

Lietuvos kulinarinis paveldas

☐☐☐☐ Lietuviški Užgavėnių valgiai



Užgavėnės

Pokalėdinis **mėsėdžio laikotarpis** trunka iki Užgavėnių, slenksčio į vis ryškėjantį pavasarį. Mėsėdas liaudies kalendoriuje – tai piršlybų, o jeigu ilgesnis, tai ir vestuvių metas, nes su Užgavėnėmis visos linksmybės iki pat Velykų baigiasi. O po Velykų jau pavasaris, jau atskuba naujų darbų metas.

Užgavėnės - ne šventės, o tik išskirtinė metų diena, baigiamasis pokalėdinio mėsėdo linksmybių akcentas. Rytoriaus dieną po jų – jau priešvėlykinio pasninko diena. Pastovios datos Užgavėnės neturi. Jos priklauso nuo kilnojamos Velykų šventės dienos, todėl, kaip ir Velykos, kasmet yra vis kitu laiku – tarp vasario 5 ir kovo 7 d. Šiomet Velykos bus švenčiamos balandžio 08 d., tai Užgavėnės – vasario 20 d. (7 savaitės prieš Velykas). Liaudiškuose Užgavėnių papročiuose persipina senosios pagoniškosios ir krikščioniškosios tradicijos.

Užgavėnės

Parašė

Sekmadienis, 22 Vasaris 2009 18:22 - Paskutinį kartą atnaujinta Penktadienis, 17 Balandis 2009 13:15

Rytų ir Pietryčių Lietuvoje dar mūsų amžiaus pradžioje žmonės savitai pažymėdavo tris paskutiniąsias mėšedo dienas – sekmadienį, pirmadienį ir antradienį (įprastąją Užgavėnių dieną). Visi kalendorinių švenčių (ne tik Užgavėnių) papročiai ir tradicijos yra susiję su žemdirbyste ir valstiečio ūkiu ir visi jie turi bendrą prasmę ir tikslą – pirmoje eilėje užtikrinti gerą derlių, gyvulių produktyvumą ir gerą prieauglį, gerą sveikatą, šeimos pagausėjimą, sėkmingas vedybas, santarvę ir sėkmę visuose kituose reikaluose.



Mažosios Lietuvos miestelėnai per Užgavėnes

ant stalo dėdavosi įvairių rūkytų mėšų

Tikėta, kad jei per metus nešiosiesi užantyje Užgavėnių valgių likučių mazgelyje pasirišusi, tai vištos bus dėslios ir raganos nepakenks. Šiuo atveju išryškėja tikėjimas stebuklinga Užgavėnių valgių puotos likučių (kaip ir Kūčių vakarienės) galia. Pavyzdžiui Tverėčiaus apylinkių žmonės tikėjo, kad “nors truputį mėšos palikus, pelės rūbų nekapos”. Kitur Lietuvoje manyta, kad Užgavėnių valgių likusiais riebalais prieš pirmąjį pavasarinį arimą patepus žagrės noragus, jau suartoje dirvoje usnys neželsiančios Jeigu tokiais taukais išstepsi kojas ir rankas ir jų nenusiplausi iki pat pelenų dienos ryto, tais metais gyvatė neįkąs.



Karštai rūkyta šoninė – mėgiamiausias būrų (lietuvinių) Užgavėnių valgis

Pagrindiniai lietuvių naudoti tais laikais riebalai – kiaulienos taukai, lašiniai, o kiaulė kadaise buvo dievams aukojamas gyvulys, vaisingumo, gero derliaus simbolis. Kita vertus, mitologija liudija glaudų kiaulės ryšį su mirusiųjų pasauliu, vadinasi, ir su parama gyvųjų darbams. Tad noragų ištepimas galėjo būti transformuota aukojimo žemei forma.



Blynai per visą keptuvę su įvairiais mirkalais –

autentiškas apeiginis sakralinis lietuvių Užgavėnių valgis

Ypatingas dėmesys per Užgavėnės yra skiriamas sočiam valgymui. Sotumas turėjo lemti gerus metus. Švenčionių šeimininkės per visas tris Užgavėnių dienas – sekmadienį, pirmadienį ir antradienį – virė riebų putrą iš ruginių miltų raugalo ar burokų rasalo užsisrėbti prie gausiai valgomų blynų tam, kad “daržovės geriau derėtų”. Tverėčėnai sekmadienį valgydavo mėsos tris kartus, pirmadienį šešiskart, o antradienį – dvylika. Švenčionių apylinkėse sekmadienį šešis, pirmadienį aštuonis, o antradienį, kaip ir visur – dvylika kartų. Visus valgymo kartus reikėdavo prisivalgyti sočiai – “būsi sotus ir riebus visus metus”.

Parašė

Sekmadienis, 22 Vasaris 2009 18:22 - Paskutinį kartą atnaujinta Penktadienis, 17 Balandis 2009 13:15



Lietuviškų mielinųjų skindžių

su juodais ikrais ir namine grietine receptas

Reikia:

- 300g kvietinių miltų,
- 2/3 stiklinės pieno,
- 2 kiaušinių,
- 2 šaukštų tirpinto sviesto,
- 2 šaukštų cukraus,
- ant peilio galo druskos,
- šaukšteliu sausų mielių arba 8g presuotų mielių,
- saulėgrąžų aliejaus kepimui.

Mieles ištrinkite su šaukštu cukraus, truputį pakildinkite ir supilkite į kambario temperatūros pieną. (jei turite sausų mielių, tai jas išmaišykite su šaukštu miltų, kildinti nereikia). Likusį cukrų sutrinkite su tryniais, supilkite į pieną, suberkite išsijotus miltus, mieles ir išmaišykite blendinį ir

- 1 šaukšteliu geriamosios sodos, užgesinto šlakeliu obuolių acto,
- 3,5 stiklinių kvietinių miltų,
- saulėgražų aliejaus kepimui.

Suplakite kiaušinius su cukrumi iki baltumo, paskui išmaišykite su rūgpieniu ir soda. Tada suberkite persijotus miltus ir išmaišykite blendinį. Blendinys turi gautis pakankamai tirštas. Šaukštu dėkite ant įkaitinto aliejaus keptuvėje ir gražiai apskrudinkite iš abiejų pusių.

Medų, kuris šiuo metu yra susicukravęs, pakaitinkite, kad išsilydytų ir būtų lengvai užpilamas ant sklindžių.

Valgymo kartai (dažnumas) visoje Lietuvoje būdavo reglamentuojami. Užgavėnių antradienį kai kur būdavo valgoma septynis kartus (Liškiava), kitur – devynis (Utenos apylinkės), bet dažniausia dvylika kartų. Šiuo atveju vėlgi turime reikalą su archaiško Mėnulio kalendoriaus atbalsiais, kol įsitvirtina Saulės kalendoriaus dvylikos mėnesių pagerbimas. Ritualiniai patiekalai per Užgavėnes visoje Lietuvoje buvo kiaušiena ir blynai. Mažojoje Lietuvoje – aviena, blynai ir šiupinys. Vieni etnografai teigia, kad blynai, kaip Užgavėnių apeiginis valgis siejamas su blogosioms jėgoms neprieinamos uždaros erdvės, kitų – su atgimstančios Saulės idėja. Tverėčėnų paskutinis valgis per Užgavėnes būdavo kiaušiniene. Čia galima pastebėti

kiaušinio, kaip vaisingumo simbolio , gyvybę slepiančio daikto ryšį su pavasario švenčių, kur kiaušinis tampa pagrindiniu ritualiniu maistu, papročiais. Vėlesniais laikais šis paprotys aiškintas, nors ir su magijos potekste, bet labai paprastai – “kad vištos būtų dėslios”.



Žemaičiai per Užgavėnes gamina sotų labai skanų ir kvapnų šiupinį

Paskutinės Užgavėnių dienos vakarienė iš esmės buvo ritualinė: tai buvo, tarsi, paskutinis valgymas užbaigiant žiemą ir pradedant pavasarį. Rituališkumas apsieiškia to valgymo karto sąryšiu su mirusiųjų protėvių pagerbimu, Štai Šeduvos, Tverečiaus apylinkėse ir kitur, pavalgius Užgavėnių vakarienę, šeimos tėvas iškilmingai tardavęs: “Tegul bus Dievui ant garbės už visas vėles skaistykloje kenčiančias. Mes užsigavėsim, tegu užsigavi (liaujasi) mūsų bėdos ir nelaimės”. Vadinasi, šis ritualinis valgymas – užsigavėjimas – buvo suprantamas ir kaip šeimos bendravimas su savo mirusiais bei pasivedimas jų globai.

Apeiginis maistas ir jo valgymo tradicijos turi labai didelę reikšmę ir kitų Europos tautų papročiuose. Daugelis tautų apeiginio maisto likučius saugodavo visus metus ir panaudodavo ypatingais atvejais: kokių nors svarbių darbų pradžioje, stichinių nelaimių metu ir kitais svarbiais atvejais. Kitos krikščioniškos tautos, kaip ir lietuviai, nuo Užgavėnių iki Velykų laikydavosi pasninko, t.y. draudimo

valgyti gyvulinės kilmės maistą. Magiška maisto reikšmė yra labai persipynusi. Iš pagoniškų laikų ir krikščionybės. Magiška maisto reikšmė ir vaišių stalo sudėtis buvo skirta tam pačiam tikslui, kaip ir per kitas kalendorines šventes: užtikrinti žmogaus gyvenimą, sustiprinti žemės ir gyvulių produktyvumą, sustiprinti šeimos gerbūvį. Matome, kad sotus valgymas žmonėms buvo ne vien malonumas, bet turėjo ir simbolinę (dalykinę) prasmę. Labiausiai tai pasireiškia keičiantis metų laikams (esant metų virsmui) – per Kalėdas, Užgavėnes, Rasos šventę...

Per šias šventes buvo stengiamasi paruošti ne tik gausų stalą, bet ir kaip nors jį įtvirtinti namuose, išsaugoti jį ateičiai. Dėl to maistas buvo aprūkomas dūmais, šlakstomas švęstu vandeniu. Šie papročiai žinomi visoms Europos tautoms, nes jie į krikščionybę atėjo iš antikos laikų. Europos tautos išlaikė ir senų papročių: □ pvz. prirakinti šventinį stalą grandine (austrai, lenkai-mazoviečiai, čekai, slovakai) arba apjuosti stalą šiaudu pyne (lenkai ir slovakai). Tai magiško rato įvaizdis, o šiaudai – ir derlingumo simbolis. Ypatingą reikšmę turėjo ir magiški valgių skaičiai – 3, 7, 9, 12. Šie skaičiai magiškais laikomi ne vien europiečių. Visos Europos tautos turėjo Užgavėnių vakarienės specifinius pavadinimus, susijusius su sotumu, daugybe riebalų: “dosnus vakaras”(čekai), “abžorų vakarienė” (slovakai), “ligota vakarienė” (austrai), “vakaras su pilnu skrandžiu” (vokiečiai), “mėsinė vakarienė”, “storulių vakarienė”, “riebioji vakarienė” ir kt. Smarkiai apkrauti stalą, tai gana vėlyvas paprotys. Juo norima parodyti, kas tais metais buvo užauginta, o daugelis valgių buvo vartojami ir kasdienybėje. Žmonės manė, kad

gausūs valgiai yra kitų metų derlingumo ir vaisingumo pagrindas .

Užgavėnių valgiai

J.Kudirka

Užgavėnės švęsti pradėdavo ketvirtadienį, jį vadino „riebus ketvergas“. Nuo tada jau valgydavo pavakarius. Maistas buvo itin riebus – blynai – pietums, mėsa – pavakariams, sriuba – vakarienei. „Riebus penktadienį“ mėsos neduodavo, nes tai pasninko diena, bet pieniškus patiekalus valgė net penkis kartus.

Tradiciniai valgiai: šiupinys, kiunkė, blynai, sklindžiai (miltiniai ir bulviniai), lašinukais įdarytos bandelės, kopūstai, dešros, vėdarai. Užgavėjimo laikas paprastai yra pusiaunaktis.

Šiupinys - senovėje per Užgavėnės labiausiai buvęs paplitęs patiekalas, pats senoviškiausias. Ypatinga reikšmė teikiama kiaulės uodegai. Sakoma, kad tas, kas ją šiupinyje pirmasis suras, pirmas ir žmoną ves. Šiupinys verdamas iš kruopų, žirnių, miltų, pupelių, lašinių arba riebios kiaulienos (Žemaitijoje mėsą pakepindavo, kad būtų traškesnė, gardesnė ir išvaizdesnė), į jį pridedama įvairių prieskonių.

Kiunkė (sutinė, šutynė) - šutintos bulvės su mėsa. Bulvės nuskutamos ir kartu su mėsa sudedamos į vandenį, kurio užpilama mažiau negu verdant sriubą, bet daugiau negu paprastas bulves. Viskas šutinama kol bulvės gerai išverda. Po to sudedami prieskoniai ir patiekalas jau paruoštas. Tuo atveju, kai mėsa iš anksto jau gerai išvirusi, ji kartu su sultiniu sudedama ant išvirusių bulvių ir dar kiek pašutinama.

Sklindžiai. Tradiciniai - mieliniai. Kartais į jų tešlą įplakdavo kiaušinių.

Užgavėnės

Parašė

Sekmadienis, 22 Vasaris 2009 18:22 - Paskutinį kartą atnaujinta Penktadienis, 17 Balandis 2009 13:15

Žemaitijoje ypač populiarūs būdavo rūgštūs blynai iš mielinės apie parą raugintos tešlos (apie Tauragę vadinamos „ponpočkos“). Blynai būdavo kepami visos keptuvės dydžio ir patiekiami su mirkalais. Per Užgavėnės duodami į stalą su svogūnų, spirgų ir grietinės padažu.

Grūdai (rugių, kviečių), virti taukuose ir nusausinti. Juos valgė dar ir po karo (Mosėdžio, Skuodo apyl.).

„Kropeliai“ – Šakių raj. Žvirgždaičiai – gerųjų miltų raugintos tešlos bandelės, virtos taukuose.

Šaltiena – tradicinis žiemgalių Užgavėnių valgis. Ją verda iš kiaulės ausų, kojų, galvos, šiam reikalui paliktų nuo Kalėdinių skerstuvų.

Kopūstai – labai riebus patiekalas, verdamas su dešra arba mėsa Užgavėnėms Aukštaitijoje. Valgomi per pusryčius ir pavakarius.

Rytų Aukštaitijoje lakštiniai arba kruopos – paskutinis mėšėdo valgis, pieniškas. Valgomas prieš vidurnaktį, „kai mėsa jau nebelenda“.

Spurgos (pončkos), įdarytos džemu, atsirado Eišiškių apylinkėse jau paskutiniais sovietinio gyvavimo laikais, atkeliavo iš Lenkijos, o lenkai spurgas nusižiūrėjo iš vokiečių, kurių Užgavėnių valgis būtent ir buvo keturkampės su įspaustu viduriu aliejuje virtos spurgos.

Kitaip sakant, nors Lietuva turėjo ir bendrus sakralinius, apeiginius Užgavėnių valgius: šiupinį, blynus ir sklindžius (blynelių nekepdavo), kiekvienas regionas dar turėjo ir savitus, išskirtinius valgius

Miežinis alus. Jį ruošdavo Užgavėnės iš anksto, kiti užsiraugdavo tuoj po Kalėdų. Žiūrėdavo, kad nenusistotų, būtų smarkus, aštraus skonio ir kvapo. Alumi vaišindavo svečius, gurkšnodavo patys šeimaininkai, ypač senieji, jau nebesuspėjantys su užgavėnininkais vaikščioti, besipasakodami apie savo jaunų dienų Užgavėnės.

Užgavėnės

Parašė

Sekmadienis, 22 Vasaris 2009 18:22 - Paskutinį kartą atnaujinta Penktadienis, 17 Balandis 2009 13:15

Per Užgavėnės būtinai vaišindavo kiekvieną į namus užėjusį žmogų. Nors jis ir būtų sotus, privalėdavo kiekvieno mėsiško valgio po truputį paimti. Užgavėnių valgių, priešingai negu Kūčių, ant stalo palikti negalima. Kiekviena šeimininkė turėdavo tai apskaičiuoti, kad visko būtų nei per daug, nei per mažai. Višakio Rūdos apyl.nuo Užgavėnių likus kad ir mažam mėsos gabalėliai, jį įlydydavo į taukus. Žinoma atvejų, kai Užgavėnių valgio liekanom buvo teikiama ir gydomoji galia. Jos sušeriamos gyvuliams ir paukščiams.

Užgavėnių vakarienei maistą ruošdavo dar su šviesa – buvo manančių, kad, kas per Užgavėnės anksčiau pavakarieniaus, tas anksčiau rugius nusipjaus, visus metus duonelės nepritrūks. Tik ne jaunimas. Ne vienas jų dubenį su Užgavėnių pabaigtuvių valgiu - lakštiniais – apglėbdavo, jau gaidžiams pirmą giesmę nugiedojo.

Būrų (lietuvininkų) Užgavėnių avienos sriuba - avienė



Lietuvoje avienos paklausa yra didžiulė ir visiškai nėra avienos pasiūlos. Tie keli šimtai avių, kurias retsykiais patiekia tiekėjai nėra net lašu jūroje ir todėl didieji maisto produktų prekybos tinklai pradėjo eksportuoti avieną iš Australijos ir Naujosios Zelandijos, tačiau jų kaina yra tiesiog kosminė ir eiliniam žmogui neįkandama.

Pasaulyje yra daug tautų, kurių likimas yra tampriai susijęs su avimis. Joms priklauso ir lietuviai. Deja, rusų okupacija ir sovietinis planinis ūkis, valdomas Maskvos Gosplano ir ypač sovietinis "obščepitas" per 50 metų galutinai iš mūsų tautos atminties, buities, mitybos ir net savasties drastiškai išstūmė aveles.

Avis ir ožka mums baltams, - seniausiems iš indoeuropiečių tautų šešis tūkstančius metų buvo švenčiausiais gyvūnais, nes jau tada, ganydami šiuos gyvūnėlius, ieškodami jiems geresnių ganyklų, atklydome prie Baltijos jūros ir čia įsikūrėme amžiams. Avelės ir ožkelės mus maitino, girdė, rengė ir šildė. Pagoniškoje tikyboje, tautosakoje, etnologijoje avis, kaip ir žirgas, arklys,

Užgavėnės

Parašė

Sekmadienis, 22 Vasaris 2009 18:22 - Paskutinį kartą atnaujinta Penktadienis, 17 Balandis 2009 13:15

priskiriama garbinamam ir puoselėjamam gyvūnui. Išlikusiuose metraščiuose, Lietuvos statute, Lietuvos metrikuose randame daug vietų, kur minimos avys, jų vieta mityboje ir netgi avienos kainos. Net smetoninės Lietuvos laikais per metus būdavo pjaunama apie 3 milijonus ėriukų, - kitaip sakant, kiekvienas žmogus per metus suvalgydavo po vieną ėriuką, neskaitant, kad dažna valstiečių šeima rudenį dar pjaudavo 2-3 avis, mėsos atsargoms žiemai. Šiandien vienam statistiniam lietuviui tenka tik 40 g avienos!!!

Ir nors kol kas Lietuvoje avienos ir ypač ėrienos labai trūksta, tačiau žinant, kad Škotijoje per metus yra papjaunama per 4 milijonus avių, galima tikėtis, kad ir pas mus atsiras daugiau avių augintojų.

Gaila, kad sovietinė rusiška planinė ekonomika nusprendė avių auginimą vystyti tik Vidurinėje Azijoje, o Lietuvą pavertė karvidžių ir kiaulidžių tvartu, kurios uždavinys buvo maitinti daugiamilijoninę tingių rusų tautą galvijų ir kiaulių mėsos ir peino produktais.



Didžiausias gurmė (gastronomų) skanėstas –

ėrienos kotletai (nugarinė su šonkauliuku)

prieš karą būdavo dažnas Lietuvos kaimiečių patiekalas

Užgavėnės

Parašė

Sekmadienis, 22 Vasaris 2009 18:22 - Paskutinį kartą atnaujinta Penktadienis, 17 Balandis 2009 13:15

Rusiškas „obščepitas“ savo receptūrose lietuviams skyrė tik du avienos patiekalus: plovą ir „šašlyką“. Plovas ypatingai gerai harmonizavosi su ubagyste, todėl, kad tai buvo pigu ir daug, ir dažniausiai neskanu, bet sotu. „Šašlyko“ likimas kur kas laimingesnis, nes jis buvo, o ir dabar liko lietuviško pikniko ar keiteringo puošmena, pasididžiavimas ir kvailai „tautiškas“ pasigyrimas prieš užsieniečius.

Deja, „šašlykus“, sovietinio „obščepito“ Rusijos virėjų išmokinti net ir šiandien gaminame rusiškai, o ne taip, kaip pridera iš tiesų, kaip kepsnius ant iešmo gamina visos kitos pasaulio tautos. Tai yra, - marinuojame acte arba majoneze, todėl ir vaizdas jų primena spermoje plaukiančius mėsgalius. Na, bet apie tai paskaitykite atskirame straipsnyje apie šišlikų gamybą. Kitus valgius iš avienos, kurie bus minimi žemiau, šiandien mūsų tauta ir pamiršo, ir žinote nebežino.

Antra vertus, per rusų okupaciją lietuviai visiškai pamiršo ir net nebemoka gamintis valgių iš avienos, - nevykėlių virėjų tarpe yra įsigalėjusi nuomonė, kad aviena nemaloniai kvepia ir jos riebalai greitai užšąla ir yra nepageidautini mityboje. Tai visiška nesąmonė, kurią diegia nemokantys gaminti avienos patiekalų, valgių gamybos ir kulinarijos analfabetai.

Aviena yra pati geriausia, perspektyvi mėsa, valgiai iš kurios yra lengvai virškinami ir gerai organizmo įsisavinami. Nė pusės šimto metų nespėjo praeiti, kai lietuviai pamiršo, kaip reikia gaminti valgius iš avienos, kad visiškai dingtų nepageidaujami avienos kvapai, o lajus ilgai neužšaltų, taptų skaniu ir aromatingu maistu.

Iki karo ir Mažojoje Lietuvoje avienos ir ėrienos valgiai buvo labai paplitę, bet įdomiausias iš jų yra avienė – avienos sriuba, verdama išskirtinai Užgavėnėms.





Avienos sultinys *Virta avienu*

Miltiniai kukuliai

Miltiniai kukuliai

Avienos mėsą virdavo su daržovėmis (česnakais, morkomis, petražolių šaknimis, svogūnais, ir salierais). Pirmąsias putas nugraibydo, o mėsą virdavo ant silpnos ugnies tol, kol ji lengvai atsiskirdavo nuo kaulų. Baigiant virti, pasūdydavo, įberdavo laurų lapų, juodųjų ir kvapiųjų pipirų ir, uždengus dangtį, viralą su visa mėsa pastatydavo šiltai.

Tuo tarpu paruošdavo miltinius kukulius, juos atskirai išvirdavo pasūdytame ir čiobreliais pagardintame vandenyje, išgriebdavo ir subadydavo mediniu virbalu. Aplamai, pagaminti šitokius miltinius kukulius būdavo ne taip jau paprasta. Jaunos mergaitės, padedant patyrusiai šeimininkei, mažiausiai porą mėnesių kasdien mokindavosi, kad jie gautųsi purūs ir minkšti. Tiesa, net ir Mažojoje Lietuvoje įvairiose vietose virdavo ir įvairius kukulius. Darkiemio, Geldapės, Gumbinės, Įsruties apskrityse virdavo baltos duonos kukulius, Ragainės, Stalupėnų, Pakalnės apskrityse - miltinius kukulius su obuoliais, Klaipėdos, Šilutės, Tilžės apskrityje – kaprizingus purius ir minkštus miltinius kukulius.

Per Užgavėnes, visiems susirinkus prie pietų stalo, sriubinėje (Mažojoje Lietuvoje sriubinė būdavo būtinas

stalo serviravimo indas, nes sriuba, supilta į sriubinę ir tik tada pagardinta prieskoninėmis žolelėmis, nešama ant stalo, ten kurį laiką palaikoma, „sunoksta“, pritraukia kvapiųjų žolelių aromato ir gaunasi žymiai gardesnė ir aromatingesnė) patiekdavo riebų avienos sultinį, sočiai pagardinus jį čiobreliais. Atskiruose dubenyse būdavo patiekiami virta aviena ir kukuliai. Šeiminiškė kiekvienam į lėkštę įpildavo garuojančio sultinio, o patys valgytojai į sultinį įsidėdavo avienos ir kukulių.

Suvalgius lėkštę karštos Užgavėnių avienės, visus išpildavo sveikas prakaitas, - ne be reikalo avienė

būdavo vadinama ne sriuba, o vaistu, - pavasario valgiu, kai per žiemą pasilpusiam organizmui reikėdavo atgauti jėgas, sustiprėti, sutvirtinti imunitetą peršalimo ligoms. Senoliai sakydavo, kad valgant stiprią ir riebią avienę

, galima nesergant gyventi du šimtus metų...

Beje, visoje Lietuvoje senovėje pasiligojusieji arba persirgusieji sunkiomis ligomis, kad greičiau atsigautų, sutvirtėtų, įgautų jėgų, būdavo maitinami karštu, riebiu avienos sultiniu, pagardintu čiobreliais arba mėtomis.

O dabar porą receptų senoviniams Užgavėnių valgiams:

Purūs miltiniai kukuliai prie avienės

Reikia:

- 500g aukščiausios kokybės kvietinių miltų,**
- vienos stiklinės karšto vandens,**
- vieno kiaušinio,**

•□□□□□□□ druskos

Vandenyje ištirpinkite druską, kiaušinį suplakite ir, supylę į išsijotus miltus, išminkykite tešlą. Palikite tešlą sunokti. Po to suformuokite 5 centų storio volelį, supjaustykite tešlą ripkelėmis ir virkite pasūdytame ir čiobreliais pagardintame vandenyje, kol iškils. Išgriebtus, subadykite mediniu virbalu.

Šiuos kukulius galima valgyti ir kaip atskirą patiekalą su grietine arba spirgų su svogūnais padažu.

Miltiniai kukuliai su obuoliais prie avienės

Reikia:

- 1,5 stiklinės aukščiausios kokybės kvietinių miltų,
- 1/2 stiklinės pieno,
- 2 obuolių,
- 2 kiaušinių,
- 3 šaukštų sviesto

Užgavėnės

Parašė

Sekmadienis, 22 Vasaris 2009 18:22 - Paskutinį kartą atnaujinta Penktadienis, 17 Balandis 2009 13:15

Miltus sumaišykite su pienu, supilkite ištirpintą sviestą, suplaktus kiaušinius. Viską sumaišykite su nuluptais tarkuotais obuoliais. Iš tešlos formuokite nedidelius kukulius ir virkite pasūdytame vandenyje su trupučiu riebalų. Kukulius išgriebkite kiaurasamčiu.

Šiuos kukulius galima patiekti ir kaip atskirą saldų patiekalą su grietine, miltiniu cukrumi, pagardintu maltais cinamonais.

Duonos kukuliai prie avienės

Reikia:

- 500g sužiedėjusios baltos duonos be plutų,
- 250g pieno,
- 2 kiaušinių,
- šaukšto smulkintų petražolių,
- druskos

Duoną susmulkinkite ir išmirkykite piene, po to išmaišykite su suplaktais kiaušiniiais,

Užgavėnės

Parašė

Sekmadienis, 22 Vasaris 2009 18:22 - Paskutinį kartą atnaujinta Penktadienis, 17 Balandis 2009 13:15

petražolėmis ir druska. Suformuokite graikinio riešuto dydžio kukulius ir sumeskite į verdantį vandenį. Virti nereikia, tik nuimkite puodą nuo ugnies, palikite uždengtą 20 minučių. Kukulius išgriebkite kiaurasamčiu.

Šiuos kukulius galima valgyti ir kaip atskirą patiekalą su grietine arba spirgų su svogūnais padažu.

Miestiečių lakštiniai prie avienės

Mažosios Lietuvos miestiečiai, kad būtų mažiau darbo, prie Užgavėnių avienės gamindavo ir lakštinius

Imdavo:

- 1 stiklinės aukščiausios rūšies kvietinių miltų,
- 2 kiaušinių,
- 2 šaukštų vandens,
- druskos

Kiaušinius suplakdavo su vandeniu ir druska, supildavo plakinį į išsijotus miltus, suminkydavo tešlą, ją plonai iškočiodavo, supjaustydavo 5 cm pločio juostomis. Juostas supjaustydavo rombais ir išvirdavo pasūdytame vandenyje.

Šiuos lakštinius valgydavo ir kaip atskirą patiekalą su

grietine, pienišku spirgų padažu arba spirgų su svogūnais padažu.

Kretingališkių bulviniai kukuliai prie avienės

Reikia:

- 700 g virtų bulvių,
- 200 g kvietinių miltų,
- 1 kiaušinio,
- druskos

Virtas bulves sutrindavo ir su kitais ingredientais išminkydavo tešlą. Suformuodavo graikinio riešuto dydžio kukulius ir išvirdavo pasūdytame vandenyje. Dažnai šiuos kukulius valgydavo ir pusryčiams su įvairiais riebiais padažais.

Šilutės „Verdainės vilos“ restorano baltos duonos kukuliai su grybais prie avienės

Šilutėje prieš karą 1933 metais buvo net 8 aukštos klasės restoranai. Pervertę tarpukario Šilutės firmų, įmonių registrų sąrašus, adresų bei telefonų knygas ar pasiklausę senųjų šilutiškių atsiminimų, nustebsimė sužinoję, jog vietų, kur buvo galima pavalgyti, užkąsti ar surengti

Užgavėnės

Parašė

Sekmadienis, 22 Vasaris 2009 18:22 - Paskutinį kartą atnaujinta Penktadienis, 17 Balandis 2009 13:15

reprezentacines iškilmes, prieškario Šilutėje buvo keliskart daugiau nei šiandien. Jų tuomet turbūt buvo galima suskaičiuoti apie

tris dešimtis

, išsirinkti pagal kišenę ir poreikį: tik užkąsti, sočiai papietauti, prabangiai atšvęsti ar užsisakyti nakvynę su pusryčiais ir vakariene ir t.t.

Labiausiai populiarius buvo „Willa Werden“ restoranas. Jo šefas (pavardė man nežinoma)

Užgavėnių avienei gamindavo išskirtinius baltos duonos kukulius su grybais.

- 200g sužiedėjusios baltos duonos be plutų,
- 50 ml grietinėlės,
- 100 ml pieno,
- 100 g tirpdyto sviesto,
- 3 kiaušinių,
- 0,5 šaukštelio druskos,
- 1/4 šaukštelio maltų muskatų riešutų,
- 1/4 šaukštelio maltų juodųjų pipirų,

Užgavėnės

Parašė

Sekmadienis, 22 Vasaris 2009 18:22 - Paskutinį kartą atnaujinta Penktadienis, 17 Balandis 2009 13:15

- nedidelio svogūnėlio,
- česnako skiltelės,
- 400 g pievagrybių,
- šaukšto smulkintų petražolių,
- 40 g kvietinių miltų

Virėjai duoną supjaustydavo mažais kubeliais ir sudėdavo į gilų dubenį. Kitame dubenyje suplakdavo piena, grietinėlę, pusę tirpdyto sviesto, suplaktus kiaušinius ir prieskonius, užpildavo duoną ir palikdavo valandai.

Likusiam svieste apkepindavo smulkintą svogūną, česnako skiltelę, sudėdavo maltus pievagrybius ir kepdavo, kol išgaruodavo drėgmė, po to išmaišydavo su smulkintomis petražolėmis. Atvėsintą masę išmaišydavo su miltais ir išminkydavo su išbrinkinta duona. Iš gautos tešlos drėgnomis rankomis suformuodavo 80g dydžio kukulius ir virėdavo juos 10 minučių sūdytame vandenyje.

„Willa Werden“ restorano valgiaraštyje šie kukuliai buvo įrašyti ir kaip atskiras karštasis patiekalas, patiekiamas su grietininiu džiovintų baravykų padažu.

Užgavėnės

Parašė

Sekmadienis, 22 Vasaris 2009 18:22 - Paskutinį kartą atnaujinta Penktadienis, 17 Balandis 2009 13:15

