



Pamatykite  
širdimi



# SKONIŲ KELIONĖ PO KRETINGOS RAJONĄ

Vienas maloniausių būdų pažinti šalį, regioną, miestą yra ragauti – ir kuo daugiau! Puotą akims ir sielai siūlanti Kretinga bei jos apylinkės patiks net išrankiausiam pilvui. Atvykę į Kretingos kraštą kasdien galėsite patirti vis naujus kulinarius pojūčius. Jūsų skonio receptoriai pabuvos ne tik Žemaitijoje. Nukeliausite ir į Viduržemio jūros regioną, ir į Meksiką, ir į tikrą mamos virtuvę.



## Vienintelė tokia – HBH karšta duona

Grudinta, tačiau kartu ir minkšta, gardžiu sūriu varvanti HBH karšta duona jau yra tapusi užkandžių klasika. Keptos duonos galima atrasti kone kiekvienoje kavinėje, tačiau „išrastas“ šis užkandis buvo būtent HBH virtuvėje. O dar tiksliau – HBH įkūrėjos Rados Matulevičienės namų virtuvėje. Keptos duonos su sūriu kavinėse dar nebūdavo, bet Rados vaikai jau skanaudavo gardžius duonos gabalėlius, kuriuos jų mama pamirkydavo majonezo padaže ir tada apvoliodavo sūryje. Kas galėjo pagalvoti, kad vaikystės skanėstas taps tokiu populiariu, jog visi jį pradės kopijuoti. Tad kad ir ką besiruoštumėte užsisakyti iš gausaus ir gardaus meniu, užkąsti firminės HBH karštos duonos yra užduotis numeris vienas. Tuomet tikrai galėsite sakyti, jog lankėtės Kretingos rajone.

**HBH pramogų kompleksas**  
Liepų g. 23, Žibininkų k., Kretingos r.  
Tel. +370 655 37 777





## Tikroji Žemaitija – „Vienkiemyje“

Žemaitijos regionas yra vertas nuodėmės – juk visi mėgsta spurgučiais pagardintus cepelinus, šaltu rūgpieniu užgeriamą kugelį, naminėje grietinėje paskendusius bulvinius blynus. Bet jei norisi egzotiškos Žemaitijos, jei norisi nepatirto Žemaitijos skonio, tiesiu taikymu reikia važiuoti į „Vienkiemį“. Kodinis žodis ten – šmakalas. Joks aukštaitis ar dzūkas šmakalo jums nesumakaluos. Tai moka tik žemaičių šeiminkės, o ypač tai gerai daro „Vienkiemio“ virėjos. Šalta kefyro sriuba su deginta silke skamba neįprastai, bet, patikėkite, suvalgysite ir dar prašysite. Pagal „Vienkiemio“ šeiminkės Jolandos Šoblinskienės mamos seną receptą gaminamas šmakalas atgaivins karštą vasaros dieną, po smagaus draugų susitikimo iki išnaktų, ir patiks visais atvejais, kai kažko nori, bet nežinai, ko.

**Kaimo turizmo sodyba „Vienkiemis“**

Vienkiemio g. 3, Padvariai

Tel. +370 445 78 425, +370 685 69 549



## Kretingos Užupis – „Snack bar“

Įsitikinkite, jog į Kretingą atvykstate tuščiu pilvu – teks įveikti ne vieną užkandį ir gardų patiekalą. Ypač, jei užsuksite į kavinę „Snack bar“. Įkurtas prie upės, baras, kaip ir garsusis Užupis, vilioja neįpareigojančia bei jaukia aplinka. Ir virtuve, kuriai tinka pats didžiausias komplimentas – „pavalgiau skaniai, kaip pas mamą“. Mama Daiva savo šeimos virtuvėje sukūrė plėšytos mėsos sumuštinį – tokio niekur kitur nerasite. Mėsa ruošta keletą valandų tirpsta burnoje, per lūpas bėga švelnutis naminis jogurto padažas, o gomurį glosto namie virtas barbekiu pagardas. Valgant šį sumuštinį būtina išsiterlioti – taip bus dar skaniau.

**Kavinė „Snack bar“**

J. Basanavičiaus 60, Kretinga

Tel. +370 677 23 716





## Angliška meksikietiška „Britanijos“ dvasia

Užsukę į rock pub'ą „Britanija“ nušausite du zuikius vienu šūviu – pabūsite Anglijoje ir paragausite Meksikos. „Britanija“ garsėja savo roko koncertais ir angliško pub'o įvaizdžiu. O virtuvė siūlo valgant nusikelti į Meksiką – niekur kitur Kretingos apylinkėse nerasite minkštutėlių, karštutėlių burritos. Į tortiliją susukta gardi mėsa, traškios daržovės ir tįstantis sūris privers iš malonumo sušukti „aj karamba“! Užsinorėsite likti ilgiau ir ragauti daugiau.

### Baras „Britanija Rock Pub“

Vytauto g. 26A, Kretinga

Tel. +370 445 54 147, +370 650 35 503

## Didieji „Retro“ čeburekai

Kretinga turi žavių kulinarinių paslapčių. Viena jų kukliai slepiasi daugiabučių namų kieme. Retas turistas gali atrasti šeimyninę kavinukę „Retro“. Ilgus metus šeimos valdoma kavinė labiausia žinoma vietiniams – čia ne vienas yra minėjęs sau svarbią progą ar užsukęs namais kvėpiančių pietų. Tačiau pati tikriausia „Retro“ vizitinė kortelė yra garsieji kavinės čeburekai. Juos žino kiekvienas kretingiškis – bent kartą ragavęs karštų ką tik pagamintų vietoje ar atvežtų kruopščiai supakuotų į nurodytą vietą. Su mėsa arba sūriu „Retro“ čeburekai žadą atima ne tik traškumu ar skanumu, bet ir dydžiu. Tokių didelių čeburekų nei Kretingos rajone, nei pas kaimynus tikrai niekas negamina. Gardieji ir didieji „Retro“ čeburekai nesikandžioja kainomis, o štai juos pačius bereginti norisi kęsti ir mėgautis gardžiu įdaru bei paskrudusia tešla.

### Kavinė „Retro“

Lazdynų g. 6-33, Kretinga

Tel. +370 445 54 820



## Kąsnelis Italijos Kretingoje – Bella Castella

Niekas picos už italus geriau nekepa. Tai faktas, dėl kurio niekas nedrįsta ginčytis. Tačiau Kretingoje dėl geriausios picos padiskutuoti tikrai galima. Pajaušti Italijos skonį tikrai galima kavinėje „Bella Castella“. Jos kepamos picos Kretingoje – labiausiai priartinančios prie Italijos. Storas, purus ir traškus picos padas primena romantiškus debesis Italijos Alpėse. Tikras mocarelos sūris kandant picą tįsta smakru – kaip ir turi būti valgant tikrą picą. O pirštai beregint išsiriebaluoja gardžiu alyvuogių aliejumi, pomidorų padažu – tikros itališkos picos ir nesuvalgysi neišsitemęs. Taip ir norisi sušukti – „mama mia, kaip skanu“. Kavinės „Bella Castella“ kepėjai tikrai žino, kaip sukurti Italiją Lietuvoje, Kretingoje.

● Kavinė „Bella Castella“  
Šventosios g. 55, Kretinga  
Tel. +370 638 15 555



## Neįveikiamieji „Kryžkelės“ blynai

Kretinga – kryžkelės miestas. Pravažiuojamas visų, skubančių pajūrio link. Tačiau tokioje žavioje vietoje būtina sustoti – ir ne tik dėl įdomių turistinių vietų. Svarbiausioje Kretingos miesto sankryžoje, vedančioje į Klaipėdą, Palangą, Darbėnus, yra įsikūrusi kavinė „Kryžkelė“. Jos neįmanoma nepastebėti, nes čia nuolat gausu lankytojų. Visi kretingiškieji žino, jog čia pietūs – kaip namie, o jei pilvas itin gurgia, yra patiekiamas, pasotinantis net ir alkaniausių žmogų. Tai – garsieji „Kryžkelės“ bulviniai blynai su mėsa. Jei Lietuvoje yra miestas, turintis didžiausius cepelinus, tai Kretingos „Kryžkelė“ drąsiai gali skelbtis kaip kavinė, keptanti didžiausius ir gardžiausius bulvinius blynus su mėsa. Pilną porciją įveikia tik geriausių apetitą turintys valgytojai, o net ir vieną blyną galima pasidalinti pusiau. Tik kad blynai tokie skanūs, jog ir sotumo jausmą pajautus sustoti valgyti sunku – norisi dar vieno kąsnelio gomurį maloniai nuteikiančio bulvės, mėsos ir grietinės derinio.

● Kavinė „Kryžkelė“  
Šventosios g. 56D, Kretinga  
Tel. +370 606 56 669



## Žvejų tradicijų įkvėpta „Parko virtuvėlės“ žuviene

Atostogaujant Lietuvos pajūryje nuodėmė neparagauti senųjų žvejų tradicijų įkvėptos žuviene. „Atostogų parko“ komplekse įsikūrusi stilingoji „Parko virtuvėlė“ kviečia smaguriauti iš trijų skirtingų žuvis rūšių pagamintos ir midijomis bei krevetėmis pagardintos žuviene. Šis patiekalas, kaip ir puikios atostogų prie jūros akimirkos, yra skirtas dalintis, tad jo užteks dviem. Autentika ir fantastiškas skonis – garantuoti.

● Restoranas „Parko virtuvėlė“  
Venecijos aklg. 2, Žibininkai  
Tel. +370 611 56 510



## Skaniausi koldūnai – tik „Smagratyje“

Pasaulyje daug gardžių patiekalų. Vieni tiesiog yra, o kiti, žiūrėk, valgytojus vilioja dar ir legendomis. Kretingoje būtų sunku rasti labiau legendų apipintą patiekalą už kavinės „Smagratīs“ koldūnus. Plaukiantys švelniame grietinėlės ir spirgučių padaže, pabarstyti namie augintais krapais, gražūs ir minkšti kaip debesys – taip, tai kretingiškių ir miesto svečių mėgstamiausi „Smagračio“ koldūnai. Šių koldūnų receptas buvo žinomas dar XIX amžiuje, juos išpopuliarino grafai Tiškevičiai. O „Smagračio“ virtuvės šefai šiuos koldūnus gamina jau daugiau negu 20 metų. Tad visiems, norintiems paragauti legendos ir sužinoti, kaip valgė grafai – „Smagratīs“ labai pakeliui.

### Restobaras „Smagratīs“

Adresas: Žemaitės al. 31A, Kretinga  
Tel. +370 445 76 257, +370 657 99 157



## Jums mažą ar didelę kaulų porciją?

Tai išgirsite tik Salantų „Pakalnutėje“. Jeigu apie „Pakalnutę“ dar nesate girdėję, tuoj išgirsite. Tokios kavinės niekur kitur Lietuvoje nerbsite. Pasitiks šeiminkė. Gėrimo įpils šeiminkės sūnus. Maistą išsirinksite iš ranka rašyto meniu. Papietausite kartu su kitais valgančiais ir pipirais bei druska pasidalinsite. Ši kavinė yra viena iš populiariausių Žemaitijoje, o joje labiausiai trokštamas patiekalais – kaulai. Taip šeiminkė vadina parūkytus mėsingus šonkaulius. Sako, pilną porciją įveikia tik milžinai. Skoni nenusivilia net išrankiausi maisto specialistai. Ir kiekvienas keliautojas, ne vietinis, čia užsukęs patiria nuotyki. „Pakalnutės“ ir jos garsiųjų šonkaulių aprašyti tinkamai neįmanoma. Ten reikia pabūti ir gerai pavalgyti.

### Kavinė „Pakalnutė“

Adresas: M. Valančiaus g. 3, Salantai  
Tel. +370 445 58 703



## Šokoladas, subalansuotas ieškantiems egzotikos

Kretingos krašte neįmanoma likti nevalgčius. Ir negalima išvykti neparagavus garsiojo „Dvaro saldaininės“ šokolado. Tiksliau, dviejų – „Grafiėnės“ ir „Grafo“. Moteriška šokolado versija pagaminta su cikorijomis. Šio šokolado receptas buvo atrastas grafiėnės Sofijos Tiškevičienės dienoraštyje, rašytame XIX amžiuje. Jos vyras Juozapas apie kulinariją gal ir nerašė, bet jo garbei gaminamas šokoladas su spirgais. Taip. Su spirgais. Nepatikėsite, kaip skanu, neįprasta, unikalų, trašku. Abiejų rūšių šokoladai gaminami rankomis, tad juose gausu ne tik tikros kavaos, puikių ingredientų, bet ir meilės. O kai šokolado gabalėlis jau tirps burnoje, pajausite ir tikrą aristokratišką poskonį.

● Kretingos dvaro saldaininė  
Vilniaus g. 41, Kretinga  
Tel. +370 641 66015





Pamatykite  
širdimi



**KRETINGOS RAJONO TURIZMO  
INFORMACIJOS CENTRAS**

Vilniaus g. 2B, Kretinga

Tel. +370 445 73 102

tic@kretingoturizmas.info

[www.aplankykkretinga.lt](http://www.aplankykkretinga.lt)

Leidinį finansavo Kretingos rajono savivaldybės  
administracija

Nuotraukos: K. Bakūno, iš „Bella Castella“,  
„Atostogų parko“, HBH pramogų komplekso  
nuotraukų archyvo.

Išleido UAB „V3 studija“, Kaunas

© Kretingos rajono švietimo centras, 2022