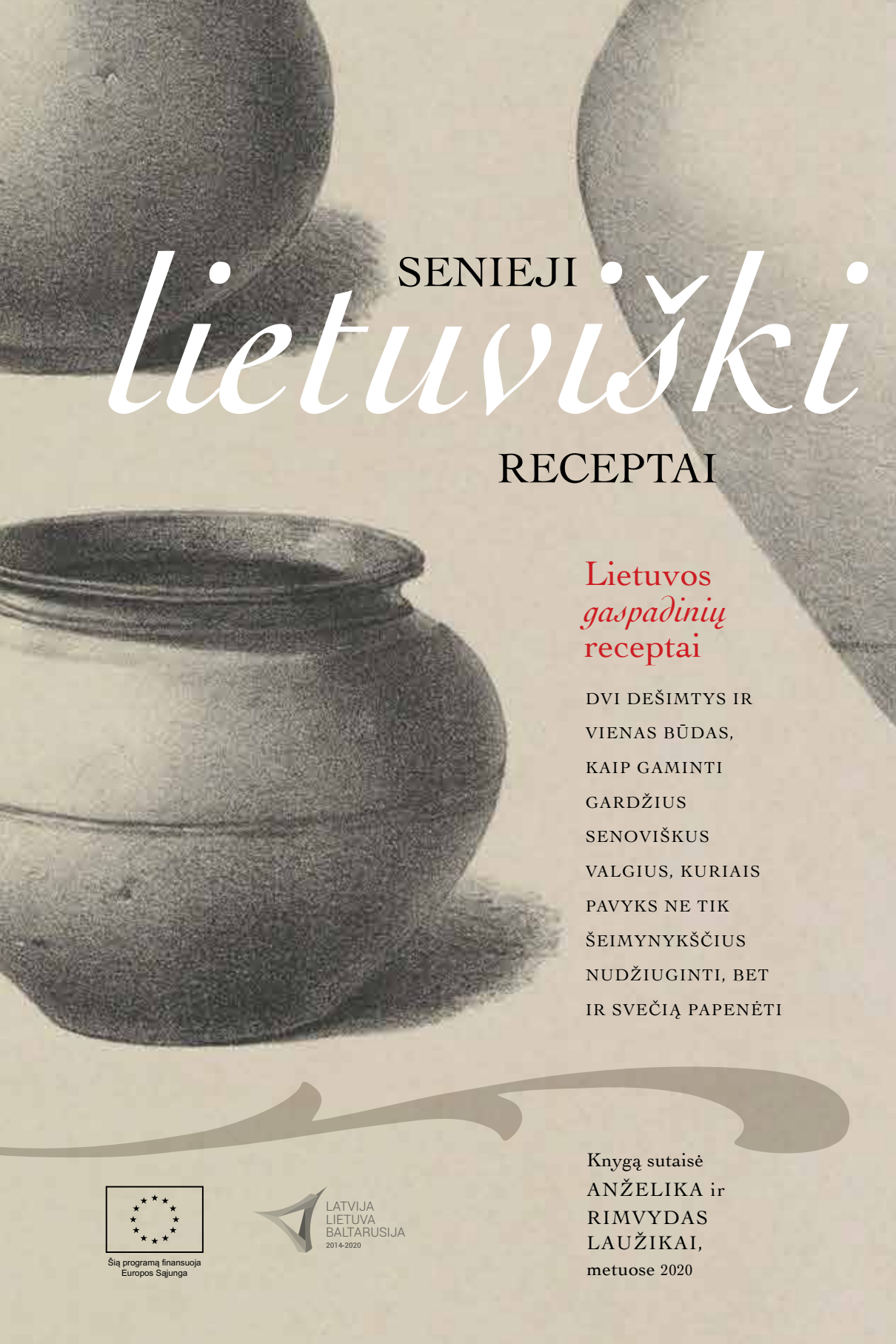




SENIEJI *lietuviški* RECEPTAI

*Lietuvos
gaspdinių
receptai*

DVI DEŠIMTYS IR
VIENAS BŪDAS,
KAIP GAMINTI
GARDŽIUS
SENOVIŠKUS
VALGIUS, KURIAIS
PAVYKS NE TIK
ŠEIMYNYKŠČIUS
NUDŽIUGINTI, BET
IR SVEČIĄ PAPENĖTI



Šią programą finansuoja
Europos Sąjunga



LATVIJA
LIETUVA
BALŲARUSIJA
2014-2020

Knygą sutaisė
ANŽELIKA ir
RIMVYDAS
LAUŽIKAI,
metuose 2020

SENIEJI
lietuviški
RECEPTAI



Lietuvos gospodinių receptai

DVI DEŠIMTYS IR VIENAS BŪDAS, KAIP GAMINTI
GARDŽIUS SENOVIŠKUS VALGIUS, KURIAIS
PAVYKS NE TIK ŠEIMYNYKŠČIUS NUDŽIUGINTI,
BET IR SVEČIĄ PAPERĖTI

Knygą sutaisė
ANŽELIKA ir RIMVYDAS LAUŽIKAI,
metuose 2020



Knyga parengta ir išleista vykdant projektą „Kulinarinio paveldo ir tradicinių amatų įgūdžių išsaugojimas / BELLA CULTURE“ (Nr. ENI-LLB-I-016).

Už knygos leidybą atsakingas projekto partneris Nr. 7 – Anykščių rajono savivaldybės administracija.

Projekto tikslas – išsaugoti ir skatinti tradicinių amatų ir kulinarinio paveldo įgūdžius Latvijos regione (Latvija), Anykščių ir Kupiškio rajonuose (Lietuva), Polocko, Minsko ir Zelvės rajonuose (Baltarusija), stiprinti regionų tapatybę, teigiamai veikti vietos ekonomiką. Į Projekto veiklas įtraukti 62 kulinarinio paveldo ir 24 tradicinių amatų atstovai iš 7 programos teritorijos savivaldybių. Projekto veiklos: 4 kultūros ir istorijos festivaliai, gerosios patirties mainų vizitai, mokomieji seminarai bei gebėjimų stiprinimo mokymai, 3 senovinių receptų leidiniai bei tradiciniams amatams ir kulinariniam paveldui skirtas skatinti bendras leidinys, 7-ių amatų ir kulinarinio paveldo centrų įkūrimas (4 Kraslavoje, po 1 – Anykščiuose, Kupiškyje ir Polocke).

Bendras Projekto biudžetas – 792 657,69 EUR.

2014–2020 metų Europos kaimynystės priemonės Latvijos, Lietuvos ir Baltarusijos bendradarbiavimo per sieną programa skatina sinergetinę Latvijos, Lietuvos ir Baltarusijos organizacijų partnerystę 2014–2020 m. laikotarpiu. Šios Europos Sąjungos finansuojamos programos strateginis tikslas – stiprinti santykius, ugdyti gebėjimus ir dalytis patirtimi tarp Latvijos, Lietuvos ir Baltarusijos žmonių bei organizacijų per kartu įgyvendinamus bendrus projektus, kuriais siekiama iš esmės gerinti gyvenimo kokybę pasienio regionuose. Programai skirtas Europos Sąjungos finansavimas sudaro 74 milijonus eurų.

Europos Sąjungos valstybės narės nusprendė sujungti savo žinias, išteklius ir ateitį. Kartu jos sukūrė stabilumą, demokratijos ir tvaraus vystymosi zoną, išsaugodamos kultūrinę įvairovę, toleranciją ir gerbdamos asmeninę laisvę. Europos Sąjunga įsipareigoja pasidalyti savo pasiekimais ir vertybėmis su šalimis ir tautomis už jos ribų.

Šį leidinį iš dalies finansavo Europos Sąjunga. Už jo turinį atsako tik Anykščių rajono savivaldybės administracija ir jokiais aplinkybėmis negali būti laikoma, kad šis leidinys atspindi Europos Sąjungos poziciją.

Viršelyje panaudoti Andries van den Berg pagal G. Slits „Potten uit een Romeins graf“ fragmentai, 1862–1887 m. Nyderlandų nacionalinio meno ir istorijos muziejaus rinkinys, inv. NR. RP-P-OB-27.652

Leidinio bibliografinė informacija pateikiama Lietuvos nacionalinės Martyno Mažvydo bibliotekos Nacionalinės bibliografijos duomenų banke (NBDB)

ISBN 978-609-07-0433-2 (spausdinta knyga)
ISBN 978-609-07-0434-9 (skaitmeninis PDF)
ISBN 978-609-07-0435-6 (skaitmeninis EPUB)

© Anželika Laužikienė, Rimvydas Laužikas, 2020
© Vilniaus universitetas, 2020

TURINYS

Įvadas ... 9

Lietuvos istorinės virtuvės apžvalga ... 19

LIETUVOS *gaspadinės* IR JŲ RECEPTAI ... 26

JOHANNA TAMOŠAUSKAITĖ-
BALTRUŠAITIENĖ-ŽELVIENĖ

Pirmoji lietuvė moteris gydytoja, visuomenininkė ir
gastronominių knygų autorė Amerikoje ... 31

Barščiai ... 34

Johannos Baltrušaitienės lietuviški barščiai ... 36

KAROLINA BIELOZIERSKA

„Naujosios praktiškos Lietuvos
šeimininkės“ autorė ... 41

Gira ... 43

Karolinos Bielozierskos lietuviška gira ... 44

ANA PRUŠYNSKA-CIUNDZEVICKA

„Lietuvos šeimininkės arba namų
tvarkymo mokslo“ autorė ... 49

Obuolių sūris ... 51

Anos Ciundzevickos obuolių sūris ... 52

LIUDVIKA DIDŽIULIENĖ-ŽMONA

Lietuvybės puoselėtoja, viena pirmųjų lietuvių moterų rašytojų, pirmos gastrominės knygos lietuvių kalba „Lietuvos gospadinė“ autorė ... 57

Beigeliai ... 60

*Liudvikos Didžiulienės-Žmonos
baronkos žydiškos ... 61*

Kastinys ... 63

*Liudvikos Didžiulienės-Žmonos
žemaitiškas sviestas arba kastinis ... 64*

Krienų padažas ... 65

*Liudvikos Didžiulienės-Žmonos
sutaismymas krienų ... 66*

Šaltanosiai ... 67

*Liudvikos Didžiulienės-Žmonos
šaltanosiai ... 68*

Šiupinys ... 70

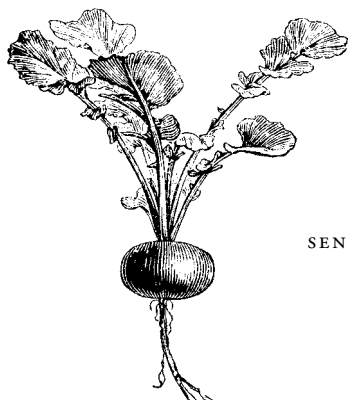
*Liudvikos Didžiulienės-Žmonos
senoviškas lietuviškas šiupinys ... 71*

HERTA GELŽUS

Mažosios Lietuvos virtuvės
metraštininkė ... 75

Štrudelis su varške ... 77

Hertos Gelžus štrudelis su varške ... 78



LAZDYNŲ PELĖDA

Bajoraitė, rašytoja, „Šeimininkėms vadovėlio“
autorė ... 83

Kepinti baravykai ... 87

Lazdynų Pelėdos šutinti baravykai ... 89

Kimšta lydeka ... 90

Lazdynų Pelėdos kimštoji lydeka ... 91

Lietuviški zrazai ... 93

Lazdynų Pelėdos lietuviški ristiniai zrazai ... 95

FANIA FIŠELEVIČ-LEVANDO

Pirmos vegetarinių valgių knygos Europoje jidiš
kalba autorė ir vegetarinio restorano Vilniuje
savininkė, vegetariškos virtuvės poetė ... 99

Grikinė babka ... 103

Fanios Levando grikių „pudingas“ ... 105

MARIJA KŽYVKOVSKA-MARCIŠEVSKA

Lietuvaitė, gyvenusi Ukrainoje, parašiusi dviejų
tomų veikalą „Bajoriškoji virėja“ ... 109

Lietuviški koldūnai ... 111

Marijos Marciševskos lietuviški koldūnai ... 113

ELENA REPČYTĖ-STARKIENĖ

Pedagogė, redaktorė, 1935 metais išleistos knygos
„Ką valgome?“ redaktorė ir viena iš autorių ... 119

Šaltibarščiai ... 123

Elenos Repčytės-Starkienės šalti barščiai ... 124

VANDA DAUSINAITĖ-VARNIENĖ

„Didžiosios virėjos“ sudarytoja, felčerė, draudžiamos
lietuvių literatūros platintoja ir rašytoja ... 127

Cepelinai ... 129

Vandos Dausinaitės-Varnienės

bulviniai kaldūnai (cepelinai) ... 133

VINCENTINA ŽULKOVSKA-ZAVADZKA

Vilnietė, išleisto gastrominio bestselerio
„Lietuvos virėja“ autorė ... 137

Balandėliai ... 141

Vincentinos Zavadzkos

dolma turkiška ... 143

Lazankės ... 144

Vincentinos Zavadzkos

lazankai su suriu ... 145

Šaltiena ... 147

Vincentinos Zavadzkos

kiauliena košelienu ... 148

Etnografiniai

RECEPTAI ... 151

Kibinai ... 153

Zacirka ... 155

Literatūra ... 156

K

ELIAUDAMI ir pažindami pasaulį, lankydamiesi svečiose šalyse ir ragaudami kitų kraštų nacionalinius valgius neretai susimąstome ir apie lietuviškąją gastronomijos tradiciją. Kas yra ta lietuviškoji virtuvė? Kurie patiekalai yra patys lietuviškiausi? Kuo pavaišinti užsienietį, atkeliavusį į mūsų kraštą? Kokių patiekalų savo šalies žmonėms pasiūlyti paragauti keliaujant po skirtingus Lietuvos regionus? Ką įtraukti į gastronominių Lietuvos žemėlapių? Kokie patiekalai galėtų reprezentuoti Lietuvos miestus bei miestelius: Vilnių, Kauną, Uteną ar Kelmę? Šioje knygoje pabandytume bent iš dalies atsakyti į šiuos klausimus. Knygoje rasite dvidešimt vieno patiekalo, kurie būdingi mūsų kraštui, receptą. Tai nėra lietuviškos gastronomijos kanonas, nes kanonas – kažkas negyvo, o gastronomijos tradicija – gyva, nuolat kintanti, nuolat prisitaikanti. Tačiau tai bandymas padėti tiems, kurie ieško atsakymų apie, nori išbandyti patys ir pasiūlyti kitiems kultūros klodą, kurį galime pavaldinti Lietuvos virtuve.

Šiame darbe nesame pirmieji. Lietuvių tautos ir patiekalų sąsają pirmą kartą rasime XVI amžiuje. Tada, katalikų ir protestantų kovų ir Renesanso epochoje, buvo atsigręžta į tautiškumą ir aptikta, knygose aprašyta bei aptarta anksčiau nematytų dalykų. Juk kaip tik šio sąjūdžio metu pasirodo Martyno Mažvydo „Katekizmas“ – pirmoji knyga lietuvių kalba, parašomos pirmosios Lietuvos istorijos, lietuvių kalbos gramatikos, išleidžiami pirmieji lietuvių kalbos žodynai. Šiame laikotarpyje Mikalojus Daukša parašo ir garsiąją „Prakalbą į malonųjį skaitytoją“, kurioje išaukštinama tautinė kalba: „<...> ne žemės derlumu, ne drabužių įvairumu, ne šalies gražumu, ne miestų ir pilių stiprumu laikosi tautos, bet daugiausia išlaikydamos savąją kalbą, kuri didina ir



Midaus gaminimo „pagal lenkų arba lietuvių
paprotį“ receptas. Iš OLAUSO MAGNUSO KNYGOS
„ŠIAURĖS TAUTŲ ISTORIJA“, 1555 M.

palaiiko bendrumą, santaiką ir brolišką meilę...“ Tad nenuostabu, jog tame pat XVI amžiuje užrašomi ir pirmieji patiekalų receptai, siejami su lietuviškumu. Olausio Magnuso 1555 metais išleistoje vadinamojoje „Šiaurės tautų istorijoje“, be įvairiausių kulinarijos bei ūkio gudrybių, pateikiamas „Midaus, vadinamo *medonem*, gaminimo pagal lenkų arba lietuvių paprotį“ receptas, o 1594 metais Krokuvoje surašytame Piotro Umiastovskio medicininiam traktate – „Giros gaminimo Lietuvoje arba pas rusėnus“ receptas.

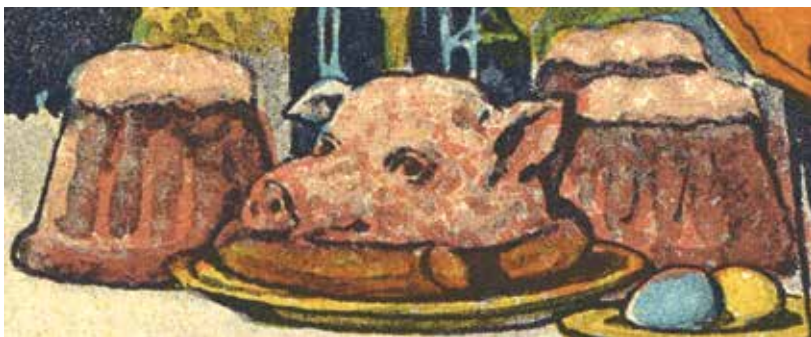
Dar vieną domėjimosi lietuviškumu bangą, jau XIX amžiaus pradžioje, sukėlė romantizmas. Romantizmas skatino žmones ieškoti kitokio, nuo „atsibodusios Antikos“ atsieto tapatumo. Lietuvoje tai buvo senoji, pagoniškoji kultūra. Teodoras Narbutas aprašo pagoniškus dievus ir mitologiją, Simonas Daukantas aukština būdą kalnėnų ir žemaičių, Józefas Jaroszewiczius parašo „Litwa poganska“, Dionizas Poška įkuria muziejų ten, kur „<...> Perkūnasui degė avys, ožkos...“ Be to, romantizmo epochoje atsigręžiama į valstietišką kultūrą ir „paprastą“ gyvenimą. Juk kaip tik tuo metu Kanutas Ruseckas nutapė garsiąsias idealizuotas valstietes „Pjovėją“ ir „Lietuvaitę su

Romantinis Lietuvos
įsivaizdavimas.
JULIUSZO KOSSAKO
ILIUSTRACIJA KNYGAI
„PIEŚNI O ZIEMI NASZEJ“,
1888–1906. LENKIJOS
NACJONALINĖ BIBLIOTEKA,
INV. NR. POCZT. 16059



verbomis“, o vilnietis kuchmistras Janas Šytleris eksperimentavo su paprastaisiais, valstietiškais ingredientais ir patiekalais savo aukštojoje virtuvėje. Romantizmo epochos autoriai buvo pirmieji, pradėję sąmoningai sudarinėti lietuviams būdingų patiekalų sąrašus. Nebūtinai tie patiekalai buvo visiškai autentiški, tačiau visada atspindintys autoriaus turimą lietuvių įvaizdį, supratimą apie kraštą ir jo žmones. Lukašas Gołębiowski 1830 metais rašė, kad Lietuvoje išsaugoti senoviniai grūdų patiekalai kūčia bei tolokno (į kelionę imami krosnyje džiovinti sutrinti avižų grūdai su trupučiu druskos). Dar lietuviams priskiriamas burokų lapų (batvinių) rauginimas ir šalti batvinių barščiai, užbaltinti grietine, su vėžių kakleliais, veršienos, kaplūno ar kalakutienos gabaliukais, pjaustytais žaliais agurkais ir kietai virtu

kiaušiniu. Dar minimi lietuviška vereščaka, lietuviški *šližikai* (prėskučiai, kūčiukai), valgomi su aguonų ar karvės pienu, lietuviški koldūnai, lietuviška batvininė (*bocvinka*), lietuviški pusžasiai, lietuviški blyneliai (*hrecuški* arba *olatki*), lietuviški grybukai, taip pat baltieji burokai, rauginti perpus su ropėmis, česnakais ir svogūnais, kopūstais ir bulvėmis (vadinama *kvašenina*), lietuviška kiaušininė su dešra, rudmėsėmis ar kitais grybais, vandens riešutai, lietuviška *sielianka* iš saldžios grietinės, miltų ir kiaušinių, bandelės, balta kvietinė duona ir geltona, su razinomis, Lietuvoje vadinama pyragu (*pirog*), gira iš salyklo ir miltų, kai kada pagardinta medumi ar mėtomis, iš stipriųjų gėrimų – senovinė degtinė, paprastas ir liepų midus. Anot Simono Daukanto, senovės lietuvių, kalnėnų ir žemaičių maistas buvo sriuobalas, vadintas „<...> laiški ar skoba putra <...> tad buvo vanduo, su miltais suvirintas, ir truputį pienu saldžiu pražilinta; juo daugiau tenai miltų ir pieno buvo, juo skanesne vadinos, <...> jei į vandenį, su miltais suvirintą, įpylė pradarui rūgšto pieno, tuo kartu vadinos skoba putra, kuri supilta kubile rūgo...“ Kitas sriuobalas buvo „<...> batviniai, kuriuos rūgusius, smulkiai kaponėj sukapoję, virė su džiovinta jautienos, briedienos ar kiaulienos mėsa; batvinių stokodami, virė rūgštą lapynę...“ Valgė dar „<...> mėsą jautieną, kiaulieną, tankiai džiuvsia, žalią valgė namie ar kelionė; sėtinius ir batvinius taip pat keptus...“, taip pat „<...> dar pupas, žirnius, riaušius, vėdarus, košę ir šautą..., o tarp „<...> skaninių ir vaišės valgių buvo juka, šiupinys, skilandis, lašiniai, dešros, skobai... Taip pat valgė grybus, „<...> slėgtus ir džiovintus, užvis rūgštai virtus...“ O gerdavo „<...> paprastai vandenį, midų, alų, beržinę ar klevinę sulą ir girą... Liudvikas Adomas Jucevičius 1846 metais mini lietuviškus patiekalus, nebūdingus kitoms Europos tautoms, o čia valgomus visų, tiek valstiečių, tiek „aukštųjų klasių atstovų“: šaltus barščius, batvininę, *vereščiaką*, jušniką, šiupinį, kiepšąšą, penčiaką (gruce), kanapinius pyragus, skabaputrą. Vladislovas Sirokomlė (Kondratovičius) 1853 metais, lygindamas lietuvius su rusėnais, taip pat išskyrė lietuviams būdingus patiekalus. Anot jo, „<...> lietuvis mėgsta riebiai: kiauliena ant jo stalo – būtinas pasigardžiavimas...“ Toliau, kiek supainiodamas, jis pamini lietuviams būdingus valgius: „<...> *vereščiaką* – patiekalą iš avies smegenų ir veršienos, kurį [lietuviai] vadina „kiepša“ <...>“; Lietuvos gilumoje



Bobos ir kimšta kiaulės galva ant Velykų stalo.

ATVIRUKO FRAGMENTAS, 1923–1926 M. LENKIJOS

NACIONALINĖ BIBLIOTEKA, INV. NR. DŽS XII 8B/P.54/5

(prie Vilniaus – mažiau) mėgstamą šiupinį iš žirnių, dešros ir stambių miežinių kruopų. Dar lietuvis „<...> mėgsta midų, alų, gardžiuojasi krupniku, t. y. degtine, pavirinta su kvapniosiomis žolelėmis ir medumi...“ Leonas Potockis 1869 metais mini žemaičių mėgstamą šiupinį, kiepašą, kiaulienos kepsnelius, pyragą su varškės, pagardintos mėtomis ar peletrūnais, įdaru, šaltanosius, kastinį, alų, degtinę, krupniką.

Dar daugiau patiekalų su jiems priskirta lietuviškumo etikete rasime XIX amžiaus antrosios pusės–XX amžiaus pirmosios pusės gretimų šalių – lenkiškose, rusiškose, vokiškose – ir tolesnių kraštų (prancūziškose) receptų knygose. Tai lietuviškais vadinami ar lietuvišku būdu pagaminti žąsis su obuoliais ir padažu, susukti *zrazai* (suktinukai), itališki arba baltieji kopūstai, džiovintos menkės, grybukai, biri perlinių kruopų košė, šalti barščiai, rūkyta mėsa, *salcesonai*, pieno sūriai, obuolių sūris, gira, keptas triušis, koldūnai, bigosas, kopūstienė, *vereščaka*, *kulebiaka*, *šližikai* (prėskučiai), užlieti aguonų ar karvės pienu, pusžąsiai, rauginta mėsa (*pekelfleiszai*), tešloje keptas sūris, kepinti baravykai, rūkytos dešros, veršiuko kepenėlės, sumuštinukai su lietuvišku sūriu, koldūnai *au gratin*, lietuvišku būdu pagaminta stirniena, virta ir kepta briedienos išpjovos, sūris su kmynais, žąsų kogalvių sriuba, žalių salierų barščiai, bobos bei mozūrėliai, rūgštelė lietuviškiems barščiams, vyšnių užpildinė, padažas, virtiniai, vadinami „vareniki“, sterkas, suflė, antienos sriuba, kurapkos, Reino karpis, lokienos (lokio mėsos) ketvirtis. Kai kurie patiekalai vadinami Lietuvos

didikų giminių vardais. Tokie yra „Sterkas pagal Radvilas“, Radvilų garnyras, Sapiegos *zrazai*, Tiškevičiaus koldūnai. Vienas patiekalas pavadintas regiono vardu – žemaitiški džiovėsiai.

Tarpukario Lietuvoje paminimi ir aprašomi ne vien „bendralietuviški“, bet ir regioniniai patiekalai. Elena Repčytė-Starkienė savo redaguotoje 1935 metų knygoje „Ką valgome?“ skiria keturis Lietuvos etnografinius regionus ir jiems būdingus patiekalus. Autorė žemaitiškais patiekalais laiko košę, mirkę, šiupinį, burokinę ir kopūstinę sriubas, pienu užbaltintą *kleckienę*, versputrę, miltynę, kastinį, kugelį; aukštaitiškais – barščius, kopūstus, bulvinius *kleckus* (kukulius), bulvienę, žirnių sriubas, šaltibarščius (dar vadinamus žalibarščiais), lašinius, pakepintus su kiaušiniu ar blynu, *kindziuką*, vėdarus, mačiuką, išnaują (isnaują, taukinę), mundrikėlius, skrylius, miltų ir bulvių raguolius, švilpikus, bulvių košę, kiaušiniene, pampuškas; suvalkietiškais – karštus ir šaltus barščius, kopūstų sriubą, bulvienę su aguonomis, vaisių sriubą, mutinį, bulvinius blynus, *cibulienę* (svo-gūnienę), čiulkinį, pusmiltę košę, tarkę, troškę su kopūstais; dzūkiskais – prėskučius, bulvines raugintas bandutes, grikių košę, lapienę iš dilgėlių ir balandų, žiūrę, kopūstus su džiovintomis žuvelėmis, čiolaką, kručką, saldę, muštardą, darytinį.

O kokius patiekalus galėtume priskirti lietuviškai virtuvei šiais laikais? Rašydami knygą sudarėme gana ilgą lietuviškų patiekalų sąrašą („ilgąjį sąrašą“), tačiau į knygos receptų dalį („trumpąjį sąrašą“) pateko tik dalis jų. Atrinkdami patiekalus vadovavomės šešiais kriterijais, kuriuos verta čia aptarti, nes šie kriterijai gali būti naudingi kitiems žmonėms, kurie bandys rengti panašias knygas ar patiekalų sąrašus. Tolesniame tekste prie kiekvieno patiekalo minimi „ilgojo sąrašo“ patiekalai, neįveikę to kriterijaus nustatytos kartelės ir neatrinkti į „trumpąjį sąrašą“. Tačiau, nepaisant to, juos taip pat galime laikyti lietuviškosios gastracininės tradicijos neatskiriama – tik gal ne tokia šerdinge – dalimi.

Pirmiausia, kad patiekalą galėtume priskirti savo gastracininei tradicijai, jis turi atitikti istoriškumo kriterijų. Gastracinijos kultūra yra veikama dviejų pagrindinių procesų, kurie moksliskai gali būti vadinami „paraleliniais atradimais“ ir „kultūros difuzija“. Pirmieji apibrėžia reiškinius, atsiradusius įvairiose vietose, įvairiais laikais.

Tuos, kurių atradėjai, autoriai ar kūrėjai nežinomi. Tai kažkas panašaus į tautosaką. Nesužinosime, kas išvirė pirmąją sriubą, iškepė pirmuosius blynus, fermentavo pirmąjį alų ar midų, suslėgė pirmąjį sūrį, pagamino pirmąjį troškinį ar skrudino pirmąjį kepsnį. Paprastai paraleliniai atradimai siejasi su konkrečia gamtine ir kultūrine aplinka, natūraliai augančiais ar perimtais (auginamais) augalais, gyvūnais. Paraleliniai atradimai paaiškina, kodėl kai kuriuos patiekalus (tarkime, kraujinius vėdarus) rasime ne tik Lietuvoje, bet ir Lenkijoje, Vokietijoje, Austrijoje ar Anglijoje. Kultūros difuzija primena į tvenkinį įmesto akmenuko sukeltas bangas. Tiksliai žinome reiškinių atsiradimo vietą (kartais – net atradėją) ir būdus, kaip jis pasiekė mūsų kraštą. Dalis naujovių buvo atmesta, tačiau kitos – prigijo, tapo mūsų savastimi. Svarbu ir tai, kad kiekvienas naujas laikotarpis, kiekviena naujovė neišstumtavo ankstesnių tradicijų, o tik savitu sluoksniu uždengdavo jas. Paprastai manoma, kad jei kultūros reiškinys kuriame nors regione yra žinomas ir taikomas 100 ar daugiau metų, galime daug neabejodami jį laikyti savo kultūros dalimi. Dėl šio, istoriškumo, kriterijaus į galutinį patiekalų sąrašą neįtraukėme daugelio populiarių šiuolaikinėje Lietuvoje bulvinių patiekalų (tokių kaip bulviniai blynai, kugelis, vėdarai). Bulviniai patiekalai Lietuvoje masiškai paplito XX amžiuje.

Antrasis kriterijus buvo įvairovės. Sakydami „lietuviškas“, galime į šį žodį įdėti dvejopą prasmę – pilietinę ir etnolingvistinę. Pirmoji apibrėžia kultūrinius reiškinius, susijusius su skirtingų laikų Lietuvos valstybe ir joje gyvenusiais žmonėmis, o antroji – tik su lietuviškai kalbančiais Lietuvos gyventojais. Dauguma jų – valstiečiai. Istorijoje taip nutiko, kad Lietuvos valstybė niekada nebuvo tautinė ir visada – daugiakultūrė. Iki pat Antrojo pasaulinio karo mūsų krašte gyveno didelės žydų, lenkų, vokiečių bendruomenės. Kita vertus, Lietuvos valstybę sukūrė lietuviai, tad istorijoje turėjome ne tik lietuvius valstiečius, bet ir lietuvius bajorus, didikus, valdovus, miestiečius. Tad kalbėti apie lietuvišką gastronomijos tradiciją atsisakant jų būtų neteisinga. Tai būtų šios daugiatautės, daugiakultūrės, įvairiasluoksnės tradicijos skurdinimas. Dėl to į knygos „ilgąjį sąrašą“ pateko beigeliai, kibinai, šimtalapis, bigosas, *baumkuchen*as (šakotis). Kai kurie jų buvo atrinkti ir į knygos receptų dalį.

Trečiąjį kriterijų galėtume vadinti sudėtingumu. Dalis senųjų, archajiškų, patiekalų yra santykinai paprasti, žinomi ir lengvai pagaminami daugelio šeiminių. Tokie yra blynai, įdaryti blynai – *naliesnikai*, košės, sriubos (žuviene, makaronų, kopūstienė, burokų), beržų ir klevų sula, žagarėliai, spurgos. Būtent dėl paprastumo ir lengvo pagaminimo šie Lietuvos virtuvei būdingi, bet elementarūs patiekalai nepateko į receptų dalį.

Ketvirtasis atrankos kriterijus buvo patiekalų kasdieniškumas. Tai reiškia, kad liko nepateikti receptai ne vieno išskirtinio šventinio patiekalo, kurių nevalgome kasdien, kurie yra būdingi tik konkrečioms progoms. Tokie yra kūčiukai (*šličikai*), kūčia, margučiai, aguonų, migdolų, kanapių pienas.

Pentasis atrankos kriterijus buvo patiekalo žinomumas šiais laikais, jo gaminimo ir valgymo išlikimas kaip gyvosios tradicijos. Dėl šio kriterijaus į „trumpąjį sąrašą“ liko neįtraukti daugelis archajiškų lietuviškų, jau išnykusių patiekalų, tokių kaip stakanis, sarienė, kiepšas, skanėsis, milta, raugienė, saldė, degtienė, kruvainė, avižų kisielius, grucė, garstyčnikas, šustienė, *kleckynė*, ar dvaro virtuvės patiekalų, tokių kaip alaus sriuba, *vereščiaka*, pusžasiai, tešloje keptas kumpis, įdaryti itališko stiliaus tortai, paštetai ar obuoliais kimšta žąsis.

Ir, galiausiai, paskutinis kriterijus, kuriuo naudojantis buvo atrinkti receptai, – tai praktiškumas. Norime, kad knygoje aprašyti patiekalai būtų gaminami. Tad atrinkome tuos, kuriems pagaminti pakanka vidutinių, šiuolaikinio žmogaus, šeiminių kavimo įgūdžių, tuos patiekalus galima gaminti naudojant vidutinėje šiuolaikinėje virtuvėje esančią įrangą, o produktų jiems galima nusipirkti prekybos centre. Dėl šio kriterijaus teko atsisakyti tokių lietuviškų patiekalų kaip rūkytas kumpis, dešros, lašiniai, skilandis, išnauja, *baumkuchenas* (šakotis), alus, midus, degtinė, kraujiniai vėdarai ir kraujinė juka, krupnikas, meškinis, varškės sūriai, juoda ruginė duona, kanapių ir sėmenų aliejai.

Pagrindinė knygos idėja yra supažindinti skaitytoją ne tik su patiekalais, bet ir su Lietuvos *gaspadinėmis* bei jų sukurtomis receptų knygomis. Juk gastrominė tradicija yra priskirtina nematerialaus paveldo tradicijoms, o tai reiškia, kad yra susijusi su patiekalus gaminančiais ir juos valgančiais žmonėmis. Tokioms tradicijoms ypač



Baumkucheno (šakočio) kepinimas.

R. LAUŽIKO FOTOGRAFIJA

svarbūs yra žmonės, kurie jas išlaiko. Ir gastromininėje tradicijoje tokios yra *gaspadinės*. Tradicijos pažinimui ne mažiau svarbios yra knygos. Juk tradicija yra gyva, taki lyg upės vanduo, nuolat kintanti, o gastronomijos knyga yra tarsi šios tradicijos fotografija, atlikta konkretaus žmogaus konkrečiu metu. Knygos, kaip ir fotografijos, leidžia iš dalies prisiliesti prie tikrovės, pažinti ją tokią, kokios jau nebėra, ir dėl to jose pateikti receptai svarbūs mums, kad geriau suprastume, ką, kodėl ir kaip dabar, šiais laikais, gaminame.

Knygoje rasite trumpas patiekalų istorijas, autentiškus ir šiems laikams pritaikytus receptus. Jei norėsite gaminti, svarbiausia yra sveika nuovoka, guvus protas ir drąsa. Gastrominio paveldo gaminimas namuose yra ne tiek autentiško patiekalo atkūrimas, kiek jo interpretacija, pritaikymas mūsų dienoms. Viena vertus, visiškai autentiškas atkūrimas „tokio, koks jis buvo iš tikrųjų“, yra faktiškai neįmanomas, nes šiais laikais dalies žaliavinių produktų neįmanoma ar labai sunku gauti (iš tokių būtų kaplūnas, pularda, ganymo būdu penėtos kiaulės, jautienos lajus, aguonų aliejus, istorinių veislių daržovės, vaisiai, prieskoniai, gyvūnai ir kt.). Taip pat nelengva rasti reikiamų įrankių ir įrangos (pavyzdžiui, troškinti juodpuodyje krosnyje visiškai ne tas pats,

kas stikliniame troškintuve elektrinėje orkaitėje), o senosios maisto gaminimo technologijos būdavo perduodamos labiau kaip žodinė tradicija, jos nebuvo detalios aprašytos. Be to, senoviniuose dokumentuose tais pačiais vardais, kaip ir šiuolaikiniai, vadinami patiekalai gali būti gaminami pagal kitokias technologijas (ar net būti visiškai kitokių receptūrų nei mes šiais laikais esame įpratę). O ir matavimo vienetai senosiose knygose dažnai pateikiami ne standartizuota metrine, bet senovinėmis matavimo sistemomis, kur svaras galėjo reikšti nuo 0,37 iki 0,45 kg, ir mes visiškai nežinome, kokią sistemą naudojo knygos autorius ar autorė. Tad visi perskaičiavimai į dabartinius matavimo vienetus yra santykiniai. Todėl, gamindami patiekalus, būkite kūrybiški ir ragaukite, nes pats geriausias senovinis *gaspadinės* patarimas yra gardinti patiekalus „pagal skonį“. O tai reiškia, kad – kaip ir anais laikais – jūs esate pagrindinis matavimo prietaisas savo virtuvėje.

Lygiai taip pat, „pagal skonį“, improvizuokite ir su patiekalų ingredientais. Pastaraisiais dešimtmečiais mūsų gyvenimo sąlygos ir būdas labai pasikeitė. Dauguma mūsų nebedirba sunkių fizinių darbų, o rudens darganas ar žiemos tamsą pajunta tik pakeliui nuo namų iki automobilio ar nuo automobilio iki savo kabineto biurų pastatų. Tad, jei nemėgstate riebaus maisto – taukus keiskite liesesne mėsa, jei neturite ar nemėgstate avienos – keiskite ją jautiena. Kai kur sviestą galite keisti grietine, o grietinę – jogurtu ar rūgpieniu. Nebijokite eksperimentuoti ir su prieskoniais, cukrumi, druska.

Būkite laisvi kurdami. Juk gaminant svarbu, kad valgis savo skoniu, kvapu, išvaizda džiugintų jus ir jūsų artimuosius, o senosios *gaspadinės* nedidelius nukrypimus nuo jų receptų tikrai jums atleis.

Tačiau bent kartą išbandykite ir tikrą, tokį, koks yra užrašytas, patiekalo receptą.

Skanaus jums visiems, Malonūs skaitytojai!

K

AIP MINĖJOME įvade, Lietuvos gastrominė kultūra, kaip ir bet kuris kultūros reiškinys, yra sudaryta iš dviejų pagrindinių sluoksnių: vietinio (mokslininkų vadinamo paraleliniais atradimais) ir atvežtinio (mokslininkų vadinamo difuzija). Vietinis – tas, kuris per ilgus amžius susiformavo šiame krašte. Pirmieji žmonių pėdsakai mūsų krašte buvo palikti maždaug prieš 12–13 tūkstančių metų, kai į mūsų kraštą, paskui migruojančius šiaurės elnius, atkeliavo žmonės. Sužinoti apie priešistorės laikų žmonių maistą padeda archeologijos mokslas. Pirmieji Lietuvos teritorijoje gyvenę žmonės vertėsi medžiokle ir rinkimu. Skirtingais priešistorės laikotarpiais dėl skirtingų klimato sąlygų gamtinio maisto galimybės skyrėsi, bet iš esmės žmonės galėjo sumedžiotų laukinių žvėrių mėsą, pagautą žuvį papildyti „garnyru“, rinkdami visa, ką gamtoje buvo galima rasti valgomo: pradedant paukščių (ančių, žąsų, kurtinių, tetervinių, gulbių) kiaušiniiais ir baigiant augalais – plūduriuojančiojo agaro (vandens augalas, dabar mūsų krašte išnykęs) ir lazdynų riešutais, ažuolo gilėmis, vandens lelijų šaknimis, lūgnių sėklomis, dilgėlėmis ir barščiais, uogomis, grybais, spygliuočių ir lapuočių ūgliais, laukiniais obuoliais.

Maždaug prieš 6–7 tūkstančius metų Lietuvos teritorijoje pasirodė pirmieji prijaikinti gyvūnai ir kultūriniai augalai. Tai paskatino naujoviško, žemdirbių ir gyvulių augintojų maisto atsiradimą. Mėsa buvo nuo seno žinoma, bet dalis gyvulių (ožkos, avys, karvės) augintos dėl pieno. Jei turime pieno, galime skanauti ir sūrį, sviestą, grietinę, varškę. Nors javų auginimas Lietuvos teritorijoje paplito bronzos amžiuje, maždaug prieš 3,5–4 tūkstančius metų, žemdirbystės istorijoje lūžio momentas yra susijęs su dviem inovacijomis: įsisavinta vietine



Rugiai. CRISPIJN VAN DE
PASSE RAIŽINIO FRAGMENTAS.
1600–1604. NYDERLANDŲ
NACIONALINIO MENO IR ISTORIJOS
MUZIEJAUS RINKINYS, INV. NR. RP-
P-2012-24-4

geležies gamyba iš baltų rūdos ir nauja javų rūšimi – rugiais. I–II amžiais paplitę geležiniai įrankiai suintensyvino ūkininkavimą, o VIII–IX amžiais paplitę rugiai pasirodė puikiai augantys Lietuvos klimato sąlygomis net ir nederlingose žemėse – tai buvo labai svarbu Lietuvos valstybės formavimosi židinyje – dabartinėje Rytų Lietuvoje ir Vakarų Baltarusijoje

Lietuvos valstybę XI–XIII amžiais sukūrė lietuvių genties žmonės, gyvenę toli nuo jūros, ežerų ir miškų turtingame, bet viename nederlingiausių rytinės Baltijos pakrantės regionų, aplink dabartinį Vilnių. Kuriantis valstybei kažkada buvę kaimų vyresnieji ar genčių vadai tapo Lietuvos valdovais ir diduomene, o jų protėvių valgymo pomėgiai klojo pagrindus lietuviškai gastronomijai. Ne vieną šių, senovės lietuvių, gastrominės tradicijos pėdsaką randame šiuolaikinėje mūsų virtuvėje. Juk, kai sakome „duona“, turime galvoje raugintų ruginių miltų kepinį. O Viduržemio jūros regione „duona“ reiškia kvietinių miltų kepinį. Lietuvoje kvietinių miltų kildintus

kepinius vadiname pyragais (jie valgomi tik per šventes). Taip atsitiko dėl to, kad, kaip minėta, rugiai yra vienintelis jervas, neblogai augęs nederlingose senovės lietuvių genties žemėse. Miltų patiekalai jiems reiškė pirmiausia ruginių miltų patiekalus. Kitas su nederlingomis žemėmis sietinas virtuvės savitumas – gausus „laukinio“ maisto vartojimas. Jei laukuose javai neužderėdavo, o sausra išdegindavo smėlynuose augančias pievas (o tokios nelaimės ištikdavusios net iki XIX amžiaus pabaigos), badui grasinant belikdavę „nusilenkti“ miškui ar ežerui, rinkti grybus, uogas, žvejoti ar medžioti. Istorinė lietuviškoji virtuvės tradicija iš kitų aplinkinių kraštų žemdirbių ir gyvulių augintojų virtuvių išsiskiria „laukinio“ maisto – uogų, grybų, laukinių lapinių augalų (barščių, rūgštynių, vandeninių monažolių), sulaukėjusių prieskoninių augalų (krienu), laukinio bičių medaus – gausa. Neretai viename patiekale maišome „laukinius“ ir „naminius“ ingredientus (pavyzdžiui, kopūstus su grybais) arba iš kitų kultūrų perimtus patiekalus „sulietuviname“ – įrašome į receptūras laukinių grybų. Šitaip XIX amžiuje totoriškai koldūnai virto lietuviškais (Tiškevičiaus) koldūnais. Didelis besikuriančios Lietuvos valstybės atstumas iki jūros lėmė, kad lietuviškojoje virtuvėje faktiškai neturime „jūros maisto“ (angl. *sea food*) tradicijos (išskyrus vėliau paplitusias silkes ir džiovintas menkes). Mūsų krašte žodis „žuvis“ yra gėlavandenės žuvies sinonimas. Istorinėje virtuvėje prestižinėmis laikytos didelės žuvis – storkis, lydeka, lašiša, vėliau ir karpis. O gėlavandenių žuvų patiekalai (pavyzdžiui, įdaryta lydeka) iki šiol laikomi neatskiriama švenčių atributais.

Taigi tokie yra lietuviškosios gastronominės tradicijos pamatai. Tačiau tikrą mūsų krašto virtuvės savitumą (drąsiai galime teigti, kad šiuo požiūriu užimame išskirtinę padėtį Europoje) suteikė iš kitų šalių ir tautų perimti ingredientai, patiekalai, pagardai ir desertai. Išskirtinė tiems laikams Lietuvos valdančiojo elito kultūrinė tolerancija ir Lietuvos geografinė vieta – kultūrų kryžkelė – lėmė, kad į savo gastronominę tradiciją įtraukėme visų įmanomų Europos ir artimų Azijos regionų gastronomines tradicijas. Per Konstantinopolį ir graikų kolonijas šiaurinėse Juodosios jūros pakrantėse susipažinome su graikiška virtuve, kurią iki šių dienų galime atpažinti Kūčių šventės ir šios šventės vieno svarbiausių patiekalų – kūčios – pavadinime. XIV–XV amžiais



Daržovės. FLORIS VAN SCHOOTEN „NATIURMORTO SU VAISIAIS IR DARŽOVĖMIS“ FRAGMENTAS, 1630 M. NYDERLANDŲ NACIONALINIO MENO IR ISTORIJOS MUZIEJAUS RINKINYS, INV. NR. SK-A-2058

per musulmonus totorius ir karaimus pažinome Azijos virtuvę (kol-dūnai, kibinai). Balkanų slava „padovanojo“ vyšnias, slyvas ir trešnes. Per Lenkiją sužinojome apie daugelį gotikinėje Europoje populiarių prieskonių (gvazdikėlius, pipirus ir kt.), žydų bendruomenė (litvakai) susaistė mus nenutrūkstamais ryšiais su Šiaurės Vokietijos žemėmis (vėliau, XIX amžiuje, litvakų dėka išmokome gaminti daugybę bulvinių patiekalų). Tuo pat metu iš vokiečių ordinų (Livonijos ir Teutonų) perėmėme šaknines daržoves (ropes, ridikus, runkelius, pastarnokus), o iš skandinavų XVI amžiuje gavome Baltijos jūros „sea food“ pamokas (silkės, džiovinta menkė). Itališkų renesansinių patiekalų madą į Lietuvos Didžiąją Kunigaikštystę atnešė Milano kunigaikštystė Bona Sforca, 1518 metais ištekėjusi už Lenkijos karaliaus ir Lietuvos didžiojo kunigaikščio Žygimanto Senojo. Kartu su itališkomis gastronominėmis madomis į mūsų kraštą atkeliavo daugybė daržovių

(taip pat pirmosios bulvės), kvietinių miltų patiekalai (tortai, lazanijos), italai „įpratino“ didikus valgyti šakute ir gerti vyną, gardinti patiekalus alyvuogių aliejumi ir kvapiosiomis žolelėmis (bazilikais, levanda, raudonėliu, čiobreliais...). Tame pat XVI amžiuje valdovu tapęs Transilvanijos kunigaikštis Steponas Batoras atnešė vengriškas madas, o per santuokas su Vazų dinastijos atstovais sustiprinome ryšius su švediška kultūra. Į reformaciją perėjusi didikų Radvilų giminė „pagilino“ mūsų vokiškos virtuvės žinias. Šios giminės dvaruose įsikūrę protestantiškos Europos imigrantai „supažindino“ mus su olandiška ir škotiška virtuvėmis. Norėdami atsverti protestantišką Radvilų įtaką, jėzuitai Vilniuje 1579 metais įkūrė universitetą, į kurį atvykę ispanų ir portugalų profesoriai praturtino mūsų kraštiečių įvairiomis (taip pat gastrinominėmis) žiniomis. XVI–XVII amžiais Lietuvos karai su didžiulius Europos plotus užkariavusia musulmoniška Osmanų imperija plėtė lietuvių azijietiškos (Persija, arabai) virtuvės akiratį. 1683 metais Jono Sobieskio vedami prie Vienos laimėjome ne tik mūšį, bet ir kavą – Abiejų Tautų (lenkų ir lietuvių) Respublikoje pradėjo plisti kava ir jos gėrimo namai – kafenhauzai.

XVII–XVIII amžiuje savo „tarptautinės gastronomijos“ žinių kraštą papildėme prancūziška virtuve. Liudviko XIV dvaro įtaka katalikiškos Europos diduomenei yra neabejotina. Paskui buvo tarp išsilavinusių europiečių ne mažiau populiarus Apšvietos epocha, žavėjimasis Prancūzijos revoliucija, Napoleonu. XVIII amžiuje, ypač antroje jo pusėje, plačiai paplito paprotys gerti kavą su šokoladu, rečiau arbatą. Karamelinės „bonbonkės“, prancūziško stiliaus „*zupės*“ (t. y. sriubos), sviesto padažai, pulardos, daržovės, sultiniai, kotletai, „restauracijos“... – tai tik nedidelė prancūziškų pėdsakų gastrinominėje mūsų krašto tradicijoje dalis. XVIII–XIX amžiais dabartinis Lietuvos uostas – Klaipėda (anais laikais vadintas Memeliu) buvo virtęs „mažąja Anglija“ – angliškos gastrinominės (ir ne vien gastrinominės) kultūros židiniu regione. Vokišką gastrinominę kultūrą skleidė Šiaurės Lietuvoje (Livonijos pasienyje) klestėję vokiški (pavyzdžiui, von Roppų, Tiesenhausenų, Römerių giminių) dvarai, o XVII–XVIII amžių sentikiai atsinešę savitą, archajišką gastronomijos supratimą iš Rusijos.

Žemės derlingumo skirtumai, atstumas iki jūros, greta išaugę miestai, skirtinga regionų istorinė raida ir skirtinga užsienio šalių

įtaka XIV–XIX amžiais suformavo lietuviškosios gastronomijos regioninius skirtumus. Derlingiausiose žemėse gyvenusių suvalkiečių virtuvėje vyravo mėsos patiekalai (skilandžiai, rūkyti kumpiai, dešros), prastesnėse žemėse gyvenę žemaičiai sukūrė daug ir įvairių pieno produktų receptų (kastinys, sampilas), senųjų lietuvių žemėse gyvenančių aukštaičių virtuvėje gausu grūdų ir miltų (košės, blynai, virtiniai, virtinukai), o „nelaimėliai“ smėlynų dzūkai sukūrė daugiausia „laukinio“ maisto – „uogų ir grybų“ receptų. Išskirtinį regioną sudaro prie jūros esanti Mažoji Lietuva. Čia turime visai kitokią, „sea food“ (jei tik galime šį žodį taikyti Baltijos jūrai) paženklintą ir „žemynui“ nebūdingą, gastrominę tradiciją.

XIX amžiuje kraštas virto giliu Rusijos imperijos užkampiu. Bendras kultūros sąstingis ryškiai matomas ir gastrominėje kultūroje: kartojamos ir palaikomos XVIII amžiaus pabaigai–XIX amžiaus pradžiai būdingos tradicijos. Tačiau, kita vertus, XIX amžiuje parašomos pirmosios Lietuvoje gastronomijos knygos, o kelios dešimtys lietuviškų patiekalų pasklinda Europoje, pakliūva į lenkiškas, vokiškas, rusiškas ir net prancūziškas gastronomijos knygas.

XX amžius buvo sudėtingas Lietuvos kultūrai (taip pat ir gastrominėi). Tarpukariu pradėjo formuotis nacionalinė aukštoji virtuvė, miestuose plito restoranų kultūra, padedami lietuvių emigrantų bendruomenės, „atrado“ daugiakultūrę Amerikos virtuvę. Tačiau 1940 metais prasidėjo sovietinė okupacija, paskui ėję Antrasis pasaulinis karas ir pokaris – tikrai netinkamas laikas aukštajai gastronomijai. Tačiau ir vėliau, sovietinės okupacijos metais, visai SSRS pritaikyta standartizuota „obščepito“ (visuomeninio maitinimo) sistema užkirta bet kokias galimybes kurti savitą, lietuvišką gastronomiją.

Su tokia, įvairiaskone ir įvairiaspalve, lietuviškos gastronomijos tradicija atkeliaujame į XXI amžių. Lietuva – vėl nepriklausoma valstybė, vėl Vakarų Europos kultūrinės tradicijos dalis. Tad gastrominiai procesai Vilniuje panašūs kaip ir kituose Europos ar Šiaurės Amerikos miestuose, pradedant „greituoju maistu“ ir baigiant „slow food“ ar „fine dining“. O istorinė gastronomia – ji greta mūsų, „pasislėpusi“ dabartiniuose patiekaluose, sunkiai atpažįstamai integruota į dabartį. Kaip gastronomijos istorikas, tikiu, kad lietuviai valgytojai atpažins ne vieną istorinį patiekalą šiuolaikiniame restorane, o kitų

tautų skaitytojai ne viename „lietuviškame“ recepte atpažins ir savo gimtojo krašto skonius, kvapus ir, keldami maisto kąsnelius, bokalus ar taures prie lūpų, visi kartu prisiminsime ir pagerbsime tradiciją ir senuosius Europos bei Artimųjų Rytų šalių istorinius gastronominius ryšius.



LIETUVOS *gaspadinės* IR JŲ RECEPTAI



Knygoje minimų patiekalų pasiskirstymas Lietuvos regionuose.

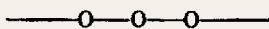
RENGIANT ŽEMĖLAPĮ BUVO NAUDOTI FREEPIK, NHOR PHAI, SMASHICONS, VITALY GORBACHEV, PHOTO3IDEA-STUDIO, NIKITA GOLUBEV, SURANG, MONKIK SUKURTI PAVEIKSLĖLIAI IŠ SVETAINĖS WWW.FLATICON.COM

Johannos Baltrušaitienės
knygos „Valgių gaminimas
ir namų prižiūrėjimas“
pirmojo, 1919 m., leidimo
antraštinis lapas

VALGIŲ GAMINIMAS

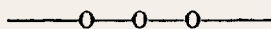
IR

NAMŲ PRIŽIURĖJIMAS



Sutaisė

AMERIKOS LIETUVAITĖ



IŠLEISTA

“AMERIKOS LIETUVIO”

15 Millbury Street,

Worcester, Mass.

1919 Metuose.

Johanna Tamošauskaitė- Baltrušaitienė- Želvienė

(1873–1950)

Knyga: VALGIŲ GAMINIMAS IR NAMŲ
PRIŽIŪRĖJIMAS. Worcester, 1919



Johanna Baltrušaitienė.
IŠ KN. „VIENYBĖS LIETUVNINKŲ“
25 METŲ SUKAKTUVIU JUBILĖJUS
(1886–1911). BROKLYN, 1911

PIRMOJI LIETUVĖ MOTERIS GYDYTOJA,
VISUOMENININKĖ IR GASTRONOMINIŲ KNYGŲ
AUTORĖ AMERIKOJE

JOHANNA TAMOŠAUSKAITĖ gimė 1873 metais Jungtinių Amerikos Valstijų didmiestyje Niujorke, nes jos senelis Juozas Adomavičius su žmona Marijona ir keturiais vaikais dar XIX amžiuje, išsipardavęs visą turtą, išvyko į JAV laimės ir geresnio gyvenimo ieškoti. Johannos motinai Magdalenai tuo metu buvo tik dvylika metų. Savo atsiminimuose J. Baltrušaitienė rašo: „Tuo laiku, kuomet mano minimi Adomaičiai į šią šalį atvyko, Niujorke nebuvo nei vienos lietuvės moters. Taigi jie buvo pirmoji lietuvių šeima JAV, o 1872 m. įvykusios jų dukters Magdalenos ir Jono Tamošausko vestuvės buvo pirmoji lietuvių santuoka visoje šalyje.“

Johanna pradžios mokyklą baigė Niujorke, o vėliau mediciną ir sociologiją studijavo Baltimorėje. Ten ji pasiliko dirbti ir tapo XIX amžiaus pabaigos pirmąja lietuve moterimi gydytoja. Aktyviai dalyvavo lietuvių išeivių kultūriniame gyvenime. 1888 metais ištekdėjo už odontologo N. Želvio ir susilaukė dukters Leokadijos ir sūnaus Adalberto. Tačiau po keleto santuokos metų išsiskyrė ir antrą kartą ištekdėjo tik 1909 metais už publicisto, rašytojo ir politiko Juozo Baltrušaičio. Susilaukė sūnaus Edvardo.

Johanna buvo aktyvi visuomenininkė. Organizavo Lietuvaičių draugiją Plymouthe, prisidėjo įrengiant lietuvių paviljoną pasaulinėje Paryžiaus parodoje 1900 metais, dalyvavo Tėvynės mylėtojų draugijos veikloje, įkūrė draugiją „Aušra“. J. Baltrušaitienė, pasirašydama daugybę įvairiausių slapyvardžių, rašė išeivijos spaudoje – „Vienybėje

lietuvninkų“, „Tėvynėje“ ir kt. O 1911 metais net suorganizavo Gaspardinų uniją ir įsteigė keturias lietuviškas mokyklėles moterims.

1919 metais leidykloje „Amerikos lietuviai“ Johanna surinko ir išleido knygėlę moterims „Valgių gaminimas ir namų prižiūrėjimas“, kurią pasirašė „Amerikos lietuvaitė“. Ši knygėlė vėliau dar papildyta ir išleista ne vieną kartą. Knygos įžangoje autorė rašo: „*Pirmas dalykas žmogaus gyvenime, tai yra maistas. Tik sotus žmogus gali imties prie atsakingo darbo, žmogaus maistas, tai kaip ir visas gyvenimas daug persimainė.*“ Paskui apgailestauja, kad „maisto mokslas“ žmonijoje yra atsilikęs nuo kitų mokslų, todėl nusprendė šią spragą nors truputėlį užpildyti savo knyga. „*Tikimės, kad su šita knyga mes padedam pirmą laiptą virimui, kepimui ir abelnai maisto gaminimui*“, – rašo Johanna ir kviečia kiekvieną lietuvaitę ja naudotis ir pakalbinti tai daryti kitas seses.

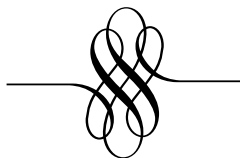
Toliau knygoje autorė pateikia penkias maisto grupes: daržovės ir vaisiai / pieno produktai, kiaušiniai, žuvis, mėsa / javai / sirupas arba cukrus / taukai ir pataria kasdien išsirinkti ką nors iš kiekvienos grupės. Toks jos sveikos mitybos receptas – produktų įvairovė. Johannos receptuose labai juntama, kad šeiminkės „amerikonkos“, nes yra tokių daržovių ir vaisių, kurie to meto Lietuvoje dar nebuvo auginami arba paplitę. Pavyzdžiui, yra nemažai receptų iš anuomet „kornais“ vadintų kukurūzų, „tomačiais“ vadintų pomidorų ir bananų. O labiausiai stebina, kad yra patiekalas iš didžuve tuo metu vadinto banginio. Sriubos taip pat ne tik lietuviškos, bet ir škotiškos, šveicariškos, o mėsos skyriuje ne tik „paspirgintas kralikas“, mėsos pyragaičiai ir „mėsa su svogūnais“, bet ir ispanų kumpis, prancūzų, airių šutinyš. O daržovių skyriuje, be populiariųjų bulvių, kopūstų ir „markvų“, puikuoja tokie patiekalai kaip „keptas arbūzas“ (iš aprašymo galima suprasti, kad tai moliūgas), „spinakai su sviestu“ (špinatai).

O kiaušininės čia japoniškos, su bulvėmis ir visokios kitokios. Aprašyta net „šiokolado kiaušininė“, kuri apibūdinta kaip labai geras valgis vaikams. O jau pyragų, pyragėlių: nuo „pigaus razinkų“, „Biedino žmogaus“ ar raudonųjų serbentų iki „Raudonojo kryžiaus“, „Vokiečių kavos“, „Holandiečių“ ar imbierinių pyragų. Knygoje yra atskiras skyrelis, skirtas kavai ir arbatai, kur randame vertingų patarimų ir gardžios kavos receptų. Tiesa, kai kurie mums dabar atrodo

keisti, nes į kavą dar dedama ir kiaušinio. Johanna ypač atkreipia šeiminkų dėmesį į švarą: *„Jei kavapuodis priskretęs, kava niekuomet negali būti gaudi.“* O kavą pataria virti ne ilgiau kaip tris minutes. Be smagių ir įdomių receptų, knygoje yra ir praktiškų buities patarimų, kurie mums dabar gali sukelti net šypsena. Knygoje aprašoma: *„Kaip iščystyti dervuotą drapaną“, „Kaip išnaikinti glindas“, „Kad naujos pančėkos nenušustų“, „Jeigu procai surūdiję“, „Kaip užkimšti skylės per kurias pelės išlenda“, „Kaip kuo ploniau nulupti bulves“.* O smagiausias patarimas, kad grindys ilgesnį laiką būtų švarios: *„Reikia ant kų tik išmazgotų dar drėgnų grindų patiesti senų laikraščių.“*

1935 metų rugpjūtį J. Baltrušaitienė buvo atvykusi į Lietuvą ir dalyvavo kaip delegatė Pasaulio lietuvių kongrese Kaune. Ta proga ji perdavė Vytauto Didžiojo universitetui urną su JAV mirusio Jono Mačio-Kėkšto pelenais. Johanna dalyvavo paskaitose, keliavo po Lietuvą. Yra žinomos tik kelios jos fotografijos. Vienoje ji su Pasaulio lietuvių kongreso delegatais priėmimo pas prezidentą A. Smetoną, o kitoje pasipuošusi nuometu svečiuojasi pas etnografę ir pedagogę iš Kupiškio Mikaliną Glemžaitę.

1950 metais Johanna Baltrušaitienė-Želvienė, sulaukusi 77 metų, mirė Blairsville, tačiau jos knygos ir darbai neliko be atsako. Dabar, nors ir gerokai pamiršta, „Amerikos lietuvaitė“ sugrįžta į mūsų atmintį ir širdį.



Barščiai

(LAPIENĖ, BATVINIAI, BATVINYNĖ,
KURŠOLĖ, ŽALIBARŠČIAI)

Barščių sriubos pavadinimas yra kilęs nuo augalo – barščio – pavadinimo. Tačiau senovėje šiuo žodžiu vadintas ne tiek vienas atskiras augalas, kiek visa keleto lapinių laukinių augalų grupė. Norėdami sužinoti, kokie augalai vadinti šiuo žodžiu XVII–XVIII amžiuje, galime į rankas paimti Konstantino Sirvydo 1642 metų „Trijų kalbų žodyną“, kuriame lietuviškas žodis „barštis“ pristatomas kaip lapinių augalų, lotyniškai vadinamų *acanthus*, *topiaria*, *urbana herba*, *branca ursina*, *iusculum acanthinum*, atitikmuo. Iš šio penketo virtuvėje populiariausias buvo *branca ursina* – lankinis barštis.

Patiekalo istorija gali siekti priešistorinius laikus, dar iki Lietuvos valstybės susiformavimo. Vėlesniais laikais barščiai valgyti tiek valdovų, didikų ar bajoriškame dvare, tiek kaimo pirkelėje. Barščių įsigijimas maistui ir jų valgymas paminėtas ankstyviausiame Lietuvos gastronomijos istorijos rašytiniame šaltinyje – Jogailos dvaro sąskaitų knygoje. Paskui jie minimi daugelyje XVI–XIX amžiaus valdovų ir diduomenės dokumentų: 1538–1539 metais vyskupo Povilo Alšėniškio, 1543 metais Žygimanto Augusto, 1596–1807 metais Radvilų, 1793 metais Mykolo Kleopo Oginskio virtuvių sąskaitose.

Vasarą barščio lapus valgydavo žalius, žiemai – raugdavo ir džiovindavo. XVIII–XIX amžiais barščių lapus sriuboje pamažu išstūmė kiti lapiniai augalai: daržiniai builiai, šventagaršvės, garšvos, rūgštyinės, baltųjų burokų lapai (batviniai), raudonieji burokėliai („cvikliai“). Kartu radosi ir įvairių, panašių į barščius sriubų pavadinimų (lapienė, batvininė ir kt.). Zygmuntas Glogeris savo XIX amžiaus enciklopedijoje rašė, kad lietuviai labiau mėgsta burokų sriubą virti iš lapų, o lenkai – iš šaknų. XIX amžiuje–XX amžiaus pirmojoje pusėje barščiai buvo būtinas kūčių stalo patiekalas. Kokie jie – priklausė nuo namų turtingumo. Ūkininko troboje – barščiai su silke ir baravykais, dvare – „su ausytėmis“. Šiuo metu lietuvių kalboje barščiais dažniausiai vadiname kaip tik tokią, raudonųjų burokėlių šaknų sriubą. Istorinėje virtuvėje tokia sriuba buvo vadinama ukrainietiškais barščiais.

Lankinis barštis.
IŠ MASCLEF, A., ATLAS
DES PLANTES DE
FRANCE (1890–1893)



Seniausi barščių receptai – paprasti. Juos sudarė trys pagrindinės sudedamosios dalys: skystis, barščių lapai ir uždaras. Toks yra XVII amžiaus pabaigos Radvilų virėjo receptų knygoje pateikiamas paprasčiausių pasninko barščių receptas: „<...> dėk į vandenį žalių barščių [lapų], migdolų ar aguonų pieno, miltų truputį įmaišyk ir išvirk...“ Juos verdant galėjo būti naudojamas ne tik vanduo, bet ir pačių barščių ar ruginės raugas. Jei ne pasninko laikas, barščiai gardinami grietine. Ne vieną panašų barščių receptą rasime ir etnografinėje lietuvių kaimo virtuvėje.

Baroko epochoje, XVII amžiuje, sukuriama prašmatnūs barščių receptai, barščiai verdami naudojant daug ir įvairių daržovių, kelių rūšių mėsą, net vėžių kaklelius. Kaip tik tokius barščius, vadinamus lietuviškais, rasime ne vienoje XIX amžiaus receptų knygoje. Tokį lietuviškų barščių receptą pateikia ir Johanna Baltrušaitienė.

Johannos Baltrušaitienės lietuviški barščiai

(autentiškas receptas)

Norint, kad barščiai būtų gardus, reikia prikaisti prėskai, tai yra vandenyje; pirma sudėti mėsą jautieną, pasudyti, nugraibyti putas; kas nori, gali pridėti puorų, salierų, ir lauro lapelių; pavirinus valandą pridėti tris svarus kiaulienos rukytos arba šviežios; keletą baravykų, dvejetą svogunų; pavirinus kiek, visus priedus išgriebus išmesti, pridėti burokinio skystimo arba ruginės giros, smulkiai pjaustytų ir apvirintų batvinių lapelių arba rugštyimų, taipgi galima dėti dilgėles jaunas, balandas arba špinoką; rugštymai ir špinokas dedami žali, neapvirinti. Tokie barščiai gardus nebaltinti; bet kas mėgsta, gali pridėti pusę kvortos rugščios grietinės.



Receptas, pritaikytas mūsų dienoms

INGREDIENTAI:

1,5 litro vandens,
0,5 litro raugintų burokų skysčio ar ruginio raugo,
200 g jautienos su kaulu,
200 g šaltai rūkyto kiaulienos kumpio,
1 poras,
1 vidutinio dydžio saliero šaknis,
1 didelis svogūnas,
100 g džiovintų baravykų,
0,5 kg šviežių burokų ar burokėlių lapų (vietoj jų galima naudoti kitus lapinius augalus: špinatus, rūgštynes, dilgėles, balandas),
5 valgomieji šaukštai riebios grietinės,
druskos, lauro lapelių pagal skonį.

GAMINIMAS

Lietuviškų barščių gaminimą sudaro du etapai: sultinio išvirimas ir barščių virimas.

Norėdami pasigaminti sultinį, pirmiausia virkite gabalėliais supjaustytą jautieną pasūdytame vandenyje vis nugraibydami putas. Maždaug po pusvalandžio į tą patį puodą dedami kiti ingredientai: dideliais gabalais pjaustyti poras ir salieras, taip pat lauro lapeliai. Pavirus dar valandą, sudedamas gabalais supjaustytas rūkytas kiaulienos kumpis, nuplauti džiovinti baravykai ir dideliais gabalais supjaustytas svogūnas. Toliau verdama dar apie pusę valandos. Tada sultinys nukošiamas. Sultiniui naudotą virtą mėsą ir daržoves galima patiekti kaip atskirą patiekalą.

Nukoštas sultinys naudojamas barščiams virti. Į sultinį įpilama raugintų burokų skysčio ar kito raugo. Jų neturint, pagal skonį galima gardinti alaus ar vyno actu ar citrinos sultimis. Į taip paruoštą sultinį sudedami burokų ar kiti lapai ir trumpai paverdami, tiek, kad per daug nesuvirtų. Tiekiant į stalą barščiai gardinami grietine, kurios dedama pagal skonį.

Karolinos Bieloziorskos knygos
„Naujoji praktiška Lietuvos
šeimininkė“ pirmojo, 1889 m.,
leidimo antraštinis lapas

NOWA PRAKTYCZNA GOSPODYNI LITEWSKA

PRZEZ

Karolinę Biełozierską,

Eksponentkę na wystawie Wileńskiej w r. 1888, nagrodzoną dyplomem na złoty medal.



WARSZAWA.

DRUK STANISŁAWA NIEMIERY,

Plac Warecki 4.

1889.

Karolina
Bielozierska /
Karolina Bietozierska
(1831–1911)

Knyga: NAUJOJI PRAKTIŠKA LIETUVOS
ŠEIMININKĖ / NOWA PRAKTYCZNA
GOSPODYNI LITEWSKA. Warszawa, 1889



„NAUJOSIOS PRAKTIŠKOS LIETUVOS ŠEIMININKĖS“ AUTORĖ

XIX

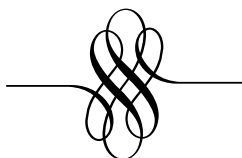
AMŽIUJE turime dar vieną kulinarijos (tiksliau, namų ūkio) knygą, kurios pavadinime puikuoja žodis „Lietuva“ – tai 1889 metais Varšuvoje išleista Karolinos Bielozierskos knyga „Naujoji praktiška Lietuvos šeimininkė“ („Nowa praktyczna gospodyni litewska“). Pasak autorės, ji „gaspadinaujanti“ jau daugiau kaip tris dešimtis metų ir per tą laiką sukaupusi daug receptų, o kai kurie knygoje aprašyti patiekalai buvę apdovanoti aukso medalio diplomu 1888 metų Vilniaus žemės ūkio parodoje. Į knygą ji nedėjusi valgio gamybos receptų, kurie puikiai aprašyti Vincentinos Zavadzkos „Lietuvos šeimininkėje“, o ir nėra namų, kuriuose šios knygos nebūtų. Savo knygą ji papildė konditeriniais receptais ir konservavimo skyriumi.

Apie autorę informacijos turime labai nedaug. Karolina Bielozierska, kaip ji pati rašo knygos įvade, gyveno Lvovščyznos dvare (vietovė buvusi netoli Slanimo, Naugarduko vaivadijoje, prie dabartinės Dzieraunaja). Žinoma, turime suprasti, kad 1889 metų „Lietuva“ reiškė ne „etnografinę Lietuvą“, o Lietuvos Didžiąją Kunigaikštystę (LDK), tačiau dėl to neturime abejoti „Naujosios praktiškos Lietuvos šeimininkės“ lietuviškumu. Tai tikrai originalus ir neabejotinai labai įdomus Lietuvos gastronomijos istorijos šaltinis.

Daugiau nei 350 puslapių apimties Karolinos Bielozierskos „Naujojoje praktiškoje Lietuvos šeimininkėje“ rasime kone 500 receptų, suskirstytų į šiuos skyrius: apie mėsos sudymą, daržovių ir vaisių

laikymas, sūriai, apie uogienių gamybą, drebučiai, sausos uogienės, konservuoti vaisiai, vaisių ir uogų kompotai, sirupai su cukrumi, sultys be cukraus, džemai, džiovinti vaisiai, meduoliukai, uogų ir vaisių užpildinės ir ratafijos, degtinės, kiti gėrimai, tešlos kepiniai, saldūs velykiniai kepiniai, įvairūs glaistai, duonos, koldūnai ir blynai, šalti desertai ir kiti patiekalai.

Karolina Bieloziarska įvade rašo: „Uoliai ėmiausi šio darbo, kad pasidalinčiau su mažiau apsišvietusiomis šeiminkėmis savo žiniomis, kurioms įgyti reikia daug pastangų ir darbo.“ Nors tada nebuvo socialinių tinklų, noras dalytis su kitais niekur nedingo ir jis tuo metu buvo įgyvendintas per šią nuostabią knygą...



Gira

(KVASAS, NAKVOSAS, RŪGŠTELĖ,
SKINKIS, KRUŠINIS)

Lietuvių kalbos žodis „gira“ savo kilme yra siejamas su žodžiu „gerti“ ir pirmine reikšme galėjo būti vartojamas tiesiog gėrimui ar – tiksliau – fermentuotam gėrimui pavadinti. Senovėje šiuo žodžiu Lietuvoje vadinti trys skirtingi gėrimai: obuolių, salyklinė ir duonos giros. Kita vertus, tas pats žodis „gira“ nurodo fermentacijos procesą ir turi kitą reikšmę – tiesiog „raugas“ ar „rūgštis“.

Taigi istoriškai lietuviškoje virtuvėje turime tris skirtingas giras. Dvi iš jų – didesnių ir sudėtingesnių fermentacijos procesų dalys: salyklinė gira – alaus, o duonos gira – duonos. O štai obuolių gira – „savarankiškas“ gėrimas.

Giros istorija gali siekti priešistorinius laikus. Viena seniausių galėtų būti obuolių gira, gaminta tiek iš šviežių, tiek iš džiovintų obuolių. Maždaug 1426 metais datuojamame Sembos vyskupo Michaelio Jungė's įsake greta kitų draustinių pagoniškų apeigų minimas ir mįslingas gėrimas „kresze“, kurį draudžiama šventinti. Iš kitų dokumentų ryškėja, kad tai nėra nei alus, nei midus, nei kitas anuomet žinomas populiarus gėrimas. Lygindami šaltinių duomenis galime manyti krešę buvus būtent obuolių girą.

Salyklinei ir duonos girai yra reikalingi grūdai. Salyklinė gira dažniausiai yra viena iš alaus rūšių (silpniausias alus), gaunamų to paties alaus gamybos proceso metu. Gaminant alų, pirmą kartą užpylus salyklą vandeniui ir nutekinus, yra gaunama stipriausio alaus, vadinto „pirmoku“, misa. Antrą kartą užpylus vandeniui tą patį salyklą nutekinama silpnesnė, „antroko“ misa, galiausiai užpylus trečią kartą – giros misa. Paskui, misai ataušus, dedamos alaus mielės ir šie skirtingi alūs rauginami atviru būdu. Pabaigoje jie košiami į statines tolesnei fermentacijai. Kai kuriais atvejais misa šiai girai gali būti gaminama iš atskiro salyklo (ne alaus gamybos proceso metu, bet pagal tą pačią technologiją kaip ir alus). Dar vieną giros rūšį – duonos girą – siejame su duonos kepimo procesu. Istorijoje turime dvi duonos giros atmainas – gaminamą iš nekepto duonos raugo ir iš jau iškeptos duonos.

Pirmasis gėrimas fermentuotas iš nekeptos, bet jau raugintos ruginės duonos tešlos, praskiedus ją vandeniu. O antrasis – vandeniu užpylus duonos pluteles ar džiovėsius.

Gira, vadinama lietuviška, buvo vienas pirmųjų patiekalų, kurių receptai buvo užrašyti. Lenkų gastronomijos istorijos tyrinėtojas Jaroslavas Dumanovskis archyvuose yra aptikęs rankraštinių lietuviškos obuolių giros receptą, datuojamą 1594 metais: „<...> į duonkubilį, kur tešlą raugina, pilti šiltą vandenį, tada kriaušaites, obuoliukus sukaptus ar supjaustytus dėti į kubiliuką, ir sudėti pusę kubiliuko, tada šiltą virintą vandenį pilti į kubiliuką iki viršaus, o pripylus gerai uždaryti, kad garas neišeitų, ir kai nusistovi ir bus gera gira, pagal poreikį gerti...“ Panašų obuolių giros receptą pirmojoje gastronomijos knygoje lietuvių kalba („Lietuvos gaspadinė“) 1893 metais aprašė ir Liudvika Didžiulienė-Žmona. Karolinos Bielozierskos gira taip pat vadinama lietuviška, bet tai jau ne obuolių, o duonos gira.

Karolinos Bielozierskos lietuviška gira

(autentiškas receptas)

Įdėkite į statinaitę tris svarus džiovintos ruginės duonos, sulaužytos mažais gabalėliais, užpilkite 20 kvortų karšto virinto vandens, o kai pravės, įdėkite 3 lotus vandenyje ištirpdytų mielių. Po 12 valandų nukoškite, įdėkite svarą cukraus ir supilstykite į šampaninius butelius. Į kiekvieną butelį dar įdėkite griežinėlių citrinos (be grūdelių) ir keletą didelių razinų. Po 24 valandų gėrimas bus paruoštas. Jei laikysite vėsiame rūsyje ar ledainėje, galima porą mėnesių gerti. Tai sveikas, gaivinantis ir geras gėrimas.

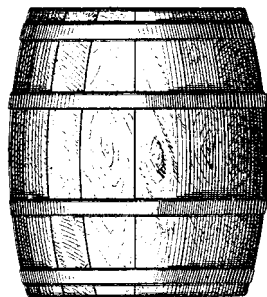
Receptas, pritaikytas mūsų dienoms

INGREDIENTAI:

1 kg džiovintos ruginės duonos, sulaužytos mažais gabalėliais,
10 l karšto virinto vandens,
30 g šviežių mielių,
0,3 kg cukraus,
1 citrina,
100 g didelių razinų.

GAMINIMAS

Į kibirą ar kitą didesnę indą sudėkite duoną ir užpilkite karštu virintu vandeniu. Kai vanduo atvės iki kambario temperatūros, supilkite nedideliame vandens kiekyje ištirpdytas mieles ir viską gerai išmaišykite. Uždenkite švaria skepeta ir palikite rūgti. Rūgimo laikas yra apie 12 valandų, tačiau procesą reikia prižiūrėti, nes šiltesnėje patalpoje gira rūgs greičiau, o šaltesnėje – lėčiau. Išrūgusią girą nukoškite, įdėkite ir išmaišykite cukrų. Tokią girą galima gerti šviežią ar supylus į tvirtesnius butelius laikyti šaltai. Pilstant į butelius į kiekvieną butelį rekomenduojama įdėti po griežinėlių citrinos (be grūdelių) ir keletą didelių razinų.



Anos Ciundzevickos knygos
„Lietuvos šeimininkė“ 1862 m.
leidimo antraštinis lapas

GOSPODYNIA LITewska

CZYLI

NAUKA UTRZYMYWANIA PORZĄDNE

DOMU

i

**ZAOPARZENIA GO WE WSZYSTKIE PRZYPRAWY, ZAPASY KU-
CHENNE, APTECZKOWE I GOSPODARSKIE.**

Tudzież

**HODOWANIA I UTRZYMYWANIA BYDŁA, PTASTWA
I INNYCH ŻYWIOŁÓW,**

**według sposobów wypróbowanych i najdoświadczeńszych,
a razem najtańszych i najprostszych.**

Wydanie Piąte,

**poprawne i pomnożone różnemi przepisami przez Autorkę
Kucharki Litewskiej.**



WILNO.

Drukiem Józefa Zawadzkiego.

—
1862.

Ana Prušynska- Ciundzevicka /

*Anna Prószyńska-
Ciundziewicka*

(1803–1850)

Knyga: LIETUVOS ŠEIMININKĖ /
GOSPODYNI LITEWSKA. Wilno, 1848



Ana Ciundzevicka.

ŠALTINIS: WIKIMEDIA COMMONS

„LIETUVOS ŠEIMININKĖS ARBA NAMŲ TVARKYMO MOKSLO“ AUTORĖ

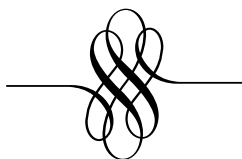
APIE ŠIĄ ASMENYBĘ kol kas turime labai mažai žinių. Žinoma tik, kad ši kilminga ir išsilavinusi bajoraitė yra kilusi iš Minsko gubernijos Koreliščevičų kaimo. Ana Prušynska mokėsi privačiame mokytojų Ksavero ir Albinos Deybelių (Deybell) pensione Vilniuje. Šis pensionas, įsikūręs prie Šv. Jurgio bažnyčios, buvo laikomas geriausiu Lietuvoje mergaičių pensionu. Vėliau, 1826 metais, Ana ištekėjo už Juzefo Ciundzevickio ir apsigyveno Kiščynos Slobodos dvarelyje (dab. Baltarusijoje). Vyras buvo Borisovo pavieto bajorų maršalka, o Ana tvarkė ir prižiūrėjo dvaro ūkį. Šeima užaugino šešis vaikus.

1848 metais Ana parašė ir lenkų kalba išleido knygą „Lietuvos šeimininkė arba namų tvarkymo mokslas“ („Gospodyni Litewska“). Šios labai populiarios knygos autorė pratarmėje prisipažino, kad įkvėpimo sėmėsi iš karaliaus Stanislovo Augusto Poniatovskio virėjo J. Šytlerio knygos „Gerai apsirūpinęs virėjas“ ir iš Vilniaus universiteto botaniko J. Strumilos sodininkystės ir daržininkystės vadovėlio „Šiaurės sodai“. Pirmame skyriuje, pavadintame „Šeimininkės savaitė“, ji aprašo pagrindinius savaitinius darbus, kuriuos turi padaryti gera *gaspadinė*. Kiti skyriai apie įvairių gyvulių ir paukščių priežiūrą. Įdomu, kad autorė smulkiai aprašo, kaip auginti kaplūnus (sterilizuotus labai riebius gaidžius). Dar vienas skyrius vadinasi „Apie įvairiausių rūšių mėsos ir žuvų išlaikymą, rūkymą ir sūdymą“. O kitas – jau apie visokiausių

daržovių ir vaisių laikymą, džiovinimą, sūdymą ir marinavimą. Nepamirštas ir medicinos klausimas, nes yra rašoma apie namų vaistinėles ir gydymą nuo įvairių ligų.

Ana rašo ir apie *konfityūrų* (pranc. *confiture*) – uogienių ir drebučių darymą su cukrumi bei medumi, taip pat meduolių kepimą; apie spirito varymą, degtinių ir likerių gamybą, taip pat visokiausius vynus; apie pieno produktus, sviesto mušimą ir sūrių darymą; apie miltų malimą, kruopas, duoną ir visokius kepinius. Pabaigoje duodama patarimų, kaip dažyti ir balinti verpalus, apdoroti linus ir kanapes. Ši knyga susilaukė net 15 leidimų, nes kiekvienai šeimininkei buvo labai reikalinga ir praktiška.

Ana Ciundzevicka mirė Kiščyno Slobodoje 1850 metais, nesulaukusi net penkiasdešimties metų. Tačiau savo parašyta knyga ji įkvėpė kitas moteris dalytis namų ūkiui reikalingais patarimais ir receptais.



Obuolių sūris

Obuolių sūris yra vienas iš aukštosios (dvaro) virtuvės gaminių, migravusių į valstietišką virtuvę. Gaminio pavadinimas nurodo jo pagrindinę sudedamąją dalį (obuolius) ir sūrį primenančią formą. Pirmą kartą panašus gaminys sūriu yra pavadintas XVII amžiuje, Radvilų virėjo užrašų knygelėje. Obuolių sūrio pavadinimas galutinai įsitvirtino XIX amžiaus receptų knygose.

Kas suspaudė pirmąjį Lietuvoje obuolių sūrį, nežinome, tačiau tiek pagal receptūrą, tiek technologiškai tai yra viduramžiams ir anks-tyviesiems naujiesiems laikams būdingų kietųjų saldėsių (anų laikų gastronomijos šaltiniuose vadinamų „konfektais“) atmaina. Jie buvo ne tik valgomi, bet naudoti ir stalui papuošti. Anglijos pasiuntinys Jerome'as Horsey apie 1590 metus yra aprašęs puotą pas Kristupą Radvilą: „<...> iš cukraus tešlos pagamintos keistos liūtų, vienaaragių, erelių išskėstais sparnais, gulbių ir kitokios figūros. Į jų pilvus supilti įvairiausi vynai ir prieskoniai. Iš jų pilvų išskobti įvairių rūšių saldumynai, sudėti ragauti greta...“ LDK valdovų rūmų ekspozicijoje galima pamatyti net tokių figūrų gaminimo formą – liūto galvą: juk ne kiekvienas virėjas buvo dar ir skulptorius.

Antaniniai obuoliai –
viena seniausių ir plačiai
Lietuvoje paplitusių
obuolių veislių.

IŠ A. HREBNICKIS. VAISIŲ
ATLASAS. 1906



Seniausius patiekalo receptus užrašė mums jau pažįstamas XVII amžiaus Radvilų virėjas. Jo užrašuose rasime net du cidonijų sūrio receptus, bet vieno recepto pabaigoje priduriama, kad „<...> tokį pat sūrį galima ir iš obuolių gaminti...“ Taigi: „<...> paimk sutrintų cidonijos vaisių, kiek nori, bet 10 cidonijų imk 5 ketvirtinius cukraus, ir virk cukrų tol, kol pradeda tirštėti. Paskui cidonijas įmaišyk, įberdamas saują smulkiai supjaustytų limonijų arba citrinų žievelių. Ir tiek ilgai maišyk, kad pabaltų. Tada paimk indą tokį pat kaip olandiškam sūriui, <...> supilk į jį ir pastatyk šilton krosnin <...>. Antrą dieną, jei jau išsiima [iš indo], išimk ir padėk ant popieriaus...“ Arba kitas: „<...> nulupęs cidonijas jų žievelės gerokai pavirink. Paskui vaisius supjaustyk ir tuo viralu užpylęs vėl virk. Tada jas pertrink per sietą ir antrą tiek cukraus pridėk. Įdėk virtos šviežios citrinos žievelės. Ir taip ilgai virti, kad imtų tirštėti. Tada į formas sudėk...“ Dar viename Radvilų virėjo recepte cidonijų „konfektas“ gardinamas egzotišku prieskonių mišiniu: cinamonu, šventagaršve, citvaru, kubebomis, galganu, kardamonu, gvazdikėliais, muskatu ir imbieru. Panašūs ir XIX amžiaus Lietuvos *gaspadinių* – taip pat ir Anos Ciundzevickos – obuolių sūrio receptai.

Anos Ciundzevickos obuolių sūris

(autentiškas receptas)

Rūgščius nuluptus ir išvalytus obuolius supjaustyti į keturias dalis
 ir sudėti į puodelį, užpilti vandeniu tiek, kad obuolius apsemtų,
 aplipdyti dangtį tešla ir pastatyti į krosnį, kad obuoliai gerai
 išsitroškintų. Išimtus obuolius pertrinti per tankų sietą ir sudėti į
 pakaitintą medų. Medaus reikia imti tiek pat, kiek yra obuolių
 masės. Virti smarkiai maišant tol, kol sutirštės ir nebelips prie
 šaukšto. Įdėti išvirintos ir susmulkintos apelsinų žievelės, taip pat
 truputį imbiero, gvazdikėlių ir anglišku [kvepiančiųjų] pipirų.
 Paskui praaušinti, sudėti visą masę į sudrėkintą audeklo maišelį ir
 paslėgti.

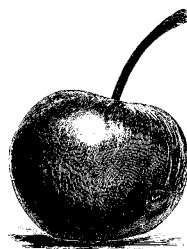
Receptas, pritaikytas mūsų dienoms

INGREDIENTAI:

0,5 kg rūgščių (pavyzdžiui, antaninių) obuolių,
100 ml vandens,
200 g medaus,
apelsino žievelių, imbiero, gvazdikėlių
ir kvepiančiųjų pipirų pagal skonį.

GAMINIMAS

Obuolius nulupti, išvalyti sėklalazdžius, supjaustyti į keturias dalis, sudėti į puodą, užpilti vandeniu, uždengti dangčiu ir patroškinti maždaug 200 laipsnių karščio orkaitėje. Išimtus obuolius pertrinti per tankų sietą. Pašildyti medų ir į jį sudėti obuolių tyrę. Virti smarkiai mišant tol, kol sutirštės ir nebelips prie šaukšto. Įdėti išvirintos ir susmulkintos apelsinų žievelės, taip pat truputį imbiero, gvazdikėlių ir kvepiančiųjų pipirų. Paskui praeušinti, sudėti visą masę į sudrėkintą audeklo maišelį ir paslėgti.



Liudvikos Didžiulienės-Žmonos
knygos „Lietuvos gospadinė, arba
Pamokinimai kaip prigulincziai
suvartoti Dievo dovanas“ pirmojo,
1893 m., leidimo antraštinis lapas

Priedas prie „Ukininko“ Nr. 4.

LIETUVOS GASPADINĖ

ARBA

PAMOKINIMAI

KAIP PRIGULINCZIAI

SUVARTOTI DIEVO DOVANAS.



PARASZĖ ŽMONA.



TILŽĖJE 1893.

Liudvika Didžiulienė- Žmona

(1856–1925)

Knygos: LIETUVOS GASPADINĖ,
ARBA PAMOKINIMAI KAIP PRIGULINCZIAI
SUVARTOTI DIEVO DOVANAS. Tilžė, 1893.
GASPADINYSTĖS KNYGA, ARBA
PAMOKINIMAI KAIP PRIGULINČIAI YRA
SUTAI SOMI VALGIAI. Tilžė, 1913



Liudvika Didžiulienė-Žmona apie
1896 m., maždaug tuo metu, kai pasirodė
pirmieji „Lietuvos gospadinės“ leidimai.

OSWALD LANGE FOTOGRAFIJA. MAIRONIO

LIETUVIŲ LITERATŪROS MUZIEJAUS

RINKINYS, INV. NR. FI 2134

LIETUVYBĖS PUOSELĖTOJA, VIENA PIRMŲJŲ
LIETUVIŲ MOTERŲ RAŠYTOJŲ, PIRMOS
GASTRONOMINĖS KNYGOS LIETUVIŲ KALBA
„LIETUVOS GASPADINĖ“ AUTORĖ

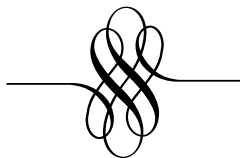
LIUDVIKA gimė Antano ir Petronėlės Nitų šeimoje Roblių kaime, Panemunėlio valsčiuje. Dabar tas kaimas Rokiškio rajone, likęs beveik tuščias. Jį mena tik kelios sodybos ir kryžius. Liudvikos tėvas ėjo dvaro administratoriaus pareigas Rokiškio, Salų, vėliau ir Daugailių dvaruose, o kai jai buvo tik keleri metukai, šeima apsigyveno šalia Salų dvaro esančiame Vaitkūnų kaime. Tėvas mergaitę ėmė mokyti skaityti, rašyti. *„Ranka pavedžiojo, plunksną pats prilaikydamas. Po tam atnešė elementorių, parodė literas, įsakydamas iki vakaro išmokyti, ir išvažiavo“*, – prisimena L. Didžiulienė savo pamokų pradžią. Mokslai jai gerai sekėsi. Ji mintinai mokėjo savo mylimų poetų eiles, paskui susidomėjusi ėmė rinkti tautosaką. O su *gaspadinyste* ji pirmą kartą susidūrė, kai į Rokiškio dvarą atvyko grafų Tyzenhauzų virėjas ir ji buvo pristatyta būti jo mokytoja. Taip ji susipažino su dvaro virtuve. Ten išmoko ne tik gardžius valgius, bet ir alų padaryti.

Jau būdama suaugusi mergina dar labiau susidomėjo lietuviška literatūra ir apskritai mokslu. Aplinkiniai net pradėjo Liudviką vadinti „litvomanė“. Į vyrus sau Liudvika Nitaitė norėjo tik išsilavinusio lietuvinio. Tik bėda, kad tokių nedaug buvo. 1877 metais Liudvika ištėkėjo už savo bendraamžio Stanislovo Didžiulio, kuris turėjo Griežionėlių palivarką ir mėgo skaityti, buvo baigęs Panevėžio gimnaziją. Tačiau, kaip dažnai tais laikais nutikdavo, santuoka greitai teko nusivilti: *„Atvažiavau svetimon šalėlėn, pasijutau įklimpusi maurynė. Ir kas daryt? Žiedai sumainyti, žodžiai ištarti, atgal nebesugrįšiu.“* Šeima susilaukė

net aštuonių vaikų. Liudvikos pečius užgulė šeimos ir ūkio rūpesčiai. Dienas praskaidrindavo tik knygos ir į Griežionėles atvykdavę garbūs svečiai: poetas A. Baranauskas, rašytojas J. Tumas-Vaižgantas, kalbininkas J. Jablonskis, Kupiškio klebonas K. Kozmianas. Bendraujant su tokiais šviesiais žmonėmis ir skaitant „Varpą“, Liudvikai gimė mintis ir pačiai ką nors parašyti. Pasivadinusį slapyvardžiu Žmona, ji pradėjo siųsti į to meto lietuvišką spaudą savo pirmuosius apsakymus. O bičiulio iš Peterburgo S. Baltramaičio paraginta, 1893 metais parašė ir pirmąją receptų knygą lietuvių kalba „Lietuvos gospadinė arba pamokinimai kaip prigulinčiai suvartoti Dievo dovanas“. Knygelės prkalboje autorė ragina jaunąsias *gospadinėles* nebijoti naudotis knyga: „*Visas sviestas eina pirmyn ir pirmyn. Nebepakanka jau šuipinio, stakano, sarienės ir prastų ragaišių; tuloj vietoj taiso jau kaldūnus, suktinius, bobas. Bet kaip sutaisote, tai tik pačios težinote, – ne kožnas juos gal valgyti, stačiai sakant, Dievo dovaną tik sugadinate.*“ Todėl ragina savo skaitytojas laikytis receptūros, švaros ir primena, kad, pačioms valgius pasitaisius, nebereikėtų pinigų mokėti samdytoms *gospadinėms*. „*Šioje knygelėje rasite aprašyta valgių, lengvai ir pigiai sutaisomų. Viskas darosi iš naminių daiktų, tik druska, pipirai ir cukrus reikia pirkti. Išpildyk kas parašyta, o aš rančyjuos (garantuojau), kad jei iš pirmo karto nenusiduos, tai iš antro karto tikrai pasiseks*“, – optimistiškai įvadą užbaigia L. Didžiulienė. „Lietuvos gospadinė“ gastronominiu požiūriu įdomi, nes joje nėra nė vieno recepto iš bulvių. O ir patys receptai surašyti gražiai, bet jau gerokai užmiršta XIX amžiaus rokiškietiška tarme. Todėl 2018 metais, perleidžiant šią knygą, kiekvieno recepto pradžioje yra jo paaiškinimas, o tik paskui originalus tarmiškas Didžiulienės pateiktas tekstas. Receptų pradžioje nesurašyti patiekalui reikalingi produktai, jie įterpiami tiesiog į patį valgio pagaminimo aprašymą. Knygoje dažnai galima rasti tokių pastabų, kad kažką reikia kepti „apydrungniam pečiui“ arba „tešlą išminkyti kaip paprastiems pyragams“. Kepiniams kildinti dažnai naudojami iki putų išplakti kiaušinių baltymai ir tryniai arba mielės. Tačiau daugiausia dėmesio jos receptų knygoje skiriama mėsos patiekalams, kuriais ji pati labiausiai ir galėjo didžiulotis. Čia puikuojausi gardžiausi kumpiai, „*palendricos*“ (lenk. *polędwica* – nugarinė), dešros, *salcesonai*, skilandžiai, kotletai, *zrazai* (suktinukai), kepsniai ir kaldūnai. Antrame perskirstyme pateikiamas labai senas

taukinės arba, kaip ji vadina, „išnaujos“ receptas ir lydyti taukai. O trečiame – iš pieno gaminami patiekalai ir produktai. Tačiau būtent čia pateikiama daug patarimų dėl švaros ir higienos, nes dažnai pasi-
taikydavo, kad gospadinės guosdavosi, jog „*pienas pagedo, nespėjom iškošt ir sutraukė, kaip jeknas*“. O L. Didžiulienė pamokina, kad „*niekas čia nekaltas, padarykite kaip aš sakysiu, tai nėkokios čia paminėtos priežastys nevodys*“, ir išvardija, ko nereikėtų daryti, kaip milžtuves ir puodynes prižiūrėti, kaip pieną apsaugoti nuo musių. Įdomu, kad, be visiems jau įprastų dalykų, tokių kaip sviestas, baltas sūris, saldieji šaltanosiai su varške ir varškėčiai, čia aprašomi ir retesni didžiasviesčio ar šveicariško sūrio receptai. Kitame skyrelyje įvairūs ir tais laikais po-
populiarūs blynai bei kiaušininės, o paskui jau pyragai, bobos, *baronkos* (riestainiai) prie arbatos ir žydiški riestainiai (beigeliai), smėliniais saldinais vadinami sausainiai iš sviestinės tešlos bei meduoliai, kurie gaminami tik iš miltų ir medaus. Labai svarbus kiekvienai šeimininkei – ruginės duonos receptas. Sriubas L. Didžiulienė aprašo tik su mėsa ar buljonu ir tik viena pavadinta „*Prėska sriuba su baravykais*“. Knygos pabaigoje naminio keptinio alaus, midaus, giros iš džiovintų obuolių receptai.

L. Didžiulienei buvo labai svarbūs du su maistu susiję dalykai: „*Kad iš valgymo būtų visi kantanti (patenkinti)*“ ir „*kad dievo dovanos būtų prigulinciai sunaudotos*“. Visur ji su maistu elgėsi labai pagarbiai ir skatino nieko neišmesti bei gaminti gardžiai. Ir tai jai pačiai puikiai sekėsi daryti ne tik kai Mintaujoje įkūrė mokiniams bendrabutį – pensioną ir ten juos maitino, bet ir kai darbavosi Jaltoje, lietuviams įkurtos sanatorijos virtuvėje. Ji visada sakydavo, kad „su meile gardesnis duonos kšnis, negu širdžiai kenčiant Strasburgo paštetai“. O gyvenimo pabaigoje, Griežionėlėse, jau gulėdama ligos patale, ji rūpinosi pabaigti rašyti savo atsiminimus ir kad svečiai būtų tinkamai pavaišinti. Juk gėda būtų „Lietuvos gospadinei“...



Beigeliai

(ŽYDIŠKOS *BARONKOS*, ŽYDIŠKI RIESTAINIAI,
DIDRIESTAINIAI)

Jei ieškotume gaminio, kuris iš mūsų regiono būtų labiausiai paplitęs pasaulyje – tai, neabejotinai – beigeliai. Beigelių pavadinimas kildinamas iš vokiečių kalbos žodžių, reiškiančių „lanką“ ar „lenkimą“, ir tai ne keista: Lietuvos žydų – litvakų bendruomenė istoriškai buvo glaudžiai susijusi su Vokietijos žydų aškenazių bendruomene.

Beigeliai kaip gaminyss kildinami iš itališkosios kvietinių miltų kepinių tradicijos (siejami su kepinium „ciambella“). Pirmą kartą mūsų kraštuose panašūs kepiniai minimi Jogailos karališkajame dvare, kai 1394 metais, Didžiosios savaitės metu, karalienei buvo perkami apskriti *obwarzanki*. Šį kepinį galime laikyti beigelio protėviu. Atsiradę ir išpopuliarėję tarp Lietuvos ir Lenkijos žydų jie tapo neatskiriamu miestelių mugių ir prekymečių atributu, populiaria lauktuve, parvežama vaikams. Istoriniais laikais Lietuvoje garsėjo beigeliams artimi Smurgainių riestainiai, buvę neatskiriamas XIX amžiaus–XX amžiaus pirmosios pusės Vilniaus mugių atributas. Dabartinės Baltarusijos nedidelio miestelio vardu pavadintais gardėisiais būdavo nukrauti ir

Beigeliai.

A. LAUŽIKIENĖS

FOTOGRAFIJA.

2018 M.



svarbiausios Vilniaus mugės – Kaziuko – prekystaliai. Pradžioje riestainiai buvo vienodo dydžio, dviejų rūšių: „cukriniai“ ir „su juodgrūde“. Vėliau greta jų pradėti gaminti ir didesni, pagardinti vanile, šokoladiniai ir apibarstyti aguonomis. Kaimo etnografinėje kultūroje beigeliai buvę ir rekomenduojamas kūdikių maistas. Emilija Palubinskienė 1940 metais pasakojusi, kad „<...> esą vaikų, kurie (motinos) pienu nesitenkina, kartais visai jo negeria – purkščia, spiauna, reikalauja stipresnio maisto. Tokiems vaikams užpliką beigelį verdančiu pienu, gerai išmaišą, įdeda trupučiuką cukraus, deda tyrę į švarią skarelę ir duoda čiulpti; vieną čiulpą iščiulpus, duoda kitą, tol, kol vaikas privalgo. Ėdresni vaikai suvalgą pusę beigelio...“

Nors beigeliai buvo kepami nuo viduramžių laikų, jų receptai pradėti užrašinėti ir skelbti vėlai. Vieną pirmųjų receptų mūsų krašte XIX amžiaus viduryje užrašė Ana Ciundzevicka. Lietuvių kalba pirmąjį receptą išspausdino Liudvika Didžiulienė-Žmona 1893 metais.

Liudvikos Didžiulienės-Žmonos baronkos žydiškos

(autentiškas receptas)

Teszlą įmaisyti, kaip paprastiems pyragams. Suszildžius gorczių pieno (ar vandenio), įpilti rėczkelėn, pridėti szauksztą druskos, prauszinti, kad nebutų sziltesnis už szviežiai pamilžtą pieną; tada pilti miltus ir maisyti palengva: Teszla teesti netirsztesnė, kaip raguoliams; pridėti stiklą tirsztų mielių, (sausų mielių isztenka trejų lutų), iszmaisyti gerai ir, apdengus, pastatyti. Po dvejatos adynų pažiurėti: jeigu jau gerai pasikėlė, iszplakti gerai su ranka, pridėti stiklą grusto cukraus, asztuonius kiauszinius, du szauksztu sviesto, o miltų pilti tiek, kad teszla pasidarytų tirszta, bet nelabai kieta, ir minkyti toliai, koliai teszla visiszcai nuo rankų atszoks. Iszminkius taip, pastatyti vėl, kad pasikeltų. Kaip antrą kartą pasikels, pakurti peczių ir daryti baronkas; turėti užvirinus vandens ant priežados ir sumesti tan bent dvideszimtį baronkų. Vieną pusę pecziaus iszszluostyti gražiai, o kitoje

*tesikurina szakalėliais; pavirinus baronkas dėti ant nuorakinės
lėntelės ir apdžiovinti, apvartant abi puses; tame mete (laike)
sumesti vėl dvideszimtį verdantin vandenin, o apdžiovintą mestį
iszszzluostyton pusėn pecziaus ir kepinti; vel kitas iszgriebus dėti ant
lėntelės, apdžiovinti ir vel mestį pecziun, o kitas žaliasias verdantin
vandenin, iszkepusias vel iszimti; ir teip daryti, koliai visos iszvis.*

Receptas, pritaikytas mūsų dienoms

INGREDIENTAI:

1 l pieno,
1 arbatinis šaukštelis druskos,
2 kg kvietinių miltų,
50 g šviežių mielių,
50 g cukraus,
4 kiaušiniai,
1 valgomasis šaukštas sviesto,
sezamo, juodgrūdės ar aguonų pabarstymui.

GAMINIMAS

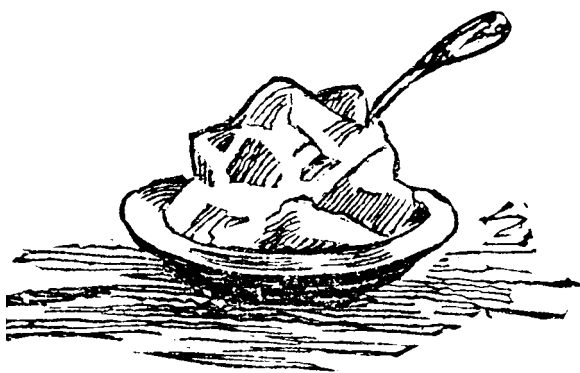
Pieną pašildyti iki kambario temperatūros, įmaišyti druską, vandenyje ištirpdytas mieles ir dalį miltų. Tešla turi būti maždaug grietinės tirštumo. Tešlą padėti kilti. Kai tešla pakyla, įdėti cukrų, 3 kiaušinius, išlydytą (bet ne karštą) sviestą ir viską išmaišyti. Tada dėti miltus ir minkyti. Tešla turi nelipti prie rankų. Tokią tešlą reikia padalyti maždaug obuolio dydžio gabalėliais ir padėti antrą kartą kilti. Kai tešla pakils, iš kiekvieno gabalėlio formuoti po vieną beigelį, sudėti juos ant miltais pabarstyto stalo ir dar palikti trumpam pakilti. Pakilusius beigelius vieną po kito mesti į verdantį vandenį, o kai jie iškyla į viršų, išgriebti, dėti į riebalais pateptą skardą, aptepti išplaktu kiaušiniu, pabarstyti sezamu, aguonomis ar juodgrūde ir pašauti į 220 laipsnių karščio orkaitę.

Kastinys

(KASTINIS)

Kastinys yra vienas tradicinių produktų, įtrauktų į Europos Sąjungos Garantuotų tradicinių gaminių sąrašą. Produkto pavadinimas galėtų būti siejamas su gamybos technologija – tarsi „sukastas“ šaukštu. Kastinys gaminamas pagal savitą, Žemaitijai būdingą, grietinės perdirbimo technologiją. Tokia mūsų kraštuose galėjusi atsirasti priešistoriniais laikais, kartu su kitomis karvių pieno perdirbimo technologijomis.

Kaip ir dauguma etnografinių patiekalų, kastinys vėlai pakliuvo į rašytinius šaltinius. 1846 metais šį gaminį mini Liudvikas Adomas Jucevičius: „<...> taip pat žemaičiai iš pušiai ištirpdytos grietinės daro labai malonaus skonio sviestą, vadinamą kastiniu...“ Jam antrino Leonas Potockis, 1869 metais aprašydamas: „<...> su duona ar bulvėmis taip pat valgo taip vadinamą antrąjį sviestą, kurį pagamina greitai iš grietinės su svogūnais ir vadina kastiniu...“ Šiuolaikinis kastinis dar yra gardinamas česnakais. Kastinio receptas vėlai pateko ir į gastronomijos knygas. Bene pirmą kartą jį išspausdino Liudvika Didžiulienė-Žmona 1913 metais.



Liudvikos Didžiulienės-Žmonos žemaitiškas sviestas arba kastingis

(autentiškas receptas)

Gerą rugščių grietinę (smetoną) pastatyti puoduose karštan pečiun; palaikius trejetą valandų išjinti ir nusunkus sudėti rėčkelėn; kaip ataus, plakti šaukštu smagiai per valandą; kaip jau pasidaro gražios baltos putos, tai kastingis jau pabaigtas; tada pasudyti ir, sudėjus moliniuosna induosna, laikyti šaltai. Kastingis negali užsilaikyti daugiau kaip trejetą mėnesių – greitai pasėsta ir apkarsta.

Receptas, pritaikytas mūsų dienoms

INGREDIENTAI:

1 l geros riebios kaimiškos grietinės,
druskos pagal skonį.

GAMINIMAS

Grietinę pašildyti. Į indą su karštu vandeniu įdėti molinį dubenį ir į jį įdėti truputį pašildytos grietinės. Ją šaukštu sukti, kol pradės tirštėti. Paskui dėti dar šaukštą ir vis sukti į tą pačią pusę, kol visa grietinė bus sudėta į dubenį ir virs tirštu kastingiu. Tada pasūdyti, druską įmaišant į kastingį.



Krienų padažas

(KRIENAI)

Krienų padažo pavadinimas yra kilęs nuo augalo – krienų (lot. *Armoracia rusticana*) pavadinimo. Šis augalas kildinamas iš pietryčių Europos ir vakarinės Azijos dalies, žmonėms žinomas ir maistui vartojamas nuo priešistorinių laikų. Kai kurie mokslininkai (J. W. Courter, A. M. Rhodesas) krienus kildina iš regiono tarp Suomijos ir Lenkijos (į šį regioną pakliūva Lietuva). Jie teigia, kad slavų ir baltų kalbose žinomas augalo pavadinimas yra pirminis, iš čia vėliau paplitęs visoje Europoje. Lietuvos Didžiojoje Kunigaikštystėje krienus (šaknis ir lapus) maistui vartojo valdovai ir didikai, bajorai ir miestiečiai, jie puikiai žinomi ir valstietiškoje virtuvėje. Krienus valgyti mėgsta ir Lietuvos totoriai.

Krienų padažo žinoma įvairių variantų: su actu, citrinos sultimis, burokėlių rūgštimi, grietine. XVIII amžiuje žiemai gaminti džiovintų krienų šaknų milteliai, kurie – praskiedus actu – naudoti padažui. Pagal kitą receptą gamintas krienų ir garstyčių padažas: džiovintų krienų milteliai maišomi su džiovintų garstyčių milteliais santykiu 1:2 ir pasukui skiedžiami actu su trupučiu cukraus. Krienų padažas valgytas su mėsa, žuvimi, totorių – su koldūnais.

Pirmieji krienų padažo receptai Lietuvoje užrašyti XVII amžiuje Radvilų virėjo. Štai keptam kaplūnui (taip vadintas sterilizuotas ir labai riebiai nupenėtas gaidys) jis siūlo pasigaminti tokį padažą: „<...> krienus [šaknis] sutrink, migdolus nulupk, [ir] sutrink juos kartu su krienais, praskiesk geru vynu ar alaus actu...“

Liudvikos Didžiulienės-Žmonos sutaisymas krienu

(autentiškas receptas)

Sutaisymas krienu. Daugelis mėgsta krienas su mėsa, tai-gi reikia mokėti anas sutaisyti. Pritarkavus krienu dvejetą skleinyčių apibarstyti sauja grusto cukraus ir, sudėjus indelin, užpilti pusę skleinyčios stipraus uksuso; paviršium vėl apibarstyti cukrumi ir uždengti ratelėliu, išpjautu iš duonos plutos; aprišti popierium ar pusle. Tai sutaisytos krienos esti geros per dvyliką dienų.

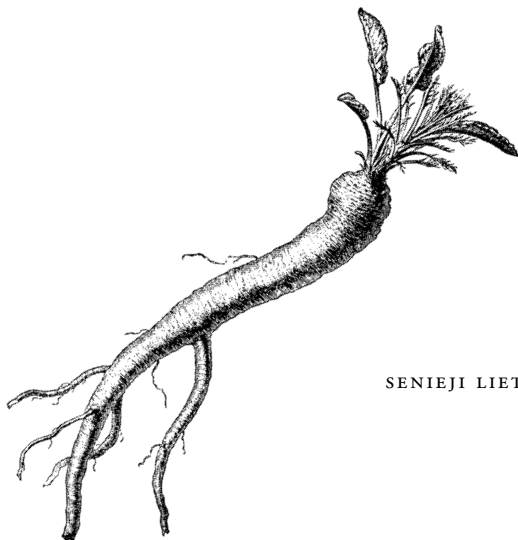
Receptas, pritaikytas mūsų dienoms

INGREDIENTAI:

0,5 kg krienu šaknų,
cukraus, druskos, acto pagal skonį.

GAMINIMAS

Krienu šaknis nuskusti, nuplauti ir sutarkuoti smulkia tarka. Pagardinti cukrumi, druska ir actu (ar citrinos sultimis) pagal skonį. Jei krienai yra labai sausi, galima praskiesti vandeniu. Jei norite ne tokių stiprių krienu – naudokite verdantį vandenį.



Šaltanosiai

Patiekalo pavadinimas siejamas su viena jo atmaina – šaltais valgomais virtinukais su mėlynių įdaru. Jie savo forma ir spalva galėję priminti pašalusią nosį.

Lietuviški šaltanosiai yra kelių rūšių virtinukų grupė, buvusi populiari XVIII–XIX amžiais. Tai – vienas iš nedaugelio lietuviškų etnografinių patiekalų, išsaugojusių autentišką pavadinimą ir pakliuvusių į ano meto ne lietuvių kalba parašytas (pavyzdžiui, V. Zavadzkos) gastronomijos knygas. Taip jie nukeliavo ne tik į Lenkijos (ypač Mozūrijos regiono), bet ir į kitų gretimų šalių ir tautų (litvakų, baltarusių, rusų, vokiečių) virtuves. Skirtingomis kalbomis jie vadinti „schaltnoßen“, „szałtanosy“, „шалтоносы“. Atsiminimuose rašoma, kad, būdamas emigracijoje, Paryžiuje šaltanosiais mėgavosi Adomas Mickevičius ir jie didžiajam poetui primindavę vaikystę, praleistą Lietuvoje.

Šaltanosiams tešla gali būti gaminama iš grikių ar kvietinių miltų, o įdarui naudojami varškė, sūris, uogos (mėgstamos mėlynės), kanapės, aguonos, bulvės ar mėsa. Dar pasakojama, kad „varškėti ir lašinėti“ šaltanosiai buvo pabaigtuvių patiekalas Žemaitijoje. Kartais šeimininkaujanti mergina iškėsdavo pokštą – įdėdavo į vieną ar du šaltanosisius suspaustų miltų gniužulą ir tokį šaltanosį atskirai išvirdavo. Įdėjusi jį į dubenį ant paties viršaus, dubenį taip pasukdavo, kad tą šaltanosį turėdavo paimti jos nužiūrėtas vaikas. Šiam nukandus šaltanosio galą, miltai tarp dantų pradėdavo dulkėti, ir visiems būdavo juoko. Liudvikas Adomas Jucevičius mini šaltanosisius kaip specifinį Gandrinių (*Blovieščiaus*) (Apreiškimo Mergelei Marijai) šventės patiekalą. Anot autoriaus, šiai šventei jie gaminti su krekenų varškės įdaru. Etnologas Libertas Klimka sieja šaltanosisius su Vėlinėmis.

Seniausi šaltanosių receptai žinomi iš XVIII amžiaus. Įdaras jiems buvo gaminamas iš trinto varškės sūrio, sumaišyto su grietine, kiaušinių tryniais, trupučiu sviesto ir pagardinto muskato riešutu. Ne vieną šaltanosių receptą rasime XIX amžiaus Lietuvos gastronomijos knygose. Vincentina Zavadzka savo meniu rekomenduoja šaltanosisius valgyti gegužės mėnesio penktadienių pietums kartu su kitais patiekalais:

kepta lašiša, padažu pagardinta lydeka, sago sriuba su vynu bei kava kvepiančiu pieneliu. Liudvika Didžiulienė-Žmona 1893 metų „Lietuvos gospadinėje“ pateikia net dviejų rūšių šaltanosius – paprastus ir saldžius.

Liudvikos Didžiulienės-Žmonos Šaltanosiai

(autentiški receptai)

I receptas. Virtiniai, vadinami szaltanosiais. Pritaisyti teszlą, kaip taisoma kaldunams, tai yra: pajimti keturius kiauszinis, szeszius szauksztus pieno, iszplakti gerai, pridedant po truputį kvitienų miltų. Kaip jau pasidarys tirsztą, iszminkyti gerai. – Tame pat mete (laike) suruoszti varszkę tokiu budu: du svaru (kuntu) varszkės paslėgti ant valandos po akmeniu, iszjėmus isz maiszelio bliudan, pridėti vieną kiauszinį, truputį druskos ir žalių lapelių mėtos, smulkiai supjaustyti; tada iszkoczioti teszlą, daryti su stiklu plyskelius ir, įvyniojant varszkės po szmotelį, dėti ant kniupszczio sieto. Vanduo teesti jau prikaistas: kaip tik szaltanosiai bus padaryti, reikia sumesti umai verdantin puodan, suszildyti dvejatą szauksztų sviesto, lyg iszgriebsi bliudan; iszvirtus szaltanosius užpilti szildytu sviestu ir valgyti umai, koliai szilti. Verdant nedėti puodan tirsztai, kad nesujirtų, bet galima virti tame pacziam vandenyje bent per kelis atavėjus, tiktai iszvirtiejai teesti sviestu užupilti ir sziltai pastatyti.

II receptas. Szaltanosiai saldiejai. Prikaisti ant ugnelės katilėlyje vieną puodynę saldaus pieno ir vieną rugusio. Kaip jau sutrauks varszken, nusunkti, palaikyti valandėlę paslėgus. – Teszlą pritaisyti, kaip ir pirmiems; varszkę minkant, pridėti kiauszinį, grusto cukraus ir cinamonų gerą žiupsnį, kitą. Vis taip daryti, kaip su szaltanosiais isz rugszczios varszkės.

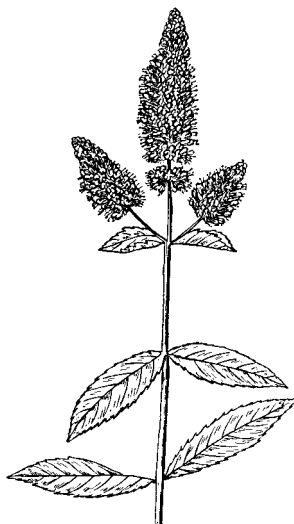
Receptas, pritaikytas mūsų dienoms

INGREDIENTAI:

5 kiaušiniai,
6 valgomieji šaukštai pieno,
0,5 kg kvietinių miltų,
0,5 kg sausos varškės,
druskos, mėtų lapelių pagal skonį,
100 g sviesto.

GAMINIMAS

Išplakti 4 kiaušinius su pienu ir įmaišyti miltus. Minkyti tol, kol tešla nelips prie rankų. Tada daryti įdarą. Į varškę įmušti 1 kiaušinį, pasūdyti, pagardinti smulkintais mėtų lapeliais ir viską sumaišyti į vientisą masę. Tešlą iškočioti plonai. Stikline išpjauti paplotėlius. Ant kiekvieno jų dėti truputį varškės įdaro ir kraštus sandariai užspausti. Paruoštus šaltanosius dėti į verdantį vandenį. Išvirtus išgriebti, užpilti lydytu sviestu ir tiekti į stalą.



Šiupinys

(ŠIUPIENĖ, ŠIUPINIENĖ, ČIULKINYS,
ŠUSTINIS, MUTINYS, MIŠINYS)

Šiupinys yra senas žemdirbių patiekalas, žinomas regione, greičiausiai, nuo priešistorinių laikų. Patiekalas ne kartą minimas įvairiuose istoriniuose dokumentuose, net viename žymiausių lietuvių literatūros kūrinių, XVIII amžiaus Mažojoje Lietuvoje sukurtoje Kristijono Donelaičio (1714–1780) poemoje „Metai“. Donelaičio aprašytas šiupinys šutintas su žirniais ir lašiniais: „<...> Žirnių sau pasisėk zopostui didelį plotą, / Juk žinai, kaip skanūs jie, kad šiupinį valgai...“, ir toliau: „<...> Mes, lietuvninkai, barščius ir šiupinį skanų / Su lašiniais gardžiais išvirtus girdami valgom...“ Beveik taip pat XIX amžiuje patiekalą aprašė Liudvikas Adomas Jucevičius: „<...> šiupienė <...> tai miežinė košė su žirniais kartu išvirta ir su šviežiais lašiniais...“ Ir dar pamini, kad piršlybų metu šiupinio patiekimas į stalą rodydavęs merginos tėvų palankumą jaunikiui, o jei dubens viduryje styrojusi paršo uodega – tai reiškė sutikimą vedyboms. Leonas Potockis pamini, kad tai mėgstamas žemaičių patiekalas, be kurio jokia šventė, jokios vestuvės, jokios krikštynos negali įvykti. Šiupinį, išvirtą iš žirnių, dešros ir stambių miežinių kruopų, mini ir Vladislovas Sirokomlė. Įdomu, kad šiupinys yra vienas iš patiekalų pavadinimų, patekusių į kitas kalbas (pavyzdžiui, toks yra vokiškas *schuppnis*). Tarpukariu išleistoje Elenos Repčytės-Starkienės redaguotoje knygoje „Ką valgome?“ šiupinys minimas kaip Užgavėnių ir pirmos Kalėdų dienos valgis, verdamas iš žirnių, kruopų ar grucės, sultinyje, kuriame virta kiaulės galva, uodega ir dešros. Baigiant virti įdedama tarkuotų bulvių. Patekiant ant stalo dubens viduryje įstatoma kiaulės uodega, o aplink apdėliojama supjaustytos galvos gabalėliais.

Savotiška šiupinio atmaina galime vadinti troškinius, verdamus iš ankštinių maišant juos su daržovėmis. Tokio troškinio (pavadinto mišiniu) receptą 1911 metų knygoje pateikė Lazdynų Pelėda: „<...> Prop.: 2 morkos, 1 petruška, 1 poras, 1 svogūnas, 1 stiklas baltų pupelių, 1 galva kopūstų, 4 džiovinti baravykai, 1 kvorta bulvių, 1 sėtinys. Išvirti sultį iš žalėsių, su druska ir su baravykais, persunkti, sudėti bulves ir pupelas, supiaustytas morkas, sėtinį, perskeltą į keletą dalių

Pirmieji užrašyti senovinio, žirnių, šiuipinio receptai atsiranda XIX amžiaus pabaigos–XX amžiaus pradžios lietuviškose gastronomijos knygose. Vienas pirmųjų – Liudvikos Didžiulienės-Žmonos 1913 metais.

(autentiškas receptas)

Receptas, pritaikytas mūsų dienoms

0,5 kg neskaldytų žirnių,
0,5 kg pupų (ne pupelių),
1 vidutinio dydžio svogūnas,
100 g rūkytos kiaulienos šoninės,
druskos, juodųjų pipirų pagal skonį.

Pupas ir žirnius iš vakaro užpilti vandeniu, kad išmirktų. Kitą dieną pupas ir žirnius išvirti atskirai. Nusunkus sudėti į kokį nors indą ir stambiai sugrūsti. Pagardinti druska ir pipirais. Smulkiai pjaustytą šoninę pakepinti su svogūnais ir sudėti į grūstus ankštinius. Viską gerai sumaišyti ir pašildyti maždaug 180 laipsnių temperatūros orkaitėje.

Hertos Gelžus knygos
„Mano receptų knyga“
2019 metų leidimo
viršelis

Klaipėdos krašto kulinarinio paveldo atradimai

Herla Gelžus

Mano receptų knyga

A decorative white flourish with symmetrical, swirling lines and two central circular motifs containing a dotted pattern.

Herta Gelžus /

Herta Gelszus

Rankraštinė knyga: MANO

RECEPTŲ KNYGA, XIX AMŽIAUS

PABAIGA—XX AMŽIAUS PIRMA PUSĖ.

Knygą iš rankraščio 2019 metais

išleido Šilutės Hugo Šojaus muziejus,

bendradarbiaudamas su leidykla

„Libra Memelensis“

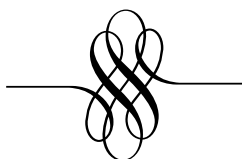


MAŽOSIOS LIETUVOS VIRTUVĖS METRAŠTININKĖ

APIE HERTOS GELŽUS gyvenimą žinome nedaug. Jos gastronominiai užrašai į Šilutės Hugo Šojaus muziejaus rinkinius atkeliavo iš apleistos sodybos Petrelių kaime. Žinoma, kad receptai į knygą pradėti rašyti nuo 1892 metų.

Hertos Gelžus receptų knyga yra Vokietijai priklausiusios Mažosios Lietuvos tradiciją liudijantis dokumentas – savotiška savo meto gastrominės kultūros fotografija. Joje rasime ne vieną šioje apžvalgoje paminėto patiekalo receptą. Žinoma, ponია Herta atstovauja labiau vokiškai ir labiau miestietišškai kultūrai. Į jos šaltsriubę jau dedami pirkti kisieliaus milteliai, o ne iš vakaro raugti avižiniai miltai; jos patiekalų receptuose rasime tuo metu dar retokų daržovių – pomidorų, žiedinių kopūstų, moliūgų, porų, gelteklių. Dalis patiekalų – kakavos sriuba, aguonų sriuba ar bulvių makaronai – gana egzotiški. Skirtingai nuo to paties laikotarpio Lietuvoje leistų receptų knygų, Hertos Gelžus užrašuose rasime daug žalių salotų ir desertinių patiekalų receptų. Taip pat naudojama anuometinės pramonės gaminių, tokių kaip pieno milteliai. Tačiau, kita vertus, knygoje yra ir archajiškus barščius primenanti daržinio bulio sriuba, kone donelaitiškas, su pasukomis sumaišytų miltų padažas, senoviniam šiupiniui artima kiaulės galva su žirniais, Radvilų *zrazams* artimi įdaryti kiaulienos suktinukai ar įdaryta kopūsto galva – patiekalas, kuris Lietuvoje vadinamas lietuvišku būdu įdarytu kopūstu.

Antrojo pasaulinio karo pabaigoje ši daugiasluoksnė Mažosios Lietuvos gastronomijos tradicija buvo faktiškai sunaikinta. Daug gyventojų žuvo karo metu, dar daugiau pasitraukė į Vokietiją. Po karo regione apsigyveno žmonės iš atokesnių Lietuvos vietų ir visos SSRS, atsinešdami savo gastronomines kultūras.



Štrudelis su varške

Štrudelio pavadinimas yra vokiškos kilmės, siejamas su žodžiais, reiškiančiais „verpetas“, „sūkurys“. Istorinėje gastronomijoje taip vadinamas įdarytas pyragas, gaminamas iš mielinės ar kitos rūšies tešlos lakšto, aptepto koku nors (aguonų, varškės, uogienės, vaisių ar uogų) įdaru ir susukto į ruloną. Tokie pyragai išpopuliarėjo austriškoje imperinėje gastronomijos erdvėje XVIII–XIX amžiais. Tačiau savo ištakomis jie gerokai senesni. Panašūs pyragai Viduržemio jūros regione buvo kepami dar antikiniais laikais (kepinys vadintas „placenta“). Jie žinoti ir Osmanų imperijoje. Paprastai jie gaminami iš vadinamosios filo tešlos. Tai štrudelį susieja su kitais panašiais kepiniais, žinomais plačiame pietinės Europos regione: baklavomis, banicomis, burekais, bugacomis, bundevaromis, zeljanicomis, krompirušomis, gibanicomis, galaktoburekais, kaseropitomis, tiropitomis ir kt.

Štrudelis su varške.

AS FOOD STUDIO
FOTOGRAFIJA,
SHUTTERSTOCK



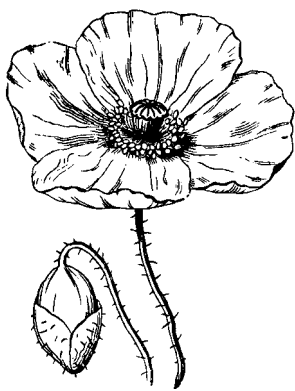
Panašūs susukti įdaryti kepiniai į Lietuvą pateko įvairiais laikais ir įvairiais būdais. Šiai kepinių tradicijai priklauso viduramžiais atkeliavęs totoriškas šimtalapis, kai kurie XVI–XVIII amžių receptų knygos minimi štrudeliai ir kolačiai (raguoliai). Tačiau tikrieji, austriški, štrudeliai Lietuvoje paplito XIX amžiuje per vokiškąją gastronominės kultūros erdvę. Tad ir buvo žinomi miestuose, kur gyveno vokiečių bendruomenės, ir Mažojoje Lietuvoje. Hertos Gelžus receptas yra kaip tik iš šio regiono. Šio štrudelio įdarui naudojama varškė jį priartina prie kitų Mažojoje Lietuvoje žinomų „gliumzinių“ (varškės) pyragų.

Hertos Gelžus štrudelis su varške

(autentiškas receptas)

Štrudelis su varške 400 g miltų, 1 kiaušinis, 1 v. š. pieno miltelių, 20 g riebalų, 1/8 l pieno, 1 1/2 svaro varškės, 50 g cukraus, truputis druskos, 30 g margarino, razinų, 2 kiaušiniai.

Paruošimas: [iš miltų, kiaušinio] paruošiama tešla kaip makaronams, kuri gerai suminkoma ir trumpai palaikoma uždengta šiltoje vietoje. Po to iškočiojama ir išstampoma ant švaraus virtuvinio rankšluosčio, aptepama lydytu margarinu. Sudėti varškės įdarą, pabarstyti duonos trupiniais, suvynioti, įdėti į kepimo skardą, kepti vis aptepant riebalais. Patiekti su vanilės padažu.



Receptas, pritaikytas mūsų dienoms

INGREDIENTAI:

400 g kvietinių miltų,
3 kiaušiniai,
50 ml vandens,
1 valgomasis šaukštas pieno miltelių,
0,5 l pieno,
700 g sausos varškės,
50 g cukraus,
30 g sviesto arba margarino,
50 g baltos duonos trupinių,
20 ml aliejaus,
druskos, razinų pagal skonį.

GAMINIMAS

Iš miltų, 2 kiaušinių ir vandens užmaišyti ir išminkyti kieta, prie rankų nelimpančią tešlą. Tešlą trumpai palaikyti uždengtą šiltoje vietoje. Tuo metu galima pasiruošti varškės įdarą. Sumaišykite į vientisą masę varškę, 1 kiaušinį, pieno miltelius, cukrų, druską, razinas, pieną. Pieno svarbu nepadauginti, kad įdaras nebūtų per skystas. Paskui tešla iškočiojama kuo ploniau, patepama lydytu sviestu ar margarinu, sudedamas varškės įdaras, apibarstoma trupiniais, suvyniojama. Suvyniotas štrudelis sulenkiamas puslankiu, dedamas į riebalais pateptą kepimo skardą ir kepamas maždaug 180 laipsnių temperatūros orkaitėje, virš vis patepant aliejumi.

Lazdynų Pelėdos knygos
„Šeimininkėms vadovėlis“
1911 m. antraštinis lapas

„ŠALTINIO“ PRIEDAS.

ŠEIMININKĖMS VADOVĖLIS.

PARAŠĖ
Lazdynų Pelėda.



SEINAI.
Laukalčio, Dvaranausko, Narjansko ir B-vės spaustuvėje.

—
1911.

Lazdynų Pelėda

(Sofija Ivanauskaitė-

Pšibiliauskienė)

(1867–1926)

Knyga: ŠEIMININKĖMS
VADOVĖLIS. Seinai, 1911



Sofija Ivanauskaitė-Pšibiliauskienė.

ŠALTINIS: WIKIMEDIA COMMONS

BAJORAITĖ, RAŠYTOJA,
„ŠEIMININKĖMS VADOVĖLIO“
AUTORĖ

SOFIJA gimė Paragiuose, Tryškių valsčiuje, Šiaulių apskrityje. Dar būdama maža kartu su tėvais buvo išvykusi į Vokietiją, nes tėvas studijavo dailę. Tačiau, pritrūkęs lėšų, tėvas nutraukė studijas ir atvyko į Šiaulius. Ten praleido septynerius metus. Kai Sofijai buvo 10 metų – sugrįžo į tėviškę Paragiuose. „*Sužavėjo mane sodžius. Pavasaris buvo pačiame gražume*“, – rašė savo atsiminimuose Sofija. Paragiuose kartu su seserimi Marija ji buvo mokykla namuose. Sulaukusi 20 metų, Sofija susipažino su iš Rusijos sugrįžusiu, perimti tėvų ūkį pasiryžusiu būsimu vyru, o jau būdama 24 metų – ištėkėjo. Vyras bajoras Rapolas Pšibiliauskas buvo už ją daug vyresnis, tik metais jaunesnis už jos tėvą. Tačiau pilna idealizmo Sofija tikėjosi „*tapti nupuolusio nusidėjėlio angelu išganytoju*“. Šeima susilaukė sūnaus ir dukters. Bet nusidėjėlio atversti nepavyko ir rašytoja save atsiminimuose pavadina „*neprisiruošusia gyvenimui kvaila avimi*“. Santuoka ir vyro girtuoklystė bei neištikimybė Sofijai kėlė tik skausmą. Apgailestaudama ji rašo: „O kad bent kiek sveiko proto būčiau turėjusi.“

Gyvenimas praskaidrėjo susipažinus su P. Višinskiu, kuris paskatino ją rašyti. Būtis pasidarė lengvesnė: „Užuot žiūrėjusi kaip kiaules šeria, svajojau, rašiau naktimis.“ 1898 metais laikraštyje „Ūkininkas“ pasirodė jos pirmas apsakymas „Našlaitė“. Taip pamažu užgimė nauja rašytoja – Lazdynų Pelėda. Tačiau jos šeimyninis gyvenimas vis blogėjo ir galop visai iširo. Sofija su vaikais „*be jokio atestato ir lėšų*“

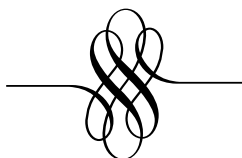
1903 metais persikėlė gyventi į Vilnių. Čia ji toliau užsiėmė kūryba, o pragyvenimui užsidirbdavo siūdama ir siuvinėdama. Darbo vis nepavykdavo gauti. Pagaliau įsidarbino P. Vileišio knygyne (dabar Lietuvos nacionalinės filharmonijos pastatas), bet tas gana greitai buvo uždarytas. Vaikams grėsė badas. Lazdynų Pelėda rašo: „*Dukterį nu-siunčiau pas savo tėvus, sūnų pasiėmė sesuo Petrapilin.*“ Pagaliau Sofija gavo darbą pas Vievio „*aptiekininką*“ Milančių ir trejus metus ten gyveno. Vyras prasiskolinęs išvažiavo į Ameriką ir būdamas neblavus žuvo geležies fabrike. Rašytoja vėl grįžo į Vilnių ir dirbo, tačiau 1913 metais ją pasiekė baisi žinia apie dukrelės mirtį. „*Esmi viena, visai viena. Vėl trankausi po pasaulį dieną iš dienos stumdama*“, – taip savo būseną aprašo atsiminimuose. Grįžusi į tėviškę, su seserimi ji slaugo tuberkulioze sergančią savo motiną, kuri greitai miršta.

Tačiau jau tuo metu išpopuliarėjo Sofijos kūryba. 1914 metais ji stebisi, kad leidėjai paprašė ją aprašyti savo gyvenimą ir jaučiasi „kaip kokia didžbobė“. „*Mano gyvenimas – varginga aklojo klajonė*“, – prisipažįsta Sofija ir stebisi, kam tai gali būti įdomu skaityti. Tačiau atsitiko atvirkščiai. Tai buvo aktualu daugeliui to meto Lietuvos moterų ir jos kūryba vis populiarijo. Pradėti leisti Lazdynų Pelėdos raštai. Pirmas tomas pasirodė 1914 metais, bet vėliau pataisytas ir dar papildytas. Tačiau tai finansiškai nelabai padėjo ir Sofija Pšibiliauskienė nuolat kentė nepriteklių. Tikėdamasi pagerėjimo ir draugų padedama ji įsidarbina Kauno Čiurlionio paveikslų galerijoje, bet ilgos darbo valandos atima bet kokią galimybę kurti. Sveikata taip pat ima greitai blogėti. Nuo 1920 metų Sofija grįžta į tėviškę ir, apsigyvenusi gamtos prieglobstyje, bando pataisyti sveikatą. Ji rašo jau paskutinę savo apysaką „Ponas Dramblevičius“. Nepriklausoma Lietuva tik atsikuria, o dvi seserys, nepaisydamos vargų ir nepriteklių, sename dvare kuria literatūrą, pasirašydamos vienu slapyvardžiu – Lazdynų Pelėda. Tačiau sveikata tik blogėja ir Sofija Ivanauskaitė-Pšibiliauskienė 1926 metų pavasarį miršta.

Jos sesuo Marija savo atsiminimuose rašo, kad Sofija „*puikiai audė, mokėjo savaimingai komponuoti liaudies raštus audiniuose*“, mėgo auginti gėles, prižiūrėti gėlynus, patarti kaimo moterims. Gal iš noro joms padėti 1911 metais ji parašė ir išleido „Šeimininkėms vadovėlį“, jis „Šaltinio“ skaitytojoms buvo dalijamas nemokamai. Įvade autorė

rašo besitikinti, kad ši knygelė sužadintų apsnūdusias, pamokytų besimokančias, sutvirtintų apšviestąsias ir būtų kiekvienoj šeimynoj mylimoji mokytoja, patarėja. „Šeimininkėms vadovėlyje“ ne tik receptai, bet ir patarimai apie švarą. „*Bėdiniausias valgis švariai prirengtas ir gražiai paduotas, mielai tinka*“, – rašoma knygoje, tačiau apgailėstaujama, kad „*mūsų sodžių šeimininkės reta kuri tikrai pripažįsta švarumą*“. „*Mačiau šeimininkių, kurios vaikams nosis šluosto ir tuoj toliau (ta pačia skepeta) lėkštes mazgoja arba duona iš pečiaus dedama į lovą po antklode...*“ Lazdynų Pelėda pamoko: „*<...> saugokitės to šeimininkės, nes taip rengti valgių negalima*.“ Na, o receptai pradedami nuo paprastos, plikytos ir sodiškos duonos. Paskui įvairios mėsiskos, grybų, raugintų agurkų, žuvų, „grušių ir obuolių“, džiovintų vaisių sriubos, egzotiškoji juka su krauju, tradiciniai barščiai su „batvinių rasalu“. Patarimas: „*Kad sriuba būtų sultinga ir be sutrų, reikia ją virti silpnoje ugnyje*.“ Skyrelis pabaigiamas pasninkinėmis sriubomis, prie kurių priskiriamas ir kaitintas alus bei kaitintas alus su aguonų pienu bei medumi, džiovintų uogų sriubos. Trečiasis skyrelis pavadintas „*Sultys*“, tačiau paskaičius receptus paaiškėja, jog tai padažai: „*Sosas prie kotletų*“, „*Silkių sultys prie mėsos gabalo*“ ar „*Garstyčių sultys prie žuvies*“. O „*Totoriška sultis*“ – iš krienų, cukraus, aliejaus ir citrinų sulčių. Ketvirtame skyrelyje „*auguoliais*“ vadinamų daržovių receptai, o penktame – mėsos, kur minimi „bifštikai“, „zrazai“, kotletai, kalėdūnai. Patiekalai iš mėsos suskirstyti pagal jos rūšis. Įdomu, kad yra receptų ir iš laukinių paukščių: tetervinų, kurapkų ir smulkių miško paukštelių. Žuvies skyriuje – prioritetas lydekai ir karpui. Dar toliau prasideda kisielių ir visokių gardėsių receptai: spurgos, „žagarai“, blynai, pyragai, bandos, *babkos* (lenk. *babka*) – bobos ir bandelės. Yra aprašytas net šafraninės ir kavos bobos receptas, o tai tuo metu turėjo gana brangiai kainuoti. Rašant apie pieno produktus vėl pabrėžiama „*kuo didžiausias švarumas*“, „*nes jau paėmus į burną sūrio, tuoj gali nuspėti, koks šeimininkės švarumas*“. O kamara, kur laikomi produktai, patariama kartkartėmis „*išrūkinti deginamos kavos dūmais*“, grindis švariai išplauti, o langus apsaugoti „*merlėmis*“, kad nepriskristų musų. „*O sviestui mušti kalatauka turi būti išplikinta karštu vandeniu ir perplauta šaltu*.“ Kadangi žiemos sviestas neturi spalvos, tai patariama įdėti „*nagatų žiedo lapelių (medetkų) arba morkų sulčių*“. Mokoma

pasidaryti pačioms net šveicariškų sūrių, kur kaip fermentas naudojamas jaučio skrandis. Pabaigoje – „*Uogų, vaisių, daržovių ir kitų daiktų atsargai rengimas*“ ir gėrimai. Kokia gi receptų knyga be geros ir alaus? Jų čia taip pat yra. Paskutiniuose skyriuose pamokymai apie skalbimą, dažymą, šeimynos sveikatos globą. Čia galima paskaityti gana neįtikėtinų vaizdelių iš XX amžiaus pradžios kaimo moterų gyvenimo. Autorė ypač pasibaisėjo, kai, užėjusi į vienus namus, rado pastipusio šuns nuovire prausiamą vaiką, atseit padės nuo ligos. Žinoma, šis „liaudies receptas“ nepadėjo, o tik dar labiau pablogino vaiko sveikatą ir jis mirė. Paskaičius tokius epizodus pasidaro tikrai aišku, kodėl Sofija Ivanauskaitė rašė „Šeimininkėms vadovėlį“...



Kepinti baravykai

Patiekalo pavadinimas nurodo jo pagrindinę sudedamąją dalį (baravykai) ir gamybos procesą (kepimas).

Grybai lietuviškoje virtuvėje yra vienas iš pamatinių ir chresto-
matinių produktų, valgytų nuo priešistorinių laikų. Jie populiarūs ir
šiulaikinėje virtuvėje. Taip nutiko, greičiausiai, dėl to, kad Lietuvos
valstybę sukūrė lietuvių gentis, gyvenusi nederlingų žemių regione,
dabartinėje Rytų Lietuvoje ir Vakarų Baltarusijoje. Žinome, kad šio
regiono žmonės net XIX amžiuje nepragyvendavo vien iš žemdirbys-
tės, nes kai kuriais metais, nuėmus derlių, nepavykdavo iškulti grūdų
daugiau nei buvo pasėta. Taigi grybavimas ne tik valstybės priešaušry-
je, bet ir XIX amžiuje buvęs ne savaitgalio pramoga, o realus maisto
kaupimo šaltinis.

Kuriantis valstybei lietuvių genties kariuomenių vadai ir kuni-
gaikščiai tapo valdovais bei didikais ir savo maitinimosi įpročius per-
kėlė į besikuriančios Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės „aukštąją
virtuvę“. Grybus valgantys lietuviai bene pirmą kartą rašytiniuose
šaltiniuose fiksuoti Jogailos aplinkoje. Štai 1389 metų gegužę ir birželį
grybai, vadinami „boletis“, buvo perkami karaliaus (Jogailos) ir ka-
ralienės stalui. Tuos pačius grybus 1390 metų balandį, gegužę, birželį,
rugpjūtį, rugsėjį valgė ir pilininkas, vicepilininkas bei pilies iguloje
tarnavę lietuviai („Lythwanis“), o 1389 m. balandžio 6 d. karaliaus
stalui buvo patiekta briedžiukų. Grybų valgymo tradicija dvaruose
neišnyko ir vėlesniais amžiais. Radvilų sąskaitose rasime „vainikus“
džiovintų grybų, ne viename dvare grybų rinkimas buvo baudžiau-
ninkų prievolė. XVII amžiuje gyvenęs lenkų satyrikas Hiacintas Pže-
tockis grybų valgymą (o ypač laukinio maisto – grybų komponavimą
viename patiekale su kultūriniais ingredientais) laikė vienu iš lietuviš-
kos virtuvės bruožų.

Išsamią valgomų grybų XVIII amžiaus nomenklatūrą pateikia
Kristijonas Donelaitis – iš viso net 11 grybų rūšių (plempė, rudmė-
sė, storkotis, baravykas, jautakis, baltikis, grūzdas, bobausis, šungry-
bis, kelmutis, pintis). Tačiau, kaip pažymėjo „Metų“ vertėjas į italų
kalbą Adriano Cerri, dalis šių pavadinimų – nors skamba taip pat

kaip šiuolaikinių grybų – anuo metu įvardijo visiškai kitas grybų rūšis. XIX amžiuje populiariausius grybus išvardija Antanas Baranauskas: „Voveruškę leikelės kur ne kur pro plyšį / Iš po samanų marškos sarmatlyvai kyši. / Čia paliepių torielkos po mišką išsklotos, / Čia kiaulia-budės pūpsio lyg pievos kimsotos, / Čia po eglėm šeimynom sudygę ruduokės, / Čia pušyne iš gruodo išauga žaliuokės, / Čia rausvos, melsvos, pilkos ūmėdės sutūpę, <...>. Čia kazlėkai pakrūmėm ant piemenų tako <...>. Čia nemunės iš kelmo, lepšiai terp alksnyno, / Čia šalpjonai terp stuobrių dygsta iš skiedryno, / Čia musmirės raupuotos, veršakiai gleivėti <...>. Ė iš visų viršesnis auga baravykas, <...>. Greit auga, ilgai esti giminių visokių: / Paąžuolių, raudonikių ir kitų kitokių...“ Kiek mažiau valgomų grybų buvo dvaro ir miestiečių virtuvėje. Anot žymiausio XIX amžiaus Vilniaus kuchmistro (mūsų laikais sakytume – virtuvės šefo) Jano Šytlerio, žiemos atsargoms verta kaupti tik *triuфельius* (trumus), pievagrybius, rudmėses, bobausius ir baravykus.

XVIII amžiaus pabaigoje–XIX amžiaus pradžioje užrašomi ir pirmieji baravykų gaminimo receptai. Janas Šytleris 1841 metais Vilniuje išleistoje knygoje „Spizarnia dostatecznie i przezornie urządzona...“ pateikia baravykų konservavimo receptą. Jei norėsite jį panaudoti – teks į mišką neštis ne tik krepšį, bet ir puodynėlę. Kuchmistro nuomone, konservuoti grybus reikia pradėti vos išrautus, iškart miške: „<...> nuo šviežiai surinktų baravykų audeklu reikia nuvalyti smėlį, dėti juos į puodynėlę ir smulkia druska apibarstyti. Dėl to iš jų pradės sunktis sultys, tad juos, čia pat miške, reikia kuo nors sunkiu puodynėlėje paslėgti...“ Namo parsineštus grybus kartu su visu skysčiu reikia perpilti į puodą, maišant užvirinti ir supilti į akmeninį indą (mediniai indai nelabai tinka, nes grybai įgyja papildomo medienos skonio, kuris ne visiems patinka). Paskui atausę grybai hermetiškai uždaromi. XIX amžiuje juos „hermetizuodavo“ jų viršų užliedami jautienos lajumi, o lajų nuo pelių pridengdavo kitu dangteliu. Taip konservuoti grybai keliaudavę į rūsį, o žiemą, atidaryti, šaltame vandenyje išmirkyti (kad išsiplautų sūrumas) buvo gaminami tais pačiais būdais kaip vasarą ir, Jano Šytlerio nuomone, niekuo nesiskirdavę nuo šviežių, ką tik surinktų baravykų. O kaip baravykus paruošti pietums, sužinosime perskaitę Lazdynų Pelėdos gastronomijos knygą, išleistą 1911 metais.

Lazdynų Pelėdos šutinti baravykai

(autentiškas receptas)

Jaunus, sveikus baravykėlius suplikinti, sušutinti svogūno su sviestu, inberti druskos, pipirų ir pašutinti; paskui indėti keletą šaukštų gretinės ir šutinti, pakol gretinė pavirs į sviestą.

Receptas, pritaikytas mūsų dienoms

INGREDIENTAI:

0,5 kg šviežių tikrinių baravykų,
1 nedidelis svogūnas,
50 g sviesto,
2 valgomieji šaukštai riebios grietinės,
druskos, juodųjų pipirų pagal skonį.

GAMINIMAS

Baravykus nuvalyti, supjaustyti nemažais gabalais, nuplauti ir perlieti verdančiu vandeniu. Svieste pakepinti smulkiai supjausytą svogūną, sudėti baravykus ir pakepinti. Pagardinti druska, pipirais. Baigiant kepti įdėti grietinę ir patroškinti, kad padažas kiek sutirštėtų.

Tikrinis baravykas.

HANS HILLEWAERT

FOTOGRAFIJA,

2005 M. ŠALTINIS:

WIKIMEDIA

COMMONS

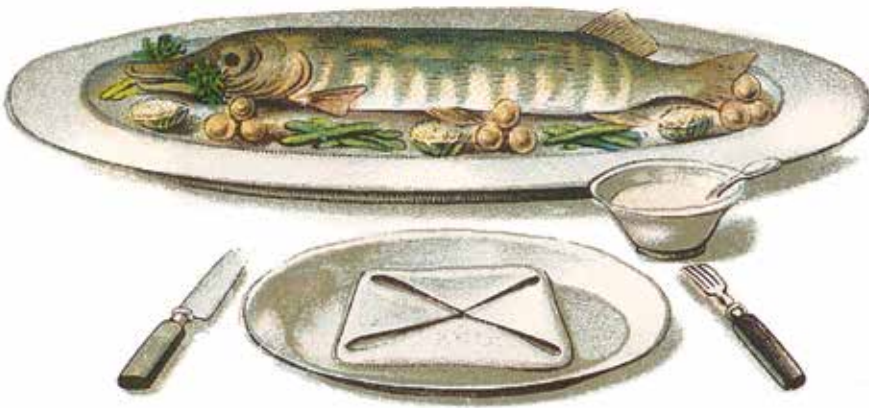


Kimšta lydeka

(FARŠIRUOTA LYDEKA)

Patiekalo pavadinimas primena mums apie žuvies gamybos technologiją. Įvairių didesnių žuvų kimšimas žinomas nuo viduramžių ir buvo susiformavęs dvaro aplinkoje, ne tik siekiant išvengti valgymo nepatogumų, atsirandančių dėl smulkių gėlavandenių žuvų kaulų gausos, bet ir siekiant sukurti prabangų žuvies patiekalą.

Lietuvos Didžioji Kunigaikštystė susiformavo toli nuo jūros esančiame, tačiau ežerų ir upių turtingame regione aplink dabartinį Vilnių. Dėl šios priežasties Lietuvos gastronomicinei tradicijai yra būdingas gėlavandenių, o ne jūrinių žuvų valgymas. Valgytos jos visų socialinių sluoksnių, nuo neturtingų valstiečių iki didikų ir valdovų. Tik skyrėsi žuvų rūšys ir jų paruošimo būdai. Didikų vertintos didelės, plėšrios gėlavandenės žuvys: lydekos, lašišos, sterka. XVI amžiuje ant aukštuomenės stalų paplito tvenkiniuose auginami dideli ir riebiūs karpiai. Tokias žuvis galima kepti, virti, rūkyti, valgyti iškimštas.



Lydekos serviravimas su
bulvėmis, pupelėmis ir morkomis.

IŠ VINCENTINOS ZAVADZKOS KNYGOS
„LIETUVOS VIRĖJA“. 1932 M.

Mažiau turtinguose namuose – žuvys smulkesnės. O ir jų paruošimo būdai kitokie. Neretai žuvis tik užkulas, kaip žuvienėje ar šutinyje.

Įdomu, kad lydeka kimštos kitos žuvies – sterko – receptas iš lietuviškosios gastronominės erdvės nukeliavo į vokiškąją. Tai „Sterkas pagal Radvilas“. Jis žinomas austriškoje imperijos virtuvėje, o patiekalo receptas pateikiamas 1898 metų vokiškame „Gastronomisches Lexikon der Fische, Krebse und Muscheln“. Šiame recepte nurodoma sterką kimšti žuvies ir balto sviestinio padažo, sumaišyto su kiaušinio tryniu, pagardinto pipirais ir druska, mišiniu.

Seniausi kimštos žuvies receptai mūsų regione yra žinomi iš XV amžiaus Vokiečių ordino gastronomijos knygos, vadinamosios „Karaliaučiaus receptų knygos“. Jos autorius rašė: „<...> paimk lydeką ir nudirk jos odą. Tada paimk bet kokios rūšies žuvį, kokia tik gali būti, išvirk ją ir pašalink kaulus, susmulkink jos mėsą kartu su šalavijais, pipirais, kmynais ir šafranu. Iškimšk šiuo mišiniu lydeką, iš išorės pasūdyk ir kepk keptuvėje [ant skardos]...“ Tokiu būdu ar kiek kitaip kimštos lydekos receptai yra populiarūs Lietuvoje iki šių dienų. Viena pirmųjų lietuviškų kimštos lydekos receptų pateikė Lazdynų Pelėda.

Lazdynų Pelėdos kimštoji lydeka

(autentiškas receptas)

• Nuskrodus lydeką, reikia perskelti pilvą, išimti mėsą su kaulais, paliekant truputį prie luobos, uodegą taipogi palikti. Išimtą mėsą sukapoti, indėti druskos, kepto svogūno, petruškos žalėsių, citrinos vižiną, pridėti išmirkyto pyrago, gabalėlį sviesto, 1 kiaušinį, muškatinio žiedo, pipirų, druskos; vistą sudėti į grūstuvą, sugrūdus prikimšti lydeką ir užsiūti. Ištepti sviestu juodbliūdį, apdėti lydeką šakaliais, apsukti siūlu, padėti į juodbliūdį, apdėti sviestu, užpilti gretine ir įstumti pečiun. Bekepant reikia laistyti sviestu, vartant, kad apkeptų vienodai. Kada jau bus gražiai gelsva, atimti šakalius, aplieti lydeką sviestu, nubarstyti tarkuota ar smulkiai supiaustyta į gisleles citrinos vižina.

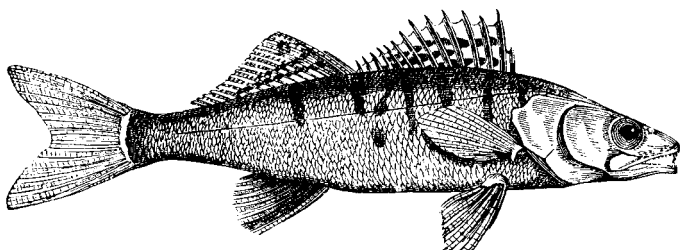
Receptas, pritaikytas mūsų dienoms

INGREDIENTAI:

1 vidutinio dydžio (1–1,5 kg svorio) lydeka,
300 g sviesto,
1 vidutinio dydžio svogūnas,
0,5 kg baltos kvietinės duonos,
1 kiaušinis,
100 g grietinės,
druskos, petražolių, muskato, juodųjų pipirų, citrinos žievelės.

GAMINIMAS

Lydekai nuskusti žvynus, ją išvalyti ir paruošti kimšimui: išimti mėsą su kaulais, nepažeidžiant odos ir paliekant galvą bei uodegą. Išimtą mėsą atskirti nuo kaulų, susmulkinti, pasūdyti, įdėti smulkiai pjaustytą ir svieste pakepintą svogūną, pagardinti smulkintomis petražolėmis, citrinos žievele, muskatais ir pipirais, įdėti vandenyje išmirkytą ir gerai nuspaustą baltą kvietinę duoną, kiaušinį, apie 50 g sviesto ir viską sumaišyti į vientisą masę. Tos masės prikimšti lydeką ir užsiūti. Kepimo dubenį ištepti sviestu, įdėti lydeką, apdėlioti ją sviestu ir kepti maždaug 180 laipsnių temperatūros orkaitėje, viršų vis palaistant sviestu. Baigiant kepti į kepimo dubenį sudėti grietinę, kad pasidarytų padažas.



Lietuviški zrazai

(SUSUKTI ZRAZAI, RISTINIAI ZRAZAI, RADVILŲ ZRAZAI,
LENKIŠKI ZRAZAI, SUKTINUKAI)

Kalbos tyrėjai patiekalo pavadinimą sieja su lenkų kalbos žodžiu, reiškiančiu riekutę ar gabalėlį mėsos, nes senoviniai *zrazai* labiau priminė troškinį nei mums įprastus suktinukus. Tai buvo ir iki šiol tebėra populiarius patiekalas tiek Lietuvoje, tiek Lenkijoje. Apie *zrazų* gamybą galime sužinoti kone iš visų XVII–XIX amžių receptų knygų. Tačiau senovinių suktinukų įvairovė didžiulė. Šiuo žodžiu vadintas ne konkretus patiekalas, o patiekalų grupė. XIX amžiaus receptų knygose galime rasti: paprastus *zrazus* (primenančius barokinį mėsiską troškinį), išmuštus *zrazus* (sluoksniuotą, lazaniją primenantį, troškinį, kur lazanijos vietą užima išmuštos mėsos plokštelės), kapotus *zrazus* (gamintus iš smulkintos mėsos, primenančius maltinukus), *zrazus* tešloje (primenančius prancūziškus paštetus) ir į dolmadus panašius *zrazus* kopūstlapiuose.

Lietuviškų *zrazų* kilmė sietina su barokine LDK gastronomijos tradicija ir prancūziškos gastronomijos plitimu dvaruose XVIII amžiuje. Kaip tik tada mūsų krašte atsisakyta mados tiekti į stalą didžiulius troškintus ar keptus mėsos gabalus (neretai tai būdavo visos gyvūnas, avinas ar veršis), nuo kurių kiekvienas atsipjaudavo ką norėdavo, ir pamažu pereinama prie maisto serviravimo individualiomis porcijomis. Nuo kitų *zrazų* lietuviškieji skyrėsi tuo, kad jų mėsa buvo susukta į ritinėlį, į kurio vidų įdėta įdaro. Jie gaminti tik iš geriausios jautienos. Mėsinio jaučio šlaunies vidinė, minkštesnė pusė net taip ir vadinta – *zrazine* mėsa. Didelius jautienos pjautinius kuo ploniau išmušdavo, pasūdydavo, prikrėsdavo ant jų įdaro, kruopščiai susukdavo, apraišiodavo siūlu ir tuos suktinukus lėtai šutindavo puode jaučio inkstų taukuose su trupučiu sultinio. Išmušti, susukti ir iškimšti įdaru – šie trys originalūs metodai skyrė lietuviškus *zrazus* nuo kitų panašių patiekalų. O įdarų prigalvota įvairiausių. Klasikiniame recepte įdaras daromas iš svieste pakepintų svogūnų, sumaišytų su ruginės duonos džiūvėšiais arba minkštimu ir žaliu kiaušiniu. Bet iš vėlesnių receptų matyti, kad kartais įdarui naudota ir kapota riebesnė jautiena

ar kiaulės kumpis, ruginė duona, džiovinti ir išmirkyti grybai, riebus varškės sūris, rauginti kopūstai, perlinė ir grikių košė, net krienai ir virtos bulvės. Beveik visada dėta kepintų svogūnų ir maltų pipirų.

XIX amžiaus Lietuvos dvaruose *zrazai* laikyti lengvu užkandžiu ir būtinu akcentu ant pavyzdinio pusryčių arba priešpiečių stalo. Anot žymaus Lenkijos ir Lietuvos poeto Adomo Mickevičiaus: „O pabaigai dar zrazų dubenį padėjo, – / Taip pusrytį gamino namuose Teisėjo...“ Leonas Potockis tame pat XIX amžiuje minėjo, kad apie 11 valandą namų šeimininkas kviesdavo valgyti lengvą užkandžių: koldūnų, bigoso, dešrų ir *zrazų*.

Susuktų *zrazų* receptų užrašyta kone visose XIX amžiaus gastronomijos knygose. Atrodo, kad Vincenta Zavadzka bus pirmoji, pavadinusi juos lietuviškais. Tokie, susukti ir su įdaru, jie pateko ir į užsienio šalių lenkiškas, rusiškas, vokiškas, prancūziškas, angliškas gastronomijos knygas. Neretai *zrazų* receptas kitose šalyse buvo perimamas iš lenkiškų gastronomijos knygų, tad – kai kada – jie vadina mi lenkiškais *zrazais*. Lazdynų Pelėda vadina juos lietuviškais ristiniais suktiniais.

Zrazai.

GAMINO ŠEFAS
TOMAS RIMYDIS.
RESTORANO
„ERTLIO NAMAS“
FOTOGRAFIJA



Lazdynų Pelėdos lietuviški ristiniai zrazai

(autentiškas receptas)

Reikia supiaustyti keletas svarų mėsos nuo pasturgalio į didelius, bet plonus gabalus, stipriai išmušti, apsūdyti, nubarstyti pipirais ir taip palaikyti koki pusvalandį. Paspirginti sviestu pora sukapotų svogūnų, sumaišyti su grūstu džiovėsiu ar trupinta duona, inkulti pora kiaušinių, sumaišyti, dėti viršuj zrazų, vynioti ir apsukinėti siūlu, kad neiširtų. Išstipinti pusę svaro sviesto, o dar geriau lašinių, ir į karštus taukus dėti zrazus. Šutinti lengvoje ugnyje arba ant žarijų. Kai apkeps ir parausvės, inpilti bulijono, įmesti gabalą sviesto ir vėl apdengus šutinti, po truputį inpilant bulijono, pakol neiššus. Duodant ant stalo reikia siūlai nusukinėti.

Receptas, pritaikytas mūsų dienoms

INGREDIENTAI:

1 kg jautienos kumpio,
2 vidutinio dydžio svogūnai,
150 g juodos ruginės duonos džiovėsių ar trupinių,
2 kiaušiniai,
200 g sviesto,
300 ml jautienos sultinio,
druskos, juodųjų pipirų pagal skonį.

GAMINIMAS

Jautienos kumpį reikia supjaustyti riekelėmis, kiekvieną gerai išmušti, pabarstyti druska, pipirais ir palikti maždaug pusei valandos. Tuo metu paruošti įdarą: sumaišyti smulkiai supjaustytus svieste pakepintus svogūnus, susmulkintus duonos džiovėsius ar trupinius ir kiaušinius. Įdarą pasūdyti. Įdarą dėti ant kumpio riekelių, susukti į ritinėlį ir perrišti siūlu, kad neiširtų. Tokius zrazus apkepinti svieste, vartant, kol visos pusės paruduos, o vėliau troškinti sultinyje, į kurį įdėta apie 50 g sviesto. Tiekiant į stalą siūlus reikia nukirpti.

Fanios Levando knygos
„Vegetarinė-dietinė receptų knyga“,
1938 m., antraštinis lapas.
ŠALTINIS: WIKIMEDIA COMMONS

[Lewandowa Fanni]

פאנני לעוואנדא

Wegatärisch-dietetischer Kochbuch

וועגעטאריש-דיעטעטישער

קאכבוך

400 שפייזן געמאכט אויסשליסלעך פון גרינסן

[druck]. G. Kleckin

Wilne

1938

—

וויילנע

Fania Fišelevič- Levando /

Fania Fiszelewicz-Lewando /

Fanny Fischelevicz-Levanda

(1887–1941)

Knyga: VEGETARINĖ-DIETINĖ RECEPTŲ KNYGA:
400 PATIEKALŲ, PAGAMINTŲ VIEN IŠ DARŽOVIŲ /
VEGETARISH-DIETISHER KOKHBUKH: 400 SHPAYZN
GEMAKHT OYSSHLEHLEKH FUN GRINSN. Wilne, 1938



Fania Lewando.

ŠALTINIS: WIKIMEDIA COMMONS

PIRMOS VEGETARINIŲ VALGIŲ KNYGOS
EUROPOJE JIDIŠ KALBA AUTORE IR
VEGETARINIO RESTORANO VILNIUJE SAVININKĖ,
VEGETARIŠKOS VIRTUVĖS POETĖ

FANIA FIŠELEVIČ gimė Vloclaveke, dabartinės Lenkijos teritorijoje. Žinios apie šią įdomią asmenybę labai kuklios. Likimas taip lėmė, kad Fania liko viena, tėvai emigravo į Angliją, o ištekėjusi už Lazaro Lewando, ji apsigyveno ir verslą pradėjo Vilniuje. Viduryje dabartinės Vokiečių gatvės (po Antrojo pasaulinio karo senieji Vokiečių gatvės pastatai nugriauti) jie įkūrė vegetarinių valgių restoraną „Dieto – Jarska Jadłodajnia“ (Dietiška-vegetariška valgykla), kuris tarp to meto vilniečių ir svečių buvo gana populiarus. Ypač tarp menininkų. Restorano svečių knygoje savo įrašus paliko garsus to meto dailininkas modernistas Markas Šagalas: *„Man sakė, kad maistas čia nuostabus, deja, sustreikavo mano skrandis ir galėjau tik šiek tiek jo paragauti; nepaisant visko, iš tikrųjų buvo gardu.“* O kitas lankytojas paliko net sueiliuotą įrašą, beveik vegetarų himną: *„Visiems žmonijos draugams / Negėda mylėti gyvūnus / Jie irgi raukos iš skausmo / Kai kažkas juos kramto / Jie irgi svajoja prieš aušrą. / Vegetarų gauja, traukia pas nuostabiąją gerąją Lewando!“* O dar vienas svečias rašo: *„Ypač malonu būti vegetaru Vilniuje, kur gyvena Lewando, vegetariškos virtuvės poetė. Bravo, Lewando!“*

Prieš Antrąją pasaulinį karą pastatas priklausė 380 posesijai ir stovėjo Vokiečių ir Žydų gatvės kampe. Tame pačiame pastate veikė ir kitas – Vulfo (Velfkės) Usiano restoranas. Tik šis buvo nesulyginamai didesnis už Lewando restoranėlį. Todėl prie įėjimo čia dažnai stoviniuodavo žmonės, dažniausiai iš vidurinės miesto klasės.



Fanios Levando knygos
„Vegetarinė-dietinė receptų
knyga“, 1938 m., viršelis

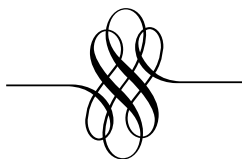
Fania ne tik darbavosi restorane, bet turėjo įkūrusi ir košerinio maisto gaminimo mokyklėlę. Yra išlikusi fotografija, kurioje ji stovi kartu su savo mokinėmis. Fotografijoje gerai matyti įvairūs virtuvės rakandai ir tvarka, o moterys su specialia apranga ir kepuraitėmis. Restoranas irgi pasižymėjo tvarka ir švara: staliukai uždengti baltomis staltiesėmis, ant jų vazelės su gėlėmis, padavėjos apsirengusios baltai. O ir valgantieji atrodo kultūringai, su kostiumais ir kaklaraiščiais, tvarkingai susišukavę. *„Iš tikrųjų švaru, gražu ir skanu. Jei tik galėtume tą patį pasakyti apie likusį Vilnių. Padarykite mums paslaugą – atvykite į Varšuvą, ir mes būsimė dažni jūsų svečiai“*, – rašo kompanija varšuviečių, apsilankiusių Lewando restorane. Daugelis klientų gyrė šį restoraną už puoselėjamą kulinarinės estetikos, kuri tuo metu nebuvo tokia ir dažna.

1938 metais F. Lewando parašė pirmąją Europoje vegetarinių patiekalų knygą jidiš kalba „Vegetariškų dietinių patiekalų knyga: 400 valgių, pagamintų vien iš daržovių“. Fania tapo žydų vegetarizmo pradininke ir paliko ryškų pėdsaką kulinarijos istorijoje. Knygos pradžioje autorė pateikia savo mintis, kodėl sveika maitintis vegetariškai. Ji nėra kategoriška ir siūlo tai daryti nors tris dienas per savaitę. Fania pasijuokia iš posakio: „Nėra ko valgyti, nes nėra mėsos.“ Ji rašo, kad žydai atsisakymą mėsos dažnai prilygina gedului ar sunkiam išmėginimui. Todėl ir sugalvojo išleisti knygą, kurioje daugiau kaip 400 receptų, kad šeiminkės taip nebegalvotų. Išvardydama penkis griežtus nurodymus, kurių reikia laikytis gaminant maistą, ji labiausiai atkreipia dėmesį į produktų kokybę, švarą, sviestą, receptūrų laikymąsi ir maisto nešvaistymą. Toliau aprašo vaisių ir daržovių naudą (remdamasi net Biblija), apžvelgia vegetarizmo istoriją ir išvardija kaip sekutiną pavyzdį žymiausius vegetarus: L. Tolstojų, R. Rolaną, B. Šo ir I. Repiną.

Na, o receptus pradeda nuo salotų, sriubų, paskui pateikiama net 13 rūšių skirtingų maltinių, 23 troškinti patiekalai ir įvairūs vegetariški patiekalai: netikras zuikis, vegetariški vėdarai ir šniceliai, patiekalai su ryžiais ir žirniais, įvairūs virtinukai, įdarytos daržovės, lietiniai, omletai, košės. Atskiras skyrelis skirtas Paschos valgiams, kepiniams, džemams ir uogienėms, bandelėms su įdaru, kompotams ir desertams. Pateikiamas įdomus kavos su išplaktų kiaušinių tryniais receptas.

O knygos pabaigoje – ledai, vynas, midus ir likeris bei vaisių sultys, sirupai bei limonadai. Knygą papildė spalvotos daržovių iliustracijos. Restorano svečių knygoje vienas lankytojas rašo, kad ši knyga yra vertingas kiekvienos namų šeimininkės patarėjas. Jei tai tokia puiki knyga, kodėl ilgą laiką nieko apie ją nežinojome?

Knygos, kaip ir žmonės, turi savo likimus. Nors patys Fania ir Lazaras Lewando, bėgdami nuo nacistų, 1941 metais žuvo, knyga atgimė iš naujo. Visai atsitiktinai dvi moterys, Barbara Mazur ir Wendy Waxman, aptiko šią knygelę, parašytą jidiš kalba, Niujorko Žydų mokslinių tyrimų institute. Paskui ji buvo išversta į anglų kalbą, o 2015 metais išleista ir lietuvių kalba. Taip ir mes pagaliau galėjome susipažinti su užmirštąja F. Lewando. 2016 metais Vilniuje, Vokiečių gatvėje, netoli tos vietos, kur buvo įsikūrusi Lewando šeima, tarp šali-gatvio plytelių atsirado du „Atminties akmenys“. Ant vieno užrašyta: „Čia dirbo Fania Lewando-Fiszelewicz, g. 1888, žuvo 1941 m., bėgdama nuo nacių“, o kitas skirtas jos vyrui Lazarui. Tokių „Atminties akmenų“ Vilniuje yra aštuoni, o visoje Lietuvoje 51. Praeidami pro šalį, prisiminkime šią kūrybingą ir šaunią moterį, kurią tikrai galima būtų pavadinti vegetariškos virtuvės poete.



Grikinė babka

Patiekalo pavadinimas primena mums pagrindinę jo sudedamąją dalį – grikių kruopas – ir kepinio formą. Grikių atsiradimas Lietuvoje paprastai datuojamas Lietuvos valstybės ankstyvuoju laikotarpiu – XIII–XIV amžiais. Nors kai kurie mokslininkai spėja juos mūsų kraštuose paplitus gerokai anksčiau. Augalo pavadinimas primena mums apie Lietuvos ryšius su graikų kolonijomis, įsikūrusiomis šiaurinėse Juodosios jūros pakrantėse, nes gričiai, suprask, yra „graikų javai“, nors šiuolaikiniai graikai tokių nežino. Toks grikių pavadinimas gali turėti tiesioginę graikiškumo prasmę (pagal kilmės vietą), tačiau gali būti ir kitaip. Graikiškumas LDK reiškė ne tik kilmės vietą, bet ir tamsų gymį, o gričiai – tamsiausi iš javų. Bet kuriuo atveju gričiai LDK pritapo. Tam įtakos galėjo turėti neblogas grikių derlius nederlingose žemėse. Nepamirškime, kad Lietuvos valstybę sukūrė lietuvių gentis, gyvenusi nederlingų žemių regione aplink Vilnių, tad, renkantis javus, jų galimybė augti Vilnijos dirvose buvo svarbus veiksnys. Istorinėje gastronomijos tradicijoje bobomis buvo vadinami siauri aukšti šventiniai pyragai, kepami specialiose formose ir savo siluetu kiek primenantys suknele apsirengusią moterį. Na, o „bobelėmis“ ar „babkomis“ vadinti žemesni, mažesni šio kepinio variantai, savo forma primenantys šiuolaikinius keksus ar plokštinius. Žydiškoje tradicijoje tokie kepiniai vadinti kugeliais.

Gričiai laikyti „prastesniaisiais“ javais, tad jų patiekalų ant diduomenės ar bajoriško stalo nedaug. Simonas Sirenijus savo augalų žinyne, 1613 metais išleistame Krokuvoje, rašė, kad jo laikais iš grikių darytos įvairios kruopos, o senovėje juos tik gyvulių pašarui sėdavę. Ir paskui pamini įvairius grikių kruopų košių receptus: virtų vandenyje ir sūriu pabarstytų, virtų piene ar vandenyje su sviestu, dar kai kas verda sultinyje ar migdolų piene. XVI–XIX amžiais nemažai grikių auginta valstiečių laukuose. Pagal populiarumą ir kiekius tarp auginamų javų jie neretai buvę antri, iškart po rugių.

Bene seniausias grikinei *babkai* artimas receptas galėtų būti XVII amžiaus Radvilų virėjo minima kepta košė: „<...> paimk smulkių grikių kruopų, užpilk pienu, įdėk kiaušinių trynių, šafrano, cukraus,

cinamono, ruginukės, smulkių razinų – tegul visa tai išverda; paskui, uždenk dangteliu, užpilk žarijomis, tegus kepa iš viršaus, kad dugnas nepridegtų...” Daugiau grikiinių patiekalų receptų atsiranda XVIII–XIX amžiais. Čia daug nusipelnė mums jau pažįstamas Janas Šytleris. Jis buvo didelis eksperimentatorius, siekęs įtraukti į aukštosios virtuvės meniu nemažai receptų ir ingredientų, kurie buvo būdingi ano meto neturtėlių virtuvei. Tarp jų rasime ir grikiinių miltų koldūnus bei kitus grikių valgius. Tradicinėje kaimo kultūroje rasime įvairių grikiinių *babkų* receptų. Tešla joms gaminta iš grikių miltų, druskos, mielių. Kartais tešlą įmaišydavo piene, įmušdavo kiaušinių, dėdavo spirgų, lydyto sviesto, medaus, grietinės. Įdomu, kad XX amžiaus pirmojoje pusėje grikinė *babka* pateko į vilnietiškąją žydiškąją vegetarišką virtuvę. Vegetariškų patiekalų restorano savininkė Fania Levando domėjosi vilniečių, lietuvių ir lenkų patiekalais ir tuos, kurie atitikdavo jos koncepciją, įtraukdavo į savo valgiaraštį. Knygos autorė mini, kad lietuviai šį patiekalą vadina riestainiu, o lenkai – pražucha. Rašydama lietuvišką pavadinimą, autorė greičiausiai supainiojo riestainį su raguoliu, kurio viena reikšmių savo prasme kaip tik atitinka *babką* („storas paplotis, sklindis iš miltų“). Fanios Levando grikinė *babka* – pagerintas, miestui ir savo metui pritaikytas receptas. Ji taip pat pažymi, kad, gaminant tradiciškai, į patiekalą dedama kumpio ar lašinių.



Grikis.
IŠ KOPS, J.,
FLORA BATAVA
(1800–1934)

Fanios Levando grikių „puodingas“

(autentiškas receptas)

Skardoje paskrudink 1,5 puodelio grikių miltų, sumaišytų su 0,5 puodelio gerų manų kruopų. Paskrudinusi, supilk į dubenį, įberk druskos, įdėk vieną valgomąjį šaukštą cukraus, pagardink cinamonu. Įpilk truputį karšto vandens ir užmaišyk minkštą tešlą. Pakepink 1 susmulkintą svogūną viename puodelyje kapoto sviesto ir taip pat įmaišyk į tešlą. Ištepė kepimo indą aliejumi, pabarstyk duonos trupiniais, supilk tešlą ir kepk krosnyje maždaug vieną valandą.

Receptas, pritaikytas mūsų dienoms

INGREDIENTAI:

250 g grikių miltų,
100 g gerų manų kruopų,
240 g sviesto,
50 ml karšto vandens,
1 valgomasis šaukštas cukraus,
1/2 arbatinio šaukštelio druskos,
1 vidutinio dydžio svogūnas,
10 ml aliejaus skardai patepti,
50 g ruginės juodos duonos trupinių,
cinamono pagal skonį.

GAMINIMAS

Grikių miltus sumaišyti su manų kruopomis ir paskrudinti sausoje skardoje ar keptuvėje. Paskrudintus miltus dubenyje sumaišyti su druska, cukrumi, cinamonu. Supilti vandenį ir užmaišyti tešlą. Smulkiai pjaustytą svogūną pakepinti svieste, likusį sviestą išlydyti. Paskui lydytą sviestą ir kepintus svogūnus įmaišyti į tešlą. Kepimo indą patepti aliejumi, pabarstyti juodos ruginės duonos trupiniais, supilti tešlą ir kepti apie valandą maždaug 170 laipsnių temperatūros orkaitėje.

Marijos Marciševskos
knygos „Bajoriškoji virėja“
1878 m. leidimo I tomo
antraštinis lapas

KUCHARKA SZLACHECKA

PODAREK DLA MŁODYCH GOSPODYŃ.

Zawierający około 5,000 przepisów kuchennych, spiżarnianych, domowo-gospodarskich i toaletowych, łatwym sposobem opisane, i na długoletnim oparte doświadczeniu; oraz dyspozycya obiadów na cały kwartał i na wielki Post, wykwintnym, smacznym i prostym sposobem. Ustawianie stołów na Wielkanoc, Wigilią Bożego Narodzenia, śniadania gorącego i zimnego, podawanie herbaty po angielsku, pieczenie różnego rodzaju ciast etc. etc.

PRZEZ

Marją z Krzywkowskich Marciszewską.

(LITWINKĘ ZAMIESZKAŁĄ NA UKRAINIE.)

WYDANIE TRZECIE POPRAWNE, ZNACZNIE POWIĘKSZONE, I NA 2 TOMY PODZIELONE.

Tom I.

Ż Y T O M I E R Z.

Nakładem Księgarni i Składu Nót Muzycznych,

KONSTANTEGO BUDKIEWICZA.

Składy główne

w Warszawie.

w Księgarni i Składzie Nót
GEBETNERA I WOLFA.

w Kijowie.

W Księgarni GÜNTHERA I MAŁECKIEGO.
" IDZIKOWSKIEGO.
" KOREYWO.

K I J O W

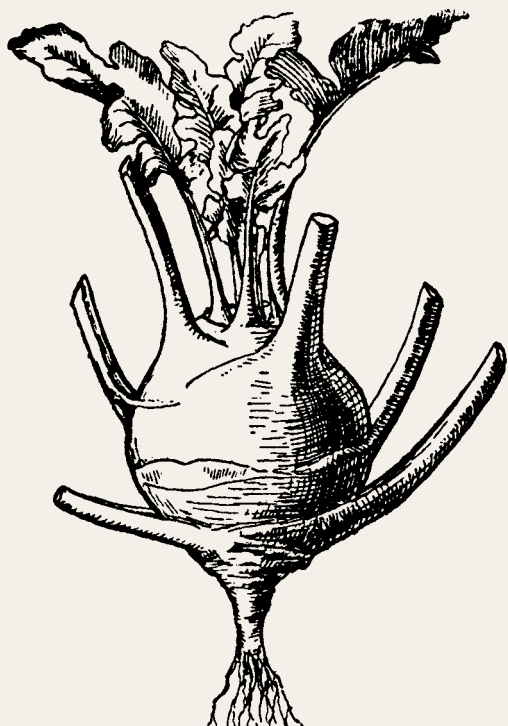
W drukarni Uniwersytetu Sw. Włodzimierza.

(J. Zawadzkiego).

1878

*Marija Kžyvkovska-
Marciševska /
Marya Krzywkowska-
Marciszewska*

Knyga: BAJORIŠKOJI VIRĖJA: DOVANĖLĖ
JAUNOMS ŠEIMININKĖMS... / KUCHARKA
SZLACHECKA: PODAREK DLA MŁODYCH
GOSPODYN... Kijow, 1857



LIETUVAITĖ, GYVENUSI UKRAINOJE,
PARAŠIUSI DVIEJŲ TOMŲ VEIKALĄ
„BAJORIŠKOJI VIRĖJA“

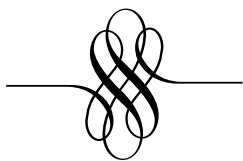


PIE MARIJĄ KŽYVKOVSKĄ-MARCIŠEVSKĄ žinoma labai mažai. Žinoma tik, kad ji ištekėjo ir apsigyveno Ukrainoje, o daugiau nepavyko surasti jokių rimtesnių istorijos šaltinių ar liudijimų apie ją. Tai labai keista, turint galvoje, kad ji 1857 metais Kijeve išleido kulinarinį bestselerį – „Bajoriškoji virėja“ („Kucharka szlechecka“), kuris buvo daug kartų perleistas net XX amžiuje, tik jau „Doskonała kuchnia“ pavadinimu. Senasis pavadinimas, anot šeštojo knygos leidimo (1929 m.) įžangos autorių, buvo moraliai pasenęs, nebeatitiko modernios epochos dvasios. Šiuo, naujuoju, pavadinimu knyga perleista dar keletą kartų. Greta šios knygos dar žinomi autorės konditerijai skirtas „Velykinių pyragų kepimo receptai...“ („Przepisy pieczenia ciast wielkanocnych...“, 1854 m.) ir „Sausosios uogienės kijevietiška“ („Suche konfitury sposobem kijowskim“, 1859 m.). „Bajoriškoji virėja“ – tai tarsi XIX amžiaus vidurio Abiejų Tautų Respublikos dvaro gastronomijos ir ūkio enciklopedija, kurioje surašyta daugiau kaip 3 000 patiekalų receptų. Įdomu, kad Marija ant knygos viršelio pasivadina „lietuvaite, gyvenančia Ukrainoje“, o mes ligi šiol ją net nelabai žinome.

Knygos pradžioje M. Marciševska pateikė net 13 savaičių pietų meniu, paskui 4 savaičių pasninkinių pietų meniu, o prie „angliškos arbatėlės“ surašė jai tinkančius pavakario užkandžius: šalta grietinė-lė, minkštai virti kiaušiniai, sviestas, juoda ir balta duona, šviežias grietinė-lės sūris. Dar kelių rūšių brandinti sūriai, kumpis, nugarinė

ar liežuvis, mėsa drebučiuose ir slėgtainiai. Ikrai, silkės ir *balykai* (vytintos eršketo arba lašišos nugaros) irgi priskirti prie arbatėlės užkandžių. Galiausiai mums jau įprastesni valgiai – švieži vaisiai, uogos sirupe, sausainiai ir pyragaičiai ar tortai. Angliška arbatėlė iš tiesų gana prabangi. Toliau prirašyta daugybė įvairių gardžiausių valgių receptų, tarp kurių nemažai patiekalų iš bulvių. Čia matome vieną pirmųjų „prancūziškų bulvyčių“, kurios labai primena dabartinius mūsų bulvių traškučius, receptų. Įdomu, kad yra ir svieste kepti kaštonai bei daugybė patiekalų iš tuo metu dar retesnių daržovių: moliūgų, kalioropių (ropinių kopūstų), pastarnokų, griežčių, špinatų. Tarp grybų patiekalų yra ir pievagrybiai bei brangieji *triufeliai*, kuriuos iš tikrųjų reikėtų vadinti trumais. Sausų *konfitūrų* skyriuje matome, kad įvairūs sūriai ir cukatai gaminami ne tik iš obuolių, kriaušių, bet ir iš ananasų, cidonijų, apelsinų, citrinų, persikų, abrikosų ir net iš arbūzo žievelės. Panašų desertą iš arbūzo žievelės, cukraus ir jeronimo lapelių teko ragauti tik Graikijos Epyro regione. Vaisių ir daržovių gausą receptuose tikriausiai nulėmė tai, kad M. Marčiševska gyveno šiltesniame klimate nei Lietuvos. Ukrainoje jų galėjo augti daug daugiau. Dar vienas skyrius atkreipė dėmesį dėl to, kad jame visi patiekalai yra įvairiausi vėdarai. Čia jau galima surasti ir įprastus bulvinius bei kiek retesnius grikinius kraujinius vėdarus. Knygos pabaigoje daugybė naudingų patarimų apie sodininkystę bei su maistu nesusijusius dalykus, pavyzdžiui, drobių balinimą, dažymą ir skalbimą.

Turėdama namuose tokią knygą kaip „Bajoriškoji virėja“, kiekvienas to meto bajoraitė galėjo puikiai tvarkytis savo ūkyje ir gardžiausiais valgiais palepinti ne tik savo svečius, bet ir gausią šeimyną, patiekalus keisdama vos ne kiekvieną dieną.



Lietuviški koldūnai

Koldūnų pavadinimo kilmė tiurkiška. Teigiama, kad „kundum“ yra totoriškas žodis, kuris išverstas reikštų „šventinis patiekalas“. Įdaryti tešlos patiekalai žinomi didžiuliame Eurazijos regione nuo Kinijos iki Italijos. Skirtingose šalyse susiformavo skirtingi jų variantai. Vien Lietuvoje gastronomijos istorijoje turime ne vieną jų atmainą, tai lietuviški šaltanosiai ir virtiniai, lenkiški pierogi, totoriški koldūnai, žydiški kreplechai, rusiški pelmeni. Kada koldūnai, virtiniai, virtinukai pamėgti mūsų krašte, nežinome. Tačiau galime būti tikri, kad tai įvyko seniai. Galbūt dalis jų, gaminamų iš kvietinių miltų tešlos, atkeliavo kartu su pirmaisiais kviečiais, prieš tūkstančius metų? Neabejotinai dalis receptų perimta iš XIV–XV amžiais atvykusių „pietiečių“: totorių, karaimų, žydų.

Seniausius virtinukų receptus Lietuvoje rasime XVII amžiaus Radvilų virėjo receptų knygelėje. Jie lenkiškai vadinami „pierogi“, o lietuvių kalba galėtume sakyti „pyragiukai“. Knygoje jie – dviejų rūšių – iš mielinės ir bemielės tešlos. Mielinei tešlai reikia ½ kvortos pieno, tiek pat kiaušinių, tiek pat lydyto sviesto ir mielių. Užmaišyta tešla pakildinama ir paskui atminkoma, kad neliptų prie rankų. Tada iš šios tešlos gaminami maži virtinukai su varškės įdaru ir verdami pasūdytame vandenyje, į kurį įdėta šaukštas sviesto. Bemielė tešla gaminama iš miltų, vandens ir kiaušinių. Tačiau šių pyragiukų įdaras – prašmatnus. Trintas varškės sūris sumaišomas su kiaušiniu, cukrumi, smulkiomis razinomis, cinamonu, trupučiu ruginukės. O ir verdami jie ne vandenyje, o saldžiame piene, pagardintame druska, šafranu ir pipirais.

Įdomūs virtinukų ir koldūnų keliai XIX amžiuje. Teigiama, kad tuo metu patiekalas su grybų įdaru buvo mėgstamas Tiškevičių dvaruose. Garsus to meto intelektualas, vienas iš Senienų muziejaus Vilniuje kūrėjų Eustachijus Tiškevičius jų receptą išplatinęs Vilniuje. Didiko garbei patiekalas iki šiol vadinamas Tiškevičiaus koldūnais.

XIX amžiuje aprašomi ir totoriški koldūnai. Dailininkas ir Suvalkijos istorijos bei papročių žinovas Aleksandras Osipovičius 1868 metais rašė apie koldūnus gaminančius Vinkšnupių totorius: „<...> susirinkę jie taip pat vaišinosi liaudišku skanėstu – koldūnais. Tai tešloje

įvyniota peiliu kapota mėsa su avienos taukais, pipirais bei svogūnais. Varšuvoje juos vadina lietuviškais koldūnais, čia teisingiau vadina – totoriškais. Puikūs koldūnai, labai skanūs, tačiau reikia mokėti juos gaminti, nors iš pažiūros tai labai paprastas patiekalas. Juos valgo šaukštu. Svarbiausia visą koldūną apžioti neperkandus tešlos ir neišpylus sulčių, kurios kaip tik yra mėgėjų vertinamas skanėstas. Praėjusio šimtmečio 8 ir 9 dešimtmečiuose Suvalkuose gyvenančių totorių namuose koldūnams vartota geriausia mėsa su inkstų taukais. Tešla turėjo būti labai plona, bet kartu nesuirti ir nesuplyšti, kad iš jos neišbėgtų taukai. Koldūnų krašteliai dantyti. Prie jų pateikdavo krienų, bet sviestu neužpildavo...“

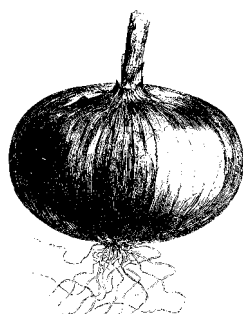
Labai panašūs lietuviškų koldūnų receptai kartojami ne vienoje lenkiškoje ar rusiškoje XIX–XX amžių receptų knygoje. XIX amžiuje jie nukeliavo ir į Paryžių. 1860 metais išleistoje Alphonse'o Petit knygoje „La gastronomie en Russie“ randame lietuviškus virtinius, vadinamus „varenikis“. Recepte rašoma: „<...> supjaustyk keturis svarus šviežios jautienos (geriausia nugarinės). Atskirai susmulkink tiek pat jautienos lajaus. Svieste pakepink pjaustytų svogūnų, kai jie pabals, sudėk į keptuvę jautieną ir lajų. Pagardink druska, pipirais, muskatu ir smulkintais petražolių lapais. Kai viskas gerai apkeps, įmaišyk gerą šaukštą tiršto Béchamelio padažo ir leisk ataušti. Paruošk makaronų tešlą su penkiais kiaušiniais. Tešlą plonai iškočiok. Ant jos sudėliok įdaro gabalėlius, dydžio kaip pusė kiaušinio, ir suformuok didelius virtinukus (orig. raviolius). Jų siūles suformuok (juos išpjaustyk) tešlos pjaustytuvu. Prieš penkias minutes, prieš patiekiant, virtinukus sudėk į verdantį vandenį, nusunk ir sudėk į gerai pašildytą sidabrinį dubenį, užliek trupučiu lydyto sviesto ir patiek ant stalo...“ Marija Marciševska, kitaip nei kiti ano meto autoriai, pateikia net du lietuviškų koldūnų receptus. Autorė pažymi, kad koldūnai paprastai valgomi pusryčiams ar pietums, užkandžiui, o Lietuvoje – dar ir vakarienei.

Marijos Marciševskos lietuviški koldūnai

(autentiški receptai)

I receptas. Paimti svarą trapaus [jautienos] lajaus, keturis svarus riebios jautienos arba jautienos nugarinės, kiekvieną atskirai smulkiai sukapoti ir paskui sumaišyti, pasūdyti, pagardinti pipirais, įberti saują į miltelius sutrinto mairūno, porą susmulkintų sultinyje išvirtų svogūnų, įmušti vieną kiaušinį, įpilti porą šaukštų sultinio riebalų ir viską išmaišyti į vientisą masę. Tešlą pagaminti iš keturių kiaušinių, dviejų svarų miltų, trupučio druskos ir vandens. Išminkyti gerai, daryti ritinėlius ir pjaustyti juos gabalėliais. Kiekvieną gabalėlį iškočioti apvaliai, dėti įdaro, sulipinti ir susukti kraštus, o kai visi bus pagaminti, virti pasūdytame vandenyje ar sultinyje. O kai iškils į paviršių, išgriebti ir patiekti karštus, trintos bandelės trupiniais apibarstytus ir lydytu sviestu apipiltus.

II receptas. Paimti trapaus [jautienos] lajaus tris dalis ir vieną dalį jautienos nugarinės. Galima imti taip pat mėsos ir lajaus per pusę. Kiekvieną jų – lajų ir nugarinę – atskirai smulkiai sukapoti ir paskui sumaišyti, įdėti valgomąjį šaukštą sviesto geresniam skonui, taip pat druskos, pipirų, mairūno. O kas mairūno nemėgsta, gali dėti muskato. Ir viską išmaišyti. O tešlą padaryti tik iš miltų, druskos ir kiaušinių. Gerai išminkyti ir daryti koldūnus rankomis [išploję tešlos gabalėlius] suspaudžiant ir užsukant kraštelius. Virti sūdytame vandenyje ir išgriebus kuo karštesnius tiekti į stalą.



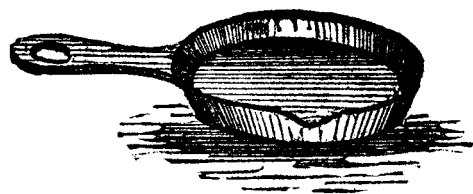
Receptas, pritaikytas mūsų dienoms

INGREDIENTAI:

0,7 kg kvietinių miltų,
50 ml vandens,
1,5 kg jautienos nugarinės,
0,4 kg jautienos lajaus,
2 vidutinio dydžio svogūnai,
0,5 l jautienos sultinio,
5 kiaušiniai,
6 valgomieji šaukštai smulkinto mairūno,
50 g bandelės trupinių,
50 g sviesto,
druskos, juodųjų pipirų pagal skonį.

GAMINIMAS

Iš miltų, vandens, 4 kiaušinių ir trupučio druskos užminkyti prie rankų nelimpančią tešlą. Pasigaminti įdarą. Sumaišyti su smulkintą jautienos lajų ir jautieną, pagardinti druska, pipirais, mairūnais, įmušti 1 kiaušinį, sudėti labai smulkiai supjaustytus sultinyje išvirtus svogūnus ir viską išmaišyti į vientisą masę. Jei įdaras per daug tirštas, galima įmaišyti kelis valgomuosius šaukštus sultinio, kuriame virė svogūnai. Iš tešlos suminkyti ritinėlį, pjaustyti jį gabalais. Kiekvieną gabalėlį iškočioti apvaliai, dėti įdarą, sulipinti ir susukti kraštus, o kai visi bus pagaminti, virti pasūdytame vandenyje. Kai iškils į paviršių, išgriebti ir patiekti karštus, trintos bandelės trupiniais apibarstytus ir lydytu sviestu aplaistytus.



Elenos Repčytės-Starkienės
redaguotos knygos
„Ką valgome?“, 1935 m.,
antraštinis lapas

Ką valgome

Parašė Prof. med. Dr. Tumėnienė, J. Nainienė, Gyd. J.
Petrauskaitė, K. Šliogerytė, E. Repčytė-Starkienė, B.
Čižiauskaitė-Stanaitienė, O. Jonkaitytė-Gratkauskienė

Redagavo *Elena Repčytė-Starkienė*

LIETUVIŲ KATALIKŲ MOTERŲ DRAUGIJOS LEIDINYS Nr. 4

KAUNAS - - - - - 1935

Elena Repčytė- Starkienė

(1905–1989)

Knyga: KĄ VALGOME?
Kaunas, 1935



Elena Starkienė ir Antanas
Starkus su savo vaikais Kęstučiu
ir Valiute (Elena). Kaunas, 1940.
VILNIAUS GAONO ŽYDŲ ISTORIJOS
MUZIEJAUS RINKINYS, BYLOS
NR. VVGŽM, GS, F. I, B. 845

PEDAGOGĖ, REDAKTORĖ, 1935 METAIS
IŠLEISTOS KNYGOS „KĄ VALGOME?“
REDAKTORĖ IR VIENA IŠ AUTORIŲ

E

LENA REPČYTĖ gimė 1905 metais Panevėžio apskrityje, Pušaloto valsčiuje, Medikoniuose, turtingų valstiečių šeimoje. Baigusi Panevėžio gimnaziją išvyko studijuoti į Belgiją žemės ūkio institute (*Institut normal supérieur d'économie ménagère agricole de Laeken*). Baigusi studijas grįžo į Lietuvą ir, gavusi paskyrimą, apsigyveno Vabalninke. Ten dirbo mergaičių namų ruošos mokykloje, kurioje ne tik mokytojavo, bet ir tvarkė sąskaitas, rūpinosi mokyklos pastatų tvarkymu. Vabalninke susipažino su jaunu gydytoju Antanu Starkumi, kuris vėliau tapo jos vyru. Laisvu laiku rašė straipsnius, skaitė paskaitas ir aktyviai dalyvavo katalikių moterų organizacijos veikloje. Persikėlė gyventi į Kauną ir nuo 1931 metų bendradarbiavo leidiniuose „Moteris“, „Naujoji vaidilutė“, „Ūkininko patarėjas“ ir kt. 1933–1936 metais buvo populiaraus mėnesinio žurnalo „Moteris“ vyriausioji redaktorė. E. Starkienė ne tik redagavo, bet ir pati rašė daug įvairių straipsnių šeiminkams, kaip tvarkytis buityje, ūkyje, kaip laikytis tvarkos, švaros ir gaminti skanius, sveikus valgius. Kad visi praktiški patarimai ir valgių receptai atsidurtų vienoje vietoje, buvo sumanyta išleisti knygą „Ką valgome“. E. Starkienė savo redaguojamame leidinyje, 1934 metų Nr. 8 paskelbė, kad „*Moteris*“ išleis knygą, kurioje bus aprašyti kiekvieno Lietuvos krašto gaminami valgiai. Be to, joje dar bus daug nurodymų, kaip priimti svečius, kaip vaišinti juos, kaip kelti didesnius pokylius (vestuves, primicijas) ir t. t. Šiai knygai išleisti ateiškite į pagelbą. Tai labai lengva: aprašykite tuos valgius, kuriuos kasdien gaminat; parašykite kuriame krašte tuos valgius



Institutas Laekene, kuriame mokėsi
Elena Repčytė-Starkienė. Valgomasis.

ŠALTINIS: WIKIMEDIA COMMONS

valgo ir kada – per pietus, per pusryčius ar vakarienę. Parašykite valgio pavadinimą (taip, kaip jį vadina toje apylinkėje), iš ko ir kaip jis gaminamas. Aprašykite valgymo tvarką: kada valgomi pusryčiai, kada pietūs, vakarienė ir t. t. Ypatingai pageidaujami valgių gaminimo receptai iš Žemaitijos“.

Ir receptai pradėjo plūsti iš visos Lietuvos. Taip atsirado knyga „Ką valgome?“, kurią savo prenumeratoriams redakcija dalijo nemokamai, o kiti ją galėjo įsigyti knygynuose. Įdomus epizodas aprašytas tame pačiame žurnale Elenos Starkienės. Kai ji nuvyko pas savo vyriausiąją seserį į svečius ir lauktuvėms nuvežė šią knygelę, sesuo neapsidžiaugė knyga ir pasakė, kad „aš netikiu visokiais išmislais. Kai yra iš ko, tai ir kiaulė gospadinė. Man praktika atstoja visas knygas“. Elena nenusileido ir įrodė savo knygelės naudą, išvardydama sėsei jos *gaspadinaujant* daromas klaidas ir kur būtų galima sutaupyti laiko bei atlikti viską daug geriau. Po ilgų įtikinėjimų sesuo pripažino, kad knygą gal ir naudinga paskaityti net ir patyrusioms šeiminkėms...

E. Starkienė savo straipsniuose moterims ypač pabrėžia švaros ir taupumo svarbą. Ypač gražiai aprašo prijuostės, jos vadinamos *žiurstu*, reikalingumą.



Institutas Laekene, kuriame mokėsi
Elena Repčytė-Starkienė. Botanikos sodas*.

ŠALTINIS: WIKIMEDIA COMMONS

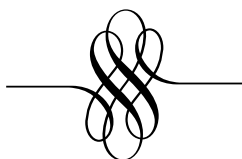
„Kas nemėgsta tvarkos ir švarumo, to rūbai bus nuolat dėmėti, nešvarūs ir tokiu būdu greit susidėvės – greit teks naujus įsigyti. Net ir toks mažmožis, kaip kasdien prie ruošos darbų žiursto nedėvėjimas yra priešingas taupumui. Dirbant ypatingai ruošos darbus be žiursto greitai susitepa rūbai, kuriems išplauti reikia daug daugiau laiko ir muilo negu žiurstui išplauti. Be to, šeimininkė turi visada jausti, kad ji netvarkingai atrodo, turi beveik bėgti svečių pamačiusi, nekalbant jau apie nemalonų įspūdį savo šeimos narių tarpe.“

Nežinia, kokių gražių darbų dar būtų nuveikusi ši išsilavinusi ir darbšti moteris, jei ne prasidėjęs Antrasis pasaulinis karas. Starkų šeimai teko patirti daug sunkių išgyvenimų, kai 1943 metais Elenos vyrą Antaną suėmė nacistai ir išvežė į Štuthofio koncentracijos stovyklą. Elenai teko rūpintis ne tik savo dviem vaikais. Ji atsisakė mokytojų namo ir įsidarbino valgyklų trešte, sunkiai dirbo, kad galėtų išmaitinti

* Autoriai dėkoja Urban Brussels kolegoms Ann Degraeve ir Marc Meganck už pagalbą surenkant istorinę informaciją apie Laekeno institutą (Institut normal supérieur d'économie ménagère agricole de Laeken).

vaikus ir siųsti siuntinius badaujančiam vyrui. Karui pasibaigus abu nebegalėjo susitikti, nes vyras atsidūrė JAV, o Elena liko sovietų okupuotoje Lietuvoje. Elena gyveno Kaune ir viena auginė vaikus bei vadovavo dietinei valgyklai. Tik 1973 metais, padėjus daug pastangų, E. Starkienei leista išvykti pas vyrą į Niujorką. Po 30 nesimatymo metų abu pagaliau susitiko, tačiau laimė truko tik kelerius metus. Antanas susirgo ir po kelerių metų Elena grįžo į Lietuvą pas savo šeimą su pelenų urna rankose. Pati E. Repčytė-Starkienė jau prasidėjus Atgimimui ir Sąjūdžio veiklai ruošėsi dalyvauti *Carito* suvažiavimo steigiamajame susirinkime, tačiau netikėtai mirė. Apie jos gyvenimą ir pasiryžimą papasakoti apie savo veiklą 1989 metų gegužę išeivijos leidinyje „Draugas“ rašo O. Jankaitytė-Gratkauskienė straipsnelyje „Nepasakyti žodžiai“.

2003 metais Starkų šeima už žydų gelbėjimą Antrojo pasaulinio karo metais buvo apdovanota Žūvančiųjų gelbėjimo kryžiumi.



Šaltibarščiai

(KLUODNYKAS)

Kaip sako pats patiekalo pavadinimas, šaltibarščiai – tai tiesiog šalti barščiai. Tai toks ataušintas barščių variantas, kuris buvo gaminamas vasarą, per karščius. Kaip ir barščiai, jie valgyti turbūt nuo priešistorės laikų. Tačiau istorinėje gastronomijoje „šaltasis“ barščių variantas nebuvo vadinamas barščiais, tai – šaltsriubė (lenk. *chłodnik*). Lukašas Golembiovskis, kuris dalį savo 1830 metų knygos „Domy ir dwory“ skyrė maistui aprašyti, be kitų lietuviams būdingų patiekalų, mini batvinių rauginimą ir šaltą batvinių sriubą, užbaltintą grietine, pagardintą vėžių kakleliais, veršienos, kaplūno (sterilizuoto ir specialiai lesinto, labai riebaus gaidžio) ar kalakutienos gabaliukais, pjaustytais žaliais agurkais ir kietai virtu kiaušiniu. Panašiai šaltsriubės aprašo ir Janas Šytleris. Šaltsriubę kaip lietuviams būdingą patiekalą mini ir Liudvikas Adomas Jucevičius. Šaltų barščių nevengta ir ant didelių stalo. Tokia šaltsriube Nesvyžiuje 1805 metais vaišintas Vilniaus universiteto medicinos profesorius Johannas Peteris Frankas, o LDK bajorai Giunteriai šaltus barščius kaip „savo krašto“ patiekalą pristatė 1825 metų vasarą Adomo Kazimiero Čartoriskio dvare Pulavuose surengtame parko piknike.

Šaltibarščiai.

DMITRY DZEMA

FOTOGRAFIJA.

ŠALTINIS:

WIKIMEDIA

COMMONS



Vienas seniausių šaltų barščių receptų buvo pateiktas Jano Šytlerio. Autorius pažymi, kad tai puikus vasariškas patiekalas, tik ne kiekvienas vienodai mėgsta skirtingus jo ingredientus. Todėl jis siūlo servuoti ingredientus – kubeliais supjaustytus šviežius agurkus, vėžių kaklelius, kietai virtus ir į keturias dalis supjaustytus kiaušinius, šparagus (smidrų), kalafiorus (žiedinius kopūstus) ir kt. – atskirose lėkštutėse, kad kiekvienas svečias galėtų įsidėti to, ko nori. O pačią šaltsriubę gaminti taip: „<...> paimti rūgščios, šviežios grietinės, žalius smulkiai supjaustytus krapus sutrinti su druska ir sumaišyti su grietine. Jaunų batvinių kotelius (ne lapus) smulkiai supjaustyti, išvirti, kad būtų minkšti, visiškai nusausinti, kad nebūtų skysčio, ir sudėti į šaltsriubę. Visa tai kartu išmaišyti, į sriubinę dar įdėti druskos, virto šalto kumpio be riebalų ar virtų šaltų veršienos kepenėlių, sumaišyti ir tiekti į stalą...“ Tokia šaltsriubė, vadinama lietuviška šaltsriube, yra vienas populiariausių lietuviškų patiekalų lenkiškose XIX amžiaus gastronomijos knygose. Panašią galite išbandyti ir šiais laikais Lenkijoje, tavernoje ar restorane užsisakę patiekalą, vadinamą „Chłodnik litewski“.

Bene pirmoji, barščių pavadinimą pritaikiusi šaltsriubei, buvo Liudvika Didžiulienė-Žmona. Jos „Gaspadinystės knygoje“ randame šaltų lietuviškų barščių, gaminamų iš gijos, vandens, grietinės, batvinių lapų, krapų, svogūnų, agurkų, kiaušinių, vėžių kaklelių ar veršienos, receptą, panašų į Jano Šytlerio ar Luko Golembiovskio aprašytus kone prieš šimtą metų. Patiekalo receptas keitėsi tarpukario Lietuvoje, o dar kartą – sovietmečiu. Tad dabartiniai lietuviški šaltibarščiai – gana ilgos patiekalo evoliucijos rezultatas. Elena Repčytė-Starkienė savo receptų knygoje yra užfiksavusi vieną tos evoliucijos etapų.

Elenos Repčytės-Starkienės šalti barščiai

(autentiškas receptas)

• *Užvirinti ir ataušinti 2–3 litrus vandens. Paruošti šių daržovių:*
• *supiaustyti ir karštu vandeniu užplikyti saują rūgštynių. Išvirti,*
• *ataušinti ir supiaustyti 1 raudoną burokėlį, arba apvirinti raudoną*
• *burokų lapų kartu su lapakočiais. Nulupti ir ilgais reželiais*

supiaustyti 1–2 agurkus. Smulkiai supiaustyti saujelę krapų ir kelis svogūnų laiškus. Paruošus daržoves, reikia šiltame vandeny ištirpyti nedidelį gabaliuką citrininės (rūgščios) druskos. Ataušinti. Į vazą įpilti atšaldyto vandens, įpilti ištirpytos ir ataušintos rūgšties, įdėti druskos, rūgščios grietinės, ir paruoštas daržoves. Galų gale įdėti 1, kietai virtą, skiltimis supiaustytą ir ataušintą kiaušinį. Vieton citrininės druskos, labai tinka žalbarščiam naudoti rūgštų pieną. Tam tikslui pieną reikia išmaišyti, praskiesti vandeniu, perkošti per sietelį, kad nebūtų gabalų, įdėti druskos, grietinės, daržoves ir kiaušinį. Be to, barščiams parūgštinti, labai tinka būrokų raugalas. Tada raudonų burokėlių dėti nebereikia. Galima taip pat naudoti ir duoninį raugalą, jei tik jis turi gerą skonį. Prie barščių duodamos šiltos bulvės.

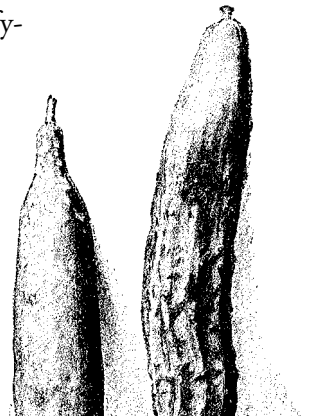
Receptas, pritaikytas mūsų dienoms

INGREDIENTAI:

2 l rauginto pieno arba kefyro,
100 g šviežių rūgštynių,
1 vidutinio dydžio virtas raudonasis burokėlis,
2 vidutinio dydžio agurkai,
50 g šviežių krapų,
100 g šviežių svogūnų laiškų,
2 valgomieji šaukštai citrinos sulčių,
200 g riebios grietinės,
1 kietai virtas kiaušinis,
druskos pagal skonį.

GAMINIMAS

Rūgštynes supjaustyti ir perpilti karštu vandeniu, burokėlį, agurkus, krapus, svogūnų laiškus supjaustyti. Daržoves sumaišyti su raugintu pienu ar kefyru. Įmaišyti grietinę, citrinos sultis, druską. Įdėti ketvirčiais supjaustytą virtą kiaušinį. Valgyti su šiltomis bulvėmis.



Vanda Dausinaitė
(Dovsinaitė) -
Varnienė
(1880–1956)

Knyga: DIDŽIOJI VIRĖJA.
Kaunas, 1936



„DIDŽIOSIOS VIRĖJOS“ SUDARYTOJA, FELČERĖ,
DRAUDŽIAMOS LIETUVIŲ LITERATŪROS
PLATINTOJA IR RAŠYTOJA



ANDA DAUSINAITĖ gimė dvarininkų šeimoje, mokėsi Marijampolėje. Išvykusi į Peterburgą, Aukštuosiuose moterų kursuose studijavo mediciną. O savo pusseserės, būsimos prezidento Kazio Griniaus žmonos, Joanos Pavalkytės, paraginta ėmė slapta platinti lietuvišką spaudą ir pati rašyti.

1906 metais ištekėjo už Antano Varno ir tada jau abu kartu aktyviai dalyvavo Peterburgo lietuvių veikloje. Bendradarbiavo su visuomenės veikėju, teisininku ir filosofu Pijumi Grigaičiu ir archeologu, kariškiu Vladu Nagevičiumi. 1921 metais grįžo į Lietuvą ir apsigyveno Klaipėdoje. Čia ji parašė daugumą savo literatūros kūrinių. Rašė dramas, komedijas ir net sukūrė romaną „Janina“.

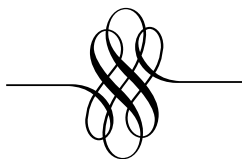
Gyvendama Klaipėdoje, V. Varnienė 1936 metais, norėdama padėti jaunoms šeiminkėms, išvertė iš rusų kalbos ir pritaikė tiems laikams, jos manymu, geriausią J. Malachoviec virėjų knygą, kurią papildė vegetariškais patiekalais ir pavadino „Didžioji virėja“. Dar nuo savęs ji papildė knygą vegetarišku pietų sąrašu net 45 dienoms. Jaunosioms virėjoms ji patarė kiekvieną dieną paskaityti iš tos knygos nors po puslapį, o ypač atkreipti dėmesį į visus patarimus ir skyrių pastabas. V. Varnienė primena, kad visi ten parašyti receptai sunumeruoti ir suskirstyti skyriais, kad lengviau būtų galima surasti reikalingą vietą.

Knygos pradžioje eilės tvarka sunumeruoti įvairiausi praktiški patarimai: kokios yra mėsos rūšys, kaip pažinti šviežią mėsą, kaip virti žuvis ir vėžius, kaip vartoti kruopas, miltus ir druską ir daugelis kitų.

Paskui nuosekliai ir sistemingai aprašomi receptai: daugiau kaip 200 sriubų, daugiau kaip 100 padažų, apie 200 daržovių ir grybų valgių, daugiau kaip 200 įvairios mėsos patiekalų, įskaitant ir kiškieną bei briedieną. Įspūdinga paukštienos patiekalų įvairovė. Be mums jau puikiai žinomos žąsienos, antienos ir vištienos, čia pateikiama valgių iš kaplūnų ir pulardų (kastruotas gaidys ir sterilizuota višta), taip pat patiekalų iš karvelių, kurtinių, tetervinių, kurapkų, jerubių ir perkūno oželių. Žuvų patiekalai irgi labai įvairūs ir net 14 skirtingų vėžių pagaminimo receptų. Pyragai, paštetai, drebučiai, majonezai, pudingai, šarlotės, oriniai pyragai, blyneliai, koldūnai, virtiniai, vafLIAI, žagarėliai, ledai, zefyrai, punšai, tortai ir šakočiai, bobos, bandelės ir pyragai... Net galva pradeda suktis nuo tokios receptų gausos. Akivaizdu, kad tarpukario Lietuvoje, jei tik turėjai kuo užsimokėti, produktų netrūko. Net ir šiais laikais kai kurių ingredientų būtų beveik neįmanoma gauti.

Knygos pabaigoje surašyti visi reikalingi indai ir rakandai, kaip turi atrodyti pokylio, velykinis, kavos ir arbatėlės stalas. O įdomiausia, kad išvardyti pokylio valgiai nuo sriubos iki kavos su likeriu pamėnesiui, nurodant asmenų kiekį ir kainą. Knyga užbaigiama 45 dienų vegetarišku meniu, kuris neatrodo kuklus: vegetariškas rizotas (it. *risotto*), vėžių sriuba ir pudingas, parmezano pudingas ar kiaušiniai „a la princesse“ su padažu.

Vandos Dausinaitės-Varnienės išversta ir papildyta knyga „Didžioji virėja“ tikrai pateisino savo pavadinimą, nes receptų ir valgių gausa tiesiog stulbina skaitytoją. Turint namuose tokią knygą, beveik nebereikia jokių kitų.



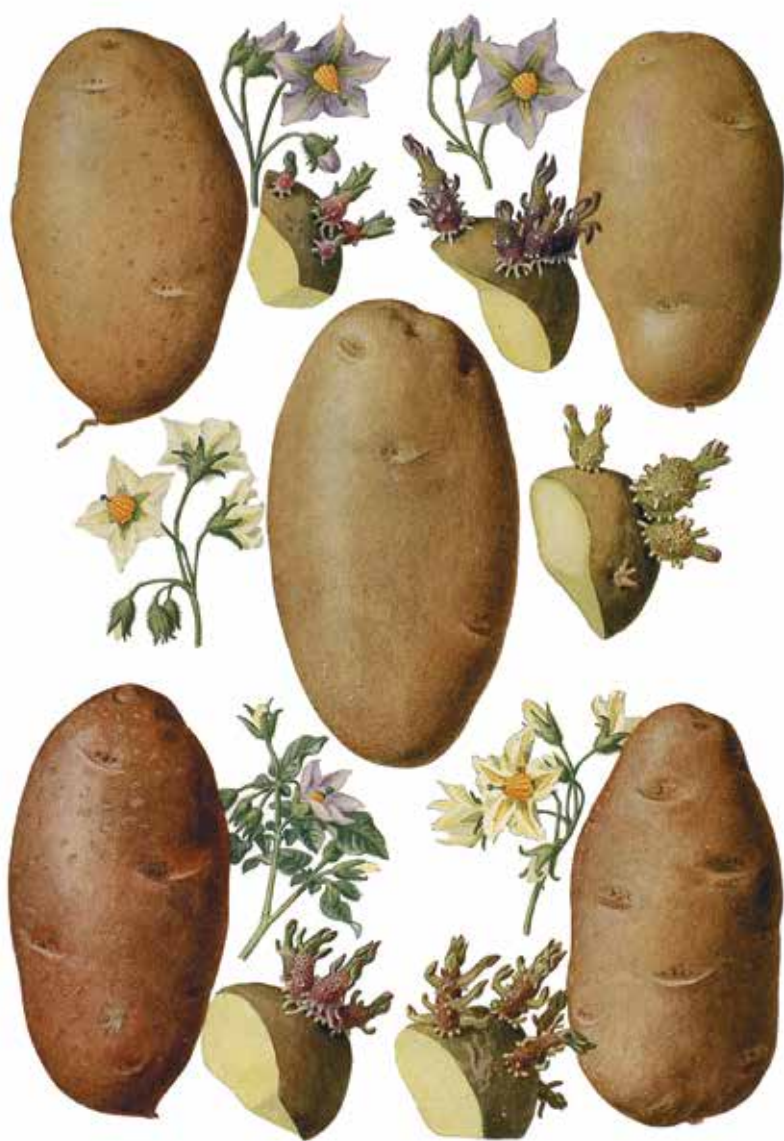
Cepelinai

(CIPILINAI, DIDŽKUKULIAI, PYRAGIUKAI,
KLECKAI, VIRTINIAI, KUKULIAI)

Patiekalo pavadinimas sietinas su vokiečių grafo Ferdinando von Zeppelino sukurtu skraidymo aparatu – dirižabliu. Tokių buvo galima matyti virš Lietuvos Pirmojo pasaulinio karo metais.

Cepelinų atsiradimas yra susijęs su bulvių ir bulvių valgymo kultūros plitimu Europoje. Kaip žinoma, šis patiekalas gaminamas iš bulvių tešlos. Europos kulinarinėse tradicijose žinoma dvejopa – virtų ir žalių bulvių – tešla. Vienas žymiausių XVIII amžiaus bulvių tyrinėtojų, Antoine'as Augustinas Permentieras, savo 1779 metų knygoje „Duonos gaminimo iš bulvių būdas“ (orig. „Manière de faire le pain de pommes de terre“) pateikia daug ir įvairių bulvių vartojimo būdų. Tarp jų detaliai aprašo bulvinės „duonos“ gamybos procesą. Autoriaus nuomone, bulvių tešlą išradę airiai apie 1740 metus. Atradimas įvykęs pritaikius bulves vietoj kitų, įprastų „balastinių“ daržovių (ropių, moliūgų), kurių, siekiant sutaupyti grūdų ir sumažinti kainą, būdavo maišoma į duoną. Virtų bulvių tešlos produktai yra paplitę visoje Europoje, jie kepami riebaluose, keptuvėje ar krosnyje. O žalių bulvių tešlos produktų daugiausia žinoma Šiaurės Vokietijos ir pietinės Skandinavijos dalies šalių virtuvėse. Tuo neturime stebėtis – šiaip ar taip, Šiaurės Vokietija gali būti laikoma Europos „bulvių civilizacijos“ centru. Būtent šioje šalyje bulvėmis gelbėtasi nuo badmečio po Trisdešimties metų karo, o Prūsijos karalius Frydrichas II jų auginimą įvedė „privaloma“ tvarka. Cepelinų pusbroliai gerai žinomi šiame regione, tai vokiškieji *kartoffelklöße* su visais regioniniais variantais, švediškieji *kroppkaka* ir *palt*, norvegiškieji *klubb*, *kumle*, *komle* ar *kompe*. Panašių patiekalų rasime ir kitose šalyse (pavyzdžiui, lenkiški *kartacze*). Tokie patiekalai persikėlė net per Atlantą, kur žinomi kaip kanadietiškieji *poutine râpée*.

Bulvinių patiekalų plitimas Lietuvoje taip pat glaudžiai susijęs su bulvių plitimu. XVI–XVII amžiais bulvės minimos kaip egzotiški augalai, XVIII amžiuje jos vis plačiau auginamos jau ne dekoratyviniais tikslais. Bene pirmoji knyga lenkų kalba, kurioje užsimenama



Bulvés.
IŠ REVUE
HORTICOLE,
1918 M.

apie bulvių auginimą, pasirodė 1795 metais Varšuvoje („Wiadomosci naypozytecznieysze gospodarskie o zasiewaniu koniczyn, y uprawie cykoryi i kartoffli“). XIX amžiuje bulvės daugiausia auginamos dvaruose, ne tiek maistui, kiek spirito gamybai. Iš bulvių būdavo labai didelė spirito išėiga, palyginti su kita spirito žaliava – javais. Tačiau jau XVIII amžiuje turime ir bulvių valgymo įrodymų. Pavyzdžiui, Radvilų dvaruose jomis maitintas dvarų personalas (muzikantai, auklės, skalbėjos). 1900 metais pasirodė ir Petro Vileišio knygelė apie bulvių auginimą lietuvių kalba („Bulvių vaisynimas“). Tačiau jokių bulvinių patiekalų dar nerasime pirmojoje, 1893 metų, Liudvikos Didžiulienės-Žmonos gastronomijos knygoje lietuvių kalba („Lietuvos gaspadinė...“). Tad tik tarpukario laikotarpiu, pradėjus auginti bekonus eksportui, bulvių auginimas Lietuvoje tapo masinis. Kartu plito ir bulviniai patiekalai, taip pat cepelinai. Jų „atsiradimą“ dar prisimena vilnietis rašytojas ir scenaristas (gimęs 1926 metais) Tadeušas Konvickis. Jis pažymi: „<...> cepelinai <...> pavadinimas buvo naujas, bet patiekalas senas...“

Tad galime manyti, kad cepelinai Lietuvoje radosi prieš kokius 100–150 metų. Jie čia atsirasti galėjo dviem keliais: Žemaitijoje – tiesiogiai iš vokiškosios Mažosios Lietuvos, o kitose Lietuvos dalyse – per smukles užlaikiusius Lietuvos žydus – litvakus, turėjusius glaudžių ryšių su Šiaurės Vokietijos žydų bendruomenėmis. Savo kilmę – tai tiesiog nuo seno žinomi virtiniai, tik jų apvalkalui vietoj miltinės buvo panaudota bulvių tešla.

Pirmasis žingsnis šia linkme galėjęs būti virtų bulvių ir miltų tešlos panaudojimas. Tokios bulvių ir miltų tešlos mišinį rasime ne vienoje XIX amžiaus gastronomijos knygoje. Lietuvoje pirmą kartą tokią, virtų bulvių ir miltų, tešlą net keliuose patiekaluose mini Janas Šytleris.

Kitas žingsnelis – „grynosios“, žalių bulvių tešlos panaudojimas (taip, kaip ir matome tikruose cepelinuose). 1919 metais Varšuvoje išleistoje knygoje „200 bulvinių patiekalų“ (orig. „200 potraw z ziemniaków“) jau randame beveik tokią pat tešlą, kokią šiais laikais naudojame cepelinams. Patiekalas, vadinamas bulviniais *kleckeliais* (orig. *zacierki ziemniaczane*), yra gaminamas iš žalių bulvių, kurios sutarkuojamos, gerai nusunkiamos, sumaišomos su tokiu pat kiekiu virtų sutrintų bulvių, viskas pasūdoma ir suminkoma į tešlą. Toje pat

knygoje rasime ir kitą cepelinų „protėvį“ – vadinamuosius bulvių ir manų kruopų *knedlius* (orig. *knedle z ziemniaków i grysiku*), gaminamus iš nusunktų bulvių tarkių, apšutintų verdančiu vandeniu, sumaišytų su manų kruopomis ir įdarytų baltos duonos skrebučiais. Kiti *knedliai*, gaminami baviškiu būdu, – panašūs, tik įdaryti spirgučiais ir juose pakepintais baltos duonos skrebučiais. Pirmieji cepelinų receptai lietuvių kalba užrašyti 1935–1936 metais išleistose Elenos Repčytės-Starkienės ir Vandos Dausinaitės-Varnienės receptų knygoje. Lietuvoje jie gaminti ne tik su mėsa ar varške, bet ir su grybais, morkų ir aguonų mišiniu bei pakepintais svogūnais su baltos duonos trupiniais. Šis, paskutinis, įdaras – itin įdomus, nes jis savo sudėtimi ne tik primena pirmuosius bulvinius *knedlius*, bet ir beveik atitinka kito patiekalo – Radvilų suktinukų – įdarą. Įdomu, kad Vandos Dausinaitės-Varnienės bulvinių kaldūnų recepte cepelinų įdaras iš tikro labai panašus į lietuviškų koldūnų įdarą.

Cepelinai.

DILIFF FOTOGRAFIJA.

ŠALTINIS: WIKIMEDIA

COMMONS



Vandos Dausinaitės-Varnienės bulviniai kaldūnai (cepelinai)

(autentiškas receptas)

2 liter. bulvių nulupti, sutarkuoti, supilti audeklinį maišelį, gerai išspausti. Atskirai 1 lit. bulvių išvirti su lupenomis, nulupti jas, sutarkuoti ir įdėjus šaukšč. druskos gerai išminkyti su išspausta tešla. Daryti pailgus pyragėlius, į kurių vidurį dėti mėsinio indaro: 1 sv. jaut. ir 1/2 sv. jaut. taukų sumalti, įdėti sukapotą svogūną, druskos ir pip. Padarytus kaldūnus dėti į verdantį pasūdytą vandenį. Išvirus paduoti spirgučiais užpiltus.

Receptas, pritaikytas mūsų dienoms

INGREDIENTAI:

3 kg bulvių,
0,4 kg jautienos,
0,2 kg jautienos lajaus,
1 vidutinio dydžio svogūnas,
druskos, juodųjų pipirų pagal skonį.

GAMINIMAS

2 kg bulvių nulupti ir sutarkuoti. Tarkius gerai nuspausti per audeklą, kad būtų sausi. Nuspaustas sultis palikti inde, kad nusistotų krakmolos. Sultis nupilti, o indo dugne nusistojusį krakmolą sumaišyti su tarkiais. 1 kg bulvių išvirti su lupenomis, nulupti, sugrūsti ir sumaišyti su tarkiais. Tešlą pasūdyti. Tada gaminti įdarą: jautieną ir lajų sumalti, įdėti smulkiai supjaustytą svogūną, pagardinti druska ir pipirais. Tešlą imti gabalais, padarius paplotėlius, dėti įdaro ir formuoti cepelinus. Virti pasūdytame vandenyje. Valgyti su grietine ar spirgučiais.

Vincentinos Zavadzkos knygos
„Lietuvos virėja“ 1860 m.
leidimo antraštinis lapas

KUCHARKA LITIEWSKA.

ZAWIERAJĄCA

Przepisy gruntowne i jasne, własném doświadczeniem
sprawdzone, sporządzania smacznych, wykwintnych,
taniach i prostych rozmaitych rodzajów potraw tak
mięsnych jako i postnych, oraz ciast, legumin,
lodów, kremów, galaret, konfitur i innych
desserowych przysmaków, tudzież rozlicz-
nych apteczkowych zapasów, konserw i
rzadszych specyalów,

z przydaniem na początku książki

DOKŁADNÉJ DYSPOZYCYI STOŁU.

P R Z E Z

W. A. L. Z.

Wydanie Drugie poprawne i znacznie pomnożone.

NAKŁADEM AUTORKI.

W I L N O.

Drukiem Józefa Zawadzkiego.

1860.

Vincentina (Vincenta)
Żulkowska-Zawadzka /

Wincentyna (Wincenta)
Żótkowska-Zawadzka
(1824–1894)

Knyga: LIETUVOS VIRĖJA /
KUCHARKA LITEWSKA,
Wilno, 1858



VILNIETĖ, IŠLEISTO GASTRONOMINIO BESTSELERIO „LIETUVOS VIRĖJA“ AUTORĖ

V

INCENTINA ŽULKOVSKA-ZAVADZKA

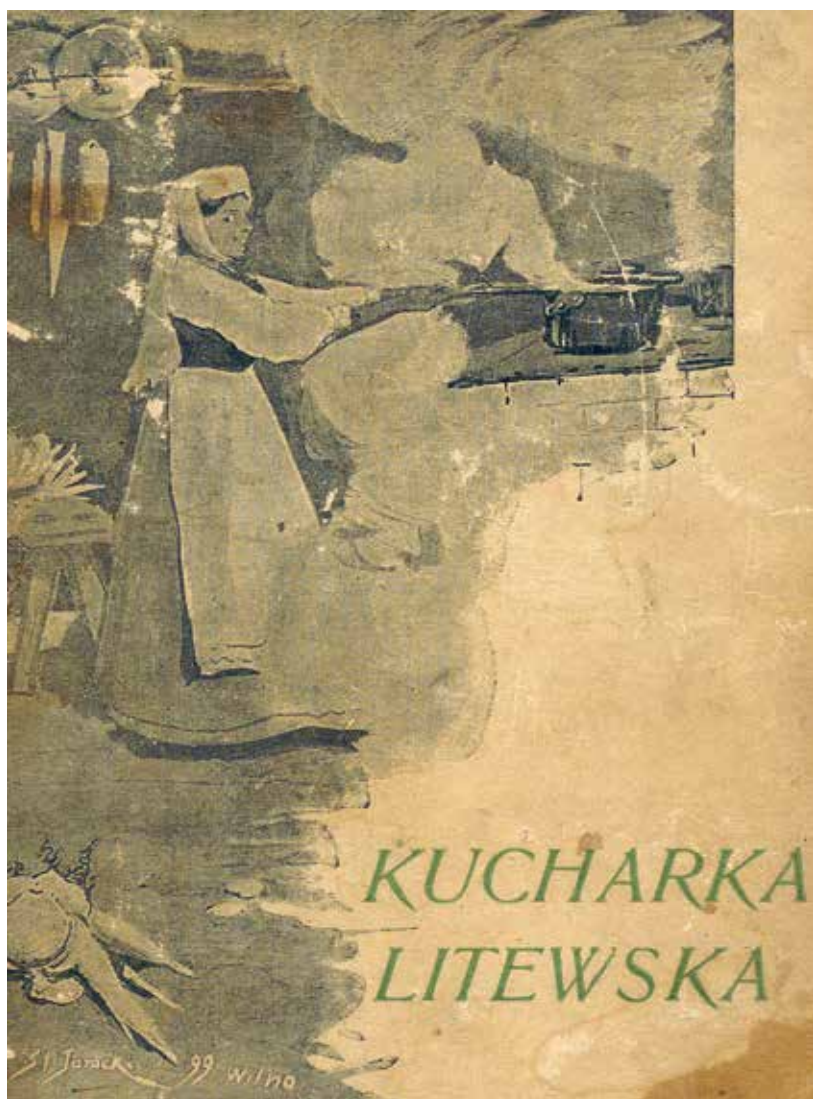
gimė ir gyveno Vilniuje, tad jos gastronomija atstovauja vilnietiskajai, miesto gastronominei tradicijai. Tai tikra, nors ir savamokslė, *cuisine bourgeoise* atstovė. „Lietuvos virėja...“ („Kucharka litewska...“), kurios pirmas leidimas pasirodė Vilniuje 1858 metais, tapo Lietuvos ir Lenkijos gastronomiciniu bestseleriu, pakartotinai leidžiamu lenkų ir lietuvių kalbomis (1907 m. ir 2009 m.) iki šių dienų. Knyga padarė didžiulę įtaką kitiems gastronomicinių knygų autoriams.

Nors Lietuvoje yra žinoma garsi Zavadzkių šeima ir jų spaustuvė, apie pačią autorę žinios gana kuklios. Vincentina buvo Aleksandro Žulkovskio duktė ir 1843 metais susituokė su Vilniaus spaustuvininko Juozapo Zavadzko sūnumi Adomu. Šeima susilaukė šešių vaikų ir gyveno Vilniuje, Bernardinų skersgatvyje (dabar Bernardinų gatvė).

Savo knygą V. Zavadzka rašė remdamasi ankstesniais gastronomicinių knygų autoriais. Tai Stanislovo Augusto Poniatovskio virėjo J. Šytlerio (Jan Szyttler) ir A. Ciundzevickos ir vokietės K. E. Grebitz knygos. Manoma, kad, redaguodama A. Ciundzevickos knygos „Lietuvos šeimnininkė“ kelis leidimus, ji sumanė pati surinkti receptus ir išleisti savo „Lietuvos virėją“. Tai buvo padaryta jos vyro spaustuvėje. Knyga tapo labai populiari ir vėliau, vidutiniškai kas ketveri metai, vis buvo papildoma ir perleidžiama (net 17 kartų). Kaip rašo pati autorė, jos knygoje „*sudėti rimti ir aiškūs receptai, patikrinti savo pačios patirtimi, kaip paruošti skanių, rafinuotų, pigių ir paprastų tiek mėsiskų, tiek*

pasninko patiekalų bei pyragų, saldumynų, ledų, kremų, želių, uogienių ir kitų desertinių skanėstų“. Knyga buvo iliustruota spalvotais paveikslėliais, o reikalingų produktų sąrašas su nurodytais jų kiekiais iškeltas į recepto priekį. Tai labai palengvino naudojimąsi knyga ir pradėjo naują gastronomijos knygų rašymo madą. V. Zavadzka norėjo sutauptyti šeiminkėms laiko ir išlaidų. O pasinaudojus jos skelbiamais savaitės, mėnesio ir net metų pietų valgiaraščiais, nebereikėjo sukti galvos: „Ką šiandien pagaminti šeimai?“

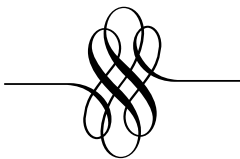
O pusryčiai suskirstyti į šaltus, karštus ir „angliškos arbatos“. Sribos sočios ir gražiais pavadinimais: „Gardžiausioji“, „Karališkoji“, „Duonos sriuba su vynu“, „Vėžių sriuba“ ir net „À la tortue“ arba „Sriuba *creme d'orge*“ (kreminė miežių sriuba su grietine ir tryniais) ir „Alaus sriuba“. Kur dar 21 priedas prie jų ir 40 padažų... Daržovių įvairovė taip pat stebina, turint galvoje, kad knyga parašyta XIX amžiaus viduryje. Čia itališki Savojos, Briuselio kopūstai, kopūstai su bešmeliu, su aviena, artiškai, įdaryti pomidorai, topinambai, šparagai (smidrai). Mėsos skyrius pradedamas nuo paaiškinimų, kiek laiko kokią mėsą virti, ką daryti, kad kepsnys būtų sultingas. Paskui pateikiamas paveikslėlis su jaučio skerdienos dalimis ir receptai iš jautienos. Tokiu pačiu principu pateikti ir kitų naminių gyvulių mėsos patiekalų receptai, atskirai dar paaiškinama apie naminių ir laukinių paukščių pjovimą. Na, o žuvų skyriuje V. Zavadzkos knygoje karaliauja lydeka. Ji pagerbta ne tik 20 receptų, bet papuošta ir spalvotomis iliustracijomis, kaip ją patiekti lėkštėje. Tik po lydekos eina patiekalai iš karpio, upėtakio, lašišos, ungurio, sterko ir receptai iš jūrų žuvies: eršketo, menkės, syko, oto, ančiuvų. Šio skyriaus pabaigoje silkių sviestas, austrės, pakepintos ant grotelių, vėžiai ir vėžių sviestas. Dar daugybė paštetų, drebučių, pudingų, pyragų ir kitų gardėsių. Prie desertų – mums jau žinomi vafLIAI, tik jie buvo kepami specialioje formoje virš įkaitintų anglių, spurgos, žagarėliai, o pabaigoje – žinoma, tortai. Čia tai jau buvo tikros kalorijų bombos, nes beveik visi receptai prasideda nuo to, kad reikia paimti 400 g sviesto, 400 g cukraus, 12–15 kiaušinių. Pavyzdžiui, „Užbalkanės“ tortui reikia 30, o šokoladiniam – 24 kiaušinių ir beveik pusės kilogramo šokolado... V. Zavadzka atskirai dar išskiria kepinius, tinkančius prie kavos ir arbatos, kur „vaniliniam pasjansui“ pradėti reikia į kaistuvą įmušti 14 kiaušinio baltymų... Na,



Vincentinos Zavadzkos
knygos „Lietuvos virėja“
1922 m. leidimo viršelis

o kad mieliniai pyragai pavyktų, reikia tik trijų dalykų: kokybiškų mielių, tinkamai iškūrentos krosnies ir lengvų, sausų miltų. Kokių tik „bobų“ ten nėra! Ukrainietiškos, lenkiškos, varšuvietiškos, sunkiosios ir lengvosios, uolekties dydžio Velykų boba. O visų „bobų“ pabaigoje ir „diedas“, kuris, beje, padarytas iš „bobų“ tešlos... Yra ir šventinė velykinė „boba“, kepta ant volo (šakotis). Knygos pabaigoje marcipantai ir meduoliai bei saldainiai, uogienės ir kompotai, sultys ir šerbetai, midus, gira ir užpildinės. Ar jau bėgate į virtuvę?

„Lietuvos virėjos“ autorė Vincentina Zavadzka į savo knygą iš tiesų sudėjo viską, kas tuo metu buvo geriausia vilnietiškoje gastronomijoje. Nors pirmuosius knygos leidimus ji paslaptینگai pasirašydavo inicialais W.A.L.Z. – visi puikiai žinojo, kas jos autorė. Kad knygoje tiek daug receptų užsienietiškais pavadinimais, rodo, jog autorė buvo puikiai susipažinusi ir su kitų šalių virtuvėmis, daugiausia prancūzų. Jos surinkti ir užrašyti receptai plačiai išplito ne tik Lietuvoje, bet ir Lenkijoje. O tos, kurios negalėjo knygos nusipirkti, persirašinėjo iš jos receptus ranka, nes anuomet buvo sakoma, kad *„tas, kuris priima draugus, o pats nepasirūpina maistu, yra nevertas jų turėti“*...



Balandėliai

Patiekalo pavadinimas yra nepakankamai aiškus. Dauguma autorių sieja jį su prancūziškuoju keptų balandžių patiekalu *crepinette*. Kepant balandžius buvo labai svarbu, kad jų mėsa neperdžiūtų, todėl paukščiai kai kada buvo vyniojami į vynuogių lapus ir taip kepti. Kai kada šiuo žodžiu vadindavo ir „netikrus balandžius“, t. y. patiekalą, kuriame tikri balandžiai pakeisti faršo įdaru. Šiuo atveju faršas leido gaminti atpigintą *crepinette* variantą, perėmusį pirminį pagrindinio ingrediento (balandžių) pavadinimą. Teigiama, kad šiauresnėse platumose, kur nebuvo pakankamai vynuogių lapų, šie pakeisti kopūst-lapiais.

Tačiau, greičiausiai, patiekalo istorija yra sudėtingesnė. Į lapus suvynioto maisto kepimas žarijose yra viena seniausių maisto paruošimo technologijų, žinomų nuo priešistorinių laikų. Virti patiekalai, kuriuos sudaro į lapus įdėtas smulkintos mėsos įdaras, Europoje geriausiai žinomi iš Viduržemio jūros regiono virtuvių. Mėsai įvynioti

Balandėliai.

BEARAS

FOTOGRAFIJA.

ŠALTINIS:

WIKIMEDIA

COMMONS



naudoti įvairūs lapai: vynmedžių, kopūstų, mangoldų ar net vyšnių. Antikos laikais Graikijoje mėsos įdaras vyniotas į figmedžio lapus ir patiekalas vadintas „thrion“. Šių patiekalų šiuolaikiniai pavadinimai dažniausiai yra primenantys rytietišką kilmę, daugiausia iš tiurkų kalbų: *dolma*, *dolmades* – įdarytas, *sarma* – suvyniotas, *yabrak* – lapai. Tiurkų kalbomis kalbančių totorių ir karaimų kultūroms nebuvo sunku perimti šiuos patiekalus ir atsivežti į Lietuvą. Dėl atšiauresnių gamtos sąlygų ir vietinių virtuvių kultūrinių ypatumų šis Viduržemio jūros regiono patiekalas galėjo būti pritaikytas vietos specifikai: ne tik vynuogių lapai pakeisti kopūstais, bet ir aviena pakeista kiauliena, o ryžiai – kvietinėmis ar perlinėmis kruopomis.

Tačiau, kita vertus, balandėlių recepte galima pamatyti ne tik dolmadų, bet ir kitų XIX amžiaus patiekalų receptų elementų. Janas Šytleris savo 1837 metų „Naujajame kuchmistre“ pateikia itališkų kopūstų receptą. Patiekalo esmė – verdami troškinti kopūstų lapai, perkloti sluoksniais su faršu ir aprišti virvute. Vincentina Zavadzka 1881 metais leistoje „Lietuvos virėjoje“ receptą, panašų į Jano Šytlerio, vadina lietuvišku būdu paruoštais itališkais arba baltaisiais kopūstais, o Marija Marciševska 1885 metų „Bajoriškojoje virėjoje“ – kimštais kopūstais, vadinamais balandėliais. Kaip tik ji pirmoji pavartoja mums pažįstamą patiekalo pavadinimą, tačiau visiškai kita, nei mums įprasta, prasme. M. Marciševskos balandėliai gaminami iš visomis galvomis raugintų kopūstų lapų, su ryžių arba miežinių kruopų, sumaišytų su juostelėmis pjaustyta kepta žąsiena, antiena, vištiena arba paršiena, pagardinant druska, pipirais, muskatu, įmušant kiaušinį, įmaišant smulkiai pjaustytų lašinukų, bet galiausiai įdaro nevyniojant į lapus. Įdomu ir tai, kad lenkų virtuvėje žinomi ir visiškai „nesusukti balandėliai“ – patiekalas, kuriame faršas ir pjaustyti kopūstlapiai maišomi į vieną masę ir ji paskui troškinama. O štai kone identiški lietuviškiems balandėliams įdarytų kopūstų patiekalai žinomi ir Viduržemio jūros regiono – graikų, italų, azerų – virtuvėse. Tad čia pateikiamame recepte orientuojamasi ne tiek į balandėlių pavadinimo vartojimą, kiek į patiekalo turinį – jis artimas mūsų dabartiniams, įprastiems balandėliams. Vincentina Zavadzka, nors vadina patiekalą turkiška *dolma*, iš tikro pateikia vieną seniausių Lietuvoje balandėlių receptų.

Vincentinos Zavadzkos dolma turkiška

(autentiškas receptas)

Prop. 3 sv. avienos mės., 1/2 sv. taukų, 1/2 sv. ryžiaus kruopų, druskos, pipirų, 2 kopustų galvos, 1 stiklinė bulijono, 1 stiklinė grietinės, 1/2 šaukšto sviesto, 1/2 šaukšto miltų. Smulkiai sukapoti mėsą, jeigu liesa, pridėti taukų ar sviesto, idėti suplikėtų ryžinių kruopą, druskos, pipirą ir sumaišyti viską. Nutaisyti kopustų galvas, lapus suplikyti, ir tuos lapus dėti sukapotą mėsą, suviturti, sudėti į rundelį, užpilti su grietinia ir su keleta šaukštais bulijono ar vandens ir šutinti apdengus. Baigiant virti, idėti šmotuką ištirpyto sviesto suplakto su miltais.

Receptas, pritaikytas mūsų dienoms

INGREDIENTAI:

1,2 kg avienos,
200 g avienos lajaus,
200 g ryžių,
2 vidutinio dydžio kopūstų galvos,
200 ml jautienos sultinio,
200 g grietinės,
50 g sviesto,
20 g kvietinių miltų,
druskos, juodųjų pipirų pagal skonį.

GAMINIMAS

Mėsą ir lajų smulkiai sukapoti ar sumalti. Į smulkintos mėsos ir lajaus mišinį sudėti ryžius, pagardinti druska, pipirais ir viską išmaišyti. Kopūstų galvas padalyti atskirais lapais. Juos apšutinti verdančiu vandeniu, kad taptų minkštesni. Mėsos ir ryžių įdarą vynioti į kopūstų lapus, taip pagaminant balandėlius. Balandėlius sudėti į puodą, užpilti grietine, sultiniu ir troškinti. Baigiant virti, užpilti lydytu sviestu, sumaišytu su miltais.

Lazankės

(LAZANKOS, SKRYLIAI, PLOCINIAI)

Lietuvoje paplitęs patiekalo pavadinimas *lazankės* (*lazankos*) – yra tolimas priminimas apie itališką patiekalą – lazanijas.

Šiuolaikinėse klasifikacijose lazanijos priskiriamos makaronams, nes jos atitinka šiems gaminiams būtinas savybes: pagamintos iš minkštos (be ne skystos) tešlos, turinčios taisyklingą ir atsikartojančią formą bei verdamos skystyje. Dėl makaronų kilmės ginčijasi kinai, italai, arabai, žydai, graikai. Tačiau, greičiausiai, vieno „makaronų išradėjo“ nėra ir jie visi yra iš dalies teisūs. Tai, ką šiais laikais vadiname makaronais, yra kelių gastronominių idėjų mišinys. Juo labiau kad makaronų juk yra didelė įvairovė. Teoriškai gaminys galėjo rasti kartu su žemdirbyste ir kviečių auginimu – tai yra prieš tūkstančius metų, bet šią versiją įrodančių archeologinių radinių neturime. Žodžiai, panašūs į tuos, kuriais mes šiais laikais vadiname įvairias makaronų rūšis („lasagne“, „ravioli“, „macaroni“, „vermicelli“), randami senovės graikų ir romėnų raštuose, tačiau nežinome šių patiekalų receptūrų. Pirmasis „tikras“ lazanijos paminėjimas priskiriamas vienam ryškiausių ankstyvosios krikščionybės intelektualų, Sevilijos (Ispanija) vyskupui Izidoriui (gyvenusiam 560–636 metais, šiais laikais dar žinomam ir kaip kompiuterininkų šventajam globėjui). Jis mini plokščios formos tešlos gaminius, kurie pirmiausia išverdami, o paskui kepami aliejuje. Tačiau įdomu tai, kad vyskupas Izidorius kalba ne apie kasdienius valgius, o apie vieną iš duonos rūšių, tinkamų naudoti Eucharistijoje, Šv. Mišių metu. Neabejotina, kad lazanija buvo bene garsiausias vėlyvųjų viduramžių „makaronas“. Praėjus keliems šimtams metų po Izidoriaus Seviliečio, ji prarado „šventumą“ ir tapo tiesiog patiekalu – sultinyje virtais tešlos paplotėliais, maišomais su įvairiais įdais. Tokią lazaniją („losyns“) su sūrio įdaru randame aprašytą seniausiam žinomame, XIV amžiaus, šio patiekalo angliškame recepte.

Panašią lazaniją į Lietuvą perėmėme iš italų. Lietuvos, o ir Lenkijos kulinarinio paveldo istorijoje itališkos virtuvės paplitimas yra siejamas su Lenkijos karaliene ir Lietuvos didžiąja kunigaikštene Bona Sforca. Neneikime – ji tikrai yra itališkos kultūros ikona mūsų

kraštuose. Tačiau su itališka gastronomija susipažinome keliais dešimtmečiais anksčiau nei Bona Sforca atvyko į mūsų šiaurietiškus kraštus. Juk buvome katalikiška šalis, o tai reiškė jau gana glaudžius kontaktus su Roma. Pirmieji gastronominiai ryšiai galėję užsimegztį Kazimiero Jogailaičio laikais, nes kaip tik šio valdovo dvare (jo sūnų mokytoju, sekretoriumi, diplomatu) dirbo italų humanistas, poetas ir prozaikas Pilypas Kalimachas (Philippus Callimachus Experiens, 1437–1486). Jaunystėje P. Kalimachas draugavo su kita įdomia ankstyvojo italų Renesanso asmenybe – Bartolomėjumi Sacchi, pagal gimimo vietą vadintu Platina (1421–1481), kuris žinomas kaip autorius pirmosios pasaulyje spausdintos gastronomijos knygos, pavadintos „De honesta voluptate et valetudine“. Teigiama, kad nemenka dalis knygoje publikuotų receptų yra perimta iš kitos garsios italų gastronomijos knygos – Meistro Martino iš Komo XV amžiaus rinkinio „Libro de Arte Coquinaria“. Įdomu, kad Martinas iš Komo vienu metu dirbo Sforcų – būsimosios Lenkijos karalienės ir Lietuvos didžiosios kunigaikštienės Bonos prose-nelio Frančesko Sforcos (Francesco Sforza) – dvare Milane.

Fantastiškus šios itališkos lazanijos pėdsakus Lietuvos gastronomi-nėje kultūroje randame XIX amžiuje, praėjus kone 400 metų nuo Bo-nos Sforcos valdymo. Pirmasis jų – *lazankos* etnografinėje kultūroje. Anot „Lietuvių kalbos žodyno“: „lazankos – toks patiekalas, skryliai“. Antrasis – Vincentinos Zavadzkos „Lietuvos virėjoje“ pateikiamas *la-zankų* su sūriu receptas, savo turiniu be galo panašus į tą, pirmąjį, užrašytą XIV amžiaus Anglijoje.

Vincentinos Zavadzkos lazankai su sūriu

(autentiškas receptas)

Prop.: 3 stiklinės miltų, 3 kiaušiniai, druskos, 1/2 kvortos surio, 1/2 kvortos grietinės, 1 1/2 šaukšto sviesto, 4–5 kiaušiniai. Padaryti la-zankas, išvirinti ir nusunkti. Sutarkavoti surio, sumaišyti su puse kvor-tos grietinės, šaukštu sviesto, ir keleta trynių, sumaišyti su lazankais, pridėti putų iš baltimų, sumaišyti išlengvo ir sudėjus formą išteptą su sviestu ir nubarstyta su džiuvesiais, pakišti po pečiaus ant valandos.

Receptas, pritaikytas mūsų dienoms

INGREDIENTAI:

0,5 kg miltų,
8 kiaušiniai,
0,5 kg balto, rauginto pieno varškės sūrio,
400 g riebios grietinės,
70 g sviesto,
50 g baltos kvietinės duonos džiovėsių,
druskos pagal skonį.

GAMINIMAS

Senovinės lazanijos gaminimą sudaro du etapai. Iš pradžių pasigaminami skryliai (*lazankos*). Jiems tešlą reikia užminkyti iš miltų ir 3 kiaušinių. Tešlą plonai iškočioti, supjaustyti nedideliais rombais, išvirti pasūdytame vandenyje ir išgriebus sudėti į dubenį. Neretai, ypač tradicinėje kaimo kultūroje, tokios *lazankos* yra valgomos su spirgais, grietine ar uogiene kaip savarankiškas patiekalas. Tačiau, sekdami Vincentina Zavadzka, kol mūsų *lazankos* verda, imkimės antro etapo – įdaro gamybos. Įdarui reikia sutarkuoti sūrį, sumaišyti jį į vientisą masę su grietine, 50 g sviesto ir 5 kiaušinių tryniais. Į gautą įdarą reikia sudėti virtas *lazankas* ir viską išmaišyti. Tada iki standumo išplakti likusius 5 kiaušinių baltymus ir taip pat įmaišyti. Viską sudėti į sviestu pateptą ir džiovėisiais pabarstytą kepimo indą ir pašauti į maždaug 180 laipsnių karščio orkaitę.

Šaltiena

(DREBUTIENA, KOŠELIENA)

Patiekalo pavadinimas nurodo jo gaminimo technologiją ir valgymo būdą: patiekalas būtinai turi ataušti ir gali būti valgomas tik šaltas. Patiekalas galėjo atsirasti priešistoriniais laikais kartu su gyvulininkyste. Istorinėje gastronomijoje mėsa laikyta vertingiausiu produktu, tad visos papjauto gyvulio dalys (net kraujas ir kaulų čiulpai) buvo suvalgomos. Šaltiena yra vienas tų tradicinių patiekalų, kurie skirti „prastosios“ mėsos (kiaulės galva, kojos) suvartojimui.



Šaltienos „rinkinys“: kiaulės galva, kojos, riebios mėsos gabalėlis ir uodega. MONOGRAMA JVR PASIRAŠYDAVĖS AUTORIUS.
„NATIURMORTAS SU KIAULĖS GALVA, KOJOMIS IR DEŠROMIS“
(1600–1650). FRAGMENTAS. NYDERLANDŲ NACIONALINIO MENO
IR ISTORIJOS MUZIEJAUS RINKINYS, INV. NR. SK-A-1456

Tačiau šaltienos gamintos ne vien iš kiaulienos. Istorinėje gastronomijoje žinoma ir kita, ne vien etnografinė, šaltienų „linija“. Tai patiekalų grupė, vadinta aušpikais. Aušpikai – viduramžių Europoje atsiradę patiekalai, gaminti iš kaplūnų mėsos ar žuvies drebučiuose, patiekiami ir valgomi šalti. Patiekalai, kaip ir jų pavadinimas – prancūziškos kilmės (pranc. *aspic* – drebučiai). Kartu su prancūziška virtuve jie XVIII–XIX amžiais išpopuliarėjo ir Lietuvos dvaruose. Aušpikų receptų rasime ne vienoje XIX amžiaus receptų knygoje.

Tradicinė lietuviška kaimiška kiaulienos šaltiena, kaip ir dauguma tradicinių kaimo patiekalų, vėlai pateko į receptų knygas. Čia pateikiamas receptas užrašytas Vincentinos Zavadzkos. Jis senoviškas, rūgštaus, mums gal kiek mažiau įprasto skonio.

Vincentinos Zavadzkos kiauliena košeliena

(autentiškas receptas)

Prop. 1/2 kiaulienos galvos, 4 kojos, 2 morkos, 2 svogunai, 1 petruška, 1 saleras, 1 poras, 2–3 babkos lapai, 10–15 pipirų, 5–6 gazd., 1/2 stiklinės uksuso, 1/2 citrinos, kornišonu. Prie šito uksusas ir alyva. Pusę kiaulienos galvos ir kojas išvirinti minkštai, su žalesais, druska, abejopais pipirais, gvazdikais ir babkos lapais. Išvirinus minkštai išnardyti kaulus, mėsą supjaustyti į šmotukus, o sriubą perkošti, nuėmus taukus. Įpilti uksuso, atvirinti, ir vėl perkošti per skarą. Pripilti šito aušpiko galą formos, užšaldyti, viršų sudėti keleta šmotukų citrinos, kornišonų, arba supjaustytus raugintus agurkus, sudėti supjaustytą mėsą, užpilti su aušpiku ir užšaldyti. Duoti stalą su uksumi ir su alyva.

Receptas, pritaikytas mūsų dienoms

INGREDIENTAI:

pusė kiaulės galvos,
4 kiaulės kojos,
2 vidutinio dydžio morkos,
2 vidutiniai svogūnai,
100 g petražolių lapelių,
1 lapinis salieras,
1 poras,
50 ml alaus ar vyno acto,
keli griežinėliai citrinos,
keli rauginti agurkai,
druskos, lauro lapų, kvepiančiųjų ir juodųjų pipirų, gvazdikėlių
pagal skonį.

GAMINIMAS

Pusę kiaulės galvos ir kojas virti su daržovėmis, druska ir prieskoniais apie 2 valandas. Verdant nuolat nugraibyti putas. Esant reikalui viralą papildyti vandeniu, kad neprisviltų. Išvirus mėsą atskirti nuo kaulų ir supjaustyti smulkiais gabalėliais. Sultinį perkošti, sumaišyti su actu, pavirinti ir vėl perkošti. Į dubenį įpilti sultinio ir ataušinti, kad sustingtų, tada sudėlioti citrinos griežinėlius, griežinėliais pjaustytus raugintus agurkus ir supjaustytą mėsą. Užpilti likusiu sultiniu ir vėl ataušinti, kad sustingtų.

Aušpiko

serviravimas.

IŠ VINCENTINOS

ZAVADZKOS KNYGOS

„LIETUVOS VIRĖJA“.

1932 M.



Etnografiniai RECEPTAI

Istorijoje taip jau nutiko, kad ne visų tradicinių patiekalų receptai pateko į *gaspadinių* užrašus ar jų sudarytas receptų knygas. Dalis patiekalų gyvavo ir tebegyvuoja kaip natūrali, nerašytinė tradicija, perduodama iš kartos į kartą žodžiu ir pavyzdžiu. Tokie yra du paskutiniai mūsų patiekalai: mėsa įdaryti kepti karaimų pyragaičiai – kibinai ir į seniausių „tautinių makaronų“ titulą galinti pretenduoti lietuviška *zacirka*.





Kibinai

Receptas, pritaikytas mūsų dienoms

INGREDIENTAI:

600 g kvietinių miltų,
300 ml pieno,
150 g sviesto,
30 g šviežių mielių,
1 kg avienos,
150 g baltagūžio kopūsto,
1 didelis svogūnas,
1 kiaušinis,
druskos, maltų juodųjų pipirų pagal skonį.

GAMINIMAS

Gamindami kibinus, pradedame nuo tešlos. Iš miltų, pieno, lydyto sviesto, vandenyje išmirkytų mielių ir trupučio druskos užminkyti tešlą ir palikti pakilti. Kai tešla pirmą kartą pakyla, atminkyti, kad neliptų prie rankų, padalyti maždaug kumščio dydžio gabalėliais, sudėlioti juos ant miltais pabarstyto stalo, uždengti skepeta ir palikti dar pakilti. Avieną įdarui smulkiai sukapoti arba sumalti, sumaišyti su smulkiai pjaustytu kopūstu ir svogūnu, pagardinti druska ir juodaisiais pipirais. Paskui kiekvieną tešlos gabalėlį iškočioti plonai, dėti įdaro, užspausti kraštus ir, užlanksčius „bangele“, sudėti į sviestu išteptą skardą, viršų patepti išplaktu kiaušiniu. Kepti maždaug iki 200 laipsnių įkaitintoje orkaitėje kol gražiai paruduos.

Kibinai.

KE AN FOTOGRAFIJA.

ŠALTINIS: WIKIMEDIA

COMMONS



Zacirka

(KUKULIENĖ, KANKOLIENĖ)

Receptas, pritaikytas mūsų dienoms

INGREDIENTAI:

1 kiaušinis,
150 g kvietinių miltų,
3 valgomieji šaukštai vandens,
50 g sviesto,
cukraus ir druskos pagal skonį.

GAMINIMAS

Patiekalo pavadinimas kilęs nuo specifinio šio patiekalo tešlos paruošimo būdo – trynimo pirštais. Tradicinėje kultūroje *zacirka* buvo populiarius vakarienės patiekalas. Gaminant *zacirką*, pirmiausia dubenyje reikia išplakti kiaušinį su vandeniu, cukrumi ir druska. Įmaišyti miltus. Mišinį trinti pirštais, kad pasidarytų daug padrikų, sausų, nedidelių, netaisyklingos formos ir skirtingų dydžių tešlos gabalėlių. Jei gabalėliai labai lipnūs ir dideli, reikia įdėti daugiau miltų ir toliau trinti pirštais. Pagamintus gabalėlius sudėti į verdantį pasūdytą vandenį, nuolat maišant, kad tešla nesuliptų į vieną gabalą. Paskui, kai vanduo pakartotinai užverda, užbaltinti pienu, pagardinti sviestu ir tiekti ant stalo.

Zacirka paruošta virti.

R. LAUŽIKO FOTOGRAFIJA,

2020 M.

LITERATŪRA

1. Ambrulevičiūtė A., Konstantinavičiūtė G., Polkaitė-Petkevičienė G. Prabilę namai. Žydų gatvės kasdienybė XIX–XX a. (iki 1940 m.). 2018.
2. Avižėnienė B. Dialogo raida lietuvių moterų dramaturgijoje XIX a. pabaigoje – XX a. pirmoje pusėje. Daktaro disertacija. 2017.
3. Balinska M. The Bagel: The Surprising History of a Modest Bread. 2009.
4. Baltrušaitienė J. Valgių gaminimas ir namų prižiūrėjimas. 1925.
5. Baltų religijos ir mitologijos šaltiniai. Sud. N. Vėlius. T. I, 1996.
6. Bielewska K. Nowa praktyczna gospodyni Litewska. 1889.
7. Breyerowa J. Jarska kuchnia witaminowa. 1927.
8. Ciundziewicka A. Gospodyni litewska czyli Nauka utrzymywania porządku domu. 1856.
9. Daujotytė V. Lazdynų Pelėda: rašytojos seserys. In Šaltiniai. Prieiga internetu: http://www.xn--altiniai-4wb.info/files/literatura/LG00/Viktorija_Daujotyte%20Lazdynu%20Pelede%20ra%20seserys.LG3600A.pdf.
10. Didžiulienė-Žmona L. Gaspadinystės knyga, arba, Pamokinimai kaip prigulinciai yra sutaisomi valgiai. 1913.
11. Didžiulienė-Žmona L. Lietuvos gospadinė arba pamokinimai kaip prigulinciai suvartoti dievo dovanas. 1893.
12. Didžiulienė-Žmona L. Lietuvos gospadinė, arba Pamokinimai, kaip prigulinciai suvartoti Dievo dovanas. 2018.
13. Donelaitis K. Metai: [poema]. 2013.
14. Dumanowski J. Jan Szyttler. In Polski Słownik Biograficzny, 2016, T. 209.
15. Gasiūnaitė G. Kucharka Litewska: veiklas, tradicijos, kontekstai. In Naujasis židinys-Aidai, 2014, T. 8.
16. Gelžus H. Mano receptų knyga. 2019.
17. Gloger Z. Encyklopedja Staropolska ilustrowana. 1900–1903.
18. Gołębiowski L. Domy ir dwory. 1830.
19. Hrebicki A. Atlas Owoców. 1906.
20. Imbrasienė B. Lietuvių kulinarinis paveldas. 2008.
21. Jankaitytė-Gratkauskienė O. Nepasakyti žodžiai. In Draugas, 1989 gegužės 10, Nr. 91.

22. Jucewicz L. A. (Liudwik z Pokiewia). Litwa pod względem starożytnych zabytków, obyczajów i zwyczajów skresłona. 1846.
23. Kaluškevičius B., Misius K. Lietuvos knygnešiai ir daraktoriai. 2004.
24. Katkus M. Balanos gadinė. 1972.
25. Laužikas R., Astrauskas A. Wie Der Gepökelte Stier Nach Konstanz Fuhr : Kulinarische Wechselbeziehungen Zwischen Litauen Und Deutschland Mit 31 Rezepten. 2017.
26. Laužikas R., Astrauskas A. How the Future King of England ate Peacock in Vilnius: The Shared Cultural, Political and Culinary History of Britain and Lithuania. 2018.
27. Laužikas R., Čepreckas L., Dumanowski J., Pacevičius A. Oginskių dvaro virtuvė. 2016.
28. Lazdynų Pelėda. Šeimininkėms vadovėlis. 1911.
29. Lazdynų Pelėdos raštai. T. I. 1921.
30. Lewando F. The Vilna Vegetarian Cookbook. 2015.
31. Lewando F. Vilniaus vegetariškų patiekalų knyga. 2016.
32. Lexicon Lithuanicum. Rankraštis XVII a. vokiečių–lietuvių kalbų žodynas. 1987.
33. Lietuviai gydytojai Amerikoje XIX šimtmečio pradžioje. In Aidai. Prieiga internetu: http://www.aidai.eu/index.php?option=com_content&view=article&id=7756:is&catid=429:198406&Itemid=493
34. Lietuvių kalbos etimologinio žodyno duomenų bazė. Prieiga internetu: <http://etimologija.balticnexus.lt/>.
35. Lietuvių kalbos žodynas. Prieiga internetu: <http://www.lkz.lt>.
36. „Lietuvos virėja“ – daugelio kartų kulinarijos enciklopedija! Prieiga internetu: <https://knyga.kvb.lt/lt/parodos/vienos-knygos-parodos/item/92-lietuvos-vireja-daugelio-kartu-kulinarijos-enciklopedija>.
37. Marciszewska M. Kucharka szlachecka: podarek dla młodych gospodyń. T. 1–2. 1885.
38. Mickiewicz A. Pan Tadeusz. 2010.
39. Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości. Eds. J. Dumanowski, R. Jankowski. 2011.
40. Moteris (žurnalas), 1934 m. Nr. 8, 11; 1935 m. Nr. 10, 11.
41. Olaus Magnus. Historia de gentibus septentrionalibus. 1555.
42. Potocki L. Pamiętniki Pana Kamertona. 1869.

43. Repčytė-Starkienė E. (Red.) *Ką valgome?* 1935.
44. Samborska-Kukuć D. *Wileńskie ślady Ksawery Deybel*.
Prieiga internetu: http://www.rcin.org.pl/Content/62313/WA248_79345_P-I-2524_kukuc-wilenskie_o.pdf
45. Sirvydas K. *Dictionarium Trium Linguarum in Usum Studiosae Iuuentutis*. 1677.
46. *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rękopisnienne z XVI–XVIII w.*
Eds. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska. 2017.
47. *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w.*
Eds. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska. 2016.
48. Thomé O. W. *Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz*. 1885.
49. Umiastowski P. *Nauka o morowym powietrzu na czwory księgi rozłożona*. 1594.
50. Varnienė V. (Red.) *Didžioji virėja*. 1936.
51. Vasiliauskiene A. *Lietuvių katalikių moterų veiklos kelias*. In *Žiemgala*. Prieiga internetu: <http://www.ziemgala.lt/saugykla/pdf/6-Vasiliauskiene.pdf>
52. *Vikipedija, laisvoji enciklopedija*. Prieiga internetu: <https://www.wikipedia.org/>
53. *Visuotinė lietuvių enciklopedija*. Prieiga internetu: <https://www.vle.lt/>
54. Zawadzka W. A. L. *Kucharka litewska*. 1913.
55. Zinkevičius Z. *Lietuvių kalbos istorija*. T. 1–5. 1984–1992.
56. *Žemaitiškas kastinys. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 509/2006, dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių*, EB Nr.: LT-TSG-0007-0910-11.11.2011. Prieiga internetu: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2013:237:0040:0043:LT:PDF>

Anželika Laužikienė. Rimvydas Laužikas. Senieji lietuviški receptai. Lietuvos gospadinų receptai. Dvi dešimtys ir vienas būdas, kaip gaminti gardžius senoviškus valgius, kuriais pavyks ne tik šeimynykščius nudžiuginti, bet ir svečią papenėti. – Vilnius : Vilniaus universiteto leidykla, 2020. – 160 p.

ISBN 978-609-07-0433-2

Keliaudami ir pažindami pasaulį, lankydamiesi svečiose šalyse ir ragaudami kitų kraštų nacionalinius valgius neretai susimąstome ir apie lietuviškąją gastronomijos tradiciją. Kas yra ta lietuviškoji virtuvė? Kurie patiekalai yra patys lietuviškiausi? Kuo pavaišinti užsieniečių, atkeliavusių į mūsų kraštą? Kokių patiekalų savo šalies žmonėms pasiūlyti paragauti keliaujant po skirtingus Lietuvos regionus? Ką įtraukti į gastronomicinį Lietuvos žemėlapi? Šioje knygoje pabandysime bent iš dalies atsakyti į tokius ir panašius klausimus. Čia rasite dvidešimt vieno patiekalo, būdingo mūsų kraštui, istorinius aprašymus ir autentiškus bei šiems laikams pritaikytus receptus. Knygos autoriai į gastronomiją žvelgia per žmogišką – maisto gamintojų ir valgytojų – prizmę, tad receptai yra susieti su žymiausiomis XIX a. antros pusės–XX a. pirmos pusės Lietuvos gastronomijos istorijos asmenybėmis – *gaspadinėmis*, restoranų kūrėjomis ir knygų autorėmis, kurių biografijas taip pat galėsite perskaityti.

Ši knyga nėra lietuviškos gastronomijos kanonas, nes kanonas – kažkas negyvo, o gastronomijos tradicija – gyva, nuolat kintanti, prisitaikanti. Tai bandymas padėti tiems, kurie ieško atsakymų apie, nori išbandyti patys ir pasiūlyti kitiems kultūros klodą, kurį galime pavadinti Lietuvos virtuve. Norint gaminti, būtina sveika nuovoka, guvus protas ir drąsa kurti. Juk gaminant svarbu, kad valgis savo skoniu, kvapu, išvaizda džiugintų jus ir jūsų artimuosius, o senosios *gaspadinės* nedidelius nukrypimus nuo jų receptų tikrai jums atleis.

Dailininkė Silva Jankauskaitė
Kalbos redaktorė Gražina Indrišiūnienė

Vilniaus universiteto leidykla
Saulėtekio al. 9, LT-10222 Vilnius
info@leidykla.vu.lt, www.leidykla.vu.lt

Spausdino UAB „Petro ofetas“
Naujoji Rionų g. 25C, LT-03153 Vilnius

Viršelio popierius *Rives Tradition Bright White* 250 g/m²
Vidinių lankų popierius *Munken Lynx* 100 g/m²

Tiražas 300 egz.