



TRAKŲ IR VILNIAUS
RAJONAI

KULINARINIS PAVELDAS





TRAKŲ KRAŠTO TRADICINIŲ AMATŲ CENTRAS

GPS: 54°38'55"N 24°55'56"E

Adresas: Karaimų g. 41, Trakų m., Trakų sen., Trakų r. sav.

APIE

Trakų krašto tradicinių amatų centras supažindina su margaspalviu kultūriniu paveldu ir suteikia puikią galimybę kiekvienam išsirinkti bei pasimokyti plataus asortimento amatų. XV amžiaus pradžioje Lietuvos Didžiojo Kunigaikščio Vytauto kvietimu į Trakus atsikraustė įvairių tautybių žmonių: karaimų, totorių ir kitų. Miestas praturtėjo savitomis kultūrinėmis tradicijomis, papročiais bei naudingais amatais.

Pagrindinis Trakų tradicinių amatų centro tikslas – išsaugoti įvairių tautų kultūrinį paveldą: švenčių tradicijas ir papročius, virtuvės ir kitų amatų ypatumus; užtikrinti senųjų tradicijų tęstinumą, jomis sudominti Trakų gyventojus bei miesto svečius. Vienas iš išsikeltų tikslų įgyvendinimo būdų – edukacinės programos, t. y. nuo vienos iki kelių valandų trunkantys praktiniai užsiėmimai, suteikiantys galimybę išmokyti ko nors naujo ar pralavinti turimus įgūdžius. Gausi organizuojamų užsiėmimų įvairovė leidžia besidomintiems rinktis patinkančią veiklą – nuo duonos ar kibinų kepimo iki vilnos vėlimo, nuo muilo iki šiaudinių dekoracijų gamybos, nuo arbatos ruošimo iki juostų ir kilimų audimo... Pamokėlių metu pagaminti dekoratyviniai meno dirbiniai – šiaudiniai sodai ir žaisliukai, iš medžio drožti angelukai

ar žolynais inkrustuoti mediniai čiai – gali papuošti namus, „Akmens užkalbėjimo“ pamokėlyje susipažįstama su baltiškų ženklų ir spalvų reikšme, o „Sapnų lėlytės“ edukacijos dalyviai turi unikalią galimybę pasigilinti į lėlių rišimo istoriją, lietuvių tautinio kostiumo tradicijas ar sapnų pasaulio paslaptis.

Edukacinės programos yra mokamos, jos gali būti vykdomos lietuvių, rusų, lenkų, ar anglų kalbomis. Norint dalyvauti pamokėlyse reikia užsiregistruoti telefonu ar interneto svetainėje. Kiekvienam edukacinės programos dalyviui įteikiamas pradedančio amatininko pažymėjimas.



VIRTUVĖS LOBYNAS

Norintys susipažinti su dzūkų, totorių, karaimų bei gruzinų virtuvių ypatybėmis, Trakų krašto tradicinių amatų centre išstisus metus gali lankytis kulinarinės praktikos pamokėlėse. Jų metu suteikiama galimybė atskleisti karaimiškų kibinų kepimo paslaptis, taip pat pavyks sužinoti, koks patiekalas yra totorių čak-čak, gruzinų chačapuris ar chinkaliai. Su dzūkų kepinų gaminimo ypatumais kviečiama susipažinti senovinėje krosnyje pasigaminant dzūkikišką duonelę, grikinę „babką“, naminius meduolius ar riestainius. Jeigu norite paruošti šventinį vaisių stalą pagal senovės tradicijas, amatų centras kviečia į specialiai prieš kalendorines šventes organizuojamas edukacijas. Žiemos metu siūloma sužinoti apie Kūčių valgius, papročius, žaidimus bei išmokti kepti kūčiukus, dar vadinamus prėskučiais. Šv. Velykoms besiruošiant, kiaušinių marginimo pamokėlėje įgausite žinių apie margučių spalvų bei raštų simboliką ir kitas įdomybes. Artėjant trumpiausiai metų nakčiai, Joninėms, „Arbatos laboratorijos“ edukacija užburs savo aromatais bei išskirtiniais senaisiais arbatos gamybos receptais.

PAŽINTINIAI ŽYGLIAI

Trakų krašto tradicinių amatų centras, be edukacinių pamokėlių, organizuoja įvairaus pobūdžio pažintinius žygius pėsčiomis, dviračiais ar valtimis. Labai įdomi galimybė žiemos metu pasivaikščioti po užšalusį Galvės ežerą ir susipažinti su gausybe sakmių bei padavimų, sukurtų apie ežerą bei jo salas. Trokštantiems pažinti vieną seniausių amatų – bitininkystę – siūloma ramaus miško taku pasiekti tykų dzūkikišką etnografinį Tiltų kaimą. Patyrusio bitininko vedami žygeiviai visapusiškai susipažins su bičių ir bitininkų gyvenimu. Norintiems aplankyti grafų Tiškevičių dvarus, Trakų krašto tradicinių amatų centras organizuoja žygius dviračiais: per kalvas, žyrvkelius ir pievas pasiekiami trys – Trakų Vokės, Lentvario bei Užutrakio – dvarai.



ŠAKOTIS

Nuo senų laikų lietuviško šventinio stalo puošmena – unikalus kepinys šakotis. Tai aukštas, šakotas, tuščiaviduris saldus miltinis kepinys, ruošiamas vestuvėms ir kitoms iškilmingomis progomis. Šakočio forma primena eglutę, o perpjovus jį skersai galima matyti, kiek kartų buvo pilta tešla. Tradiciniu būdu kepamam šakočiui reikalinga speciali krosnis, kūrenama beržinėmis malkomis, ir volas šakočio pagrindui. Ypatinga kepinio forma išgaunama sukant įkaitintą volą, ant kurio mediniu šaukštu po truputį pilama tešla. Sulig kiekvienu samčiu kepinys pasidengia naujais „spygliukais“. Toks kepinio „auginimas“ užtrunka apie pusantros valandos, nuolat per visą volą pilant tešlą ir palaikant kepimui reikalingą karštį.

Šakočio kepimas – tai ne tik noras pasigaminti skanų patiekalą, bet ir senojo šventinio tradicinio paveldo puoselėjimas. Tradicinių patiekalų nebūtina turėti ant stalo kiekvieną dieną, bet per didžiąsias kalendorines ir šeimos šventes jų užmiršti nevalia. Vienam šakočiui iškepti prireiks po kilogramą sviesto, cukraus, miltų, grietinės ir itin daug kiaušinių – vidutiniškai 45 vienetų. Pirmiausia reikia mediniu šaukštu išsukti sviestą iki minkštos masės, tuomet suberiamas cukrus ir drauge su sviestu išsukama

iki purios masės. Atskyrus kiaušinių trynius nuo baltymų, pastaruosius reikia išplakti iki purumo, o trynius vieną po kito sudėti į išsuktą sviesto ir cukraus masę, nuolat įberiant po šaukštą miltų.

Kai visi šie ingredientai sudėti, tuomet intensyviai maišant į tešlą supilama grietinė ir dedami išplakti baltymai. Pilama atsargiai, po truputį maišant, kol visi produktai susilieja į vientisą masę. Kartu su tešla reikia paruošti ir krosnį – jos kaitinimui reikalingos būtina beržinės, sausos, smulkiai sukaptos malkos. Prieš pradėdant kepimo procesą, ant specialaus volo reikia užvilkti drobinį maišelį, įdėti volą į kepimui skirtą vietą krosnies nišoje ir įkaitinti iki karštumo. Įkaitintas volas sukamas viena ranka, o su kita mediniu šaukštu po truputį tolygiai pilama tešla.



SŪRIAI

Dažnas lietuvis, norėdamas nustebinti svečius, ant vaisių stalo deda saldaus pieno sūrį. Natūralaus karvės pieno sūriai turi lengvo saldumo, jie gali būti pagardinti razinomis, aguonomis, džiovintais vaisiais, o ieškant labiau pikantiško skonio – kmynais, česnakais ar žolelėmis. Lietuvos dvaruose varškės sūris buvo gaminamas jau viduramžiais. Tradicinis rankinis gamybos būdas, kai kaitinant pieną paruošiama varškės masė paskui sukėmama į reto audinio trikampius sūrmaišius, kurių platesnis galas užrišamas mazgu (taip sūris įgauna specifinę trikampės prizmės suapvalintais kampais formą), išsaugotas iki šių dienų. Tai yra neatsiejama Lietuvos kulinarinio ir tautinio paveldo bei įvaidžio dalis.

Lietuviškas varškės sūris yra tarp nedaugelio produktų, kurie priskiriami Lietuvos kultūriniam paveldui. 2013 metais Europos Komisija jį įtraukė į saugomų produktų sąrašą – varškės sūris tapo trečiuoju lietuvišku saugomu produktu Europos Sąjungoje. Pagal senovinį receptą jis gaminamas raugintą karvės pieną, kartais sumaišytą su saldžiu pienu, kaitinant, kol sutraukia iki varškės konsistencijos. Gauta varškė gali būti pagardinama grietine, kmynais, įberiama druskos, kad sūris ilgiau išliktų šviežias, ir sudedama į sūrmaišius, o vėliau paslegiama. Toks sūris pasižymi šiek tiek rūgščiu skoniu. Kiek vėliau išpopuliarėjo vien tik saldaus

pieno sūriai. Jie gaminami į pakaitintą saldų pieną įdedant anksčiau paruoštos varškės arba grietinės, masę pagardinant kiaušiniiais, grietinėle, prieskoniais ir taip pat suformuojant sūrmaišyje. Šis sūris yra saldesnio skonio, kiek gelsvesnės spalvos (ypač jei naudojami kiaušiniai, jį tinka ruošti su saldžiais priedais – riešutais, džiovintais vaisiais ar uogomis, aguonomis).

Šviežią ir gardų varškės sūrį galima pasigaminti ir namuose. Vienam vidutinio dydžio sūriui reikės 1 litro natūralaus karvės pieno, 200 gramų grietinės, 3–4 kiaušinių, taip pat druskos ir norimų priedų pagardinimui. Pieną supilkite į puodą ir užvirkinkite. Atskirai iki putų išplakite kiaušinius, sudėkite grietinę, druską ir išplakite iki vientisos masės. Šį plakinį supilkite į ant silpnos ugnies kaitinamą pieną. Nepamirškite maišyti. Kaitinkite apie 5 minutes, kol ims darytis varškė. Gautą varškę sudėkite į sūrmaišį, nuspauskite ir palikite valandėlei, kad nuvarvėtų. Tada masę išėmę pasūdykite ir pagardinkite norimais priedais, gerai išmaišykite. Jau paruoštą varškę grąžinkite į sūrmaišį ir paslėkite kelioms valandoms. Šviežią, ką tik suslėgtą varškės sūrį galite ragauti su medumi ir šviežiais agurkais, taip pat puikiai tiks uogos, vaisiai. Saldžiu varškės sūriu kaip desertu galima mėgautis prie puodelio kavos ar arbatos.



GRIKINĖ BABKA

Nuo seno nelabai derlingose Trakų rajono žemėse būdavo auginami grikliai. Patiekalai iš grikių buvo kasdieniai šio krašto valgiai – iš jų kepami blynai, vadinamosios babkos, verdama košė.

Kiekvienų namų šeimininkė mokėjo kepti „babką“ – apvalų, geltonos spalvos grikių ir medaus patiekalą. Tai buvo kasdienis valgis, tinkamas valgyti su šviežiu pienu, grietine, pasukomis, sriuba, šaltas valgomas kaip duona, labai naudingas sunkiai dirbant laukuose.

Ruošiant „babką“ svarbu, kad grikliai nebūtų drėgni. Pirmiausia juos reikėdavo padžiovinti pakepinant ant krosnies, po to aukščiau pakėlus girnų akmenis nužievinti, tada persijoti ir sumalti. Taip sumalti grikių miltai išėdavo rupūs. „Babkai“ skirtus grikius reikia užmerkti iš vakaro – užpilti rūgpieniu arba pasukomis. Ryte dar pridėti rupiai sumaltų miltų ir gerai išplaktų kiaušinių. Viską gerai išmaišyti. Masę sudėjus į riebalais išteptą skardą kepti įkaitintoje krosnyje. Taip „babką“ būdavo ruošiama per pasninką. Kepant šventėms, dar įdedama sviesto ar su svogūnais pakepintų spirgučių, grietinės. Patiekalą galima paskaninti medumi, nors ir be jo „babką“ turi salstelėjusį skonį.

Jei norite pasigaminti grikinę „babką“ namie, jums prireiks stiklinės grikių kruopų, 1 stiklinės rupiai sumaltų grikių miltų, 1 stiklinės rūgpienio, 2–3 kiaušinių, 100 gramų grietinės, prieskonių (druskos, pipirų, lauro lapelių), taip pat norimų priedų – 150 gramų spirgučių su svogūnais arba keliuose šaukštuose lydyto sviesto apkeptų svogūnų. Tešlai maišyti naudojamas medinis šaukštas ir molinis arba metalinis dubuo. „Babka“ kepama apvaliose skardose krosnyje, kurią reikia gerai iškūrenti (apie 2 valandas) iki patiekalo gaminimo pradžios. Geriausia krosnį kūrenti beržinėmis arba alksninėmis malkomis. „Babką“ reikia kepti vieną ar pusantros valandos. Sakoma, kad patiekalas pavyko, jei neįskyla jo viršus. Karšta grikinė „babka“ valgoma su pienu, rūgpieniu, grietine, spirgučių padažu arba viena. Šaltą galima valgyti su arbata.



DUONA

Duona – vienas seniausių ir pagrindinių žmonių maisto gaminių, pradėtų vartoti tada, kai buvo atrastos grūdinės kultūros. Grūdai iš pirminių javų pradėti rinkti, malti ir kepti, kai žmonės dar nemokėjo įdirbti žemės, bet jau mokėjo įkurti ugnį. Senovėje duona buvo kepama labai įvairiai. Kol nebuvo išrasta krosnis, ją kepdavo ant įkaitintų akmenų, žarijų, karštuose pelenuose, ugnies atokaitoje, duobėse, virš kurių buvo kūrenama ugnis. Duoną mūsų protėviai plačiai vartojo šeimyninėse apeigose, ypač per vestuves, krikštynas ir laidotuves. Piršlybos irgi neapsieidavo be apeiginės duonos: linkėdami jaunesiems laimingo ir turtingo gyvenimo, tėvai prie durų juos sutikdavo su duona ir druska. Lietuvos kaime ruginė duona iki XX a. vidurio buvo pagrindinis valgis, ji buvo kepama kiekvienoje troboje, kiekvienoje šeimoje. Baudžiavos laikais valstiečiai ją kepdavo iš nevytųjų grūdų miltų (bėralo), todėl ji vadinta bėraline. Grynų rugių duoną kepdavo tik šventėms. Panaikinus baudžiavą, prasta bėralinė duona iš kaimo buitės išnyko.

XIX a. antroje pusėje imta į tešlą primaišyti kitų javų ar kitų augalų miltų. Duona kepta paprasta ir plikiyta, o jos raugas keliaudavo iš kartos į kartą – jį skolinti ar dovanoti kitiems buvo griežtai draudžia-

ma. Dažniausiai raugas būdavo perduodamas iš motinos dukrai. Po kiekvieno duonos kepimo duonkubilyje paliekamas duonos „pagrandukas“ naujai duonai užraugti, uždengiamas lininiu rankšluosčiu ir duonkubilio dangčiu ir vėsioje patalpoje laikomas ne ilgiau kaip dvi savaites. Per keletą dienų „pagrandukas“ šiek tiek suskystėja, pradeda putoti, vėliau apsitraukia plėvele. Norint kepti duoną, reikia ją iš naujo užraugti: į išrūgusį „pagranduką“ pilamas apie litras šilto vandens, tešla išmaišoma ir tuomet pilama ruginių miltų. Maišoma, kol gaunama į grietinę panaši konsistencija. Tuomet užklojus rankšluosčiu duonkubilis parai paliekamas šiltoje aplinkoje rūgti. Vykstant rūgimo procesui, duonos raugas puoja, pukši ir kyla. Išrūgus galima baigti ruošti tešlą, formuoti kepalėlius, kaitinti krosnį ir pašauti duoną kepti. Ji kepa nuo 1 iki 1,5 valandos, priklausomai nuo kepalėlio dydžio. Išimta iš krosnies duona dedama ant medinio pagrindo, suvilgoma vandeniu ir užklojama rankšluosčiu.



KARAIMŲ KIUBĖTĖ

Karaimų virtuvės miltinis patiekalas kiubėtė dažniausiai būdavo kepamas vienas didelis – visai šeimai ir valgomas per šventadienius. Pyragas, tik ištrauktas iš krosnies, maloniai sklaidžiamu kvapu sukviestavo šeimyną prie stalo. Po trumpos užstalės maldos viršutinė kiubėtės dalis būdavo apipjaunama ties šonine pynute ir padalijus lygiomis dalimis visiems šeimos nariams valgoma su sultiniu.

Išvertus iš karaimų kalbos kiubėtė reiškia „kario skydą“, kas simbolizuoja senovėje karingos karaimų tautos šaknis. Kita reikšmė – tai vienybės, sutarimo, šeimos simbolis, nes pyragas dalijamas visiems šeimos nariams po lygiai. Be to, apvali forma simbolizuoja saulę, kurią visais laikais garbino visos tautos.

Kiubėtė visada patiekama karšta, garuojanti, viliojanti gardžiu aromatu – sklaidžiantį džiaugsmo, sėkmės vilnis ir dieną paverčiantį švente. Kepama ji su įvairiais įdariais – avienu, jautiena arba vištiena. Mėsa sukapojama nedideliais gabaliukais, pagardinama smulkiai pjaustytais svogūnais, dedama ir kitų priedų – ryžių, pupelių, bulvių ir pan. Kiubėtės receptas nėra plačiai paplitęs ir iki šių dienų ji kepama pagal originalią šeimos technologiją, perduodamą iš kartos į kartą.

Jei norite kiubėtės pasigaminti namuose, jums prireiks miltų, sviesto, riebios grietinės, kiaušinių. Įdarui – vištienos krūtinėlė, ryžiai, svogūnai, aliejus svogūnams apkepti, sultinys, vištienos taukai, prieskoniai. Taip pat prireiks kiaušinių kepiniai apkepti. Tešlai paruošti į miltus sudėkite šiltą sviestą, gerai ištrinkite, kol išeis smulkūs trupinėliai. Sudėkite išplaktus kiaušinius, grietinę, truputį druskos. Atsargiai išmaišykite, kad tešla būtų vientisa, ir įdėkite į šaldytuvą. Įdarui skirtą vištienos krūtinėlę supjaustykite stambiais kubeliais. Išvirtus ryžius atvėsinkite. Smulkiai supjaustytus svogūnus pakepinkite. Sumaišykite visus produktus, pridėkite prieskonių, sultinio ir vištienos taukų. Šaltą tešlą padalykite į dvi dalis. Apatinei pyrago daliai reikia maždaug 2/3 visos tešlos, likusia tešla bus uždengiamas pyrago viršus. Iškočiokite du maždaug 0,8–1 cm storio apskritimus. Ant iškočioto tešlos pagrindo, kurio kraštus pakelkite, sudėkite paruoštą įdarą. Uždenkite mažesniu tešlos apskritimu, kraštus gražiai apspauskite, suformuodami pynutės raštą. Viršuje padarykite skylutes, patepkite kiaušinio plakiniu ir kepkite 220–250 laipsnių orkaitėje 40–50 min.



TRADICINIŲ AMATŲ CENTRAS HOUVALTO DVARE MAIŠIAGALOJE

GPS: 54°52'01"N 25°03'44"E

Adresas: Algirdo g. 4, Maišiagalos mstl., Maišiagalos sen., Vilniaus r.

APIE

Maišiagalos miestelyje, nutolusiame nuo Vilniaus apie 25 km šiaurės vakarų, arba Panevėžio, kryptimi, vadinamajame Houvalto dvare įsikūręs tradicinių amatų centras yra pagrindinis miestelio traukos objektas. Čia buriasi apylinkių bendruomenė, noriai lankosi unikalių įspūdžių ieškantys svečiai. Maišiagalos piliakalnio papėdėje stūksantis klasicistinio stiliaus Houvalto dvaras yra pripažintas vietinės reikšmės kultūros paminklu. Tradicinių amatų centro tikslas – saugoti Vilniaus krašto tradicijas, papročius bei senuosius amatus. Siekiama užtikrinti amatų pereinamumą, juos atgaivinant, pristatant centro lankytojams, vedant specialias pamokėles. Edukaciniai užsiėmimai skirti tiek vaikams, tiek suaugusiems. Norintiems iš arčiau susipažinti su liaudies menu bei kultūra papildomai organizuojami susitikimai su amatininkais, kultūros veikėjais, rengiamos parodos bei amatų mugės, kurių metu galima įsigyti tradicinių rankdarbių ir įvairiausių skanėstų.

TRADICINIAI AMATAI

Tradicionių amatų centre buriasi liaudies meno meistrai, kuriems čia sudarytos sąlygos dirbti, eksponuoti bei mokytis savo amato. Centre įrengta tradicinių amatų techninė bazė ir specialiai

paruoštos dirbtuvės patalpos. Tautodailininkai bei vietos folkloro žinovai lankytojams siūlo įvairius edukacinius užsiėmimus. Daugiau nei dešimties skirtingų amatų specialistai padeda vaikams ir suaugusiems susipažinti su naudingais šio krašto amatais, įsigiliinti į jų subtilybes. Medžio drožėjas, karpinių meistrė, muilo gamintoja ar stalius noriai dalijasi savo amato žiniomis. Tradicinių amatų centre taip pat kviečiama pasimokyti žvakių liejimo, pynimo iš šiaudų, vilnos vėlimo ar keramikos subtilybių. Kiekvienam norinčiam suteikiama galimybė išmokyti išskirtinai Vilniaus krašte puoselėjamo verbų pynimo meno, sužinoti daugiau apie tradicines šventines vaišes bei regiono papročius.

MAIŠIAGALOS BENDRUOMENĖ

Maišiagala jau nuo 1254 metų yra minima rašytiniuose šaltiniuose, čia kadaise gyveno Lietuvos didysis kunigaikštis Algirdas. Nuo XIV a. teritorija priklausė šalies valdovams, o po kelių šimtmečių perėjo bajorų nuosavybėn. Šiandien apie 1800 gyventojų vienijanti Maišiagalos bendruomenė aktyviai puoselėja gilią senovę siekiančias tradicijas bei kultūrą.



SPURGOS

Mielinės spurgos lenkų kulinarinėje tradicijoje yra užsitarnavusio vieno seniausių ir būtiniausių patiekalų vardą. Nors tai yra gana riebus patiekalas, tačiau, sekant tradicijas, valgomas kad ir ne dažnai, bet gausiai – šis paprotys stiprus lenkiškajame Vilniaus krašte. Tradiciškai spurgos kepamos ir valgomos paskutinį ketvirtadienį prieš Gavėnią, kad būtų įmanoma 40 Gavėnios dienų sąžiningai pasninkauti. Ši diena net gavo Riebiojo ketvirtadienio vardą. Tą dieną lenkai spurgas valgo visur: ir namuose, ir darbe, mokymo įstaigose, gatvėje, viešajame transporte. Negana to, sakoma, kad tradicijų besilaikantis žmogus per šią dieną turi suvalgyti ne mažiau kaip keturias spurgas.

Riebusis ketvirtadienis – tikras įvykis spurgų kepėjams, jam rengiamasi visą naktį, nes žmonės perka po kelias dešimtis spurgų. Prie pardavėjų nusidriekia milžiniškos eilės, tačiau žmonės sako, kad taip ir turi būti: stovėti eilėje Riebijų ketvirtadienį buvo ir yra šeimos tradicija. Taigi lenkai laikosi papročių ir tą dieną valgo tiek spurgų, kiek telpa. Ir visai nesvarbu, kad kiekviena spurga turi apie 200 kalorijų ir norėdamas jas sudeginti žmogus turėtų bėgti apie 20 minučių arba vaikščioti 54 minutes. Senoliai byloja: jei tą dieną nesuvalgysi nė vienos spurgos, nesiseks visus

metus. Neoficialiais duomenimis, pavyzdžiui Varšuvoje per Riebijų ketvirtadienį spurgų suvalgoma apie du milijonus, o visoje Lenkijoje – apie 100 milijonų, vyksta varžybos.

Įdomu, kad spurgos buvo vienas iš mėgstamiausių Maišiagalos daug metų tarnavusio kunigo prelato Juzefo Obrembskio saldumynų. Kovo 19 dieną, kai minima Juozapo vardo diena, jo namai visuomet kvepėjo spurgomis. Tą dieną čia gausiai rinkdavosi parapijiečiai, juos kunigas vaišindavo spurgomis ir kitais gardumynais. J. Obrembskio tradiciją tęsia klebonijos patalpose įkurto muziejaus darbuotojai. Kasmet per Juozapines muziejuje rengiama atvirų durų diena, kurios metu lankytojai vaišinami tradicinėmis spurgomis.



LEDINUKAI GAIDELIAI

Gaidžio formos ledinukai yra tapę daugelio iš mūsų saldžiausių vaikystės prisiminimu. Ledinuko forma ir pagaliukas – didžiausias įdomumas, o visa kita be galo paprasta. Tokie saldainiai gaminami su specialiomis metalinėmis formomis (iš vaikystės prisimenamos žuvytės, gaideliai, zuikučiai), į kurias patogiu supilti karamelę ir įstatyti pagaliuką. Saldainių gaminimo procesas iš tiesų labai paprastas. Tinkamomis proporcijomis reikia sumaišyti šaukštą cukraus, šlakelį vandens ir šią masę kaitinti virš ugnies, kol ji jgaus rusvą atspalvį. Cukrus – pagrindinis visų saldumynų komponentas, karamelės, irisų, cukraus pastos, cukraus putėsių paslaptis – pasikeitusios cukraus savybės jį kaitinant.

Verdamo cukraus tirpalą svarbu nustatyti reikiamą temperatūrą, kad išėtų norimos konsistencijos sirupas. Profesionalūs konditeriai pataria, kokiame karštyje reikia virti cukrų. Norite tučiuojau išbandyti naujus saldainių receptus, bet neturite specialaus termometro? Galite nesunkiai nustatyti sirupo temperatūrą panaudodami šaltą vandenį: į ledinį vandenį įlašinkite kelis verdamo sirupo lašelius ir, tarp pirštų iš jų sukdami rutuliuką, nustatysite gaminio stadiją.

Sumanius pasigaminti ledinukų savarankiškai, reikėtų pasiruošti saldžios karamelės. Ją galima virti iš miltelinio cukraus, vandens (santykis trys su vienu), poros šaukštų medaus ar klevų sirupo. Jei norite, vandenį galima keisti patinkančiomis sultimis – taip pakeisite ledinuko skonį ir spalvą. Galite nesilaikyti originalaus recepto ir, įmaišę grietinėlės arba pieno, pasigaminti pieniškos karamelės. Galite pagardinti šlakeliu citrinų sulčių, jei mėgstate – vanilę ar kvapnią esenciją. Vienu kartu virkite tiek karamelės, kiek iš karto supilstysite į formeles, nes ji greitai stingsta. Kaitinkite cukrų, vandenį ir medų storadugniame puode, nepamirškite nuolat maišyti. Kaitinti reikia ant vidutinio kaitrumo ugnies, kol cukrus visiškai ištirps ir masė ims burbuliuoti. Tada supilkite citrinų sultis, prieskonius, pakaitinkite dar keletą minučių, priklausomai nuo to, kokių ledinukų norite, – kuo ilgiau kaitinsite, tuo sodresnio skonio bus cukrus. Masę supilstykite į formeles, įdėkite pagaliukus. Palikite ledinukus atvėsti.



MEDUOLIAI

Senosios Vilniaus krašto tradicijos atspindi ir kepančią meduolių bei „piernikus“. Šiuos skirtingų formų ir dydžių saldumynus mėgsta ne tik vaikai, bet ir suaugusieji. Ant meduolio užrašius įvairius palinkėjimus, vardus ir pan. galima praskaidrinti bet kokią šventę.

Meduolių kepančios tradicija gyvuoja nuo viduramžių. Tai bene pirmasis konditerinis gaminytis, taip plačiai paplitęs ir išpopuliarėjęs visoje Europoje. Daugelyje šalių figūriniai meduoliai ruošiami kalėdiniu laikotarpiu. Lietuvoje jie buvo kepančiami ne tik Kalėdų šventėms, bet ir bažnytinių švenčių, atleidų metu pardavinėjami turguose.

Tikrieji meduoliai kepančiami pagal iš prosenelių perimtus receptus, o kiekvienas kepančias stengiasi suteikti jiems kuo patrauklesnę, įdomesnę formą, papuošti spalvotu glaistu. Populiariausios – širdutės, žvaigždės, arkliuko, paukštelio, žmogaus figūros. Vadinamasis Vilniaus meduolis gaminamas iš natūralaus medaus ir sviesto, o jo atmaina „piernikas“ – tradicinis šviesus, specialios formos meduolis, kepančiamas be medaus, kartais glazūruotas. Su Torūnės kraštu siejamas „piernikus“ pirmosios ėmė kepti į kryžiuočių nelaisvę patekusios lietuvaitės. Didysis magistras,

suvokęs, kad belaisves išlaikyti yra nelengvas dalykas, 1312 metais pastatė benediktinių vienuolyną, kuriame ir apgyvendino lietuves. Tarp kukliai gyvenusių moterų buvo Katarzyna – lietuvė Kotryna, kartą per mėnesį prikepdavusi meduolių su ypatingais prieskoniais.

Dar nuo senų laikų būdavo įprasta iš tradicinės didžiosios Vilniaus krašto šventės – Kaziuko mugės – parsivežti meduolį, „Kaziuko širdį“. Jų būdavo įvairiausių dydžių ir spalvų: rudos – su medumi, baltos – su mėtomis, rausvos – su spanguolėmis ar bruknėmis. Galima buvo pasirinkti su glajumi įrašytu mylimosios ar mylimojo vardu. Negana to, būta meduolių su ilgiausiais įrašais, gražiausiais linkėjimais ir meilės prisipažinimais. Štai keletas: „Uogele, priimk mano širdį“, „Neturiu aukso, savo širdį dovanuoju“, „Pasakyk, mieloji, ar galiu pasibelsti į Tavo širdį?“, „Ilgiuos, pasakyk, ar būsi mano...“, „Tu man vienintelė!“, „Bučiuok mane...“.

1940 metais mugėje su grupe kauniškių kultūrininkų apsilankęs garsus etnografas Balys Buračas laikraštyje „Mūsų rytojus“ rašė: „Žymiausia Kaziuko mugės prekė – tai širdelės. Pažymėtina, kad Vilniaus širdelės ne veltui mugėje turi garbingą vietą ir gerą



pasisekimą, nes jos padarytos tikrai gražiai. O tų širdelių buvo įvairių įvairiausių. Vienos iškeptos iš paprasto pyrago, aplaistytos cukrinėmis gėlėmis ir meilės žodeliais, kad net saldu ir miela pažiūrėti, kitos – iš balto pyrago, dažais išrašinėtos, kaip išsiuvinėtos. Buvo taip pat gražiai išsiuvinėtų audeklinių širdelių, išpjaustytų iš medžio, gėlėmis išdažytų.“

Garsiuosius meduolius kitados kepdavo rusų sentikiai, vėliau jų meną perėmė 1672 m. įkurtas bandelių kepėjų cechas. Norint išsikepti meduolių namuose, prireiks 200 gramų medaus, po 150 gramų sviesto ir rudojo cukraus, beveik pusės kilogramo miltų, po vieną arbatinį šaukštelį kepimo miltelių, cinamono, imbiero, muskato, žiupsnelio gvazdikėlių ir druskos, vieno kiaušinio. Prikaituvyje kaitinkite medų, sviestą ir rudąjį cukrų. Kai masė užvirs, leiskite jai atvėsti iki taps karamelės konsistencijos. Dubenyje išsijokite miltus, kepimo miltelius, prieskonius ir viską sumaišykite. Į miltus įmuškite kiaušinį, supilkite jau pravėsusį sirupą.

Viską išmaišykite ir minkykite tešlą, kol ji taps minkšta ir glotni. Palikite tešlą šaldytuve per naktį. Plonai iškočiokite atšaldytą tešlą,

su skirtingomis formelėmis ar trafaretais išspauskite meduolius. Sudėkite juos į kepimo popieriumi išklotą skardą ir kepkite apie 10 minučių iki 180°C įkaitintoje orkaitėje.



KOPŪSTŲ TROŠKINYS

Turbūt nė vienas patiekalas nėra sulaukęs tiek aprašymų ir kūrybinių ieškojimų, kiek Vilniaus krašto tradicinis kopūstų troškiny, dar vadinamas bigosu. Nuo seniausių laikų jis būdavo valgomas ir valstiečio troboje, ir karaliaus rūmuose. Šis patiekalas aprašytas ir giriamas garsioje Adomo Mickevičiaus poemoje „Ponas Tadas“.

Dažniausiai tradicinis bigosas ruošiamas Užgavėnėms, kai prieš 40 pasninko dienų privaloma sočiai ir riebiai pavalgyti. Tai kaloringas raugintų bei šviežių kopūstų ir mėsos troškiny, į kurį dar dedama džiovintų baravykų, šoninės, dešros, pakepintų svogūnų, džiovintų slyvų... Paties patiekalo gamyba nėra trumpa – ant silpnos ugnies troškinama 3 valandas.

Bigosui pagaminti jums prireiks 2 kilogramų raugintų kopūstų, 1 kilogramo šviežių kopūstų, 300 gramų rūkytos šoninės, pusės kilogramo dešros, 800 gramų įvairios mėsos. Taip pat po saują rūkytų slyvų, džiovintų grybų, 3 svogūnų, lauro lapelio, nemaltų pipirų, druskos, riebalų, kitų prieskonių. Raugintus kopūstus troškinkite savose sultyse dideliame puode. Šviežius kopūstus supjaustykite, užpilkite verdančiu vandeniu ir troškinkite atskirai, kol suminkštės. Smulkiai supjaustytą šoninę ir dešrą apkepinkite

keptuvėje, viską sudėkite į raugintus kopūstus. Pagal skonį įberkite prieskonių, kartais gali užtekti tik lauro lapelio, kmynų ir juodųjų pipirų. Slyvas, grybus pamirkykite, supjaustykite juostelėmis, sudėkite į kopūstus. Skystį, kuriame mirko grybai, taip pat supilkite. Šviežią mėsą supjaustykite vidutinio dydžio gabalais ir pakepinkite. Vėliau sudėkite pjaustytus svogūnus, dar pakepkite ir viską sudėkite į puodą. Kai šviežieji kopūstai bus jau minkšti, įmaišykite ir juos. Visą pakaitinkite ant silpnos ugnies ir truputį patroškinkite palikite kurį laiką šaltai. Paskui vėl kaitinkite ant mažos ugnies apie valandą maišydami, kad neprisiviltų. Įberkite druskos, cukraus, galite įdėti pertrintą pomidorą, 2–3 skilteles česnako. Pakaitinę vėl pastatykite šaltai. Kai kurios šeimininkės atšildo ir vėl atšaldo bigosą 4–5 kartus – sako, kad taip jis geriau subręsta ir tampa skanesnis. Nepamirškite kiekvieną kartą kaitindami gerai iki dugno išmaišyti. Bigosas įprastai patiekiamas nedideliuose dubenėliuose kaip pagrindinis patiekalas, valgomas su duona arba bulvėmis.



MEDUOLINIAI SAUSAINIAI

Artėjant rudeniiui, o ypač – šaltam metui, daugelio namai pakvampa meduoliniais sausainiais. Jie dažnai kepami Kalėdoms. Meduoliniai sausainiai suteikia galimybę išlaisvinti savo kūrybiškumą dekoruojant juos glajumi, be to, pasižymi ilgu galiojimo laiku.

Vieni iš populiariausių meduolinių sausainių – lietuviško tautinio paveldo dalis, kiekvienam lietuviui gerai pažįstami „grybukai“, kurie pirmiausia asocijuojasi su vestuvėmis ar kitomis svarbiomis šeimos šventėmis. Ruda šokoladinė kepurėlė ir baltas cukrinis kotelio glajus, apliejami ant iškepto meduolio, – tikras baravykas! Išvaizdūs meduoliniai sausainiai sukurs šventinę nuotaiką ant bet kokio stalo. Naudojant natūralius produktus, kepiniai būna skanūs, kvapnūs ir ilgai išsilaiko neprarasdami savo skoninių savybių. Be to, meduoliniai sausainiai ne tik puikus skanumynas, bet ir unikalus papuošimas, pavyzdžiui, kalėdinei eglutei.

Meduolinis sausainis gali būti ir kitokios formos, pavyzdžiui, namelis. Norintiems pasigaminti tokių sausainių namuose prireiks 3 kiaušinių, pusės stiklinės cukraus, 100 gramų sviesto, 200 gramų medaus, 600 gramų miltų, dviejų arbatinių šaukštelių

kepimo miltelių, cinamono, meduoliams skirtų prieskonių. Papuošimui reikia 100 gramų šokolado, 2 šaukštų pieno, 2 kiaušinių baltymų, 3 stiklinių cukraus pudros. Medų, cukrų ir sviestą šildykite puodelyje, kol susidarys vientisa masė. Ją atvėsinę, įmaišykite kiaušinius ir su kepimo milteliais bei prieskoniais sumaišytus miltus. Išminkykite tešlą ir iškočiokite maždaug 7 mm storio lakštą. Pagal iš anksto paruoštas įvairias formas (avinėliai, angeliukai, eglutės, žvaigždutės ir t. t.) išspauskite sausainius. Juos kepkite kepimo popieriumi išklotoje skardoje 170 laipsnių temperatūros orkaitėje. Prieš pat šventes meduoliukus reikia papuošti piene ištirpintu šokoladu ir baltymų glajumi. Glajų galima nudažyti natūraliomis priemonėmis: mėtų sirupu, burokėlių, aronijų, šaltalankių sultimis, taip suteikiant gaminiui dar daugiau žaismingumo.

TEKSTŲ AUTORĖ

Vaiva Ružaitė

TEKSTŲ REDAKTORĖ

Dainora Mozerienė

UŽ PAGALBĄ RENGIANT LEIDINĮ DĖKOJAME

Aldonai Blažonienei

Julijai Virganačienei

Danutei Žemaitienei

Miglei Dalgedaitei-Lučiunei

Ingridai Špakovskajai

Anai ir Alvydui Griškevičiams

Juzefai Markevič

Liudmilai Malinauskienei

Annai Zavackai

Aldonai Sadovskai

FOTOGRAFAMS:

Donatui Petkevičiui

Vladui Ščiavinskui

LEIDINYS NEMOKAMAS



www.exploretrakaivilnius.lt

www.trakai-visit.lt

www.tic.vrsa.lt

ATSISIŪSKITE NEMOKAMĄ
PROGRAMĖLĘ

