



DIE BEZIRKE
TRAKAI UND VILNIUS
KULINARISCHES ERBE





DAS ZENTRUM FÜR TRADITIONELLES HANDWERK DES LANDKREISES TRAKAI

GPS: 54°38'55"N 24°55'56"E

Adresse: Karaimų Str. 41, Trakai, Gemeinde Trakai, Bezirksverwaltung Trakai

ÜBER

Das Zentrum der traditionellen Handwerkskunst der Region Trakai stellt ein farbenfrohes kulturelles Erbe vor und bietet eine ausgezeichnete Gelegenheit für alle, eine große Auswahl an Kunsthandwerk zu wählen und zu lernen. Zu Beginn des 15. Jahrhunderts kamen auf Einladung des Großfürsten Vytautas Menschen verschiedener Nationalitäten nach Trakai: Karäer, Tataren und andere. Die Stadt wurde mit besonderen kulturellen Traditionen, Bräuchen und nützlichen Handwerken bereichert.

Das Hauptziel des Zentrums für traditionelle Handwerkskunst der Region Trakai ist die Bewahrung des kulturellen Erbes verschiedener Nationen: die Traditionen und Bräuche der Feste, die Besonderheiten der Küche und anderer Handwerkskünste; um die Kontinuität der alten Traditionen zu sichern und die Bewohner von Trakai und Gäste der Stadt in sie einzubeziehen. Eine der Möglichkeiten, die gesetzten Ziele zu erreichen, sind Bildungsprogramme, d.h. Praktische Sitzungen von einer bis zu mehreren Stunden, welche die Möglichkeit bieten, etwas Neues zu lernen oder die Fähigkeiten zu entwickeln, die Sie bereits haben. Die Vielfalt der Aktivitäten, die organisiert werden, ermöglicht es den Interessierten, die gewünschte Aktivität zu wählen - vom Backen von Brot oder Kibinai bis zum Wollfilzen,

von der Herstellung von Seife bis hin zu Strohdekorationen, von der Teezubereitung bis zum Weben von Schärpen und Teppichen... Dekorative Kunstwerke, die während des Unterrichts entstehen - Stroh hängende Gärten und Spielzeug, kleine Engel aus Holz oder Gras eingelegte Holzskulpturen - können das Haus verschönern, während der „Steinflüstern“-Lektion werden die Bedeutung der Baltzeichen und -Farben vorgestellt. Die Teilnehmer des pädagogischen Workshops „Traumpuppen“ haben die einmalige Gelegenheit, die Geschichte der Puppenherstellung, die Traditionen der litauischen Nationaltracht oder die Geheimnisse der Traumwelt kennenzulernen.

Bildungsprogramme werden bezahlt, sie können auf Litauisch, Russisch, Polnisch oder Englisch durchgeführt werden. Um am Unterricht teilnehmen zu können, müssen Sie sich telefonisch oder auf der Webseite anmelden. Jeder Teilnehmer des Bildungsprogramms erhält ein Zertifikat als Handwerkslehrling.



KÜCHE CORNUCOPIA

Um die Besonderheiten der Dzūkija, der Tataren, der Karäer und der georgischen Küche kennenzulernen, kann man im Zentrum der traditionellen Handwerkskunst der Region Trakai das ganze Jahr über Kochkurse besuchen. Währenddessen wird die Möglichkeit geboten, die Backgeheimnisse der Karaiten *kibinai* zu meistern. Sie werden auch lernen können, welche Gerichte Tatar *chak-chak*, georgische *khachapuri* oder *khinkali* sind. Sie sind eingeladen, die Backeigenheiten der Dzūkija-Backwaren kennenzulernen, indem Sie Brot von Dzūkija, Buchweizen *Babka*, hausgebackenen Lebkuchen oder Brezeln backen. Wenn Sie einen festlichen Tisch im Einklang mit alten Traditionen vorbereiten möchten, lädt das Zentrum des Handwerks zu Bildungsveranstaltungen ein, die speziell vor den Kalenderfesten organisiert werden. Während des Winters ist es empfehlenswert, sich über die Gerichte, Bräuche und Spiele von Heiligabend zu informieren und zu lernen, wie man *Kūčiukai*, auch bekannt als *Prėskučiai*, backt. Während der Ostervorbereitungen erfahren Sie bei der Eiermalstunde etwas über die Symbolik der Farben und Muster der Eierbildmuster sowie andere interessante Dinge. Während sich die kürzeste Nacht des Jahres (*Joninės*) nähert, wird Sie die „Teelabor“-Lehrveranstaltung mit ihren Aromen und exklusiven alten Teezubereitungsrezepten bezaubern.

PÄDAGOGISCHE WANDERUNGEN

Das Zentrum für traditionelle Handwerkskunst in der Region Trakai organisiert neben pädagogischen Unterricht verschiedene Arten von pädagogischen Wanderungen zu Fuß, mit dem Fahrrad oder mit dem Boot. Eine sehr interessante Möglichkeit, im Winter auf dem zugefrorenen See Galvė spazieren zu gehen und die Fülle von Geschichten und Geschichten über den See und seine Inseln kennenzulernen. Für diejenigen, die eines der ältesten Handwerksbetriebe - Imkerei - beherrschen möchten, ist es empfehlenswert, über einen ruhigen Waldweg das ruhige ethnographische Dzūkija Dorf Tiltai zu erreichen. Wanderer, geführt von einem erfahrenen Imker, werden ausführlich über das Leben der Bienen und Imker informiert. Für diejenigen, die das Gut des Grafen Tiškevičiai besuchen möchten, organisiert das Zentrum für traditionelle Handwerkskunst der Region Trakai Fahrradausflüge: Drei Herrenhäuser - Trakų Vokė, Lentvaris und Užutrakis - werden durch die Hügel, Schotterstraßen und Wiesen erreicht.



SPIESSKUCHEN (ŠAKOTIS)

Seit der Antike ist die Dekoration des litauischen festlichen Tisches ein einzigartiges Gebäck - Spießkuchen (*šakotis*). Dieses ist ein hohes, verzweigtes, hohles süßes mehliges gebackenes Produkt, das für Hochzeiten und andere festliche Gelegenheiten vorbereitet wird. Die Form eines Spießkuchens (*šakotis*) ähnelt dem Weihnachtsbaum und wenn er quer geschnitten wird, ist es möglich zu sehen, wie oft der Teig gegossen wurde. Ein auf traditionelle Art gebackener Spießkuchen (*šakotis*) benötigt einen speziellen Ofen, der mit Birkenbrennholz und einer Rolle für einen Spießkuchen (*šakotis*) gespickt ist. Eine besondere Form des Gebäcks erhält man, indem man die erhitzte Walze dreht, während der Teig allmählich mit einem Holzlöffel darüber gegossen wird. Mit jedem Löffel wird das Backprodukt mit neuen „Dornen“ bedeckt. Ein solches Wachsen eines Teigs dauert etwa anderthalb Stunden, während der Teig ständig über die gesamte Walze gegossen wird und die zum Backen notwendige Hitze erhalten bleibt. Das Backen des Spießkuchens (*šakotis*) ist nicht nur ein Wunsch, ein köstliches Essen zu machen, sondern auch das traditionelle Erbe der alten Feste zu fördern. Es ist nicht notwendig, jeden Tag traditionelle Gerichte auf dem Tisch zu haben, aber während der großen Kalender- und Familienferien sollten sie nicht vergessen werden. Um einen einzelnen Spießkuchen (*šakotis*) zu

backen, benötigen Sie Butter, Zucker, Mehl und saure Sahne (jeweils ein Kilo) und viele Eier - durchschnittlich 45 Stück. Zuerst musst du die Butter mit einem Holzlöffel zu einer weichen Masse verquirlen, dann den Zucker gießen und zusammen mit der Butter zu einer fluffigen Masse verquirlen. Nach dem Abtrennen des Eigelbs von den Weißwürfeln sollte dieses zu Fluffigkeit gepetscht werden. Das Eigelb sollte einzeln in die geschlagene Masse aus Butter und Zucker gegeben werden, wobei ständig ein Löffel Mehl eingegossen wird. Wenn alle diese Zutaten hinzugefügt sind, werden die Sahne und das geschlagene Weiß in den Teig gegossen, während es intensiv gerührt wird. Das Gießen erfolgt vorsichtig unter leichtem Rühren, bis alle Produkte zu einer festen Masse vermischt sind. Zusammen mit dem Teig müssen Sie den Ofen auch vorbereiten - nur trockenes, fein gehacktes Birkenbrennholz kann für seine Heizung verwendet werden. Bevor mit dem Backen begonnen wird, muss ein Stoffsack auf eine spezielle Rolle gezogen werden, dann wird die Rolle in den Backraum in der Öffnung des Ofens gelegt und auf die erforderliche Hitze erhitzt. Die erwärmte Walze wird mit einer Hand gedreht und der Teig wird allmählich mit der anderen mit dem Holzlöffel ausgegossen.



KÄSE

Die meisten Litauer, wenn sie ihre Gäste überraschen wollen, legen einen süßen Milchkäse auf den Festisch. Natürliche Kuhmilchkäse ist leicht süß, kann mit Rosinen, Mohn, getrockneten Früchten und auf der Suche nach einem würzigeren Geschmack gewürzt werden - mit Kümmel, Knoblauch oder Kräutern. Quark wurde in den litauischen Herrenhäusern schon im Mittelalter hergestellt. Die traditionelle manuelle Art der Herstellung, bei der Quarkmasse durch Erhitzen der Milch zubereitet und dann in dreieckige Käsesäcke aus grobem Stoff gestopft wird, dessen breiteres Ende mit dem Knoten verbunden ist (auf diese Weise erhält der Käse eine spezifische Form von einem dreieckigen Prisma mit abgerundeten Ecken) - dies ist bis heute erhalten geblieben. Es ist ein integraler Bestandteil des litauischen kulinarischen und nationalen Erbes und des Bildes. Litauischer Quark gehört zu den wenigen Produkten, die als litauische Kulturerbe gelten. Im Jahr 2013 hat die Europäische Kommission es in die Liste der geschützten Produkte aufgenommen - der Quark wurde das dritte litauische Produkt, das in der Europäischen Union geschützt ist. Nach dem alten Rezept wird es durch Erhitzen der fermentierten Kuhmilch, manchmal mit süßer Milch gemischt, bis sie die Konsistenz des Quarks erreicht. Der erhaltene Quark kann mit Sauerrahm gewürzt werden, Kümmel, Salz kann hinzugefügt werden, um den Käse länger frisch zu halten, dann wird die Masse in Käsesäcke gefüllt und mit Gewichten gepresst. Ein solcher Käse hat einen leicht sauren Geschmack. Ein bisschen später wurde Käse mit nur süßer

Milch populär. Er wird hergestellt, indem Quark oder Sauerrahm, die zuvor in einer erhitzten süßen Milch zubereitet wurden, gewürzt werden, die Masse mit Eiern, Sahne, Gewürzen gewürzt und auch in die Käsesäcke gefüllt wird. Solcher Käse ist etwas süßer, seine Farbe ist ein wenig gelber (besonders, wenn Eier verwendet wurden, kann er mit süßen Zusatzstoffen zubereitet werden - Nüsse, getrocknete Früchte oder Beeren, sowie Mohn).

Frischer und lecker Quark kann zu Hause gemacht werden. Ein mittelgroßer Käse benötigt 1 Liter natürliche Kuhmilch, 200 Gramm Sauerrahm, 3-4 Eier sowie Salz und die gewünschten Zusatzstoffe zum Würzen. Gießen Sie die Milch in den Topf und kochen Sie sie. Die Eier separat vom Schaum verquirlen, Sahne, Salz und Schneebeesen hinzufügen, bis eine feste Masse entsteht. Gießen Sie diese Mischung in Milch, die auf niedriger Flamme erhitzt wird. Vergessen nicht zu rühren. Etwa 5 Minuten erhitzen, bis sich der Quark bildet. Den Quark in den Käsesack füllen, drücken und eine Stunde abtropfen lassen. Dann die Masse herausnehmen und das Salz zugeben, sowie mit den gewünschten Zusatzstoffen würzen, gut vermischen. Füllen Sie den vorbereiteten Quark wieder in den Käsesack und verstecken Sie ihn für einige Stunden. Sie können frischen, frisch gepressten Quark mit Honig und frischen Gurken sowie Früchte und Beeren probieren. Süßer Quark als Dessert kann mit einer Tasse Kaffee oder Tee genossen werden.



BUCHWEIZEN *BABKA*

Früher wurde Buchweizen in der Region Trakai angebaut, die nicht so fruchtbar war. Gerichte aus Buchweizen waren die täglichen Mahlzeiten für diese Region - Pfannkuchen, die *baba* - wurden daraus gebacken, und Brei wurde gemacht.

Jede Hausfrau wusste, wie man *babka* backt - einen runden, gelben Buchweizen-Honig-Teller. Es war eine tägliche Mahlzeit, die sich zum Essen mit frischer Milch, Sauerrahm, Buttermilch, Suppe eignete. Wenn es kalt war, wurde es wie Brot gegessen, was sehr nützlich ist, wenn man hart auf Feldern arbeitet.

Beim Backen von *babka* ist es wichtig, dass Buchweizen trocken ist. Zuerst mussten sie etwas getrocknet werden, indem man sie auf dem Ofen röstete, und dann, indem man die Mühlsteine höher hob, musste Buchweizen geschält, gesiebt und gemahlen werden. Auf diese Weise gemahlenes Buchweizenmehl erwies sich als grobkörnig. Buchweizen für *babka* musste am Vorabend getränkt werden - mit Sauermilch oder Buttermilch bedecken. Am Morgen grob gemahlene Mehl und gut verquirlte Eier hinzufügen. Mische alles gut. Die Masse in ein gefettetes Backblech geben und in einem erhitzten Ofen backen. Auf diese Weise wurde *babka* während des Fastens vorbereitet. Beim Backen für Feste wurde Butter oder Zwiebel-frittierte Schweinekrusten oder saure Sahne

hinzugefügt. Das Gericht kann mit Honig gesüßt werden, obwohl *babka* ohne es auch einen leicht süßen Geschmack hat.

Wenn Sie zu Hause einen Buchweizen *babka* backen möchten, benötigen Sie eine Tasse Buchweizen, 1 Tasse grob gemahlene Buchweizenmehl, 1 Tasse Sauermilch, 2-3 Eier, 100 Gramm Sauerrahm, Gewürze (Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter), sowie die gewünschten Zusatzstoffe - 150 Gramm Schweinekrusten mit Zwiebeln oder Zwiebeln in einigen Esslöffeln zerlassene Butter. Der Teig wird mit einem Holzlöffel und einer Ton - oder Metallschüssel gemischt. *Babka* wird in runden Schalen in einem Ofen gebacken, der vor der Zubereitung gut (ca. 2 Stunden) erhitzt werden muss. Am besten schüren Sie den Ofen mit Birken- oder Erlenholz. *Babka* sollte für ein oder eineinhalb Stunden gebacken werden. Es wird gesagt, dass das Gericht perfekt ist, wenn seine Spitze nicht bricht. Heißer Buchweizen *Babka* wird mit Milch, Sauermilch, Sauerrahm, Kratzsauce oder alleine gegessen. Es kann kalt mit Tee gegessen werden.



BROT

Brot ist eines der ältesten und grundlegendsten Lebensmittelprodukte für Menschen. Man begann es zu essen, als Getreide entdeckt wurde. Das Getreide aus den ersten Kulturen wurde geerntet, gemahlen und geröstet, als die Menschen noch nicht wussten, wie man das Land anbaut, aber sie wussten bereits, wie man das Feuer anzündete. In alten Zeiten wurde das Brot auf verschiedene Arten gebacken. Bis der Ofen entwickelt wurde, backte man auf erhitzten Steinen, Schlacken, heißer Asche, am Feuer in den Gruben, über denen das Feuer geschürt wurde. Das Brot war von unseren Vorfahren in familiären Zeremonien, besonders während Hochzeiten, Taufe und Beerdigungen, weit verbreitet. Verkopplung ging auch nicht ohne das rituelle Brot vor sich: Wenn man dem jungen Paar ein glückliches und reiches Leben wünschte, begegnete man die Eltern mit Brot und Salz an der Tür. Roggenbrot bis Mitte des 20. Jahrhunderts im litauischen Dorf war das Hauptgericht, es wurde in jedem Haus, in jeder Familie gebacken. Zur Zeit der Leibeigenschaft haben die Bauern es aus nicht gesiebtetem Getreide gebacken, weshalb es nicht gesiebtetes Brot genannt wurde. Reines Roggenbrot wurde nur für Feste gebacken. Nach der Abschaffung der Leibeigenschaft verschwand minderwertiges ungesiebtetes Brot aus dem ländlichen Haushalt. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts begannen die Menschen, andere Feldfrüchte oder Mehl anderer Pflanzen in den

Teig zu mischen. Das Brot wurde einfach und gebrüht gebacken, und sein Sauerteig ging von Generation zu Generation - es war streng verboten, es zu leihen oder anderen zu spenden. Meistens wurde der Sauerteig von der Mutter an die Tochter gegeben. Nach jedem Backen von Brot wurde ein kleiner „Bob“ Brot in dem für die Gärung des neuen Brotes gebeugten Brotteig zurückgelassen, es wurde mit einem Leinentuch und einem Brotteig-Eimerdeckel bedeckt und in einem kühlen Raum nicht länger als zwei Wochen gelagert. Im Laufe von mehreren Tagen wird der „Bob“ flüssiger, beginnt zu schäumen und beschichtet sich dann mit Film. Um Brot zu backen, muss es wieder fermentiert werden: Etwa ein Liter warmes Wasser wird in einen fermentierten „Bob“ gegossen, der Teig wird gemischt und dann das Roggenmehl zugegeben. Es wird vermischt, bis man eine Konsistenz, ähnlich der sauren Sahne, erhält. Dann, nach dem Abdecken mit dem Handtuch, wird der Brotteigkübel in einer warmen Umgebung gelassen, um für einen Tag zu gären. Während des Gärprozesses schäumt, wächst und breitet sich der Brot Sauerteig aus. Nachdem die Gärung beendet ist, können Sie den Teig zubereiten, die Brotlaibe formen, den Ofen erhitzen und das Brot zum Backen laden. Es backt 1 bis 1,5 Stunden, abhängig von der Größe des Brotes. Das Brot wird auf einem Holzpaddel aus dem Ofen genommen, mit Wasser befeuchtet und mit einem Handtuch abgedeckt.



KARAITE KIUBETE

Die Mehlspeise der Karaiten-Küche - *kiubete* wurde in der Regel groß gebacken - für die ganze Familie wurde es während der Feste gegessen. Die Pastete, nachdem sie aus dem Ofen genommen wurde, brachte die ganze Familie wegen ihres angenehmen Geruchs auf den Tisch. Nach einem kurzen Gebet am Tisch wurde der obere Teil der *kiubete* am Seitengeflecht abgeschnitten und nachdem er gleichmäßig auf alle Mitglieder der Familie verteilt worden war, wurde er zusammen mit einer Brühe gegessen.

Von den Karaiten übersetzt, bedeutet *kiubete* „Kriegerschild“, es symbolisiert die Wurzeln der Karaiten, die in alten Zeiten militant waren. Eine andere Bedeutung ist das Symbol der Einheit, des Konsenses und der Familie, weil der Kuchen gleichmäßig auf alle Mitglieder der Familie verteilt ist. Darüber hinaus symbolisiert die runde Form die Sonne, die von allen Nationen zu allen Zeiten verehrt wurde.

Kiubete wird immer heiß serviert, dampfend, einladend mit einem köstlichen Aroma - eine Welle der Freude und des Erfolgs, die den Tag zu einem Fest macht. Es wird mit einer Vielzahl von Füllungen gebacken - Lamm, Rind oder Huhn. Das Fleisch wird in kleine Stücke geschnitten, mit fein gehackten Zwiebeln gewürzt, weitere Zusatzstoffe - Reis, Bohnen, Kartoffeln usw. - werden hinzugefügt. Das *kiubete*-Rezept ist nicht weit verbreitet und bis heute wird es

nach dem ursprünglichen Familiengeheimnis gebacken, von Generation zu Generation weitergegeben.

Wenn Sie zu Hause *kiubete* machen wollen, brauchen Sie Mehl, Butter, fettige saure Sahne und Eier. Für die Füllung - Hähnchenbrust, Reis, Zwiebeln, Öl zum Braten von Zwiebeln, Brühe, Hühnerfett und Gewürze. Sie werden auch Eier benötigen, um das Gebäck zu beschichten. Um den Teig vorzubereiten, fügen Sie warme Butter in das Mehl, zerdrücken Sie es gut, bis Sie kleine Krümel bekommen. Fügen Sie verquirlte Eier, saure Sahne und ein wenig Salz hinzu. Vorsichtig mischen, um den Teig homogen zu machen, und in den Kühlschrank stellen. Hähnchenbrust zum Füllen in große Würfel schneiden. Den gekochten Reis abkühlen lassen. Die fein gehackten Zwiebeln anrösten. Mischen Sie alle Produkte, fügen Sie Gewürze, Brühe und Hühnerfett hinzu. Den kalten Teig in zwei Teile teilen. Der untere Teil des Kuchens benötigt etwa 2/3 des gesamten Teigs, der restliche Teig bedeckt den oberen Teil des Kuchens. Rollen Sie zwei Kreise um 0,8-1 cm dick. Legen Sie die vorbereiteten Füllungen auf das gerollte Teigfundament, dessen Ränder angehoben sind. Bedecken Sie mit einem kleineren Kreis des Teiges, drücken Sie die Ränder schön, ein Zopfmuster bildend. An der Spitze Löcher bohren, mit einem Ei bestreichen und bei 220-250 Grad im Ofen 40-50 Minuten backen.



DAS ZENTRUM FÜR TRADITIONELLES HANDWERK AUF DEM LANDGUT DER FAMILIE HOUVALT

GPS: 54°52'01"N 25°03'44"E

Adresse: Algirdo Str. 4, Maišiagala, Gemeinde Maišiagala, Bezirk Vilnius

ÜBER

Das traditionelle Handwerkszentrum, das sich in der sogenannten Houvaltas-Siedlung in der Stadt Maišiagala 25 km nordwestlich von Vilnius auf dem Weg nach Panevėžys befindet, ist die Hauptattraktion der Stadt. Dies ist der Treffpunkt der lokalen Gemeinschaft, beliebt bei Besuchern, die einzigartige Erlebnisse suchen. Das klassizistische Schloss Houvaltas am Fuße des Burgbergs von Maišiagala wurde als ein Kulturdenkmal von lokaler Bedeutung anerkannt. Das Ziel des traditionellen Handwerkszentrums ist es, die Traditionen, Bräuche und das alte Handwerk in Vilnius zu schützen. Es versucht, die Zugänglichkeit zum Handwerk zu gewährleisten, indem es es wiederbelebt, den Besuchern des Zentrums präsentiert und spezielle Klassen hält. Der Unterricht ist für Kinder und Erwachsene gedacht. Wer die traditionelle Volkskunst und -kultur näher kennenlernen möchte, kann an zusätzlichen Treffen mit Kunsthandwerkern, Kulturpersönlichkeiten, Ausstellungen und Kunsthandwerksmessen teilnehmen, bei denen man traditionelle handwerkliche Gegenstände und verschiedene Leckereien erwerben kann.

TRADITIONELLE KUNSTHANDWERKE

Das traditionelle Handwerkszentrum ist ein Treffpunkt für Meister der traditionellen Volkskunst und bietet ihnen alles, was sie benötigen, um ihre Kunst auszustellen, zu praktizieren und zu

unterrichten. Das Zentrum verfügt über den technischen Rahmen für traditionelles Handwerk und speziell vorbereitete Werkstätten. Die Volkskünstler und lokalen Folklore-Kenner bieten den Besuchern verschiedene Unterrichtsklassen an. Spezialisten aus über zehn verschiedenen Handwerken helfen Kindern und Erwachsenen, das nützliche Handwerk dieser Region kennenzulernen und tief in ihre Feinheiten einzutauchen. Ein Holzschnitzer, ein Papierschneider, ein Seifenhersteller oder ein Zimmermann teilen gerne das Wissen ihres Handwerks. Sie können auch die Feinheiten der Kerzenherstellung, Strohweberei, Filzherstellung oder Keramik erlernen. Jeder Interessierte hat die Möglichkeit, die Kunst zu erlernen, die für die Gegend von Vilnius einzigartigen Osterpalmen zu schaffen, oder mehr über traditionelle festliche Gerichte und Bräuche der Region zu erfahren.

DIE GEMEINSCHAFT MAIŠIAGALA

Erwähnungen von Maišiagala finden sich bereits 1254 in schriftlichen Quellen und es war einst die Heimat des Großfürsten von Litauen, Algirdas. Nach dem 14. Jahrhundert gehörte das Gebiet den Herrschern des Landes und wurde nach einigen Jahrhunderten Eigentum des Adels. Heute ist die Gemeinde von Maišiagala, die etwa 1.800 Einwohner umfasst, ein aktiver Beschützer der alten Traditionen und Kultur.



KRAPFEN

Hefe-Krapfen haben ihren Platz in der polnischen kulinarischen Tradition als eines der ältesten und wichtigsten Gerichte verdient. Obwohl es nach der Überlieferung eher ein fettiges Gebäck ist, sollte es in großen Mengen gegessen werden, wenn auch nicht sehr oft, und dieser Brauch ist besonders stark in den polnischen Regionen von Vilnius vorhanden. Die Tradition besteht darin, am letzten Donnerstag vor der Fastenzeit Krapfen zu braten und zu essen, was es einfacher macht, fleißig für die kommenden 40 Tage der Fastenzeit zu fasten. Der Tag hat sich sogar einen Namen gemacht - Fetter Donnerstag. An diesem Tag essen Polen überall Krapfen: zu Hause, bei der Arbeit, in der Schule, auf der Straße oder in öffentlichen Verkehrsmitteln. Außerdem wird gesagt, dass eine Person, die dem Brauch folgt, an diesem Tag mindestens 4 Krapfen essen sollte.

Der Fette Donnerstag ist ein wichtiges Ereignis für Krapfenbäcker, denn es werden Vorbereitungen die ganze Nacht im Voraus benötigt, da Menschen dazu neigen, ein paar Dutzend Krapfen auf einmal zu kaufen. Lange Warteschlangen bilden sich vor den Geschäften, aber die Leute sagen, so sollte es sein: Am Fette Donnerstag Schlange stehen ist eine Familientradition. Deshalb folgen die Polen dem Brauch und essen an diesem Tag so viele

Krapfen wie sie können. Es macht nichts, dass ein solcher Krapfen etwa 200 Kalorien hat, was eine Person für 20 Minuten laufen oder 54 Minuten zum Laufen benötigen würde, um dies zu verbrennen. Die Ältesten sagen: Wenn du an diesem Tag nicht mindestens einen Krapfen isst, wirst du das ganze Jahr über schlechtes Schicksal erleiden. Nach inoffiziellen Daten, zum Beispiel in Warschau, werden am Fette Donnerstag etwa 2 Millionen Krapfen und in ganz Polen 100 Millionen Krapfen gegessen, wobei besondere Wettbewerbe stattfinden.

Interessanterweise waren Krapfen eine der beliebtesten Köstlichkeiten des Priesterprälaten Józef Obremski, der viele Jahre im Dienst in Maišiagala verbrachte. Am 19. März, dem Tag des heiligen Joseph, roch sein Haus immer nach Krapfen. Am Tag strömten die Gemeindeglieder in sein Haus und der Priester versorgte sie mit Krapfen und anderen Desserts. Die von Joseph Obremski selbst begonnene Tradition wird nun von den Mitarbeitern des Museums auf dem Gelände des ehemaligen Pfarrhauses fortgeführt. Jedes Jahr ist der St.-Joseph-Tag ein Tag der offenen Tür im Museum und die Besucher werden mit traditionellen Krapfen verwöhnt.



HAHN-LOLLIES

Hahnförmige Lollies sind für viele von uns zu einer süßen Kindheitserinnerung geworden. Am interessantesten sind die Form des Lutschers und der Stiel, während der Rest sehr einfach ist. Solche Süßigkeiten werden mit speziellen Metallformen (unsere Kindheitserinnerungen: Fische, Hähne, Hasen) gemacht, bequem zum Einfüllen von Karamell und zum Festmachen an den Stiel. Der Prozess zur Herstellung der Süßigkeiten ist wirklich einfach. Mischen Sie einfach einen Löffel Zucker und einen Spritzer Wasser mit den richtigen Proportionen und erhitzen Sie die Masse, bis sie einen braunen Farbton annimmt. Zucker ist der Hauptbestandteil aller süßen Leckereien, und das Geheimnis hinter Karamell, Toffee, Zuckerpaste und Mousse ist, dass sich die Eigenschaften von Zucker ändern, wenn Sie ihn erhitzen.

Beim Kochen der Zuckerlösung ist es wichtig, die richtige Temperatur einzustellen, damit der Sirup die gewünschte Konsistenz erreicht. Professionelle Konditoren haben Tipps, bei welcher Temperatur Sie den Zucker kochen. Möchten Sie jetzt neue Süßigkeitenrezepte ausprobieren, haben aber kein spezielles Thermometer? Sie können die Temperatur des Sirups leicht mit kaltem Wasser bestimmen: Tropfen Sie einige Tropfen des Sirups in eiskaltes Wasser, und indem Sie sie in einen Ball zwischen Ihren Fingern rollen, können Sie den Zustand bestimmen, in dem sich das Produkt befindet.

Wenn Sie sich entscheiden, Ihre eigenen Lollies herzustellen, sollten Sie etwas süßes Karamell zubereiten. Es kann aus Puderzucker, Wasser (im Verhältnis drei zu eins), ein paar Esslöffel Honig oder Ahornsirup hergestellt werden. Wenn Sie möchten, können Sie Wasser durch Ihren Lieblingssaft ersetzen, indem Sie den Geschmack und die Farbe des Lutschers ändern. Sie können sogar vom Originalrezept abweichen und Sahne oder Milch hinzufügen, um Milchkaramell herzustellen. Oder Sie fügen einen Spritzer Zitronensaft oder Vanille oder irgendeine andere aromatische Essenz hinzu, die Sie mögen. Zu jeder Zeit nur soviel Karamell herstellen, wie benötigt wird, um die Formen zu füllen, da es schnell aushärtet. Erhitzen Sie den Zucker, Wasser und Honig in einem Topf mit dickem Boden und denken Sie daran weiter zu rühren. Dies sollte bei mittlerer Hitze erfolgen, bis der Zucker vollständig schmilzt und die Masse zu Blasen beginnt. Den Zitronensaft hinzufügen, würzen, für ein paar Minuten köcheln lassen, je nachdem, welche Art von Lollies Sie wünschen - je länger Sie es köcheln lassen, desto tiefer wird der Geschmack sein, den der Zucker annimmt. Gießen Sie die Masse in die Formen und fügen Sie die Stiele hinzu. Lassen die Lollies abkühlen.



LEBKUCHEN

Die alten Traditionen der Region Vilnius spiegeln sich im Backen von Lebkuchen und „Pierniki“ wider. Diese Backwaren in verschiedenen Formen und Größen genießen sowohl Kinder als auch Erwachsene. Sie können jede Feier verbessern, indem sie verschiedene Wünsche oder Namen auf Lebkuchen schreiben.

Die Lebkuchentradition ist seit dem Mittelalter lebendig. Dies war vielleicht die erste Konditorei, die in ganz Europa verbreitet und beliebt wurde. In vielen Ländern werden Lebkuchenfiguren während der Weihnachtszeit hergestellt. In Litauen wurden sie nicht nur für Weihnachtsfeiern hergestellt, sondern auch auf Märkten während Kirchenfesten und – Feiern verkauft.

Die echten Lebkuchen werden nach Rezepten der Großeltern hergestellt und jeder Bäcker versucht ihnen die attraktivste und interessanteste Form zu geben, indem er sie mit bunten Glasuren verziert. Zu den beliebtesten gehören Herz - und Sternformen sowie Pferde-, Vogel- und Menschenfiguren. Der sogenannte Vilnius-Lebkuchen wird mit natürlichem Honig und Butter hergestellt, während eine Variante davon „Pierniki“ genannt wird - traditionelle helle Lebkuchenplätzchen mit einer besonderen Form werden ohne Honig hergestellt und manchmal glasiert. Die erste „Pierniki“, die mit der Region Toruń verbunden ist, wurde von litauischen Mädchen gebacken, die von den Germanen in

Gefangenschaft gehalten wurden. Der Großmagister erkannte, dass es sehr schwer ist, die Gefangenen zu halten, und entschloss sich 1312, ein Benediktinerkloster für die litauischen Frauen zu errichten. Eine dieser bescheidenen Frauen war Katarzyna, die in Litauen als Kotryna bekannt war und früher Lebkuchenkekse mit verschiedenen Gewürzen einmal im Monat backte.

Seit der Antike war es üblich, einen besonderen Lebkuchen, das „Herz des hl. Casimir“, nach dem Besuch des großen Festivals in Vilnius, der Messe St. Casimir, mitzubringen. Diese können in allen Formen und Größen gefunden werden: braun mit Honig, weiß mit Minze oder rosa mit Preiselbeeren. Sie können auch einen mit dem Namen Ihrer Liebsten erhalten, der in Glasur geschrieben ist. Außerdem hatten einige Lebkuchen die längsten Inschriften, die schönsten Wünsche und Bekenntnisse der Liebe. Hier sind ein paar Beispiele: „Kleine Beere, bitte nimm mein Herz“, „Ich habe kein Gold, also schenke ich dir mein Herz“, „Sag mir, Schatz, darf ich an die Tür zu deinem Herzen klopfen?“, „Ich vermisse dich, sag mir, ob du mir gehörest...“, „Du bist der einzige für mich!“, „Küss mich...“.

Der berühmte Ethnograph Balys Buračas, der die Messe 1940 mit einer Gruppe von Kulturliebhabern aus Kaunas besuchte, schrieb



in der Zeitung „Unser Morgen“: „Das berühmteste Stück auf der Messe St. Casimir sind die kleinen Herzen. Vilnius-Herzen haben einen so respektablen Ruf und Erfolg auf der Messe aus einem Grund: Sie sind sehr schön gemacht. Und sie sind so vielfältig! Einige sind aus normalen Kuchen, Zuckerblumen und liebevolle Worte - niedlich und süß zu sehen gemacht, während andere aus weißem Kuchen gemacht sind, mit aufgemalten Schriften, als ob sie gestickt wären. Es gab auch einige schön bestickte Stoffherzen, oder solche, die aus Holz geschnitzt wurden, mit aufgemalten Blumen.“

Die berühmten Pfefferkuchen wurden einst von orthodoxen Russen gebacken, später wurde das Handwerk von der 1672 gegründeten Bäckereizunft weitergeführt. Um Lebkuchen zu Hause backen zu können, braucht man 200 Gramm Honig, 150 Gramm Butter und braunen Zucker, fast ein halbes Kilo Mehl, ein Teelöffel Backpulver, Zimt, Ingwer, Muskat, eine Prise Nelke und Salz und ein Ei. Den Honig, die Butter und den braunen Zucker in einem Topf erhitzen. Sobald die Masse kocht, lassen Sie sie zu einer karamellartigen Konsistenz abkühlen. Mehl, Backpulver und Gewürze in einer Schüssel sieben und alles vermischen. Geben Sie ein Ei in das Mehl und gießen Sie den Sirup nach dem

Abkühlen ein.

Alles vermischen und den Teig kneten, bis er weich und geschmeidig wird. Lassen Sie es über Nacht im Kühlschrank stehen. Rollen Sie es in dünne Blätter und schneiden Sie die Kekse mit verschiedenen Schneidegeräten oder Vorlagen aus. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech anrichten und 10 Minuten in einem auf 180 °C vorgeheizten Ofen backen.



KRAUTEINTOPF

Wahrscheinlich hat kein anderes Gericht so viele verschiedene Beschreibungen, die von ebenso vielen kreativen Experimenten stammen wie der traditionelle Krauteintopf der Vilniuser Gegend, auch Bigos genannt. Seit alten Zeiten wurde es sowohl in der Bauernhütte als auch im Königspalast gegessen. Das Gericht wurde in dem berühmten Gedicht von Adam Mickiewicz, Pan Tadeusz beschrieben und gepriesen.

Meistens sind die traditionellen Bigos für Užgavėnės gemacht, wenn es wichtig ist, vor den 40 Tagen des Fastens eine fettige, zufriedenstellende Mahlzeit zu haben. Es ist ein kalorienreicher Eintopf aus Sauerkraut, frischem Kohl und Fleisch, auch angereichert mit getrockneten Steinpilzen, Speck, Würstchen, gebratenen Zwiebeln, getrockneten Pflaumen... Die Zubereitung dauert ziemlich lange - der Eintopf sprudelt 3 Stunden bei schwacher Hitze.

Um Bigos zu machen, braucht man 2 Kilo Sauerkraut, 1 Kilo frischen Kohl, 300 Gramm geräucherten Speck, eine halbe Kilo Wurst, 800 Gramm verschiedene Fleischsorten. Ebenfalls eine Handvoll getrocknete Pflaumen, getrocknete Pilze, 3 Zwiebeln, Lorbeerblatt, nicht zerkleinerter schwarzer Pfeffer, Fett und andere Gewürze. Das Sauerkraut in einem großen Topf in einem Saft dünsten. Den frischen Kohl hacken, in kochendes Wasser

legen und separat weich dünsten. In einer Pfanne fein gewürfelten Speck und Wurst anbraten und alles in das Sauerkraut geben. Nach Geschmack würzen: Manchmal reichen nur ein Lorbeerblatt, etwas Kümmel und schwarzer Pfeffer. Die Pflaumen und Pilze einweichen, in Streifen schneiden und zum Kohl hinzufügen. Fügen Sie auch das Wasser zu den Pilzen hinzu. Schneiden Sie frisches Fleisch in mittelgroße Stücke und braten Sie es. Dann Zwiebelwürfel dazugeben, etwas länger anbraten und alles in den Topf geben. Sobald der frische Kohl weich ist, fügen Sie ihn auch in den Topf. Alles bei niedriger Hitze etwas weiterkochen und dann für einige Zeit in einem kalten Raum ruhen lassen. Dann eine weitere Stunde bei schwacher Hitze köcheln lassen, um ein Anhaften zu vermeiden. Fügen Sie Salz und Zucker hinzu und Sie können auch eine zerdrückte Tomate und 2-3 Knoblauchzehen hineingeben. Danach wieder in einen kalten Raum stellen. Einige Hausfrauen erhitzen und kühlen die Bigos 4-5 Mal ab und sagen, dass dies hilft, sie zu reifen und köstlicher zu werden. Denken Sie daran, bei jedem Aufwärmen bis zum Boden zu rühren. Die Bigos werden normalerweise in kleinen Schüsseln als Hauptgericht serviert, mit Brot oder Kartoffeln gegessen.



LEBKUCHENKEKSE

Wenn der Herbst naht, und besonders, wenn das Wetter kalt wird, verbreitet sich der Duft von Lebkuchen in vielen Häusern. Sie werden oft zu Weihnachten gebacken. Mit Lebkuchen können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen, indem Sie sie mit Glasur dekorieren und zudem lange haltbar machen.

Eine der beliebtesten Arten von Lebkuchen ist ein Teil des litauischen nationalen Erbes, die kleinen „Pilze“, die jedem Litauer bekannt sind und vor allem mit Hochzeiten und anderen wichtigen Familienfeiern verbunden sind. Der braune Schokoladenhut und die weiße Zuckerglasur des Stieles auf einem frisch gebackenen Lebkuchen - ein echter Steinpilz! Hübsche Lebkuchenplätzchen bringen festliche Stimmung an jeden Tisch. Die Verwendung von natürlichen Produkten ergibt köstliche, aromatische Kekse, die lange gelagert werden können, ohne ihren Geschmack zu verlieren. Lebkuchen sind nicht nur ein großartiges Dessert, sondern auch eine einzigartige Dekoration, zum Beispiel für einen Weihnachtsbaum.

Ein Lebkuchenplätzchen nimmt viele Formen an, wie kleine Häuschen usw. Wenn Sie diese Kekse zu Hause probieren möchten, benötigen Sie 3 Eier, eine halbe Tasse Zucker, 100 Gramm Butter, 200 Gramm Honig, 600 Gramm Mehl, zwei

Teelöffel Backpulver, Zimt, Lebkuchengewürz. Für Dekorationen benötigen Sie 100 Gramm Schokolade, 2 Esslöffel Milch, 2 Eiweiß, 3 Tassen Puderzucker. Erhitzen Sie den Honig, Zucker und Butter in einer Tasse, bis sie eine gleichmäßige Masse bilden. Lassen Sie es abkühlen, fügen Sie Eier und Mehl mit Backpulver und Gewürz hinzu. Den Teig kneten und zu 7 mm Blättern rollen. Mit verschiedenen Formen im Voraus vorbereitet (Lämmer, Engel, Weihnachtsbäume, Sterne usw.) kneten, schneiden Sie die Kekse aus. Legen Sie sie auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in einem auf 170 Grad vorgeheizten Ofen. Kurz vor den Festlichkeiten dekorieren Sie die kleinen Lebkuchen mit in Milch und Eiweiß glasierter Schokolade. Die Glasur kann mit natürlichen Produkten gefärbt werden: Minzsirup, Rote Bete, Aronia, Sanddornsaft, wodurch das Gebäck spielerischer wird.

TEXTAUTORIN

Vaiva Ružaitė

ÜBERSETZER

Anne Meinecke

REDAKTION

Anne Meinecke

FÜR DIE HILFE BEI DER VORBEREITUNG DER AUSGABE DANKEN WIR DENN

Aldona Blažonienė

Julija Virganavičienė

Danutė Žemaitienė

Miglė Dalgedaitė-Lučiuė

Ingrida Špakovskaja

Ana und Alvydas Griškevičiai

Juzefa Markevič

Liudmila Malinauskienė

Anna Zavacka

Aldona Sadovska

FOTOGRAFEN:

Donatas Petkevičius

Vladas Ščiavinskas

KOSTENLOSE AUSGABE



www.exploretrakaivilnius.lt/de

www.trakai-visit.lt/de

www.tic.vrsa.lt

LADEN SIE DIE KOSTENLOSE
APP HERUNTER

