

Narevo, Bebro ir Šalčios upių baseinų **tradiciniai patiekalai**



Parengta vykdant projektą LT-PL/053

Upių slėniais – kultūrų klystkeliais

dalinai finansuojamą Europos regioninės veiklos fondo vykdant Tarpvalstybinę bendrabarbiavimo programą Lietuva-Lenkija 2007-2013



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



Nuotraukos:

Leon Szatkowski (Vilniaus)
Anna Sierko-Szymańska (Balstogė)

Vertė:

Witold Boćwiński

Teksto ir nuotraukas atrinko:

Janina Czyżewska

Viršelio nuotrauka:

Krystyna Krakówka

Tekstą rinko:

Agencja Wydawniczo-Edytorska EkoPress
Andrzej A. Poskrobko • 601 311 838

Spausdinimas ir apipavidalinimas:

ARES s.c.

Koordinatorius:

Janina Czyżewska

LT-PL/053 projekto koordinatorius:

Piotr Znaniecki

Leidėjas:

Zavady savivaldybė
Plac Wolności g. 12
16-075 Zawady (Palenkės vaivadija)
tel. 48 85 714 00 28
www.zawady.pl

Narevo, Bebros
ir Šalčios upių baseinų
tradiciniai patiekalai

Zavadai–Šalčininkai 2010

GMINA ZAWADY



Dariusz Kratkowski
Denis Uljanowicz
Liljana Palionis
Angelina Michalkiewicz
Wiesława Karycka
Alina Wieligor
Sabina Zdanowicz
Iwona Ulbin
Greta Wieligor
Wiesława Sawerbo
Erika Rusiecka
Dariusz Arod
Edgar Rogal
Katarzyna Kijakowska
Sabina Giniewicz
Anna Kudźma
Ernest Dąbrowski
Rafał Szczerbiński
Violeta Lialkaite
Loreta Baumung
Greta Aleksandrowicz

Šalčininkų Jano Sniadeckio gimnazija (Lietuva)



projekto koordinatorius Lietuvos pusėje:
Aleksander Žuk

bedradarbiauja:
Anna Žuk

Gimnazija Zavady vietovėje (Lenkija)



tradicinių žuvų konservavimo būdų pristatymas
Łasi Toczytowo vietovėje vykusių apmokymų metu

globėja:
Barbara Targońska

1. Agnieszka Kulesza
2. Michał Grabowski
3. Piotr Janecki
4. Wioletta Górską
5. Rafał Dmochowski
6. Wojciech Wasilewski
7. Marcin Pogorzelski
8. Karol Kurta
9. Michał Kalinowski
10. Karolina Dąbrowska
11. Bożena Górską
12. Patryk Janecki
13. Bernardetta Wądołowska
14. Patrycja Zajkowska
15. Mateusz Włodarski
16. Michał Kalinowski
17. Ewelina Malinowska
18. Edyta Wądołowska
19. Justyna Zajkowska
20. Edyta Łaska
21. Paulina Łaska
22. Michał Gąsowski
23. Krzysztof Bruszewski



Franciszek Mroczkowski
iš Punsko pristato tradicinę
lietuvišką duoną, iškeptą
duonos krosnyje Strękowa
Góra vietovėje

Informacija apie projektą

Narevo ir Bebroso upių baseinų (lenkų tradicijos) bei Šalčios upės baseino (lietuvių tradicijos) kulinarijos tradicijų veikla pagal projekto UPIŲ SLĒNIAIS – KULTŪROS KLYST-KELIAIS bendrų tradicijų ieškojimas veiklos suorganizuotas bendradarbiavimas tarp Zawady gimnazijos moksleivių Lenkijos pusėje ir Jędrzeja Śniadeckiego vardo gimnazijos Šalčininkuose Lietuvos pusėje ieškant kulinarijos tradicijų savo teritorijose. Dalinis koordinatorius moksleivius ir jų mokytojus apmokė to kaip reikėtų kaupti istorinius prisiminimus – parengti apklausos lapai, kurie padės kelti klausimus ir parinkti pašnekovus.

Lenkijos pusėje 40 asmenų grupei iš Lenkijos ir Lietuvos, dalyvaujant patyrusiems tradicinių valgių gamintojams, suorganizuotos dviejų dienų kulinarinės dirbtuvės, į kurių programą įtraukta:

- informacija apie tradicinio maisto vaidmenį materialinėje kultūroje,
- technologinio proceso – duonos su raugu parengimo ir kepimo demonstravimas,
- bulvių patiekalų parengimas ir pagaminimas,
- tradicinių upės žuvų konservavimo būdų demonstravimas: išdarinėjimas, džiovinimas, rūkymas rūkykloje ir plenerio sąlygomis,

- patiekalų iš žuvies gaminimas – įdaryta lydeka ir marinuota žuvis.

Dirbtuvėse buvo demonstruojami paruošti gaminiai bei surengta jų degustacija plenerio šventės Vaiko diena Zawady (lenk. Zawady) vietovėje metu.

Tradicinės lietuviškos virtuvės pristatymas įvyko kitoje plenerio šventėje dalyvaujant partneriams iš Šalčininkų – Silkės diena vietovėje Strenkova Gura (lenk. *Strękowa Góra*) Zawady seniūnijoje. Į lietuvišką dalį įtraukta:

- tradicinės lietuviškos juodos duonos paruošimo, kepimo krosnyje, pastatytame Strenkova Gura vietovėje, proceso demonstravimas ir degustacija,
- žuvų džiovinimas ir rūkymas Šalčininkų rūkymo specialistų būdu sujungtas su degustacija,
- patiekalų iš bulvių kepimas ir degustacija – bulvių bobos ir vėdarai,
- stendai su geriausiais lietuviškais produktais – duonomis, pyragais, medumis, sūriais, mėsomis, gira iš statinės.

Susitikimo dalyviai turėjo progą paragauti visų produktų ir gauti visą informaciją apie jų sudedamąsias dalis, gamini- mo būdus, pavadinimų kilmę ir pasikalbėti apie tradicinę lietuvišką virtuvę.

Projekto apibendrinimu yra upių Narevo, Bebro ir Šalčios slėnių kulinarijų tradicijų atlasas lietuvių – lenkų kalbomis, kuriame aprašytos kulinariškos tradicijos partnerių teritorijose, reklamuojamas Šalčininkuose ir Zawady vietovėje.

Lietuvių – lenkų kulinarijos apmokymai Zawady vietovėje





Lietuvių – lenkų kulinarijos apmokymai Zawady vietovėje



Zavady seniūnija

Palenkėje yra daug vietovių tokiu pačiu pavadinimu. Viena jų – netoli Balstogės esantis kaimas, prieš kelis metus tapęs jos rajonu. Kaip tvirtina kalbininkai (tarp kitko Michał Kondratiuk), pavadinimo populiarumą lemia kultūrinis pavadinimo aspektas, kuris susijęs su koku nors įvykiu gyvenvietės istorijoje, o ne kaip daugeliu atvejų – su savininko pavarde ar vardu.

Kliūtis yra tai, kas trukdo, stovi kelyje, griaua, upės užtvanka. Vietos legenda sako, kad pavadinimas kilo nuo įgriuvusio medžio į upę Slinia (lenk. Ślinia), kuris stabdė vandens tekėjimą. Hipotezę patvirtina Bielsko kraštui nusipelnusio archyvaro, kilusio iš Zavady kaiminystėje esančios Kapice vietovės Ignacy Kapica Milewski Herbų aprašymai. Jis teigia, kad Kobilinskių Giedeitų (lenk. Kobylińscy Giedeyci) giminė, kuri Zavady vietovėje Lomžos žemėse prie Slinios upelio nuo paveldėtų gėrybių pasiėmė sau pavardę.

Seniūnija įsikūrusi Mazovijos gyvenviečių teritorijoje, susikūrusių XIII a. pabaigoje Mazovijos kunigaikščiui Janušui I Senajam (lenk. Janusz I Stary) galutinai sutriuškinus jo tvingius. Jis smulkiems bajorams kaip drąsos, nuopelnų

įrodymą ir jo įsakymu tarnavimą kovoje, davė daug gėrybių. Laikui bėgant giminės plėtėsi ir žemes dalijo į smulkesnius gabalėlius, taip kūrėsi kaimai, nausėdijos, gyvenvietės ir okolicos, sudarydamos etniškai uždara teritoriją.

Juos vadino *klumpių, gelumbių, sodybų, okolicų ar dražkową* bajorais, nors įsakyti nekartą atvykdavo basi, bet visada apsiginklavę ir narsiai kovojo. Pirmi rašytiniai šaltiniai apie Zavady gyvenvietę yra iš 1456 metų, kai buvo įsteigta katalikų parapija.

Artimiausias miesto centras, darantis įtaką šiai teritorijai buvo miestas Tikocinas (lenk. Tykocin) ir tuometinio savininko Lietuvos magnato Alberto Goštauto (lenk. Olbrecht Gasztold) sumanymu, kuris XVI a. pradžioje atgabeno žydų šeimas iš Gardino (lenk. Grodno) pramonės ir prekybos atgaivinimui – esamos seniūnijos Zavady teritorijos keliems šimtmečiams gavo naujus kaimynus. Nedaug jų pėdsakų išliko materialinėje kultūroje – panašiai kaip Šalčininkuose – vien tik smulkios architektoninės detalės medinėje statyboje ir kulinarinis paveldas, kaip ir Lietuvos įtaka, dažnai nepastebimas.

Narevas juk buvo siena tarp Lietuvos didžiosios kunigaikštystės ir Lenkijos karalystės, o kurį laiką (XVI a.) kukli Slina skyrė Mazovijos vaivadiją nuo Palenkės vaivadijos, kurios priklausė Lietuvai. Tais laikais sienos buvo sutartinis dalykas, o dėl prekybinių ir kaimyninių kontaktų susitikimai vyko kulinarinėje plokštumoje. Vieni mokėsi iš kitų, žydų prekybininkai pirko žuvis, pardavinėjo Baltijos silkes, daugiaetninės Lietuvos didžiosios kunigaikštystės gyventojai atveždinėjo savo skanėstus. Visą tai susipindavo į vieną gražią kasą ir šiandien sudėtinga nuspręsti kas yra kieno.

Dabartinė Zavady seniūnija didžiuojasi gamtiniu floros ir faunos turtingumu, nepaprastai gražios pavasarinės Narevo ir Bebros užlajos pritraukia ornitologus, o vaizdas

į upę nuo Strenkova Gura kerintis menininkus fotografus – būtinai atsiranda kiekviename albume garsinančiame regione. Žinomiausias paminklas – gynybinis redutas, išlikęs nuo 1939 m. rugsėjo vykusių kovų Strenkova Gura kaime su atmintiniu obelisku didvyriškam gynėjui kapitonui Raginiui, XIX a. pradžios šv. Jono Nepomuceno (lenk. Jan Nepomucen) gynėjo nuo potvynio koplytėlė ar medinė bažnytėlė Cibory – Kolački (lenk. Cibory – Kołaczki) vietovėje.

Šios apylinkės dėkingos XIX ir XX a. sandūroje gyvenusio netolimoje vietovėje Ježevo (lenk. Jeżewo) Zigmanto Glogerio tyrimams (lenk. Zygmunt Gloger) (etnografui ir kraštotyriminkui) bei Kapice Stare vietovėje gimusiam Bielsko žemių Branske (lenk. Brańsk) archyvarui Ignacy Kapica Milevski.

Šalčininkų rajonas

Šalčininkų rajonas įsikūręs pietrytinėje Lietuvos dalyje, Vilniaus apskrityje apie 45 km nuo Vilniaus. Šiaurėje ir vakaruose ribojasi su Varėnos, Trakų ir Vilniaus rajonais, o rytuose ir pietuose su Baltarusijos valstybe. Ši teritorija yra Merkio upės slėnyje, kurios kairysis intakas yra Šalčios upė, tekanti pietiniu Rūdninkų girios pakraščiu.

Išsiskiria vingiuota vaga bei gausiais senais upės baseiniais, kurie neišdžiūsta net karštų ir kaitrių vasarų laikotarpiu. Jos slėnyje yra daug pelkių ir jų liekanų. Šiuos garsius, mitinius raistus (lietuviškai – raistas) išpopuliarino Lenkijos rašytojo Tadeušo Konvickio (lenk. Tadeusz Konwicki) garsus romanas.

Išskyrus ežerus ir tvenkinius, miškai yra vienas didžiausias natūralus šio krašto turtas. Įdomiausi retai sutinkamų

rūšių paukščių ir gyvūnų telkiniai susikaupę Kiernavo ežero apylinkėse. Rajone yra 9 saugomi plotai – pirmiausia Dieveniškų istorinis regioninis parkas bei 9 ornitologiniai – ichtiologiniai draustiniai.

Teritorijoje daug architektūros paminklų. Įdomiausi garsių ir nusipelnusių Vagnorių giminės rūmai Šalčininkuose ir Balinskių Jašiūnuose, kurie XIX a. buvo reikšmingu intelektualumo centru ir būtent ten Julijus Slovackis (lenk. Juliusz Słowacki) išgyveno neatsakytą meilę Liudvikai Sniadeckai (lenk. Liudwika Śniadecka). Kitą architektūros paminklų rūšį galima pamatyti Dieveniškų istoriniame regioniniame parke – tai gatviniai kaimai, susikūrę XVI a. dėl valakų reformos, kurią pradėjo karalienė Bona. Toks kaimų išdėstymas retai sutinkamas kituose Lietuvos rajonuose.

Pagal archeologinius tyrimus seniausi apgyvendinimo pėdsakai šioje teritorijoje buvo rasti jau prieš 10 tūkstančių metų prieš mūsų erą, kuomet prie upių susikūrė pirmos žmonių gyvenvietės. Sekančiuose amžiuose buvo kuriamos naujos gyvenvietės prie Šalčios ir Merkio upių. Gyventojai užsiiminėjo ne tik medžioklė ir žvejyba, bet taip pat žemdirbyste ir gyvulininkyste, bendruomenėse gyveno giminėmis. Kartu su gyvulininkystės vystymusi iš Rūdninkų purvo rūdosa pradėta daryti metalinius įrankius, vystėsi prekyba ir amatai. Tada prie Šalčios susikūrė miesteliai. Šiandieninio rajono žemės XVI a. priklausė Trakų (Eišiškių apylinkės) ir Vilniaus (Šalčininkų ir Dieveniškių) vaivadijai, o abiejų tautų respublikos laikotarpiu – Vilniaus vaivadijai. Aneksijos atnešė kitus pakeitimus administraciniame padalijime – buvo Vilniaus gubernija, o vėliau Lietuvos gubernija.

1918-1939 metų laikotarpiu ši teritorija priklausė Lenkijos Respublikos Vilniaus vaivadijai. Iširus Sovietų sąjungai ir Lietuvai atgavus nepriklausomybę yra sudedamąja jos dalimi.

Šalčininkų rajonas, panašiai kaip ir daug kitų pasienio žemių, yra įvairus pagal tautybes ir kalbas. Persipina įvairios kultūros tradicijos per amžius persisunkusios bendra kaiminyse.

Smulkių bajorų apgyvendinimo viduramžiais pėdsakus galima pamatyti iki šiandien išlikusiame visuomenės pasiskirstyme (ypač mąstymo būde) į bajorus ir valstiečius. Po ilgamečių kaimynų, žydų gyventojų, liko tik nežymūs architektoninių paminklų fragmentai.

tradicinio maisto vaidmuo tautų kultūroje

Daug kartų dėmesį kreipta į glaudžius maisto rūšių ryšius, jo komponavimo būdus ir parinkimo su konkrečiu kukltūriniu ir visuomeniniu išdėstymu bei hierarchija ir įvestu paskirstymu tarp žmonių.

Maistas laikomas kodu reikalingu atspindėti visuomeninius santykius, tai informacija apie įvairius hierarchijos lygius, ribas ir ryšių užmezgimą už ribų.

Dažniausia antropologų ir etnologų vartojama medžiaga tautų stereotipizacijai yra maitinimo įpročiai. Maitinimo ypatybė dar ir ta, kad tarp visų kukltūrinių ypatybių kulinariniai pomėgiai mieliausiai perteikiami ir skolinami, o taip pat labai paprastai paplinta. Daugiaetninėse visuomenėse kulinarinė veikla dažniausia yra pirma plokštuma tautoms susitikti. Ši tezė pasitvirtina regioninėse virtuvėse. Pirmas žingsnis užmegzti gerus kaimyninius santykius buvo paprastas kvietimas pasivaišinti, vėliau buvo dovanojamas maistas, kviečiama prie stalo.

Taip buvo taip pat Lietuvos – Lenkijos gimnazistų ir jų globėjų susitikime Zavady vietovėje. Su apetitu buvo skanau-

jama duonos ir bulvių bobos, įdarytų lydekų, marinuotų ir džiovintų žuvų. Į Šalčininkus nukeliavo stiklainis duonos raugo, kad jau mokyklos teritorijoje būtų galima iškepti duoną bei stiklainiai su marinuotomis žuvimis.

Nuo tradicinių gėrybių gausybės projekto apimtoje teritorijoje gali apsisukti galva, todėl bendrai nusprendėme susikaupti ties bulvių ir žuvų patiekalais bei tradicinės virtuvės pagrindu – įvairių rūšių duona.

Daugiaamžė mūsų kaiminystė, Lietuvos didžiosios kunigaikštystės bendrų tradicijų kūrimas, kurių dalis kulinarinės tradicijos, dažnai dabar nevertinamos, tačiau esančios, pereinančios iš kartos į kartą.

Mus dominančioje teritorijoje daug miškų, girių, pelkių, upių ir ežerų, todėl tradicinėje virtuvėje daug receptų žvėrienai, žuvims, vėžiams (šiandien jau nėra) pagaminti bei tam, ką pavyksta surinkti miške ir pievoje ar išauginti ūkyje. Gimtoji tradicija neatsispyrė kitų tautų, gyvenančių Lietuvos didžiojoje kunigaikštystėje, įtakai, dažnai sau net neįsisamonino skolinių.

Duona

Nuo šimtmečių tradicinio maisto pagrindu buvo ir išliko duona. Kultūros tradicijoje tai išteklaus ir gerovės simbolis. Ne visada ir ne visiems duona buvo pagrindinis ir kasdieninis maistas. Neturtinguose kaimuose dar prieš keliasdešimtį metų namuose duona būdavo tik per didesnes šventes. Jos parengimo procesas nepaprastas, gausiais receptais sustiprintas ritualas, prismaigstytas magiškų burtų.

Duona buvo kepama iš rupiai sumaltų kvietinių, ruginių, miežinių, avižinių miltų. Kad padidėtų duonos apimtis į miltus dėdavo įvairių priemaišų. Tai buvo: virtos sumaltos bulvės, žirniai, pupos, lęšiai miltai ar net kopūstai, svogūnai ar sėlenos ir pelai. Prieš naują derlių ar bado laikotarpiu dėdavo varpučio, baltųjų balandų, kai kurių medžių žievės, tai nepagerindavo skonio, o vien tik padėdavo apgauti skrandį. Tarpukario laikotarpiu buvo žinomi taip vadinami kryžiai – duona turinti pyrago pluta, o viduje bulvių masę (miltai sumalti 1:3 santykiu su bulvėmis).

Laikais, kai kaime nebuvo žinomos ketinės keptuvės, tokio pobūdžio kepinius gamindavo labai archaišku būdu – iki baltumo kaitindavo didelį plokščią akmenį, apdėdavo jį angliukais, tepdavo ant pagaliuko užvertu lašinių gabaliuku ir ant taip paruošto pagrindo išpildavo šiek tiek pyrago. Šis būdas paprastas ir prieinamas kiekvienam, reikia atsiminti, kad iki kol gryčiose atsirado krosnys ten buvo atviri

laužai, virš kurių ant geležinių trikojų statė puodus.

Šiandien galima juos pamatyti tik skansenuose arba vis gausėniuose archeologijos festivaliuose. Palyginus su senais, primityviais metodais duonos ant raugo kepimas tai technologinė pažanga. Pagrindinę reikšmę ruošiant pyragą duonai turėjo, išskyrus šeiminkės sugebėjimus, duonkubilis, padarytas iš medinių šulų sujungtų lanku, žemiau platesniu negu aukščiau. Duonkubiliai turėjo šiaudinius perpintus žilvičiu arba medinius dangčius.

Smulkūs gyvenviečių bajorai Palenkėje nenaudojo dangčio, o duonkubilį laikė apverstą dugnu į viršų, kad nepri-dulkėtų. Geriausi ažuoliniai duonkubiliai, o jei buvo sunku tokį gauti, tai dėdavo nors du ažuolinius šulus. Zigmantas Glogeris gyvenantis kelis kilometrus nuo Zavady vietovės turintis Ježevo vietovėje dvarą ir turtą (Senosios Lenkijos enciklopedijos autorius) teigia, kad duonkubilis kaip duoną duodantis indas didžiai gerbiamas.

Jo pavadinimas labai senovinis ir kilmė nežinoma – bendras visoms slavų kalboms, o iš lenkų kalbos jį prisivaino lietuviai tada, kai masiškai iš Mazovijos grobė *branki*. Širvydo žodyne duonkubilis lietuviškai vadinamas *dzieszka*. Geriausi seni, tėvų duonkubiliai, įpratę prie duonos, naują reikėtų įrauginti. Dėl to jame maišė miltus, dažniausia ruginius, su vandeniu i palikdavo kelioms dienoms šiltoje vietoje, kad susidarytų raugas.



Svarbu buvo mokėti elgtis su duonkubiliu, negalima buvo jo daužyti ar metyti ant žemės, reikėjo saugoti nuo šalčio ir skersvėjo, nenoriai buvo skolinamas kaimynams, nes galėjo pamesti raugą arba būti užkerėtas, kenkė šuns ar katės uostymas. Daug prietarų ir magijos buvo taikoma pačiai duonai ir jos kepimo procesui. Gliogeris sako, kad Tikocino apylinkių šeimininkės mano, kad prieš įdedant duoną į krosnį niekas, net jos pačios nėjo per *ciosek*, *po-mietto* ar kastuvą, nes kitu atveju duona nepavyktų ar nekiltų. Tačiau Lietuvoje yra paprotys, kad duoną kepančios šeimininkės paskutinį mažą kepaliką atiduoda šuniui, o norėdamos prisijaukinti prie namų naują katiną ar šunį duoda mažą gabaliuką duonos, kad nepabėgtų. Duona buvo dovanojama elgetoms ir taip vadinamiems bažnyčios seniams, kad šie melstųsi už mirusiųjų sielas.

Duona buvo kepama kartą per savaitę. Dar XX a. buvo formuojami didžiuliai kepalai – iki 20 svarų (apie 8 kg) pabart-somi juodgrūde, kmynais ar aguonomis. Išskyrus normalius kepalus iš pyrago liekanų buvo kepami mažesni Zavady vietovės apylinkėse vadinami *zasadzka*. Pirmiausia jais apdovanodavo kaimynus, o paskui vaikus. Šių apylinkių senesnių gyventojų prisiminimuose išlikusi dėkinga atmintis.

Tai pat ilgai šioje apylinkėje išliko duonos su dvasia kepimo tradicija, t.y. įdaryta kiaulienos mėsa vadinama šviežiena.

Prieš naują derlių mėsa dažnai buvo pakeičiama cukriniais runkeliais arba obuoliais. Zavady vietovėje prieš 12 metų šią tradiciją atgaivino jau negyvenantis visuomenininkas Lechas Niecgorskis (lenk. Lech Niecgorski), sužavėjęs regioninės virtuvės festivaliuose Supraslyje (lenk. Supraśl).



Ant žilvičio šakelės paruoštos džiovinti žuvis

Žuvis

Kitas tradicinis maistas buvo tai, ką pavykdavo sužvejoti upėse ir ežruose, tai yra žuvis. Vienas seniausių jų konservavimo būdų – rūkymas ir džiovinimas. Labiausiai archaiškas ir paprastas žuvų džiovinimo būdas buvo jų vėrimas ant žilvičių, augančių prie upių ir ežerų. Laikui bėgant būdas patobulintas, žuvis buvo veriamos ant metalinių vielų ir kabinamos ant trobos kraigo.

Senais laikais rūkymui naudotas kaminas arba dūminėse pirkiose sijos ant lubų. Buvo žinomi du rūkymo būdai: karštas ir šaltas. Jie skyrėsi temperatūra ir rūkymo laiku. Tam naudota tik medžius lapuočius be žievės, kadangi spygliuočiai dėl sūkų buvimo suteikdavo žuviai terpentino skonį ir kvapą.

Šaltas rūkymas tai ilgas ir daug darbo reikalaujantis procesas, tačiau žuvis skanesnės ir jas galima ilgiau laikyti. Pagal klasikinę taisyklę rūkymas privalo trukti nuo 14 iki 16 dienų dalinant į tinkamą rūkymą ir poilsį. Senų kulinarijos knygų, skirtų dvarų šeimininkėms, autorės rekomenduoja, kad: „būtų įsakyta tarnams rūkyti per 6 savaites“. Šaltai rūkyti žuvis galima ir kamine, kur žuvis aprūkoma net kelis kartus per parą. Senuose namuose su tradicinėmis virtuvėmis ir krosnimis dar kai kur išlikę specialūs

kabliai ir laikikliai skirti šiam tikslui. Panašiai rūkyta ir mėsa.

Prieš rūkymą nuskusta ir išdarinėta žuvis buvo mirkoma druskos ir vandens tirpale arba tik įtrinama druska. Kad gerai užsikonservuotų išėmus iš druskos ir vandens tirpalo buvo gausiai apvoliojama druskoje ir laikoma kelias dienas, o po to išdžiovinama gerai vėdinamoje vietoje. Kad žuvis išsirūkytų tolygiai, jų pilvukus iš vidaus prikimšdavo šipuliais, dabar naudojami pagaliukai ar krapštukai. Išrūkytos žuvis buvo paliekamos gerai vėdinamoje vietoje, vėliau laikomos statinėse perdėtos šieniu, grūdais ar apyniais, o atsiradus popieriui susukamos į pergamentą.

Karštas žuvų rūkymas mažiau sudėtingas ir juo galima naudotis lauko sąlygomis, bet tada gaunamą produktą reikia greitai suvalgyti. Tokiam apdirbimui reikalinga duobė žemėje, statinė ir gabalas užtiesalo, apie tai gerai žino meškeriotojai. Konstruuojamos specialios lauko rūkyklos buvo statomos ant laužo arba šildomos pjuvenomis, padegamomis denatūratu.

Civilizacijai tobulėjant ir pono Wecko atradimo dėka išpopuliarėjo naujas žuvų konservavimo būdas – marinavimas. Ant keptuvės iškeptas žuvis užpildavo acto marinatu ir prieskoniais, o vėliau sudėdavo į stiklainius. Tradicinė virtuvė už farširuotą žuvį dėkinga svetimos virtuvės įtakai (žydų ir prancūzų) bei dvaro virėjų kulinarijos menui.

Neįvertintas Zigmantas Gliogeris (lenk. Zygmunt Gloger) užrašė iš vyresnių šeimininkų išgirstą kulinarinį pokštelį – taigi jos mokėjo paruošti farširuotą lydeką, įdarytą sumalta vištienos mėsa ir su nepaprastu džiaugsmu laukti puotautojų reakcijos.

Vis dėlto, kaip paaiškėja iš atliktų apklausų ir sukauptų išpūdžių, projekto apimtos teritorijos tradicinėje virtuvėje žuvis nebuvo gerbiama ir populiori. Tai tikriausia dėl ekonominių priežasčių – žuvis buvo brangios ir parduodamos žydų prekybininkams, gausiai gyvenantiems aplinkiniuose miesteliuose. Iš jų, ypač pasninko metu, pirkdavo iš pajūrio regionų pargabentas silkes. Žuvų patiekalai nebuvo vertinami švenčių ir šeimos iškilmių metu, jos labiau buvo smerkiamos, kadangi buvo laikomos vargo sinonimu ir pasninko valgiu.



Apmokymų instruktore Grażyna Zaniewska pristato iškeptą duoną

Zavady seniūnijos

Šiose apylinkėse išliko duonos su raugu ir duonos su dvasia kepimo tradicija. Duoną dabar iškepti sugeba tik vyresnės šeiminkės, tačiau dėl amžiaus daro tai labai retai. Tik nedaugelyje namų išlikusios tikros duonos krosnys, tačiau deja, nenaudojamos. Duonos krosnis buvo kaimo pirkios širdimi. Kelias valandas deginama išildavo iki tinkamos temperatūros, žarijos išžeriamos įrankio vadinamo *kosior* pagalba, o patyrusi šeiminkė žinojo kada reikia įdėti paruoštus kepaliukus.

Vykusio kepimo pagrindas – geros kokybės grūdai ir miltai, sumalti malūne. Dalyviai Zavady vietovėje vykusiose dirbtuvėse turėjo galimybę paliesti ir pauostyti tikrų, trenerės Grażyna Zaniewska atvežtų, girnomis sumaltų miltų, pamatyti medinį duonkubilį, duonos raugą, stebėti pyrago ruošimo, kepaliukų formavimo, paruošimo kepimui procesą, o galų gale paragauti tokios duonos skonio. Sužinojo kur yra tradicinės duonos paslaptis, o taip pat tai, kad daugkartinis sijojimas purena miltus ir yra natūraliu *gerintoju*. Svarbų vaidmenį atlieka duonos raugas.

teritorijos tradiciniai patiekalai

RAUGAS

300 g ruginių miltų
gabalėlis rupios duonos plutos
50 ml virto vandens

Miltus supilti į akmeninį ar stiklinį indą, įdėti rupios duonos plutos gabalėlį ir užpilti vandeniu. Išmaišyti ir atidėti į šiltą vietą 2-3 dienoms. Supiltą į stiklainius ir sandariai uždarytą galima laikyti šaldytuve iki 2 dviejų savaitių.

KAIMIŠKA DUONA SU RAUGU

1 kg rudinių miltų (apie 6 stiklinės)
500 g kvietinių miltų
500 ml raugo
250 ml pieno
pusė šauktelio druskos
pabarstymui: juodgrūdė, kmynai arba kvietinės sėlenos

Miltus reikia sijoti kelis kartus, kad taptų purūs. Visus ingredientus sumaišyti, pyragą gerai išminkyti. Atidėti 2 valandoms į šiltą vietą, kad iškiltų. Vėliau formuoti kepalikus ir dėti į riebalais išteptas formas ir vėl pusvalandžiui atidėti į šiltą vietą, kad iškiltų. Paskutinis etapas tai formų įdėjimas į įkaitintą krosnį ar orkaitę. Duonos kepimo laikas priklauso nuo įrenginio, kuriame kepame. Jeigu tai orkaitė 30 minučių kepame 180 laipsnių tem-

peratūroje, o vėliau 60-80 minučių 100 laipsnių temperatūroje. Išėmus iš orkaitės duoną atvėsinti (apie pusę valandos) ir vėliau išimti iš formų.

Duona su dvasia ruošama panašiai, tik skirtumas tas, kad formuojant kepalikus į vidų dedama anksčiau pakebinta kiauliena su svogūnais, vadinama šviežiena. Galima įdėti *kietbasa palcówka* arba *golonka*.

Šių apylinkių gražią ir labai precizišką tradicinės duonos kepimo tradiciją užrašė Zigmantas Gliogeris straipsnyje Žinių rinkinys apie krašto antropologiją (lenk. Zbiór Wiadomości o Antropologii Krajowej). Duona paprastai buvo kepama kartą per savaitę. Pirmas veiksmas buvo vadinamas pyrago minkymu ir buvo atliekamas penktadienį. Į duonkubilį buvo pilamas šiltas vanduo ir sijoti miltai santykiu 1/2 iki 1/3 iš viso to, kas buvo skirta kepimui. Ingredientai buvo maišomi taip ilgai kol buvo gaunamas vadinamas pienas.

Tada duonkubilį statydavo ant plonai ištiestų šiaudų, kad iš apačios jam būtų šilta, dengdavo dangčiu, staltiese ir kailiniais ar pūkine antklode. Šilumoje pyragas stovėjo visą naktį, kad rūgtų, kartais pildavo išrūgų. Kitą dieną išmaišius tikrindavo ar pyrage atsirado burbulai ir sklinda rūgšties kvapas. Tada pradėdavo minkyti pyragą. Į duonkubilį

dėdavo likusius miltus, vandenį ir kitus priedus, pavyzdžiui virtas bulves ir druską. Pyragas apie valandą buvo minkomas ranka.

Kai jau buvo paruoštas reikėjo palikti, kad iškiltų. Prieš tai ant viršaus ranka buvo padaromas kryžiaus ženklas ir keturiuose kampuose keturios duobutės, į kurias pildavo vandens. Atlikus šiuos veiksmus duonkubilį uždengdavo ir palikdavo pusei dienos, kad pyragas iškiltų. Tuo metu reikėjo įkurti krosnį. Jeigu pyragas greitai kildavo, bijojo, kad neišbėgtų iš duonkubilio dar krosniai neišsikūrenus, todėl kad pyragas mažiau kiltų ant viršaus uždėdavo vyrišką kepurę. Moteris žiūrėdama į duonkubilį čiaukšėjo ir pliaukšėjo, kad duona neįdubtų.

Ugnis krosnyje buvo žarstoma lazdos vadinamos nuodegulių pagalba, pelenus ištraukdavo *kosior*, kurį sudarė skersinis ir horizontali lentutė, krosnis tiksliai buvo išvaloma šluotos pagalba, t.y. šiaudų, skudurų arba pušų šakų šluotos. Įmentant į krosnį saują miltų buvo tikrinama ar krosnis pakankamai įkūrenta, jeigu miltai parausdavo buvo galima dėti duoną. Kepaliukai buvo formuojami ant lentos arba rankoje. Kad blizgėtų tepdavo vandeniu arba kiaušiniu. Kepdavo betarpiškai krosnyje ant ajerų, krienu ar kopūstų lapų, naudodavo ir ažuolo lapus. Prieš dedant į

krosnį pirmą kepaluką ore reikėjo padaryti kryžiaus ženklą. Šiose apylinkėse tikėta, kad viename krosnies kampe sėdi velnias, o kitame angelas ir jeigu šeimininkė nepadarys kryžiaus ženklą tai velnias tēkštels angelui į veidą ir duoną nepavyks.

Kol duona buvo krosnyje šeimininkė jokia būdu negalėjo atsisėsti, nes duoną būtų įdubusi. Įdomus duonos iškepimo pažinimo būdas. Kartu su duoną į krosnį į puodelį su šaltu vandeniu įmesdavo rutulėlį pyrago. Jeigu pyragas užpildė puodelį vadinasi duoną jau buvo galima išimti.

Gera, pavykusi duona, kaip patvirtina daug pasakojimų, buvo palankaus įvykio namuose požymis, jeigu duona nepasisėkdavo buvo verkiama atsargai prieš būsimą nelaimę. Įdomu tai, kad duoną dažnai minkė vyrai, o į pečių dėdavo tik šeimininkė; tai matriarchato, gimdymo ir maitinimo simbolis, nuo momento kai jaunąją pasodino ant duonkubilio.

Zavady gimnazijos mokinių atliktų apklausų, dėka sukaupta informacija apie kulinarijos tradicijas išaiškėjo, kad tik Rudniko (lenk. Rudniki) ir Ciborai – Krutai (lenk. Cibory – Kruty) vietovėse pažinota žmonės, mokančius iškepti duoną ir tai buvo gimnazistų senelės (60-80 metų). Jų mamų karta vaikystėje stebėjo šiuos veiksmus.



Žuvų rūkymas

Zavady vietovės gimnazijos mokiniai atliktose apklausose, skirtose kaupti informaciją, tradicinius žuvų patieklaus nurodė: farširuotą lydeką, karpį drebučiuose, marinuotą ir keptą žuvis, įvairias silkių salotas, silkes aliejuje. Keliose anketose nurodyta, kad šioje teritorijoje nebuvo tradicijos valgyti žuvinius patieklaus, kadangi žuvis buvo negerbiama ir laikoma prastensės rūšies maistu.

Antroje kulinarinių dirbtuvių dalyje agroturizmo pensione Lasi – Točilovo (lenk. Łasi-Toczytowo) vietovėje Zavady gimnazijos mokiniai turėjo galimybę išmokti darinėti, rūkyti ir džiovinti žuvis tikroje rūkykloje, rūkyti žuvis lauko sąlygomis nešiojamoje mažoje rūkykloje bei paruošti farširuotą lydeką ir marinuoti keptas žuvis.

Farširuota lydeka

Šis žuvies pateikimo būdas į tradicinę kaimo virtuvę pateko tiesiai iš dvarų bei iš klebonijose kulinarijos meno išmokusių šeiminkų. Nežymiai pakitusioje formoje išliko iki šių dienų kaip šventinis patiekalas ruošiamas šeimos šventėms ir prabangioms vaišėms. Kiekvienoje apylinkėje yra šio delikatesos žinovių, tai nėra plačiai paplitęs sugebė-



jimas. Tai vienintelė upės žuvis tinkanti įdaryti, nes dabar parduotuvėse sutinkamos taip vadinamos farširuotos žuvis (dažniausia auginti upėtakiai ar kitos) turi mažai bendro su gera klasikine lenkiška virtuve.

Tokiam patiekalui paruošti reikia lydekos (apie 2-3 kg), išdarinėti ją, t.y. nuskusti ir išvalyti, vėliau švelniai nuimti odą, nupjauti galvą ir išimti žiaunas, kai kas palieka su oda. (Taip rekomenduoja lenkiškos virtuvės klasikinė autorė Lucina Cwierczakiewičowa (lenk. Lucyna Cwierczakiewiczowa) 1911m. išleistame patarėjuje „365 pietūs“ – vienintelių praktiškų patarimų). Vėliau mėsą atskirti nuo ašakų ir ant sviesto pakepinti 2 didelius svogūnus.

Mėsą, svogūnus ir anksčiau piene išmirkytas 2 sudžiūvusias bandeles sumalti mėsmale. Į faršą įdėti vieną kiaušinį, skoniu druskos ir baltų pipirų. Galima įdėti česnako ir razinų. Vėliau faršą kruopščiai suminkyti ir švelniai įdėti į žuvies odą, suteikiant pirminę formą. Dabar bus sudėtingiausia paruošimo dalis. Žuvį kartu su daržovių sultiniu reikia įdėti į troškintuvą ar specialią vonelę taip, kad visa žuvis būtų padengta ir virti apie valandą ant mažos ugnies. Po to atvėsinti, išimti į pusdubenį ir papuošti savo nuožiūra – citrinos griežinėliais, razinomis, salotomis, sultinyje išvirtomis daržovėmis ar marinuotais rožaus obuoliukais. Žuvį galima užpilti želė arba supjaustyti varpelių forma. Tiekti su įvairiais padažais – citrininiu, krienų ar kitais.





Marinuota žuvis

Tai vienas senesnių sužvejetų žuvų konservavimo būdas. Marinuoti tinka visas upių ir ežerų žuvis.

Žuvis pirmiausia reikia nuskusti, išdarinėti ir pasūdyti. Vėliau apvolioti miltuose ir kepti aliejuje. Atvėsinti ir sudėti į stiklainius. Tuo tarpu užvirti 10% acto marinatą (proporcijos: 1 stiklinė acto 3 stiklinėms vandens) arba skoniui pagerinti įdėti lauro lapų, kvapniųjų pipirų, žiupsnelį cukraus ir druskos skoniui.

Į marinatą reikia įdėti taip pat svogūnus, morkas ar kitas daržoves bei prieskonius: garstyčių, peletrūnų (estragono), dašių, čiobrelių, kalendros (mėgėjams čili pipirų, toliau vadinamų turkiškais pipirais) ir truputį balto vyno vietoj visos acto stiklinės, bet tokiu būdu paruošta žuvis privalo būti suvalgyta iki sezono pabaigos. Tačiau jos skonis bus labiau pikantiškas. Karštu marinatu užpilti žuvis stiklainyje. Galima jas pasterizuoti, tada jų aromatas geresnis ir ilgiau galima laikyti. Toks paruošimas net labai ašakotas žuvis tokias kaip karšis su laiku pavers trapiomis ir švelniomis.

Dar kitokius senovės lenkų žuvų marinavimo receptus galima rasti labai įdomiame Stanislovo Černeckio (lenk. Stanisław Czernecki) 1682 m. išleistame veikalė „Ferculoum žinovas“: „Bet kokios rūšies žuvį turėsi: lydeką, upėtakį, lašišą, erškėtą (...) vis tiek marinatą virsi: didesnes žuvis išdarinėk, o ir mažesnes išdarinėtas pasūdyk, o kepk su kuo nori, krestelk sviesto, o kai iškepsi įdėk į indą kokį turi. Paimk nemažai česnako, ištrink jį dubenyje, kad būtų kaip sviestas, ištirpdyk vyno acte, kad būtų tirštas kaip migdolų padažas, įpilk aliejaus ir rozmarino, druskos, paragauk, užpilk žuvis ir valgyk šaltas.

Žinoma, žuvų nereikia šukuoti nei braižyti – taip senojoje Lenkijoje vadino žuvų plovimo ir skutimo veiksmus.

Didžiosios Lietuvos kunigaikštystės teritorijoje kur buvo gausu ežerų pilnų žuvų, delikatesu buvo marinuotas ungu-ris, o iš tvenkinių, kuriuose buvo veisiamos žuvis, mari-nuoti imta karpus ir upėtakius. Šie patiekalai iš dvaro vir-tuvės pateko į tradicinę virtuvę tik tarpukario laikotarpiu.

Bulvės

Į projektą įtrauktos teritorijos, panašiai kaip likusi vidurio Europos dalis, labiausiai dėkingos už bulvės ir auginamų daržovių tarpą įvedimą.

Bulvių praktiško auginimo ir valgymo sugebėjimus čionykščiai gyventojai įgavo iš vokiečių naujakurių, kuriuos į šias žemes atvedė karalius Augustas II Stiprusis. Įvairiausių bulvės panaudojimą sužinota kai Gardino ekonominius klausimus tvarkė lietuvių išdininkas Antanas Tyzenhauzas (lenk. Antoni Tyzenhauz), kuris žemes tarp Nemuno ir Narvijos pavertė „Žydinčia Olandija“ (lenk. „*Kwitnąca Holandia*“).

Lietuvos – Lenkijos kulinarijos tradicijose bulvių patiekalai užima svarbią vietą. Gamino juos įvairiausiai būdais – kukuliai, plokštainiai, blynai įvairiai vadinamai ir patiekiami, neįmanoma suskaičiuoti. Na ir neužmiršatamas ant laužo iškeptų bulvių skonis, keptų ant „plytos“ ar keptuvės.

Abiejuose šio projekto apimtuose regionuose patiekalų karaliene neabejotinai buvo bulvinė boba, lietuviškai vadinama kugeliu, kilusiu iš žydų tradicijų (jidiš kalboje šis žodis reiškia rutulį, seniau keptą apvaliose formose). Šio patiekalo variantų begalė, priklausomai nuo įdėtų ingredientų ir pateikimo būdo, pavyzdžiui vegetariškoje bulvinėje boboje nėra mėsos, bet viduje gražiai užkepti brokoliai ar grybai. Tradicinėje virtuvėje ji buvo kepama didelėse formose, o po to dar apkepama ant keptuvės, tiekama su pienu ar rūgpieniu. Po kiaulės skerdimo į bulvių bobą dėdavo daug mėsos, vadinamos šviežiena ar net anksčiau apkeptų šonkaulių. Šį patiekalą išgarsino bulvinių bobų ir vedarų kepimo pasaulio čempionatas rengiamas nuo 1999 m. Supraslio (lenk. Supraśl) mieste.

PASAULIO ČEMPIONĖS

MARYSIA ŁUKASZEWICZ BULVINĖ BOBA

1,5 kg trintų nevirtų bulvių

60 dag virtų sutrintų bulvių

4 kiaušiniai

1/2 stiklinės manų kruopų

1/2 stiklinės aliejaus

2 dideli svogūnai



Supjaustytus svogūnus kepti aliejuje, vietoj to galima panaudoti 1/2 kg spirgių, išlydytų iš kiaulės pasmakrės ar šoninės. Visus ingredientus išmaišyti, vėliau supilti į riebalais išteptą ir pabarsytą džiovinta sutrinta bandele formą. Kepti apie 1,5 valandos įkaitintoje orkaitėje. Apkepęs viršus reiškia, kad boba iškepusi.

Daugkartinė pasaulio čempionė į bulvinio pyrago vidų deda maltos kiaulienos rutulėlius ir taip pat yra skanu.

Kitas labai populiarus bulvių patiekalas – bulvių dešrelės. Valgė jas skaniai, nors kai kuriuose smulkių bajorų kaimuose su panieka sakydavo, kad tai „chamiškas valgis ir valgo jį tik rusai“. Tradicinėje lietuviškoje virtuvėje bulvių dešrelės vadinamos vėdarais ir paruošiami labai panašiai. Tačiau pasienio virtuvės autoritetas Vincentina Zavadzka (lenk. Wincentyna Zawadzka) iš Vilniaus XIX a. pabaigoje išleistoje knygoje „Lietuviška virėja“ (lenk. „Kucharka litewska“) skyriuje apie bulvių dešrelės rašo vien tik apie prancuzišką, vokišką ir kitas šiandien mums žinomas kraujines dešrelės, t.y. apie geras *kaszanka*. Tai geriausias įrodymas, kad bulvių dešrelės atsirado kaip nepasiturinčių kaimo žmonių maistas. Po kiaulės skerdimo, pavyzdžiui

per rugiapjūtę, sunaudodavo visą mėsą, likdavo tik kiaulių žarnos. Tada prikimšdavo jas sutrintų šviežių bulvių. Iškeptas valgė karštas arba kitą dieną supjaustytais gabaliukais arba griežinėliais atšildydavo. Bulvių dešrelės nežinomos kituose Lenkijos regionuose, o tai pasako apie jų rytietišką pasienio kilmę.

GIENIA TRYPUZ BULVIŲ DEŠRELĖS

1,5 kg bulvių

100 g bet kokių riebalų

kiaulių žarnų (apie 2 m.)

50 g lašinių

prieskoniai: mairūnas, druska, pipirai



Bulves sutrinti, smulkiai supjaustytą svogūną pakepnti riebaluose, viską kruopščiai išmaišyti, įdėti prieskonius. Anskčiau kruopščiai išplautas žarnas (plonas ar storas) švelniai pripildyti bulvių masės ir atsiminti, kad bulvių apimtis kepimo metu padidėja, todėl žarnas reikia subadyti šakute ar stora adata. Žarnų galus galima užrišti arba užsukti krapštukais. Apie valandą kep-



ti gerai įkaitintoje orkaitėje; galima palaipti tepti ištirpdytais lašunukais, tada odelė bus labiau traški. Tiekti supjaustytas gabaliukais su spirgiais, bet geriausia su nesūriais agurkais ar raugintų kopūstų mišraine.

Artima bulvinių dešrelių giminaitė Narevo (lenk. Narew) upės apylinkių kulinarijos tradicijoje yra labai populiarūs ir mėgstama *kaszanka*, gaminama naminėmis sąlygomis po kiaulės skerdimo. Gamina ją taip pat įvairūs mėsos įmonės, tačiau labiausia vertinama pagaminta namuose.

Žinoma buvo jau senovės graikams, tačiau mūsų teritorijoje (kaip rodo iškasenos) *kiszka kaszana* buvo valgoma nuo VII a. m.e. Panašiai Lietuvoje buvo žinoma *kaszanka*, kurią teikdavo kaip apeiginį patiekalą šermenyse. *Kaszanka* ne visuomet buvo laikoma prasčiokišku patiekalu, vertu tik šunų. XIV ir XV a. sandūroje tai buvo karalių delikatesas. Ypač karaliaus Vladislovo Jogailos rūmuose jo virėjas Mikalojus Koza (lenk. Mikołaj Koza) atidžiai atrinkdavo *kiszkowar*. Nebuvo taip, kad nuo pradžios viešėjo ant bajorų pusdubenių. Tik XVIII a. pradėjo žygiuoti per kitus stalus ir laikui bėgant tapo kasdieniu patiekalu.

KASZANKA SU GRIKIŲ KRUOPOMIS

2 kg mėsos atraižų, lašinių odelės gabalėlių, subproduktų (ypač plaučių ir širdžių)

2 kg degintų grikių kruopų

750 ml kiaulių kraujo

1 šaukštelis pipirų

2 šaukšteliai mairūno

druska

kiaulių žarnos

Visus mėsos gabaliukus išvirti nedideliame vandens kiekyje. Po to nusunkti ir smulkiai sumalti mėsmale. Kruopas užpilti vandenių santykiu 1:1 ir išvirti. Kai kruopos įsiurbs visą vandenį perdėti į dubenį, supilti kraują, sudėti mėsą ir prieskonius. Kruopščiai išmaišyti; jeigu masė per tiršta įpilti šiek tiek vandens, kuriame virė mėsos gabalėliai. Šiltu faršu įdaryti žarnas ir užrišti. Įdėti į puodą su karštu vandeniu ir 45 minutes virti ant mažos ugnies. Pabaigoje nuplauti ir atidėti į šaltą vietą.

Zavady vietovės gimnazijos mokinių atliktose apklausose kaip tradicinis patiekalas buvo nurodoma duona su taukais. Nuo amžių žinomas valgis, paskutiniaisiais metais kulinarijų festivalių dėka sulaukęs palankumo. Kiekvienas namas ir apylinkė turi nuosavą taukų gaminimo receptą: pagrindu visur yra tie patys ištirpę taukai ar kiaulės paskmakrė. Jų skonis priklauso nuo žaliavos kokybės – ar tai bus „šernas“ užaugintas savo ūkyje ar pirktas. Įvairūs priedai skoniui: klasikiniai – svogūnas, mairūnas, druska, pipiras bei labiau rafinuoti – džiovintos slyvos, obuoliai, kalendra, česnakas, kartais paprika. Taukus laikydavo akmeniniuose induose ir naudojo tik kai kurių patiekalų paruošimui. Pastaruoju metu restoranuose tiekiamas svečiams laukiantiems savo užsakyto patiekalo ir vadinamas „*czekadetko*“.



Geriausias kaimiškos duonos su taukais priedas vietinis raugintas agurkas. Šios apylinkės garsėja jų auginimu, o tam palankus Narevo senųjų upės baseinų užlajų mikroklimatas. Dideliuose ūkiuose nebuvo žaidžiama agurkų rauginimu siklainiuose, jeigu rauginti tai statinėje (seniau ažuolinėje, dabar, deja, plastmasinėje). Statė jas rūsiuose pastatytuose iš lauko akmenų, dalinai įkastuose į žemę ar į sandėliukus vadinamus „parduotuve“. Tokių agurkų skonio paslaptis glūdi geriame šulinio vandenyje, daržovių kokybėje, prieduose: krapuose, krienuose (augintuose savo darže) bei druskoje – būtinai akmeninėje druskoje.

RECEPTAS AGURKŲ STATINEI

70 kg šviežių agurkų, 3 saujos krapų, 12 galvučių sveikų didelių česnakų, 4 kibirai šulinio vandens (1 kibirui reikia įdėti 800 g rupios akmeninės druskos).

Vėliau pagaminti tirpalą, gerai išmaišyti druską su vandeniu ir palaukti kol ant dugno nenusės druska. Ant išplautos ir išplikytos statinės dugno dėti saują krapų stiebų su nukirptomis šaknimis ir galvutę česnako. Ant šito iki pusės statinės dėti agrukus, vėliau vėl krapų stiebai ir česnakų galvutės ir likusių agurkų sluoksnį. Ant viršaus dėti slauoksnį krapų ir česnakų. užpilti paruoštu vandeniu ir druskos tirpalu ir atidėti kelioms valandoms. Pabaigoje uždėti statinės dangtį ir palikti rūgimui. Procesas trunka apie mėnesį.

Apylinkėje žinomi kiti tokiu būdu paruoštų agurkų laikymo būdai, kai kurie skandina į aplinkines kūdras ar Narevo senuosius baseinus, dalis pritvirtintą statinę skandina šulinyje ir išima kai yra poreikis. Delikatesu yra ne tik agurkai iš tokios statinės, bet ir padažas, kuri susidaro rūgimo metu. Vietiniai vyrai tvirtina, kad nieko nėra geriau už agurkų sultis kitą dieną po puotos, o moterys sulčių įpila į agurkų sriubą.

Rauginti kopūstai ir burokėlių rūgštis

Tarp daržovių patiekalų didžiausiu pasisekimu džiaugėsi kopūstai ir burokėliai. Kopustus panašiai kaip agurkus raugino statinėse, tik šiuos perpildavo druska su įvairiais priedais: morkomis, lauro lapeliais, spanguolėmis, vyšnių lapais, kmynais ar net raugino galvomis. Vertinamu priedu buvo specialios rūšies vietiniai rauginti obuoliai glogieruvka (lenk. glogierówka), kuriuos Ježovo vietovėje auginti pradėjo daug kartų čia minėtas Zigmantas Gliogeris. Pirmiausia tokia statinė stovėjo namuose prie krosnies kol net pradėjo rūgti, tada nupildavo šiek tiek sulčių. Vėliau išnešdavo į rūšį ar sandėlį.

Raugimas ir kopūstų minkymas kojomis priklauso pasienio teritorijų apeiginių reginių kanonui. XVII a. pradžios Sirenijaus (lenk. Syrreniusz) žolininke rašoma, kad: „Lietuvoje burokėlius su krienais raugina su rope, česnaku, svogūnu ir kopūstu, deda sluoksniais ir vadina raugintomis daržovėmis”.

Nuo tokiu būdu raugintų kopūstų priklausė daugelio tradicinės virtuvės patiekalų kokybė. Labiausiai abiejose sienos pusėse žinomas bigosas. Atsirado jis dėl mūsų tradicijos ruošti raugintas daržoves į protingo mėsos likučių sutvarkymo. Lenkiškoje virtuvėje atsirado maždaug XV a. Pirmausia naudojo šviežius ir raugintus kopūstus, mėsa ir svogūnus. Laikui bėgant dėdavo vis daugiau ingredientų.

Pagal Zigmantą Gliogerį Lietuvoje įdėdavo rūgščių obuolių ir iki šiandien jie yra svarbiu lietuviško bigoso ingredientu. Į medžiotojų bigosą dėdavo žvėrienos ir kadagio uogų, vėliau raudono vyno, pomidorų padažo, džiovintų slyvų ar marmelado, o svarbiausia tai džiovintų grybų ir įvairių rūšių mėsa. Bet kokiu atveju šis vietinis patiekalas yra kiekvienų vaisių pagrindas, yra mėgiamas ir gerbiamas. Susilaukė daugelio įkūnijimų ir variantų, kiekvienas namas turi savo mėgiamą. Šio patiekalo kulinarinė karjera kilo iš to, kad tai „ilgaamžis“ patiekalas, daug kartų atšildomas įgauna skonį. Net Adomas Mickevičius IV „Pono Tado” knygoje – „Diplomatija ir medžioklė” (lenk. *„Dyplomatyka i łowy”*) parašė jam pagarbos žodį:

„Katiliukuose bigosą šildė, žodžiais sunku apsaityti
Bigoso tikrą skonį, spalvą ir nuostabų kvapą.
Tik žodžių skambėsį ir rimų tvarką
Bet ne jų turinį supras miestietiškas skrandis.
Įvertinti lietuvių dainas ir patieklaus
Reikia sveikatos turėti, kaime gyventi, grįžti iš varytinių“.

Ta tradicija gyva ir šiandien: Zavady gimnazijos mokiniai nurodė kaip labiausiai mėgstamą ir žinomą tradicinį patiekalą, o jo receptus pavydžiai saugo kiekviena gera šeimininkė. Amžiumi vyresnių žmonių pasakojimuose kartojasi kopūstų išvirtų su naminiiais taukais skonis. Tokius kiaulinius taukus reikėjo supjaustyti, gerai įtrinti druska, česnaku bei mairūnu ir sudėti į akmeninį indą ar kaip buvo daroma seniau į medinę dėžę ant šieno. Taip paruoštus naudojo ištisus metus patieklaus paskaninti, teisiog atpjaudavo gabaliuką.

Rauginti kopūstai buvo geras faršas įvairių rūšių koldūnams (ypač Kūčių) ir sriuboms, o jų sultys buvo geras vitaminių šaltinis žiemą.

Kita populiariausia šių pusių daržovė – raudonasis burokėlis.

BUROKĖLIŲ RŪGŠTIS

1 kg burokėlių
 2 l vandens
 3 šaukštai cukraus
 rupios duonos pluta

Nuluptus burokėlius sutarkuoti arba supjaustyti ritinėliais ir sudėti į stiklainį, geriausia į akmeninį puodą, užpilti virtu šiltu vandeniui, įdėti rupios duonos ir palikti šaltoje vietoje rūgimui 2-3 dienoms, puodą uždengti lininiu užtiesalu. Vėliau paragauti ar jau rūgštus, jeigu taip – supilstyti į butelius, sandariai uždaryti ir padėti į šaldytuvą. Likusius burokėlius galima vėl užilti vandeniui ir iš to gauti kitą rūgšties porciją.

BUROKĖLIŲ SULTYS GĖRIMUI

1 kg burokėlių
 500 g cukraus
 10 g mielių
 1 maišelis vanilinio cukraus
 1 šaukštelis razinų
 5 l verdančio vandens

Nuluptus, nuplautus burokėlius sutarkuoti ir užpilti 5 l verdančio vandens. Mieles ištrinti su 2 šaukšteliais cukraus ir ištirpdyti pusėje stiklinės šilto vandens. Į užpiltus burokėlius sudėti cukrų, razinas, iškilusias mieles bei vanilinį cukrų. Palikti dviems paroms šiltoje vietoje. Perkošti per merlę ir supilstyti į butelius.

Temai apie tradicinę virtuvę užbaigti beliko koldūnai, šoninės ir sūriai, bet reikia objektyviai pripažinti, kad šioje srityje mūsų broliai lietuviai nuo amžių ir dabar yra daug geresni. Nepakeitė to socialistinis ūkis nei jokios krizės. Nors karvės atrodo tokios pačios, žolė iš išorės irgi atrodo tokia pati, bet ta grietinė, visų patiekalų mėgiamas priedas suteikia nepakartojamą skonį ir kvapą. Iš išvaizdos paprasti koldūnai su mėsa aplieoti grietine su spirgiais tampa skaniais cepelinais, kopūstinės su grietine skonis irgi yra visiškai kitoks.

Šalčininkų rajono tradiciniai patiekalai

Lietuva nors nedidelė garsėja nepaprastu patiekalų gausumu. Per daugelį metų svarbiausiu patieklu buvo juoda ruginė duona, puikiai tinkanti skrebučiams ir sriubas ir prie alaus bei tiršta rinktinė grietinė būtinas įvairių patiekalų priedas. Garbės nusiplėnę lietuviški sūriai – džiovinti ir rūkyti, panašiai kaip ir nokstančios mėsos, tokios kaip skilandis (lenk. szkiłtadz) kažkada buvęs dvarininkų mėsa. Gamino jį iš mėsos gabaliukų, likusių po kiaulės skerdimo, prikimšdavo jais kiaulės skrandį.

Noko sandėlyje ir valgydavo jį per rugiapjūtę. Pagarbos susilaukė ir šiupinys, tai miežinės kruopos su žirniais, verdamos su šviežiais lašinukais. Liudvikas iš Pokievo (lenk. Pokiewo), t.y. Liudvikas Jucevičius (lenk. Ludwik Jucewicz) 1846 m. savo prisiminimuose rašė, kad šio patiekalo atsiradimas ant pietų stalo, kuomet vykdavo piršlybos ar apžiūros, reiškė, kad jaunikį priėmėm geriausiai; į dubenio vidurį įkišta kiaulės uodega reiškė tėvų sutikimą leisti dukrai tekėti.

Dėl retai sutinkamų vėžių patiekalai su jais šiandien priklauso prabangiems. Lietuvoje taip pat geriama gira bei pavasarį renkama sula. Daug raugiama daržovių, ne tik kopūstų ir agurkų, bet taip pat grybų, obuolių, pomidorų ir įvairių daržovių mišinių, to kas auga darže.

Priešingai negu Zavady savivaldybės vietovėje Šalčininkų rajone gyvena daug tautybių, kurių pėdsakus galima su-

rasti kulinarijos tradicijose. Net ir pagal Šalčininkų gimnazijos mokinių atliktas apklausas populiariausių blynų.

Tai neabejotinai rusų patiekalas valgomas paskutinę savaitę prieš didįjį pasninką, t.y. užgavėnės – pravoslavų liukučiai. Tada jau nevalgė mėsos, valgyti buvo leidžiama ir net rekomenduojama piena, sūrį, sviestą ar kiaušinius. Net ir be mėsos vaisės per pasninką buvo gausios ir įvairios – užteko blynų su įvairiu faršu. Valgė ruginius, kvietinius, grikių, avižinius, mielinus, nerūgščius, saldžius ir pasninko blynus, mažus ir didelius. Stalo karaliumi buvo skanus ir paskrudęs blynas su medumi ir grietine; gausenį variantą gaudavo kai ant keptuvės dėdavo kiaušinių ir susmulkintą svogūną ar silkę ir užpildavo tešla. Labiausiai buvo vertinami lengvi ir purūs blynai, daromi iš grikių miltų, su mielėmis, malonaus truputį rūgštaus skonio. Blynais simboliškai maitino protėvių dvasias – pirmas užgavėnių blynas nebuvo suvalgomas, o paskirdavo jį už mirusių dvasių ramybę.

Kas įdomu, šis pavadinimas atkeliavo į Narevo teritoriją ir vadino juo keptus ir užkeptus bulvių patiekalus, pvz. grybelis – prancūziško omleto pavadinimas. Kituose Palenkės regionuose, kuriuose gyvena pravoslavai, blynai tradicinėje virtuvėje yra kasdieninis patiekalas, vyrauja mieliniai blynai; sodos priedas vietoj mielių reiškia paprastesnio varianto pasirinkimą. Geros šeimininkės pabrėžia, kad pa-

grindų yra gerai išdeginata, ketinė keptuvė, teflono keptuvės neduoda tokio skonio. Tokias keptuves pirkto iš važinėjančių čigonų prekybininkų, Šalčininkų apylinkėse gyveno jų santykinai daug. Gera keptuvė yra pasisekusių blynų pagrindas.

GRIKIŲ IR KVIEČŲ BLYNAI

650 g kvietinių miltų
300 g grikių miltų
1,5 l pieno
25 g mielių
100 g sviesto

Mieles ištirpdyti pusėje stiklinės šilto pieno, supilti į kvieitnius miltus, kruopščiai išmaišyti ir atidėti raugą į šiltą vietą. Į iškilusį raugą įdėti iškilusį raugą ir ištirpdytą sviestą, grikių miltus ir išmaišyti. Pyragą praskiesti likusiu pienu, pasūdyti, leisti, kad vėl iškiltų. Po to iš karto kepti blynus, geriausia ketinėje keptuvėje pilant tešlą ant visos keptuvės. Galima tiekti su įvairiais priedais, puikiausia tinka su raudonaisiais ikrais, bet taip pat su gera grietine.

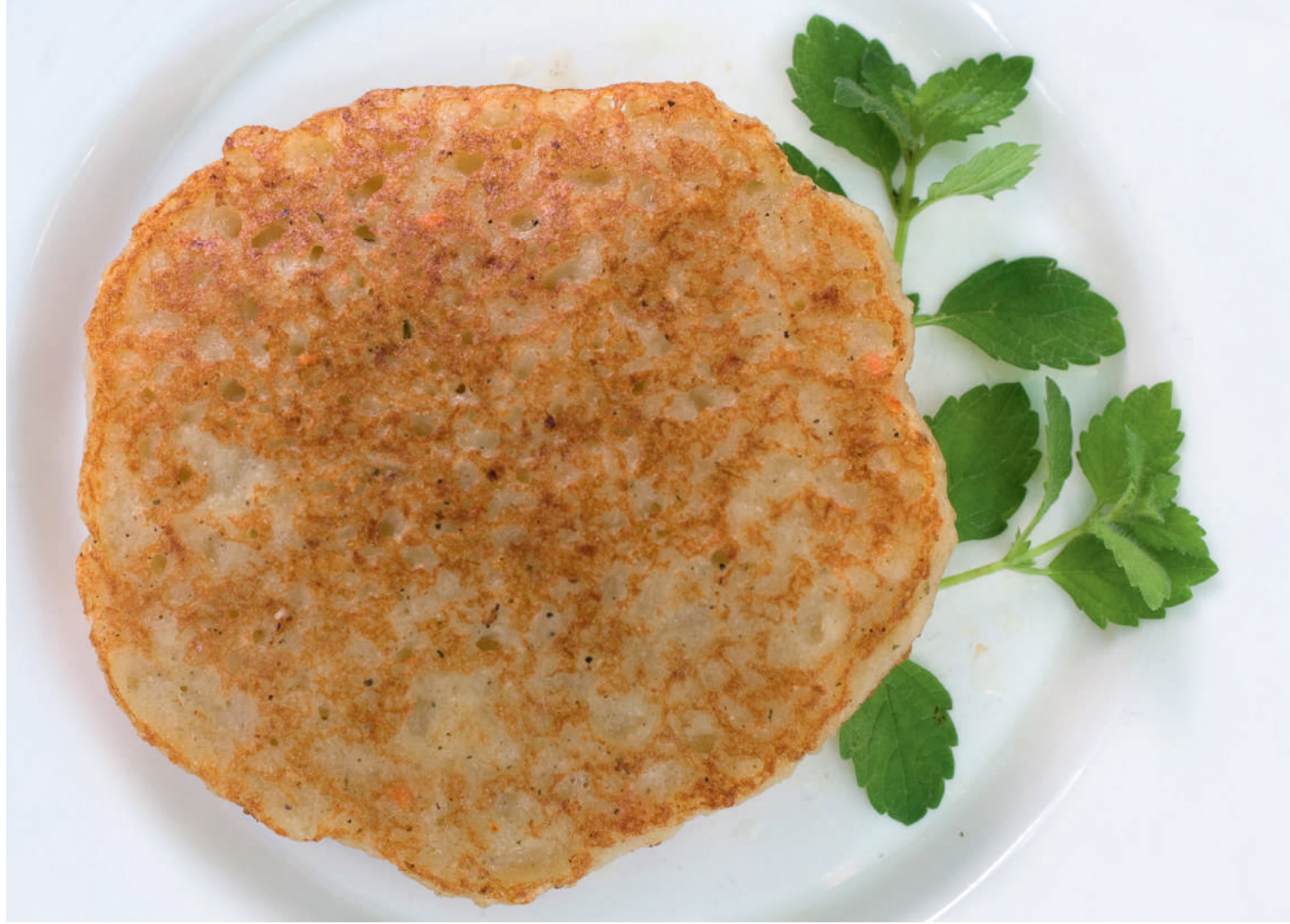
Laikui bėgant šis patiekalas pateko pas kaimynus, kur keitė savo veidą. Šalčininkų gimnazijos mokiniai savo apklausose mini tik bulvinius blynus.

BOVŠA (lenk. Bowsza) APYLINKŲ BULVINIAI BLYNAI

1 kg bulvių
2 stiklinės kvietinių miltų
1 stiklinė grikių miltų
1 stiklinė kefyro
1 šaukštelis sodos
1 stiklinė pieno
druskos skoniu

Bulves sutarkuoti trintuve, įdėti 2 rūšių miltus, kefyrą sumaišytą su soda ir išminkyti tešlą. Tešla privalo būti skysta, todėl pieno pilti tiek, kad tešla būtų tokios konsistencijos. Vėliau kepti keptuvėje.

Tokius blynus dažnai tiekdavo su vadinama *maczanka*. Pono Tado iš Šalčininkų teigimu, geriausia *maczanka* pagaminta iš spirginto svogūno ir šviežienos, t.y. šviežios kiaulienos pakepintos nat keptuvės, o vėliau sutirštintos miltais su druska, pipirais ir lauro lapeliais. Dažnai prie blynų paduodama *maczanka* iš grietinės su žaliais svogūnais ir krapais.



Bowsza vietovėje kepti bulvinių blynai





Kitas iš kaimynų karaimų, didžiojo kunigaikščio Vytauto įkurdintų netoli Trakų, priimtas patiekalas yra kibinai, tai kepti koldūnai su avienu. Šis patiekalas įdaromas malta kiaulienos ar jautienos mėsa ir pasižymi iš krušnaus pyrago gražiai supinta kasa. Šalčininkų rajone, panašiai kaip ir visoje Lietuvoje, veikia specialios kibininės gaminančios kibinus.

ŠALČININKŲ KIBINAI

Pyragas:

1 kg miltų

1 stiklinė grietinės

1 gabaliukas sviesto

2 kiaušiniai

žiupsnis druskos ir cukraus

Įdaras:

700 g maltos kiaulienos ar jautienos mėsos

1 svieste pakepintas svogūnas

1 kiaušinis

druska, pipirai, česnakas, mairūnas

Iš pateiktų ingredientų greitai sumiknyti pyragą, apvynioti folija ir 30 minučių įdėti į šaldytuvą. Po to nelabai plonai išvilioti, išpjauti apskritimus ir farširuoti -ant vieno apskritimo dėtį įdarą, pridengti kitu ir jungimuose pinti kasą. Kepti gerai išildytoje orkaitėje kol apskrus. Atkandus kibino privalo šiek tiek ištekėti sultinio.

Pagal atliktas apklausas labai populiarius patiekalus cepelinai (pavadinti taip dėl savo formos, pirmenančios I Pasaulinio karo metu vokiečių dirižablius – zzepelinus, nors Lietuvoje žinomi labai seniai). Patiekalas tokiu pačiu pavadinimu žinomas ir Palenkėje. Suvalkijoje vadina cepelinais nuo patrankos sviedinių, dedama į juos virtas bulves, o senosios Mazovijos teritorijose egzistuoja kukulių su mėsa arba koldūnų pavadinimu.

ZUZANNA DAVDA IŠ ŠALČININKŲ CEPELINAI

Tešla:

1,5 kg bulvių

1 kiaušinis

druskos skoniui

šaukštas krakmolo

Faršas:

250 g maltos kiaulienos

1 svogūnas

2 skiltelės česnako

pipirai, mairūnas

Bulves sutarkuoti trintuvu, nusunkti, įdėti šaukštą krakmolo gautą iš bulvių sulčių, įmušti kiaušinį, pasūdyti, suminkyti pyragą, iš kurio suformuoti 5 cm ritinėlį ir supjaustyti į gabalus, galima šaukštą tešlos suminkyti rankoje, įdėti faršo ir formuoti verpstės formos rutulį. Vėliau apie pusę valandos virti verdančiame, pasūdytame vandenyje. Cepelinai tiekiami su grietine ir spirgiais.



Lenkiškoje literatūroje populiariausi aprašomi Lietuvoje užaugusių rašytojų Tadeušo Konvickio (lenk. Tadeusz Konwicki) ir Melchioro Vankovičiaus (lenk. Melchior Wańkiewicz), prisiminimų ir kulinarinių knygų autorių minimi koldūnai sultinyje. Dabar galima sutikti jų gausius pakaitalus, bet tai ne tas skonis. Kažkokias pretenzijas dėl jų reiškia tiek Lietuvoje, tiek Palenkėje gyvenantys totoriai. Todėl verta cituoti 1911 m. kulinarinės biblijos autorę Liucina Cvierčakievičovą (lenk. Lucyna Ćwierczakiewiczowa) ir jos „365 pietus“:

Tikri lietuviški koldūnai

Iš svaro nugarinės išpjaustyti gyslas, supjaustyti į mažus gabalėlius, batų kulnų galvučių dydžio, aiškiai pabrėžiu nekapoti, inkstų, jautienos taukus sukapti, kad būtų masė, pasūdyti, įdėti pipirų, 2 vidutinio dydžio svogūnus supjaustyti ir mažame kaistuve uždengus dangčiu troškinti kartu su gyslomis ir mėsos likučiais, įpilti šiek tiek sultinio, vėliau į grūstuvėlį dėti sutrintą svogūną kartu su mėsa, fasuoti per retą rėtį ir sudėti išvirtą mėsa. Iš miltų padaryti tešlą, imant vienai miltų kvortai vieną kiaušiniį ir tiek kiek reikia šalto vandens, kad tešla nebūtų kieta, plonai išvolioti, dėti ant jos kruvelės mėsos ir suvynioti koldūnus, bet laisvai, kad mėsa ir riebalai galėtų užpildyti pyragą. Pjaustyti plono stiklo stikliuku.

Lietuviškose kulinarijos tradicijose įdaryti koldūnai gaminami tūkstančiais būdų, lenkiškoje virtuvėje tai mėsa, kopūstai, grybai, sūris, vaisiai ir rusiški koldūnai, tai yra sūris su bulvėmis. Ir vėl ta pati problema, pretenzijas dėl „buvimo tėvais“ reiškia ukrainai ir baltarusiai. Kaip bebūtų, receptas pagrindiniam pyragui tas pats, pasisekimas priklauso nuo faršo.



TEŠLA PAGRINDINIAM PYRAGUI

500 g miltų (apie 3 stiklines)

250 ml vandens arba pieno

1 šaukštas sviesto

druska, eventualiai kiaušinis

Visi produktai privalo turėti kambario temperatūrą. Mięsus reikia fasuoti, kad įgautų oro ir išpilti ant lentos. Viduryje padaryti duobutę, įmušti į ją kiaušinį ir įpilti ištirpdyto sviesto šaukštą, vėliau pamažu pilti pieną ar vandenį. Įpilto pieno kiekis priklauso nuo miltų drėgmės. Patyrusios šeiminkės rekomduoja įpilti tiek skysčių kiek pasims miltai.

Tešlą pirmiausia minkyti peiliu, o po rankomis apie 15-20 minučių, kol tešla taps vienalytė švelni. Gerai išminkyta tešla privalo būti elastinga, švelni, o ją perpjovus turi pasirodyti skylutės ir oro prisipildę įdubimai. Po to reikia ją pridengti dubeniu ir atidėti pusei valandos, kad pailsėtų. Padalinti į dvi – tris dalis ir išvolioti 2 mm storumu. Jeigu koldūnus farširuojame vaisiais, tuomet tešla privalo būti laisvesnė ir storesnė. Iš pyrago išpjauname apvalius blynelius, viduryje dedame faršą ir tiksliai sulipdome galus. Įmetame koldūnus į verdantį pasūdytą vandenį, o kai išplauks virti dar 3 minutes ir išimti griebtuvu.

GRIKIŲ KRUOPŲ IR GRYBŲ FARŠAS

4 stiklinės birių išvirtų grikių kruopų

200 g džiovintų grybų

300 ml pieno

1 svogūnas

100 g sviesto

druska, pipirai

Grybus kelioms valandoms pamerkti piene arba vandenyje, nusunkti, išvirti, nusunkti ir supjaustyti. Svogūną supjaustyti kubeliais ir pakepinti nedideliame sviesto kiekyje. Ingridientus išmaišyti, pasūdyti, idėti pipirų, pakepinti likusiame svieste.

LĘŠIŲ FARŠAS

500 g lęšių

2 kiaušiniai

1 svogūnas

100 g sutarkuotos džiovintos bandelės

2 šaukštai aliejaus

Druska, pipirai

Lęšius užpili verdančiu vandeniu ir atidėti 2-3 valandoms. Po to nupilti vandenį ir grūdus išvirti šviežiame vandenyje. Sumalti mėsmale. Svogūną smulkiai supjaustyti ir pakepinti alieluje. Sumaltus grūdus, sutarkuotą džiovintą bandelę, kiaušinius, svogūną bei prieskonius išmaišyti. Jeigu faršas per sausas galima idėti kelis šaukštus vandens.



DŽIOVINTŲ SLYVŲ FARŠAS

400 g džiovintų slyvų

1 šaukštas cukraus

Slyvas mirkyti visą naktį. Kitą dieną virti tame pačiame vandenyje, kuriame mirko, nusunkti, pašalinti kauliukus ir minkštumus užpilti cukrumi. Slyvas sutriname taip, kad būtų masė. Tokiu faršu įdaryti koldūnai kartais tiekiami per Kūčių vakarienę.

KLASIKINIŲ RUSIŠKŲ KOLDŪNŲ FARŠAS

500 g virtų bulvių

150 g varškės

1 svogūnas

1 šaukštas sviesto

Druska, pipirai

Bulves ir varškę sumalti mėsmale, svogūną pakepinti aliejuje, įjėti bulves ir varškę, prieskonius, maišyti. Iškočiotame pyrage stikline išpjauti apskritimus, ant jų dėti faršą, stipriai sulipdyti kraštus – geriausia klostėmis. Įmesti į verdantį vandenį, Kai išplauks į viršų po 3 minučių išimti griebtuvu. Tiekiamo savo nuožiūrą: su sviestu, svogūnu, spirgiais ar grietine. Kad išgauti aštrų sūrio skonį pirmiausia galima nuskaidrinti sviestą, t.y. pašildyti jį ir kai tirps nuo viršaus nugriebti putas.

**ŠALTIBARŠČIAI GRETOS VELIGOR (lenk. Greta Veligor)
IŠ ŠALČININKŲ**

1 išvirtas burokėlis sutrintas trintuvu, 3 išvirti ketvirčiais supjaustyti kiaušiniai, supjaustytas žalias svogūnas, supjaustyti 3 švieži agrukai, krapai, druska, 1,5 l šalto virto vandens, 250 ml grietinės. Visus ingredientus sumaišyti ir sriuba paruošta.

Tokie lietuviški šaltibarščiai iš baltarusių kalbos buvo vadinami chołodźcem. Jis buvo ruošiamas taip pat iš virtų jaunų burokėlių supjaustytų stiebų, Lenkijoje vadinamų jaunų burokų lapais, o seniau kai nebuvo pieno pakuotėse iš rūgpienio su grietine. Jeigu tai buvo prabangus variantas tai pildavo burokėlių rūgštis, vėžių ir veršienos, o kai kada šalto veršienos sultinio. Dabar dažniausia naudojamas jogurtas arba kefyras. Gera ingredientų kokybė tai tik pusė sėkmės, visas menas priklauso nuo skonių išgavimo: rūgštaus, sūraus ir saldaus. Na ir žinoma atšaldymo iki tinkamos temperatūros. Tai mėgstamiausia sriuba vasaros metu mūsų geografinėje platumoje.

Labiausiai užtarnauta garbe visuomet džiaugėsi mėsa. Pirsom skerdikų ir mėsininkų savybės atsirado jau XII a. Jau Vladislovas Jogaila po medžioklės Bialoviežoje įsakė paruošti sūdytas, džiovintas ir rūkytas mėsas, kurios buvo riterių pagrindiniu miastu kovoje su kryžiuočiais.



RŪKYTAS LIETUVŠKAS KUMPIŠ

- 1 kiaulės kumpis su kaulu (apie 5 kg)
- 6 česnako skiltelės
- 5 gvazdikėliai
- 40 kvapniųjų pipirų grūdų
- 6 lauro lapai
- 2 šaukštai mairūno
- 50 g cukraus
- 200 g druskos
- 5 šaukšteliai salietros

Pirmiausia reiki susmulkinti prieskonius, paliki 1/3 šaukštelio salietros bei 2 šaukštus druskos, likusius maišome su prieskoniais. Paliekame mišinio ketvirtį, o lekusių dalį įtriname į kumpį ir paliekame 6-8 valandoms altowe vietoje. Vėliau iš 1 stiklinės vandens, palikto ssalietros ir 2 šaukštų druskos gaminame tirpalą. Išmaišius tirpalą perkošiame ir švirkšto su adata pagalba išvirškiamo į gilesnius kumpio sluoksnius. Paruošiame keraminį indą sūdymui.

Indo dugną pabarstome anksčiau paliku sūdymo mišiniu, dedame ant jo kumpį, pabarstome likusiu mišiniu ir uždengiame apsunkinta lėkšte (svarstis, stiklainis). Pirmiausia kumpį paliekame 48 valandoms kambario temperatūroje, o vėliau pernešame į šaltą vietą 3 savaitėms. Visą sūdymo laikotarpį reikia atsiminti, kad kas 24 valandas kumpį reiki apversti kita puse ir papildyti ant dugno susikaupiančiu tirpalu. Pabaigoje kumpį išimti ir pusėje kur yra kaulas pririšti virvutę ir kelioms dienoms pakabinti šaltoje, gerai vėdinamoje vietoje. Po to 5 savaites kumpį rūkyti šaltuose dūmuose.

Tokį kumpį galima laikyti net metus. Tradiciškai jį laikė mediniame inde, užpiltą grūdais, apyniu ar sausų šienu. Jeigu atsirasdavo pelėsis kumpį užtekdavo nuvalyti šlapiu šluopsčiu suvilgytu vandeniu su actu ar druska.



RŪKYTI LAŠINIAI

2 kg lašinių

90 g druskos

1 šaukštelis maltų pipirų

1 šaukštelis kvapiųjų pipirų

2 lauro lapeliai

Atšaldytų lašinių gabalus supjaustyti stačiamkampiais. Iš 4 šaukštelių druskos, pipirų ir paprikos pagaminti mišinį ir juo iš visų pusių įtrinti kiekvieną gabalą. Šaukštą mišinio įpilti ant keraminio indo dugno ir dėti lašinius (visada oda į apačią). Pabaigoje viršų užbarstome mišiniu, įdedame kvapiųjų pipirų ir lauro lapų. Atidedame 7 dienoms, išimame ir įtriname šaukštu druskos, vėl dedame į indą. Sūdytus lašinius galima laikyti pusę metų. Galima juos išrūkyti, tada po pirmo sūdymo laikome juos inde 2 savaites, plauname ir nusausiname. Rūkome 3-5 dienas šaltuose dūmuose, kol taps gelsvi.

Tokių lašinius reikia valgyti supjaustytus plonais griežinėliais su svogūnu lengvai suvilgytu actu. Pusiai tinka prie bulvių, kiaušininės ar koldūnų su mėsa supjaustyti kubeliais ir pakepinti keptuvėje. Panašiai galima rūkyti kiaulienos šoninę, *golonka*, šonkaulius. Rūkyti šaltuose dūmuose gali stovėti pusę metų.

Labiausiai žinomas Lenkijoje lietuviškas mėsos patiekalas yra skilandis. Kaip minėta anksčiau, šis patiekalas buvo ruošiamas dvarininkams ir namuose (rugiapjūtės metu), išgarsėjo lietuvių gyvevnančių Lenkijoje dėka.

Šis produktas apdovanotas daugeliu prizų vietiniuose ir Lenkijos kulinarijos konkursuose, ūkio parodose ar turistiniuose turguose. Kas įdomu, Palenkėje galima sutikti asmenis su pavarde Kindziukas (lenk. *Kindziuk*), šnekamojoje kalboje kindziukas vartojamas kaip didžiulis vyro pilvas, vadinamas dar *bebechem* lub *bandziochem*.



Skilandžiai

Kindziukas – Skilandis

Reikia paimti geriausias kiaulės dalis (nugarinę, kumpį, sprandinę), įdėti šiek tiek lašinukų, o vėliau peiliu supjaustyti į smulkius gabalėlius. Proccijos priklauso nuo kiaulės dydžio. Reikalinga didesnė vonelė mėsei su prieskoniais sumaišyti: pipirais, druska, česnaku ir nedideliu salietros kiekiu. Sumaišytus ingredientus uždengti ir palikti nakčiai, kad persisunktų prieskonių aromatu. Kai kas įpila baltos degtinės stikliuką.

Kitą dieną tokiu būdu paruošta mėsa prikemšamas gerai išvalytas ir išplautas kiaulės skrandis. Prikimšus užsiūti, bet ne pašukiniu, o gelumbiniu siūlu, kad neperdurti žarnos. Vėliau padėti ant lentos, uždengti -kita lenta ir prispausti akmeniu – įgaus disko formą. Vėliau privalo būti pakabintas ant kamino. Ilgai bent per mėnesį prasiskverbia į jį šiluma ir virtuvinės plytos dūmų kvapas. Kai įgaus rožinės spalvos ir pradės tekėti riebalai, tai ženklas, kad galima valgyti, o dar geriau, kai šiek tiek pakabės palepėje ar sandelyje.

Kiaulės skrandžio pripildymo metodai žinomi ir kitosese kulinarinėse tradicijose. Taipūs vokiečiai prikemšą jį supjaustytomis bulvėmis, o baltarusiai dešra su morkomis ir svogūnais ir vadina *bebechem*. Skirtumas matomas gryna akimi – lietuviškiems skilandžiams niekas neprilygsta.

Skilandžiai





Tradiciinis šviežių žuvų konservavimo būdas dilgėlių stiebuose

Apibendrinimas

Projekto dalies pavadinimo Narevo ir Bebroso upių baseinų kulinarinės tradicijos – lenkiškos tradicijos ir Šalčios upės baseino – lietuviškos tradicijos bendrų šaknų ieškojimo idėja buvo Zavady gimnazijos ir Šalčininkų gimnazijos mokinių partneriškas bendradarbiavimas, kurio tikslas savo gyvenamojoje vietoje kulinairnių tradicijų – esminės kultūrinio paveldo dalies ieškojimas, kasdien neįsisamoninamo, nepastebimo ar net nepaisomo.

Šiuolaikiniame pasaulyje reklamų spūstys siūlančios didžiųjų prekybos centrų maisto produktus gimtąsias tradicijas nustūmė į nebūtį. Projekto metu vykdomų veiksmų tikslas edukacinis – mokiniams suteiktos teoretinės ir praktinės žinios apie tradicinį maistą. Dėl žinomų priežasčių ne visi rodė vienodą susidomėjimą pirmame projekto etape.

Žodinių pasakojimų kaupimas vadovaujantis parengtomis anketomis ir paaiškinimas mokiniams koku būdu reikia pasirinkti pašnekovą leido jiems suprasti istorikų dirbtuvių paslaptis (įgytos indos galbūt padės jiems tolimesniame moksle). Tik praktinė dalis – bedros lietuviškos – lenkiškos dirbtuvės ir tradicinių patiekalų ruošimo parodos ir

degustacijos plenerio šventėje padėjo jiems labiau susidomėti tuo, ką valgė jų tėvai ir protėviai. Kaimo teritorijų vaikai dažnai gėdijasi savo maisto ir papročių. Suteikta galimybė parodyti kaip vertinga tai, ką jie turi, tikriausia turės įtakos jų būsimame gyvenime.

Bendrų šaknų – bendruomenės ieškojimas buvo darnus ir nesudėtingas procesas. Mokiniai greitai pastebėjo, kad lenkus ir lietuvius jungia bulvių patiekalų pomėgis, abiejuose pusėse seniau kepė duoną su raugu, panašiai džiovino, marinavo ir rūkė žuvis, mėgo kopūstus ir burokėlius, ruošė rūkytą šoninę šventėms.

KULINARINIŲ TRADICIJŲ ATLASĄ kaip projekto apibendrinimą gaus visi mokiniai ir jų šeimos. Kiekvieną kartą turės galimybę pasieki užmirštas – primintas tradicijas ir pagal pateiktus receptus paruošti lietuviškus – lenkiškus patiekalus. Dėl žinomų aplinkybių tik kai kurių skonį ir kvapą jau pažino.

Atlasas išleistas lietuvių ir lenkų kalbomis reklamuos kultūros paveldą Zavady vietovėje Palenkėje ir Šalčininkų rajone Lietuvoje.

Tradicijnų žuvų džiovinimo ir rūkymo būdų pristatymas Strėkova Góra vietovėje. Tadeusz Szymilewicz iš Šaltininkų, Lietuva

