

Ir seniau, ir dabar mūsų senelės ir mamos pagamina tokius nepakartojamus urštus, kad žodžiais neįmanoma nupasakoti. Dar ir dabar vestuvių, krikštynų, sukaktuvių švenčių, šeimos susibėgimo puotoms, netgi pakasynų pietums būtinai ant stalo dedamas nepakartojamas gardumynas – lietuviškas urštas (paštetas).

Gaila, kad mūsų dienų mėsos gamyklų savininkai ir mėsos gamybos technologai, didžiųjų prekybos tinklų savininkai ir valdytojai nieko nėra girdėję apie tikruosius lietuviškus urštus. Pirkėjai vėl gi taikliai visų mėsos gamyklų paštetus praminė „bomžų vėmalais“, nes jų, neėda ne tik bėdžiai, bet ir valkataujantys šunys ir katės.

O sąžinę ir gėdą praradę Lietuvos mėsininkai, tuos chemikalais perdozuotus gamybinių mėsos atliekų trintinius dar drįsta siūlyti mūsų vaikams, kurių užvalgius, mažiesiems prasideda baisūs skrandžio skausmai ir visam gyvenimui įsigyjama alergija...

Na, bet užteks piktintis niekšingais sukčiais, užmirškime jų piktadarystes ir pamėginkime patys šventėms pasidaryti gardų lietuvišką urštą.





Atviro urėtinė

Urėtinė su dangčiu



Urėtinė su dangčiu ir kešonėlis, iš špinatų, jelsvės ir šėtas valgytis prašos, karkadis šinią



Mėsos mėsos urėtas



Spalvingas prašmatnus vestuvių urėtas

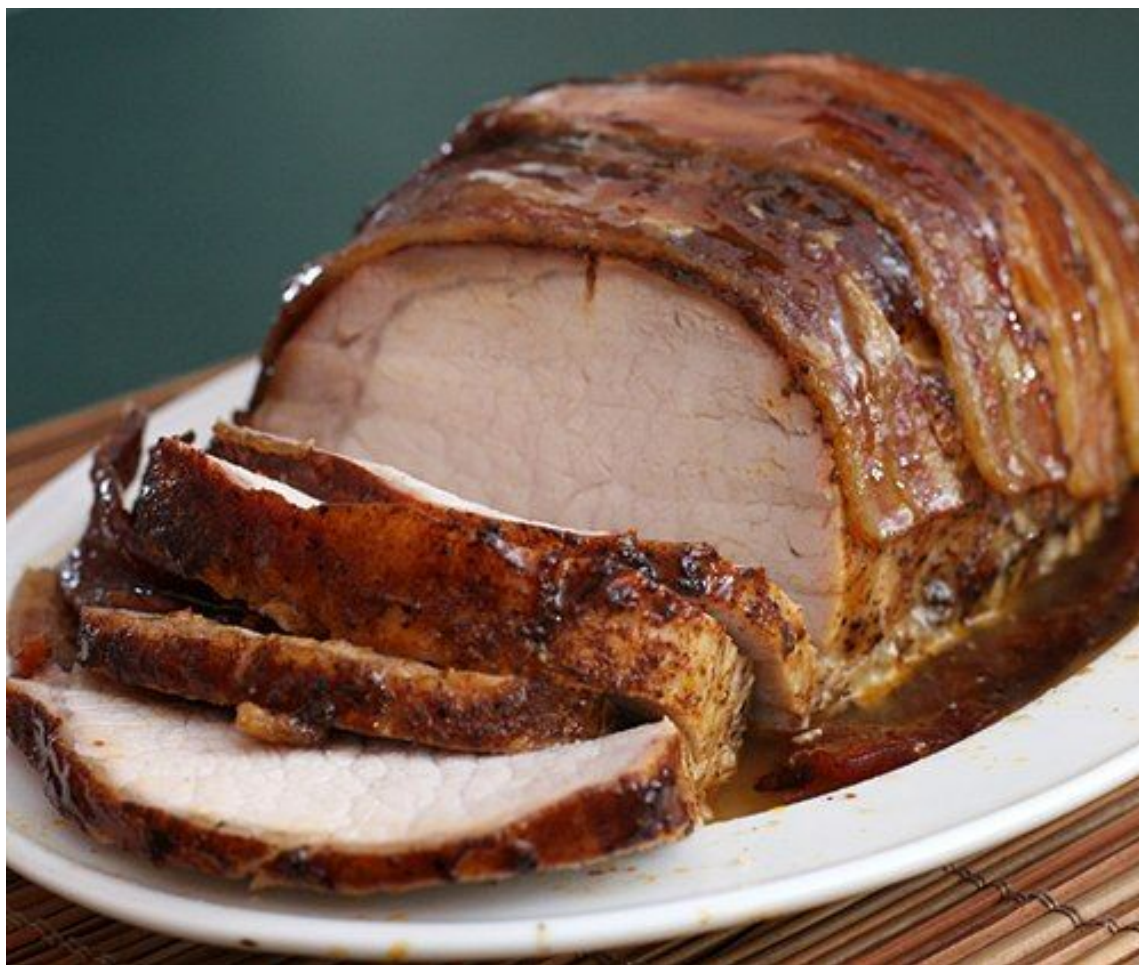


Kumpio ir trintos vištienos urštas

Bunus urštas rūkytos šoninės juostelėse



KAUNO UŽKANDINIS KIAULĖS KUMPIS, VIRTAS PORTERYJE SU ŠIENU



Reikia:

- 1 kg kiaulės kumpio be kaulo,
- 100g šviežio kvapnus šieno,

- 1,5 litro porterio,
- morkos,
- svogūno,
- petražolės šaknies,
- gabalėlio saliero gumbo,
- kelių česnako skiltelių,
- 10 kvapiųjų pipirų,
- 3 laurų lapų,
- 10g druskos.

Gamyba:

Mano žiniomis šitas kumpis buvo gaminamas Raudondvario dvare. 1840 m. grafams Tiškevičiams rekonstravus ir atstačius Raudondvario pilį, buvo suruošta puota. Pilies inventorinėse knygosė parašyta, kad aluje su šienu verdamam kumpiui įsigytas pūdas šviežio šieno iš pilies pievų.

Tarpūkario Kauno restoranuose tiek karštam, tiek ir šaltam užkandžiui būdavo patiekiamas porteryje su šieniu virtas kiaulės kumpis. Pirmiausia šitaip kumpis buvo pradėtas gaminti L. Stankevičienės restorane, kuri kilimo buvo iš Raudondvario, o vėliau ir kituose Kauno restoranuose, tačiau didžiausią paklausą turėjo „Metropolio“ restorane.

Kiaulės kumpiui išpjaudavo kaulą, stipriai surišdavo, suvyniodavo į drobėlę. Į puodą sudėdavo porą gerų saujų šviežio kvapnaus šieno. Dėdavo kumpį, svogūną, morką, petražolės šaknį, saliero gabėlį, česnako skilteles, druską, kvapiuosius pipirus ir laurų lapus, užpildavo porteriu taip, kad apsemtų ir virdavo apie valandą, kad kumpis įsigertų porterio skonio ir aromato.

Paskui išimdavo, išvyniodavo iš drobėlės, dėdavo kumpį į skardą, jį apklodavo rūkytos šoninės juostelėmis ir kepdavo, kol gražiai parusdavo viršus.

Karštas kumpis Kauno restoranuose būdavo patiekiamas su porterio padažu, bulvių koše ir šviežiai raugintais agurkėliais.

Padažui iš porterio viralo atskirai išimdavo daržoves, šieną ir prieskonius. Laurų lapus, kvapiuosius pipirus ir šieną išmesdavo, daržoves sutrindavo, dėdavo į iškoštą porterio viralą ir virdavo, kol sutirštės. Pagardindavo druska ir maltais juodaisiais pipirais

Šaltam užkandžiui kumpis būdavo patiekiamas supjaustytas griežinėliais su šviežiais krienais ir tuo pačiu porterio padažu, nes jis yra skanus ir atvėsęs.

KLEBONIŠKAI OBUOLIŲ VYNE KEPTAS GLAZŪRUOTAS KIAULĖS KUMPIŠ



Beikinys, 2009 m. kovo mėn. 13 d. pildymo, kaulės kumpio su kaulu.

Kumpį užpilkite vandeniu, sudėkite daržoves, citrinos žievelę, prieskonius ir virkite 3,5 val. (50 minučių kiekvienam kilogramui mėsos). Nepamirškite nugraibyti putas.

Išvirusį kumpį išimkite, citrinos žievelę, pipirus ir laurų lapus išmeskite, daržoves išgriebkite, - reikės padažui. Kumpį nusausinkite, atvėsinkite, odą išilgai perpjaukite ir ją nuplėškite. Likusius plotelius nupjaukite. Nupjaukite ir lašinius, palikdami 1 cm storį riebalų. Kumpį dėkite į skardą, įpilkite 300g naminio obuolių vyno. Paruoštą kepsnį dėkite į 200° C įkaitintą orkaitę. Temperatūrą sumažinkite iki 170° C ir palaistydami kepkite, kol kumpis gražiai parus.

Iškepusį ir išimtą iš orkaitės kumpį palaikykite 15 -30 min., kad į mėsą įsigertų visos sultys, mėsos konsistencija taptų standesnė ir pjaustant, netrupėtų mėsa. Pjaustykite kepsnį įstrižai, sukant kumpį, kad mėsą būtų galima atpjauti nuo kaulo.

Likusį skardoje skystį su prikepimais išmaišykite, kiek pakaitinkite virš kaitrės, perkoškite į prikaistuvį, virtas daržoves sutrinkite ir maišydami virkite iki jums tinkamos konsistencijos, nes vieni mėgsta skystesnį padažą, kiti – tirštesnį.

Šitaip kumpis būdavo gaminamas vaišėms Kauno kunigų seminarijoje net nuo 1870 metų, todėl

ir daugelio aukštųjų dvasiškių bei klebonų gaspadinių žinojo ir mokėjo, kaip pagaminti klebonišką kumpį.

Prie kumpio duodavo orkaitėje keptų bulvių, raugintų obuolių, obuolių arba slyvų košės.

Kaip rašo amžininkai, A.Baranauskas, Maironis, Vaižgantas ir daugelis tarpukario Lietuvos iškilių dvasiškių visuomenės veikėjų ant vaišių stalo dažnai dėdavo klebonišką kumpį, suprantama, kai nebūdavo pasninkaujama.

BISTRAMPOLIO DVARO SIDRE KEPTAS KUMPIS



Kumpį užpilkite sidru, sudėkite daržoves, druską, kvapiuosius pipirus, laurų lapus ir virkite 3,5 val. (50 minučių kiekvienam kilogramui mėsos). Nepamirškite nugraibyti putas.

Išvirusį kumpį išimkite (sidro viralą pasilikite, nes reikės padažui). Kumpį nusauskite, atvėsinkite, odą išilgai perpjaukite ir ją nuplėškite. Likusius plotelius nupjaukite. Nupjaukite ir lašinius, palikdami 1 cm storį riebalų. Juos supjaustykite rombeliais ir į kiekvieną įkiškite po gvazdikėlį. Kumpį dėkite į britvoną (troškintuvą) ar skardą, įpilkite 150g sidro viralo, kumpį apibarstykite cukraus pudra. Paruoštą kepsnį dėkite į 200° C įkaitintą orkaitę. Temperatūrą sumažinkite iki 170° C ir palaistydami kepkite, kol kumpis gražiai parus.

Iškepusį ir išimtą iš orkaitės kumpį palaikykite 15 - 30 min., kad į mėsą įsigertų visos sultys, mėsos konsistencija taptų standesnė ir pjaustant netrupėtų mėsa.

Į pikaistuvį įpilkite perkošto sidro viralo, sutrintų virtų daržovių ir maišydami kaitinkite, kol pasieksite reikiamos konsistencijos padažą.

Jei šis kumpis patiekiamas su sidro padažu, esu įsitikinęs, kad jokie garnyro prie jo nereikia, nebent velykinio ragaišio, kas mėgsta sočiai prisikirsti...

ŠVENTŪJŲ VELYKŲ SERBENTŲ VYNE MARINUOTAS KEPTAS VERŠIO KUMPIS

SU SPANGUOLIŲ PADAŽU, ROJAUS OBUOLIUKAIS IR MORKYTĖMIS



Reikia:

1.
 - 5 kg veršio kumpis su kaulu
 - 200g rūkytų lašinukų,
 - 5 litrų virinto vandens,
 - 1 litro naminio serbentų vyno,
 - 500g svogūnų,

- 100g druskos,
- 10 gvazdikėlių,
- 10 kvapiųjų pipirų,
- 5 laurų lapų
- rojaus obuoliukų
- morkų,

Spanguolių padažui:

1.
 - 350g spanguolių,
 - 2 mandarinų,

Gamyba:

Veršio kumpį gražiai apipjaustykite, lašinukus supjaustykite piršteliais. Aštriu peiliuku įpjaukite galias įpjovas ir tenai sukiškite lašinukų pirštelius. Kumpį dėkite į gilesnį dubenį apdėliokite svogūnų griežinėliais, sumeskite kvapiuosius pipirus, laurų lapus. Virintą vandenį išmaišykite naminiu serbentų vynu, druska, užpilkite kumpį ir marinuokite mažiausiai parą šaltoje vietoje.

Paskui kumpį dėkite į aliejumi pateptą skardą, įpilkite skardon 300g marinato ir kepkite 170° C 2-2,3 val. arba kol įsmeigtas adatinis termometras prie kaulo parodys 80° C. Kepant, kumpį dažnai laistyti vyno marinatu. Baigiant, apie kumpį sudėliokite rojaus obuoliukus, virtų morkų pirštelius ir dar pakepkite, kad suminkštėtų obuoliukai.

Padažui sutrinkite 350g spanguolių, nutarkuokite 2 mandarinų cedrą (geltona žievelė), išspaukite jų sunką, įpilkite 500g marinato ir virinkite prikaistuvyje iki jums patinkančios konsistencijos. Gardinkite padažą pagal savo skonį druska, cukrumi, maltais juodaisiais pipirais.

Kepsnį patiekite padėkle su rojaus obuoliukais ir morkų piršteliais, atskirai padažinėje duokite padažo. Seniau tokį veršienos kumpį valgydavo su velykiniu ragaišiu.



Lietuvos kaimo turizmo sodybų šeiminkai, rajoninių miestų, mažų miestelių maitinimo įmonės, kaip šiandien įprasta, neturėtų savo svečius maitinti mūsų mitybai netinkančiais svetimvalgiais: kinų saldžiai rūgščiais valgiais, italų makaronais ar picomis, netgi badmečių kolchoziniais bulviniais valgiais, nes su didele nauda sau, su tradicinėmis išskilmėmis galėtų ruošti garsiąsias lietuviškas skerstuves pagal savo krašto valgių gamybos papročius. Suprantama, šiandien jau nebereikia kiaulių auginti, bauginti svečius nemaloniais kiaulių skerdimo vaizdais. Paskerstų paršiukų galima gauti netoli esančiose ir visus leidimus turinčiose skerdyklose.

Kaimo turizmo sodybų svečiai patys galėtų dalyvauti skerdienos išdarinėjime, visokiausių valgių gamyboje, patys galėtų ragauti skerstuvių valgius, patys sau (o vaikeliams kiek būtų džiaugsmo!) kelionei išsirūkyti lauktuvių dešrų, kumpių, nugarinių, šoninių, lašinių...

O jei dar kokį paršiuką išsikeptų senovinėje krosnyje skardoje ar ant aksties (iešmo), tai visiems būtų ir graži atrakcija, ir senovinių tradicijų priminimas, ir, galų gale, nuostabi puota. O juk tiek nedaug reikia, - tik noro. Kiaulienos mėsos gaminių receptų galima pasirinkti iš aplinkinių vyresnio amžiaus žmonių, daug jų yra užrašyta kulinarinėse knygose, daug norintiesiems galėčiau duoti ir aš.

Galbūt tada mūsų kaime pabuvęs lenkas, vokietis ar anglas, dalyvavęs ir puotavęs tradicinėse lietuviškose skerstuvėse, - ko savo kraštuose ir regėte nėra regėjęs, nedrįs teigti, kad lietuviai neturi savo valgių...

Nepriklausomas mitybos ir kulinarijos ekspertas

A.Vincetas Sakas