Rožine spalva akį traukiantys šaltibarščiai, didžiuliai cepelinai su grybų ar spirgučių padažu, minkštas ir kvepiantis šakotis – šie patiekalai pirmiausiai ateina į galvą, kai kalbame apie tradicinę lietuvišką virtuvę. Ne vienas jais didžiuojamės ir drąsiai vaišiname užsieniečius draugus. Tačiau, ar tikrai būtent šie patiekalai tikrosios lietuviškos virtuvės pažibos? „Maximos“ maisto gamybos ekspertas Aidas Poleninas teigia, kad tai – viso labo mitas. Jis atskleidžia kiek primirštus tradicinius patiekalus ir pateikia keleto jų receptus.

Laužo stereotipus apie tautinius patiekalus

„Esame pripratę lietuvišką virtuvę tapatinti su šaltibarščiais, didžkukuliais, nepamirštame ir bulvių plokštainio – kugelio. Tai patys populiariausi valgiai, žinomi kiekvienam lietuviui. Pasakojimai apie juos eina iš kartos į kartą. Kadaise mamos savo dukras mokydavo virti cepelinus, aiškindavo, kokius ingredientus dėti, kiek laiko virti, kad jie „neišsileistų“. Užaugusios dukros taip pat perimdavo šią tradiciją ir mokydavo savo vaikus. Laikui bėgant ratas įsisuko ir taip natūraliai susikūrė mitas, jog cepelinai yra senas tradicijas išlaikęs lietuviškas patiekalas. Tačiau iš tiesų taip nėra“, – teigia A. Poleninas.

Pasak jo, tai gali būti nebent tam tikros šeimos ar giminės mėgstamas tradicinis patiekalas, bet tikrai ne Lietuvos, mat iš tiesų po Pirmojo pasaulinio karo čia juos atvežė žydai, gyvenę netoli Baltarusijos sienos. Vis dėlto negalima teigti, kad tai ir jų tradicinis valgis, nes kukulius su mėsa tuo laiku gamino daugumoje kaimyninių šalių, kuriose gerai augo bulvės.

Kitų šalių ir kultūrų įtaka tradicinei virtuvei

Didžiausia sumaištis norint atskirti, kurie patiekalai yra autentiški, lietuviški, o kurie atkeliavę iš svetur, kyla dėl to, kad daugelio šalių virtuvės tradicijos kuriasi maišantis įvairioms kultūroms. Kaip pasakoja maisto gamybos ekspertas, lietuviai visuomet sąveikaudavo su aplinkinėmis tautomis ir valstybėmis, todėl čia galima rasti daug rusiškos, gudiškos, taip pat ir žydiškos maisto kultūros tradicijų.

Tikrąją lietuvišką virtuvę sunku apibrėžti ne tik dėl to. „Svarbu paminėti, kad žmonių valgymo įpročiai labai priklausė ne tik nuo laikotarpio, bet ir nuo socialinės padėties. Kunigaikščiai galėjo leisti sau valgyti net tokius delikatesinius patiekalus kaip farširuota žąsis ar kepinta elniena, o paprastų gyventojų racione tuo laiku daugiau būdavo grūdų ar daržovių patiekalų“, – atskleidžia A. Poleninas.

Kiekvienas regionas turi išskirtinių savybių

Kaip pasakoja maisto gamybos ekspertas, taip pat daug kas priklauso ir nuo šalies etnografinių regionų. Nors Lietuva ir maža, tačiau skirtingose vietose populiarūs ir skirtingi patiekalai. Tai labiausiai priklauso nuo gamtinių sąlygų.

Mažojoje Lietuvoje dėl čia esančių vandenų unikaliu patiekalu yra tapęs rūkytas ungurys. Daug dėmesio čia skiriama ir žuvų kepimo technikai, ruošiant maistą gausiai dedama krapų, česnakų ir svogūnų.

Štai Dzūkijoje mėgstamiausi grybų ir bulvių patiekalai: rauginti kelmučiai su grietine ir svogūnais, keptos rudmėsės su sviestu, marinuoti baravykai, dzūkiškos bandos ant kopūstų lapų. Taip pat dzūkai garsėja ir išskirtinių skonių grikių, morkų ir žirnių duonomis. O aukštaičiai stebina miltinių patiekalų įvairove, žemaičiai – autentiška kastinio receptūra, suvalkiečiai gali pasigirti puikiais mėsos gaminiais.

Lietuviai vis daugiau dėmesio skiria tradiciniams patiekalams

Tradicinių lietuviškų patiekalų skoniams ir įvairovei neatsispiria ir šiuolaikinis pirkėjas. Kaip teigia prekybos tinklo komercijos vadovė Vilma Drulienė, jau seniai pirkėjų simpatijas pelnė, pavyzdžiui, žemaitiškas kastinys. „Kiekvienais metais jo pardavimai auga, panašu, kad taip bus ir ateityje“, – teigia ji.

Paklausta, kokius dar patiekalus perka lietuviai, V. Drulienė atvira: „Pirkėjai noriai perka bulvinius vėdarus su spirgučių padažu. Pastaraisiais metais šio jau pagaminto patiekalo pardavimai augo trečdaliu. Taip pat pirkėjų dėmesį vis dažniau patraukia išskirtinių skonių duonos, pavyzdžiui, su įvairiais grūdais ir sėklomis, papildytos daržovėmis“. Pasak jos, švenčių progomis pirkėjai nori ant savo stalo matyti ir rūkytą ungurį bei kitas lietuviškas tradicijas puoselėjant paruoštas žuvis.

Daugelį jau pagamintų patiekalų galima nusipirkti „Maximos“ parduotuvėse. O norintys išmėginti savo kulinarinius gebėjimus, gali išbandyti šiuos suvalkietiškų barščių su ausytėmis bei aukštaitiškų žagarėlių receptus.

Žagarėliai

Reikės: 3 kiaušinių, 3 šaukštų riebesnės grietinės, 2 nepilnų šaukštų cukraus, pusės stiklinės miltų, kelių lašelių aliejaus arba sviesto kepti

Į dubenėlį įmušame kiaušinius, sudedame grietinę, supilame miltus ir įberiame kelis

šaukštus cukraus. Viską gerai išmaišome ir pradedame minkyti tešlą. Gerai išminkę, dedame ją vienai valandai į šaldytuvą, kad pastovėtų. Ištraukę paskirstome mažesnėmis porcijomis ir plonai kočiojame. Iškočioję pjaustome stačiakampėmis juostelėmis, tuomet juostelę įpjauname per vidurį ir vieną tešlos galą išverčiame į kitą pusę. Dedame į įkaitintą aliejų ir verdame iš abiejų pusių, kol žagarėliai paruduos. Jei norisi daugiau saldumo, iškepusius žagarėlius galima pabarstyti cukraus pudra.

Barščiai su ausytėmis

Barščiams reikės: 3 raugintų vidutinio dydžio burokėlių, apie 700 g jautienos su kaulais, prieskoninių daržovių, citrinų sulčių, prieskonių pagal skonį (pipirų, lauro lapų), 3 litrų vandens. Ausyčių tešlai reikės: stiklinės kvietinių miltų, 1 kiaušinio, vandens ir žiupsnelio druskos. Ausyčių įdarui: 100 g džiovintų grybų, svogūno, šaukštelio sviesto, kiaušinio baltymo, pipirų ir druskos.

Burokėlius supjaustome kubeliais, užpilame citrinų sultimis, palaikome apie valandą. Tuo metu ruošiame sultinį. Jautieną su kaulais užpilame vandeniu, įdedame lauro lapų ir verdame apie 1 val. Jeigu susidarys putos, jas nugriebiame. Išvirus mėsai, sultinį reikėtų perkošti per sietelį, sudėti burokėlius, įdėti druskos, pipirų, galima įdėti saliero, pastarnoko pagal skonį (gali būti reikalingas pipirų ir druskos malūnėlis).

Kol verda barščiai, pradedame gaminti ausytes. Paruošiame tąsią tešlą, ją plonai iškočiojame ir pjaustome mažais kvadratais. Keptuvėje pakepiname grybus, svogūnus. Kai atvėsta, įmaišome kiaušinio baltymą. Kiek atvėsusį įdarą sudedame ant tešlos kvadratų, kampelius užlankstome ir formuojame „ausytes“. Įsitikinę, kad įdaras pro niekur nebėga, dedame jas į pasūdytą verdantį vandenį ir laukiame, kol iškils, tuomet išgriebiame ir dedame į jau išvirusius barščius.

Get real time update about this post category directly on your device, subscribe now.

Subscribe