
<tr><td colspan="5">Forma, dydis</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žiesti, pūstašoniai, su skylute dugne.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošti margintais smulkiais žiedeliais, šakelėmis ir geometriniais raštais ar įbrėžtomis tiesiomis ir banguotomis linijomis ant šonų, išlankstyta viršaus briauna, prilipintomis ąsomis.</td></tr>
<tr><td colspan="5">033. PYNIMAS</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 033AG08.01.01
Karnų vyžos (Sritis – Apavas. Rūšis – Avalynė). Bekulnis apavas, nupintas iš karnų. Nešiojamos su autais, kurie prie kojų apvyniojami virvelėmis–apivarais, nuvytais iš kanapių, linų pluošto, liepos karnų, ašutų, sudžiovintų galvijo sausgyslių ar odos juostelių. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliava</td></tr>
<tr><td colspan="5">Karnos – įvairaus pločio karninio medžio (liepos, gluosnio, karklo, šermukšnio, kadagio) požievio juosta. Šviežiai nuplėštos arba džiovintos, išmirkytos.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Pinoklis – medinis ar kaulinis pagaliukas pynimui, auseklis – pagaliukas suformuoti kilpoms, apivarams įverti.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Pynimo būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Apmatai, padaryti iš vienos ar dviejų ~2 m ilgio, 2 cm pločio karnų, sulankstytų į 4–6 ~30 cm ilgio juostas, skersai perpintų storesne ~2 m ilgio, 3 cm pločio karna (papina), iš kurios padarytos kilpos apivarams įverti. Pinama kryžminiu būdu. Sulankstomi apmatai, papinos išpinamos per apmatus, suformuojamos kilpos apivarams įverti. Padas sutvirtinimas perpinant karnomis zigzaginiu pynimu. Apivarai įveriami į kilpas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Be kulno.</td></tr>
</table>

Kodas 033AG08.02.01 **Šiaudinės skrybėlės** (*Sritis* – Apranga. *Rūšis* – Galvos dangalai). Šiaudinė galvos danga su atbraila. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Kvietiniai, ruginiai šiaudai, pajūrio žolės.				
Įrankiai				
Peilis, yla.				
Pynimo būdas				
Lygiakraščių (iš 7–11 šiaudelių), dantytais (iš 3–5 šiaudų) pakraščiais pynių supynimas kryžminiu būdu. Pynimas tankus, suspaustas. Pinami išmirkyti šiaudai. Pynių susiuvimas, suformuojant *atlankus* ir *galvainę*. Pradedama siūti nuo atbrailos krašto pynę riečiant spirale: daroma plati atbraila. Kasdienių atbrailos kraštas apsiuvamas dantytąja pyne; išeiginės visos siūtos iš dantytų pynių. Siuvama plonu lininiu siūlu, padygsniui per šiaudo vidurį.				
Forma				
-				
Kodas 033AG09.01.01 **Verbos** (*Sritis* – Taikomasis ir paprotinis menas. *Rūšis* – Apeiginiai ar dekoratyviniai dirbiniai). Dekoratyvinė sausų augalų puokštė būdinga Vilniaus apylinkėms.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Juodalksnio ir lazdyno žirginiai, pušies kankorėžiai, žilvičių šakelės, spalvotas popierius. Džiovinti augalai – smėlyninis šlamutis, katpėdėlės, kraujažolės, smilgos, nendrės, motiejukai, kiškio ašarėlės, miežių, rugių varpos, bruknių šakelės, sausučiai, samanos. Augalai renkami tik pražydėję, džiovinami, dažomi anilino dažais (violetine, purpurine, mėlyna, geltona spalva). Džiovinti augalai prieš pynimą sudrėkinami. Prie virbų (lazdyno šakelių) rišami	-	-	-	-

lininiais ar medvilniniais siūlais.				
Įrankiai				
Peilis, žirklės.	-	-	-	-
Gamybos būdas				
Viršūnės suformavimas – prie 30–60 cm ilgio virbo galo siūlais pririšamas avižų, nendrių, varpų, kiškio ašarėlių kuokštelis. *Virbo apipynimas* – prie virbo išdėstant ritmiškai priraišiojami supinti augalai, suformuojant apvalias, apipinant aplinkui, arba plokščias, apipinant iš vienos pusės, verbas.	-	-	-	-
Forma, spalvos, ornamentai				
Įvairiaspalvės dažytos ir natūralios spalvos. *Plokščios, rykštelinės, volelines*.	-	-	-	-
Kodas 033AG09.01.02 **Šiaudiniai sodai** (*Sritis* – Taikomasis ir paprotinis menas. *Rūšis* – Apeiginiai ar dekoratyviniai dirbiniai). Karkasinis, erdvinis vėrinys iš šiaudų gyvenamosioms patalpoms puošti. Kabinamas virš vaišių stalo per kalendorines šventes, vestuves. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Rugių, avižų, kviečių šiaudai. Tvirtoms, nelanksčioms detalėms naudojami subrendusių javų stiebeliai. Plonesniems, minkštesniems šiaudeliams – kertami varpoms plaukėjant. Veriami ant lininio ar medvilninio siūlo.				
Įrankiai				
Žirklės, peiliukas, adata.				
Gamybos būdas				
Šiaudų rūšiavimas, atrenkant vienodo storio ir spalvos šiaudelius. Šiaudelių sukarpymas lygiomis dalimis, iškerpant bamblius. Dalies šiaudelių suskaldymas, išlyginimas, braukiant išilgai bukąja peilio puse. Prieš vėrimą šiaudai išmirkomi. Karkaso suvėrimas. Segmentų (*gardelių*) suvėrimas. Segmentų sujungimas į ažūrinę kompoziciją. Puošybinių segmentų (paukštelių, girliandų, „sodininko“, „sūpuoklių su jaunaisiais“ prijungimas prie karkaso). Sudūrimo vietų puošyba linų galvenomis, džiovintais augalais, spalvotu krepiniu popieriumi, plunksnomis.				

<table>
<tr><td colspan="5">Forma, spalvos, ornamentai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Segmentai rombo, trikampio, kūgio, kubo, dvigubos piramidės formos.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 033AG09.01.03
Šiaudinės žvaigždės (Sritis – Taikomasis ir paprotinis menas. Rūšis – Apeiginiai ar dekoratyviniai dirbiniai). Erdvinis žvaigždės pavidalo vėrinys iš šiaudų gyvenamosioms patalpoms puošti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliava</td></tr>
<tr><td colspan="5">Rugių, avižų, kviečių šiaudai. Tvirtoms, nelanksčioms detalėms naudojami subrendusių javų stiebeliai. Plonesniems, minkštesniems šiaudeliams – kertami varpoms plaukėjant. Veriami ant lininio ar medvilninio siūlo.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žirklės, peiliukas, adata.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Šiaudų rūšiavimas, atrenkant vienodo storio ir spalvos šiaudelius. Šiaudelių sukarpymas lygiomis dalimis, iškerpant bamblius. Dalies šiaudelių suskaldymas, išlyginimas, braukiant išilgai bukąja peilio puse. Prieš vėrimą šiaudai išmirkomi. Segmentų suvėrimas iš 9, 12 apvalių, vienodo ilgio šiaudelių. Segmentų sujungimas į žvaigždės pavidalo vėrinį. Sudūrimo vietų puošyba džiovintais augalais, spalvotu krepiniu popieriumi, plunksnomis.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Forma, spalvos, ornamentai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Tradicinė Kalėdų žvaigždė 12 smailių kampų, simbolizuojančių metų mėnesius.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 033AG09.01.04
Šiaudiniai eglutės žaisliukai (Sritis – Taikomasis ir paprotinis menas. Rūšis – Apeiginiai ar dekoratyviniai dirbiniai). Kalėdinės eglutės šiaudiniai žaisliukai. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žaliava</td></tr>
<tr><td colspan="5">Rugių, avižų, kviečių šiaudai. Tvirtoms, nelanksčioms detalėms naudojami subrendusių javų stiebeliai. Plonesniems, minkštesniems šiaudeliams – kertami varpoms plaukėjant. Veriami ant lininio siūlo.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Žirklės, peiliukas, adata.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Gamybos būdas</td></tr>
<tr><td colspan="5">Šiaudų rūšiavimas, atrenkant vienodo storio ir spalvos šiaudelius. Šiaudelių sukarpymas lygiomis dalimis, iškerpant bamblius. Dalies šiaudelių suskaldymas, išlyginimas, braukiant išilgai bukąja peilio puse. Prieš vėrimą šiaudai išmirkomi. Atskiros detalės surišamos, supinamos.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Forma, spalvos, ornamentai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Paukštelių, žvaigždučių, varpelių, žmogelių, girliandų forma.</td></tr>
</table>

Kodas 033AG09.01.05
Girliandos (*Sritis* – Taikomasis ir paprotinis menas. *Rūšis* – Apeiginiai ar dekoratyviniai dirbiniai). Erdvinė grandinė iš atskirų šiaudinių segmentų. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Žaliava

Rugių, avižų, kviečių šiaudai. Tvirtoms, nelanksčioms detalėms naudojami subrendusių javų stiebeliai. Plonesniems, minkštesniems šiaudeliams – kertami varpoms plaukėjant. Veriami ant lininio siūlo.

Įrankiai

Žirklės, peiliukas, adata.

Gamybos būdas

Šiaudų rūšiavimas, atrenkant vienodo storio ir spalvos šiaudelius. Šiaudelių sukarpymas lygiomis dalimis, iškerpant bamblius. Dalies šiaudelių suskaldymas, išlyginimas, braukiant išilgai bukąja peilio puse. Prieš vėrimą šiaudai išmirkomi. Segmentų suvėrimas, sujungimas į grandinės pavidalo vėrinį. Sudūrimo vietų puošyba džiovintais augalais, spalvotu krepiniu popieriumi, plunksnomis.

Forma, spalvos, ornamentai

Segmentai trikampių, rombų, stačiakampių formos.

Kodas 033AG10.01.01
Vytelių lopšiai (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Baldai). Pakabinamas guolis kūdikiui paguldyti ir supti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Žaliava

Lazdynų, karklų lazdos; karklų, žilvičių nužievintos, išdžiovintos, išmirkytos vytelės, balanos, karnos; eglės šaknys.

Įrankiai

Peilis, yla, drožtuvai.

Pynimo būdas

Elipsės karkaso (smailėjančiais galais, smailėjančiu kojūgaliu, nupjautos elipsės formos). Stačiakampio karkaso suformavimas iš lazdelių. Karkaso apypinimas.

Konstrukcija, forma, dydis

25–30 cm gylio, ~1 m ilgio, 40–50 cm pločio.

Kodas 033AG10.01.02
Kėdės (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Baldai). Baldas su atkalte sėdėti vienam. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Žaliava

Lazdynų, karklų lazdos; karklų, žilvičių nužievintos, išdžiovintos, išmirkytos vytelės, balanos, karnos; eglės šaknys, plėšos.

Įrankiai

Peilis, yla, drožtuvai.

Pynimo būdas				
Karkaso išlankstymas iš lazdų, sunėrimas iš lentelių, detalių (lankų, puslankių) sujungimas į kėdės karkasą. Karkaso detalių sujungimas (plėšomis, skaldytomis vytelėmis), lentelių sunėrimas, suklijavimas. Karkaso apipynimas. Atkaltės, pasėstės išpynimas vytelėmis, plėšomis. Kojų sutvirtinimas 1, 4 pakojomis.				
Konstrukcija, forma, dydis				
Atkaltė, sėdynė, kojos.				
Kodas 033AG10.01.03 **Krėslai** (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Baldai). Kėdė su atkalte, šoninėmis atramomis, parankėmis. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Lazdynų, karklų lazdos; karklų, žilvičių nužievintos, išdžiovintos, išmirkytos vytelės, balanos, karnos; eglės šaknys, plėšos.				
Įrankiai				
Peilis, yla, drožtuvai.				
Pynimo būdas				
Karkaso išlankstymas iš lazdų, detalių (lankų, puslankių) sujungimas į krėslo karkasą. Karkaso detalių sujungimas (plėšomis, skaldytomis vytelėmis). Karkaso apipynimas. Atkaltės, sėdynės išpynimas vytelėmis.				
Konstrukcija, forma, dydis				
Atkaltė, sėdynė, kojos, šoninės atramos, parankės.				
Kodas 033AG10.01.04 **Stalai** (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Baldai). Baldas su plačia gulsčia lenta viena ar keliomis kojomis. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Lazdynų, karklų lazdos; karklų, žilvičių nužievintos, išdžiovintos, išmirkytos vytelės, balanos, karnos; eglės šaknys, plėšos.				
Įrankiai				
Peilis, yla, drožtuvai.				
Pynimo būdas				
Karkaso išlankstymas iš lazdų, stalviršio išpynimas, karkaso apipynimas vytelėmis. Kojų sujungimas pakojomis.				
Konstrukcija, forma, dydis				
Stalviršis stačiakampis, apvalus. Viena ar kelios kojos.				

Kodas 033AG11.01.01
Vytelių pintinės (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Rykai). Pintinė įvairiems reikmenims ir kelionės maistui susidėti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Žaliava

Vytelės, balanėlės, šiaudų grįžtės, meldai, pievų žolės. *Perpinai* – plėšų, vytelių, virvelių, karnų, kanapinių, lininių siūlų. Lankeliams, statinėliams – lazdyno, karklo, kadagio lazdos.

Įrankiai

Peilis, yla.

Pynimo būdas

Lankų, statinėlių išdrožimas. Lankų mirkymas, išlenkimas. Šaknų, vytelių mirkymas. Dugno, šonų pynimas, viršutinės briaunos suformavimas, užtvirtinimas, rankenos įstatymas, apipynimas, lankelių sutvirtinimas, statinėlių pristatymas, suformavimas. Pynimas – *spiralinis (įstrižas)*.

Forma

Apvalios, ovalios, plokščios, su apvalia priekine ir plokščia nugarine sienele, stačiakampės su dangčiais su užpintu iki pusės viršumi. Viršaus dalis gali būti pakeliama, kartais su neišpintomis angomis šonuose.

Kodas 033AG11.01.01
Balanų pintinės (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Rykai). Pintinė įvairiems reikmenims ir kelionės maistui susidėti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Žaliava

Balanos, skalos – vienos metinės medžio rievės storio sluoksnio plėšai ~1 m ilgio, 2–5 cm pločio.

Įrankiai

Peilis, yla.

Pynimo būdas

Dugno suformavimas ir išpynimas, šonų pynimas (balanų užlenkimas), viršaus supynimas (pripynimas, apatinių balanų galų užlankstymas). Rankenos pritvirtinimas. Rankena padaroma iš balanų, sulenkiama, galai įstumiami tarp šoninių balanų ir sutvirtinami pora nedidelių viniukų.

Forma

-

Kodas 033AG11.01.02
Bamblės (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Rykai). Namų apyvokos rykas biriems produktams laikyti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Žaliava

Šiaudų, pievų žolių grįžtės (iš 20–30 šiaudelių). *Perpinai* – skaldytos vytelės, karnos, lininiai ar kanapiniai siūlai.

Įrankiai

Peilis, yla.

Pynimo būdas				
Spiralinis, ratu lenkiant susuktas šiaudų, pievų žolių grįžtes, sutvirtinant perpinu. Viršutinė eilė su ankstesniąja surišama perveriant ir padarant apatinėje eilutėje skylutę.				
Forma				
50–120 cm aukščio, 30–80 cm skersmens dugne, 30–50 cm viršuje. Šonai pūsti arba į viršų platėjantys. Kaklas įsmaugtas, dažnai su užmaunamu dangčiu.				
Kodas 033AG11.01.03 **Pintinės su antvožu (Karbijos*)** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Rykai). Pintinė su užmaunamu dangčiu įvairiems reikmenims ir kelionės maistui susidėti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Plonos, kartais skaldytos eglės ar pušies šaknys. *Karnos* – įvairaus pločio karninio medžio (liepos, gluosnio, karklo, šermukšnio, kadagio) požievio juosta. Kvietiniai, ruginiai šiaudai.				
Įrankiai				
Peilis, yla.				
Pynimo būdas				
Spiralinis – storą šiaudų pluoštą ar vytelę išlenkiant spiralinėmis apvijomis ir plona vytele arba karna apipinant.				
Forma				
Pailgos, rečiau apvalios nežymiai pūstais šonais, su užmaunamu dangčiu, pailga, 20–35 cm aukščio, 30–70 cm ilgio.				
Kodas 033AG **Bučiai** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Rykai). Žvejybos priemonė piltuvėlio pavidalo. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Karklo, lazdyno lazdos, karklo vytelės.				
Įrankiai				
Peilis, yla.				
Pynimo būdas				
Lankelių (rėmų) sulenkimas iš lazdelių, sujungimas lazdomis, apipynimas vytelėmis, įgerklio nupynimas, įtaisymas plačiajame bučio gale. Prie įgerklio kartais pritvirtinama lazdelė įsmeigti bučiui į upės dugną.				
Forma				
-				

034. RAČIAUS AMATAS				
Kodas 034MD10.01.01 **Vežimų ratai** (*Sritis* – Susisiekimas. *Rūšis* – Susisiekimo priemonių dalys). Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Ąžuolo, uosio, beržo, guobos mediena.				
Gamybos būdas				
Stebulių – rato dalies, kurioje sukasi ašis, tekinimas. Stipinų strypų, jungiančių ratlankį su stebule, drožimas. Ratlankių – lankų stipinams suleisti darymas – išlenkimas iš vieno medžio gabalo, surinkimas iš atskirų gabalų.				
Įrankiai, dydis				
Ratadarė – įtaisas stipinams kalti ir ratlankiams traukti, tekinimo staklės, grąžtai, obliai, pjūklas, kirvis.				
035. RĖTININKO AMATAS				
Kodas 035MD11.01.01 **Rėčiai** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Rykai). Namų apyvokos rykas *miltams* sijoti. Darė ir pardavinėjo rėtininkai. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Graižas – eglės, pušies skalos. *Tinklelis* – liepos karnų, klevo ar ievos drožlių. Gali būti siaurų odos juostelių.				
Gamybos būdas				
Graižo paruošimas**,** skalų atskėlimas, minkštinimas, kraštų apdrožimas, galų susiuvimas liepos karnele per išdurtas skylutes, tinklelių audimas. Tinklelis gali būti dažomas augaliniais dažikliais (ąžuolo, ievos žieve). Tinklelis prie graižo mediniu lankeliu prisiuvamas plona karna.				
Tankumas				
Tankumas priklausė nuo paskirties. *Tankusis* – (austas su skietu 54 dantukais) *miltams* nuo sėlenų atskirti ar aguonoms sijoti; *vidutinio tankumo* – (austas su skietu 48 dantukais) duoniniams miltams ir kruopoms sijoti; *retasis* – (austas su skietu 36 dantukais) žirniams sijoti.				
Dydis				
Didysis 70–60 cm skersmens; *vidutinis* – 50–40 cm; *mažasis* – 30–20 cm.				
036. PAKINKTŲ DIRBIMAS				
Kodas 036OD05.01.01 **Balneliai** (*Sritis* – Susisiekimas. *Rūšis* – Pakinktai). Minkštoji pakinktų dalis. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Oda, geležis, pakulos, veltinis, medis, lininiai vaškuoti siūlai.				
Gamybos būdas				
Siuvimas, montavimas.				

Forma, puošyba				
Plokštieji – viena ištisinė arba dvi pakulų prikimštos pagalvėlės, sujungtos 50–75 cm ilgio ir 10–15 cm pločio odos gabalu ant kurio pritvirtintos dvi medinės ar metalinės balanėlės su metaliniais žiedais. *Iškilieji* – dvi suapvalintos veltiniu pamuštos arba oda iš viršaus aptrauktos medinės 25 cm ilgio, 12–15 cm pločio pagalvėlės.				
Kodas 036OD05.01.02 **Kamanos** (*Sritis* – Susisiekimas. *Rūšis* – Pakinktai). Kamanos– šventinių pakinktų dalis: odinis arklio *apynasris* su *žąslais* arba *laužtukais*, kartais su abejais.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Oda, geležis, metalinė furnitūra.	Oda, geležis, metalinė furnitūra.	Oda, geležis, metalinė furnitūra.	Oda, geležis, metalinė furnitūra.	Oda, geležis, metalinė furnitūra.
Gamybos būdas				
Siuvimas, montavimas.	Siuvimas, montavimas.	Siuvimas, montavimas.	Siuvimas, montavimas.	Siuvimas, montavimas.
Forma, puošyba				
Papuoštos žalvarinėmis ar nikeliuotomis sagtimis žąslais, metalo grandinėle ar apkaustėliu su pakabučiais. Be *antnosio* ir pasmakrės dirželių. Rytų Aukštaitijoje nuo kaktos iki žąslų kryžmai per nosį būdavo sujungti dirželiai. Dauguma su keturkampiais ar apvaliais odos lopais prie išilginių žandinių dirželių ties arklio akimis – *akiniais* su to paties metalo reljefinėmis arba bareljefinėmis arklio galvutėmis, žvaigždutėmis ar kitokių formų pagražinimais.	Papuoštos žalvarinėmis ar nikeliuotomis sagtimis žąslais, metalo grandinėle ar apkaustėliu su pakabučiais. Be *antnosio* ir pasmakrės dirželių. Dauguma su keturkampiais ar apvaliais odos lopais prie išilginių žandinių dirželių ties arklio akimis – *akiniais* su to paties metalo reljefinėmis arba bareljefinėmis arklio galvutėmis, žvaigždutėmis ar kitokių formų pagražinimais.	Papuoštos žalvarinėmis ar nikeliuotomis sagtimis žąslais, metalo grandinėle ar apkaustėliu su pakabučiais. Be *antnosio* ir pasmakrės dirželių. Dauguma su keturkampiais ar apvaliais odos lopais prie išilginių žandinių dirželių ties arklio akimis – *akiniais* su to paties metalo reljefinėmis arba bareljefinėmis arklio galvutėmis, žvaigždutėmis ar kitokių formų pagražinimais.	Papuoštos žalvarinėmis ar nikeliuotomis sagtimis žąslais, metalo grandinėle ar apkaustėliu su pakabučiais. Be *antnosio* ir pasmakrės dirželių. Dauguma su keturkampiais ar apvaliais odos lopais prie išilginių žandinių dirželių ties arklio akimis – *akiniais* su to paties metalo reljefinėmis arba bareljefinėmis arklio galvutėmis, žvaigždutėmis ar kitokių formų pagražinimais.	Papuoštos žalvarinėmis ar nikeliuotomis sagtimis žąslais, metalo grandinėle ar apkaustėliu su pakabučiais. Be *antnosio* ir pasmakrės dirželių. Dauguma su keturkampiais ar apvaliais odos lopais prie išilginių žandinių dirželių ties arklio akimis – *akiniais* su to paties metalo reljefinėmis arba bareljefinėmis arklio galvutėmis, žvaigždutėmis ar kitokių formų pagražinimais.

Kodas 036OD05.01.03 **Vadžios** (*Sritis* – Susisiekimas. *Rūšis* – Pakinktai). Pakinktų dalis arkliui valdyti, įkabinamos į žąslų ar laužtukų žiedus. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Lininiai, vilnoniai siūlai, nerauginta oda, vilnonis audeklas.				
Gamybos būdas				
Siuvimas arba audimas.				
Forma, puošyba				
Austos 2,5–5 cm pločio dviny̆čiu, ripsu, dažniausiai iš juodos, žalios, rudos, raudonos spalvos lininių, vilnonių siūlų. Siūtos iš neraugintos odos ar vilnonio audeklo. Galuose įtaisomos *plūksnos – plieninės sankabos* įkabinti į žąslų žiedus. Daromos vienam arkliui įkinkyti ir porinės (dviem arkliams) *su įkabintomis atšakomis.* Ilgis priklausė nuo kinkomų arklių skaičiaus: vienam arkliui kinkyti – 8–10 m, dviem – 10–12 m ilgio. Porai arklių valdyti naudotos porinės 4 atšakų *kryžminės,* kad dešinė pora sietų abiejų arklių dešines, o kairė – kaires žąslų puses.				
037. SIŪLŲ DAŽYMAS				
Kodas 037GV10.01.01 **Vilnoniai verpalai** (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Siūlai). Dažymas – spalvinimas, mirkant dažuose. Dažus pasigamindavo iš augalinių ir cheminių dažiklių.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Vilnoniai siūlai, vilna.	Vilnoniai siūlai, vilna.	Vilnoniai siūlai, vilna.	Vilnoniai siūlai, vilna.	Vilnoniai siūlai, vilna.
Apdirbimo būdas				
Verpalų, vilnų mirkymas arba virinimas dažuose. *Dažinio paruošimas* – siūlų, neverptų, nekarštų vilnų išplovimas. Vilnas kartais 1–2 paras pamirkydavo šarme. *Dažų paruošimas* – dažiklių (augalų žievė, lapai, šaknys, žiedai, suodažiai, rūdys, šieno pakratai) virinimas vandenyje su spalvos rišikliais: rūgštimi (rasalo, raugo, giros) ir cheminėmis medžiagomis (vario sulfatu – mėlynasis akmenėlis, vario oktatu –	Verpalų, vilnų mirkymas arba virinimas dažuose. *Dažinio paruošimas* – siūlų, neverptų, nekarštų vilnų išplovimas. Vilnas kartais 1–2 paras pamirkydavo šarme. *Dažų paruošimas* – dažiklių (augalų žievė, lapai, šaknys, žiedai, suodažiai, rūdys, šieno pakratai) virinimas vandenyje su spalvos rišikliais: rūgštimi (rasalo, raugo, giros) ir cheminėmis medžiagomis (vario sulfatu – mėlynasis akmenėlis, vario oktatu –	Verpalų, vilnų mirkymas arba virinimas dažuose. *Dažinio paruošimas* – siūlų, neverptų, nekarštų vilnų išplovimas. Vilnas kartais 1–2 paras pamirkydavo šarme. *Dažų paruošimas* – dažiklių (augalų žievė, lapai, šaknys, žiedai, suodažiai, rūdys, šieno pakratai) virinimas vandenyje su spalvos rišikliais: rūgštimi (rasalo, raugo, giros) ir cheminėmis medžiagomis (vario sulfatu – mėlynasis akmenėlis, vario oktatu –	Verpalų, vilnų mirkymas arba virinimas dažuose. *Dažinio paruošimas* – siūlų, neverptų, nekarštų vilnų išplovimas. Vilnas kartais 1–2 paras pamirkydavo šarme. *Dažų paruošimas* – dažiklių (augalų žievė, lapai, šaknys, žiedai, suodažiai, rūdys, šieno pakratai) virinimas vandenyje su spalvos rišikliais: rūgštimi (rasalo, raugo, giros) ir cheminėmis medžiagomis (vario sulfatu – mėlynasis akmenėlis, vario oktatu –	Verpalų, vilnų mirkymas arba virinimas dažuose. *Dažinio paruošimas* – siūlų, neverptų, nekarštų vilnų išplovimas. Vilnas kartais 1–2 paras pamirkydavo šarme. *Dažų paruošimas* – dažiklių (augalų žievė, lapai, šaknys, žiedai, suodažiai, rūdys, šieno pakratai) virinimas vandenyje su spalvos rišikliais: rūgštimi (rasalo, raugo, giros) ir cheminėmis medžiagomis (vario sulfatu – mėlynasis akmenėlis, vario oktatu –

žaliasis akmenėlis). *Dažinio mirkymas dažuose* – šlapio dažinio pamerkimas ir mirkymas iki norimo intensyvumo spalvos arba virinimas apie 1 val. *Dažinio išskalavimas švariame vandenyje. Dažinio džiovinimas.*	žaliasis akmenėlis). *Dažinio mirkymas dažuose* – šlapio dažinio pamerkimas ir mirkymas iki norimo intensyvumo spalvos arba virinimas apie 1 val. *Dažinio išskalavimas švariame vandenyje. Dažinio džiovinimas.*	žaliasis akmenėlis). *Dažinio mirkymas dažuose* – šlapio dažinio pamerkimas ir mirkymas iki norimo intensyvumo spalvos arba virinimas apie 1 val. *Dažinio išskalavimas švariame vandenyje. Dažinio džiovinimas.*	žaliasis akmenėlis). *Dažinio mirkymas dažuose* – šlapio dažinio pamerkimas ir mirkymas iki norimo intensyvumo spalvos arba virinimas apie 1 val. *Dažinio garinimas* – siekiant spalvos intensyvumo, dažinį garindavo verdančio vandens ar dažų garuose. *Dažinio išskalavimas švariame vandenyje. Dažinio džiovinimas.*	žaliasis akmenėlis). *Dažinio mirkymas dažuose* – šlapio dažinio pamerkimas ir mirkymas iki norimo intensyvumo spalvos arba virinimas apie 1 val. *Dažinio garinimas* – siekiant spalvos intensyvumo, dažinį garindavo verdančio vandens ar dažų garuose. *Dažinio išskalavimas švariame vandenyje. Dažinio džiovinimas.*
Kodas 037AG12.01.01 **Lininiai verpalai** (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Siūlai). Dažymas – spalvinimas, mirkant dažuose. Dažus pasigamindavo iš augalinių ir cheminių dažiklių. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Suverpti, sulenkti į sruogas lininiai siūlai.				
Apdirbimo būdas				
Siūlų mirkymas arba virinimas dažuose. *Dažinio paruošimas*, siūlų išplovimas. *Dažų paruošimas* – dažiklių (augalų žievė, lapai, šaknys, žiedai, suodažiai, rūdys, šieno pakratai) virinimas vandenyje su spalvos rišikliais: druska ir cheminėmis medžiagomis (vario sulfatu – mėlynasis akmenėlis, geležies sulfatu – žaliasis akmenėlis). *Dažinio virinimas* – šlapio dažinio pamerkimas ir virinimas 1–3 val. iki norimo spalvos intensyvumo. Dažant šaltuoju būdu – mirkomi dažuose apie 3 paras. *Dažinio išskalavimas švariame vandenyje. Dažinio džiovinimas.*				
Kodas 037AG12.01.02 **Kanapiniai verpalai** (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Siūlai). Dažymas – spalvinimas, mirkant dažuose. Dažus pasigamindavo iš augalinių ir cheminių dažiklių. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Suverpti, sulenkti į sruogas kanapiniai siūlai.				
Apdirbimo būdas				
Siūlų mirkymas arba virinimas dažuose. *Dažinio paruošimas* – siūlų išplovimas. *Dažų paruošimas* – dažiklių (augalų žievė, lapai, šaknys, žiedai, suodažiai, rūdys, šieno pakratai) virinimas vandenyje su spalvos rišikliais: druska ir cheminėmis medžiagomis (vario sulfatu – mėlynasis akmenėlis, geležies sulfatu – žaliasis akmenėlis). *Dažinio virinimas* – šlapio dažinio pamerkimas ir virinimas 1–3 val. iki norimo spalvos intensyvumo. Dažant šaltuoju būdu – mirkomi dažuose apie 3 paras. *Dažinio išskalavimas švariame vandenyje. Dažinio džiovinimas.*				

038. SALDUMYNŲ GAMYBA

Kodas 038AG13.01.01

Cukraus gaminiai (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Saldumynai). Šventiniai gaminiai iš cukraus. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Žaliavos

Cukrus, vanduo.

Priedai

Spalvotos uogų ar daržovių sultys, krakmolas.

Prieskoniai

Vanilė, cinamonas.

Gamybos technologija

1. Iš cukraus ir vandens (santykiu 3:1, 4:1) išverdamas tirštas sirupas. Baigiant virti, dėl spalvos įpilama spalvotų sulčių, įdedama prieskonių. Sirupas išpilstomas į įvairių figūrėlių formeles. Sukietėjusi masė išimama iš formelių. 2. Iš cukraus, vandens ir išleisto krakmolo (santykiu 3:1:3) išverdama tiršta masė. Dėl spalvos įdedama spalvotų sulčių. Iš atvėsintos masės lipdomos įvairios figūrėlės, kočiojami ilgi saldainiai.

Įrankiai ir įranga

Įvairių figūrėlių formelės.

Konsistencija

1. Kietas, vientisas, nelūžtantis. 2. Kietas, trapus.

Forma

1. Įvairios figūrėlės. 2. Įvairios figūrėlės, ilgos lazdelės (iki 1 metro).

Spalva, skonis

Spalva ir skonis priklauso nuo panaudotų priedų.

Laikymo būdas

1. Sudedami į popierines dėžutes. 2. Suvyniojami į spalvotą popierių.

Kodas 038AG13.01.02

Spanguolės cukruje (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Saldumynai). Saldumynas iš spanguolių ir cukraus. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Žaliavos

Spanguolės, miltinis cukrus.

Gamybos technologija

Uogos nuplaunamos, bet nenudžiovinamos, apiberiamos miltiniu cukrumi ir atsargiai, kad nesusitrintų pusdubenyje voliojamos, kol aplink jas susidaro storokas, kietas cukraus sluoksnis. Apvoliotos uogos atsargiai paskleidžiamos vienu sluoksniu pergamentu išklotoje skardoje ir nekarštoje krosnyje padžiovinamos, kol cukrus sukietės.

Konsistencija				
Išorėje kietas, trapus, viduje skystas.				
Forma				
Apvalūs rutuliukai.				
Spalva, skonis				
Išorė balta, vidus raudonas. Skonis rūgščiai saldus.				
Laikymo būdas				
Sudedami į popierines dėžutes. Sausoje vietoje galima laikyti kelis mėnesius.				
Kodas 038AG13.01.03 **Saldumynai su natūraliais produktais** (*Sritis* – Maistas. *Rūšis* – Saldumynai). Iš obuolių virtas šventinis saldumynas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliavos				
Obuoliai.				
Žaliavos ruošimo būdas				
Obuoliai nulupami ir, pašalinus sėklalizdžius, supjaustomi nedideliais gabaliukais, užpilami cukrumi, išmaišomi ir laikomi 2 paras, kad atsirastų sulčių.				
Priedai				
Cukrus.				
Prieskoniai				
Cinamonas.				
Gamybos technologija				
Nuo obuolių sultys nupilamos į platų puodą ar dubenį, paverdama, kol pradeda tirštėti, supilami paruošti obuoliai, verdama visą laiką maišant. Baigiant virti įdedama cinamono. Išvirusi masė tuoj sukrečiama į drėgną drobinį sūrmaišį ir paslegiama porai dienų.				
Įrankiai ir įranga				
Žalvarinis puodas ar dubuo, sūrmaišis, sūrspaudis.				
Konsistencija				
Kietas.				
Forma				
Netaisyklingo trikampio.				
Spalva, skonis				
Tamsiai rudas, saldžiarūgštis.				
Laikymo būdas				
Laikomas sausai suvyniotas į popierių.				

039. SIUVIMAS				
Kodas 039AD01.01.01 **Sijonai** (*Sritis* – Apranga. *Rūšis* – Drabužiai). Moteriškas drabužis, einantis nuo juosmens žemyn. Tautinio kostiumo dalis.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Audinys				
Pusvilnonis, vilnonis, lininis audinys.	Pusvilnonis, vilnonis, lininis audinys.	Pusvilnonis, vilnonis, lininis audinys.	Pusvilnonis, vilnonis, lininis audinys.	Pusvilnonis, vilnonis, lininis audinys.
Sukirpimas				
Išilginio audinio, 4–5 palos, ~0,8 m pločio.	Išilginio audinio, 4–5 palos, ~0,8 m pločio.	Išilginio audinio, 4–6 palos, ~1 m pločio.	Išilgadryžiai iš skerso 3–5 m ilgio audinio (audinio plotis ~ 1,1 m), išilginio audinio languoti kerpami į palas, siuvami iš 3–5 palų (palos plotis ~ 1,1 m).	Išilgadryžiai iš skerso 3–5 m ilgio audinio (audinio plotis ~ 1,1 m), išilginio audinio languoti kerpami į palas, siuvami iš 3–5 palų (palos plotis ~ 1,1 m).
Siuvimo būdas				
Siuvami iš 4–5 palų. Prie juosmens, nugaroje raukiami ar klostomi. Palankas iš vidinės pusės atsiuvamas medvilninio, lininio audinio juosta (8–10 cm pločio). Gali būti raudonos, natūralios lino spalvos. Pažemiai atsiuvami plaušiniais kuteliais – šepetuku arba iš siūlų nupinta pynele. Siuvama rankomis ar siuvimo mašina, vientisine siūle.	Siuvami iš 4–5 palų. Prie juosmens, nugaroje raukiami ar klostomi. Palankas iš vidinės pusės atsiuvamas medvilninio, lininio audinio juosta (8–10 cm pločio). Gali būti raudonos, natūralios lino spalvos. Pažemiai atsiuvami plaušiniais kuteliais – šepetuku arba iš siūlų nupinta pynele. Siuvama rankomis ar siuvimo mašina, vientisine siūle.	Prie juosmens, nugaroje raukiami ar klostomi. Palankas iš vidinės pusės atsiuvamas ryškios (dažniausiai raudonos) spalvos audinio juosta. Plačiadryžių sijonų susiuvami abu audeklo galai. Viršuje suklostomas ar suraukiamas, prisiuvamas prie juosmens. Palankas ryškios spalvos medvilninio audinio ~ 10 cm pločio. Siuvama vientisine siūle, rankomis ar siuvimo mašina.	Išilgadryžių galai susiuvami viena siūle. Languoti susiuvami iš 4–5 palų. Viršus suraukiamas ar suklostomas smulkiomis klostelėmis, prisiuvamas prie juosmens. Palankas iš drobės ~ 10 cm pločio. Vidinėje pusėje prie užsegimo įsiuvama drobinė kišenė. Pažemiai atsiuvami plaušiniais kuteliais – šepetuku. Siuvama vientisine siūle, rankomis ar siuvimo mašina.	Išilgadryžių galai susiuvami viena siūle. Languoti susiuvami iš 4–5 palų. Viršus suraukiamas ar suklostomas smulkiomis klostelėmis, prisiuvamas prie juosmens. Palankas iš drobės ~ 10 cm pločio. Vidinėje pusėje prie užsegimo įsiuvama drobinė kišenė. Pažemiai atsiuvami plaušiniais kuteliais – šepetuku ar pinta vilnone virvute. Siuvama vientisine siūle, rankomis ar siuvimo mašina.
Puošybos detalės				
Šilko, satino, aksomo 2–10 cm pločio juodos spalvos juostelėmis – *lankais*.	Šilko, satino, aksomo 2–10 cm pločio juodos spalvos juostelėmis – *lankais*.	Šilko, satino, aksomo 2–10 cm pločio juodos spalvos juostelėmis – *lankais*.	Šilko, satino, aksomo 2–10 cm pločio juodos spalvos juostelėmis – *lankais*.	Šilko, satino, aksomo 2–10 cm pločio juodos spalvos juostelėmis – *lankais*.

Kodas 039AD01.01.02

Moteriški marškiniai (*Sritis* – Apranga. *Rūšis* – Drabužiai). Lengvo audinio liemens apdaras. Tautinio kostiumo dalis. Tradiciniai marškiniai buvo siuvami iš plonos baltos drobės, ilgomis rankovėmis. Kartais marškiniams pasiūti naudota trejopa medžiaga: rankovėms, apykaklei, perpetėms ir rankogaliams plonesnė, stuomeniui ir pridurkams – storesnė.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Audinys				
Balta drobė, detalės medvilninio audinio – perkelio. Kelių storių drobė: stuomenims dvinytė drobė; rankovėms, rankogaliams, perpetėms, apykaklėms plonesnė.	Balta drobė, detalės medvilninio audinio – perkelio. Kelių storių drobė: stuomenims dvinytė drobė; rankovėms, rankogaliams, perpetėms, apykaklėms plonesnė.	Balta drobė, medvilninis audeklas – perkelis.	Balta drobė, medvilninis audeklas – perkelis.	Balta drobė, medvilninis audeklas – perkelis, batistas.
Sukirpimas				
1. Tunikinis (*stuomeninis*) – *stuomuo* ištisinis ar durtas, kerpama iš vieno drobės gabalo, rankovės be iškirpimų prisiuvamos prie stuomens krašto. Rankovių paplatinimui pažastyse įsiuvami paplatinimai – keturkampiai audinio gabalėliai. *2. Tunikinis su perpetėmis* – medžiagos gabalas užsiūtas ant pečių, kurie prie apykaklės užsibaigia įstrižos medžiagos gabalėliais – varliukėmis. *3. Su gorsu* – vietoj perpečių prisiūtas dvigubai platesnis, plonesnės, dvilinkos medžiagos gabalas, vad. gorsu. *Apykaklė* stati, rečiau atlenkta. *Antis* – marškinių perskėlimas per krūtinę ~ 25	*1. Tunikinis* (*stuomeninis*) – *stuomuo* ištisinis ar durtas, kerpama iš vieno drobės gabalo, rankovės be iškirpimų prisiuvamos prie stuomens krašto. Rankovių paplatinimui pažastyse įsiuvami paplatinimai – keturkampiai audinio gabalėliai. *2. Tunikinis su perpetėmis* – medžiagos gabalas užsiūtas ant pečių, kurie prie apykaklės užsibaigia įstrižos medžiagos gabalėliais – varliukėmis. *3. Su gorsu* – vietoj perpečių prisiūtas dvigubai platesnis, plonesnės, dvilinkos medžiagos gabalas, vad. gorsu. *Apykaklė s*tati ar atlenkta, be apykalės. *Antis* – marškinių perskėlimas	*1. Tunikinis* (*stuomeninis*) – *stuomuo* ištisinis ar durtas, kerpama iš vieno drobės gabalo, rankovės be iškirpimų prisiuvamos prie stuomens krašto. Rankovių paplatinimui pažastyse įsiuvami paplatinimai – keturkampiai audinio gabalėliai. *2. Tunikinis su perpetėmis* –medžiagos gabalas užsiūtais ant pečių, kurie prie apykaklės užsibaigia įstrižos medžiagos gabalėliais –varliukėmis. *3. Su gorsu* – vietoj perpečių prisiūtas dvigubai platesnis, plonesnės, dvilinkos medžiagos gabalas, vad. gorsu. *Apykaklė s*tati ar atlenkta. *Antis* – marškinių	*1. Tunikinis* (*stuomeninis*) – *stuomuo* ištisinis ar durtas, kerpama iš vieno drobės gabalo, rankovės be iškirpimų prisiuvamos prie stuomens krašto. Rankovių paplatinimui pažastyse įsiuvami paplatinimai – keturkampiai audinio gabalėliai. *2. Tunikinis su perpetėmis* –medžiagos gabalas užsiūtas ant pečių, kurie prie apykaklės užsibaigia įstrižos medžiagos gabalėliais – varliukėmis. *3. Su gorsu* – vietoj perpečių prisiūtas dvigubai platesnis, plonesnės, dvilinkos medžiagos gabalas, vad. gorsu. *Apykaklė s*tati ar atlenkta. *Antis* – marškinių perskėlimas per krūtinę ~ 25	*1. Tunikinis* (*stuomeninis*) – *stuomuo* ištisinis ar durtas, kerpama iš vieno drobės gabalo, rankovės be iškirpimų prisiuvamos prie stuomens krašto. Rankovių paplatinimui pažastyse įsiuvami paplatinimai - keturkampiai audinio gabalėliai. *2. Tunikinis su perpetėmis* –medžiagos gabalas užsiūtas ant pečių, kurie prie apykaklės užsibaigia įstrižos medžiagos gabalėliais – varliukėmis. *3. Su gorsu* – vietoj perpečių prisiūtas dvigubai platesnis, plonesnės, dvilinkos medžiagos gabalas, vad. gorsu. *Apykaklė s*tati ar atlenkta, prie apykaklės gausiai raukta. *Antis* – marškinių perskėlimas per krūtinę ~ 25 cm ilgio.

cm ilgio. Rankovės ilgos, rankovių galai palaidi ar su rankogaliais.	per krūtinę ~ 25 cm ilgio. Rankovės ilgos, rankovių galai palaidi ar su rankogaliais.	perskėlimas per krūtinę ~ 25 cm ilgio. Rankovės ilgos plačios, gausiai parauktos, galuose – koreliu, su rankogaliais.	cm ilgio. Rankovės ilgos, galai palaidi arba su rankogaliais. 00	Rankovės ilgos plačios, gausiai parauktos, galuose – koreliu, su rankogaliais. Reglaninis, tunikinis, su išilginėmis įdurtomis perpetėmis.
Siuvimo būdas				
Stuomuo, rankovės siuvamos baltininių siūle. Rankogaliai, apykaklė – vientisine. Krūtinėlė, rankovės surauktos. Perpetės prisiuvamos dviguba siūle ar vientisine, pervariniu apsiūlėjimu.	Stuomuo, rankovės siuvamos baltininių siūle. Rankogaliai, apykaklė – vientisine. Perpetės prisiuvamos dviguba siūle ar vientisine, pervariniu apsiūlėjimu. Rankovės suraukiamos dantukais.	Stuomuo, rankovės siuvamos baltininių siūle. Rankogaliai, apykaklė – vientisine. Perpetės prisiuvamos dviguba siūle ar vientisine, pervariniu apsiūlėjimu. Rankovės pečiuose, prie rankogalių gausiai rauktos.	Stuomuo, rankovės siuvamos baltininių siūle. Rankogaliai, apykaklė – vientisine. Perpetės prisiuvamos dviguba siūle ar vientisine, pervariniu apsiūlėjimu.	Stuomuo, rankovės siuvamos baltininių siūle. Rankogaliai, apykaklė – vientisine. Perpetės prisiuvamos dviguba siūle ar vientisine, pervariniu apsiūlėjimu. Gausiai raukta prie kaklo, rankovės ties riešu – koreliu.
Puošybos detalės				
Siuvinėjimu kiaurarašč̌iu ar pildymo technika baltais siūlais. Rankovės, apykaklė, perpetės, krūtinėlė – įaustais raudonos spalvos siūlais.	Siuvinėjimu kiaurarašč̌iu ar pildymo technika baltais siūlais. Puošiama kryžiuku. Siuvinėti augaliniai ir geometriniai ornamentai. Užsiuvama languotu audiniu, raudonų, juodų siūlų rinktiniais raštais (apie apykaklę, perpetėse, rankovėse žemiau alkūnių).	Siuvinėjimu kiaurarašč̌iu baltais ar kryželiu raudonais siūlais. Prie apykaklės kartais prisiūnami mezginėliai.	Apykaklė, krūtinėlė, rankogaliai, perpetės puošti raudonų siūlų rinktiniais raštais arba baltu kiaurarašč̌iu.	Perpetės, rankovės mėlynais raudonais įaustais žičkų raštais. Rankogaliai, apykaklė siuvinėti baltais siūlais kiaurarašč̌iu ar pildymo technika.
Kodas 039AD01.01.03 **Vyriški marškiniai** (*Sritis* – Apranga. *Rūšis* – Drabužiai). Lengvo audinio liemens apdaras. Siuvami iš baltos drobės, ilgomis rankovėmis. Nešiojami išleisti ant kelnių ar sukišti į vidų. Palaidi marškiniai buvo sujuosiami juosta.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Audinys				
Balta drobė ar medvilninis audinys.	Balta drobė ar medvilninis audinys.	Balta drobė ar medvilninis audinys.	Balta drobė ar medvilninis audinys.	Balta drobė ar medvilninis audinys.

Sukirpimas				
Tunikinis (*stuomenimis*): stuomuo kerpamas iš ištisinio audinio, viduryje iškirpta skylė galvai, prie stuomens krašto prisiuvamos rankovės. Pažastyse įsiuvami keturkampiai medžiagos gabalėliai (*klyneliai, pažastėliai)*. *Tunikinis su perpetėmis*: kerpama iš ištisinio audinio gabalo, pečiuose su ant viršaus užsiūtomis perpetėmis, kurios su apykakle sujungiamos trikampiu medžiagos gabalėliu (*varliuke).* Aplink apykaklę marškiniai suraukti.	*Tunikinis* (*stuomenimis*): stuomuo kerpamas iš ištisinio audinio, viduryje iškirpta skylė galvai, prie stuomens krašto prisiuvamos rankovės. Pažastyse įsiuvami keturkampiai medžiagos gabalėliai (*klyneliai, pažastėliai)*. *Tunikinis su perpetėmis*: kerpama iš ištisinio audinio gabalo, pečiuose su ant viršaus užsiūtomis perpetėmis, kurios su apykakle sujungiamos trikampiu medžiagos gabalėliu (*varliuke).* Apie apykaklę marškiniai suraukti.	*Tunikinis* (*stuomenimis*): stuomuo kerpamas iš ištisinio audinio, viduryje iškirpta skylė galvai, prie stuomens krašto prisiuvamos rankovės. Pažastyse įsiuvami keturkampiai medžiagos gabalėliai (*klyneliai, pažastėliai)*. *Tunikinis su perpetėmis*: kerpama iš ištisinio audinio gabalo, pečiuose su ant viršaus užsiūtomis perpetėmis, kurios su apykakle sujungiamos trikampiu medžiagos gabalėliu (*varliuke).* Aplink apykaklę marškiniai suraukti.	*Tunikinis* (*stuomenimis*): stuomuo kerpamas iš ištisinio audinio, viduryje iškirpta skylė galvai, prie stuomens krašto prisiuvamos rankovės. Pažastyse įsiuvami keturkampiai medžiagos gabalėliai (*klyneliai, pažastėliai)*. *Tunikinis su perpetėmis*: kerpama iš ištisinio audinio gabalo, pečiuose su ant viršaus užsiūtomis perpetėmis, kurios su apykakle sujungiamos trikampiu medžiagos gabalėliu (*varliuke).* Aplink apykaklę marškiniai suraukti.	*Tunikinis* (*stuomenimis*): stuomuo kerpamas iš ištisinio audinio, viduryje iškirpta skylė galvai, prie stuomens krašto prisiuvamos rankovės. Pažastyse įsiuvami keturkampiai medžiagos gabalėliai (*klyneliai, pažastėliai)*. *Tunikinis su perpetėmis*: kerpama iš ištisinio audinio gabalo, pečiuose su ant viršaus užsiūtomis perpetėmis, kurios su apykakle sujungiamos trikampiu medžiagos gabalėliu (*varliuke).* Aplink apykaklę marškiniai suraukti.
Siuvimo būdas				
Baltinine siūle siuvamas stuomuo, rankovės. Vientisine – rankogaliai, apykaklė, lištvelė. Perpetės prisiūnamos dviguba siūle ar vientisine pervariniu apsiūlėjimu.	Baltinine siūle siuvamas stuomuo, rankovės. Vientisine – rankogaliai, apykaklė, lištvelė. Perpetės prisiūnamos dviguba siūle ar vientisine pervariniu apsiūlėjimu.	Baltinine siūle siuvamas stuomuo, rankovės. Vientisine – rankogaliai, apykaklė, lištvelė. Perpetės prisiūnamos dviguba siūle ar vientisine pervariniu apsiūlėjimu.	Baltinine siūle siuvamas stuomuo, rankovės. Vientisine – rankogaliai, apykaklė, lištvelė. Perpetės prisiūnamos dviguba siūle ar vientisine pervariniu apsiūlėjimu.	Baltinine siūle siuvamas stuomuo, rankovės. Vientisine – rankogaliai, apykaklė, lištvelė. Perpetės prisiūnamos dviguba siūle ar vientisine pervariniu apsiūlėjimu.

Puošybos detalės				
Apykaklė, krūtinėlė, rankogalių, ančio, perpečių kraštai puošiami: įaustais rinktiniais raštais; išsiuvinėtais baltais siūlais augaliniais raštais.	Apykaklė, krūtinėlė, rankogalių, ančio, perpečių kraštai puošiami: įaustais rinktiniais raštais; išsiuvinėtais baltais siūlais augaliniais raštais; užsiuvimu detalių iš languoto ar lankstyto kampučiais audinio.	Perpetės, apykaklė, krūtinėlė, rankogaliai siuvinėti baltais siūlais.	Perpetės, apykaklė, krūtinėlė, rankogaliai siuvinėti baltais siūlais. Gali būti puošiami rinktiniu raštu įausta juostelė.	Atskiros detalės gali būti apsiūtos dekoratyvine juostele.
Kodas 039AD01.01.04 **Moteriškos liemenės** (*Sritis* – Apranga. *Rūšis* – Drabužiai). Berankovis drabužis iki liemens. Tautinio kostiumo dalis. Ilgiu ir sukirpimu skyrėsi etnografiniuose regionuose.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Audinys				
Brokatas, aksomas, šilkinis, pusvilnonis, vilnonis audinys. Pamušalui lininis audinys.	Brokatas, aksomas, šilkinis, pusvilnonis, vilnonis audinys. Pamušalui lininis audinys.	Brokatas, kašmyras, šilkinis, pusvilnonis, vilnonis audinys. Pamušalui lininis audinys.	Pusvilnonis, vilnonis audinys. Pamušalui lininis audinys.	Brokatas, aksomas, šilkinis, pusvilnonis, vilnonis audinys. Pamušalui lininis audinys.
Sukirpimas				
Prailgintos – durtos ties liemeniu su prisiūtais platėjančiais skverneliais. *Trumpos* arba klostytais palaidais sueinančiais skverneliais. Iškirptė stačiakampė ar apvali.	Nuo liemens palaidais, priekyje nesueinančiais skverneliais. Su keturkampiu įduru priekyje. Gali būti nuo liemens klostytos. Iškirptė stačiakampė.	Siuvamos liemenuotos. Nuo liemens palaidais, priekyje nesueinančiais skverneliais. Iškirptė apvali.	Pakaltu liemeniu, po krūtine pridurti raukčiai, klostyti ar gofruoti skverneliai. Trumpos – iki sijono juosmens. Gili ir apvali iškirptė.	Nuo liemens platėjančios. Iškirptė apvali ar keturkampė.
Siuvimo būdas				
Sujungiamosios ir apdailos siūlės.	Sujungiamosios ir apdailos siūlės.	Sujungiamosios ir apdailos siūlės.	Sujungiamosios ir apdailos siūlės.	Sujungiamosios ir apdailos siūlės.

Puošybos detalės				
Priekyje suvarstomos kaspinėliais, metalinėmis grandinėlėmis arba susegamos kabėmis. Apvedžiotos aukso spalvos galionais.	Apsiuvama pynėmis, šilko juosta.	Surišamos juostelėmis, kraštai puošti tamsiu aksomu, šilkiniu spalvotu kaspinu, kuris sutraukiamas pumpurėliais, klostelėmis.	Priekyje puošiamos smulkiu dygsneliu.	Kraštai apsiūti dygsneliu.
Kodas 039AD01.01.05 **Vyriškos liemenės** (*Sritis* – Apranga. *Rūšis* – Drabužiai). Berankovis drabužis iki liemens. Tautinio kostiumo dalis.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Audinys				
Pusvilnonis languotas arba išilgai dryžuotas audinys.	Pusvilnonis pilkų ar rusvų tonų audinys.	Pusvilnonis šviesus audinys.	Pusvilnonis languotas arba dryžuotas audinys.	Pusvilnonis dryžuotas audinys.
Sukirpimas				
Trumpos, nuo liemens 8 cm. Su apykakle arba be jos. Su pamušalu.	Trumpos, tiesios įliemenuotos. Dvigubas užsegimas. Su apykakle. Su pamušalu.	Trumpos, tiesios arba truputį įliemenuotos. Su pamušalu.	Trumpos, tiesios arba truputį įliemenuotos. Su pamušalu.	Trumpos, tiesios arba truputį įliemenuotos. Su pamušalu.
Siuvimo būdas				
Rankomis arba mašina. Pagrindinės detalės susiuvamos vientisine siūle.	Rankomis arba mašina. Pagrindinės detalės susiuvamos vientisine siūle.	Rankomis arba mašina. Pagrindinės detalės susiuvamos vientisine siūle.	Rankomis arba mašina. Pagrindinės detalės susiuvamos vientisine siūle.	Rankomis arba mašina. Pagrindinės detalės susiuvamos vientisine siūle.
Puošybos detalės				
Sagos, kartais aksominė apykaklė.	Sagos.	Sagos.	Sagos.	Sagos, apkantuota juoda juostelė.
Kodas 039AD01.01.06 **Prijuostės** (*Sritis* – Apranga. *Rūšis* – Drabužiai). Drabužis, prisijuosiamas prie liemens. Tautinio kostiumo dalis.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Audinys				
Lininis, medvilninis audinys.	Medvilninis, lininis su medvilne audinys.	Medvilninis audinys.	Medvilninis, lininis su medvilne audinys.	Medvilninis audinys.
Sukirpimas				
Viena pala 0,8 m pločio, iki 1 m ilgio.	Viena pala 0,8 m pločio, iki 1 m ilgio.	Viena pala 0,8 m pločio, iki 1,4 m ilgio.	1,6 m ilgio.	Viena pala 0,8 m pločio, iki 1 m ilgio.

Siuvimo būdas				
Kraštai atsiūlėjami rankomis, raukta.	Kraštai atsiūlėjami rankomis, raukta.	Kraštai atsiūlėjami rankomis, pažemiuose volanai raukti dantukais.	Siuvama iš skerso audinio. Kraštai atsiūlėjami rankomis, labai raukta.	Kraštai atsiūlėjami rankomis, raukta, platūs volanai.
Puošybos detalės				
Prijuostės apačioje įaustos raudonų siūlų juostelės, kuteliai, mezginiai, pinikai.	Prijuostės apačioje balti (juodi) pinikai, įvairiaspalviai kuteliai.	Nėra.	Nėra.	Nėra.
Kodas 039AD01.01.07 **Sermėgos** (*Sritis* – Apranga. *Rūšis* – Drabužiai). Viršutinis vyrų ir moterų drabužis, dėvėtas iki XX a. pr.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Audinys				
Milas (rusvas, pilkas, rudas).	Milas (pilkas).	Milas (baltas, šviesiai pilkas, mėlynas, žalias, dryžuotas).	Milas (pilkas, rudas, žalias, juodas).	Milas (tamsiai mėlynas, žalias).
Sukirpimas				
Kirpta per liemenį. Nuo liemens išplatinta kliošu, klostėmis. Stati siaura arba atverčiama plati apykaklė. Rankovės ilgos, lygios. Su pamušalu, gali būti ir be pamušalo. Įleidžiamos kišenės.	Kirpta per liemenį. Nuo liemens išplatinta kliošu, klostėmis. Apykaklė atverčiama su atvartais. Rankovės ilgos, lygios. Su pamušalu, gali būti ir be pamušalo. Įleidžiamos kišenės arba su lystele. Reljefinės siūlės. Su pamušalu.	Priekis trapecijos formos. Nugaroje reljefinės siūlės, nuo juosmens nugaros vidury smulkiai klostuota pala. Su pamušalu. Figūrinės kišenių lystelės. Labai ilgos iki žemės.	Priekis neryškios trapecijos formos. Kirpta per liemenį, nugaroje nuo juosmens smulkios klostės arba raukta. Su pamušalu. Stačia arba atlenkta apykakle.	Klasikinis, šonuose platėjantys įdūrai. Nugaroje kirptas per liemenį, su reljefinėmis siūlėmis, per vidurį skeltukas. Su pamušalu. Įleidžiamos kišenės.
Siuvimo būdas				
Siuvama rankomis arba mašina. Pagrindinės detalės siuvamos vientisine siūle, o apykaklė ir rankovės – sujungiamąja siūle. Užsegimas paslėptas. Kišenės įleistos.	Siuvama rankomis arba mašina. Pagrindinės detalės siuvamos vientisine siūle, o apykaklė ir rankovės – sujungiamąja siūle. Užsegimas viena arba dviem eilėmis sagų.	Siuvama rankomis arba mašina. Pagrindinės detalės siuvamos vientisine siūle, o apykaklė ir rankovės – sujungiamąja siūle. Užsegimas paslėptas, viena arba dviem eilėmis sagų.	Siuvama rankomis arba mašina. Pagrindinės detalės siuvamos vientisine siūle, o apykaklė ir rankovės – sujungiamąja siūle. Užsegimas paslėptas, viena arba dviem eilėmis sagų.	Siuvama rankomis arba mašina. Pagrindinės detalės siuvamos vientisine siūle, o apykaklė ir rankovės – sujungiamąja siūle. Užsegimas paslėptas, viena arba dviem eilėmis sagų.

Puošybos detalės				
Apykaklė ir rankovės puoštos juodais apvadėliais, siuvinėtos dekoratyvinių siūlių ornamentais. Pakraščiai papuošti pinta austa juostele, susegamos sagomis, sujuosiamos juosta.	Aksomo, šilko, kailio siaurais apvadėliais bei dekoratyvinėmis siūlėmis, tamsesnio arba juodo milo pakraščiai.	Apykaklių pakraščiai apsiūti iškarpytais pakraščiais odos juostele, kartais apsiuvinėti spalvotais siūlais. Kišenės, rankovės, kraštai puošti juoda ar ruda dekoratyvine juostele.	Rankovių atvartai apsiūti juodu kanteliu, kartais rinktinėmis juostelėmis, išsiuvinėjami augaliniais smulkiais ornamentais. Žalsvos, mėlynos spalvos siuvinėdavo tamsesniais siūlais – juodais, rudais, mėlynais. Juodas – kartais siuvinėdavo baltais siūlais.	Kišenės, apykaklės ir rankovės kraštai puošti juoda juostele.
Kodas 039AD01.01.08 **Kelnės** (*Sritis* – Apranga. *Rūšis* – Drabužiai). Ant kojų ir juosmens dėvimas, dažniausiai per juosmenį užsegamas drabužis.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Audinys				
Vilnonis, pusvilnonis, lininis audinys. Išeiginės – juodos, pilkos, rudos, vienspalvės, languotos, išilgai ar skersai dryžuotos.	Vilnonis, pusvilnonis, lininis audinys. Išeiginės – juodos, pilkos, rudos, vienspalvės, languotos, išilgai ar skersai dryžuotos.	Vilnonis, pusvilnonis, lininis audinys. Išeiginės – juodos, pilkos, rudos, vienspalvės, languotos, išilgai ar skersai dryžuotos.	Vilnonis, pusvilnonis, lininis audinys. Išeiginės – juodos, pilkos, rudos, vienspalvės, languotos, išilgai ar skersai dryžuotos.	Vilnonis, pusvilnonis, lininis audinys. Išeiginės – juodos, pilkos, rudos, vienspalvės, languotos, išilgai ar skersai dryžuotos.
Sukirpimas				
Klešnių, juosmens, kišenių sukirpimas.	Klešnių, juosmens, kišenių sukirpimas.	Klešnių, juosmens, kišenių sukirpimas.	Klešnių, juosmens, kišenių sukirpimas.	Klešnių, juosmens, kišenių sukirpimas.
Siuvimo būdas				
Siuvama vientisine, susiuvamąja siūle. *Klešnės* siūtos iš 2, rečiau 4 tiesiai kirptų audinio gabalų. *Tarpuklešnyje* sujungtos keturkampiu arba trikampiu įsiuvu. ~ 3 cm pločio *juosmuo* nugaroje gali būti su paliktu nesusiūtu tarpeliu	Siuvama vientisine, susiuvamąja siūle. *Klešnės* siūtos iš 2, rečiau 4 tiesiai kirptų audinio gabalų. *Tarpuklešnyje* sujungtos keturkampiu arba trikampiu įsiuvu. ~ 3 cm pločio *juosmuo* nugaroje gali būti su paliktu nesusiūtu tarpeliu ir 2 surišamais	Siuvama vientisine, susiuvamąja siūle. *Klešnės* siūtos iš 2, rečiau 4 tiesiai kirptų audinio gabalų. *Tarpuklešnyje* sujungtos keturkampiu arba trikampiu įsiuvu. ~ 3 cm pločio *juosmuo* nugaroje gali būti su paliktu nesusiūtu tarpeliu	Siuvama vientisine, susiuvamąja siūle. *Klešnės* siūtos iš 2, rečiau 4 tiesiai kirptų audinio gabalų. *Tarpuklešnyje* sujungtos keturkampiu arba trikampiu įsiuvu. ~ 3 cm pločio *juosmuo* nugaroje gali būti su paliktu nesusiūtu tarpeliu ir 2	Siuvama vientisine, susiuvamąja siūle. *Klešnės* siūtos iš 2, rečiau 4 tiesiai kirptų audinio gabalų. *Tarpuklešnyje* sujungtos keturkampiu arba trikampiu įsiuvu. ~ 3 cm pločio *juosmuo* nugaroje gali būti su paliktu nesusiūtu tarpeliu ir 2 surišamais

ir 2 surišamais arba sagtele susegamais dirželiais. Užsegimas priekyje. *Kišenės* prisiūtos ar įleistos. Siūtos ilgos.	arba sagtele susegamais dirželiais. Užsegimas priekyje. *Kišenės* prisiūtos ar įleistos. Siūtos ilgos.	ir 2 surišamais arba sagtele susegamais dirželiais. Užsegimas priekyje. *Kišenės* prisiūtos ar įleistos. Siūtos ilgos.	surišamais arba sagtele susegamais dirželiais. Užsegimas priekyje. *Kišenės* prisiūtos ar įleistos. Siūtos ilgos.	arba sagtele susegamais dirželiais. Užsegimas priekyje. *Kišenės* prisiūtos ar įleistos. Siūtos ilgos ir žemiau kelių.
Puošybos detalės				
-	-	-	-	-
Kodas 039AD01.01.09 **Galvos dangalai** (*Sritis* – Apranga. *Rūšis* – Drabužiai). Gaubtiniai galvos apdangalai, siūti iš kailio ar audinių. Nešiojami vyrų ir moterų.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Audinys				
Vyriškoms žieminėms kepurėms – išdirbtas avikailis, ėriuko, triušio, lapės, kiškio kailis. *Vyriškoms vasarinėms kepurėms* – vienspalvis baltas, mėlynas lininis, gali būti ir margas medvilninis ar plonos vilnos audinys. *Moteriškos kepurėlės* siūtos iš puošnaus (rinktiniu būdu) išausto lininio ar puslininio namūdinio ar pirktinio šilkinio, vilnonio audeklo.				
Sukirpimas				
Kepurės dalių: *gaubtės, priekakčio* (stačiakampio, trikampio formos), *ausinių* sukirpimas. Moteriškų kepurėlių – *gaubtės* iškirpimas (iš vienos ar dviejų dalių). *Kepurėlės viršugalvis ir pakraštys* aplink veidą kerpamas lenktai, ties viršugalviu ir ausimis praplatinamas.				
Siuvimo būdas				
Siuvama rankomis arba mašina. Atskirų dalių susiuvimas, pašiltinimo (neverptų vilnų vatos, prastesnio kailio), pamušalo įsiuvimas. Raištelių, susegimo dirželių prie ausinių prisiuvimas. Vasarinėms kepurėms – *gaubtės* susiuvimas ir prisiuvimas prie lankelio. Snapelio įsiuvimas. Moteriškų kepurėlių – atskirų detalių susiuvimas, *gaubtės* paraukimas, prisiuvimas prie priekinės juostos ir surišimo juostelių prisiuvimas. Pamušalo įsiuvimas.				
Puošybos detalės				
Pakraščio juostos apnėrimas, išsiuvinėjimas karoliukais, spalvotais siūlais.				
Kodas 039GV11.01.01 **Kailiniai** (*Sritis* – Apranga. *Rūšis* – Drabužiai). Žieminis drabužis. Siūti ilgieji ir trumpieji, vyriški ir moteriški. Galėjo būti aptraukti vilnone medžiaga – milu.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Kailis				
Išdirbti avikailiai, dažyti juodai, rudai. Galėjo būti šviesiai rudos, gelsvos spalvos. Apykaklei – avikailis kirpta vilna. Gali būti žvėrelių kailis.	Išdirbti avikailiai, dažyti juodai, rudai. Galėjo būti šviesiai rudos, gelsvos spalvos. Apykaklei – avikailis kirpta vilna. Gali būti žvėrelių kailis.	Išdirbti avikailiai, dažyti juodai, rudai. Galėjo būti šviesiai rudos, gelsvos spalvos. Apykaklei – avikailis kirpta vilna. Gali būti žvėrelių kailis.	Išdirbti avikailiai, dažyti juodai, rudai. Galėjo būti šviesiai rudos, gelsvos spalvos. Apykaklei – avikailis kirpta vilna. Gali būti žvėrelių kailis.	Išdirbti avikailiai, dažyti juodai, rudai. Galėjo būti šviesiai rudos, gelsvos spalvos. Apykaklei – avikailis kirpta vilna. Gali būti žvėrelių kailis.

Sukirpimas				
Trumpieji – tiesūs, lygūs (iš kailio ilgio). *Ilgieji* – durti per liemenį, gali būti nugaroje suklostyti. Apykaklė atverčiama arba siaura stati.	*Trumpieji* – tiesūs, lygūs (iš kailio ilgio). *Ilgieji* – durti per liemenį, gali būti nugaroje suklostyti. Apykaklė atverčiama arba siaura stati.	*Trumpieji* – tiesūs, lygūs (iš kailio ilgio). *Ilgieji* – durti per liemenį, gali būti nugaroje suklostyti. Apykaklė atverčiama arba siaura stati. Rankovės plačios, su atverstais rankogaliais.	*Trumpieji* – tiesūs, lygūs (iš kailio ilgio). *Ilgieji* – durti per liemenį, gali būti nugaroje suklostyti. Apykaklė atverčiama arba siaura stati.	*Trumpieji* – tiesūs, lygūs (iš kailio ilgio). *Ilgieji* – durti per liemenį, gali būti nugaroje suklostyti. Apykaklė atverčiama arba siaura stati.
Siuvimo būdas				
Siuvama rankomis arba mašina mažais dygsneliais, odos gabalus sudėjus blogosiomis pusėmis. Tvirtumui tarp kailio dedama siaura skusto kailio juostelė – *ierka*.	Siuvama rankomis arba mašina mažais dygsneliais, odos gabalus sudėjus blogosiomis pusėmis. Tvirtumui tarp kailio dedama siaura skusto kailio juostelė – *ierka*.	Siuvama rankomis arba mašina mažais dygsneliais, odos gabalus sudėjus blogosiomis pusėmis. Tvirtumui tarp kailio dedama siaura skusto kailio juostelė – *ierka*.	Siuvama rankomis arba mašina mažais dygsneliais, odos gabalus sudėjus blogosiomis pusėmis. Tvirtumui tarp kailio dedama siaura skusto kailio juostelė – *ierka*.	Siuvama rankomis arba mašina mažais dygsneliais, odos gabalus sudėjus blogosiomis pusėmis. Tvirtumui tarp kailio dedama siaura skusto kailio juostelė – *ierka*.
Puošybos detalės				
Perpetės, apykaklė, rankogaliai, susagstymas, kišenės galėjo būti apvedžioti plaukuotomis kailio juostelėmis, išsiuvinėti juodais, rudais siūlais smulkiu geometriniu ornamentu. Sagos medinės.	Perpetės, apykaklė, rankogaliai, susagstymas, kišenės galėjo būti apvedžioti plaukuotomis kailio juostelėmis, išsiuvinėti juodais, rudais siūlais smulkiu geometriniu ornamentu. Sagos medinės.	Perpetės, apykaklė, rankogaliai, susagstymas, kišenės galėjo būti apvedžioti plaukuotomis kailio juostelėmis, išsiuvinėti juodais, rudais siūlais smulkiu geometriniu ornamentu. Sagos medinės.	Perpetės, apykaklė, rankogaliai, susagstymas, kišenės galėjo būti apvedžioti plaukuotomis kailio juostelėmis, išsiuvinėti juodais, rudais siūlais smulkiu geometriniu ornamentu. Sagos medinės.	Perpetės, apykaklė, rankogaliai, susagstymas, kišenės galėjo būti apvedžioti plaukuotomis kailio juostelėmis, išsiuvinėti juodais, rudais siūlais smulkiu geometriniu ornamentu. Sagos medinės.

040. SIUVINĖJIMAS				
Kodas 040AD02.01.01 **Tradicinių drabužių detalės** (*Sritis* – Apranga. *Rūšis* – Drabužiai). Nešiojamos apykaklės prie marškinių ir nažutkų*, kad išryškėtų dekoratyvumas, drabužio puošnumas, stiliaus savitumas.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Audinys				
Lininis, medvilninis audinys. Apykaklė, perpetės, rankogaliai, krūtinėlė, kepurėlių ir prijuosčių raiščiai.	Lininis, medvilninis audinys. Apykaklė, perpetės, rankogaliai, gali būti rankovės žemiau alkūnių, krūtinėlė.	Lininis, medvilninis audinys. Apykaklė, perpetės, rankogaliai, gali būti rankovės, krūtinėlė.	Medvilninis audinys. Apykaklė, perpetės, rankogaliai, gali būti rankovės žemiau alkūnių, krūtinėlė.	Medvilninis audinys.Apykaklė, perpetės, rankogaliai, gali būti rankovės žemiau alkūnių ar prie pečių, krūtinėlė.
Siuvinėjimo būdas				
Kiauroji ir pilnoji adinukė (skylutės praduriamos ar prakerpamos). Dekoratyviniai dygsniai – grandinėlė, virvutė.	Kiauroji ir pilnoji adinukė, siuvinėjimas pluošteliu kryželiu. Dekoratyviniai dygsniai – grandinėlė, virvutė.	Kiauroji ir pilnoji adinukė. Siuvinėjimas kryželiu, peltakis, dekoratyviniai dygsniai.	Kiauroji ir pilnoji adinukė. Dekoratyviniai dygsniai, voriukai, taškučiai.	Siuvinėjimas kryželiu, pluošteliniu būdu, peltakiu, dekoratyviniais dygsniais.
Ornamentų dydis				
Augaliniai, geometriniai. Skylutės 3–6 mm skersmens, lapeliai 6–10 mm.	Augaliniai, geometriniai ornamentai.	Augaliniai, geometriniai ornamentai. Skylutės 10–12 mm skersmens, lapeliai iki 20 mm ilgio, raukinukai 5–6 mm pločio.	Augaliniai, geometriniai ornamentai.	Augaliniai, geometriniai ornamentai.
Spalvų deriniai				
Baltame audinyje siuvinėta baltais medvilniniais siūlais.	Baltame audinyje siuvinėta baltais, juodais, raudonais medvilniniais siūlais.	Baltame audinyje siuvinėta baltais, juodais, raudonais medvilniniais siūlais. Gali būti balto siuvinėjimo kontūrai paryškinti spalvotais siūlais.	Baltame audinyje siuvinėta baltais medvilniniais siūlais.	Baltame audinyje siuvinėta baltais, juodais, žaliais, mėlynais, geltonais siūlais.
Kodas 040AD02.01.02 **Skarelės** (*Sritis* – Apranga. *Rūšis* – Drabužiai). Nedidelis audinio gabalas galvai užsirišti. Išeigai nešiodavo baltas medvilnines siuvinėtas skareles.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Audinys				
Lininis audinys, perkelis.	Lininis audinys, perkelis, batistas.	Lininis audinys, perkelis, batistas.	Perkelis, batistas, tiulis.	Perkelis, batistas, tiulis.

Siuvinėjimo būdas				
Kiauroji, pilnoji adinukė, prakerpamoji adinukė. Lygiais ar įstrižais vienas prie kito prigludusiais dygsniais. Kiaurąja adinuke siuvinėjant, trumpais dygsniais apsiuvamos skylutės. Būdingos plokščiosios, iškiliosios siūlės, kilpinis dygsnis.	*Kiauroji, pilnoji adinukė.* Lygiais ar įstrižais vienas prie kito prigludusiais dygsniais. Kiaurąja adinuke siuvinėjant, trumpais dygsniais apsiuvamos skylutės.	*Kiauroji, pilnoji adinukė.* Lygiais ar įstrižais vienas prie kito prigludusiais dygsniais. Kiaurąja adinuke siuvinėjant, trumpais dygsniais apsiuvamos skylutės. Būdingos plokščiosios, iškiliosios siūlės, kilpinis dygsnis, voriukai.	*Kiauroji, pilnoji adinukė.* Lygiais ar įstrižais vienas prie kito prigludusiais dygsniais. Kiaurąja adinuke siuvinėjant, trumpais dygsniais apsiuvamos skylutės. Būdingos plokščiosios, iškiliosios siūlės, kilpinis dygsnis, voriukai, taškučiai.	*Siuvinėjimas kryželiu, pluošteliniu būdu.* Siuvinėjant kryželiu, dygsneliai sukryžiuojami. *Eglute* dygsneliais, pasvirusiais į dešinę ir kairę.
Ornamentų dydis				
Kraštai išsiuvinėti smulkiais augaliniais ornamentais (lapeliais, žiedeliais). Kampe (15–20 cm skersmens) kombinuotas ornamentas. Skylučių skersmuo 4–5 mm. Lapelių ilgis – 10–15 mm.	Kraštai siuvinėti smulkiais augaliniais pasikartojančiais ornamentais (lapeliais, žiedeliais). Kampe (15–20cm skersmens) kombinuotas ornamentas. Gali būti du kampai išsiuvinėti skirtingais ornamentais.	Kraštai siuvinėti smulkiais augaliniais pasikartojančiais ornamentais (lapeliais, žiedeliais). Kampe (15–20cm skersmens) kombinuotas ornamentas. Gali būti du kampai išsiuvinėti skirtingais ornamentais. Skylutės skersmuo 5–6 mm, lapeliai 5–6 mm. Voriukai 4–5 mm	Kraštai siuvinėti smulkiais augaliniais pasikartojančiais ornamentais (lapeliais, žiedeliais). Kampe (15–20cm skersmens) kombinuotas ornamentas. Gali būti du kampai išsiuvinėti skirtingais ornamentais. Skylutės skersmuo 5–6 mm, lapeliai 5–25 mm. Voriukai 4–5 mm.	Kraštai siuvinėti pasikartojančiais smulkiais ornamentais, kampe didelis kombinuotas ornamentas (15–20 cm skersmens). Ornamentas Stilizuotas, geometrinis.
Spalvų deriniai				
Baltame audinyje siuvinėti balti ornamentai.	Baltame audinyje siuvinėti balti ornamentai.	Baltame audinyje siuvinėti balti, raudoni, rudi ornamentai.	Baltame audinyje siuvinėti balti, raudoni, rudi ornamentai.	Baltame audinyje siuvinėti balti, raudoni, rudi, mėlyni ornamentai.
Kodas 040AD02.01.03 **Krepšeliai** (*Sritis* – Apranga. *Rūšis* – Drabužiai). Puošnus krepšys kelionėje reikalingiems daiktams susidėti. Nešamas rankose arba rišamas po prijuoste ar jos šone per juosmenį.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Audinys				
Lininis ar vilnonis audinys.	Lininis ar vilnonis audinys.	Lininis ar vilnonis audinys.	Lininis ar vilnonis audinys.	Lininis, vilnonis audinys. Gali būti velvetas, aksomas.

Puošybos būdas				
Siuvinėti įvairiaspalviais medvilniniais ir vilnoniais siūlais kryželiu, grandinėle, dygsneliu, augaliniais ornamentais. Pakraščiai apsiuvami kutais, pinikais.	Siuvinėti įvairiaspalviais medvilniniais ir vilnoniais siūlais kryželiu, grandinėle, dygsneliu, augaliniais ornamentais. Pakraščiai apsiūti siaura rinktine juostele.	Siuvinėti įvairiaspalviais medvilniniais ir vilnoniais siūlais kryželiu, grandinėle, dygsneliu, augaliniais ornamentais. Pakraščiai apsiūti siaura rinktine juostele.	Siuvinėti įvairiaspalviais medvilniniais ir vilnoniais siūlais kryželiu, grandinėle, dygsneliu augaliniais ornamentais.	Siuvinėti įvairiaspalviais medvilniniais ir vilnoniais siūlais, aukso arba sidabro gijomis, kryželiu, grandinėle, dygsneliu, aplikacijomis, karoliukais. Tulpių, žvaigždučių, dobiliukų, katpėdėlių, gėlyčių ir kitais motyvais. Pakraščiai puošiami rinktinėmis juostelėmis.
Dydis				
Maži – 10x10 cm dydžio. *Dideli* – 20–30 cm pločio, 30–40 cm ilgio. Gali būti suapvalintais kampais. Stačiakampiai, į apačią platėjantys, suapvalintais kampais.	*Maži* – 10x10 cm dydžio. *Dideli* – 20–30 cm pločio, 30–40 cm ilgio. Gali būti suapvalintais kampais. Stačiakampiai, į apačią platėjantys, suapvalintais kampais.	*Maži* – 10x10 cm dydžio. *Dideli* – 20–30 cm pločio, 30–40 cm ilgio. Gali būti suapvalintais kampais. Stačiakampiai, į apačią platėjantys, su atlenkimu, pamušalu, suapvalintais kampais.	*Maži* – 10x10 cm dydžio. *Dideli* – 20–30 cm pločio, 30–40 cm ilgio. Gali būti suapvalintais kampais. Stačiakampiai, į apačią platėjantys, su atlenkimu, pamušalu, suapvalintais kampais. *Pintinis* – pynė iš lininių ir kanapinių siūlų. Siūlai naudoti natūralios spalvos, balinti ar ryškiai dažyti (daugiausia raudonai).	*Maži* – 10x10 cm dydžio. *Dideli* – 20–30 cm pločio, 30–40 cm ilgio. Gali būti suapvalintais kampais. Stačiakampiai, į apačią platėjantys, su atlenkimu, pamušalu.
Kodas 040AD03.01.01 **Paveikslai** (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Dekoratyviniai siuviniai). Meninis siuvinėtas atvaizdas audinyje. Įrėminamas, naudojamas patalpoms papuošti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Audinys				
Lininis, medvilninis spalvotas ar baltas, lygus audinys.				
Siuvinėjimo būdas				
Siuvinėjama ant ištempto rėmeliuose ar lankelyje audinio su išpieštu raštu dygsniais – paprastuoju daigstymo, virvute, kiliminiu, kryželiu lygiuoju ar šešėliavimo būdu medvilniniais, vilnoniais siūlais.				

Siužetas				
Peizažas, portretas, augalai, gyvūnai. Gali būti geometrinių ornamentų kompozicija.				
Spalvų deriniai				
Vienspalviame audinyje siuvinėjama įvairiaspalviais siūlais.				
Kodas 040AD03.01.02 **Šukų ir siuvimo reikmenų dėklai** (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Dekoratyviniai siuviniai). Dėklas šukoms (stačiakampis, trikampis, kartais rombo formos 1 ar 2 skyrių maišelis) arba pagalvėlė adatoms įkišti išsiuvinėta augaliniais, geometriniais ornamentais. Pakietinta storu popieriumi ar prikimšta pakulų. Pakabinama ant sienos. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Audinys				
Lininis, medvilninis ir vilnonis audinys lygiu paviršiumi.				
Siuvinėjimo būdas				
Pluoštelis, kryželiu, šešėliavimu, dekoratyviniais dygsniais.				
Siuvimas				
Audinys sukerpamas ir apsiuvamas ant kartoninio pagrindo, suteikiančio siuviniui krepšelio formą. Adatinės stačiakampės, širdelės formos, prikimštos pakulų. Pakraščiai gali būti apsiuvami spalvota dekoratyvine virvele ar juostele, kampuose prisiuvamos kilpos pakabinimui.				
Ornamentai				
Augaliniai, geometriniai ornamentai. Išsiuvinėti įvairiaspalviais siūlais.				
Kodas 040AD03.01.03 **Staltiesėlės** (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Dekoratyviniai siuviniai). Dekoratyvinis siuvinys. Tiesiamos ant nedidelių stalelių, lentynėlių, baldų atkalčių. Būdavo įvairių formų ir dydžių. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Audinys				
Balintas ar natūralus lininis, baltas ar spalvotas medvilninis audinys.				
Siuvinėjimo būdas				
Siuvinėjama įvairiais dekoratyviniais dygsniais, taškučiais, siūlėmis, peltakiais, pilnąja ir kiaurąja adinuke, pluošteliu, kryželiu, šešėliavimu. Siuvinio pakraščiai peltakiuojami, apsiuvami paslėptomis ar dekoratyvinėmis siūlėmis, puošiami kutais ar apneriami vąšeliu.				
Ornamentai				
Augaliniai, geometriniai ornamentai.				
Spalvų deriniai				
Vienspalviame fone įvairiaspalvis siuvinėjimas – rausva, žalsva, mėlyna, geltona, ruda ir balta spalvomis.				
Kodas 040AD03.01.04 **Pagalvėlės** (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Dekoratyviniai siuviniai). Dekoratyviniai interjero dirbiniai. Paplitę XX a. pr. Puoštos išsiuvinėtais įvairiaspalviais ornamentais. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Audinys				
Spalvotas, balintas ar natūralus lininis, medvilninis ar vilnonis audinys.				
Siuvinėjimo būdas				
Siuvinėta vienpusiu lygiuoju, pluošteliu, eglute, kryželiu, virvute, pilnuoju ar peltakiais (pintiniu, grandinėlės ar apsuku) ar šešėliavimu, aplikacija. Pakraščiai kartais apsiuvami spalvota virvele ar juostele.				
Ornamentai				
Augaliniai, geometriniai, zoomorfiniai motyvai.				
Spalvų deriniai				
Vienspalviame fone siuvinėta įvairių spalvų ir atspalvių siūlais.				
Kodas 040AD03.01.05 **Kilimėliai** (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Dekoratyviniai siuviniai). Dekoratyvinis siuvinys patalpoms papuošti. Pradėti naudoti XIX a. pab. Kabinamas ant sienų prie lovų.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Audinys				
Spalvotas, balintas ar natūralus lininis, medvilninis, vilnonis audinys.	Spalvotas, balintas ar natūralus lininis, medvilninis, vilnonis audinys.	Spalvotas, balintas ar natūralus lininis, medvilninis, vilnonis audinys.	Spalvotas, balintas ar natūralus lininis, medvilninis, vilnonis audinys.	Spalvotas, balintas ar natūralus lininis, medvilninis, vilnonis audinys.
Siuvinėjimo būdas				
Siuvinėjama virvute (raštų kontūrus, stiebelius), peltakiais (pintiniu, grandinėlės, apsuku), pluošteliniu, rištiniu, kryželiu, eglute, grandinėle, kilpiniu, pilnuoju, šešėliavimu. Pakraščiai kartais apdailinami dekoratyvine juostele, virvute, kutais.	Siuvinėjama virvute (raštų kontūrus, stiebelius), peltakiais (pintiniu, grandinėlės, apsuku), pluošteliniu, rištiniu, kryželiu, eglute, grandinėle, kilpiniu, pilnuoju, šešėliavimu. Pakraščiai kartais apdailinami dekoratyvine juostele, virvute, kutais.	Siuvinėjama virvute (raštų kontūrus, stiebelius), peltakiais (pintiniu, grandinėlės, apsuku), pluošteliniu, rištiniu, kryželiu, eglute, grandinėle, kilpiniu, pilnuoju, šešėliavimu. Pakraščiai kartais apdailinami dekoratyvine juostele, virvute, kutais.	Siuvinėjama virvute (raštų kontūrus, stiebelius), peltakiais (pintiniu, grandinėlės, apsuku), pluošteliniu, rištiniu, kryželiu, eglute, grandinėle, kilpiniu, pilnuoju, šešėliavimu. Pakraščiai kartais apdailinami dekoratyvine juostele, virvute, kutais.	Siuvinėjama virvute (raštų kontūrus, stiebelius), peltakiais (pintiniu, grandinėlės, apsuku), pluošteliniu, rištiniu, kryželiu, eglute, grandinėle, kilpiniu, pilnuoju, šešėliavimu. Pakraščiai kartais apdailinami dekoratyvine juostele, virvute, kutais.

Ornamentai				
Augaliniai, geometriniai, gyvūniniai. Viduryje komponuoti didesni, pakraščiuose smulkesni. Priklausomai nuo paskirties, siužetinės kompozicijos, išsiuvinėti įrašai.	Augaliniai, geometriniai, gyvūniniai. Viduryje komponuoti didesni, pakraščiuose smulkesni. Priklausomai nuo paskirties, siužetinės kompozicijos, išsiuvinėti įrašai.	Augaliniai, geometriniai, gyvūniniai. Viduryje komponuoti didesni, pakraščiuose smulkesni. Priklausomai nuo paskirties, siužetinės kompozicijos, išsiuvinėti įrašai.	Augaliniai, geometriniai, gyvūniniai. Viduryje komponuoti didesni, pakraščiuose smulkesni. Priklausomai nuo paskirties, siužetinės kompozicijos, išsiuvinėti įrašai.	Augaliniai, geometriniai, gyvūniniai. Viduryje komponuoti didesni, pakraščiuose smulkesni. Priklausomai nuo paskirties, siužetinės kompozicijos, išsiuvinėti įrašai.
Spalvų deriniai				
Siuvinėjama medvilniniais vilnoniais, įvairių atspalvių siūlais.	Siuvinėjama medvilniniais vilnoniais, įvairių atspalvių siūlais.	Siuvinėjama medvilniniais vilnoniais, įvairių atspalvių siūlais.	Siuvinėjama medvilniniais vilnoniais, įvairių atspalvių siūlais.	Siuvinėjama medvilniniais vilnoniais, šilkiniais įvairių atspalvių siūlais.
Kodas 040AD03.01.06 **Staltiesės** (*Sritis* – Interjeras. *Rūšis* – Dekoratyviniai siuviniai). Interjero audinys stalui uždengti. Būdavo kasdieninės ir šventinės. XX a. pr. pradėjo plisti siuvinėtos stilizuotais augaliniais, geometriniais ornamentais. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Audinys				
Lininis, medvilninis audinys, rištas tinklas.				
Siuvinėjimo būdas				
Dekoratyviniais dygsniais, peltakiais, pilnąja ir kiaurąja adinuke, pluošteliu, kryželiu.				
Ornamentai				
Stambesnis ornamentas komponuojamas centre, kampuose ar pakraščiuose smulkesnis. Ornamentu gali būti puošti tik kampai ir pakraštys. Pakraščio raštas sudarytas iš vienodų ar gimininių tarpusavyje sujungtų ornamento dalelių. Pakraščiai apsiuvami dekoratyvinėmis siūlėmis, peltakiuojami, puošiami kutais ar apneriami vąšeliu.				
Spalvų deriniai				
Dažniausiai baltas fonas. Siuvinėjamas rausva, žalsva, mėlyna, geltona, ruda ir balta spalvomis.				
041. STIKLO APDIRBIMAS				
Kodas 041ST01.01.01 **Vitražai** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Statinių elementai). Ornamentinės kompozicijos iš spalvoto stiklo. Aukštaitijoje stikliai darė *rėmelius, tinklelius* langui ar sienelei pridengti iš vienodo dydžio spalvoto stiklo gabalėlių.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Bespalvis, spalvotas stiklas.				

Įrankiai				
Dėžė stiklams, įrankiams susidėti; liniuotė matavimui; rėžtukas stiklams raižyti; vinukai apvadams prikalti; plaktukas; glaistas langų plyšiams užglaistyti.				
Gamybos būdas				
Stiklo lakšto suraižymas norimo dydžio gabalais, įstatymas į rėmus, apvadų apkalimas, plyšių užglaistymas glaistu.				
Forma, spalvos				
Prieangių langus įstiklindavo spalvotais įvairių geometrinių formų – stačiakampių, trikampių, rombų stiklais. Iš jų sukomponuodavo geometrinių, augalinių ornamentų kompozicijas.				
042. STALYSTĖ				
Kodas 042MD12.01.01 **Langai** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Trobesių apdaila, įranga). Rėmai stiklams įstatyti, įstatomi sienos angoje. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Išdžiovinta eglės, pušies mediena. Palangė gali būti ąžuolinė.				
Įrankiai				
Varstotas, obliai, leistuvas, kaltas, drėkstuvas, kampainiai, brėžtuvas, pjūkleliai, plaktukas, kirvis.				
Konstrukcija, forma				
Pagrindinės dalys – *sąvaros, staktos, palangė, apkaustai.* Virš lango įtaisoma *antlangė*, po langu *nuolaja* – lentelė vandeniui nubėgti. *Angokraščiai* uždengti apvadais. Iš lauko pusės uždaromi *langinėmis*. *Vienvėriai* – vienos sąvaros, *dvivėriai* – dviejų sąvarų. Nevarstomi įtaisomi mediniais kaištukais. Varstomų rėmas į staktą įtaisomas su vyriais. Gyvenamųjų namų tradiciniai langai *stačiakampiai,* 70–90 cm aukščio, 40–80 cm pločio. Rėmas pertvaromis padalintas į 4–6 lygias dalis arba dviem padalomis padalintus į dvi dalis – viršutinė nevarstoma, apatinė iš dviejų sąvarų. Priemenės, namo skliauto, klėties kvadrato, rombo, apskritimo, puslankio, kryžiaus ir kt. formų. Prieangių langų rėmai padalinti pertvaromis, sudarančiomis įvairias geometrines figūras.				
Puošyba				
-				
Kodas 042MD12.01.02 **Durys** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Trobesių apdaila, įranga). Architektūrinė trobesio detalė, sienos įeinamosios angos uždarymo įtaisas, įtvirtintas staktoje ir varstomas vyriais. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Ąžuolas, uosis, pušis, eglė.				
Įrankiai				
Varstotas, obliai, leistuvas, kaltas, drėkstuvas, kampainiai, brėžtuvas, pjūkleliai, plaktukas, kirvis.				

<table>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Pagrindinės dalys – stakta, prie jos pritvirtintos 1–2 sąvaros, apkaustai, vyriai, rankenos. Vienasluoksnės – vertikalių, pusiau suleistų ir horizontaliomis juostomis (varais) sutvirtintų lentų. Dvisluoksnės – konstrukcinio ir apdailos sluoksnio. Vidinė pusė iš išilginių lentų, lauko – iš skersai, įstrižai ir kryžmai sudėtų 10–15 cm pločio lentelių, sudarančių ritmiškai pasikartojantį rombo, keturkampio, trapecijos ar eglutės ornamentą, įsprūdinės – stačiakampiai rėmai, užpildyti įsprūdomis.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošiama sąvaros plokštuma – dažoma žaliai, mėlynai, rudai, geltonai, baltai. Gali būti ištapytos augaliniais ornamentais, iškaltos dekoratyvinėmis vinelėmis. Lauko duryse gali būti langelis.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 042MD12.01.03
Antlangės (Sritis – Architektūra. Rūšis – Trobesių apdaila, įranga). Architektūrinis papuošimas virš lango, sudėtinė apylangių dalis, kalama horizontaliai virš lango rėmo prie sienos.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Medžiaga</td></tr>
<tr><td>Uosinės, pušinės, ąžuolinės lentos.</td><td>Uosinės, pušinės, ąžuolinės lentos.</td><td>Uosinės, pušinės, ąžuolinės lentos.</td><td>Uosinės, pušinės, ąžuolinės lentos.</td><td>Uosinės, pušinės, ąžuolinės lentos.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td>Varstotas, medžio tekinimo staklės, obliai, kūjeliai, kampainiai, šablonai rašto išpiešimui.</td><td>Varstotas, medžio tekinimo staklės, obliai, kūjeliai, kampainiai, šablonai rašto išpiešimui.</td><td>Varstotas, medžio tekinimo staklės, obliai, kūjeliai, kampainiai, šablonai rašto išpiešimui.</td><td>Varstotas, medžio tekinimo staklės, obliai, kūjeliai, kampainiai, šablonai rašto išpiešimui.</td><td>Varstotas, medžio tekinimo staklės, obliai, kūjeliai, kampainiai, šablonai rašto išpiešimui.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija</td></tr>
<tr><td>Konstrukcija: 1. karnizas – išsikišusi atbraila viršum lango, 2. frizas – platoka dekoruota lenta, 3. karnizas ir sandrikas – frontonėlis antlangės viršuje, 4. frizas ir sandrikas, 5. frizas, karnizas, sandrikas.</td><td>Konstrukcija: 1. karnizas – išsikišusi atbraila viršum lango, 2. frizas – platoka dekoruota lenta, 3. karnizas ir sandrikas – frontonėlis antlangės viršuje, 4. frizas ir sandrikas, 5. frizas, karnizas, sandrikas.</td><td>Konstrukcija: 1. karnizas – išsikišusi atbraila viršum lango, 2. frizas – platoka dekoruota lenta, 3. karnizas ir sandrikas – frontonėlis antlangės viršuje, 4. frizas ir sandrikas, 5. frizas, karnizas, sandrikas.</td><td>Konstrukcija: 1. karnizas – išsikišusi atbraila viršum lango, 2. frizas – platoka dekoruota lenta 3. karnizas ir sandrikas – frontonėlis antlangės viršuje, 4. frizas ir sandrikas, 5. frizas, karnizas, sandrikas.</td><td>Konstrukcija: 1. karnizas – išsikišusi atbraila viršum lango, 2. frizas – platoka dekoruota lenta, 3. karnizas ir sandrikas – frontonėlis antlangės viršuje, 4. frizas ir sandrikas, 5. frizas, karnizas, sandrikas.</td></tr>
</table>

Puošyba				
Puošyba: *karnizai* – išpjaustinėti geometriniais ornamentais – dantukais, vingeliais, kryputėmis, *frizai* – reljefine drožyba išdrožti augaliniai ir geometriniai ornamentai, *sandrikai* – trikampiai ar riestinio formos, puošti kiaurapjūviu ar kontūriniu raižymu geometriniais, augaliniais arba gyvūniniais motyvais. Dažniausi motyvai: antelės, širdys, žalčiai. Gausiai puoštos.	Puošyba: *karnizai* – išpjaustinėti geometriniais ornamentais – dantukais, vingeliais, kryputėmis, *frizai* – reljefine drožyba išdrožti augaliniai ir geometriniai ornamentai, *sandrikai* – trikampiai ar riestinio formos, puošti kiaurapjūviu ar kontūriniu raižymu geometriniais, augaliniais arba gyvūniniais motyvais. Dažniausi motyvai: antelės, širdys, žalčiai. Gausiai puoštos.	Puošyba: *karnizai* – išpjaustinėti geometriniais ornamentais – dantukais, vingeliais, kryputėmis, *frizai* – reljefine drožyba išdrožti augaliniai ir geometriniai ornamentai, *sandrikai* – trikampiai ar riestinio formos, puošti kiaurapjūviu ar kontūriniu raižymu geometriniais, augaliniais arba gyvūniniais motyvais. Dažniausi motyvai: antelės, širdys, žalčiai. Mažiau puoštos.	Puošyba: *karnizai* – išpjaustinėti geometriniais ornamentais – dantukais, vingeliais, kryputėmis, *frizai* – reljefine drožyba išdrožti augaliniai ir geometriniai ornamentai, *sandrikai* – trikampiai ar riestinio formos, puošti kiaurapjūviu ar kontūriniu raižymu geometriniais, augaliniais arba gyvūniniais motyvais. Dažniausi motyvai: antelės, širdys, žalčiai. Mažiau puoštos.	Puošyba: *karnizai* – išpjaustinėti geometriniais ornamentais – dantukais, vingeliais, kryputėmis, *frizai* – reljefine drožyba išdrožti augaliniai ir geometriniai ornamentai, *sandrikai* – trikampiai ar riestinio formos, puošti kiaurapjūviu ar kontūriniu raižymu geometriniais, augaliniais arba gyvūniniais motyvais. Dažniausi motyvai: antelės, širdys, žalčiai. Mažiau puoštos.
Kodas 042MD12.01.04 **Langinės** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Trobesių apdaila, įranga). Durelės gyvenamojo namo langui nakčiai uždaryti iš lauko pusės. Dažniausiai darytos gatvės pusėje esantiems langams. Pakabinamos ant *vyrių*, o atvertos prie sienos pritvirtinamos kabliukais. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Ąžuolas, uosis, pušis, eglė.				
Įrankiai				
Varstotas, obliai, leistuvas, kaltas, drėkstuvas, kampainiai, brėžtuvas, pjūkleliai, plaktukas, kirvis.				
Konstrukcija, forma				
Vienpusės – lentelės sukaltos arba suleistos vienu sluoksniu. *Dvisluoksnės* dviejų lentų eilės, lentelės komponuojamos, kad susidarytų geometrinis ornamentas. *Įsprūdinės* – storesnių lentelių rėmas, užpildytas įvairiai sujungtomis lentelėmis.				
Puošyba				
Atveriamoji pusė išraižoma arba ištapoma augaliniais ornamentais, vyrauja gėlė vazone. Dvigubose įkypai, eglute ar rombu sudėtos profiliuotos lentelės. Įsprūdinių puošnumą sudaro filingų skaičius ir dydis. Fonas dažytas baltai, įsprūdos – mėlynai, rudai. Gausiausiai dekoruotos Rytų Aukštaitijoje ir Dzūkijoje. Gali būti išpjauta angelė kryželio, širdelės ar kitokios formos.				

Kodas 042MD12.01.05 **Vėjalentės** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Trobesių apdaila, įranga). Stogo gale prikalta lenta, sauganti stogo dangą nuo vėjo. Daromos šiaudiniams, nendrių, čerpių stogams. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Ąžuolas, uosis, pušis, eglė.				
Įrankiai				
Varstotas, obliai, leistuvas, kaltas, drėkstuvas, kampainiai, brėžtuvas, pjūkleliai, plaktukas, kirvis.				
Konstrukcija, forma				
Viena, dvi lentos, čerpių stogams trijų lentų. Pritvirtintos prie grebėstų.				
Puošyba				
Apatinė lentos briauna išpjaustyta kiaurapjūviu, geometriniais ornamentais – trikampėliais, dantukais, lankeliais, puslankiais, augaliniais – stilizuotais ornamentais – gėlių pumpurai, ritmiškai išdėstytais žiedais. Gali būti dažytos. Pajūrio vietovėse – mėlyna, žalia, ruda, tamsiai raudona, balta spalva.				
Kodas 042MD12.01.06 **Lėkiai** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Trobesių apdaila, įranga). Gyvenamojo namo, klėties stogo galų sutvirtinimas ir puošmena. Daryti visų tipų stogams, išskyrus keturšlaičius ir pusskliaučius stogus. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Ąžuolas, uosis, pušis, eglė.				
Įrankiai				
Varstotas, obliai, leistuvas, kaltas, drėkstuvas, kampainiai, brėžtuvas, pjūkleliai, plaktukas, kirvis.				
Konstrukcija, forma				
Kryžminiai (poriniai) – sukryžiuotos pratęstos vėjalentės. Vėjalentės pratęsiamos virš kraigo ir sudaroma *kryžmė*, kurios išsikišę galai užbaigiami kiaurapjūviu. *Vertikalieji* – kiaurapjūviu ornamentuota lenta tvirtinama sudūrimo vietoje. *Mišrieji* – tarp 2 sukryžiuotų lentų statmenai įtvirtintas stulpelis.				
Puošyba				
Nudažyti, galuose išpjaustyti augalai, stilizuotos arklių, paukščių, briedžių galvos, ragai. Dažyti balta, mėlyna, žalia, rusva spalva.				
Kodas 042MD12.01.07 **Karnizai** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Trobesių apdaila, įranga). Architektūrinė detalė, sauganti sieną nuo lietaus, puošianti statinį. Tvirtinama gyvenamųjų namų, prieangių, klėčių stogo skydo apačioje, kartais ir pastogėje. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Ąžuolas, uosis, pušis, eglė.				
Įrankiai				
Varstotas, obliai, leistuvas, kaltas, drėkstuvas, kampainiai, brėžtuvas, pjūkleliai, plaktukas, kirvis.				

Konstrukcija, forma				
Viena ar dvi horizontalios lentos.				
Puošyba				
Apatinė briauna papuošta kiaurapjūve drožyba, geometriniais ornamentais – trikampėliai, dantukai, lankeliai, puslankiai, apskritimai. Išpjaustytos skylutės, stilizuoti augaliniai gėlių pumpurai, žiedai, lelijos, gyvūniniai ornamentai. Ornamentai ritmiškai išdėstyti. Gali būti dažyti. Kontrastingai dažomi pajūrio vietovėse – mėlyna, žalia, ruda, tamsiai raudona, balta spalva.				
Kodas 042MD13.01.01 **Audimo staklės** (*Sritis* – Darbo įrankiai. *Rūšis* – Tekstilės gamybos prietaisai). Įtaisas audiniams austi. Būna dviejų tipų: su 4 vienodo aukštumo kampiniais *šulais* (pilno rėmu) arba *pusstaklės* (nepilno rėmo) su dviem aukštesniais ir dviem žemesniais *šulais*. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Beržas, klevas, uosis.				
Įrankiai				
Varstotas, obliai, leistuvas, kaltas, drėkstuvas, kampainiai, brėžtuvas, pjūkleliai, plaktukas, kirvis. Gamybos būdas – drožyba, montavimas.				
Konstrukcija, forma				
Šlaunys – staklių šonai. *Skersiniai* – tašeliai, jungiantys staklių šonus: trys (nepilnų rėmų staklėse), keturi (pilnų rėmų staklėse). *Slinkis* – staklių skersinis, įtaisytas staklių priekyje, audėjos krūtinės aukštyje. Per jį išaustas audeklas slenka prie audeklo veleno. *2 velenai* – apskriti pagaliai: ant apatinio – *audeklinio* vyniojamas išaustas audeklas, ant viršutinio – *siūlinio* riečiami apmatai. *Nyčių skridiniai* – įtaisai nytims pakabinti. *Skietas* – staklių dalis, į kurią suveriami audeklo apmatai ir sumušami ataudai. *Muštuvai* – staklių dalis, į kurią įdedamas skietas. *Pakojos* – staklių apačioje pritaisytos siauros apystorės tam tikro ilgio lentutės, kurias mindant kilnojasi nytys. *Pasostė* – staklėse įtaisyta lenta audėjai sėdėti. *Nytys* – prie dviejų lazdelių pritaisytos specialiu būdu sunertos tvirtų siūlų akys, į kurias tam tikra tvarka veriami audeklo metmenys, kad minant pakojas, susidarytų žiotys. *Šaudyklė* – prietaisas, į kurį audžiant dedama siūlų privyniota *šeiva*.				
Puošyba				
-				
Kodas 042MD13.01.02 **Juostų audimo staklės** (*Sritis* – Darbo įrankiai. *Rūšis* – Tekstilės gamybos prietaisai). Įtaisas diržams, juostoms, vadžioms austi. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Beržas, klevas, uosis.				
Įrankiai				
Varstotas, obliai, leistuvas, kaltas, drėkstuvas, kampainiai, brėžtuvas, pjūkleliai, plaktukas, kirvis. Gamybos būdas – drožyba, montavimas.				
Konstrukcija, forma				
Pagrindas – lovelis arba stora lenta (gali būti su stalčiuku įrankiams sudėti) ~ 40–60 cm ilgio, 30–40 cm pločio. *4 stulpeliai* įkypi ~ 20 cm aukščio, tarp kurių įtvirtinti *2 velenėliai*. Vienas *metmenims* apvynioti, kitas išaustai juostai užvynioti. Velenėlių gale metmenims įtempti ir atlaisvinti įtaisyta rankenėlė, kitame – fiksatorius – krumpliaratis su kabliu jiems užfiksuoti.				

<table>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">-</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 042MD13.01.03
Skietai (Sritis – Darbo įrankiai. Rūšis – Tekstilės gamybos prietaisai). Audimo staklių prietaisas metmenims tolygiai paskirstyti ir žiotyse pratiestiems ataudams primušti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Medžiaga</td></tr>
<tr><td colspan="5">Eglė, pušis, klevas, beržas, nendrės, derva, vaškas, lininiai siūlai.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Dantukų pjovimo, rišimo staklelės, peiliai, kalteliai, pjūkliukai.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Plonai drobei skietas turėjo būti tankus – daugiaposmis, o maišams – retas. Priklausomai nuo audinio pločio skiriasi skieto ilgis. Rėmelis gaminamas iš 2 lygiagrečių lazdelių ~1 m ilgio, ~10–13 cm pločio su statmenai įstatytais mediniais ar nendriniais dantimis – strustimis. Danteliai drožiami iš beržo, klevo karštame vandenyje iššutintos medienos, obliuojami, apdrožiami, apdžiovinami. Skietas rišamas prie rėmelio galo su prikalta lentele. Viename gale dedama po vieną dantelį, kurio abu galai apsukami atitinkamo storio lininiu siūlu, kad dantelis prisirištų prie rėmelio. Tankiems skietams naudojami ploni lininiai siūlai. Susukto siūlo storis turi atitikti skieto posmų skaičiui reikalaujamą tarpelį. Žymimi posmai – prie šoninių rėmelio kraštinių esantys siūlai, atskaičiavus dantelius, prakišami tarp dantelių į kitą skieto pusę. Galai užbaigiami stipriai pririštomis ~2 cm pločio lentelėmis (vad. balkučiais) ir 2 suglaustomis storesnėmis strustimis.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">Skietai numeruojami romėniškus skaičius įrėžiant galinėje lentelėje. Gali būti įrėžti meistro inicialai, padirbimo metai.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 042MD13.01.04
Šaudyklės (Sritis – Darbo įrankiai. Rūšis – Tekstilės gamybos prietaisai). Audimo įtaisas šeivai įdėti ir ataudui tarp metmenų susidariusiose žiotyse prašauti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Medžiaga</td></tr>
<tr><td colspan="5">Šeivamedis, klevas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Varstotas, obliai, leistuvas, kaltas, drėkstuvas, kampainiai, brėžtuvas, pjūkleliai, plaktukas, kirvis. Gamybos būdas – drožyba, kontūrinis raižymas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Šonai 20–45 cm ilgio, 3–6 cm pločio, tiesūs, išgaubti, smailiais suapvalintais galais. Išpjaunama angelė siūlui perverti. Ploniems ataudams darytos su dugneliu (uždara šeivukine). Įstatoma šeiva. Kad lengviau slystų, kartais galuose pritaisyti rateliai ar voleliai.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puoštos kontūriniais arba reljefiniais ornamentais, dažniausiai geometriniais, rečiau reljefiniais, augaliniais arba gyvūniniais motyvais. Paprastai puošiama viršutinė šaudyklės plokštuma ir šonai, įrėžiami padirbimo metai.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="5">Kodas 042MD13.02.01
Kultuvės (Sritis – Darbo įrankiai. Rūšis – Tekstilės priežiūros įrankiai). Medinė lentelė su kotu skalbiniams daužyti velėjant. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Medžiaga</td></tr>
<tr><td colspan="5">Beržo, klevo, liepos, žilvičio, gluosnio mediena.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Varstotas, obliai, leistuvas, kaltas, drėkstuvas, kampainiai, brėžtuvas, pjūkleliai, plaktukas, kirvis. Gamybos būdas – ruošinio išpjovimas, drožyba, puošyba.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Pagrindinės dalys: galva, ketera, rankena. Galva – lentelė 15–25 cm ilgo, 10–15 cm pločio ir 1–1,5 cm storio, tiesi arba nežymiai išlenkta stačiakampė, trikampė ar trapecijos formos su tiesiais, įkypais ar puslankiu nupjautais, suapvalintais kampais. Ketera – kultuvės dalis tarp galvos ir rankenos, kūgio arba rombo formos, ~5 cm aukščio apvaliu, briaunotu, suapvalintu, rečiau plokščiu viršumi. Rankena – ~ 10 cm ilgio apvali, tiesi arba lenkta, kartais su užbarzda gale.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">Giluminė reljefinė drožyba, iškilioji reljefinė drožyba. Kontūrinis raižymas. Puošiamas kultuvės viršus (gali būti ir briaunos kraštai). Vyrauja geometriniai, augaliniai ornamentai – rombeliai, trikampėliai, vingeliai, segmentinės žvaigždės, augalų šakelės. Gali būti išraižomi padarymo metai, inicialai.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 042MD13.02.02
Kočėlai (Sritis – Darbo įrankiai. Rūšis – Tekstilės priežiūros įrankiai). Porinis įrankis skalbiniams lyginti. Sudaro 2 dalys. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Medžiaga</td></tr>
<tr><td colspan="5">Beržo, klevo, liepos, žilvičio, gluosnio mediena.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Varstotas, obliai, leistuvas, kaltas, drėkstuvas, kampainiai, brėžtuvas, pjūkleliai, plaktukas, kirvis. Gamybos būdas – ruošinio išpjovimas, drožyba, puošyba.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Pagrindinės dalys – kočėlas skalbiniams apvynioti ir kočėtuvė kočėlui ritinėti. Kočėtuvė – stačiakampė, tiesiu arba lenktu viršumi ir ranteliais išpjaustyta apačia, 50–80 cm ilgio, 10–15 cm pločio, 3–5 cm storio. Gale išdrožta iš tos pačios lentelės arba įstatyta atskirai išdrožta apvali arba kilpos formos rankena. Viršuje gali būti išdrožiama atrama rankai. Kočėlas – apskritas, vienodo storumo per visą ilgumą ritinis, 5–8 cm skersmens, 40–60 cm ilgio. Gali būti su iš to paties medžio išdrožta rankena.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">Giluminė reljefinė drožyba, iškilioji reljefinė drožyba. Kontūrinis raižymas. Puošiamas kočėtuvės viršus (gali būti ir briaunos kraštai). Vyrauja geometriniai, augaliniai ornamentai – rombeliai, trikampėliai, vingeliai, segmentinės žvaigždės, augalų šakelės. Gali būti išraižomi padarymo metai, inicialai.</td></tr>
</table>

Kodas 042MD13.03.01

Verpimo rateliai (*Sritis* – Darbo įrankiai. *Rūšis* – Tekstilės pluošto apdorojimo įrankiai). Koja minamas verpimo ir siūlų sukimo prietaisas. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Medžiaga

Beržas, klevas, uosis.

Įrankiai

Varstotas, obliai, leistuvas, kaltas, drėkstuvas, kampainiai, brėžtuvas, pjūkleliai, plaktukas, kirvis. Gamybos būdas – drožyba, tekinimas, montavimas.

Konstrukcija, forma

Pagal rato įtaisymą skiriamas *gulsčiasis ir statusis*. *Gulsčiajame* ratas įtaisytas šone – lygiagrečiai su ratelio *špūle*, *stačiajame* – ties viduriu, *špūlė* – virš ratelio. *Krėslas* (*gulsčiajame – įžambiai gulinti lenta, stačiajame – horizontali*) – dalis, į kurią iš apačios įstatytos ratelio kojos. *Kojos* – stulpeliai, kurie laiko nuo žemės pakeltą ratelio liemenį. *Pakojos* – ratelio apačioje pritaisytos lentelės, dvi siauresnės išilginės prie kurių pritaisyta viena platesnė skersinė lentelė – *pamina*, kuri minama verpiant. *Kalelė* – mentelė, jungianti pakojos galą su rato ašele, viename gale pririšta prie pakojos, kitame su išpjova viršuje, užmauta ant rato ašelės. Minant pakoją sukasi ratas. *Šlaunys* – 2 kuoliukai, laikantys ratą. *Šniūras* – ritę su ratu jungianti lininių ar medvilninių siūlų susukta virvutė. *Ritės skersinis* – gulsčias kuolelis, į kurį įstatyti du ritę laikantys stulpeliai. *Ritė* – ratelio dalis, į kurią verpiant vyniojasi siūlas. *Ropė* (gulstinio ratelio detalė) – aptekinta, pusrutulio formos trinkelė, ant kurios laikosi įtaisas ritei įdėti. *Raktas* – ratelio ropę reguliuojantis sraigtas. *Ritės skriemulis* – ant ritės ašelės užsukamas ratukas varomajai virvelei uždėti. *Ratelio žirklės* – šakutės, tarp kurių sukasi ritė. *Prieverpstės kotas* – statinėlis prieverpstei įstatyti.

Puošyba

-

Kodas 042MD13.03.02

Siūlų lanksčiai (*Sritis* – Darbo įrankiai. *Rūšis* – Tekstilės pluošto apdorojimo įrankiai). Prietaisas *verpalams* iš verpimo ratelio ritės į *sruogas* išlenkti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Medžiaga

Mediena.

Įrankiai

Varstotas, obliai, leistuvas, kaltas, drėkstuvas, kampainiai, brėžtuvas, pjūkleliai, plaktukas, kirvis. Gamybos būdas – ruošinio išpjovimas, drožyba, dalių sujungimas.

Konstrukcija, forma

Rankinis: *lazdelinis* ir *graižinis*. Lazdelinį sudaro ~80 cm ilgio medinė lazdelė su dvišaka apačia ir skersinuku viršuje arba tiesus kotas su abiejuose galuose statmenai įstatytais 30–40 cm ilgio lenktais skersinukais (vad. *rageliais*). Graižinis padarytas iš susuktos medžio *mauknos*, kurios galai sutvirtinti įverta *karna* ar virvute. *Sukamasis* – ašis, ant kurios užmauta sukamoji dalis: statmenai susikryžiavę ir įkartomis sujungti 2 stulpeliai (vad. *sparnai*) su lenktais rageliais viršūnėse. Ašis įtaisyta į pastatomą medinį pagrindą arba dirbant įkišama į *sienos* plyšį. Kad lengviau nusiimtų sruoga, vieno sparno viršutinė dalis atlenkiama, ištraukus kaištelius.

<table>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">-</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 042MD13.03.04
Prieverpstės (Sritis – Darbo įrankiai. Rūšis – Tekstilės pluošto apdorojimo įrankiai). Verpiamojo ratelio dalis kuodeliui pritvirtinti. Kuodelis verpiant prismeigiamas smeigtuku. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Medžiaga</td></tr>
<tr><td colspan="5">Beržo, drebulės, liepos mediena.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Varstotas, obliai, leistuvas, kaltas, drėkstuvas, kampainiai, brėžtuvas, pjūkleliai, plaktukas, kirvis. Gamybos būdas – ruošinio išpjovimas, drožyba, puošyba.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Stačiakampė lentelė 20–35 cm ilgio, 10–15 cm pločio su įkartomis kraštuose. Gali būti du apskritimai, tarpusavyje sujungti įvairiomis geometrinėmis figūromis. Vienas apskritimas su stilizuoto augalo motyvais arba stilizuotas augalas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kiaurapjūviu, kontūriniu raižymu, reljefine drožinėjimo technika, gali būti polichromine tapyba geometriniais, augaliniais, gyvūniniais, segmentinių žvaigždžių ornamentais, inicialais, įrėžtais padarymo metais.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 042MD14.01.01
Vežimai (Sritis – Susisiekimas. Rūšis – Susisiekimo priemonės). Arklio traukiama važiavimo priemonė su tekiniais. Žemaičių ratai buvo traukiami už brankto, o aukštaičių – už ienų. Gali būti medinašiai be geležies, suvaržyti mediniais kyliais, surišti suktomis beržo ar karklo vytimis.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Medžiaga</td></tr>
<tr><td colspan="5">Ąžuolo, uosio, skirpsto, beržo mediena.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Varstotas, obliai, leistuvas, kaltas, drėkstuvas, kampainiai, brėžtuvas, pjūkleliai, plaktukas, kirvis. Gamybos būdas – medienos paruošimas, detalių išpjovimas, tekinimas, gręžimas, obliavimas, montavimas, kaustymas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Apatinės dalies konstrukcija. Pertrauktis – tvirta kartis, jungianti vežimo priekinį ir užpakalinį skersinius – skersaplaučius. Prie užpakalinio skersaplaučio įtaisyta trainija – dvišakas lovelis pertraukčiui perkišti. Po pertraukčiais įtaisytos ašys ratams užmauti. Į skersaplaučių (priekinių ir užpakalinių) galus įstatyti mediniai keturkampiai ramsčiai – rungai gardėms, lentoms tvirtinti. Pirmagalyje – per skersaplaučius ir ašį perkištas geležinis strypas šerdesas – vertikalioji posūkio ašis. Prie priekinio skersaplaučio pritaisyti du balžienai – šlaunys, tarp kurių įtvirtinamas grąžulas – vežimo rodiklis. Vienkinkiuose ratuose prie apatinio skersaplaučio įtaisomos kilpos ienoms įkabinti. Ratų priekyje įtaisytas skietas, prie kurio kabinami branktai. Ant ašių užmaunami tekiniai – ritiniai su stipinais. Pagrindinės tekinių dalys – stebulė stipinams sukalti, suveržta geležiniais žiedais. Viduryje metalinė įvorė. Ratlankiai – vientisi lenktiniai arba sudurtiniai iš 5–6 stukų, apkaustyti geležinėmis juostomis. Ratų viršus (dugninė) – iš lentų sukaltas vežimo dugnas. Gardys – vežimo šonuose prie rungų pritvirtinamos tvorelės arba lentos.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">-</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 042MD14.01.02
Važeliai (Sritis – Susisiekimas. Rūšis – Susisiekimo priemonės). Lengvos išvažiuojamosios vienkinkės ar dvikinkės rogės su sėdynėmis. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Medžiaga</td></tr>
<tr><td colspan="5">Mediena, geležis.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Varstotas, obliai, leistuvas, kaltas, drėkstuvas, kampainiai, brėžtuvas, pjūkleliai, plaktukas, kirvis. Gamybos būdas – tašymas, pjovimas, lenkimas, montavimas, puošyba.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija: pavažos, stipinai, balžienai, viršus. Pavažos – lenktinės, aukštai išriestos S formos, ištašytos ir išlenktos iš medžio. Stipinai – stačiakampiai, tiesūs, 3–4 poros, įleisti į pavažas, sujungti skersiniais. Viršus sukaltas iš lentų, gali būti su įtaisytomis durelėmis. Pasostė sukalta iš lentų. Šonuose prie pavažų privirinti sparneliai įlipti, stabilumui palaikyti.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">Viršutinė dalis išpjaustinėjama, giluminė reljefinė drožyba augaliniais, ornamentais, nudažoma juoda, ruda, geltona, gali būti ir keliomis spalvomis. Papuošiama nukaltais įvairaus ornamento apkaustais, gali būti su geležinėmis pavažomis, stipinais ir skersiniais.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 042MD14.01.03
Karietos (Sritis – Susisiekimas. Rūšis – Susisiekimo priemonės). Fajetonas – keleivinis puošnus keturių ratų vežimas, traukiamas vieno–keturių arklių, uždaras arba pusiau uždaras, skirtas 3–4 žmonėms važiuoti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Medžiaga</td></tr>
<tr><td colspan="5">Mediena, geležis.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td colspan="5">Varstotas, obliai, leistuvas, kaltas, drėkstuvas, kampainiai, brėžtuvas, pjūkleliai, plaktukas, kirvis. Gamybos būdas – tašymas, pjovimas, lenkimas, montavimas, puošyba.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Apatinė dalis – geležinės ašys ratams užmauti. Ant ašių įtvirtintos lingės. Ant jų įtaisytas kėbulas, sukaltas iš lentelių. Gali būti su langais ir durimis, pasėdais. Šonuose įtaisyti sparneliai – purvasaugiai, pamina pasistoti lipant į vežimą.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">Dažymas, puošyba profiliuotomis lentelėmis, apkaustais, inkrustacijomis. Vidus gali būti išmuštas audeklu, oda.</td></tr>
</table>

Kodas 042MD14.01.04

Rogės (*Sritis* – Susisiekimas. *Rūšis* – Susisiekimo priemonės). Važiavimo priemonė žiemą, šliaužianti pavažomis, traukiama arklių. Darytos medinės, apkaustytos geležimi *vienkinkės* (kinkomos 1 arkliu) ir *dvikinkės* (kinkomos 2 arkliais). Pagal *pavažų* sujungimo būdą rogės skirstomos į *stipinines* ir *kampines*.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Medžiaga

Mediena, geležis.

Įrankiai

Varstotas, obliai, leistuvas, kaltas, drėkstuvas, kampainiai, brėžtuvas, pjūkleliai, plaktukas, kirvis. Gamybos būdas – tašymas, pjovimas, lenkimas, montavimas.

Konstrukcija, forma

Konstrukcija – rogių apačia (pavažos), stipinai, balžienai**,** viršutinė rogių dalis (dugninė), lentos, iš lentelių sukalta į viršų platesnė dėžė (lubnià), uždedama ant rogių.
Pavažos – lenktu galu apatinė rogių dalis. Natūralaus išlinkimo darytos iš kreivai išaugusio jauno beržo, uosio, klevo kamieno arba iš kamieno su užlinkusia šaknimi. Dirbtinai išlenktos – pjautos iš storesnių medžių su mažiau užlinkusiomis galvutėmis (galvutės gali būti sudurtos).
Stipinai – į rogių pavažą įkalti stačiakampio ar trapecijos formos ramsčiai, įleidžiami į pavažose iškaltas skyles *balžienams* ir *užkalams* pritvirtinti. Stipinai vienas priešais kitą aplenkiami dviem jauno lankstaus medžio (uosio, trešnės, berželio, blindės, vinkšnos) kamienais, suplonintais lenkimo vietoje, ar tašytais skersiniais. Sutvirtinama užkalais – lentelėmis, kalamomis ant stipinų, kad balžienas geriau laikytųsi. Balžienų galai kaustomi metaliniais lankeliais. Balžienai gali būti sutvirtinti geležies plokštelėmis. Ilgesni balžienai daryti su skylėmis galuose *rungams* (tašams laikantiems šoninės lentas) įkišti. Rogių pavažų galvutes jungia skersinis – *gaktas***.**
Kampinės vad. *šlajos*, naudotos Žemaitijoje, Vidurio Lietuvoje ir Užnemunėje. Pavažas jungia dvi *kampos*, ištašytos iš medžio ir pritvirtintos prie pavažų geležiniais aplankais. Rogių viršaus įrengimas priklauso nuo krovinių pobūdžio. Į balžienų galuose esančias skyles įstačius ilgesnius rungus atremdavo lentas ir įdėdavo lentų dugną arba iš lentų sukaltą viršų.

Puošyba

-

Kodas 042MD14.01.05

Valtys (*Sritis* – Susisiekimas. *Rūšis* – Susisiekimo priemonės). Vandens susisiekimo ir žvejybos priemonė. Naudotos *irklais* iriamos *irklinės* ir *burėmis* varomos *burinės* valtys. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Medžiaga

Baltalksnio, drebulės, eglės, ąžuolo ir uosio lentos. Pakulos tarpams tarp lentų užkamšyti, derva išorei išdervuoti.

Įrankiai

Varstotas, obliai, leistuvas, kaltas, drėkstuvas, kampainiai, brėžtuvas, pjūkleliai, plaktukas, kirvis. Gamybos būdas – medžiagos paruošimas, išmatavimas, atskirų dalių pagaminimas, išlenkimas (gali būti pagal šablonus), dalių sujungimas, sandarinimas, dervavimas.

<table>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija, forma</td></tr>
<tr><td colspan="5">Konstrukcija – dugnas, bortai, galai, špantai. Karkasas 40–70 cm aukščio. Dugnas (valties apačia) lygus arba lenktas, suleistas ir sukaltas iš 3–3,5 cm storio išilginių arba skersinių lentų. Dugno apačia neobliuojama. Špantai (3–5 poros) – korpuso griaučiai, išoriniai apkalai pritvirtinti. Daromi iš natūraliai išlinkusių ąžuolo ar uosio šakų arba išlenktų vientisų ar sudurtų tašų. Prie dugno špantai prikalami vinimis. Bortai – apie dugną lenkiama ir kalama bortinė lenta 1,5–2 cm storio.
Valties galai daryti buki, vienas galas gali būti smailas, kitas – bukas arba abu smailūs.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Puošyba</td></tr>
<tr><td colspan="5">-</td></tr>
<tr><td colspan="5">Kodas 042MD14.01.06
Laivai - kuršvaltės (Sritis – Susisiekimas. Rūšis – Susisiekimo priemonės). Mediniai buriniai laivai. Didžiosios vadintos kurno valtimis, kurėnais , mažesnės – kiudelvaltėmis, bradinėmis, venterinėmis.</td></tr>
<tr><td>Aukštaitija</td><td>Dzūkija</td><td>Suvalkija</td><td>Žemaitija</td><td>Mažoji Lietuva</td></tr>
<tr><td colspan="5">Medžiaga</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>Ąžuoliniai tašai, lentos, pušies lentos, geležis, medvilninis ar lininis audinys burėms, pakulos tarpams tarp lentų užkamšyti, derva išorei išdervuoti.</td><td>Ąžuoliniai tašai, lentos, pušies lentos, geležis, medvilninis ar lininis audinys burėms, pakulos tarpams tarp lentų užkamšyti, derva išorei išdervuoti.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Įrankiai</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>Varstotas, obliai, leistuvas, kaltas, drėkstuvas, kampainiai, brėžtuvas, pjūkleliai, plaktukas, kirvis. Gamybos būdas – medžiagos paruošimas, išmatavimas, atskirų dalių pagaminimas, išlenkimas (gali būti pagal šablonus), dalių sujungimas, sandarinimas, dervavimas.</td><td>Varstotas, obliai, leistuvas, kaltas, drėkstuvas, kampainiai, brėžtuvas, pjūkleliai, plaktukas, kirvis. Gamybos būdas – medžiagos paruošimas, išmatavimas, atskirų dalių pagaminimas, išlenkimas (gali būti pagal šablonus), dalių sujungimas, sandarinimas, dervavimas.</td></tr>
</table>

Konstrukcija, forma				
-	-	-	Konstrukcija – korpusas 10 – 12 m ilgio, plotis 3–3,5 m, *špantai, rungai* daryti iš natūraliai išlinkusių ąžuolo šakų, *bortai* – iš ąžuolinių lentų, *dugnas* – iš pušinių lentų 10–12 cm storio, plokščias. Tarpai tarp lentų užkaišiojami pakulomis. Korpusas dervuojamas. Laivugalyje įtvirtintas vairas, korpuso šonuose geležinėmis grandinėmis pritaisyti mediniai skydai laivo vairavimui. Korpuso viduryje ir priekyje įtaisyti stiebai 4 burėms iškelti.	Konstrukcija – korpusas 10–12 m ilgio, plotis 3–3,5 m, *špantai, rungai* daryti iš natūraliai išlinkusių ąžuolo šakų, *bortai* – iš ąžuolinių lentų, *dugnas* – iš pušinių lentų 10–12 cm storio, plokščias. Tarpai tarp lentų užkaišiojami pakulomis. Korpusas dervuojamas. Laivugalyje įtvirtintas vairas, korpuso šonuose geležinėmis grandinėmis pritaisyti mediniai skydai laivo vairavimui. Korpuso viduryje ir priekyje įtaisyti stiebai 4 burėms iškelti.
Puošyba				
-	-	-	-	-
043. STOGDENGYSTĖ				
Kodas 043AG14.01.02 **Šiaudiniai stogai** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Trobesių elementai).				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Ruginių šiaudų kūliai (šiaudai nupjauti pjautuvu, iškulti spragilu, kretekliu, surišti grįžtėmis. Vytelės kūliams pririšti. Kartelės šiaudams prispausti.	Ruginių šiaudų kūliai (šiaudai nupjauti pjautuvu, iškulti spragilu, kretekliu, surišti grįžtėmis. Vytelės kūliams pririšti. Kartelės šiaudams prispausti.	Ruginių šiaudų kūliai (šiaudai nupjauti pjautuvu, iškulti spragilu, kretekliu, surišti grįžtėmis. Vytelės kūliams pririšti. Kartelės šiaudams prispausti.	-	-

Įrankiai				
Stogdengio lenta – įrankis šiaudams lyginti, stačiakampė 30–50 cm ilgio, 15–30 cm pločio *rantyta* lentelė, viename krašte įkalta ~ 10 medinių ar metalinių ~3 cm ilgio dantukų, viršuje prikaltas kotas. Lentelės apačia išpjaustyta išilginiais ranteliais.	*Stogdengio lenta* – įrankis šiaudams lyginti, stačiakampė 30–50 cm ilgio, 15–30 cm pločio *rantyta* lentelė, viename krašte įkalta ~ 10 medinių ar metalinių ~3 cm ilgio dantukų, viršuje prikaltas kotas. Lentelės apačia išpjaustyta išilginiais ranteliais.	*Stogdengio lenta* – įrankis šiaudams lyginti, stačiakampė 30–50 cm ilgio, 15–30 cm pločio *rantyta* lentelė, viename krašte įkalta ~ 10 medinių ar metalinių ~3 cm ilgio dantukų, viršuje prikaltas kotas. Lentelės apačia išpjaustyta išilginiais ranteliais.	-	-
Dengimo būdas				
Šiaudai dedami eilėmis varpomis į viršų (rečiau varpomis žemyn). Pradedama kloti nuo apatinio krašto, kuris sutvirtinamas kelių saujų surištais kūleliais – plytelėmis ar perlenktomis grižtėmis. Šlaitai dengiami kūlius pririšant žilvičio, ievos išmirkytomis vytelėmis. Šelmuo dengiamas sulenktais kūliais, kartelėmis iš abiejų pusių prispaustais, apžagstytais mediniais žaiginiais.	Šiaudai dedami eilėmis varpomis į viršų (rečiau varpomis žemyn). Pradedama kloti nuo apatinio krašto, kuris sutvirtinamas kelių saujų surištais kūleliais – plytelėmis ar perlenktomis grižtėmis. Šlaitai dengiami kūlius pririšant žilvičio, ievos išmirkytomis vytelėmis. Šelmuo dengiamas sulenktais kūliais, kartelėmis iš abiejų pusių prispaustais, apžagstytais mediniais žaiginiais.	Šiaudai dedami eilėmis varpomis į viršų (rečiau varpomis žemyn). Pradedama kloti nuo apatinio krašto, kuris sutvirtinamas kelių saujų surištais kūleliais – plytelėmis ar perlenktomis grižtėmis. Šlaitai dengiami kūlius pririšant žilvičio, ievos išmirkytomis vytelėmis. Šelmuo dengiamas sulenktais kūliais, kartelėmis iš abiejų pusių prispaustais, apžagstytais mediniais žaiginiais.	-	-

Kodas 043MD15.02.01 **Stogų malksnos** (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Statybinė medžiaga). Stogo dangos rūšis. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Gamybos būdas				
Atskelta kirviu arba išpjauta rankine *skiedrine* arba mechaniniais įrenginiais.				
Forma, dydis				
Apdrožta, 40–70 cm ilgio, 8–15 cm pločio. *Įskrodinės* šonai skirtingo storio: storajame padaryta išilginė įskroda įleisti kitos malksnos plonąjį, šiek tiek pasmailintą šoną. Kiekviena malksna nuobliuojama, kad vienos malksnos plonasis šonas įeitų į antrosios šoninę išpjovą.				
044. ŠAUKŠČIAUS AMATAS				
Kodas 044MD16.01.01 **Šaukštai** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Stalo įrankiai). Valgymo, sėmimo, seikėjimo ir maišymo priemonė. Saviems poreikiams išsidroždavo patys valstiečiai. Pardavimui drožę amatininkai vadinami *šaukščiais.* Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Klevas, kriaušė, liepa, obelis, beržas.				
Drožybos būdas				
Žalio medžio supjaustymas reikiamo dydžio trinkelėmis, suskaldymas, ištašymas, apdrožimas. Galvutės išskobimas. Džiovinimas. Apdailinimas. Sienelių storio sulyginimas. Puošyba.				
Forma				
Galva – apvali, pailga, *kotas* tiesus arba lenktas. Kotelius puošdavo kontūrine technika išraižytais geometriniais raštais, gali būti gale išdrožta žuvelė.				
Dydis				
Maišymui ~ 40 cm ilgio, galva ~10 cm ilgio ir 7 cm pločio. *Valgymui* ~ 25 cm ilgio, galva ~ 5 cm ilgio, ~ 5 cm pločio. *Vaikiški* ~ 16 cm ilgio, galva ~ 4 cm ilgio ir 2 cm pločio.				
Kodas 044MD16.01.02 **Samčiai** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Stalo įrankiai). Įrankis *viralui* maišyti ir semti, *košei* kabinti ar *vandeniui* į puodą įpilti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Klevas, kriaušė, liepa, obelis, beržas.				
Drožybos būdas				
Žalio medžio supjaustymas reikiamo dydžio trinkelėmis, suskaldymas, ištašymas, apdrožimas. Galvos išskobimas. Džiovinimas. Apdailinimas. Sienelių storio sulyginimas.				

Forma				
Galva dubi, skobtinė, apvali arba pailga, *kotas* tiesus, lenktas su gale išdrožta *užbarzda* pakabinimui.				
Dydis				
Ilgis koto ~ 30–60 cm, galva ~ 8–15 cm skersmens. *Ilgakotis* ~ 1–1,5 m ilgio naudotas žirninėms arba grikinėms *bandoms* kepti. *Kiaurasamčio* virtiniams išgriebti galva išgręžtomis skylutėmis.				
Kodas 044MD16.02.01 **Kaušai** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Indai). Medinis rykas javams seikėti ar skysčiams semti. *Darydavo šaukščiai*. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Beržas, juodalksnis, klevas, žilvitis.				
Drožybos būdas				
Žalio medžio supjaustymas reikiamo dydžio trinkelėmis, suskaldymas, ištašymas, apdrožimas. Galvos išskobimas. Džiovinimas. Apdailinimas. Sienelių storio sulyginimas.				
Forma				
Galva – dubi apvali arba ovali, su tiesiu arba išlenktu *kotu* ir prie galvos susiaurintu, dažnai su *užkarpėle*. Vandeniui iš valties ar luoto išsemti – tiesi ar į viršų platėjanti *galva* nežymiai išlenktu dugnu, 30–50 cm ilgio kotas kilpos formos.				
Dydis				
Javams seikėti darytas su gilia, ovalo formos galva 40–100 cm ilgio kotu; *vandeniui pasemti* ~ 30–50 cm ilgio kotu.				
Kodas 044MD16.02.01 **Kaušeliai** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Indai). Medinis indelis vandeniui, alui, degtinei gerti. Ornamentuotus kaušelius darydavo *šaukščiai*. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Beržas, juodalksnis, klevas, žilvitis.				
Drožybos būdas				
Žalio medžio supjaustymas reikiamo dydžio trinkelėmis, suskaldymas, ištašymas, apdrožimas. Galvos išskobimas. Džiovinimas. Apdailinimas. Sienelių storio sulyginimas.				
Forma				
Galvutė – dubi, apvali arba ovali. *Kotelis* – tiesus arba išlenktas, prie galvutės susiaurintas. Gali būti su atramėle. Šonai papuošti smulkiais dantukais, lapeliais, vingeliais. Kotelis užbaigtas žvėrių ar paukščių galvutėmis arba išpjaustytas kiaurapjūve technika, išraižytas segmentinėmis žvaigždėmis.				
Dydis				
Galvutė 3–5 cm aukščio, 5–7 cm skersmens, kotelis 8–25 cm ilgio.				

045. ŠULNIAKASYBA

Kodas 045AK03.01.01

Akmeniniai šuliniai (Sritis – Architektūra. Rūšis – Mažosios architektūros statiniai). Požeminio vandens telkinys. Dažniausiai kasamas sodyboje. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Medžiaga

Akmenys 10–30 cm dydžio, įvairios formos, plokščiu šonu; stogeliui – skiedros, lentelės, čerpės; dangčiui – medinės lentelės; svirčiai, velenui – medinis rastas.

Konstrukcija

Požeminė dalis – duobė 1–1,7 m skersmens, 5–15 m gylio (priklausė nuo vandens versmės gilumo). Išgrįsta akmenimis. Didesni akmenys kraunami dugne. Sienos grindžiamos mažesniais akmenimis, juos kraunant gulsčiai, įkypai. Viršus sutvirtinamas didesniais akmenimis. Tarpai tarp akmenų užpildomi nedideliais akmenukais, moliu. *Antžeminė dalis – rentinys,* sumūrytas iš akmenų, uždengiamas dangčiu. Vandeniui į paviršių ištraukti taisoma *svirtis* – netoli šulinio įkastas aukštas dvišakas rąstas, *pėdžia*, su dvišakume horizontaliai įtaisyta kartimi, kurios viename gale vertikaliai prikabinta kartis su kabliu kibirui užkabinti, kitame – *atsvara*, svirčiai traukti žemyn arba *velenas.* Veleną sudaro ant priešingose rentinio pusėse įkastų stulpelių įtaisytas vidutinio storumo, apvalus horizontalus rąstelis *grandinei*, vielai ar *virvei* su kibiru pririšti. Jam nuleisti ir ištraukti viename veleno gale įtaisyta išlenkta rankena (kartais viename gale įtvirtintas geležinis ar medinis smagratis, kitame – rankena).

Forma

Apvalus rentinys su dvišlaičiu, keturšlaičiu, apvaliu stogeliu, dengtu skiedromis, lentelėmis, čerpėmis. Būna ir uždarų su durelėmis.

Kodas 045MD17.01.01

Mediniai šuliniai (*Sritis* – Architektūra. *Rūšis* – Mažosios architektūros statiniai). Požeminio vandens telkinys. Dažniausiai kasamas sodyboje. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Medžiaga

Mediniai (pušies, drebulės, ąžuolo) rąsteliai.

Konstrukcija

Požeminė dalis – duobė 1–1,3 m pločio, 5–15 m gylio, suręsta iš rąstelių, dilių, sunertų į *spyną* (be rąstų galų išsikišimų), arba iš pusiau perskeltų kamienų. Abi kamieno pusės įleistos į duobę suglaudžiamos. *Antžeminė dalis* – rentinys iš ąžuolinių rąstelių. Darytas su lentelių dangčiu. Kartais su stogeliu. Įtaisas vandeniui ištraukti – kartis su kabliu arba svirtis. *Svirtis* – netoli šulinio įkastas aukštas dvišakas rąstas, *pėdžia*, su dvišakume horizontaliai įtaisyta kartimi, kurios viename gale vertikaliai prikabinta kartis su kabliu kibirui užkabinti, kitame – *atsvara*, svirčiai traukti žemyn.

Forma

Keturkampis rentinys.

046. TOŠININKYSTĖ				
Kodas 046TŠ01.01.01 **Tabakinės** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Dėklai). Dėžutės tabako atsargoms laikyti, nešiotis. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Įvairaus pločio 10–30 cm tošies juostos. Lentelės dugneliams išpjauti.				
Gamybos būdas				
Tošies paruošimas naudojimui (išmirkymas, išlyginimas). Indo formavimas (sulenkimas, susukimas) iš 2–4 tošies sluoksnių. Galų sutvirtinimas – sunėrimas *liežuvėliu*, susiuvimas. Dugnelio išpjovimas, įleidimas ir pritvirtinimas prie sienelių.				
Forma				
Apskrita, ovali dėžutė. Dangtelis įleidžiamas su odine kilpele, grandele.				
Puošyba				
Išraižymas, ornamentų įspaudimas spaudu. Ornamentai geometriniai, augaliniai ir gyvūniniai.				
Kodas 046TŠ01.01.02 **Dėžutės** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Dėklai). Dėžutė smulkiems daiktams susidėti. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Įvairaus pločio 10–30 cm tošies juostos. Lentelės dugneliams išpjauti.				
Gamybos būdas				
Tošies paruošimas naudojimui (išmirkymas, išlyginimas). Indo formavimas (sulenkimas, susukimas) iš 2–4 tošies sluoksnių. Galų sutvirtinimas – sunėrimas *liežuvėliu*, susiuvimas. Dugnelio išpjovimas, įleidimas ir pritvirtinimas prie sienelių.				
Forma				
Apskrita, ovali dėžutė. Dangtelis užmaunamas.				
Puošyba				
Išraižymas, ornamentų įspaudimas spaudu. Ornamentai geometriniai, augaliniai ir gyvūniniai.				
Kodas 046TŠ01.01.03 **Tošinės** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Dėklai). Indas biriems produktams. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Įvairaus pločio 10–30 cm tošies juostos. Lentelės dugneliams išpjauti.				
Gamybos būdas				
Tošies paruošimas naudojimui (išmirkymas, išlyginimas). Indo formavimas (sulenkimas, susukimas) iš 2–4 tošies sluoksnių. Galų sutvirtinimas – sunėrimas *liežuvėliu*, susiuvimas. Dugnelio išpjovimas, įleidimas ir pritvirtinimas prie sienelių.				

Forma				
Apvalus, ovalus, įvairaus dydžio indas. Gali būti dvidugnis.				
Puošyba				
Išraižymas, ornamentų įspaudimas spaudu. Ornamentai geometriniai, augaliniai ir gyvūniniai.				
Kodas 046TŠ01.01.04 **Aukšliai** (*Sritis* – Namų apyvoka. *Rūšis* – Dėklai). Indelis susuktas iš tošies. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Įvairaus pločio 10–30 cm tošies juostos. Lentelės dugneliams išpjauti.				
Gamybos būdas				
Tošies paruošimas naudojimui (išmirkymas, išlyginimas). Indo formavimas (sulenkimas, susukimas) iš 2–4 tošies sluoksnių. Galų sutvirtinimas – sunėrimas *liežuvėliu*, susiuvimas. Dugnelio išpjovimas, įleidimas ir pritvirtinimas prie sienelių.				
Forma				
Piltuvėlio pavidalo indelis. Šone sutvirtintas pervertu pagaliuku. Gali būti viršuje pritaisytas pasaitėlis nešti.				
Puošyba				
Išraižymas, ornamentų įspaudimas spaudu. Ornamentai geometriniai, augaliniai ir gyvūniniai.				
047. VERPIMAS				
Kodas 047GV12.01.01 **Vilnoniai verpalai** (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Žaliava) Siūlai, sudaryti iš susuktų vilnos plaukelių, *sukrūs* – metmenims, *purūs* – ataudams, mezgimui, nėrimui, siuvinėjimui. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Sukarštos vilnos.				
Verpimo būdas				
Verpimas *verpstuku*. Verpstukas – verpimo įrankis gijai susukti, ištempti ir suverptai užvynioti. Verpiant ant verpstuko užvyniojamas gijos galas, verpstukas stipriai įsukamas tarp delnų ir paleidžiamas. Sukdamasis jis suka ištemptą pluoštą, verpėja rankomis toliau jį tempia iš kuodelio ir lygina giją. Verpiant verpstuku, kuodelis pritvirtinamas smeigtuku prie verpstės. Verpimas *verpimo rateliu*. Verpimo ratelis – koja minamas verpimo prietaisas: abiem rankomis iš kuodelio ištemptas siūlas įtraukiamas ir užvyniojamas ant ritės. Verpiant verpimo rateliu, kuodelis pritvirtinamas smeigtuku prie *prieverpstės*.				
Kodas 047AG15.01.01 **Lininiai verpalai** (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Žaliava). Siūlai, sudaryti iš susuktų lino plaušelių, *sukrūs* – metmenims, tinklų mezgimui, siuvimui, *purūs* – ataudams, mezgimui, nėrimui, siuvinėjimui. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Iššukuotas linų pluoštas.				

Verpimo būdas				
Verpimas *verpstuku*. Verpstukas – verpimo įrankis gijai susukti, ištempti ir suverptai užvynioti. Verpiant ant verpstuko užvyniojamas gijos galas, verpstukas stipriai įsukamas tarp delnų ir paleidžiamas. Sukdamasis jis suka ištemptą pluoštą, verpėja rankomis toliau jį tempia iš kuodelio ir lygina giją. Verpiant verpstuku, kuodelis pritvirtinamas smeigtuku prie verpstės. Verpimas *verpimo rateliu*. Verpimo ratelis – koja minamas verpimo prietaisas: abiem rankomis iš kuodelio ištemptas siūlas įtraukiamas ir užvyniojamas ant ritės. Verpiant verpimo rateliu, kuodelis pritvirtinamas smeigtuku prie *prieverpstės*.				
Kodas 047AG15.01.02 **Kanapiniai verpalai** (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Žaliava). Siūlai, sudaryti iš susuktų kanapių plaušelių, *sukrūs* – metmenims, tinklams, *purūs* – ataudams. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Iššukuotas kanapių pluoštas.				
Verpimo būdas				
Verpimas *verpstuku*. Verpstukas – verpimo įrankis gijai susukti, ištempti ir suverptai užvynioti. Verpiant ant verpstuko užvyniojamas gijos galas, verpstukas stipriai įsukamas tarp delnų ir paleidžiamas. Sukdamasis jis suka ištemptą pluoštą, verpėja rankomis toliau jį tempia iš kuodelio ir lygina giją. Verpiant verpstuku, kuodelis pritvirtinamas smeigtuku prie verpstės. Verpimas *verpimo rateliu*. Verpimo ratelis – koja minamas verpimo prietaisas: abiem rankomis iš kuodelio ištemptas siūlas įtraukiamas ir užvyniojamas ant ritės. Verpiant verpimo rateliu, kuodelis pritvirtinamas smeigtuku prie *prieverpstės*.				
048. VILNOS KARŠIMAS				
Kodas 048GV13.01.01 **Sukaršta vilna** (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Žaliava). Vilnų kuokštelių išsklaidymas į plaukelius ir ištiesinimas išilgai pluošto karštuvais prieš verpiant. Vilna karšiama audimui, mezgimui, veltinių vėlimui. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Iškedenta vilna.				
Karšimo būdas				
Ant vieno karštuvėlio lygiu sluoksniu paskleista vilna šukuojama, vienodai spaudžiant kitu karštuvėliu. Kelis kartus pertraukus vilnų pluoštelis pasidaro purus, nesukrus. Sukaršta vilnų sluoksna nuimama nuo karštuvėlio. Iš sukarštų vilnų daromi kuokeliai verpimui. Naudojami rankiniai karštuvėliai – pora 20 x 25 cm pločio, 30 x 35 cm ilgio lentelių, prismaigstytų vielelių, su rankena viršuje. Mechaniniu būdu vilna karšiama karšimo mašinomis.				
049. VILNOS, MILO VĖLIMAS				
Kodas 049GV14.01.01 **Milas** (*Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Žaliava). Storas, veltas vilnonis drobinio arba satininio pynimo audinys. Austas 4–8 nytimis, kad būtų minkštesnis, geriau laikytų šilumą. Veltas namuose arba vėlyklose. Naudotas siūti šiltiems viršutiniams drabužiams.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Storas vilnonis audinys.	Storas vilnonis audinys.	Storas vilnonis audinys.	Storas vilnonis audinys.	Storas vilnonis audinys.

Vėlimo būdas				
Šarmo (medžio anglių plikinio) paruošimas. *Audinio paruošimas vėlimui* – išmirkymas karštame vandenyje, suklostymas į trinką ~ 30 cm aukščio, plikymas karštu vandeniu ar šarmu. *Vėlimas* – gniaužant rankomis arba minant kojomis lovyje, kubile kelis kartus perklostant. Gali būti baigiamas velti brūžkomis. *Suveltas šutinamas, išplaunamas. Suvelto paviršiaus lyginimas.*	*Šarmo* (medžio anglių plikinio) paruošimas. *Audinio paruošimas vėlimui* – išmirkymas karštame vandenyje, suklostymas į trinką ~ 30 cm aukščio, plikymas karštu vandeniu ar šarmu. *Vėlimas* – gniaužant rankomis arba minant kojomis lovyje, kubile kelis kartus perklostant. Gali būti baigiamas velti brūžkomis. *Suveltas šutinamas, išplaunamas. Suvelto paviršiaus lyginimas.*	*Šarmo* (medžio anglių plikinio) paruošimas. *Audinio paruošimas vėlimui* – išmirkymas karštame vandenyje, suklostymas į trinką ~ 30 cm aukščio, plikymas karštu vandeniu ar šarmu. *Vėlimas* – gniaužant rankomis arba minant kojomis lovyje, kubile kelis kartus perklostant. Gali būti baigiamas velti brūžkomis. *Suveltas šutinamas, išplaunamas. Suvelto paviršiaus lyginimas.*	*Šarmo* (medžio anglių plikinio) paruošimas. *Audinio paruošimas vėlimui* – išmirkymas karštame vandenyje, suklostymas į trinką ~ 30 cm aukščio, plikymas karštu vandeniu ar šarmu. *Vėlimas* – gniaužant rankomis arba minant kojomis lovyje, kubile kelis kartus perklostant. Gali būti baigiamas velti brūžkomis. *Suveltas šutinamas, išplaunamas. Suvelto paviršiaus lyginimas.*	*Šarmo* (medžio anglių plikinio) paruošimas. *Audinio paruošimas vėlimui* – išmirkymas karštame vandenyje, suklostymas į trinką ~ 30 cm aukščio, plikymas karštu vandeniu ar šarmu. *Vėlimas* – gniaužant rankomis arba minant kojomis lovyje, kubile kelis kartus perklostant. Gali būti baigiamas velti brūžkomis. *Suveltas šutinamas, išplaunamas. Suvelto paviršiaus lyginimas.*
Spalva				
Natūralios vilnos arba dažytas juodai, rudai.	Natūralios vilnos arba dažytas juodai, rudai.	Natūralios vilnos arba dažytas juodai, rudai, mėlynai.	Natūralios vilnos arba dažytas juodai, rudai, tamsiai mėlynai, žaliai.	Natūralios vilnos arba dažytas juodai, rudai, tamsiai mėlynai, žaliai.
Kodas 049GV14.01.02*Sritis* – Tekstilė **Veltinys** *(Sritis* – Tekstilė. *Rūšis* – Žaliava). Tekstilės gaminys, suveltas iš sukarštų vilnų. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Sukaršta, dažyta ar natūralios spalvos avių vilna (geriausia pavasarinio kirpimo).				
Vėlimo būdas				
Suvilgytas karštame vandenyje ar šarme vilnos pluoštas plonais sluoksniais palaipsniui lipdomas, trinant rankomis ant kieto pagrindo, kaskart užpilant vandens. Procesas kartojamas, kol suformuojamas reikiamo tankumo ir storio veltinys.				
Spalva				
-	-	-	-	-

Kodas 049GV15.01.01

Veltiniai (*Sritis* – Apavas. *Rūšis* – Avalynė). Žieminė avalynė, nuvelta iš dažytų ar nedažytų avies vilnų. Moteriški, vyriški, vaikiški veltiniai, avimi su kaliošais. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Žaliava

Sukaršta, dažyta ar natūralios spalvos avių vilna (geriausia pavasarinio kirpimo).

Vėlimo būdas

Vilnos padalijamos į dvi dalis, kiekvienam veltiniui po lygiai. Patiesta ant stalo vilna išlyginama. Ant išlygintos vilnos sluoksnio dedama veltinio forma. Vilna 1–2–3 sluoksniais vyniojama ant formos, storesniems veltiniams – 4–5 sluoksniais. Apvyniojus veliama sausai. Suvėlus sausai, pradedamas šlapias veltinio vėlimas. Į audinio skepetą suvyniojamas ruošinys su forma. Pilamas karštas vanduo ir rankomis glamžoma, maigoma, kol vilna pradeda trauktis. Suvėlus forma išimama, veltinis išverčiamas į kitą pusę ir formuojami veltinio aulai ir galva (atatinkamo dydžio kurpaliais, aulų formomis). Suformuoti veltiniai džiovinami.

Forma

-	-	-	-	-

050. VYNDARYSTĖ

Kodas 050AG16.01.01

Vaisių vynas (*Sritis* – Gėrimai. *Rūšis* – Fermentuotas vynas). Nestiprus alkoholinis gėrimas iš fermentuotų vaisių sulčių. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva

Žaliavos sudėtis

Obuoliai, cukrus, vanduo.

Žaliavos ruošimo technologija

Iš obuolių išspaudžiamos sultys. Sultys atskiedžiamos vandeniu (santykiu 2:1).

Įrankiai ir įranga

Stiklinis indas vynui rauginti, kamštis su įstatytu guminiu vamzdeliu, stiklinis indas su vandeniu.

Gamybos technologija

Paruoštos sultys, kuriose ištirpinamas cukrus, supilamos į stiklinį indą. Indas užkemšamas kamščiu, į kurį įvedamas guminis vamzdelis, kurio kitas galas panardinamas į nedidelį indą su vandeniu. Vynas rauginamas šiltoje (20–25 ^{0}C) patalpoje. Po 2–3 savaičių, ant indo dugno nusėdus nuosėdoms, skystis nupilamas, drumzlės pašalinamos, indas praplaunamas, tada skystis supilamas atgal, indas užkemšamas ir taip pat rauginama dar 3–5 savaites. Išrūgęs ir nusistovėjęs vynas perkošiamas, supilstomas į butelius, sandariai užkemšamas ir laikomas vėsioje patalpoje. Vartoti tinka po kelių mėnesių.

Konsistencija

Skaidrus skystis, ant dugno gali būti nuosėdų.

Spalva, skonis

Šviesiai gelsvas, rūgštokas.

Kodas 050AG16.01.02

Uogų vynas (*Sritis* – Gėrimai. *Rūšis* – Fermentuotas vynas). Nestiprus alkoholinis gėrimas iš fermentuotų uogų sulčių. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliavos sudėtis				
Serbentai, avietės, mėlynės, gervuogės, šermukšniai, vanduo.				
Žaliavos ruošimo technologija				
Iš uogų išspaudžiamos sultys. Sultys atskiedžiamos vandeniu (santykiu 1:1, 1:2, 1:3, 1:5 priklausomai nuo uogų rūšies).				
Įrankiai ir įranga				
Stiklinis indas vynui rauginti, kamštis su įstatytu guminiu vamzdeliu, stiklinis indas su vandeniu.				
Gamybos technologija				
Paruoštos sultys, kuriose ištirpinamas cukrus, supilamos į stiklinį indą. Indas užkemšamas kamščiu, į kurį įvedamas guminis vamzdelis, kurio kitas galas panardinamas į nedidelį indą su vandeniu. Vynas rauginamas šiltoje (apie 20–25 ^{0}C) patalpoje. Po 2–3 savaičių, nusėdus ant dugno nuosėdoms, skystis nupilamas, drumzlės pašalinamos, indas perplaunamas, skystis supilamas atgal, indas užkemšamas ir taip pat rauginama dar kelias savaites. Išrūgęs ir nusistovėjęs vynas perkošiamas, supilstomas į butelius, sandariai užkemšamas ir laikomas vėsioje patalpoje. Po kelių mėnesių tinka vartoti.				
Konsistencija				
Skaidrus skystis, ant dugno gali būti nuosėdų.				
Spalva, skonis				
Spalva nuo šviesiai geltonos iki sodrios raudonos, skonis priklauso nuo panaudotos žaliavos.				

051. ŽAISLININKYSTĖ

Kodas 051MD18.01.01

Mediniai žaislai (*Sritis* – Vaikų ugdymo priemonės. *Rūšis* – Žaislai). Žaislas – daiktas skirtas žaidimui. XIX–XX a. pr. tradiciniame Lietuvos kaime pagrindinės žaislų grupės buvo žaisliniai namų apyvokos daiktai (baldai, darbo įrankiai, gyvūnėlių ir paukštelių figūrėlės, vežimėliai, įvairios judančios figūros, kaladėlės), daryti iš medžio, kaulo, molio, audinio skiautelių. Regioniniai ypatumai nebūdingi.

Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Medis (drebulė, liepa, klevas). Papildomos medžiagos – pakulos, ragas, oda, nendrės, šiaudai.				
Gamybos būdas				
Drožyba, tekinimas, dažymas, montavimas.				
Konstrukcija				
Iš vieno medžio gabalo arba į apdailintą medžio trinkelę įstatomos dalys.				

Forma				
Gyvulių ir paukščių figūrėlės – drožiama realistine maniera, išryškinti siužetui būdingi bruožai. *Arkliukai* – sūpynės, daromos ant pavažėlių. *Žaisliniai darbo įrankiai* – suaugusiųjų naudojamų darbo įrankių modeliai (grėblių, mažų staklelių, spragiliukų, mažų dalgelių, šakių). *Baldai* – sumažinti baldų modeliai (kėdutės, lovelės, staliukai, spintelės). *Rateliai žaislams vežioti* – lentelių ar statinėlių skrynelė, ant medinių ašių, kurių galuose mediniai ratukai. Traukiami už lazdelės ar virvutės. *Vilkelis* – tekinta medinė galvutė su rankenėle, sujungtos linine virvute. *Kojūkai* – išpjautos, nugenėtos dvi kartys ~ 2 m ilgio su nupjauta šaka kojai pastatyti. *Lentpjoviai* – prie stačiakampio rėmo pritvirtinti du mediniai žmogeliukai su pjūklu, sukant rankeną žmogeliukų rankos juda, sudarydamos įspūdį, kad jie abu dirba.				
Spalvos				
Natūralios medžio spalvos. Dažoma augaliniais dažikliais, aliejiniais dažais, ryškiomis spalvomis.				
Kodas 051AD04.01.01 **Medžiaginiai žaislai** (*Sritis* – Vaikų ugdymo priemonės. *Rūšis* – Žaislai). Žaislas – daiktas skirtas žaidimui. XIX–XX a. pr. tradiciniame Lietuvos kaime pagrindinės žaislų grupės buvo žaisliniai namų apyvokos daiktai (baldai, darbo įrankiai, gyvūnėlių ir paukštelių figūrėlės, vežimėliai, įvairios judančios figūros, kaladėlės), daryti iš medžio, kaulo, molio, audinio skiautelių. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Audinių skiautelės, pakulos, siūlai.				
Gamybos būdas				
Eskizo piešimas, iškarpų paruošimas, medžiagos sukirpimas, kūno modeliavimas, atskirų detalių susiuvimas, kimšalo prikimšimas ir sujungimas, veido bruožų išsiuvinėjimas ar išpiešimas, drabužėlių siuvimas, plaukų tvirtinimas, šukuosenos modeliavimas.				
Konstrukcija				
Prie torso prisiūtos galūnės ir galva su plaukais bei paryškintais veido bruožais.				
Forma				
Realistinė.				
Spalvos				
Kūnui – natūralios spalvos lininis audinys, aprangai – įvairios spalvoto audinio skiautelės, plaukams – pakulos ar spalvoti vilnoniai siūlai.				
Kodas 051GV16.01.01 **Kauliniai žaislai** (*Sritis* – Vaikų ugdymo priemonės. *Rūšis* – Žaislai). Žaislas – daiktas skirtas žaidimui. XIX–XX a. pr. tradiciniame Lietuvos kaime pagrindinės žaislų grupės buvo žaisliniai namų apyvokos daiktai (baldai, darbo įrankiai, gyvūnėlių ir paukštelių figūrėlės, vežimėliai, įvairios judančios figūros, kaladėlės), daryti iš medžio, kaulo, molio, audinio skiautelių. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Paukščių, gyvūnų blauzdikauliai, krūtinkaulis, sparnų kaulai. Kiaulės galvos kaulai.				
Gamybos būdas				
Virimas, mirkymas stipriame druskos tirpale, drožimas, šlifavimas.				

Konstrukcija				
Vientiso kaulo arba surinkti iš atskirų detalių.				
Forma				
Ožiukai, brūzgulis, šautuvėliai, švilpynės.				
Spalvos				
Natūralus kaulas.				
Kodas 051GV16.01.02 **Kailiniai žaislai** (*Sritis* – Vaikų ugdymo priemonės. *Rūšis* – Žaislai). Žaislas – daiktas, skirtas žaidimui. XIX–XX a. pr. tradiciniame Lietuvos kaime pagrindinės žaislų grupės buvo žaisliniai namų apyvokos daiktai (baldai, darbo įrankiai, gyvūnėlių ir paukštelių figūrėlės, vežimėliai, įvairios judančios figūros, kaladėlės), daryti iš medžio, kaulo, molio, audinio skiautelių. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Natūralaus kailio skiautelės, pakulos, siūlai, pagalbinės medžiagos – viela, šeriai, sagos, spalvoto audinio skiautės.				
Gamybos būdas				
Eskizo piešimas, iškarpų paruošimas, kailio sukirpimas, susiuvimas iš atskirų detalių, kūno modeliavimas, formos (jei tai reikalinga) sutvirtinimas vielos karkasu, kimšalo prikimšimas, individualios žaislo išvaizdos suteikimas pagalbinėmis priemonėmis.				
Konstrukcija				
Atskiros kimšalo prikimštos detalės, sujungtos tarpusavyje, prireikus naudojama viela formai išlaikyti.				
Forma				
Realistinė.				
Spalvos				
Natūralus, kartais dažytas kailis.				
Kodas 051ML07.01.01 **Moliniai žaislai** (*Sritis* – Vaikų ugdymo priemonės. *Rūšis* – Žaislai). Žaislas – daiktas, skirtas žaidimui. XIX–XX a. pr. tradiciniame Lietuvos kaime pagrindinės žaislų grupės buvo žaisliniai namų apyvokos daiktai (baldai, darbo įrankiai, gyvūnėlių ir paukštelių figūrėlės, vežimėliai, įvairios judančios figūros, kaladėlės), daryti iš medžio, kaulo, molio, audinio skiautelių. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Medžiaga				
Šlynas su žvirgždu ar grynas molis, spalvota glazūra.				
Gamybos būdas				
Molio minkymas, figūrėlės formavimas, degimas, glazūravimas.				
Konstrukcija				
Vientiso, degto molio tuščiaviduris gaminys reljefiniu paviršiumi, su kiaurymėmis.				

Forma				
Stilizuotos ar realistinės paukščių, gyvulių, raitelių skulptūrėlės.				
Spalvos				
Natūralios spalvos molinukai ar spalvinti įvairiaspalve glazūra.				
052. ŽVAKININKYSTĖ				
Kodas 052GV17.01.01 **Lipdytinės žvakės** (*Sritis* – Taikomasis ir paprotinis menas. *Rūšis* – Apeiginiai ir dekoratyviniai dirbiniai). Priemonė pasišviesti. Kieta lajaus arba vaško lazdelė su *dagtimi*. Pagal gamybos būdą skirstomos į *lipdytines, lietines, mirkytines*. Naudodavo ne tik pasišviesti, bet ir apeigose. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Lajus, vaškas. *Dagtis* – iš švariai iššukuotų ir išvaškuotų lininių ar medvilninių siūlų.				
Gamybos būdas				
Dagtis aplipdoma pašildyto vaško gabalais, sudūrimai užliejami skystu vašku. Kad būtų tvirtesnė, sukibtų atskiri vaško sluoksniai, dar šilta, suvyniota į audeklo skiautę, žvakė pašutinama. Grublėtas lygindavo, ritinėjant ant lygaus paviršiaus lentele.				
Forma				
Tiesi lazdelė 2–2,5 cm storio, ~ 40–50 cm ilgio.				
Kodas 052GV17.01.02 **Lietinės žvakės** (*Sritis* – Taikomasis ir paprotinis menas. *Rūšis* – Apeiginiai ir dekoratyviniai dirbiniai). Priemonė pasišviesti. Kieta lajaus arba vaško lazdelė su *dagtimi*. Pagal gamybos būdą skirstomos į *lipdytines, lietines, mirkytines*. Naudodavo ne tik pasišviesti, bet ir apeigose. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Lajus, vaškas. *Dagtis* – iš švariai iššukuotų ir išvaškuotų lininių ar medvilninių siūlų.				
Gamybos būdas				
Žvakės liejamos ištirpintą vašką pilant ant *dagčių,* užkabintų ant žvakių liejimo lanko arba įstatytų į žvakių liejimo formą. Grublėtos lyginamos, ritinėjant ant lygaus paviršiaus.				
Forma				
Tiesi lazdelė – 2,5 cm storio.				
Kodas 052GV17.01.03 **Mirkytinės žvakės** (*Sritis* – Taikomasis ir paprotinis menas. *Rūšis* – Apeiginiai ir dekoratyviniai dirbiniai). Priemonė pasišviesti. Kieta lajaus arba vaško lazdelė su *dagtimi*. Pagal gamybos būdą skirstomos į *lipdytines, lietines, mirkytines*. Naudodavo ne tik pasišviesti, bet ir apeigose. Regioniniai ypatumai nebūdingi.				
Aukštaitija	Dzūkija	Suvalkija	Žemaitija	Mažoji Lietuva
Žaliava				
Lajus, vaškas. *Dagtis* – iš švariai iššukuotų ir išvaškuotų lininių ar medvilninių siūlų.				

Gamybos būdas
Dagtis kelis kartus pamirkomas ar pertraukiamas per ištirpintą, šiltą vašką ar lajų kaskart iškeliant, kad sustingtų, kol pasidaro norimo storumo žvakė.
Forma
2–2,5 cm storio. *Grabnyčių* žvakė 0,5–1 cm storio, 2–3 m ilgio suvyniota ant kvadratinės lentelės (10x10 cm).