

ISTORINĖ ZANAVYKŲ VIRTUVĖ

HISTORICAL ZANAVIK CUISINE

ИСТОРИЧЕСКАЯ КУХНЯ ЗАНАВИКОВ



ISTORINĖ ZANAVYKŲ VIRTUVĖ  
HISTORICAL ZANAVIK CUISINE  
ИСТОРИЧЕСКАЯ КУХНЯ ЗАНАВИКОВ

2022 m.

Projektą „Zanavykų krašto kulinarinis paveldo išsaugojimas“ finansuoja:



Šakių rajono savivaldybė

Projekto draugai:



Projektą įgyvendina

Asociacija Zanavykų seimelis

Sudarytoja

Aurelija Papievienė

Konsultantas ir įvadinio teksto autorius

prof. dr. Rimvydas Laužikas

Vertėjai

į anglų kalbą vertė Violeta Skaržinskienė

į rusų kalbą vertė Irena Lukšienė

Nuotraukos

Kristinos Dovydaitienės

Vilmos Staneikienės (viršelio)

Nijolės Černevičienės

Vaidos Brazaitienės

Vlados Klimaitienės

Jūratės Navickienės

Redaktorė

Sigita Sereikienė

## TURINYS

R. Laužikas. Mėsiški Užnemunės skoniai	/ 4
Kaimiški valgiai	/ 14
Dvariški patiekalai	/ 66
Padėkos žodis	/ 110

## CONTENS

R. Laužikas. The meaty flavours of Uznemune	/ 8
Rustic dishes	/ 14
Manor dishes	/ 66
A word of thanks	/ 110

## СОДЕРЖАНИЕ

Р. Лаужикас. Мясные вкусы Ужнемуне	/ 11
Деревенские блюда	/ 14
Рецепты дворянской кухни	/ 66
Слово благодарности	/ 111

# MĖSIŠKI UŽNEMUNĖS SKONIAI

Zanavykija paprastai vadinama Lietuvos teritorijos dalis tarp Nemuno ir Novos upių, pratęsiant Novos liniją į rytus maždaug iki Kulautuvos. Mokslininkai, tyrinėjantys Lietuvos etnografinius regionus, Zanavykus laiko didesnio regiono – Suvalkijos ar Sūduvos dalimi.<sup>1</sup> Zanavykai kaip atskiras regionas išskiriami remiantis kalbos tyrimais (tarmėmis),<sup>2</sup> jaunimo tapatumo,<sup>3</sup> kaimo architektūros tyrimais.<sup>4</sup> Remiantis sisteminių tyrimų duomenimis, Zanavykija apibūdinama kaip Sūduvos etnokultūrinio regiono dalis su centru Šakiuose.<sup>5</sup>

Gastronomijos istorijos ir gastrominės kultūros požiūriu apibrėžti Zanavykiją gana sudėtinga, nes gastrominės kultūros skirtumus lemia visas kompleksas gamtinių, istorinių, kultūrinių priežasčių, kurios apima didelius regionus. Pavyzdžiui, lietuvių kalbos tyrimų duomenimis, bulvių sriuba kone visoje Sūduvoje vadinama bulviene, bet taip pat ji vadinama ir šiauriau Nemuno bei Pasvalio regione. Arba sviesto gaminimo prietaisas Sūduvoje vadinamas specifiskai – muštuvium, bet greta įsiterpia ir kiti pavadinimai: brokštas, kalatauka.<sup>6</sup>

Bent jau iki to laiko, kol detalesni tyrimai leis kiek aiškiau atskirti Užnemunėje gyvenusių zanavykų, kapsų, dzūkų virtuves, Zanavykija dėl savo gastrominės kultūros specifikos laikytina didesnio Užnemunės regiono dalimi.

Užnemunės vietinės gastrominės kultūros formavimuisi įtakos turėjo gamtiniai ir istoriniai veiksniai. Iš gamtinių veiksnių pirmiausia minėtinas žemių derlingumas. Tai vienas iš derlingiausių regionų Lietuvoje. Čia vyrauja labai geros ir geros ūkinės vertės dirvožemiai (vidutiniai žemės našumo balai čia siekia 44,1–51,5).<sup>7</sup> Todėl, senojoje maisto kultūroje dominuojant žemės ūkio produktams, šiame regione gyvenę žmonės turėjo galimybių išsiauginti ir vartoti maistui daugiau mėsos ir pieno produktų (ypač prabangesnių – rūkytos mėsos gaminių, sviesto, sūrio) nei gyvenę prastesnėse žemėse kituose Lietuvos regionuose. Žemdirbystei palankios sąlygos čia yra ir dėl klimato. Didžioji Lietuvoje esančios Užnemunės dalis patenka į Nemuno žemupio klimato parajonį<sup>8</sup> ir Lietuvos vidurio žemumos augalų introdukcinio rajono pietinį parajonį.<sup>9</sup> Tad čia istoriskai buvo (ir tebėra) galimybė auginti šalčiui mažiau atsparias žemės ūkio kultūras, gauti didesnius jų derlius. Formuojantis vietos gastronomijos tradicijai, įtakos taip pat turėjo santykinai nedidelis regiono miškingumas (tai būdinga gerų žemių regionams, kai dideli miško plotai kertami tam, kad padidėtų dirbamos žemės plotai), taip pat tai, kad regione negausu didesnių upių ir ežerų (jie išsidėstę regiono pakraščiuose). Šios priežastys lėmė, kad Užnemunės virtuvėje santykinai mažiau gamtos gėrybių, palyginti su kitais Lietuvos regionais.

<sup>1</sup> Kudirka J. 1986: Lietuvių liaudies meno šaltiniai. Kaunas: Šviesa.

<sup>2</sup> Zinkevičius Z. 2006: Lietuvių tarmių kilmė, Vilnius: Lietuvių kalbos institutas; Lietuvių kalbos atlasas 1977: t. 1: Leksika, Vilnius: Mokslas.

<sup>3</sup> Šaknys Ž. 2012: Etnografiniai regionai Lietuvoje: šiuolaikinio jaunimo požiūris, *Tautosakos darbai* 43, p. 126–142.

<sup>4</sup> Purvinas M., Purviniene M. 1998: Lietuvos tradicinės architektūros paveldo regionavimas, *Kultūros paminklai*, t. 5. Purvinas M., Kavaliauskas P. 2014: Kraštovaizdžio etnokultūrinis regionavimas, *Lietuvos nacionalinis atlasas*, t. 1.

<sup>5</sup> Ragauskaitė A. 2019: Lietuvos etnokultūrinis regionavimas, *Acta Museologica Lithuanica*, t. 4., Vilnius: Vilniaus universiteto leidykla.

<sup>6</sup> Lietuvių kalbos atlasas 1977: t. 1: Leksika, Vilnius: Mokslas.

<sup>7</sup> Mažvila J., Lukšienė L., Staugaitis G., Mockevičius R. 2015: Lietuvos žemių našumas, <https://www.manoukis.lt/mano-ukis-zurnalas/2015/04/lietuvos-zemiu-nasumas>.

<sup>8</sup> Klimato rajonavimas 2022: <http://www.meteo.lt/lt/klimato-rajonavimas>.

<sup>9</sup> Januškevičius L. 2002: Sumedėjusių augalų introdukcijos ir aklimatizacijos Lietuvoje pagrindiniai principai ir perspektyvos, *Dendrologia Lithuania* VI, p. 53–68.

Istorine prasme regiono formavimuisi didelės įtakos turėjo tai, kad Lietuvos kovų su Vokiečių ordinu metu kraštas buvo beveik virtęs dykra ir vėl gausiau apgyvendintas XVI–XVII a. vykdamas vidinę krašto kolonizaciją ir taikant Valakų reformos paskatintą tuo metu Lietuvoje moderniausią ūkininkavimo technologiją. Istoriskai svarbu ir tai, kad Užnemunė po Abiejų Tautų Respublikos padalijimo atiteko ne gerokai atsilikusiai Rusijos imperijai, bet kur kas modernesnei Prūsijos karalystei, o vėliau priklausė Varšuvos kunigaikštystei ir Lenkijos karalystei (Suvalkų gubernijai). Čia anksčiausiai Lietuvos teritorijoje, dar 1808 m., buvo panaikinta baudžiava. Tai lėmė, kad regiono valstiečiai anksčiau išplėtojo prekinį ūkį, prasigyveno, pradėjo maistui vartoti daugiau ne ūkyje išaugintų, o pirktų produktų (tokių kaip kava, ryžiai, kakava). XIX a. pabaigoje – XX a. pradžioje Užnemunės valstiečių maistas savo kokybe, gausumu išsiskyrė iš visų kitų Lietuvos regionų. Lietuviškoje Užnemunės dalyje istoriskai nebuvo didesnių miestų. Artimiausi centrai – kultūrinę įtaką darę gubernijų miestai – Kaunas ir Suvalkai. Tačiau dėl priklausomybės Suvalkų gubernijai regionas kultūriškai gravitavo šio miesto ir dar toliau – Varšuvos linkme. Kita vertus, po Napoleono karų tai ir pasienio su Prūsijos karalyste (vėliau – Vokietijos imperija) regionas. Ši kaimynystė turėjo didelės įtakos regiono kultūrai: ne vieno vietos dvaro savininko pavardė vokiška, ne viename dvare vokiečiai bandė kurti pavyzdinius, rinkai dirbančius ūkius. Tai pastebėjo ir lenkų etnografas Zygmuntas Glogeris savo kelionės Nemunu aprašyme.<sup>10</sup> Pasakodamas apie Gelgaudiškį jis mini Keudelių sukurtą pavyzdinį pieno ūkį ir jiems priklausiusį „garsųjį sūrių fabriką“, kurio sūris, vadintas Keudelių sūriu (lenk. *ser keidlowskich*), ilgą laiką „buvo labai mėgiamas krašte“. Šie sūriai iš vietinio pieno buvo gaminami pagal šveicarišką technologiją, jais prekiauta didžiuosiuose miestuose. Literatūroje teigiama, kad Keudelliai kasmet parduodavę sūrių už 8000 rublių, o XIX a. septintajame dešimtmetyje kasmet iš sūrių gamybos turėję po 5000 rublių pelno.<sup>11</sup> Tačiau jau Z. Glogeris pastebėjo, kad „vėliau ėmė taip pat garsėti kiti krašto sūrių fabrikai (pavyzdžiui, Ronikero ir Brochockio). Dėl to Gelgaudiškyje imtas labai intensyviai plėtoti privatus žirgynas.“ Rytinei Rytų Prūsijos daliai (Tilžės-Ragainės, Šlosbergo (Pilkalnio) ir Ebenrodės (Stalupėnų) apskritims) būdingi etnografiniai patiekalai buvo žinomi ir Užnemunėje. XIX a. pabaigoje – XX a. pradžioje tai buvo kisielius, bulvienė su pasukomis, rūkyta kiaulės galva su žirniais, alaus sriuba su pienu, šaltanosiai, pyragai ir kt.<sup>12</sup> Ko gero, iš vokiškos erdvės į šį regioną atkeliavo ir išpopuliarėjo kai kurie patiekalai (pavyzdžiui, baumkuchenai). Taip pat kiek anksčiau nei visoje Lietuvoje (dėl Prūsijos įtakos) plito bulvių auginimo ir valgymo kultūra. Įdomu tai, kad į Lenkijos Palenkės vaivadijos (jai priklauso Suvalkų regionas) tradicinių produktų sąrašą įtraukta daug bulvinių patiekalų: cepelinai (lenk. *kartacze*), bulviniai vėdarai, bulvinis kugelis.<sup>13</sup> Kurioziškas vokiečių ir lietuvių „gastronominio bendradarbiavimo“ atvejis iš Pirmojo pasaulinio karo laikų yra aprašytas Petro Klimo atsiminimuose: „[Kai vokiečių] kariuomenė maisto netrūkdavo, tai mokėdavę būti dosniais. Kareiviai dalijosi visais savo virtuvės skanėstais, ypač su biednuomene. Kava, kakao, cukrus, konservai, džiovinti vaisiai, sūriai ir cigariškai tapdavę bendra gėrybe. Mano tėviškėje, kuri buvo prie pat fronto, teko aiškinti moterėlėms, kas daryti su tais tamsiais miltais, kurių maišus vokiečiai buvo palikę, bet iš kurių joms nesisekė nei kukulių išvirti, nei blynų iškepti: tai buvo kakao.“<sup>14</sup> Prūsijos kultūrinė įtaka Užnemunės virtuvei buvo pastebima ir tarpukario Lietuvoje. „Moters“ žurnale 1930 m. (Nr. 2)<sup>15</sup> buvo pažymima, kad „Paprūsėje, apie Virbalį, ypatingai dauguma turtingi. Moterys dažnai susieina su vokiečių moterimis, tad ir valgių gaminime šiek tiek pažangesnės.“ Nagrinėdami Užnemunės virtuvės istoriją rasime ir ryškų žydiškos (štetlų) gastronominės kultūros sluoksnį. Dėl savo ryšių su Vokietijos žydų bendruomenėmis (jidiš kalba iš esmės gali būti laikoma vokiečių kalbos tarpe) Lietuvos žydai dažnai tapdavo tais tarpininkais, per kuriuos vokiškosios virtuvės tradicijos buvo perimamos į lietuvių šeimas. Pietinei Užnemunės daliai nemažos įtakos turėjo totorių virtuvė. Dailininkas ir Suvalkijos istorijos bei papročių žinovas Aleksandras Osipovičius 1868 m. gana

<sup>10</sup> Gloger Z. 1992: Nemunu: Upių slėniais : kelionės Nemunu, Vysla, Bugu ir Bebru, Vilnius: Mintis.

<sup>11</sup> Mašalaitis B. 2014: Gelgaudiškio dvaras, <http://benjamino.blogas.lt/gelgaudiskio-dvaras-268.html>.

<sup>12</sup> Toksdorf U. 1975: Essen und trinken in Ost- und Westpreussen, Marburg: N.G. Elwer Verlag.

<sup>13</sup> Lista produktów tradycyjnych 2022: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12>.

<sup>14</sup> Klimas P. 1990: Iš mano atsiminimų, Vilnius: Lietuvos enciklopedijų redakcija.

<sup>15</sup> Mošaičių Milda 1930: Valgio gaminimas kaime, *Moteris*, Nr. 2.

detaliai aprašė Vinkšnupių totorių gyvenimą, taip pat ir jų gaminamus koldūnus, džiovinamą mėsą. Nemažai totoriškų patiekalų įtraukta ir į jau minėtą Lenkijos Palenkės vaivadijos tradicinių produktų sąrašą. Įdomu ir tai, kad Palenkės regiono sąrašė yra lietuviškais vadinami koldūnai, šaltibarščiai (lenk. *chłodnik*), balti desertiniai sūriai, blynai. Taip pat ir baumkuchenas (lenk. *sękacz*), kindziukas (skilandis).<sup>16</sup>

Užuominų apie regiono virtuvę rasime iš Užnemunės kilusių žinomų žmonių laiškuose, atsiminiuose, jų parašytose ar redaguotose knygelėse. Vincas Kudirka 1898 m. savo seseriai Jonieškai ir jos vyrui, savo svainiui Petruui, rašė: „[B]esergant taip ilgai, nusibodo jau valgyti tolydžio, be atmainos jautieną, o kitokios mėsos <...> Naumiestyje negalima gauti <...> labai mėgstu karkutę su krienais <...> gal Jonieška ras da namie <...> prie karkučių galima pridėti kokį kumpelį, tik neriebę, kokią dešrelę rūkytą, tik neriebią, ir sūrį išdžiovintą, tik nelabai kietą.“ Kitame, 1899 m., laiške seseriai ir svainiui randame: „[P]rilaikymui tų mano pajiegų tegul Jonieškutė nepamiršta suteikti man karkučių. Jeigu jau išrūkytos ir pas mane nesuges, tai tegul tuoj siunčia – aš laukiu ir jau tarkuoju krienus.“<sup>17</sup> Vilniaus universiteto bibliotekoje saugomame rankraštyje „Abecela arba Elementorius diel Lietuws kajmo mergajczų. Iš Lankiszkos lietuwiszkaj iszgulde ir dapilde Jonas Bassanawiczus. Wilnuje. 1863 m.“ klausimų ir atsakymų forma randame įvairiausių patarimų moterims: apie namų tvarkymą, daržus, gyvulius ir maisto gaminimą. Vienas klausimų skamba taip: „Kaip gera gaspadine absieju su kepimu duonos?“ Atsakymas toks: „Pirmeuse iszsjioja rugius kad butu be pefu ir dulkių, paskui rupinas kad butu geraj ir smulkej sumalta; teszla gerai iszminko – o kepalus in paczių paszowus, žiuri kad gerai iszkeptu ir ne suswiltu. Pas gera gaspadinę wisada buna ir gardi bej gera duona – ir dielto žmones sako: Regint duona pasinsi gaspadinę.“<sup>18</sup>

Tarpukario Lietuvoje etnografinių regionų virtuve buvo domimasi ir rašoma plačiau. 1930 m. antrajame „Moters“ žurnalo numeryje Zanavykijos virtuvei skirta kelios pastraipos teksto, bet daugiau – neigiamo: „Zanavykijoj kraštas gana turtingas, bet moterys gaminime valgių nepergudriausios. Ten priprasta iš ryto kasdien virti barščius ir kaip kada tik kopūstus. Maisto produktai ten yra pigesni, miestai ne arti, ypatingai susisiekimas sunkus purvynams užstojus, tad produktus paroduoda pigia kaina ir nėra kur juos dėti. Bet šeiminkės labai senoviškai gamina dar valgius. Kaip išverda barščių iš ryto, tai dažniausiai būna jų ir pietums, tik prie jų dar apšutina bulvių su lupynėmis.“ Ir toliau: „Apskritai, kaime labai mažai vartojama daržovių, ypatingai prie mėsiskų valgių. Daugiausia papratę paimti gabalą mėsos, duones ir taip valgyti. O juk daržovės kaimuose yra prieinamiausias valgis ir galima iš daržovių visokių valgių pasigaminti <...>. Pas mus, ypatingai Suvalkijoj, svarbiausias valgymas lašiniai. Tiesa, sunkiai dirbančiam ir į lašinius įpratusiam žmogui, atrodo, kad be lašinių sunkiai dirbti negalima. Bet jeigu tuos lašinius suvartotume su įvairiomis daržovėmis, tada ir viduriai mūs geriau virškintų valgį ir tų lašinių daug mažiau sunaudotume.“<sup>19</sup>

Tarpukario Lietuvoje bene detaliausiai skirtingų regionų virtuvės aprašytos Elenos Repčytės-Starkienės redaguotoje knygoje „Ką valgome?“<sup>20</sup> Anot autorės, „Suvalkija – kraštas, kur neblogo auga javai ir puikiai tunka bekonai. Tačiau šeiminkėi iš to mažas džiaugsmas. Mat suvalkiečiai sunkiai dirba, bet mėgsta gerai ir pavalgyti. Niekas neklausia, ar šeiminkė turi pakankamai produktų, ar ne – duok ir tiek. Kitaip – kelintam kaime pasigirs, kad ta ir ta šeiminkė tik pažiūrėti ar pauostyti duoda; pas ją neišbus samdiniai, ji negaus padienių darbininkų. Dėl to šeiminkė kartais iš paskutiniųjų stengiasi, kad tik visko ištektų šeimynai, ypatingai tada, kai esti daugiau svetimų darbininkų.“ Užnemunės (Suvalkijos) ūkininkų šeimose „[s]varbiausias dienos valgis – pusryčiai ir pavakariai. Pusryčiai valgomi apie 6 val. (žiemą kiek vėliau). Pusryčiams verdami barščiai su lašinais ir balintos kruopos. Tik retkarčiais barščius pakeičia kopūstai, kruštienė ar šiaip kokia sriuba – dažniausiai rudenį, kaip pjaunamos avys, žąsys ir pan. Valgo pirmiausia barščius, paskui lašinius ir pagaliau – kruopas. Lašinių turi būti tiek, kiek kas nori valgyti. Šeiminkėi esti labai nemalonu, jei nelieka pora, trejeta lašinių gabaliukų. Penktadieniais barščius verda su pienu, o vietoj lašinių

<sup>16</sup> Lista produktów tradycyjnych 2022: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12>.

<sup>17</sup> Kudirka V. 1989: Raštai, t. 1, Vilnius: Vaga.

<sup>18</sup> Basanavičius J. 1874: Abecela arba Elementorius diel Lietuws kajmo mergajczu, VU bibliotekos Rankraščių skyrius, F1-D468.

<sup>19</sup> Mošaičių Milda 1930: Valgio gaminimas kaime, *Moteris*, Nr. 2.

<sup>20</sup> Repčytė-Starkienė E. 1935: Ką valgome? Kaunas: Lietuvių katalikių moterų draugijos leidinys.

duoda sviesto ir sūrio; pavasarį – po porą kiaušinių. Žiemą, kai nėra svetimų žmonių ir nedirbami sunkūs darbai, penktadieniais ir šeštadieniais apsieinama tik barščiais ir kruopom. Pietus valgo 12 val. Valgomi nuo pusryčių likę barščiai ir paskui dar saldaus pieno su duona. Penktadieniais barščių nuo pusryčių nepalieka. Verda troškę – nuskustos, išvirtos ir nusunktos bulvės, paskanintos svogūnais, svogūnų laiškais, krapais, petruškomis, grietine. Valgo su rūgusiu pienu, žalibarščiais, raugintais agurkais, sūdytais grybais. Pavakariams valgo žalius lašinius, dešras, skilandį, sūrį, sviestą, medų, kepa įvairius blynus, kiaušiniene, kartais pasidaro salotų, ridikėlių. Pavakariams, be to, dar duodama pieno (jei šilta), kavos, kakavo (vėsesnėmis dienomis). Vakarienei dažniausiai verda bulviene – vieną ar su kruopomis, su kukuliais, su morkomis – arba miltinius kukulius. Žiemą dažnai šutina bulves (neskustas), kurias valgo su rūgusiu pienu, raugintais kopūstais, agurkais, žalibarščiais, ridikais. Kai esti patys sunkiausi darbai – rugiapjūtė, kūlimo talkos – duodami dar priešpiečiai. Priešpiečiams, kaip ir pavakariams, duoda žalių lašinių, sviesto, sūrio. Bendrai, valgių gerumas ir gausumas priklauso daugiausia nuo to, kiek svetimų žmonių (samdininkų, talkininkų) dirba. Pav. rugiapjūtės (ypatingai jei ateina kaimynai talkinti) ar rudenį javų kūlimo laiku šeimininkei reikia ne mažiau suktis, kaip laukiant svečių ar švenčių. Ir tai ne tik dideliuos ūkiuos. Nė viena šeimininkė nenorės apsileisti ir statyti save „pajuokai“. Nei darbininkai, nei pati šeimininkė negali suprasti, kaip ji gali neturėti, neištekėti lašinių, sviesto ar sūrio. Visko turi ne tik ištekėti, bet ir likti. Kitaip – čia pat į akis šeimininkei gali kliūti. Gal dėl to daugybė turtingų Suvalkijos ūkių už skolas parduodami iš varžytinių.“ Toliau autorė aprašė regionui būdingus valgius: barščius (paprastus, su obuoliais, ruškynių, bulvinius, šaltus), kopūstus, bulviene, bulviene su blėkais, bulviene su aguonomis, vaisių sriubą, mutinį (karštą, šaltą, su vyšniomis), blynus (bulvinius, ant lakštų, su obuoliais, su ryžiais, su sūriu), cibuļienę, košes (čiulkinį, pusmiltę, tarķę, kruopų, troškę ir troškę su kopūstais).

Apie Zanavykijos dvaro virtuvę geriausią vaizdą galime susidaryti skaitydami 1983 m. išleistą „Nelos receptų knygą“ (orig. „Nela’s Cookbook“, leidimas lenkų kalba „*Kuchnia Neli*“, 2001)<sup>21</sup>, kurios autorė Aniela [Nela] Rubinstein (1908–2011) – išskirtinė su Lietuva susijusi asmenybė. Anielos tėvas Emilis Młynarskis buvo gimęs Kybartuose. Tai vienas žymiausių XIX a. pabaigos – XX a. pradžios Lenkijos muzikų: smuikininkas, dirigentas, kompozitorius, Varšuvos filharmonijos direktorius. Mama – Anna Talko-Hryniewicz iš Ilguvos dvaro (dab. Šakių r. sav.). Aniela – jauniausia Młynarskių dukra, 1932 m. ištekėjusi už žymaus lenkų pianisto Arturo Rubinsteino. 1939 m. ji kartu su šeima pasitraukė į JAV. „Nelos receptų knyga“ – vienos įvairiatautės ir daug keliavusios šeimos gastronomijos istorijos šaltinis. Lietuviški knygoje publikuoti receptai susiję su Ilguvos dvaru. Iš autorės vaikystės prisiminimų išskyla močiutės ir šeimos mylimos virėjos Barborytės Zinkevičiūtės (Zinkevicus) patiekalai: blynai, lazankos, koldūnai, kulebiakas, patiekalai iš vėžių, Barborytės *pâté*, balandėliai, lietuviškai paruoštos bulvės, pagal Barborytę paruoštos bulvės, bulviniai blynai, babkos, mozūrėliai, barščiai, šaltibarščiai, batviniai, kopūstienė, bigosas, košės, Barborytės karamelinis musas, raugintas pienas, kisielius, baltas varškės sūris, meduoliai (piernikai), žagarėliai, rūkytos dešros, uogienės, Ilguvos džiuvesiai, rūgštynių sriuba, lydekos ar sterko žuvienė, karpis drebučiuose ir kt.

<sup>21</sup> Rubinstein N. 1983: Nela’s Cookbook, New York: Alfred A. Knopf.

## THE MEATY FLAVOURS OF UZNEMUNE

Zanavykija is the part of Lithuanian territory between the Nemunas and the Nova rivers, extending the Nova line eastwards as far as Kulautuva. Scientists studying the ethnographic regions of Lithuania consider Zanavykiai to be part of a larger region such as Suvalkija or Suduva.<sup>1</sup> Zanavyki as a separate region is distinguished on the basis of research on language (dialects),<sup>2</sup> youth identity,<sup>3</sup> and rural architecture.<sup>4</sup> Based on systematic research, Zanavykia is described as part of the ethno-cultural region of Suduva with its centre in Sakiai.<sup>5</sup>

Defining Zanavykia in terms of gastronomic history and gastronomic culture is quite difficult, as the differences in gastronomic culture are due to a whole complex of natural, historical and cultural causes that span large regions. For example, according to Lithuanian language research, potato soup is called *bulviene* almost throughout Suduva, but it is also called *bulviene* in the region north of the Nemunas and in Pasvalys. Or the device used to make butter in Suduva is specifically called *muštuvis*, but other names such as *brokštas* and *kalatauka*<sup>6</sup> are also interspersed. At least until more detailed research makes it possible to distinguish more clearly between the cuisines of the Zanavykai, Kapsai and Dzukai living in Uznemune, Zanavykija, because of the specificity of its gastronomic culture, should be considered part of the larger region of Uznemune.

Natural and historical factors have influenced the formation of local gastronomic culture in Uznemune. Natural factors include, first of all, the fertility of the land. It is one of the most fertile regions in Lithuania. It has soils of very fertile and good economic value (average land productivity scores of 44,1-51,5).<sup>7</sup> As a result, with the dominance of agricultural products in the old food culture, people living in this region were able to produce and consume more meat and dairy products (especially the more luxurious ones, such as smoked meats, butter and cheese) than people living on poorer land in other regions of Lithuania. The climate is also favourable for farming. Most of Lithuania's Uznemunė falls within the climatic sub-zone of the lower Nemunas River and the southern sub-zone of the Lithuanian Central Lowland plant introduction area<sup>8</sup> and the southern sub-area of the Lithuanian Central Lowland plant introduction area.<sup>9</sup> So it has historically been (and still is) an opportunity to grow less frost-tolerant crops and to get higher yields. The relatively low level of forest cover in the region (which is typical of fertile-soil regions, where large areas of forest are cleared in order to increase the amount of arable land), and the lack of major rivers and lakes (located on the outskirts of the region) have also played a part in the formation of the local gastronomic tradition. These reasons have led to the fact that the cuisine of Uznemunė has relatively fewer natural delicacies compared to other regions of Lithuania.

Historically, the formation of the region was significantly influenced by the fact that during Lithuania's battles with the Teutonic Knights, the region was almost a wasteland and was repopulated in the 16th and 17th centuries by internal colonisation and by the application of the most modern farming technology in Lithuania at that time, which was stimulated by The Volog Reform. It is also historically significant that after the division of the Polish-Lithuanian Commonwealth, Uznemune did not belong to the much more backward Russian Empire, but to the far more modern Kingdom of Prussia, and later to the Duchy of Warsaw and the Kingdom of Poland (Suwałki Governorate, of Russian Empire). Uznemune was the earliest place in Lithuania where serfdom was abolished, back in 1807. This led to the earlier development of a market-oriented economy, to the subsistence of the region's peasants, and to the increased use of purchased rather than farm-grown products (such as coffee, rice and cocoa) for food. At the end of the 19th and beginning of the 20th century, the food of the peasants of Uznemunė stood out from that of any other region in Lithuania in terms of its quality and abundance. Historically, there were no major towns in the Lithuanian part of Uznemune. The nearest centres were the culturally influential cities of the governorates – Kaunas and Suwałki. However, the region's dependence on the

<sup>1</sup> Kudirka J. 1986: Lithuanian folk art sources. Kaunas: Šviesa.

<sup>2</sup> Zinkevičius Z. 2006: the origin of Lithuanian dialects, Vilnius: Institute of the Lithuanian Language, Vilnius: Institute of the Lithuanian Language; Atlas of the Lithuanian Language 1977: vol. 1: Lexic, Vilnius: Mokslas.

<sup>3</sup> Šaknys Ž. 2012: Ethnographic regions in Lithuania: the attitude of contemporary youth, *Tautosakos darbai* 43, p. 126-142.

<sup>4</sup> Purvinas M., Purvinienė M. 1998: Regionalization of Lithuanian traditional architectural heritage, *Culture Monuments*, vol. 5. Purvinas M., Kavaliauskas P. 2014: Ethno-cultural regionalisation of the landscape, *Lithuanian National Atlas*, vol. 1.

<sup>5</sup> Ragauskaitė A. 2019: Ethnocultural regionalization of Lithuania, *Acta Museologica Lithuanica*, vol. 4., Vilnius: Vilnius University Press..

<sup>6</sup> Atlas of the Lithuanian Language 1977: vol.1: Lexic, Vilnius: Mokslas.

<sup>7</sup> Mažvila J., Lukšienė L., Staugaitis G., Mockevičius R. 2015: Lietuvos žemių našumas, <https://www.manoukis.lt/mano-ukis-zurnalas/2015/04/lietuvos-zemiu-nasumas>.

<sup>8</sup> Climate regionalisation 2022: <http://www.meteo.lt/lt/klimato-rajonavimas>.

<sup>9</sup> Januškevičius L. 2002: Basic principles and perspectives of woody plant introduction and acclimatization in Lithuania, *Dendrologia Lithuania* VI, pp. 53-68. .

Suwałki Governorate meant that it gravitated culturally towards that city and even further afield towards Warsaw. On the other hand, after the Napoleonic Wars, it was also a border region with the Kingdom of Prussia (later the German Empire). This neighbourhood had a significant impact on the culture of the region: many of the local estates owners had a German surname, and the Germans tried to create model farms that worked for the market on more than one estate. The Polish ethnographer Zygmunt Gloger noted this in his account of his journey along the Nemunas river.<sup>10</sup> In his account of Gelgaudiškis, he mentions the model dairy farm created by the Keudell and the “famous cheese factory” owned by them, whose cheese, called *Keudel cheese* (Polish: *ser keidlowskich*), “was very popular in the region for a long time”. These cheeses were made from local milk using Swiss technology and were sold in the major cities. According to the literature, the Keudells sold 8,000 roubles’ worth of cheese every year, and in the 1860s they made a profit of 5,000 roubles annually from cheese.<sup>11</sup> However, already Z. Gloger noted that “Later on, other cheese factories in the region (such as Roniker’s and Brochocki’s) became famous as well. As a result, a private stud farm in Gelgaudiškis began to develop very intensively.” Ethnographic dishes typical of the eastern part of East Prussia (the counties of Tilze-Ragaine, Schlosberg (Pilkalne) and Ebenrode (Stalupėnai)) were also known in Uznemune. At the end of the 19th and the beginning of the 20th century, these included kisiel, potato soup with buttermilk, smoked pig’s head with peas, beer soup with milk, šaltanosiai, *pyragas*, etc.<sup>12</sup> Some dishes (such as baumkuchen) probably originated in Germany and became popular in the region. The culture of growing and eating potatoes was also a little earlier than in Lithuania (due to Prussian influence). Interestingly, the list of traditional products of the Polish province of Podlaskie Voivodeship (to which the Suwałki region belongs) includes many potato dishes: *cepelinai* (Polish: *kartacze*), potato *vėdarai* and potato kugel.<sup>13</sup> A curious case of German-Lithuanian “gastronomic cooperation” from the First World War is described in the memoirs of Petras Klimas: “[When the German] army was not short of food, they knew how to be generous. The soldiers shared all the delicacies of their kitchen, especially with the poor. Coffee, cocoa, sugar, preserves, dried fruit, cheeses and cigars were common goods. In my home village, which was near the front, I had to explain to the women what to do with the dark flour, the sacks of which the Germans had left behind, but with which they had no luck in making either dumplings or pancakes: it was cocoa.”<sup>14</sup> The Prussian cultural influence on the cuisine of Uznemune was also visible in interwar Lithuania. In the magazine “Moteris” in 1930 (No. 2)<sup>15</sup> it was noted that “in Paprūsė, around Virbalis, the majority are especially rich. The women often associate with German women, so they are a bit more advanced in cooking.” The history of the cuisine of Uznemune also contains a strong layer of Jewish (shtetl) gastronomic culture. Because of their connections with German Jewish communities (Yiddish can be considered a dialect of German), Lithuanian Jews often became the intermediaries through which German cuisine traditions were passed on to Lithuanian families. The southern part of Uznemune was influenced by Tatar cuisine. In 1868, Aleksander Osipowicz, a painter and an expert on the history and customs of Suwałkija, described in some detail the life of the Tatars of Vinkšnupys, including their dumplings and dried meat. A number of Tatar dishes are also included in the above-mentioned list of traditional products of the Polish Podlaskie Voivodeship. Interestingly, the list for the Podlaskie region also includes Lithuanian dishes: *koldūnai* (Polish: *kolduny*), cold borsch (Polish: *chlodnik*), white dessert cheeses and pancakes. As well as Baumkuchen (Polish: *sękacz*), *kindziukas* (*skilandis*).<sup>16</sup>

Hints about the region’s cuisine can be found in letters, memoirs, and books written or edited by famous people from Uznemunė. In 1898, Vincas Kudirka wrote to his sister Jonieška and her husband, his brother-in-law Petras: “[B]eing sick for so long, I am tired of eating beef continuously, without variety, and you cannot get any other kind of meat <...> in Naumestis <...>. I am very fond of pig ham hock with horseradish <...> maybe Jonieška will find some at home <...> to the pig ham hock you can add some ham, only low-fat, some smoked sausage, only low-fat, and some dried cheese, but not very hard.” In another letter to his sister and brother-in-law in 1899 we find: “[T]o hold those forces of mine, let not Jonieška forget to give me pig ham hock. If they are already smoked out, they will not grow here. let her send them at once - I am waiting and already grating horseradish.”<sup>17</sup> In the manuscript ‘Abecelė or Elementorius diel Lietuwos kajmo mergajczų. From Lankiszka Lietuwiszkej iszgulde ir dapidle Jonas Bassanawiczus. Wilno. 1963.’ In the form of questions and answers, we find all sorts of advice for women: about managing the house, gardens, livestock and cooking. One of the questions reads: “How does a good hostess do with baking bread?” The answer is: “First she rolls out the rye so that it is free of chaff and dust, then she makes sure that it is well and finely ground; she kneads the dough well, and when she puts the loaves in the oven she makes sure that they bake well and do not dry out. A good hosekeeper always has delicious and good bread, which is why people say: ‘You can tell the hosekeeper by looking at the bread.’”<sup>18</sup>

In interwar Lithuania, the cuisine of ethnographic regions was more widely studied and written about. In 1930, the second issue of the magazine “Moteris” devoted a few paragraphs of text to the cuisine of Zanavykia, but most of it was negative: “Zanavykia is quite a rich land, but women are not the most skilful in cooking. There, it is customary to cook borscht every morning and cabbage whenever possible. Food is cheaper there, the towns are not close by, especially transport is difficult when the mud is blocked, so the produce is sold at a cheap price and there is nowhere to put it. But the hostesses still cook in a very old-fashioned way. As they boil borscht in the morning, they usually have it

<sup>10</sup> Gloger Z. 1992: Nemunas: River valleys : journeys along the Nemunas, the Vistula, the Bug and the Biebrza, Vilnius: Mintis.

<sup>11</sup> Mašalaitis B. 2014: Gelgaudiškis Manor, <http://benjamino.blogas.lt/gelgaudiškio-dvaras-268.html>.

<sup>12</sup> Toksdorf U. 1975: Essen und trinken in Ost- und Westpreussen, Marburg: N.G. Elwer Verlag.

<sup>13</sup> Lista produktów tradycyjnych 2022: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12>.

<sup>14</sup> Klimas P. 1990: From my memoirs, Vilnius: Lithuanian Encyclopaedia.

<sup>15</sup> Mošaičių Milda 1930: Cooking in the village, *Moteris*, Nr. 2.

<sup>16</sup> Lista produktów tradycyjnych 2022: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12>.

<sup>17</sup> Kudirka V. 1989: Writings, vol. 1, Vilnius: Vaga.

<sup>18</sup> Basanavičius J. 1874: Abecelė or Elementorius diel Lietuwos kajmo mergajczų, Library of Vilnius University, Manuscripts Section, F1-D468.

for lunch too, but they also add potatoes with peelings.” And so on: “In general, there is very little use of vegetables in the countryside, especially with meat dishes. It is more common to take a piece of meat and bread and eat it that way. Vegetables are the most affordable food in the countryside and you can make all sorts of meals from vegetables <...>. Here, especially in Suvalkija, lard is the most important food. It is true that a person who works hard and is used to lard cannot work hard without lard. But if we were to eat lard with a variety of vegetables, our intestines would digest the food better and we would consume much less lard.”<sup>19</sup>

In inter-war Lithuania, the cuisines of the different regions are probably described in the most detailed detail in the book “What We Eat?”, edited by Elena Repčytė-Starkienė<sup>20</sup> According to the author, “Suvalkija is a land where crops grow well and pigs grow well. But this is of little joy to the housewife. Suvalkians work hard, but they also like to eat well. Nobody asks if the housekeeper has enough produce or not - just give them something to eat. Otherwise, every village will hear that such-and-such a mistress is only giving a look or a smell; she will not have any hired hands, nor will she get any day labourers. That is why the mistress sometimes goes out of her way to make sure that the family has enough, especially when there are more workers than family members.” In the farming families of Uznemune (Suvalkija), “[t]he most important meal of the day is breakfast and dinner. Breakfast is eaten at around 6 am. (a little later in winter). For breakfast, borscht with lard and bleached groats are cooked. Only occasionally is borsch replaced by cabbage, *kruštienė* or some other kind of soup, usually in the autumn, when sheep, geese, etc. are being slaughtered. They eat borscht first, then lard and finally groats. There must be as much lard as anyone wants to eat. It is very unpleasant for the housekeeper if there are a couple or three pieces of lard left. On Fridays, they boil the borscht with milk and give butter and cheese instead of lard; in spring, they give a couple of eggs. In winter, when there are no strangers and no hard work, on Fridays and Saturdays they make do with borscht and groats. Dinner is eaten at 12 noon. They eat borscht left over from breakfast, followed by sweet milk and bread. On Fridays, borscht is not left out of breakfast. They boil potatoes that have been peeled, boiled and drained, seasoned with onions, onion leaves, dill, parsley and sour cream. Eaten with sour milk, *žalibarščiai*, sour cucumbers, salted mushrooms. For lunch, they eat raw lard, sausages, *skilandis*, cheese, butter, honey, various pancakes, scrambled eggs, and sometimes salad and radishes. In addition, milk (if warm), coffee and cocoa (on cooler days) are given in the evening. Supper is usually potato soup, either on its own or with grits, meatballs, carrots, or flour dumplings. In winter, they often eat potatoes (unpeeled) with sour milk, sauerkraut, pickled cucumbers, *žalibarščiai*, black radishes. When the hardest work is being done - rye harvesting, threshing - a brunch is also provided. For brunch, as well as for lunch, they give raw lard, butter, cheese. In general, the goodness and abundance of a meal depends mainly on the number of eaters (mercenaries, helpers) working. For example, during the rye harvest (especially if neighbours come to help) or the threshing of the grain in autumn, the housewife needs to be as busy as she is when waiting for guests or holidays. And it's not just on large farms. No housewife will want to slack off and put herself up for ridicule. Neither the workers nor the owner herself can understand how she can have no lard, butter or cheese. Everything must not only be enough, but also left over. Otherwise, the mistress may be stuck right there. Maybe that's why so many rich Suvalkija farms are being auctioned off for debts. The author goes on to describe the region's typical dishes: borscht (plain, with apples, sorrel, potato, cold), cabbage, potato soup *bulviene*, *bulviene* with tripe, *bulviene* with poppy seeds, fruit soup, mutinis (hot, cold, with cherries), pancakes (potato, on sheet, apple, rice, cheese), *cibulienė*, porridge (*čiulkinys*, *pusmiltė*, *tarkė*, groats, *troškė* ir *troškė* with cabbage).

The best picture of Zanavikia's manor cuisine can be gained from the 1983 edition of “Nella's Recipe Book” (orig. “Nela's Cookbook”, Polish edition “Kuchnia Neli”, 2001)<sup>21</sup>, by Aniela [Nela] Rubinstein (1908-2011), an exceptional personality connected with Lithuania. Aniela's father Emil Młynarski was born in Kybartai. He was one of the most famous Polish musicians of the late 19th and early 20th centuries: violinist, conductor, composer, director of the Warsaw Philharmonic. Her mother was Anna Talko-Hryniewicz from Ilguva Manor (now Šakiai County). Aniela, the youngest daughter of the Młynarskis, married Artur Rubinstein, a famous Polish pianist, in 1932. In 1939 she moved to the USA with her family. “Nella's Recipe Book” is the source of the gastronomic history of a diverse and well-travelled family. The Lithuanian recipes published in the book are linked to Ilguva Manor. The author's childhood memories of her grandmother and the family's beloved cook, Barborytė Zinkevičiūtė (Zinkevicius), bring to light the dishes: pancakes, *lazankos*, *koldūnai*, kulebiak, crayfish dishes, Barborytė's pâté, pigeon dishes, potatoes prepared in the Lithuanian way, potatoes prepared according to Barborytė's recipe, potato pancakes, *babkas*, *mozūrėliai*, borscht, cold borscht, *batviniai*, cabbage soup, *bigos*, porridge, Barborytė's caramel mousse, sour milk, *kisielius*, white cottage cheese, gingerbread, *žagarėliai*, smoked sausages, jams, Ilguva rusks, sorrel soup, pike or sturgeon fish soup, carp in jellies etc.

<sup>19</sup> Mošaičių Milda 1930: Cooking in the village, *Moteris*, No. 2.

<sup>20</sup> Repčytė-Starkienė E. 1935: What do we eat? Kaunas: Publication of the Lithuanian Catholic Women's Association.

<sup>21</sup> Rubinstein N. 1983: Nela's Cookbook, New York: Alfred A. Knopf.

## МЯСНЫЕ ВКУСЫ УЖНЕМУНЕ

Занавикией обычно называют часть территории Литвы между Нямунасом и рекой Нова, простирающуюся по линии реки Нова на восток до Кулаутувы. Ученые, изучающие этнографические регионы Литвы, считают занавиков частью более крупного региона - Сувалкии или Судувы.<sup>1</sup> Занавикай выделяется как отдельный регион на основе исследований языка (диалектов)<sup>2</sup>, изучения молодежной идентичности<sup>3</sup> и сельской архитектуры<sup>4</sup>. Согласно данным систематических исследований, Занавикия описывается как часть этнокультурного региона Судувы с центром в Шакай<sup>5</sup>.

Определить Занавикию с точки зрения гастрономической истории и гастрономической культуры достаточно сложно, так как различия в гастрономической культуре обусловлены большим комплексом природных, исторических, культурных причин, охватывающих большие регионы. Например, согласно исследованиям литовского языка, картофельный суп называется «картофельным» почти во всей Судуве, но его также называют к северу от реки Нямунас и в регионе Пасвалиса. Или приспособление для приготовления масла в Судуве специфически называется муштувис, но рядом с ним перемежаются другие названия: брокштас, калатаука.<sup>6</sup>

По крайней мере, до тех пор, пока более детальные исследования не позволят хотя бы немного четче выделить кухню занавиков, капсов и дзуков, живших в Ужнемуне, специфика гастрономической культуры Занавикии является частью более крупного региона Ужнемуне. На формирование местной гастрономической культуры Ужнемуне повлияли природные и исторические факторы. В естественном смысле это один из самых плодородных земельных регионов Литвы. Здесь преобладают почвы очень хорошего и хорошего хозяйственного значения (средние баллы продуктивности земель 44,1-51,5)<sup>7</sup>. Таким образом, благодаря преобладанию сельскохозяйственной продукции в старой культуре питания люди, проживающие в этом регионе, имели возможность выращивать и потреблять больше мясных и молочных продуктов (особенно более роскошных - копченостей, масла, сыра), чем живущие в меньше плодородных землях в других регионах Литвы.

Здесь благоприятные условия для земледелия также с точки зрения климата. Большая часть Ужнемуне в Литве попадает в нижнюю климатическую подзону Нямунаса<sup>8</sup> и южную подобласть Литовского центрального низменного района интродукции растений.<sup>9</sup> Таким образом, исторически была (и остаётся) возможность выращивать менее морозостойкие и более урожайные культуры. На формирование местной гастрономической традиции повлияла и относительно малолесистость региона (это характерно для благоугодных земельных районов, где для увеличения пахотных земель вырубаются большие площади леса). Это также связано с тем, что область не богата более крупными реками и озерами (они расположены на окраине региона). Эти причины привели к относительно меньшему количеству природных благ в кухне Ужнемуне по сравнению с другими регионами Литвы.

Исторически на формирование региона большое влияние оказал тот факт, что во время борьбы литовцев с немецким орденом регион был опустошенным, безлюдным и снова заселен в 16-17 веках. Этому способствовало осуществление внутренней колонизации страны и применение самых современных в то время в Литве технологий ведения сельского хозяйства, чему способствовала Волочная помера. Исторически важно и то, что после раздела Польско-Литовской Речи Посполитой Ужнемуне относилась не к отсталой Российской империи, а к гораздо более инновативному Прусскому королевству, а позже принадлежала Варшавскому княжеству и Королевству Польскому (Сувалкская губерния Российской империи).

Здесь раньше всех на территории Литвы, в 1807 году, было упразднено крепостное право. В результате у крестьян региона ранее сложилось торговое хозяйство, они начали лучше жить, стали потреблять больше продуктов несельскохозяйственного производства (таких как кофе, рис, какао). В конце 19 века и начале 20 века пища крестьян Ужнемуне выделялась среди всех других регионов Литвы своим качеством и изобилием. Исторически сложилось так, что в литовской части Ужнемуне не было крупных городов оказавших культурное вли-

<sup>1</sup> Кудирка Й. (1986). Источники литовского народного творчества. Каунас: Свет.

<sup>2</sup> Зинкявичюс З. (2006). Происхождение литовских диалектов, Вильнюс: Институт литовского языка. Атлас литовского языка. (1977). Том I. Словарь. Вильнюс: Наука.

<sup>3</sup> Шакнис Ж. (2012). Этнографические регионы Литвы: взгляд современной молодежи, Фольклорные произведения 43, с. 126-142.

<sup>4</sup> Пурвинас М., Пурвинене М. (1998). Регионализация литовского традиционного архитектурного наследия, памятники культуры, т. 5. Пурвинас М., Кавалюскас П. (2014). Этнокультурное районирование ландшафта, Кн.: Литовский национальный атлас, Т.И.

<sup>5</sup> Рагаускайте А. (2019). Литовская этнокультурная регионализация: Монография. Acta Museologica Lithuanica, Том 4. Вильнюс: Издательство Вильнюсского университета.

<sup>6</sup> Атлас литовского языка. (1977). Том I. Словарь. Вильнюс: Наука.

<sup>7</sup> Мажвила Й., Лукшене Л., Стаугайтис Г., Мокавичюс Р. (2015). Продуктивность литовских земель. <https://www.manoukis.lt/mano-ukis-zurnalas/2015/04/lietuvos-zemiu-nasumas>

<sup>8</sup> Климатическое районирование, <http://www.meteo.lt/lt/klimato-rajonavimas>

<sup>9</sup> Янушкевичюс Л. (2002). Основные принципы и перспективы интродукции и акклиматизации древесных растений в Литве, Дендрология Литвы VI, с. 53 - 68.

яние. Ближайшими центрами являлись города губерний, оказавших культурное влияние – Каунас и Сувалки. Однако из-за своей принадлежности к Сувалкской губернии регион культурно тяготел к этому городу и далее к Варшаве. С другой стороны, после наполеоновских войн это был пограничный регион с Прусским королевством (позже Германской империей). Это соседство оказало значительное влияние на культуру региона. Немецкие фамилии мы найдем среди владельцев многих местных имений. В ряде имений немцы пытались создать образцовые хозяйства, работающие на рынок. Это заметил и польский этнограф Зигмунт Глогер, описывая свое путешествие по Неману.<sup>10</sup> Рассказывая о Гелгаудишкисе, он упоминает образцовую молочную ферму, созданную Койделем, и принадлежавшую им «знаменитую сыроварню», сыр которой называется «койделевским сыром» (ser keidlowskich по-польски) уже давно «пользовался большой популярностью» в стране». Эти сыры изготавливались из местного молока по швейцарской технологии. Ими торговали в крупных городах. Согласно литературе, они продавали сыр на 8000 рублей в год, а в семидесятых годах 19 века Койделе получал прибыль от производства сыра в размере 5000 рублей в год.<sup>11</sup> Однако уже З. Глогер заметил, что «...позже прославились и другие сыроварни страны (такие, как Роникера и Брохоцкого). В результате в Гелгаудишкисе очень интенсивно начал развиваться частный конный завод...». Этнографические блюда, типичные для восточной части Восточной Пруссии (уезды Тилже-Рагайне, Шлосберг (Пилкалнис) и Эбенроде (Сталупенай)), были известны и в Ужнемуне. В конце 19-начале 20 века это были кисель, картошка с пахтой, копченая свиная голова с горохом, пивной суп с молоком, шалтоносы, пироги и т.д.<sup>12</sup> Вероятно, некоторые блюда (например, баумкухен) попали в регион из Германии. Также несколько раньше, чем по всей Литве (из-за влияния Пруссии) распространилась культура выращивания и употребления в пищу картофеля. Интересно, что в список традиционных продуктов Польского Подляского воеводства (куда входит Сувалкский край) входит множество блюд из картофеля: цеппелины (по - польски картофельные картаче), картофельная колбаса - ведарай, картофельный кугель).<sup>13</sup>

Курьезный случай немецко-литовского «гастрономического сотрудничества» времен Первой мировой войны описан в мемуарах Пятраса Климаса: «...когда [немецкая] армия не испытывала недостатка в еде, она умела быть щедрой. Солдаты делились всеми лакомствами своей кухни, особенно с бедным сообществом. Кофе, какао, сахар, консервы, сухофрукты, сыр и сигары становились общим благом. На моей родине, которая была прямо у самого фронта, мне приходилось объяснять женщинам, что делать с темной мукой, мешки которой оставили немцы, но из которой ни галушек сварить, ни блинов испечь: это было какао...».<sup>14</sup> Культурное влияние Пруссии на кухню Ужнемуне было заметно и в межвоенной Литве. В журнале «Moteris» («Женщина») за 1930 г. (№ 2)<sup>15</sup> отмечалось, что «...в Подпрусье, около Вирбалиса, большинство особенно богаты. Женщины часто встречаются с немками, поэтому они несколько более продвинуты в кулинарии...». Исследуя историю кухни Ужнемуне, мы обнаружим яркий и еврейский (штетлы) пласт гастрономической культуры. Из-за своих связей с немецкими еврейскими общинами (язык идиш, который можно считать немецким диалектом) литовские евреи часто становились посредниками, через которых традиции немецкой кухни передавались литовским семьям. На южную часть Ужнемуне значительное влияние оказала татарская кухня. В 1868 году Александр Осипович, художник и знаток сувалкской истории и обычаев, достаточно подробно описал быт винкшуняйских татар, а также производимые ими варенки колдуны и вяленое мясо. Ряд татарских блюд входят в уже упомянутый список традиционных продуктов Польского Подляского воеводства. Интересно и то, что в этом списке в Подляском крае встречаются и блюда, называемые литовскими: колдуны, холодный борщ, белые десертные сыры, блины. Также баумкухен (польский: sękacz), киндзюк (скиландис)<sup>16</sup>.

Подсказки о кухне региона можно найти в письмах, мемуарах, книгах, написанных или отредактированных известными людьми из Ужнемуне. В 1898 году Винцас Кудирка писал своей сестре Йонешке и ее мужу, шурина Петру: «...так долго болеючи, надоело уже постоянно, непрерывно есть однообразную говядину, а другого мяса <...> в Науместис невозможно найти <...> очень люблю голень с хреном <...> может Йонешка найдёт ещё дома <...> к голени можно добавить ветчиныкорок, только нежирный, копченую колбасу, также нежирную и сушеный сыр, но не очень жёсткий...». В другом письме, сестре и шурина, датированном 1899 годом, находим: «...чтобы поддержать мои силы, пусть Йонешкуте не забудет оставить мне голеньки. Если они уже выкопчены и у меня они не испортятся, то пусть немедленно высылают — жду и уже натираю хрен...»<sup>17</sup>. В рукописи «Abecela ar Elementorius diel Lietuwos kajmo mergajczu», («Азбука или букварь для литовских сельских девочек»), хранящейся в библиотеке Вильнюсского университета который „из польского языка на литовский переложил и еще дополнил Йонас Басанавичюс, в Вильне, в 1863 году“ в форме вопросов и ответов мы находим всевозможные советы для женщин: о ведении домашнего хозяйства, садах, животноводстве и кулинарии. Один из вопросов вопрос звучит так «Как хорошая хозяйка обходится при выпечке хлеба?» Ответ таков: «Сначала просеивает рожь, чтоб не оставалось половы и пыли, хорошенько перемалывает ее; тесто хорошо вымешивает - буханки хлеба посадив в печь, присматривает, чтобы они хорошо пропеклись и не сгорели. У хорошей хозяйки хлеб всегда вкусный - поэтому люди говорят: Видя хлеб - познаешь хозяйку»<sup>18</sup>.

В межвоенной Литве кухня этнографических регионов представляла интерес и более широко о ней писалось. Во втором номере журнала «Moteris» («Женщина») за 1930 год кухне Занавикии было посвящено несколько абзацев текста, но больше - негативные: «...Занавикийский край довольно богат, но женщины в приготовлении

<sup>10</sup> Глогер, З. (1992). Нямунас: В долинах рек: походы по Нямунасу, Висле, Бугу и Бебру. Вильнюс: Мысль.

<sup>11</sup> Машалайтис Б. (2014). Усадьба Гелгаудишкис. <http://benjamino.blogas.lt/gelgaudiskio-dvaras-268.html>

<sup>12</sup> Токсдорф У. (1975). Essen und trinken in Ost- und Westpreussen. Marburg: N.G. Elwer verlag.

<sup>13</sup> Lista produktów tradycyjnych. (2022). <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12>

<sup>14</sup> Климас, П. (1990). Из моих воспоминаний. Вильнюс: Литовское энциклопедическое издание.

<sup>15</sup> Милда Мошаичай (1930). Готовим в деревне. Женщина (Мотерис) номер 2.

<sup>16</sup> Lista produktów tradycyjnych. (2022). <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12ta-produktow-tradycyjnych12>

<sup>17</sup> Кудирка, В. (1989). Сочинения. Т. 1. Вильнюс: Вага.

<sup>18</sup> Басанавичюс, Й. (1874 г.). Abecela или Elementorius diel Lietuwos kajmo mergajczu. (Алфавит или Букварь для сельских девочек Литвы) Отдел рукописей библиотеки ВУ, F1-D468.

пищи не слишком умелые. Там принято каждый день с утра варить борщ, иногда только капусту. Продукты питания там дешевле, города не близко, транспорт особенно затруднен, когда наступает грязь, поэтому девать их некуда и продукты продаются по дешевке. Но хозяйки ещё по - старинному готовят еду. Как борщ с утра наварят, так его чаще и на обед подают, только к нему отварят картошку с кожурой....». И далее: «...В целом, в селах потребляет очень мало овощей, особенно к мясным блюдам. Чаще всего берут кусок мяса, хлеба и и так кушают. Ведь овощи - самая доступная еда в деревнях и из овощей можно делать всевозможные блюда <...> У нас, особенно в Сувалкии, самая важная еда сало. Правда, человеку, который много работает и привык к салу, кажется, что тяжело работать без сала невозможно. Но если бы мы потребляли сало с различными овощами, то кишечник лучше усваивал бы еду, и потребляли бы сало гораздо меньше ...».<sup>19</sup>

В межвоенной Литве кухни разных регионов наиболее подробно описаны в книге «Ka valgome?» («Что мы едим?»)<sup>20</sup> под редакцией Елены Репчите-Старкене. По словам автора, «...Сувалкия — это край, где хорошо растут зерновые культуры и отлично тучнеют беконы. Но хозяйке от этого немного радости. Ведь сувалкцы много работают, но и вкусно покушать тоже любят. Никто не спрашивает, достаточно ли у хозяйки продуктов или нет – дай поесть и всё тут. В противном случае по сёлам пойдут слухи, что та или иная хозяйка даёт только посмотреть на еду или понюхать; работники при ней не задерживаются, поденщики к ней не пойдут. Поэтому хозяйка иногда старается из последних сил, чтобы всего хватило семейству, особенно когда бывают чужие рабочие...». В семьях крестьян Ужнемуне (Сувалкия): «...Самый важный прием пищи — завтрак и полдник. Завтрак подается около 6 часов (чуть позже зимой).

На завтрак готовят борщ с салом и беленой крупой. Лишь изредка борщ заменяют капустным, толщёнкой или каким-либо другим супом — обычно осенью, когда резали овец, гусей и так далее. Сначала едят борщ, потом сало и, наконец, крупу. Сала должно было быть столько, сколько человек хочет съесть. Хозяйка оставалась недовольна, если не оставалось пары, трех кусочков сала. По пятницам борщ варят на молоке, а вместо сала дают масло и сыр; весной - пару яиц. Зимой, когда нет посторонних и нет тяжелой работы, по пятницам и субботам едят только борщ и крупу. Обед - в 12 часов дня. Борщ, оставшийся после завтрака, съедается, а затем подаётся сладкое молоко с хлебом. По пятницам от завтрака не оставляют борща. Варят трошке – очищенный, отварной и слитый картофель, приправленный репчатым луком, луковыми перьями, укропом, петрушкой, сметаной. Едят с кислым молоком, зелёным борщём, солеными огурцами и грибами

В полдник едят сырое сало, колбасу, скиландис, сыр, масло, мед, пекут различные блины, яичницу, иногда делают салаты и редиску. В это время дополнительно дают молоко (если день теплый), кофе, какао (в более прохладные дни). На ужин обычно варят картофельный суп – только картофель или с крупой, с клецками, с морковью или мучными галушками. Зимой часто варят картофель (с кожурой), которую едят с кислым молоком, квашеной капустой, огурцами, зелёным борщом, редькой. Во время жатвы, молотбы — дается предобеденная закуска. Предлагается сырое сало, масло, сыр. Вообще, качество и изобилие еды во многом зависит от количества нанятых рабочих (батраков, помощников). Например, во время жатвы (особенно если на помощь приходят соседи) или в осеннюю пору молотбы хозяйке приходится много работать, не меньше, чем в ожидании гостей или праздников. И это не только в крупных хозяйствах. Ни одна хозяйка не захочет выставлять себя на посмешище. Ни рабочие, ни сама хозяйка не смогут понять, как у нее может не быть, не хватать сала, масла или сыра. Всего должно не только хватить, но и оставаться. В противном случае - здесь же хозяйку могут осрамить прямо в глаза. Может быть, поэтому многие богатые хозяйства Сувалкии за долги продаются с аукционов...». Далее автор описала типичные блюда региона: борщ (простой, с яблоками, щавелем, картошкой, холодный), суп из капусты, картофельный суп, картофельный суп с требухой, с маком, фруктовый суп, мутинис (горячая, холодная, с вишней), оладьи (картофельные, на листах, с яблоками, с рисом, с сыром), цибулене, каши (чюлкинис, пусмилте, тарке, из крупы, трошке и трошке с капустой).

Лучшую картину о кухне дворянских имений Занавикии мы можем получить, прочитав «Поваренную книгу Нелы» 1983 года (ориг. „Nela's Cookbook“, издана на польском языке «Kuchnia Neli» 2001), автором которой является Аниела [Нела] Рубинштейн (1908-2011) – исключительная личность, связанная с Литвой. Отец Аниелы Эмиль Млынарский уроженец Кибартай. Он является одним из самых известных польских музыкантов конца 19-го и начала 20-го веков: скрипач, дирижер, композитор, директор Варшавской филармонии. Мама – Анна Талько-Гринцевич из поместья Илгува (в наст. время Шакайский район).

Аниеле — младшая дочь Млынарских, вышла замуж в 1932 году за известного польского пианиста Артура Рубинштейна. В 1939 году она, вместе с семьёй, переехала в Соединенные Штаты. «Книга рецептов Неллы» является источником истории гастрономии одной, разнонациональной и путешествующей семьи. В поместье Илгува мы также находим литовские связи рецептов, опубликованных в книге.

Из детских воспоминаний автора возникают блюда бабушки и любимого шеф-повара семьи Барборите Зинкевичюте (Zinkevicius): блины, лазанки колдуны, кулебяка, блюда из раков, *râté* Барборите, голубцы, картофель по литовскому, картофель в стиле Барборите, картофельные блины, бабка, мозурелай, борщ, холодный борщ, батвиняй, суп из капусты, бигос, каша, карамельный мус Барборите, квашеное молоко, кисель, творожный сыр, пряники (перники), жагарелай, копченые колбасы, варенья, Илгувос панировочные сухари, суп из щавеля, рыба шука или судак, заливной карп и др.

С точки зрения гастрономической истории и гастрономической культуры определить Занавикию достаточно сложно, так как различия в гастрономической культуре определяются большим комплексом природных, исторических, культурных причин, которые охватывают большие регионы. Например, согласно исследованиям литовского языка, картофельный суп называется «картофельным» почти во всей Судуве, но его также называют к северу от реки Нямунас и в регионе Пасвалейса. Или приспособление для приготовления масла в Судуве называется специфически – колотушка, но рядом с ним перемежаются другие названия: брокштас, калатаука.

<sup>19</sup> Милда Мошаичай (1930). Приготовление пищи в деревне. Мотерис (Женщина) номер 2.

<sup>20</sup> Репчите-Старкене Е. (1935). Что мы едим? Каунас: издание Литовского католического женского общества



## KAIMIŠKA DEŠRA

3 kg kiaulienos (raumenų), 0,5 kg šviežių lašinių, 3 v. š. druskos, 1 a. š. kvapiųjų pipirų, 1 a. š. juodųjų pipirų, muskato riešutas, 1 a. š. cukraus, 3 skiltelės česnako, 1 a. š. maltų kalendry, 3 v. š. vandens

Mėsą sumalti mėsmale stambiu sieteliu. Lašinius smulkiai supjaustyti, įberti šaukštą druskos, arbatinį šaukštelį juodųjų pipirų, sumaišyti ir palikti 30 min. susistovėti. Į maltą mėsą sudėti visus likusius prieskonius, druską, cukrų, įpilti vandens, viską išminkyti iki vientisos masės, suberti lašinius ir dar kartą gerai perminkyti. Paruoštą mėsą sukimšti į išskustas ir švariai išplautas žarnas. Sukimštas dešras sukabinti ant medinio skersinio ir palaikyti per naktį, tada 3 paras rūkyti šaltuose dūmuose. Išrūkytas dešras laikyti pakabintas vėdinamoje patalpoje. Galima valgyti ir šviežias, ir padžiovintas.

Vilma Venckūnienė vaišins naminėmis dešromis, lašiniais. Su prieskoniais (kalendromis, česnakais, pipirais) sūdyti lašiniai – zanavykų kulinarinis paveldas. Dešras zanavykai gamina su pjaus-tytais lašinukais, skanina česnakais, pipirais. Šaltasis rūkymo būdas išsaugo geriausią mėsos skonį.

*Pateikė Aldona Černevičienė (Tirlikaitė), Patašinės k. Griškabūdžio sen.  
Užrašė Nijolė Černevičienė*

## RUSTIC SAUSAGE

3 kg pork (muscle), 0,5 kg fresh bacon, 3 tbsp salt, 1 tsp 1 allspice, 1 tsp black pepper, 1 nutmeg, 1 tsp sugar, 3 cloves of garlic, 1 tsp ground coriander, 3 tbsp water

Grind the meat in a meat mincer with a large sieve. Finely chop the bacon, add a tbsp of salt and a tsp of black pepper, mix and leave to stand for 30 minutes. Add all the remaining spices, salt and sugar to the minced meat, add the water, knead until smooth, add the bacon and knead well again. Stuff the prepared meat into the gut, which has been gutted and washed clean. The sausages are tied on a wooden skewer and left overnight, then smoked in cold smoke for 3 days. The smoked sausages are hung in a ventilated room. They can be eaten fresh or dried.

*Submitted by Aldona Černevičienė (Tirlikaitė), Patašinė village, Griškabūdis eldership  
Written by Nijolė Černevičienė*

## КОЛБАСА ДЕРЕВЕНСКАЯ

3 кг свинины (мышцы), 0,5 кг свежего сала, 3 ст. л. соли, 1 ч. л. душистого перца, 1 ч. л. черного перца, мускатный орех, 1 ст. л. сахара, 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. молотого кориандра, 3 ст. л. воды

Мясо перемолоть на мясорубке с большим ситом. В мясной фарш положить столовую ложку соли, чайную ложку черного перца, перемешать и оставить на 30 минут. Потом добавить остальную приправу, соль, сахар, влить воды и все тщательно вымесить до однородной массы. Положить мелко нарезанное сало и еще раз хорошенько перемешать. Подготовить кишки и их неплотно наполнить фаршем. Фаршированные колбаски подвесить на деревянном бруске и оставить на ночь. Затем 3 дня коптить в холодном дыму. Копченые колбаски держать подвешенными в проветриваемом помещении. Можно есть в свежем или сушеном виде.

*Представила Нийоле Чернявичене (Тирликайте), девевня Паташинес, Гришкабуджио стар.  
Записала Нийоле Чернявичене*



## KAIMIŠKAS SŪRIS

5 l nugriebto rūgštaus pieno, 1 a. š. kmynų, 1 a. š. druskos

Rūgpienį supilti į puodą ir kaitinti ant silpnos ugnies, kol susidarys varškė ir išsiskirs išrūgos. Masę palikti 1 val. nusistovėti, tada supilti į sūrmaišį, palaukti, kol išvarvės išrūgos. Sudėti kmynus, druską, išmaišyti ir laikyti paslėgus 2 val.

*Pateikė Anelė Žičkuvienė (Mataitytė), Bliuviškių k. Griškabūdžio sen.  
Užrašė Nijolė Černevičienė*

## RUSTIC CHEESE

5 l skimmed sour milk, 1 tsp caraway seeds, 1 tsp salt

Pour the sour milk into a saucepan and heat over a low heat until the curd forms and the whey separates. Leave the mixture to settle for 1 hour, then pour into a cheese bag and wait for the whey to drip off. Add the caraway seeds and salt, stir and keep under pressure for 2 hours.

*Submitted by Anelė Žičkuvienė (Mataitytė), Bliuviškiai village, Griškabūdis eldership  
Written by Nijolė Černevičienė*

## ДЕРЕВЕНСКИЙ СЫР

5 л обезжиренного кислого молока, 1 ст. л. тмина, 1 ст. л. соли

В кастрюлю налить кислое молоко и на медленном огне нагревать до образования творога и выделения сыворотки. Оставить массу на 1 час. отстояться, затем перелить в сырный мешочек, дождаться, пока стечет сыворотка. Добавить тмин, соль, перемешать и, поместив под гнетом, оставить на 2 часа.

*Представила Анеле Жичкувене (Матайтите), деревня Блювишкю, Гришкабуджио стар.  
Записала Нийоле Чернявичене*



## NAMINĖ DUONA

8 kg ruginių miltų, 4 l vandens, 1 stiklinė kmynų, 1 v. š. druskos, 1 v. š. cukraus, 0,5 l raugo

7 kg ruginių miltų supilti į duonkubilį, užpilti verdančiu vandeniu, truputi atvėsinti ir sudėti raugą. Viską gerai išmaišyti, ant viršaus užbarstyti miltų, kad nedžiūtų, šiltai apkloti ir palikti per naktį įrūgti. Rytą sudėti druską, cukrų, kmynus, suberti miltus ir minkyti, kol tešla nelips prie rankų. Palikti dar keletą valandų pakilti. Pakilusią duoną sudėti ant ližės arba į skardą, išklotą ajerais ar džiovintais kopūstlapiais, vėl truputį pakildinti ir šauti į pečių. Prieš pašaunant duoną reikia patikrinti, ar pečius gerai išsikūrenęs. Tam metamas žiupsnelis miltų: jei miltai staiga užsidega, vadinasi, dar per karšta, duona sudegs. Duoną kepti 2–2,5 val. Iškeptą uždengti drėgnu audiniu, kad nedžiūtų.

*Pateikė Albina Teresė Vidrinskienė (Valaitytė), Bliuviškių k. Griškabūdžio sen.  
Užrašė Nijolė Černevičienė*

### HOMEMADE BREAD

8 kg rye flour, 4 l water, 1 glass of caraway seeds, 1 tbsp salt, 1 tbsp sugar, 0,5 l bread leaven

Put 7 kg of rye flour in a bread bowl, cover with boiling water, cool slightly and add the leaven. Stir well, sprinkle the flour over the top to prevent it from drying out, cover warmly and leave to rise overnight. In the morning, add the salt, sugar, caraway seeds, flour and knead until the dough sticks to your hands. Leave to rise for a few hours. Once risen, place the bread on a baking tray or on a baking sheet lined with calamus or dried cabbage, let it rise again for a little while and put into the stove. Check that the stove is properly heated before the bread is fed. A pinch of flour is thrown in: if the flour suddenly catches fire, it is still too hot and the bread will burn. Bake the bread for 2-2,5 hours. Once baked, cover with a damp cloth to prevent it from drying out.

*Submitted by Albina Teresė Vidrinskienė (Valaitytė), Bliuviškiai village, Griškabūdis eldership  
Written by Nijolė Černevičienė*

### ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

8 кг ржаной муки, 4 л воды, 1 стакан тмина, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 0,5 л. закваски

В квашню насыпать 7 кг ржаной муки, залить кипятком, немного остудить и добавить закваску. Все хорошо перемешать, посыпать сверху мукой, чтоб поверхность не сохла, тепло накрыть и оставить на ночь прокиснуть. Утром добавить соль, сахар, тмин, муку и месить, пока тесто не будет липнуть к рукам. При комнатной температуре ещё оставить тесто бродить на несколько часов. Тесто заметно подрастет и станет рыхлым. Сформированные буханки хлеба разложить на хлебную лопату, можно в жестяную форму, выстланную аиром или сушеными листьями капусты. Опять немного приподнять тесто. Перед отправкой хлеба в печь, надо проверить температуру в печи. Для этого в печь бросить горсть муки и, если мука воспламенится - хлеб сгорит. Буханки хлеба печь 2 - 2,5 часа. Готовую выпечку накрыть влажной тканью, чтобы она не высыхала.

*Представила Альбина Тереза Видринскене (Валитите), деревня Блювишкю, Гришкабуджио стар.  
Записала Нийоле Чернявичене*



## PYRAGAS

2 kg miltų, 1 l pieno, 2 v. š. cukraus, 0,5 a. š. vanilinio cukraus, 50 g aguonų, 1 a. š. druskos, 50 g mielių

Pašildyti pieną, į jį suberti pusę miltų, supilti mieles, išmaišyti ir palikti pakilti. Suberti aguonas, cukrų, druską, vanilinį cukrų, miltus ir minkyti, kol tešla nelips prie rankų (tešla turi būti vidutinio kietumo). Padaryti pynę ir dėti į skardą, vėl pakildinti. Kepti 40 min. Iškeptą aplaistyti pasaldintu vandeniu. Valgyti atvėsusį.

Pyragas buvo kepamas per kalendorines šventes.

*Pateikė Bronislava Jankauskienė (Sinkevičiūtė), Patašinės k. Griškabūdžio sen.  
Užrašė Nijolė Černevičienė*

## CAKE

2 kg flour, 1 l milk, 2 tbsp sugar, 0,5 tsp vanilla sugar, 50 g poppy seeds, 1 tsp salt, 50 g yeast

Warm the milk, add half the flour, add the yeast, stir and leave to rise. Add the poppy seeds, sugar, salt, vanilla sugar and flour and knead until the dough sticks to your hands (the dough should be medium hard). Make a braid and place on a baking tray, rise again. Bake for 40 minutes. When baked, wet with sweetened water. Eat when cool.

The cake used to be baked during calendar festivals.

*Submitted by Bronislava Jankauskienė (Sinkevičiūtė), Patašinė willage, Griškabūdis community  
Written by Nijolė Černevičienė*

## ПИРОГ

2 кг муки, 1 литр молока, 2 ст. л. сахара, 0,5 ст. л. ванильного сахара, 50 г мака, 1 ст. л. соли, 50 г дрожжей

Молоко подогреть, всыпать половину нормы муки, добавить дрожжи, всё перемешать и оставить тесто подниматься. Добавить мак, сахар, соль, ванильный сахар, остаток муки и месить, пока тесто не будет липнуть к рукам (тесто должно быть средней твёрдости). Сформировать плетёнку и, поместив её на противень, оставить на некоторое время постоять, пока тесто увеличится в объёме. Пирог выпекать 40 минут. Выпечку обрызгать подслащённой водой. Кушать остывшим. Пирог пекли во время календарных праздников.

*Представила Бронислава Янкаускене (Синкевичюте), деревня Паташинес, Гришкабуджио стар.  
Записала Нийоле Чернявичене*



## SKILANDIS

5 kg rinktinės kiaulienos (sprandinės ar kumpio), 1 kg šviežių (nerūkytų) lašinių, 60 g druskos, 2 g juodųjų ir kvapiųjų pipirų, kiaulės skrandis arba pūslė

Mėsa po skerdimo turi būti atvėusi ir subrendusi (palaikyta bent 3 paras). Liesą mėsą sumalti mėsmale, lašinius supjaustyti mažais kubeliais. Sudėti druską ir prieskonius ir viską labai gerai sumaišyti. Paruoštą mėsą labai kietai sukimšti į gerai išskustą, išplautą ir pasūdytą kiaulės skrandį ar pūslę. Kimšimo angą užsiūti tvirtais lininiais siūlais, apibarstyti druska. Palaikius bent parą, įvynioti į ploną audinį, surišti, pakabinti ir rūkyti šaltuose juodalksnio dūmuose bent 2 savaites. Baigiant rūkyti dėl kvapo į ugnį galima įmesti kadugio šakelių.

Skilandis buvo pjaunamas ypatingų švenčių ar svarbių darbymečių proga.

*Pateikė ir užrašė Rima Bakienė, Lukšiai.*

## SKILANDIS

5 kg selected pork (neck or ham), 1 kg fresh (unsmoked) bacon, 60 g salt, 2 g black and allspice, pig's stomach or bladder

The meat must be cool and ripe after slaughter (kept for at least 3 days). Grind the lean meat in a mincer and cut the bacon into small cubes. Add the salt and spices and mix everything very well. Stuff the prepared meat very firmly into the stomach or bladder of the pig, which has been well gutted, washed and salted. Sew the opening of the casing with strong linen thread and sprinkle with salt. After resting for at least a day, wrap in fine cloth, tie, hang and smoke in cold alder smoke for at least 2 weeks. Juniper branches may be thrown into the fire at the end of the smoking period for smell.

Skilandis was eaten on the occasion of special festivals or important workdays.

Submitted and written by Rima Bakienė, Lukšiai village.

## СКИЛАНДИС

### (РАЗНОВИДНОСТЬ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ)

5 кг отборной свинины (шейки или окорка), 1 кг свежего (некопченого) сала, 60 г соли, 2 г черного и душистого перца, свиной желудок или мочевого пузыря

Мясо должно быть охлажденным и созревшим после убоя (выдержанным не менее 3 суток). Нежирное мясо перемолоть на мясорубке, сало нарезать мелкими кубиками. Добавить соль, специи и все очень хорошо перемешать. В хорошо выдавленный, вымытый и просоленный свиной желудок или мочевого пузырь очень плотно набить приготовленное мясо. Зашить отверстие для набивки прочными льняными нитками, посыпать солью. Выдержав не менее суток, завернуть в тонкую ткань, завязать, подвесить и коптить в холодном черном ольховом дыму не менее 2 недель. Под конец копчения в огонь можно бросить веточки можжевельника для улучшения запаха.

Скиландис разрезали по случаю особых праздников или в страду.

*Представила и записала Рима Бакене, Лукшай.*



## GALVASONAS

*Šviežia kiaulės galva, 1,5 kg maltos kiaulienos, žiupsnis druskos, 1–2 galvutės česnako, juodųjų ir kvapiųjų pipirų, kiaulės pilvas*

Pirmiausia paruošti pilvą: papjovus kiaulę pilvą išvalyti, pamerkti į šaltą vandenį. Dieną kitą pamirkusį gerai ištrinti druska, kad nusivalytų visi nešvarumai. Tada vėl pamerkti į vandenį ir laikyti, kol prireiks. Nuo kiaulės galvos nupjaustyti mėsą, susmulkinti kvadratėliais ir sudėti į didesnę indą. Dėti maltą mėsą ir gerą žiupsnį druskos. Pagardinti saujele maltų česnaku, juodaisiais ir kvapiais pipirais. Viską gerai išminkyti ir palikti pastovėti per naktį.

Kitą dieną užkurti pečių, kol kūrenasi, mėsą sukimšti į paruošto pilvo vidų. Prikimštą pilvą suvynioti į drobę, dėti į kepimo indą, įpilti truputį vandens ir pašauti į iškūrentą pečių. Kepti 4–5 val. priklausomai nuo pilvo dydžio. Iškepusį pilvą paslėgti. Skanauti galima kitą dieną. Kas mėgsta, galima dar parūkyti rūkykloje.

*Pateikė Rita Matutienė (Undraitytė), Pajotijo k. Gelgaudiškio sen. (išmoko iš savo mamos Stasės Undraitienės, gyvenančios Bedalių k.). Užrašė Virginija Snudaitienė*

## GALVAZONAS

*Fresh pig's head, 1,5 kg minced pork, a pinch of salt, 1-2 heads of garlic, black and allspice, pig's belly*

The first step is to prepare the belly: after slaughtering the pig, clean the belly and soak it in cold water. The next day, after soaking, rub it thoroughly with salt to remove any dirt. Then soak again in water and keep until needed. Cut the meat from the pig's head, chop it into squares and put it in a larger container. Add the minced meat and a good pinch of salt. Season with a handful of minced garlic, black and allspice. Knead everything well and leave to stand overnight.

The next day, while the stove is heating, stuff the meat inside the prepared belly. Wrap the stuffed belly in linen, place it in a roasting tin, add a little water and feed it into the heated stove. Bake for 4-5 hours depending on the size of the belly. Once baked, press the belly down. Can be tasted the next day. If you like, you can smoke it in the smokehouse.

*Submitted by Rita Matutienė (Undraitytė), Pajotijos village, Gelgaudiškis eldership. She learned the recipe from her mother, Stasė Undraitienė, who lives in Bedaliai village. Written by Virginija Snudaitienė*

## ГАЛВАСОНАС (ЗЕЛЬЦ)

*Свежая свиная голова, 1,5 кг свиного фарша, щепотка соли, 1-2 головки чеснока, черный и душистый перец, свиная грудинка*

Сначала следует подготовить брюхо: разделав поросенка, очистить брюшко, замочить его в холодной воде. Через несколько дней его хорошо растереть солью, чтобы удалить всю грязь. Затем снова погрузить в воду и держать до тех пор, пока не понадобится хозяйке. Срезать мясо с головы свиньи, нарезать его на кубики и поместить в большую миску. Туда же сложить мясной фарш, добавить хорошую щепотку соли, приправить горстью измельченного чеснока и черного душистого перца. Все хорошенько вымесить и оставить на ночь. На следующий день затопить печь и в то время подготовленное брюхо набить мясом. Набитое брюхо завернуть в полотно, положить в форму для запекания, добавить немного воды и отправить в печь. Выпекать 4-5 часов, в зависимости от размера живота (брюха). Выпечку поместить под гнетом. Пробовать можно на следующий день. Кому нравится, можно еще покоптить в коптильне.

*Представила Рита Матутене (Ундрайтите), деревня Пайотийо, Гелгаудишкию стар. Рецепт она узнала от своей матери Стасе Ундрайтене, которая живет в деревне Бедаляй. Записала Virginija Snudaitiene*



## ŪKININKO LAŠINIAI

10 kg kiaulienos (šoninės ar riebaus kumpio), 10 saujų birios druskos, 40 g juodųjų pipirų, 20 g laurų lapų, 2 galvutės česnako

Skerdieną atvėsinti (bent 2 paras po kiaulės pjovimo), padalyti į dvi dalis, lygiai apipjaustyti kraštus. Sumaišyti druską su prieskoniais ir mišiniu gerai įtrinti mėsą. Pasūdytus mėsos gabalus sudėti vieną ant kito ir laikyti bent 2 savaites, per tą laiką bent 2–3 kartus apversti. Jei atsirado skysčio (sūrymo), juo palaistyti mėsą. Po 2 savaičių sūdytą mėsą nuplauti šaltu vandeniu, nusausti, galima dar šiek tiek įtrinti pipirais. Kiekvieną gabalą suvynioti į švarų ploną audinį, surišti, pakabinti rūkykloje ir rūkyti 3–4 dienas šaltuose juodalksnio dūmuose. Laikyti vėsioje patalpoje.

*Pateikė Rima ir Jonas Bakai, Lukšiai.  
Užrašė Rima Bakienė*

### FARMER'S BACON

10 kg pork (bacon or fatty ham), 10 handfuls of coarse salt, 40 g black pepper, 20 g bay leaves, 2 heads of garlic

Cool the pork (at least 2 days after cutting the pig), divide it into two parts and trim the edges evenly. Mix the salt and spices and rub the mixture well on the meat. Place the salted pieces of meat on top of each other and store for at least 2 weeks, turning them over at least 2 or 3 times during that time. If any liquid (brine) has formed, baste the meat with it. After 2 weeks, rinse the salted meat in cold water, drain and rub with a little more pepper. Wrap each piece in a clean, thin cloth, tie it up, hang it in a smoker and smoke it for 3-4 days in cold alder smoke. Unwrap the bacon from the cloth before consumption. Store in a cool room.

*Submitted by Rima and Jonas Bakai, Lukšiai village.  
Written by Rima Bakienė*

### САЛО ФЕРМЕРА

10 кг свинины (грудинка или жирная ветчина), 10 горстей рассыпной соли, 40 г черного перца, 20 г лаврового листа, 2 головки чеснока

Тушку остудить (не менее 2 суток после разделки поросенка), разделить на две части, ровно обрезать края. Смешать соль со специями и этой смесью хорошо натереть куски мяса (сала). Сложить просоленное мясо друг на друга и держать не менее 2 недель, переворачивая не менее 2-3 раза. Если появляется жидкость (рассол), поливать им мясо. Через 2 недели просоленное мясо промыть холодной водой, просушить, можно еще немного натереть перцем. Каждый кусочек завернуть в чистую тонкую ткань, завязать, повесить в копильню и коптить 3-4 дня в холодном черном ольховом дыму. Хранить в прохладном месте. Развернуть сало перед использованием.

*Представила Рима и Йонас Бакай, Лукшяй.  
Записала Рима Бакене*



## JUKA

*1 kg riebios mėsos, 0,5 l kiaulės kraujo (3 litrams sultinio), gera sauja džiovintų rūgščių obuolių ir bliūmų (slyvų), svogūnas, didžkukulių tešlos, druskos*

Užvirinti vandenį, įdėti mėsą ir nepjaustytą svogūno galvutę, įberti žiupsnelį druskos ir virti, kol mėsa bus minkšta.

Paruošti tešlą kukuliukams. Tam reikės didelės virtos bulvės, 2–3 žalių bulvių (jas sutarkuoti smulkiu tarku, tarkę gerai išspausti per marlę), 1 v. š. krakmolo ir druskos. Virtą bulvę sugrūsti, sudėti paruoštą tarkę, įdėti krakmolą, truputį druskos ir gerai suminkyti.

Iš sultinio išimti išvirusią mėsą, išgriebti svogūną. Į sultinį sudėti džiovintus vaisius ir iš tešlos padarytus mažus kukuliukus. Į stipriai verdantį sultinį nuolat maišant supilti gerai išplaktą kraują. 5–10 min. virti nesiliaujant maišyti.

Tai skerstuvų valgis, valgomas su šutbulvėmis, tinka juoda duona.

*Pateikė Elena Klimaitienė, Daukantiškių k. Gelgaudiškio sen.  
Užrašė Virginija Snudaitienė*

## JUKA

*1 kg fatty meat, 0,5 l pig's blood (for 3 litres of broth), a good handful of dried sour apples and prunes, an onion, potato balls dough, salt*

Bring the water to the boil, add the meat and the whole onion head, add a pinch of salt and cook until the meat is tender.

Prepare the dough for the potatoe balls. For this you will need a large boiled potato, 2-3 raw potatoes (finely grated, well squeezed through cheesecloth), 1 tbsp starch and salt. Grate the boiled potato, add the prepared grater, the starch and a little salt and knead well.

Remove the cooked meat from the broth and scrape out the onion. Add the dried fruit and the small potatoe balls to the broth. Add the well-whipped blood to the boiling broth, stirring constantly. Boil for 5-10 minutes, stirring constantly.

This is a butchers' meal, eaten with steamed potatoes, black bread is suitable.

*Submitted by Elena Klimaitienė, Daukantiškės village, Gelgaudiškis eldership.  
Written by Virginija Snudaitiene*

## ЮКА

*1 кг жирного мяса, 0,5 л свиной крови (на 3 л бульона), горсть сушеных кислых яблок и слив, лук, картофельные клёцки, соль*

Закипятить в кастрюле воду, сложить мясо и целую луковицу, добавить щепотку соли и варить, пока мясо не станет мягким.

Подготовить картофель для галушек. Для этого потребуется крупная отварная и 2-3 сырых картофелин. Натереть сырую картофелину на мелкой терке и хорошо отжать марлю. В полученное картофельное тесто добавить 1 ст. л крахмала, соль, хорошо перемесить. Отварной картофель растолочь и положить его в подготовленную массу.

Сваренное мясо и лук вынуть из кастрюли. Добавить в бульон сухофрукты и сформированные небольшие картофельные галуши. В кипящий бульон, постоянно помешивая, влить хорошо размешанную кровь. Варить, помешивая, 5-10 минут.

Это блюдо изготавливается после закалывания свиньи. К нему подаётся картошка в мундире или черный хлеб.

*Представила Елена Климайтене, дер. Даукантишкию, Гелгаудишкию стар.  
Записала Виргиния Снудайтене*



## KOPŪSTIENĖ

*Nedidelis šviežias kopūstas arba apie 1 kg raugintų kopūstų, 1 kg parūkytų kiaulės šonkauliukų, 2 antaniniai obuoliai, 2 žalios bulvės, morka, truputis kmynų, petražolių, krapų, druskos pagal skonį*

Kopūstą smulkiai supjaustyti, sudėti į puodą (jei žiemos metas, verdama iš raugintų kopūstų), kartu dėti parūkytus kiaulės šonkaulius, tarkuotą morką, užpilti vandeniu, kad apsemtų, ir virti apie 1 val. Žalias bulves sutarkuoti smulkia tarka, sudėti į verdančią kopūstienę ir virti apie 15 min. Sudėti skiltelėmis pjaustytus obuolius, žiupsnelį kmynų, petražolių, krapų ir pavirti dar 5 min.

Sriubą pilti į molinius indus, kiekvienam įdedant po šonkaulį, galima pagardinti grietine. Pateikti su šutbulvėmis.

Kopūstienę dažniausiai gamindavo pietums po sunkių darbų.

*Pateikė Zenonas Rakauskas, Lekėčiai.  
Užrašė Vaida Brazaitienė*

## CABBAGE SOUP

*Small fresh cabbage or approx. 1 kg sauerkraut, 1 kg smoked pork ribs, 2 apples, 2 raw potatoes, 1 carrot, a little caraway seeds, parsley, dill, salt to taste*

Finely chop the cabbage, put it in a saucepan (if it is winter, use sauerkraut), add the smoked pork ribs and grated carrot, cover with water to cover and cook for about 1 hour. Grate the raw potatoes finely, add them to the boiling cabbage and cook for about 15 minutes. Add the sliced apples, a pinch of caraway seeds, parsley and dill and cook for a further 5 minutes.

Pour the soup into clay pots, adding a rib to each, and season with sour cream. Serve with steamed potatoes.

Cabbage soup was usually made for lunch after hard work.

*Submitted by Zenonas Rakauskas, Lekėčiai village.  
Written by Vaida Brazaitienė*

## ЩИ

*Небольшая свежая капуста или около 1 кг квашеной капусты, 1 кг копченых свиных ребрышек, 2 яблока (сорт антоновка), 2 сырых картофеля, морковь, немного тмина, петрушки, укропа, соль по вкусу*

Капусту мелко нашинковать, положить в кастрюлю с водой (зимой чаще варится из квашеной капусты), добавить копченые свиные ребрышки, натертую морковь и варить около 1 часа. Сырую картошку натереть на мелкой терке и добавить в кастрюлю с капустой. Варить около 15 минут. Ещё положить нарезанные яблоки, щепотку тмина, петрушку, укроп и варить еще 5 минут.

Суп подавать в глиняных чашках (горшочках), обязательно в каждую порцию класть по ребрушку, можно приправить сметаной. Подавать к супу и картошку в мундире.

Щи обычно готовили на обед после тяжелых работ на селе.

*Представил Зенонас Ракаускас, Лекечяй.  
Записала Вайда Бразайтене*



## KAMBLIUKŲ BARŠČIAI

*Ryšuliukas jaunų burokėlių lapų kotų, morka, 200 g skilandžio, 3 šaukštai acto, druskos pagal skonį, grietinės, virtų bulvių*

Skilandį smulkiai supjaustyti, burokėlių kotus susmulkinti kubeliais, morką sutarkuoti. Viską sudėti į puodą, užpilti vandeniu, kad apsemtų, ir virti apie 20 min. Išvirus įpilti acto, įdėti druskos, pagardinti grietine. Pateikti su virtomis bulvėmis.

Tai pagerinti barščiai, juos gamindavo šeštadienio pietums.

*Pateikė Zenonas Rakauskas, Lekėčiai.  
Užrašė Vaida Brazaitienė*

### BORSCH FROM THE KAMBLIUKAI (YOUNG BEETROOT STALKS)

*A bunch of young beetroot stalks, a carrot, 200 g of skilandis, 3 tbsps vinegar, salt to taste, sour cream, boiled potatoes*

Finely chop the skilandis, dice the beetroot stalks and grate the carrot. Place everything in a saucepan, cover with water and cook for about 20 minutes. Once cooked, add vinegar, salt and sour cream. Serve with boiled potatoes.

This is an improvement on borscht, and used to be made for Saturday lunch.

*Submitted by Zenonas Rakauskas, Lekėčiai village.  
Written by Vaida Brazaitienė*

### БОРЩ ИЗ СТЕБЛЕЙ МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ (БАТВА)

*Пучок стеблей молодой свеклы, морковь, 200 г скиландиса, 3 столовые ложки уксуса, соль по вкусу, сметана, отварной картофель*

Мелко нарезать скиландис, стебли свеклы нашинковать кубиками, морковь натереть на терке. Сложить все в кастрюлю, залить водой и варить около 20 минут. В конце варки добавить уксус, посолить, заправить сметаной.

Подавать с отварным картофелем. Это улучшенный борщ, его готовили на субботний обед.

*Представил Зенонас Ракаускас, Лекечяй.  
Записала Вайда Бразайтене*



## KUKULIUKAI SU VAISIAIS (SALDSRIUBĖ)

3 litrai vandens, stiklinė džiovintų arba žalių vaisių, stiklinė kvietinių miltų, druskos

Užkaisti puodą su vandeniu. Kol užvirs, iš miltų ir trupučio druskos, vis po šlakelį įpilant šalto vandens, pirštais sutrinti kukuliukus. Svarbu nepadauginti vandens, nes tešla sulips. Kukuliukai turi būti birūs, bet be sausų miltų. Nuplauti turimus džiovintus vaisius, tai gali būti obuoliai, kriaušės, slyvos (bliūmai), tinka ir vyšnios. Vasarą galima dėti turimų uogų, vasarinių obuolių.

Į verdantį vandenį pirštais patrinant ir maišant suberti kukuliukus, prižiūrėti, kad nesuliptų. Kukuliukams pradėjus kilti į viršų sudėti vaisius, įberti truputį druskos. Virti maišant ne ilgiau kaip 5 min. Pagardinti galima įvairiai: įsipilti pieno, įsidėti grietinės, cukraus ar net uogienės – kiekvienam pagal skonį.

Ši sriuba buvo valgoma per pasninką. Puikiai tinka vakarienei.

*Pateikė Virginija Snudaitienė (Rimkutė), Giedručių k. Šakių sen. (išmoko iš anytos)*

## FRUIT BALLS (SWEET SOUP)

3 litres of water, a glass of dried or raw fruit, a glass of wheat flour, salt

Heat a pot of water. While it is boiling, use your fingers to mash the flour and a little salt, adding cold water a little at a time. It is important not to add too much water as the dough will stick together. The dough must be loose but without dry flour. Wash any dried fruit you have, which can be apples, pears, plums (bliums), cherries are also suitable. In summer, existing berries, summer apples can be added.

Add the balls to the boiling water making sure they do not stick together. When the balls start to rise, add the fruit on top and add a little salt. Cook, stirring, for no more than 5 minutes. The flavouring can be varied: add milk, sour cream, sugar or even jam - to suit everyone's taste.

This soup was eaten during fasting. Perfect for dinner.

*Submitted by Virginija Snudaitienė (Rimkutė), Giedručiai village (learned from her mother in law)*

## КЛЁЦКИ С ФРУКТАМИ (СЛАДКИЙ СУП)

3 литра воды, стакан сушеных или сырых фруктов, стакан пшеничной муки, соль

Пока в кастрюле закипит вода, в посудину насыпать муку, добавляя холодную воду, пальцами растолочь массу в мучные клёцки, добавить немного соли. Клёцки должны получиться рыхлыми, но без сухой муки.

Промыть имеющиеся сухофрукты - яблоки, груши, сливы, подойдут и вишни. Летом можно в суп положить имеющиеся ягоды, весенние яблоки.

В кипячённую воду, отщипывая мучную массу пальцами, сыпать клёцки в кастрюлю. Перемешивать, чтобы они не слиплись. Когда клёцки начнут подниматься, добавить фрукты (ягоды) и немного соли. Варить, помешивая, не более 5 минут.

Приправить суп можно по-разному: добавить молоко, сметану, сахар или даже варенье – на любой вкус.

Этот суп подавался во время поста. Отлично подходит на ужин.

*Представила Виргиния Снудайтене (Римкуте), деревня Геручю (узнала от свекрови)*



## MUTINYS

*1 l šalto vandens arba šviežios beržų sulos, didelė riekė juodos naminės duonos, 1 v. š. cukraus, 1 stiklinė šviežių vyšnių arba vyšnių uogienės*

Duoną supjaustyti 1 cm kubeliais, uogas sutrinti, viską sudėti į didelį dubenį ir užpilti vandeniu arba sula, paskaninti cukrumi.

Mutinys – labai populiarus gaivinantis šienapjūtės, rugiapjūtės valgis.

*Pateikė Liuda Abraitienė (Mockaitytė), Bliuviškių k. Griškabūdžio sen.  
Užrašė Nijolė Černevičienė*

## MUTINYS

*1 l of cold water or fresh birch juice, a large slice of black home-made bread, 1 tbsp sugar, 1 glass of fresh cherry or cherry jam*

Cut the bread into 1 cm cubes, crush the berries, put everything in a large bowl and cover with water or juice and season with sugar. Mutinys is a very popular refreshing meal during the hay and rye harvests.

*Submitted by Liuda Abraitienė (Mockaitytė), Bliuviškiai village, Griškabūdis eldership.  
Written by Nijolė Černevičienė*

## МУТИНИС (ХОЛОДНЫЙ СУП)

*1 л холодной воды или свежего березового сока, большой ломтик черного домашнего хлеба, 1 ст. л. сахара, 1 стакан свежей вишни или вишневого варенья*

Хлеб нарезать кубиками по 1 см, ягоды растолочь, все сложить в большую миску и залить водой или соком, приправленным сахаром.

Мутинис - очень популярное освежающее блюдо во время сенокоса или жатвы.

*Представила Люда Абрайтене (Моцайтите), деревня Блювишкю, Гришкабуджио стар.  
Записала Нийоле Чернявичене*



## ŠALTIBARŠČIAI SU SILKĖS GALVA IR BARŠČIŲ RŪGŠTIMI

Barščių rūgštis: 1–2 litrai vandens, 5–6 vidutinio dydžio burokėliai, 1 a. š. druskos, riekelė ruginės duonos arba šiek tiek ruginės duonos raugo

Burokėlius išvirti ir nulupti. Sudėti į molinį, stiklinį ar medinį indą, įberti druskos. Įdėti kaštono dydžio gabalėlį duonos tešlos arba riekelę ruginės duonos ir užpilti vandeniu, kad burokėlius visiškai apsemtų. Indą pastatyti šiltoje vietoje ir laikyti 3 paras. Duonos riekelę išimti. Įrūgščius barščius laikyti šaltai.

Šaltibarščiai su silkės galva: 2 rauginti burokėliai, barščių rūgštis, svogūno galvutė, silkės galva, druskos, vandens

Raugintus burokėlius supjaustyti siaurais šiaudeliais. Gerai išvalytą silkės galvą persmeigti virbu ir skrudinti virš medžio žarijų, kol įgaus stiprų kepimo kvapą ir rusvą spalvą. Iškeptą silkę gerai sutrinti. Į barščiams skirtą indą sudėti smulkiai supjaustytą nedidelę svogūno galvutę, užberti žiupsnelį druskos ir trinti mediniu šaukštu, kol atsiras sulčių. Sudėti supjaustytus burokėlius, sutrintą silkės galvą ir viską užpilti barščių rūgštimi (nuo burokėlių). Jeigu rūgštoka, įpilti atvėsinto virinto vandens. Tai pasninko valgis. Valgoma su karštomis bulvėmis.

*Pateikė Elena Klimaitienė, Daukantiškių k. Gelgaudiškio sen.  
Užrašė Virginija Snudaitienė*

### COLD BORSCH (ŠALTIBARŠČIAI) WITH HERRING HEAD AND BORSCH ACID

Borsch acid: 1-2 litres of water, 5-6 medium sized beetroots, 1 tsp salt, a slice of rye bread or a little rye bread leaven

Boil and peel the beetroot. Put them in an earthenware, glass or wooden bowl and add salt. Add a chestnut-sized piece of bread dough or a slice of rye bread and pour water over the beetroot to cover it completely. Place the container in a warm place and keep for 3 days. Remove the slice of bread and refrigerate the fermented borscht.

Cold borscht (šaltibarščiai) with herring head: 2 beetroots, borsch acid, onion head, herring head, salt, water

Cut the pickled beetroot into narrow straws. Thread the well-cleaned herring head through the metal skewer and roast it over wood coals until it has a strong smell of roasting and a brownish colour. After roasting, mash the herring well. Place a finely chopped small onion head in a borscht dish, add a pinch of salt and mash with a wooden spoon until the juices run clear. Add the chopped beetroot, the crushed herring head and the borsch acid (from the beetroot). If it is more acidic, add cooled boiled water. This is a fasting meal. Eaten with hot potatoes.

*Submitted by Elena Klimaitienė, Daukantiškiai village, Gelgaudiškis eldership.  
Written by Virginija Snudaitienė*

### ХОЛОДНЫЙ БОРЩ С СЕЛЁДЧНОЙ ГОЛОВОЙ И С БАРЩУ РУГШТИС (КВАШЕННАЯ СВЁКЛА)

Барщу ругштис (квашенная свёкла): 1–2 л воды, 5–6 свеклы среднего размера, 1 ст. л. соли, ломтик ржаного хлеба или немного ржаной закваски.

Свеклу отварить и очистить. Положить в глиняную, стеклянную или деревянную посуду, добавить соли, кусочек хлебного теста размером с каштан или ломтик ржаного хлеба, залить водой. Оставить на 3 дня в теплом месте. Вынуть ломтик хлеба. Держать заквашенный борщ в холоде.

Холодный борщ с селёдочной головой: 2 маринованные свеклы, борщ, луковая головка, селёдочная головка, соль, вода

Забродившую (маринованную) свеклу нарезать узкой соломкой. Хорошо очищенную селёдочную голову проткнуть палочкой и поджарить на углях, пока она не приобретет сильный запах выпечки и не приобретет коричневый цвет. Хорошо натереть обжаренную селёдку. В миску с борщом положить мелко нарезанную небольшую головку лука, посыпать щепоткой соли и перетереть деревянной ложкой до появления сока. Добавить нарезанную свеклу, толченую селёдочную голову и залить все борщевой кислотой (от свеклы). Если кисло, добавить охлажденную кипяченую воду. Это блюдо готовилось во время поста. Можно есть с горячим картофелем.

*Представила Елена Климайтене, деревня Даукантишкию, Гелгаудишкию стар.  
Записала Виргиния Снудайтене*



## BULVINIAI BLYNAI SU RŪKYTAIS LAŠINUKAIS IR GRIETINE

15 vidutinio dydžio virtų bulvių su lupenomis, 30 g mielių (arba 1 v. š. sausų mielių), 170 g kvietinių miltų, 300 ml šilto vandens, 200 g rūkytų lašinių, druskos pagal skonį, 100 g kiaulių taukų (kepti), grietinės

Mieles išmaišyti su trupučiu šilto vandens. Maišant po truputį berti miltus, įberti šiek tiek druskos, vis įpilti šilto vandens (sausas mieles reikia įmaišyti į sausus miltus). Supylus visą reikiamą kiekį vandens ir miltų, tešlą uždenkti ir palikti šiltai apie 15 minučių. Nulupti ir sutarkuoti virtas bulves, sudėti jas į tešlą, išminkyti ir tešlą vėl padėti pusvalandžiui šiltoje vietoje, kad pakiltų. Lašinius supjaustyti plonomis riekelėmis.

Šaukštu arba drėgnomis rankomis imti tešlos, dėti į keptuvėje įkaitintus taukus. Apskrudinus iš vienos pusės dėti lašinių riekelę, išpausti ir apvertus apskrudinti iš kitos pusės. Patiekti su grietine. Ruošdavo talkininkams, po sunkių darbų.

*Pateikė Leonas Dailidė, Lekėčiai.  
Užrašė Vaida Brazaitienė*

## POTATO PANCAKES WITH SMOKED BACON AND SOUR CREAM

15 medium-sized boiled potatoes with peel, 30 g of yeast (or 1 tbsp dry yeast), 170 g of wheat flour, 300 ml of warm water, 200 g of smoked bacon, salt to taste, 100 g of lard (for frying), sour cream

Mix the yeast with a little warm water. Stir in the flour, a little at a time, add a little salt, and warm water, stirring continuously (the dry yeast should be added to the dry flour). Once the water and flour have been added in full, cover the dough and leave it to warm for about 15 minutes. Peel and grate the boiled potatoes, add them to the dough, knead them and leave the dough again in a warm place for half an hour to rise. Cut the smoked bacon into thin slices.

Use a spoon or wet hands to put the dough in the lard heated in the pan. After browning on one side, add a slice of bacon, press and fry on the other side. Serve with sour cream.

Prepared for helpers after hard work.

*Submitted by Leonas Dailidė, Lekėčiai village.  
Written by Vaida Brazaitienė*

## КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЫ С КОПЧЕНЫМ САЛОМ И СМЕТАНОЙ

15 отварных картофелин с кожурой среднего размера, 30 г дрожжей (или 1 ст. л. сухих дрожжей), 170 г пшеничной муки, 300 мл теплой воды, 200 г копченого сала, соль по вкусу, 100 г свиного жира, сметаны

Дрожжи смешать в небольшом количестве теплой воды. При помешивании немного всыпать муки, посолить, все время подливать теплую воду (в сухую муку нужно добавить сухие дрожжи). После добавления всего необходимого тесто накрыть и оставить в тепле примерно на 15 минут. Отварной картофель очистить и натереть на терке, положить в тесто, вымесить и снова поставить тесто на полчаса в теплое место для подъема. Сало нарезать тонкими ломтиками.

Ложкой или мокрой рукой брать тесто, ложить на сковороду с разогретым жиром. Обжарив с одной стороны положить ломтик сала, его прижать и перевернуть на другую сторону. Подавать со сметаной.

Такое блюдо подавалось помощникам после тяжелых работ.

*Представил Леонас Дайлиде, Лекечяй.  
Записала Вайда Бразайтене*



## TARKIAIS KIMŠTAS KIAULĖS PILVAS

*Kiaulės pilvas, 10 didelių bulvių, 2 dideli svogūnai, 2 kiaušiniai, 1 stiklinė pieno, 200 g rūgščios grietinės, 50 g sviesto, 300 g lašinukų (150 g šviežių, 150 g rūkytų), nubrauktas šaukštas druskos*

Iškūrenti pečių (1,5 val.)

Išvalytą kiaulės pilvą nuplikyti karštu vandeniu su trupučiu acto (kad panaikintų kvapą). Nuskusti ir sutarkuoti bulves, užvirti pieną ir juo užplikyti tarkius. Supjaustyti lašinukus, svogūnus, viską pakepinti, pabaigoje sudėti sviestą ir karštus spirgučius supilti į tarkius. Ten pat supilti išplaktus kiaušinius, sudėti grietinę, druską, viską gerai išmaišyti ir krėsti į kiaulės pilvą. Abu pilvo galus gerai „užadyti“ pagaliukais. Pilvą dėti į skardą, įpilti truputį vandens ir šiek tiek aliejaus ir pašauti į pečių. Kepti 1 val., tada apversti ir kepti dar 1 val.

Tinka valgyti vieną arba su padažu. Padažui pakepinti 100 g sviesto su 3 susmulkintais svogūnais, įdėti smulkintų grybų, krapų, petražolių, šaukštą miltų, 2 stiklines pieno, 0,5 stiklinės rūgščios grietinės, druskos.

*Pateikė Gražinutė Leveckienė (Naujokaitytė), Veršių k. Sintautų sen.  
Užrašė Jūratė Navickienė*

### PIG BELLY STUFFED WITH GRATES

*Pig belly, 10 large potatoes, 2 large onions, 2 eggs, 1 glass of milk, 200 g of sour cream, 50 g of butter, 300 g of bacon (150 g fresh, 150 g smoked), 1 tbsp of salt*

Heat a rustic stove (1,5 hours)

Rinse the cleaned pig's belly with hot water and a little vinegar (to remove the smell). Peel and grate the potatoes, boil the milk and pour it over the gratings. Chop the bacon and onions, fry everything, add the butter at the end and pour the hot crackling into the graters. Add the beaten eggs, sour cream, salt, mix well and feed into the belly of the pig. Cover both ends of the belly well with sticks. Place the belly on a baking tray, add a little water and a little oil and put it into the stove. Roast for 1 hour, then turn over and roast for another 1 hour.

Suitable for eating alone or with sauce. For the sauce, fry 100 g of butter with 3 chopped onions, add chopped mushrooms, dill, parsley, a tbsp of flour, 2 glasses of milk, 0,5 glass of sour sour cream, salt.

*Submitted by Gražinutė Leveckienė (Naujokaitytė), Veršiai village, Sintautai eldership.  
Written by Jūratė Navickienė*

### ЖИВОТ СВИНЬИ НАБИТЫЙ ТЁРТОЙ КАРТОФЕЛЬЮ

*Свиное брюхо, 10 крупных картофелин, 2 крупные луковицы, 2 яйца, 1 стакан молока, 200 г кислой сметаны, 50 г сливочного масла, 300 г сала (150 г свежего, 150 г копченого), ровная столовая ложка соли*

Топить печь 1,5 часа. Очищенное свиное брюхо ошпарить горячей водой. Для устранения запаха добавить небольшое количество уксуса. Картофель очистить, натереть и его ошпарить кипячёным молоком. Нарезать сало, лук, все обжарить, в конце добавить сливочное масло и всё положить в натёртую картошку. Туда же довать взбитые яйца, сметану, посолить, все хорошо перемешать и этим заполнить свиное брюхо. Оба конца брюшка хорошо закрепить палочками. Положить брюшко в кастрюлю, добавить немного воды, масла и поставить в печь. Выпекать 1 час, затем перевернуть и печь еще 1 час.

Подавать с соусом или только запеканку. Для соуса понадобится 100 г сливочного масла, 3 нарезанные луковицы, добавить нарезанные грибы, укроп, петрушку, столовую ложку муки, 2 стакана молока, 0,5 стакана сметаны, посолить и обжарить.

*Представила Гражинуте Левецкене (Науйокайтите), деревня Вершию, Синтауту стар.  
Записала Юрате Навицкене*



## KRIUŠTINĖ

250 g miežinių arba perlinių kruopų, žiupsnelis druskos, svogūnas, 200 g rūkytų lašinukų

Miežius nuplikyti verdančiu vandeniu, labai gerai išdžiovinti ir ilgai, kantriai grūsti piestoje. Paskui supilti į geldutę išniekoti. Jei dar yra lukštų, vėl pilti į piestą, dar pagrūsti, išniekoti. Švarius grūdus nubrankinti verdančiame vandenyje, ir kruopos paruoštos. Užvirti vandenį, suberti kruopas ir virinti, kol suminkštės. Įdėti druskos, užpilti su svogūnu pakepintais spirgais.

Tai kasdienis valgis.

*Pateikė Aldona Kaminskienė (Eidukytė), Paluobių k. Griškabūdžio sen.  
Užrašė Nijolė Černevičienė*

## KRIUŠTINĖ

250 g barley groats or pearl barley, pinch of salt, onion, 200 g smoked bacon

The barley is washed in boiling water, dried very well and then crushed patiently for a long time. Then pour into another bowl and shake it out. If there are still shels, repeat the procedure. Drain the clean grains in boiling water and the groats are ready. Bring the water to the boil, add the groats and cook until soft. Add salt and pour over the crackling fried with onion.

*Submitted by Aldona Kaminskienė (Eidukytė), Paluobiai village, Griškabūdis eldership.  
Written by Nijolė Černevičienė*

## КРЮШТИНЕ (БЛЮДО ИЗ КРУПЫ)

250 g ячменной или перловой крупы, щепотка соли, лук, 200 г копченого сала

Ячмень ошпарить кипятком, очень хорошо высушить и долго, терпеливо растолочь пестиком в ступе. Затем вылить в корыто и просеять для очистки шелухи. Если осталась кожура, ещё раз протолочь в ступе. Чистые зерна залить кипятком для набухания и крупа готова. В кастрюле закипятить воду, добавить крупу и варить до готовности. Посолить, положить поджаренное сало с луком.

Это ежедневное блюдо.

*Представила Алдона Каминскене (Ейдуките), деревня Палуобяй. Гришкабуджио стар.  
Записала Нийоле Чернявичене*



## ŠVENTINIAI BLYNAI

100 g kvietinių miltų, 200 ml pieno, 3 kiaušiniai, šaukštas sviesto, šaukštas cukraus, 5 obuoliai, truputis druskos, kiaulinių taukų (kepti), mėlynių uogienės (patiekti)

Dubenyje išmaišyti persijotus kvietinius miltus su žiupsneliu druskos, lengvai suplaktais kiaušiais ir trupučiu šilto pieno, po truputį maišant supilti likusį pieną, cukrų, dėti ištirpintą sviestą ir energingai suplakti. Uždengtą blynų tešlą 15–20 min. palikti šiltoje vietoje „sunokti“. Tada į tešlą sutarkuoti nuluptus obuolius ir kepti mažus blynelius. Patiekti su mėlynių uogiene.

Ruošdavo vaikams, sekmadieniais.

*Pateikė Ona Liutvinienė (Urmuliavičiūtė), Lekėčiai.  
Užrašė Vaida Brazaitienė*

## FESTIVE PANCAKES

100 g wheat flour, 200 ml milk, 3 eggs, a tbsp of butter, a tbsp of sugar, 5 apples, a little salt, lard (for frying), blueberry jam (for serving)

In a bowl, mix the sifted wheat flour with a pinch of salt, the lightly beaten eggs and a little warm milk, then pour in the remaining milk, the sugar, the melted butter and whisk vigorously. Leave the pancake batter, covered, in a warm place for 15-20 minutes to ripen. Then grate the peeled apples into the batter and bake small pancakes. Serve with blueberry jam.

Used to be made for children on Sundays.

*Submitted by Ona Liutvinienė (Urmuliavičiūtė), Lekėčiai village.  
Written by Vaida Brazaitienė*

## ПРАЗДНИЧНЫЕ ОЛАДЫ

100 g пшеничной муки, 200 мл молока, 3 яйца, столовая ложка сливочного масла, столовая ложка сахара, 5 яблок, немного соли, свиной жир, черничное варенье

Положить в миску просеянную пшеничную муку со щепоткой соли, слегка взбитые яйца и небольшое количество теплого молока. Всё перемешать. Добавить оставшееся молоко, сахар, растопленное сливочное масло и энергично взболтать. Накрыть тесто для оладий на 15-20 минут, оставить в теплом месте для «созревания». Затем натереть в тесто очищенные от кожуры яблоки и жарить небольшие оладьи. Подавать с черничным вареньем.

Готовят для детей по воскресеньям.

*Представила Она Лютвинене (Урмулявичюте), Лекечай.  
Записала Вайда Бразайтене*



## VIRTI KVIEČIAI

*1 kg kviečių, 1stiklinė aguonų, pagal skonį cukraus, žiupsnelis druskos*

Užpiltus vandeniu kviečius parą markyti, tada įberti truputį druskos ir virti, kol suminkštės (apie valandą). Išvirusius kviečius nusunkti ir atvėsinti. Vandenyje išbrankintas aguonas supilti į molinį indą ir sukti, kol atsiras pienelio. Gautą masę praskiesti vandeniu ir pasaldinti cukrumi. Skystį užpilti ant kviečių ir valgyti. Užpilas gali būti daromas ir iš vandenyje ištirpinto medaus. Šis valgis paprastai būdavo valgomas per Kūčias.

*Pateikė Marta Vasiliauskienė (Tvirbutaitė), Paluobių k. Griškabūdžio sen.  
Užrašė Nijolė Černevičienė*

## BOILED WHEAT

*1 kg wheat, 1 kg poppy seeds, sugar to taste, pinch of salt*

Soak the wheat in water for a day, then add a little salt and cook until tender (about an hour). Drain the cooked wheat and cool it. Put the poppy seeds, which have been softened in water, into a clay pot and mash it until the milk appears. Dilute the resulting mixture with water and sweeten with sugar. Pour the liquid over the wheat and eat. The dressing can also be made from honey dissolved in water.

This dish was usually eaten on Christmas Eve.

*Submitted by Marta Vasiliauskienė (Tvirbutaitė), Paluobiai village, Griškabūdis eldership.  
Written by Nijolė Černevičienė*

## ВАРЕНАЯ ПШЕНИЦА

*1 кг пшеницы, 1 стакан мака, по вкусу сахар, щепотка соли*

Пшеницу залить водой на 24 часа, затем добавить немного соли и варить до смягчения зерна (около часа). Сварившуюся пшеницу сцедить и остудить. Замоченный в воде мак высыпать в глиняную миску и растереть до появления молока. Полученную массу развести водой и подсластить сахаром. Залить жидкостью пшеницу и кушать. Настой также можно приготовить из меда, растворенного в воде.

Это блюдо обычно ели во время Сочельника.

*Представила Марта Василяускене (Твирбутайте), деревня Палуобю. Гришкабуджио стар.  
Записала Нийоле Чернявичене*



## TARKĖ

*3/4 kg bulvių, 1 l vandens, 0,5 l šviežio pieno, pagal skonį druskos, padažui: 200 gr rūkytų lašinukų, svogūno galva, grietinė*

Vandenį užvirinti didesniame puode, bulves nuskusti, sutarkuoti smulkia tarka ir gautą masę maišant pilti į verdantį vandenį. Įdėti druskos ir virti apie 20 min. nuolat maišant. Po to pamažu supilti pieną, išmaišyti ir dar pavirti apie 3 min.

Paruošti padažą: susmulkintus rūkytus lašinukus pakepti keptuvėje, baigiant kepti suberti smulkintą svogūną ir dar truputį paskrudinti. Įdėti porą šaukštų grietinės. Išvirtą tarkę krėsti į molinius indus ir užpilti padažu, patiekti nemaišytą.

Šis patiekalas – cepelinų ir kugelio pakaitalas. Jis būdavo ruošiamas, kai šeima norėdavo tarkuotų bulvių patiekalo, o bulvių jau turėdavo nedaug.

*Pateikė Ona Liutvinienė (Urmuliavičiūtė), Lekėčiai.  
Užrašė Vaida Brazaitienė*

## GRATES

*3/4 kg potatoes, 1 l water, 0,5 l fresh milk, salt to taste, for the sauce: 200 gr smoked bacon, 1 onion, sour cream*

Bring the water to the boil in a large saucepan, peel the potatoes, grate them finely and add them to the boiling water while stirring. Add salt and cook for about 20 minutes, stirring constantly. Then gradually add the milk, stir and cook for about 3 minutes.

Prepare the sauce: fry the chopped smoked bacon in a frying pan, add the chopped onion and fry a little more. Add a couple of tbsps of sour cream. Spoon the cooked grates into clay dishes and pour over the sauce, serve unmixed.

This dish is a substitute for cepelines and kugel. It was prepared when the family wanted a dish of grated potatoes and there were not enough potatoes available.

*Submitted by Ona Liutvinienė (Urmuliavičiūtė), Lekėčiai village.  
Written by Vaida Brazaitienė*

## ТАРКЕ (БЛЮДО ИЗ ТЁРТОГО КАРТОФЕЛЯ)

*3/4 кг картофеля, 1 л воды, 0,5 л парного молока, соль по вкусу, соус: 200 гр копченого сала, лук репчатый, сметана*

В большой кастрюле закипятить воду. Картофель очистить, его натереть на мелкой терке и, помешивая, влить полученную массу в кипящую воду. Добавить соли и, постоянно помешивая, варить около 20 минут. Затем добавить молоко, перемешать и ещё варить 3 минуты.

Подготовка соуса: обжарить на сковороде нарезанное копченое сало, добавить нарезанный лук и еще немного обжарить. Положить пару столовых ложек сметаны. Готовую массу разложить в глиняные горшочки и облить соусом. Блюдо подавать несмешанным.

Это блюдо заменяет цепелины и кугель. Его готовили, когда в семье картошки было уже мало.

*Представила Она Лютвинене (Урмулявичюте), Лекечяй.  
Записала Вайда Бразайтене*



## TROŠKĖ

*0,5 kg raugintų kopūstų, 6 didelės bulvės, didelis svogūnas, 1 kg rūkytos šoninės*

Vietoj mėsos tinka keptuvėje pakepti dideli spirgai, vadinami platspirgiais.

Visi produktai dedami sluoksniais: puodo dugne sudėti nuplautus raugintus kopūstus, ant jų dėti šoninę ir stambiai supjaustytą, pakepintą svogūną. Viršutinis sluoksnis – storomis riekelėmis pjaustytos bulvės. Užberti druskos (jos nepadauginti, mėsa jau turi sūrumo). Susluoksniavus pripilti vandens, kad viską gerai apsemtų.

Troštinama puode po pečiumi apie 1,5 val., galima ir orkaitėje arba ant ugnies.

Paruošta troškė turi būti sultinga, puode turi likti sultinio!

*Pateikė ir užrašė Virginija Snudaitienė (Rimkutė),  
Giedručių k. Šakių sen. (išmoko iš anytos)*

## TROŠKĖ (SAUERKRAUT STEW)

*0,5 kg sauerkraut, 6 large potatoes, 1 large onion, 1 kg smoked bacon*

Meat can be substituted by large pan-fried smoked bacon cracklings, known as broad bacon cracklings.

All the products are placed in layers: at the bottom of the pot, place the rinsed sauerkraut, on top of which are the bacon and the coarsely chopped, fried onion. The top layer is potatoes cut into thick slices. Sprinkle with salt (do not add too much salt, the meat is already salty). When the layers are layered, add water to cover well.

Simmer in a saucepan under the stove for about 1,5 hours, alternatively in the oven or on a fire.

The stew must be succulent and there must be stock left in the pot!

*Submitted and written by Virginija Snudaitienė (learned from her mother in law  
Angela Snudaitienė, born in Petraičiai village)*

## ТРОШКЕ (ТУШЕНАЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА СО СВИНИНОЙ)

*0,5 кг квашеной капусты, 6 крупных картофелин, крупная луковица, 1 кг копченого сала (корейки)*

Вместо мяса подойдут крупные шкварки, которые сначала обжариваются на сковороде.

Все продукты выложить слоями: на дно горшка кладут промытую квашеную капусту, на неё кладут сало и крупно нарезанный и поджаренный лук. Верхний слой – толстыми ломтиками нарезанный картофель. Немного посолить (мясо уже имеет соленость). После расслойки залить водой, чтобы все хорошо покрыло. Тушить в глиняном или чугуном горшке в печи 1,5 часа. Это сделать можно и в духовке или на огне.

Готовое блюдо должно быть сочным!

*Представила и записала Виргиния Снудайтене  
(узнала от свекрови Ангеле Снудайтене, уроженки села Петрайчяй)*



## AVIŽINIS KISIELIUS

*1 kg avižinių kruopų arba avižinių miltų, 2 litrai šilto vandens, gabaliukas duonos raugo arba ruginės duonos plutelė, druskos*

Avižines kruopas užpilti šiltu vandeniu, svarbu, kad būtų gerai apsemtos. Įdėti duonos raugo arba ruginės duonos plutelę ir uždengus nakčiai padėti šiltai – turi gerai įrūgti.

Kitą dieną plutelę išgriebti, o avižas gerai išspausti per marlę. Išspaustą skystį pasilikti. Ant avižų išspaudų užpilti vandens, išmaišyti (avižos turi gerai išsiplauti) ir pastatyti nusistoti.

Nusistojusį vandenį nuo avižų nupilti ant anksčiau išsunkto vandens, skystį palaikyti apie 15 min. Tada nuo paviršiaus nupilti maždaug pusę vandens, likusį kiekį supilti į puodą, įberti truputį druskos ir uždėti ant ugnies. Maišant kaitinti, kol sutirštės. Karštą kisielių supilstyti į indus, jis turi sustingti.

Svarbus Kūčių stalo patiekalas. Tinka valgyti su pasaldintu vandeniu, medumi ar cukrumi, skanu su aguonų pienu.

Kalėdų antrai dienai likusį kisielių pašildydavo su spirgučiais ir svogūnu keptuvėje.

*Pateikė Elena Klimaitienė, Daukantiškių k. Gelgaudiškio sen.  
Užrašė Virginija Snudaitienė*

## OAT JELLY MADE WITH POTATO FLOUR

*1 kg oat groats or oat flour, 2 litres of warm water, a piece of bread leaven or rye bread crust, salt*

Pour warm water over the oats, it is important that they are well covered. Add a crust of bread leaven or rye bread and warm it overnight, covered, so that it rises well.

The next day, scoop out the crust and squeeze the oats well through cheesecloth. Keep the squeezed liquid. Pour water over the squeezed oats, stir (the oats must be thoroughly rinsed) and set aside.

Pour the settled water from the oats over the previously drained water and leave the liquid for about 15 minutes. Then drain off about half of the water from the surface, pour the rest into a saucepan, add a little salt and put it on the fire. Heat, stirring, until thickened.

Pour the hot jelly into containers and allow it to stiffen.

This is an important dish for the Christmas Eve table. Can be eaten with sweetened water, honey or sugar, delicious with poppy seed milk.

*Submitted by Elena Klimaitienė, Daukantiškiai village, Gelgaudiškis eldership.  
Written by Virginija Snudaitienė*

## КИСЕЛЬ ИЗ ОВСЯНКИ

*1 kg овсянки или овсяной муки, 2 литра теплой воды, кусочек хлебной закваски или корка ржаного хлеба, соли*

Залить овсяную крупу теплой водой. Положить корку хлеба или кусочек хлебной закваски и, накрыв, на ночь поставить в теплое место. За это время должно начаться брожение, это необходимо для настоящего овсяного киселя.

На следующий день корку вынуть и овсянку хорошо отжать через марлю. Выжатую жидкость сохранить. Залить выжатую крупу водой, перемешать (крупа должна хорошо промыться) и дать отстояться.

Вылить остоявшуюся воду из-под овса на ранее слитую жидкость и продержать около 15 минут. Затем слить примерно половину воды, остальную перелить в кастрюлю. Поставить её на огонь, немного подсолить. Нагреть при помешивании до загустения. Горячий кисель разлить по посуде, он должен застыть.

Кисель важное блюдо Сочельника. Подходит для употребления с подслащенной водой, медом или сахаром, вкусен с маковым молоком.

На второй день остаток киселя разогреть на сковороде со шкварками и луком.

*Представила Елена Климайтене, деревня Даукантишкю, Гелгаудишкю стар.  
Записала Виргиния Снудайтене*



## KŪČIUKAI

1 kg miltų, 0,5 l pieno, 2 v. š. cukraus, 50 g aguonų, 1 a. š. druskos, 30 g mielių

Pašildyti pieną, suberti į jį pusę miltų, išmaišyti, supilti mieles, cukrų, druską. Išmaišyti dar kartą ir palikti pakilti. Kai tešla pakyla, suberti aguonas, miltus ir išminkyti vidutinio kietumo tešlą, kad būtų galima kočioti. Rankomis padaryti pailgą volelį (apie 1 cm storio), jį dėti ant pamiltuotos lentės ir supjaustyti mažais 1 cm gabaliukais. Juos suberti į skardą, palikti pakilti ir kepti 15–20 min. Iškeptus atvėsinti, suberti į aguonpienį, palaukti, kol išbrinks, ir valgyti.

Aguonpieniui: 50 g aguonų, 2 l vandens, 0,5 stiklinės cukraus

Aguonas nuplikyti verdančiu vandeniu, pabrinkinti, suberti į molinį indą ir trinti mediniu grūstuvu, kol visai susitrins. Suberti į vandenį, įdėti cukraus, išmaišyti – aguonpienis paruoštas.

*Pateikė Bronislova Jankauskienė (Sinkevičiūtė), Patašinės k. Griškabūdžio sen.  
Užrašė Nijolė Černevičienė*

## KŪČIUKAI

1 kg flour, 0,5 l milk, 2 tbsp sugar, 50 g poppy seeds, 1 tbsp salt, 30 g yeast

Warm the milk, add half the flour, stir, add the yeast, sugar and salt. Stir again and leave to rise. When the dough has risen, add the poppy seeds and flour and knead into a dough of medium firmness, so that it can be kneaded. Using your hands, make an oblong roll (about 1 cm thick), place it on a floured board and cut it into small 1 cm pieces. Place them on a baking tray, leave to rise and bake for 15-20 minutes. Cool, add to the poppy seeds milk, wait for them to swell and eat.

For poppy seeds milk: 50 g poppy seeds, 2 l of water, 0,5 glass of sugar

Wash the poppy seeds in boiling water, swell them, place them in an clay bowl and mash them with a wooden pestle until they are completely crushed. Add the water, sugar, stir and the poppy seeds are ready.

*Submitted by Bronislova Jankauskienė (Sinkevičiūtė), Patašinė village, Griškabūdis eldership.  
Written by Nijolė Černevičienė*

## КУЧЮКАЙ

1 кг муки, 0,5 л молока, 2 ст. л. сахара, 50 г мака, 1 ч. л. соли, 30 г дрожжей

Подогреть молоко, всыпать в него 500 г муки, перемешать, добавить дрожжей, сахар и соль. Снова перемешать и оставить подниматься. Когда тесто поднимется, добавить мак, муку и замесить тесто средней твёрдости. Раскатать его вручную в рулет (толщиной около 1 см). Положить его на покрытую мукой доску и нарезать небольшими кусочками по 1 см. Выложить их в форму, дать подняться и запекать 15-20 минут. Когда испечется, остудить, залить маковым молочком, дожидаться, пока набухнет и кушать.

Для макового молока понадобится 50 г мака, 2 л воды, 0,5 стакана сахара.

Мак ошпарить кипятком, оставить для набухания, положить в глиняную посуду и хорошо растереть деревянным пестиком. Массу слить в воду, всыпать сахар, размешать – маковое молочко готово.

*Представила Бронислова Янкаускене (Синкевичюте), деревня Паташинес, Гришкабуджио стар.  
Записала Нийоле Чернявичене*



## KEPTI OBUOLIAI

20 žieminių obuolių, 200 g sviesto, 100 g cukraus, sauja vyšnių

Obuoliai kepami pečiuje. Kepamų obuolių svarbu nesudeginti, reikia nuolat žiūrėti. Naudojami sveiki vėlyvieji obuoliai – antaniniai, vytautiniai ir kt. Nuplautiems obuoliams išimamos sėklos, į jų vietą dedama sviesto. Seniau cukraus dažniausiai neturėdavo, todėl į sviestą prikišdavo džiovintų cukrinių runkelių juostelių, kad būtų saldžiau. Tokios juostelės iš pradžių būdavo gerai sudžiovinamos po pečiuimi, net apskrudinamos.

Didžiosioms šventėms iškeptus obuolius gardindavo vyšniomis su cukrumi ar uogų sirupu (vyšnios ilgesniam laikymui buvo supilamos į butelius, užpilamos cukrumi ir laikomos vėsioje patalpoje). Obuolius papuošdavo į uogas įsmėgdami gvazdikėlių.

Šiais laikais kepatant obuolius naudojamas cukrus, įvairūs pagardai: cinamonas, varškė, patiekama su leda. Orkaitėje obuolius reikia kepti apie 30 min. 180 °C temperatūroje.

*Pateikė Liuda Samuolienė (Pušinaitytė), Šakiai.  
Užrašė Virginija Snudaitienė*

## BAKED APPLES

20 winter apples, 200 g butter, 100 g sugar, handful of cherries

The apples are baked in the oven. It is important not to burn the baked apples. You have to keep an eye on them. The apples used are healthy late apples – Antaniniai, Vytautiniai, etc. Once washed, the seeds are removed and butter is added in their place. In the old days, sugar was usually not available, so strips of dried sugar beet were added to the butter to make it sweeter. These strips were first thoroughly dried under the oven, even toasted.

For the High Holidays, baked apples were garnished with cherries and sugar or berry syrup (the cherries were bottled, covered with sugar and kept in a cool room for longer storage). The apples were decorated with cloves in the berries.

Nowadays, sugar is used to bake apples, along with various flavourings such as cinnamon, cottage cheese and ice cream. Apples should be baked in the oven for about 30 minutes. 180 °C.

*Submitted by Liuda Samuolienė (Pušinaitytė), Šakiai district.  
Written by Virginija Snudaitienė*

## ЗАПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ

20 зимних яблок, 200 г сливочного масла, 100 г сахара, горсть вишни

Яблоки запекаются в печи. За яблоками надо следить, чтобы не обгорели. Используются здоровые поздние яблоки – антонока, витаутиний и др.

Из вымытых яблок удалить сердцевину с семенами, затем положить в полость яблока сливочного масла. В прошлом сахара обычно не было, поэтому в масло добавляли полоски сушеной сахарной свеклы, чтобы сделать его более сладким. Такие полоски изначально хорошо подсушивались в печи, даже поджаривались.

Печеные яблоки к большим праздникам заправляли вишнями с сахаром или ягодным сиропом (вишнёвый сироп готовили для длительного хранения. Его разливали по бутылкам, засыпали сахаром и держали в прохладном помещении). Яблоки украшались гвоздикой.

В наши дни для запекания яблок используют сахар, различные приправы: корицу, творог, подают с мороженым. Яблоки запекать можно в духовке около 30 минут при температуре 180 градусов.

*Представила Людa Самуолене (Пушинайтите), Шакаяй.  
Записала Виргиния Снудайтене*



## MEDUOLINIAI BARAVYKAI

500 g medaus, 500 g grietinės, 400 g sviesto, 2 stiklinės cukraus, 12 kiaušinių, 1,8 kg miltų, 3 pakelių miltelinio cukraus, citrinų rūgšties arba citrinų sulčių, 3 a. š. geriamosios sodos, 50 g kepimo miltelių, aguonų, 1 a. š. maltų gvazdikėlių, 1 a. š. cinamono, maltų kvapiųjų ir juodųjų pipirų, 2 a. š. kakavos, 1 a. š. druskos, 50 g vanilinio cukraus

Viename dubenyje sumaišyti prieskonius, kitame paruošti tešlą. Svarbu ją paruošti tinkamos konsistencijos, kad būtų ne per kieta, bet ir ne per minkšta. Į dubenį sudėti medų ir vieną stiklinę cukraus, masę pakaitinti ant ugnies iki virimo. Maišyti mediniu šaukštu, kol pradės kilti silpnas dūmelis. Į grietinę įberti 2 šaukštelių sodos, išmaišyti, supilti į karštą medų, įdėti sviestą ir prieskonius. Viską maišant pakaitinti ir palikti atvėsti. 10 kiaušinių trynių ir du kiaušinius išplakti su 1 stikline cukraus, plakinį sudėti į atvėsusią masę. Į miltus įsijoti šaukštelį sodos, įdėti kepimo miltelių.

Užmaišyta tešla turi būti tokio kietumo, kad būtų galima rankomis formuoti kaštono dydžio rutuliukus. Tešlai leisti pailsėti ir imti formuoti galvutes. Tai nelengvas darbas, tarp delnų sukamas gabalėlis turi būti lygus, kitaip galvutės išeis negražios, skils. Paruoštus rutuliukus dėti į skardą ir kepti orkaitėje apie 12 min. (kol gražiai parusvės). Formuojant grybuką pirmiausia suklijuojami du rutuliukai, tada ant viršaus klijuojama galvutė ir paliekama sudžiūti. Glajų gaminti dalimis. Iš pradžių išplakti tris kiaušinių baltymus, įsijoti miltelinio cukraus, įdėti citrinų rūgšties arba citrinų sulčių, įpilti 2 šaukštus vandens. Glajus turi išeiti lengvai formuojamas. Aptepti grybukų kotelius, apačią lengvai bakstelti į aguonas ir padėti džiūti.

Pagal šį receptą turėtų išeiti apie 4 kg grybukų.

*Pateikė Marija Aldona Janušaitienė, Burgaičių k. Sudargo sen.  
Užrašė Valerija Endriukaitienė*

## WHITE MUSHROOMS FROM HONEY DOUGH

500 g honey, 500 g sour cream, 400 g butter, 2 glasses of sugar, 12 eggs, 1,8 kg flour, 3 packets of powdered sugar, citric acid or lemon juice, 3 tsp. baking soda, 50 g baking powder, poppy seeds, 1 tsp. ground cloves, 1 tsp cinnamon, ground allspice and black pepper, 2 tsp cocoa, 1 tsp salt, 50 g vanilla sugar

Mix the spices in one bowl and prepare the dough in another. It is important to make the dough of the right consistency, not too hard but not too soft. Place the honey and one glass of sugar in a bowl and heat the mixture over a fire until it comes to the boil. Stir with a wooden spoon until a faint smoke starts to rise. Add 2 tps of soda to the sour cream, stir, then pour it into the hot honey, add the butter and spices. Heat everything while stirring and leave to cool. Whisk 10 egg yolks and two eggs with 1 glass of sugar, add the whipped cream to the cooled mixture. Stir a tsp of baking soda into the flour and add baking powder. The dough should be hard enough to shape the chestnut size balls with your hands. Allow the dough to rest and start to form the heads. This is not easy work and the piece must be smooth when rolled between the palms of the hands, otherwise the heads will turn out ugly, split. Place the prepared balls on a baking tray and bake in the oven for about 12 minutes (until nicely browned). To form the mushroom, the two balls are first glued together, then the head is glued on top and left to dry. Make the glaze in parts. First, whisk three egg whites, sift in the icing sugar, add the citric acid or lemon juice and 2 tbsps of water. The icing should come out easily formed. Brush the stems of the mushrooms, tap the bottom lightly with poppy seeds and set aside to dry.

According to this recipe it is possible to make 4 kg of mushrooms.

*Submitted by Marija Aldona Janušaitienė, Burgaičiai village, Sudargas eldership.  
Written by Valerija Endriukaitienė*

## МЕДОВЫЕ ГРИБКИ (БАРАВИКИ)

500 г меда, 500 г сметаны, 400 г сливочного масла, 2 стакана сахара, 12 яиц, 1,8 кг муки, 3 пакетика сахарной пудры, лимонной кислоты или лимонный сок, 3 ч. л. питьевой соды, 50 г разрыхлителя, мак, 1 ч. л. молотой гвоздики, 1 ч. л. корицы, молотого душистого и черного перца, 2 ч. л. какао, 1 ч. л. соли, 50 г ванильного сахара

В одной миске смешать специи, в другой приготовить тесто. Тесто лучше приготовить заранее. Важно приготовить её правильной консистенции, чтобы оно было не слишком твердым, но и не слишком мягким. В миску положить мед и один стакан сахара, на огне довести массу до кипения. Перемешивать деревянной ложкой, пока не начнет подниматься слабый дым. В сметану всыпать 2 чайные ложки соды, размешать, влить в горячий мед, добавить масло и специи. Подогреть всё помешивая и дать остыть.

Взбить 10 яичных желтков, два яйца, добавить 1 стакан сахара и всё влить в остывшую массу. В муку просеять чайную ложку соды, положить разрыхлитель.

Твердость теста должна быть таким, чтобы можно было руками лепить шарики в размер каштана. Это дело нелёгкое. Кушечек теста вращать между ладонями и формировать шарики. Шарик должен получиться гладким, иначе грибные головки получатся некрасивыми. Подготовленные шарики разложить в форму и запекать в духовке около 12 минут (до золотистого цвета). При формировании грибка сначала склеить два шарика, затем сверху приклеить головку и оставить сохнуть.

Отдельно приготовить глазурь. Сначала взбить три яичных белка, просеять сахарную пудру, добавить лимонную кислоту или лимонный сок, влить 2 столовые ложки воды. Ножки грибков обмазать глазурью, нижнюю часть ножки окунуть в мак и положить сохнуть. По этому рецепту должно получиться около 4 кг грибков.

*Представила Мария Алдона Янушайтене, деревня Бургайчю, Сударго стар.  
Записала Валерия Эндрюкайтене*



## RAGUOLIS

*50 kiaušinių, 1 kg kvietinių miltų, 1 kg cukraus, 1 kg sviesto, truputis vanilės*

Atskirti kiaušinių baltymus nuo trynių, baltymus išplakti iki standžių putų su trupučiu vanilės. Minkštą pašildytą sviestą, cukrų, grietinę ir kiaušinių trynius plakti tol, kol ištirps cukrus, tada supilti miltus ir vėl plakti, kol tešla taps vienalytė ir blizgi.

Raguoliui kepti daromas specialus metalinis rėmas, statomas priešais ugniakurą (raguolio pečių ar židinių), rėmo apačioje dedama speciali skarda su kiauryme nukritusiai tešlai subraukti. Ant rėmo dedamas metalinis arba medinis volas ilga rankena, kad nebūtų karšta sukti, volas apvelkamas pasiūta tiksliai jo dydį atitinknačia drobine rankove, kuri gausiai ištepama sviestu. Sviestas ant rankovės labai įkaista, pradeda virti, spirgėti, tada užtepamas raguolio pagrindas ir labai gerai apkepinama, lėtai sukant volą. Kai raguolio pagrindas jau tvirtas, sukepęs iki rusvos spalvos, reikia pradėti barstyti ragelius. Volo apačioje viena ranka laikoma maža keptuvėlė su tešla, kita ranka ta tešla kiaurasamčiu kabinama, pakeliama virš volo ir purtant ranką barstoma išilgai viso volo. Sukama greitai, kad priekusį tešlą truputį patįstų ir formuotųsi rageliai. Užbarsčius tešlos per visą volą, pritiškusi tešla pro kiaurymę skardoje specialia lopetėle subraukiama atgal į keptuvėlę ir naudojama kitam barstymui. Sukama lėtai, kiekvienas sluoksnis truputį apkepinamas – neilgai, tik tiek, kad tešla nebūtų šlapia, ir vėl sukama, kepinama iš naujo. Kepimo procesas vienodas, monotoniškas, trunka apie 3 val., kol išbarstoma visa tešla. Kepama dviese: vienas suka volą, kitas pila tešlą ir kursto ugnį. Kepama ant smulkiai kapotų beržinių arba alksninių malkų, jų vienam raguoliui iškepti reikia maždaug penkių glėbių. Raguolis išimtinai proginis kepiny. Kepamas nuo XIX a. tik dviem progoms – vestuvėms ir krikštynoms.

*Pateikė Roma Mureikienė, Lekėčiai.*

*Užrašė Vaida Brazaitienė*

### RAGUOLIS (CAKE WITH HORNS)

*50 eggs, 1 kg wheat flour, 1 kg sugar, 1 kg butter, a little vanilla*

Separate the egg whites from the yolks and whisk the whites to a stiff foam with a little vanilla. Whisk the softened butter, sugar, sour cream and egg yolks until the sugar is dissolved, then add the flour and whisk again until the batter is smooth and glossy.

A special metal frame is made for baking Raguolis, placed in front of the fireplace (special Raguolis stove or fireplace), and a special tin plate is placed at the bottom of the frame with a hole for collecting the fallen dough. A metal or wooden roller with a long handle is placed on top of the frame so that it is not too hot to roll, and the roller is covered with a linen sleeve made to exactly match the size of the roller, which is richly spread with butter. The butter on the sleeve is heated very hot, starts to cook and sizzle, then the base of Raguolis should be formed and fried very well, slowly turning the roller. When the base of Raguolis is firm and has browned, start spreading the horns. A small pan containing the dough is held in one hand at the bottom of the roller, and with the other hand the dough is lifted above the roller and spread along the length of the roller by shaking the hand. The dough is rolled quickly so that it sticks to the dough and forms horns. After the dough has been sprinkled over the entire roll, the dough is fed back into the pan through a hole in the tin using a special paddle and used for the next spreading. The dough is turned slowly, each layer is lightly toasted, just long enough to prevent the dough from getting wet, and then turned again and toasted again. The baking process is uniform, monotonous and takes about 3 hours until all the dough is spread. The baking is done in pairs: one person turns the roller, the other pours the dough and fuels the fire. The baking is done on finely chopped birch or alder wood, which takes about five cubits per each Raguolis.

Raguolis is a purely commemorative pastry. Since the 19th century, it has been baked for only two occasions: weddings and christenings.

*Submitted by Roma Mureikienė, Lekėčių village.*

*Written by Vaida Brazaitienė*

### ШАКОТИС (РАГУОЛИС)

*50 яич, 1 кг пшеничной муки, 1 кг сахара, 1 кг сливочного масла, немного ванили*

Отделить белки от желтков, положить ваниль и взбить белки до густой пены. Подогретое масло, сахар, сметану и яичные желтки взбивать до тех пор, пока не растворится сахар. Добавить муку и снова взбить, пока тесто не станет однородным и глянцевым. Тесто замесить.

Для выпечки шакотиса изготовить специальный металлический каркас и его установить у печи или камина. Внизу на дно каркаса поставить специальную жестяную формочку для стекающего теста. На раму надеть специальное деревянное вертло и его крутить руками. Для этого надо установить длинную ручку, чтобы она не нагревалась. Вертло обмотать льняным рукавом, точно соответствующим его размеру и обильно намазать маслом. Масло на рукаве сильно нагревается, начинает кипеть, потрескивать, затем нанести слой теста и очень хорошо пропечь. Валик вращать медленно. Тесто, при нанесении на основу, застывает не всё, а некоторое его количество медленно стекает.

Одной рукой, держа снизу небольшую кастрюлю с тестом, другой рукой, набирая дуршлагом тесто, наливать сверху все новый и новый слой теста, который под жаром будет запекаться. Вращать быстро, чтобы тесто слегка прилипло и образовались бы рожки. После, специальной лопаткой собрать через отверстие опавшее тесто и использовать для повторного намазывания. Каждый слой при вращении основы образует рожки.

Процесс выпекания равномерный, однообразный, уходит около 3 часов. Выпекать лучше вдвоём: один крутит вол, другой наливает тесто и поддерживает огонь. Используется мелко порубленные березовые или ольховые дрова. На выпечку одного шакотиса уходит около пяти охапок дров.

Шакотис - это изысканная выпечка. Выпекать начали в 19 веке. Это лакомство выпекается в двух случаях - для свадьбы и крестин. Шакотис готовят и к разным праздничным датам, но прежде всего он считается свадебным тортом.

*Представила Рома Мурейкене, Лекеяй.*

*Записала Вайда Бразайтене*



## BISKVITINIS VYNIOTINIS „BERŽO ŠAKA“

10 kiaušinių trynių, 10–12 baltymų, 200 g cukraus, 75 g miltų, citrinos ar apelsino žievelės, vanilinio cukraus, 1 v. š. krakmolo, obuolių ar raudonųjų serbentų tyrės

Glajui: 1 kiaušinis, 100 g cukraus, 1 a. š. citrinos sulčių, ištirpinto šokolado

Į dubenį įmušti kiaušinius, baltymus rūpestingai atskirti nuo trynių. Baltymus padėti šaltai. Trynius sukti su cukrumi mediniu šaukštu, kol pasidarys puri masė ir tūris padidės 2–3 kartus. Į ištrintus trynius sudėti prieskonius – vanilinį cukrų, susmulkintą apelsino ar citrinos žievelę. Išplakti baltymus, į juos suberti miltus, sumaišytus su krakmolu. Tešlą atsargiai išmaišyti mediniu šaukštu, kad nesubliuoktų baltymai, ir supilti į paruoštas kepimo formas. Vyniotiniui biskvitą reikia kepti ploną, tešlos pilti ne storesnį kaip 0,5 cm sluoksnį. Sulyginti paviršių ir kepti 30–35 min. vidutinio karštumo orkaitėje.

Dar šiltą biskvitą išversti ant drobulės, sulaistyti uogų sirupu, aptepti obuolių ar serbentų tyre ir, pradėdamas nuo vieno krašto, prilaukiant drobulę, atsargiai suvynioti. Vyniotiniui atvėsus ir įgavus formą, drobulę atsargiai nuimti ir ant padėklo išdėlioti beržo šakos formą.

Glajui į atskirtą kiaušinio baltymą supilti cukraus pudrą ir išpausti citrinos sulčių. Sukti mediniu šaukštu, kol pasidarys tiršta masė. Atvėsusią „Beržo šaką“ apipilti glajumi, jam sustingus, papuošti tirpintu šokoladu.

*Pateikė Julija Klimaitienė, Skirkiškės k. Barzdų sen.  
Užrašė Vlada Klimaitienė*

## BISCUIT WRAPPER „BIRCH BRANCH“

10 yolks, 10 - 12 egg whites, 200 g sugar, 75 g flour, lemon or orange zest, vanilla sugar, 1 tbsp starch, apple or redcurrant puree

For the icing: 1 egg, 100 g sugar, tsp lemon juice, melted chocolate

Beat the eggs in a bowl, carefully separating the whites from the yolks. Refrigerate the whites. Whisk the yolks with the sugar with a wooden spoon until the mixture is fluffy and the volume has increased 2-3 times. Add the spices - vanilla sugar, crushed orange or lemon zest - to the beaten yolks. Whisk the egg whites and add the flour mixed with the starch. Gently stir the dough with a wooden spoon to prevent the whites from curdling and pour into the prepared baking tins. For the wrapper, the sponge cake should be baked thin, with a layer of batter no thicker than 0,5 cm. Smooth the surface and bake for 30 to 35 minutes in a medium oven.

Turn the biscuit, still warm, out onto a linen cloth, drizzle with berry syrup, brush with apple or currant puree and roll up carefully, starting from one edge and holding the linen cloth. When the wrapper has cooled and taken shape, carefully remove the linen and arrange the shape of a birch branch on a tray.

For the glaze, add the icing sugar to the separated egg white and a squeeze of lemon juice. Swirl with a wooden spoon until the mixture is thick. Pour the icing over the cooled 'Birch branch' and decorate with melted chocolate once it has set.

*Submitted by Julija Klimaitienė, Skirkiškės village, Barzdos eldership.  
Written by Vlada Klimaitienė*

## БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ «БЕРЕЗОВАЯ ВЕТКА»

10 желтков, 10-12 белков, 200 г сахара, 75 г муки, цедра лимона или апельсина, ванильный сахар, 1 ст. ст. пюре из крахмала, яблока или красной смородины

Для глазури: 1 яйцо, 100 г сахара, чайная ложка лимонного сока, растопленный шоколад

Вбить яйца в миску и аккуратно отделить белки от желтков. Желтки растереть деревянной ложкой с сахаром до образования пышной массы и увеличения объема в 2-3 раза. За это время белок хранить в холодном помещении и взбивать непосредственно перед выпечкой. К растертым желткам сначала добавить специи: ванильный сахар или измельченную цедру апельсина или лимона. Затем в белок добавить муку, смешанную с крахмалом. Тщательно перемешать тесто деревянной ложкой, чтобы белок не рзавалился и разлить в подготовленные противни или формы для выпечки. При изготовлении рулета бисквит пропекается тонко. Налить тесто не толще 1/2 см, затем разровнять поверхность и выпекать 30-35 минут в духовке на среднем огне.

Выложить еще теплый бисквит на льняную ткань, обрызгать низ ягодным сиропом, перемазать\_яблочным или смородиновым пюре и, начиная с одного края, аккуратно заворачивать, придерживая ткань. После того, как рулет остынет и примет форму, аккуратно снять простыню и сформировать березовую ветку на поддоне.

Когда рулет остынет, готовить глазурь. Отделить белки, всыпать сахарную пудру и выдавить сок лимона. Перемешивать деревянной ложкой до густой массы. Поверхность «Березовой ветки» покрыть густой глазурью. Когда глазурь застынет, украсить растопленным шоколадом.

*Представила Юлия Климайтене, деревня Сकिркишес, стар. Барздай.  
Записала Влада Климайтене*



## ŠALTI SILKIŲ SPIRGINIAI PUSRYČIAMS

2 v. š. alyvuogių aliejaus, 1 v. š. garstyčių miltelių, 6 kiaušiniai, 200 g silkių filė, 1 v. š. kaparėlių, 1 v. š. sviesto, 100 g kubeliais pjaustytos baltos kvietinės duonos

Keptuvėje ištirpinti sviestą ir gerai apskrudinti duonos kubelius.

Kiaušinius kietai išvirti, trynius atskirti nuo baltymų.

Susmulkinti kaparėlius.

Kiaušinių trynius, garstyčių miltelius, alyvuogių aliejų dėti į dubenį ir gerai išmaišyti, sudėti kaparėlius ir vėl išmaišyti.

Silkę supjaustyti plonais griežinėliais.

Į lėkštę dėti skrudintą duoną, silkę, ant viršaus – kaparėlių ir trynių padažą.

### COLD GREAVES (SPIRGINIAI) FROM HERING FOR BREAKFAST

2 tbsp olive oil, 1 tbsp dry mustard powder, 6 eggs, 200 g herring fillets, 1 tbsp capers, 1 tbsp butter, 100 g diced white wheat bread

Melt the butter in a frying pan and toast the bread cubes until brown.

Hard-boil the eggs and separate the yolks from the white.

Chop the capers.

Place the egg yolks, mustard powder, olive oil in a bowl and mix well, then add the capers and mix again.

Cut the herring into thin slices.

Place the toasted bread, the herring and the caper-tomato sauce on the plate.

### ХОЛОДНЫЕ СПИРГИНЯЙ ИЗ СЕЛЬДИ НА ЗАВТРАК

2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. сухого горчичного порошка, 6 яиц, 200 г филе сельди, 1 ст. л. каперсы, 1 ст. л. сливочного масла, 100 г кубиков белого пшеничного хлеба

На сковороде растопить сливочное масло и обжарить кубики хлеба до коричневого цвета.

Яйца сварить вкрутую и отделить желтки от белка.

Каперсы нарезать.

В миску положить яичные желтки, горчичный порошок, оливковое масло и хорошо всё перемешать, затем добавить каперсы и снова перемешать.

Селедку нарезать тонкими ломтиками.

В тарелку положить зажаренный хлеб, селедку и сверху каперсово-желтковый соус.



## LEGUMINA IŠ LAZANKŲ

600 g kvietinių miltų, 8 kiaušiniai, 1,5 v. š. sviesto, 800 ml pieno, 2 v. š. cukraus, 120 g vynuogių, džiovėselių, druskos

Iš miltų ir 3 kiaušinių suminkyti tešlą. Tešla turi būti kietoka, bet ne trapi (jeigu tešla per sausa, įpilti šiek tiek šalto vandens).

Tešlą iškočioti plonu 1 mm storio sluoksniu, supjaustyti maždaug 2,5 cm dydžio rombais arba kvadratukais ir dėti į verdantį pasūdytą vandenį. Pavirus 4–5 min. nukošti, perplauti šaltu vandeniu ir palaikyti sietelyje, kol nuvarvės.

Pieną, cukrų, ištirpintą sviestą, 5 kiaušinius išplakti iki vientisos masės, sudėti nuvarvėjusias lazankas ir vynuoges, viską gerai išmaišyti ir dėti į sviestu išteptą ir džiovėseliais pabarstytą kepimo formą.

Kepti 180 °C orkaitėje 25–30 min., kol sustandės.

### LEGUMIN FROM LASAGNE

600 g wheat flour, 8 eggs, salt, 1½ tbsp butter, 800 ml milk, 2 tbsp sugar, 120 g grapes, breadcrumbs

Put the flour and 3 eggs in a bowl and knead the dough, the dough should be stiff but not crumbly, if it is too dry add a little cold water.

Knead the dough into a thin pad ~1 mm thick and cut into rhombus or square shapes ~2,5 cm in size.

Place in boiling salted water for 4-5 mins, once cooked, pass through a sieve and rinse with cold water, leave to drain.

Whisk the milk, sugar, melted butter and 5 eggs until smooth, then add the lasagne and grapes, mix well and place in a buttered baking tin with breadcrumbs.

Place in an oven preheated to 180°C and bake for 25-30 minutes until firm.

### ЛЕГУМИНА ИЗ ЛАЗАНОК

600 г пшеничной муки, 8 яйца, соль, 1½ ст.л. сливочного масла, 800 мл молока, 2 ст. л. сахара, 120 г винограда, панировочные сухари

В миску всыпать муку, 3 яйца и замесить тесто, которое должно быть упругим, но не хрустящим. Если тесто получится слишком сухим, добавить немного холодной воды.

Замесить тесто, раскатать основу толщиной ~ 1 мм и нарезать на ромбы или квадраты размером ~ 2,5 см.

Положить в кипящую подсоленную воду и варить 4-5 минут. После варки процедить через сито и промыть холодной водой, дать стечь.

Молоко, сахар, топленое масло, 5 яиц хорошо взбить до однородности, затем добавить лазанки и виноград, все хорошо перемешать и выложить в форму, смазанную маслом, посыпанную сухарями для запекания.

Поставить в разогретую до 180 градусов духовку и выпекать 25-30 минут.



## VIRTI PASTARNOKAI

*1,5 kg pastarnokų, 300 ml jautienos sultinio, 1 v. š kvietinių miltų, 1 v. š. sviesto, šviežiai grūstų juodųjų pipirų, druskos*

Pastarnokus nuskusti, nuplauti ir supjaustyti maždaug 3 cm dydžio gabalėliais. Juos nuplikyti verdančiu vandeniu, palaikyti 2 min., nukošti ir užpilti sultiniu.

Sviestą ištirpinti keptuvėje ant vidutinės ugnies, dėti miltus ir maišant medine mentele arba šluotele kelias minutes pakepinti. Į sviesto ir miltų mišinį supilti sultinį nuo pastarnokų ir šluotele išmaišyti iki vientisos masės. Gautą padažą supilti ant pastarnokų, dėti viską ant silpnos ugnies ir virti, kol pastarnokai suminkštės.

Tinka patiekti prie mėsiskų patiekalų.

## PARSNIP

*1.5 kg parsnip, 300 ml beef broth, salt to taste, 1 tbsp wheat flour, 1 tbsp butter, freshly crushed black pepper*

Peel, rinse and cut the parsnips into pieces of about 3 cm.

Bring a pot of water to the boil and blanch for 2 min, drain the water and pour the broth over the parsnips.

Place the butter in a pan and melt it over a medium heat, then add the flour and stir with a wooden spatula or whisk for a few minutes, then pour the stock from the parsnips into the butter-flour mixture and whisk until smooth. Pour the resulting sauce over the parsnips and bring to the boil over a low heat, cooking until the parsnips are tender.

It is recommended to serve with meat dishes.

## ВАРЁНЫЙ ПАСТЕРНАК

*1,5 kg пастернака, 300 мл говяжьего бульона, соль по вкусу, 1 ст.л. пшеничной муки, 1 ст.л. сливочного масла, свежемолотый черный перец*

Очистить пастернак, промыть и нарезать кусочками размером около 3 см.

Закипятить воду в кастрюле и 2 мин. подержать в ней овощи, слить воду и залить бульон на пастернак.

В сковороду положить сливочное масло и растопить на среднем огне, затем добавить муку и перемешать деревянной лопаткой или венчиком, обжарить несколько минут, влить отвар из пастернака в масляно-мучную смесь. Перемешать венчиком до однородности. Полученным соусом залить пастернак и довести все до кипения на медленном огне, пока пастернак не станет мягким.

Желательно подавать к мясным блюдам.



## SARDINIŲ PAŠTETAS KAUŠUOSE

300 g sardinių, 1,5 v. š. sviesto, 3 v. š. grietinės, 4 kiaušinių tryniai, 1 v. š. džiovėsių

Sardines nuplauti po lediniu vandeniu, nulupti odeles ir smulkiai sukapti. Sumaišyti su 1 v. š. kambario temperatūros sviesto ir viską pertrinti per sietelį. Į gautą masę dėti grietinę, trynius ir viską gerai sumaišyti.

Sardinių masę dėti į sviestu išteptą ir džiovėsiomis pabarstytą kepimo formą. Kepti 140 °C orkaitėje apie 15–20 min., kol masė pasidarys standi.

### PÂTÉ IN SARDINE BUCKETS

300 g sardines, 1½ tbsp butter, 3 tbsp sour cream, 4 egg yolks, 1 tbsp breadcrumbs

Wash the sardines under icy water, peel the skin and chop it finely.

Mix the sardines with 1 tbsp room temperature butter and rub everything together through a sieve.

Add the sour cream and yolks to the mixture and mix well until smooth.

Butter and sprinkle the baking tin with breadcrumbs and add the sardine mixture.

Place in a preheated oven at 140°C for ~15-20 min until the mixture is firm.

### САРДИНОВЫЙ ПАШТЕТ В КОВШИКАХ

300 g сардин, 1½ ст.л. сливочного масла, 3 ст.л. сметаны, 4 яичных желтка, 1 ст.л. панировочных сухарей

Сардины вымыть ледяной водой, очистить и мелко порубить.

Смешать сардины вместе с 1 ст.л. сливочного масла комнатной температуры и протереть все вместе через сито.

В полученную массу добавить сметану, желтки и все хорошо перемешать до однородности.

Смазать форму для выпечки сливочным маслом, посыпать панировочными сухарями и добавить сардины.

Поставить в разогретую до 140 градусов духовку на ~15-20 минут до загустения массы.



## AL AUS SRIUBA

*1 l šviesaus nekartaus alaus, 140 g grietinės, kiaušinio trynį, druskos*

Alų supilti į puodą ir užvirti. Grietinę ir kiaušinių trynius suplakti iki vientisos masės. Karštą alų po truputį pilti į grietinės ir kiaušinių mišinį nuolat maišant, kad kiaušinis nesukeptų. Viską vėl supilti į puodą, įdėti druskos ir maišant užkaitinti.

### **Patiekti:**

*300 g varškės sūrio, poros saujų ruginės duonos skrebučių*

Ant dubens dugno sudėti susmulkintą varškės sūrį, įpilti alaus sriubos ir apibarstyti ruginės duonos skrebučiais.

## BEER SOUP

*1l light non-bitter beer, 140 g sour cream, 1 egg yolk, salt to taste*

Pour beer into a saucepan and bring it to a boil.

In a separate container, shake sour cream and egg yolks until smooth.

Pour hot beer into the sour cream and egg mixture little by little, stirring constantly so that the egg does not “crumble”.

Pour everything back into a saucepan, add salt and heat it when stirring.

### **Serving:**

300 g cottage cheese, a couple of handfuls of rye bread toast

On the bottom of the bowl put crushed cottage cheese, pour beer soup and sprinkle with rye bread toast.

## ПИВНОЙ СУП

*Литр светлого негорького пива, 140 г сметаны. 1 яичный желток, соль по вкусу,*

*300 г творожного сыра, пара горстей панировочных сухарей из ржаного хлеба*

### **Подготовка:**

Пиво налить в кастрюлю и довести до кипения.

В отдельной миске взбить сметану и яичные желтки до однородности.

В сметанно-яичную смесь, постоянно помешивая, понемногу наливать горячее пиво, чтобы яйцо не «пригорело».

Перелить все обратно в кастрюлю, добавить соль и, помешивая, разогреть.

На дно тарелки положить тертый творожный сыр, влить пивной суп и посыпать панировочными сухарями из ржаного хлеба.



## ŠALTI BARŠČIAI

*1,5 l ruginės giros, 1,5 l geriamojo vandens (šalto), 1,5 l grietinės, 300 g jaunų burokėlių lapų arba smulkiai supjaustytų paraugintų burokėlių, 2 stiebelių svogūno laiškų, 3 trumpavaisiai agurkai, pora šakelių krapų, 8 kietai virti kiaušiniai, 100 g virtų vėžių uodegėlių, druskos*

Jeigu naudojami jauni burokėlių lapai, galima juos šiek tiek parauginti – nereikės virti, mat jauni lapeliai yra minkšti ir gardūs, o šiek tiek rūgštelės nepakenks.

Burokėlius dėti į švarų indą, įdėti pusę šaukšto druskos ir tiek pat cukraus, įpilti šlakelį gero baltojo vyno acto. Viską gerai išmaišyti, uždengti marle ir palikti kambario temperatūroje 24 val.

Girą, grietinę ir vandenį supilti į puodą ir viską gerai sumaišyti.

Susmulkinti krapus, svogūno laiškus, į keturias dalis supjaustyti kiaušinius, smulkiais kubeliais – agurkus. Viską sudėti į puodą, ten pat dėti paraugintus burokėlių lapus ir viską gerai išmaišyti.

Nuo burokėlių lapelių jau bus sūrumo, todėl prieš dedant druskos reikėtų paragauti.

Tiekiant pridedama virtų vėžių uodegėlių.

Galima dėti ir minkštai keptos veršienos gabalėlių, bet šaltibarščiai – vasariškas patiekalas, todėl vėžių uodegėlės labai tinka.

## COLD BORSCH

*1.5 l rye kvass, 1.5 l drinking water (cold), 1.5 l sour cream, 300 g young beetroot leaves or pickled beets finely chopped, 2 stalks of spring onion, 3 short-fruited cucumbers, a couple of sprigs of dill, 8 hard-boiled eggs, 100 g cooked crayfish tails*

If you use young beetroot leaves, it is advisable to slightly marinate them so that they do not need to be cooked, as young beetroot leaves are soft and tasty, but adding a little acid will not harm them.

Place the beetroot in a clean bowl, add ½ tsp salt and the same amount of sugar, add a splash of good white wine vinegar, mix well, cover with cheesecloth and leave at room temperature for 24 hours.

Put kvass, sour cream and water in a saucepan and mix well.

Chop the dill and onion leaves, cut the eggs into four pieces, finely dice the cucumbers and add everything to the pot. Add the beetroot leaves and mix well.

Taste the soup before adding salt, because from the beetroot leaves there will already be saltiness. When supplying, add boiled crayfish tails. You can also add chunks of tender roast veal, but since cold borsch is a summer dish, we prefer crayfish.

## ХОЛОДНЫЙ БОРЩ

*1,5 л ржаного кваса, 1,5 л холодной питьевой воды, 1,5 л сметаны, 300 г молодых листьев красной свеклы или мелко нарезанной квашенной свёклы, 2 стебля листьев лука, 3 шт. коротких огурцов, пара веточек укропа, 8 шт. яиц вкрутую, 100 г отварных раковых хвостов*

При употреблении молодых листьев свеклы, надо заранее их немного заквасить, тогда не нужно будет их варить, потому что молодые листья свеклы сами по себе мягкие и вкусные, но добавить к ним немного кислоты не помешает.

Положить свеклу в чистую емкость, добавить ½ ст.л. соли, столько же сахара, немного налить хорошего белого винного уксуса, все хорошо перемешать, накрыть марлей и на сутки оставить при комнатной температуре.

Влить в кастрюлю квас, сметану, воду и все хорошо перемешать.

Мелко нарезать укроп, листья лука. Порезать яйца на четыре части, огурцы мелкими кубиками и все вместе положить в кастрюлю. Добавить заквашенные листья свеклы и все хорошо перемешать.

Попробовать суп перед добавкой соли, так как от листьев свеклы уже будет соленость.

Подавать на стол с вареными раковыми хвостами

Можно еще добавить кусочки мягкой зажаренной телятины, но так как это холодное летнее блюдо из свеклы, то выбираем раков.



## VĖGĖLIŲ SRIUBA

*1,2 kg vėgėlių, 2–3 lauro lapai, 5–10 kvapiųjų pipirų, kalafioro galva, 10 smidrų, 2 morkos, pastarnoko arba petražolės šaknis, saliero šaknis, poras, 1–2 svogūnai, manų kruopų, žiupsnelis kapotų petražolių lapelių*

Vėgėles nuplūkyti verdančiu vandeniu, nulupti odele, nusausti ir apibarstyti druska. Nuplautas, nuluptas ir stambiai supjaustytas daržoves (pastarnoką, porą, saliero šaknį, svogūnus), kvapnūs pipirus, lauro lapelius sudėti į puodą, užpilti 4 l vandens ir užvirti. Sumažinus ugnį virti, kol skysčio liks maždaug pusė. Sultinį perkošti ir supilti į švarų puodą. Į sultinį sudėti stambiai supjaustytas vėgėles (jei yra, ir kepenėles), griežinėliais supjaustytas morkas, smidrus ir kalafiorų žiedynėlius. Virti, kol daržovės suminkštės, vis nugraibant putas. Į sriubą įmaišyti manų kruopas, pabarstyti petražolių lapeliais.

## BURBOT SOUP

*1.2 kg of burbot fish, 2-3 bay leaves, 5-10 allspice, 1 head of cauliflower, 10 asparagus, 2 carrots, 1 parsnips or parsley root, 1 celery root, 1 leek, 1-2 onions, semolina, a pinch of chopped parsley leaves*

Rinse the burbot fish in boiling water, remove and peel the skin, drain and sprinkle with salt. Place the washed, peeled and coarsely chopped vegetables (parsnips, leeks, celery root, onions) in a saucepan, add the allspice and bay leaves, cover with 4 litres of water and bring to the boil. Once boiling, reduce the heat to low and cook until about half the liquid is left. Strain the stock through a sieve and pour it into a clean saucepan. Add the coarsely chopped burbot fish (and liver if available), sliced carrots, asparagus and cauliflower florets to the broth. Bring to the boil and simmer until the vegetables are tender, skimming off the foam constantly. Drain the semolina, stir it into the soup and sprinkle with parsley leaves.

## СУП ИЗ НАЛИМА

*1,2 кг рыбы, 2-3 лавровых листа, 5-10 душистых перцев, 1 головка цветной капусты, 10 шт. спаржи, 2 моркови, 1 корень пастернака или петрушки, 1 корень сельдерея, 1 порей, 1-2 луковицы, манка, щепотка нарезанных листьев петрушки*

Ошпарить рыбу кипятком, снять кожуру, обсушить и посыпать солью. В кастрюлю положить промытые, очищенные и крупно нарезанные овощи (пастернак, лук-порей, корень сельдерея, репчатый лук), добавить душистый перец, лавровый лист, залить 4л воды и кипятить. После закипания уменьшить огонь до минимума и варить, пока не останется примерно половина жидкости. Бульон процедить через сито и перелить в чистую кастрюлю. Добавить в бульон крупно нарезанную рыбу (если есть и печень), нарезать кружочками морковь, спаржу и цветную капусту. Варить, постоянно снимая пену, пока овощи не станут мягкими. Обварить манку, добавить в суп и посыпать листьями петрушки.



## JAUTIENOS SULTINYS

*1 kg jautienos krūtininės, didesnis svogūnas, 2 didesnės morkos, pastarnokas, pusė saliero šaknies, pusė poro, 2 kiaušinių baltymai, druskos*

Užvirti puodą su vandeniu.

Nuplautą jautienos krūtininę dėti į verdantį vandenį ir blanširuoti vieną minutę, tada ištraukti, nuplauti po šaltu vandeniu, nusausinti.

Mėsą dėti atgal į puodą, užpilti 5–6 l vandens, įberti šaukštą druskos ir užvirti. Virti 15–20 min. ant stiprios kaitros vis nugraibant putas.

Kol mėsa verda, svogūnus nulupti, supjausyti pusžiedžiais ir pakepinti keptuvėje, kad šiek tiek suminkštėtų, bet nepakeistų spalvos.

Porą nuplauti. Naudoti tik baltąją dalį, nes kitaip sultinys bus neskaidrus.

Nulupti ir stambiai supjaustyti salierą, morkas, pastarnoką.

Apvirusią mėsą išimti iš puodo ir nuplauti. Sultinį perkošti per marle išklotą sietelį.

Mėsą vėl dėti į puodą, sudėti daržoves, užpilti sultiniu ir pastatyti virti.

Mėsai ir daržovėms užvirus sumažinti kaitrą iki minimalios ir virti, kol liks tik pusė skystimo.

Sultinį atvėsinti iki 60 °C, supilti šiek tiek paplaktus kiaušinių baltymus ir dar šiek tiek pakaitinti.

Kai baltymus sutrauks, sultinį dar kartą perkošti per marlę.

### BEEF BROTH

*1kg beef brisket, 1 large onion, 2 large carrots, 1 parsnip, ½ head celery root, ½ leek, salt to taste, whites of two eggs*

Bring a pot of water to the boil.

Rinse the beef brisket and place it in the boiling water (blanch it) for a minute, then take it out and rinse it under cold water and drain it.

Put the meat back in the pot, cover with 5-6 l of water, add a tablespoon of salt and bring to the boil, once boiling, cook for 15-20 min on high heat, skimming off the scum constantly.

While the meat is cooking, peel the onions, cut them into half rings and fry them in a frying pan to soften them a little but not to change their colour.

Rinse the leeks and use only the white part of the leeks, otherwise the broth will be opaque.

Peel and wash the celery, carrots and parsnips and chop coarsely.

Pull out the meat and rinse.

Strain the stock through a sieve lined with cheesecloth.

Put the meat back in the pot, this time with all the vegetables, pour in the stock and cook again.

When it comes to the boil, reduce the heat to minimum and cook until only half the liquid is left.

Cool the broth to ~60°C and pour in the slightly beaten egg whites and heat them up a little more, when the whites have curdled strain the broth through a cheesecloth again.

### ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН

*1kg говяжьей грудинки, 1большая луковица, 2 большие моркови, 1 пастернак, ½ корня сельдерея, ½ лука порея, соль по вкусу, белок от двух яиц*

Закипятить кастрюлю с водой.

Говяжью грудинку промыть и на минуту положить в кипящую воду (бланшировать), затем вытащить и промыть под струей холодной воды, просушить.

Вернуть мясо в кастрюлю, залить 5-6 л воды, всыпать столовую ложку соли и довести до кипения, варить 15-20 минут на сильном огне, постоянно снимая пену.

Пока мясо варится, очистить лук, нарезать его полукольцами и обжарить на сковороде, чтобы он немного размягчился, но не изменил цвет.

Лук-порея промыть и использовать только белую часть лука-порея, иначе бульон будет непрозрачным.

Промыть и очистить сельдерей, морковь, пастернак и крупно нарезать.

Вытащить мясо и его тоже промыть.

Отвар процедить через сито, застеленное марлей.

Снова положить мясо в кастрюлю, только на этот раз со всеми овощами, влить бульон и снова кипятить.

После закипания убавить огонь до минимума и кипятить, пока не останется только половина жидкости.

Остудить бульон до 60С градусов, влить слегка взбитые яичные белки и еще немного подогреть. Когда белки уменьшатся, снова процедить бульон через марлю.



## DUONOS SRIUBA SU VYNU

*2 l jautienos sultinio, 200 ml baltojo vynu, 1 v. š. sviesto, 200 g ruginės duonos, 3 kiaušinių tryniai, 50 ml madeiros arba chereso*

Nuo duonos nupjaustyti pluteles, minkštimą susmulkinti ir dėti į puodą kartu su sviestu. Kaitinti ant silpnos ugnies maišant, kol duona suminkštės, tada supilti jautienos sultinį ir užvirti. Užvirus sumažinti kaitrą iki minimalios ir pavirti 20–25 min. Gautą sultinį perkošti ir šluotele įplakti kiaušinių trynius. Supilti madeirą arba cheresą ir baltąjį vyną. Dar kartą užkaitinti (bet neužvirti!), vis maišant šluotele, ir patiekti.

### BREAD SOUP WITH WINE

*2 l beef stock, 200 ml white wine, 1 tbsp. butter, 200 g rye bread, 3 egg yolks, 50 ml Madeira or cherry wine*

Cut the crusts off the bread, shred the flesh and place it in a saucepan with the butter. Heat over low heat, stirring constantly, until the bread is soft and then pour in the beef stock and bring to the boil. Once boiling, reduce the heat to low and cook for 20-25min. Strain the stock through a sieve and whisk in the egg yolks with a whisk broom, then pour in the madeira or cheres and white wine. Bring to the boil again, but do not boil, stirring constantly with a whisk broom, and serve at the table once it is hot.

### ХЛЕБНЫЙ СУП С ВИНОМ

*2 литра говяжьего бульона, 200 мл белого вина, 1 ст.л. сливочного масла, 200 г ржаного хлеба, 3 яичных желтка, 50 мл вина Мадеры или Хереса*

Срезать с хлеба корочку, измельчить мякоть и положить в кастрюлю с маслом. Нагревать на медленном огне, постоянно помешивая, пока хлеб не станет мягким, а затем влить говяжий бульон и довести до кипения. Когда закипит, убавить огонь до минимума и варить ещё 20-25 минут. Полученный бульон процедить через сито и взбить венчиком яичные желтки, затем влить мадеру или херес и белое вино. Снова подогреть, но не кипятить, постоянно помешивая венчиком и подавать тёплым на стол.



## KEPTA ANTIS SU VYNO PADAŽU

2–3 ančių krūtinėlės, 2 v. š. sviesto, 1 v. š. kvietinių miltų, 6–8 sardinės arba ančiuviai, apie 200 ml raudonojo sauso vyno, pusės citrinos sultys, druskos

Ančių krūtinėlės odele į apačią dėti į šaltą keptuvę ir kepti iš pradžių ant stiprios, po to ant vidutinės ugnies, kol odelė gražiai apskrus ir paruduos. Tada apversti ir kepti dar 2 minutes. Iškeptas krūtinėlės atidėti atskirame inde.

Į anties riebalus dėti sviestą ir miltus ir maišant šluotele kelias minutes kepti ant vidutinės ugnies. Sudėti smulkiai kapotas sardines arba ančiuvius ir užpilti vynu. Šluotele viską gerai sumaišyti, supilti citrinos sultis.

Gautą padažą supilti ant ančių krūtinėlių ir pavirti 10–15min. ant silpnos ugnies. Antis gatava!

### FRIED DUCK WITH WINE

2-3 duck breasts, 2 tbsp butter, 1tbsp wheat flour, 6-8 sardines or anchovies, ~200 ml red dry wine, 1/2 lemon juice, salt to taste

In a still cold pan, place the roasted duck breast with the skin facing down and heat the pan on a strong, and then over medium heat, toast over medium heat until the skin is nicely browned to light brown, then turn the duck breasts over and fry for 2 minutes, then pull out and place in a separate bowl.

Add the butter and flour to the duck fat and bake over medium heat, stirring with a whisk broom for a few minutes, then adding the finely chopped sardines or anchovies and pouring in the wine, mixing everything well with a whisk broom and pouring in the lemon juice.

Pour all the sauce on the duck 's breasts and cook for 10-15 minutes on low heat until the duck is ready.

### ЖАРЕНАЯ УТКА С ВИННЫМ СОУСОМ

2-3 утиных грудки, 2 ст.л. сливочного масла, 1 ст.л. пшеничной муки, 6-8шт. сардины или хамсу, ~200 мл красного сухого вина, ½ лимонного сока, соль по вкусу

В еще холодную сковороду положить для обжарки утиную грудку кожей вниз и разогреть сковороду на сильном, а затем на среднем огне. Обжаривать на среднем огне, пока кожа не подрумянится, затем перевернуть и жарить ещё 2 минуты, вынуть утиную грудку и поместить в отдельную емкость.

В утиный жир добавить сливочное масло, муку и, помешивая венчиком, запекать на среднем огне несколько минут. Затем добавить мелко нарезанные сардины или хамсу, влить вино, все хорошо перемешать венчиком, добавить лимонный сок. Вылить весь полученный соус на утиные грудки и варить ещё 10-15 минут на медленном огне до готовности мяса.



## KALAKUTIENOS FILĖ

*1 kg kalakuto krūtinėlės, 1,5 v. š. sviesto, 2 kiaušinių baltymai, šiek tiek muskato riešuto, 2 lauro lapeliai, 250 ml baltojo vyno, 2 v. š. kaparelių, ½ citrinos sulčių*

Krūtinėlę nuplauti, nusausinti, išpjauti plėves, gyslas ir smulkiai sukapti.

Į sukaptą mėsą sudėti kiaušinių baltymus, sviestą, įtarkuoti muskato ir viską gerai išmaišyti.

Iš mėsos formuoti 80 g maltinukus, dėti juos į sviestu išteptą puodą. Viską apibarstyti kapareliais, užpilti baltuoju vynu, citrinos sultimis ir dėti į 180 °C orkaitę 45 min.

Prie patiekalo pagaminti sultinio padažą su citrinomis ir pievagrybiais ar baravykais.

Šaukštą miltų paskrudinti šaukšte sviesto, įpilti stiklinę sodraus sultinio, įdėti pageidaujamų priedų.

## TURKEY FILLET

*1 kg turkey breast, 1 ½ tbsp butter, 2 egg whites, slightly nutmeg, 2 bay leaves, 250 ml white wine, 2 tbsp caper, ½ lemon juice*

Wash and dry the breast, cut off the pellicles and tendons and then cut and chop.

In the chopped meat, put the egg whites, butter, grated nutmeg and mix everything.

Form the meat balls ~ 80 g and place in a buttered pot, sprinkle with capers, pour white wine, squeezed lemon juice. Fry in the oven 180°C for 45 min.

Serve with broth sauce with lemons, champignons or white mushrooms.

Fry a tablespoon of butter with a tablespoon of flour in a frying pan, pour in a glass of rich stock and add spices to taste.

## ФИЛЕ ИНДЕЙКИ

*1 кг грудки индейки, 1 ½ ст.л. сливочного масла, 2 яичных белка, немного мускатного ореха, 2 лавровых листа, 250 мл белого вина, 2 ст. л. каперсы, ½ лимонного сока*

Грудку вымыть, обсушить, вырезать перепонки, жилки. Затем мелко нарезать порубить.

В подготовленный фарш добавить белки, сливочное масло, натереть мускатный орех и все хорошо перемешать.

Формировать 80 граммовые котлеты и класть в смазанную сливочным маслом кастрюлю, посыпать каперсами, залить белым вином, выдавить лимонный сок и на 45 мин. поставить до 180 градусов подогретую духовку.

Приготовить бульонный соус с лимоном, шампиньонами или грибами.

Поджарить столовую ложку масла со столовой ложкой муки, добавить стакан наваристого бульона, желаемую приправу.



## KIMŠTOS KURAPKOS

4 kurapkos, vidutinis svogūnas, 450 g veršienos, 100 g baltos kvietinės duonos, 200 ml pieno, 400 ml jautienos sultinio, 200 g sviesto, pusė citrinos, druskos, šviežiai grūstų pipirų, 1 kiaušinis, 2 kiaušinių tryniai

Kurapkas nuplauti, išvalyti ir nusausinti. Apkepti aliejuje iš visų pusių.

Veršieną smulkiai sukapti, duoną išmirkyti piene.

Smulkiais kubeliais supjaustytus svogūnus pakepinti svieste iki aukso spalvos.

Į dubenį dėti kapotą veršieną, apkeptus svogūnus, išmirkytą duoną, kiaušinių, kiaušinių trynius, druską ir pipirus. Viską gerai sumaišyti.

Gautą masę lygiomis dalimis sukimšti į kurapkas, kurapkas sudėti į gilų puodą, užpilti jautienos sultiniu, užvirti ir sumažinus kaitrą iki minimalios virti uždengtame puode apie 40–45min., kol mėsa bus minkšta.

Prieš tiekiant į puodą dėti griežinėliais supjaustytą citriną ir viską dar kartą užvirti.

## STUFFED PARTRIDGES

4 partridges, salt to taste, 1 medium onion, 450 g of veal, 100 g of wheat bread, 200 ml of milk, freshly ground pepper, 400 ml beef broth, 200 g butter, ½ lemon, 1 egg, 2 egg yolks

Wash, clean and dry the partridges, then fry them in oil on all sides.

Finely chop the veal, finely dice the onions and soak the bread in milk.

Fry the onions in butter until golden brown.

Put the chopped veal, the fried onions, the soaked bread, the egg and egg yolks, salt and pepper in a bowl and mix well.

Add the mixture to the partridges in equal parts, then place the partridges in a deep saucepan, pour the beef stock over them, bring to the boil, reduce the heat to low and cook with the lid on for ~40-45 minutes until the meat is tender.

Before serving, slice the lemon, put it together in a saucepan and bring it to the boil again.

## ФАРШИРОВАННЫЕ КУРОПАТКИ

4 куропатки, соль по вкусу, 1 средняя луковица, 450 г телятины, 100 г белого пшеничного хлеба, 200 мл молока, свежемолотый перец, 400 мл говяжьего бульона, 200 г сливочного масла, ½ лимона, 1 яйцо, 2 яичных желтка

Куропатку промыть, почистить и обсушить, затем со всех сторон обжарить на масле.

Телятину мелко измельчить, лук - мелкими кубиками, хлеб замочить в молоке.

Обжарить лук на сливочном масле до золотистого цвета.

В миску положить нарезанную телятину, обжаренный лук, размоченный хлеб, яйцо и яичные желтки, посолить, поперчить и все хорошо перемешать.

Куропатку наполнить подготовленной массой, положить в глубокую кастрюлю, влить говяжий бульон, довести до кипения, потом убавить огонь до минимума и варить, накрыв крышкой, ~ 40-45 минут. Варить до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Перед подачей на стол нарезать лимон ломтиками, сложить вместе в кастрюлю и снова довести до кипения.



## TROŠKINTA LAŠIŠA

### Padažas:

*150–200 g vėžių kiautų, 1 v. š. sviesto, 1 v. š. miltų, 300 ml daržovių sultinio*

Į puodą sudėti sviestą ir ištirpinti ant vidutinės kaitros. Sudėti vėžių kiautus ir kelias minutes paskrudinti. Dėti miltus ir maišant paskrudinti dar 2–3 min. Supilti daržovių sultinį ir užvirti. Sumažinus kaitrą iki minimalios pavirti 8–10 min., išjungti ir palikti atvėsti. Padažą perkošti per sietelį.

### Lašiša:

*2 kg lašišos, 300 g sviesto, 250 ml madeiros, 2 lauro lapeliai, druskos, vėžių padažo*

Lašišą nuvalyti, nuplauti po šaltu vandeniu, nusausti ir apibarstyti druska.

Puode ištirpinti sviestą, supilti madeirą, sudėti lauro lapelius ir lašišą.

Užvirti, sumažinti kaitrą ir troškinti apie 30 min.

Supilti vėžių padažą, vėl viską užkaitinti ir patiekti.

## STEWED SALMON

### Preparation of sauce:

*150-200 g crayfish shells, 1tbsp butter, 1 tbsp flour, 300 ml vegetable broth*

Put the butter in a saucepan and melt it over medium heat, then add the crayfish shells and fry for a few minutes, add the flour and fry, stirring constantly, for another 2-3 minutes, pour in the vegetable stock and bring to the boil. Once boiling, reduce the heat to minimum and cook for 8-10min, turn off the heat and leave to cool, strain through a sieve.

### Preparation of salmon:

*2 kg salmon, 300 g butter, 250 ml madeira wine, 2 laurel leaves, salt, crayfish sauce*

Clean the salmon, rinse it under cold water and drain it, then sprinkle it with salt.

Melt the butter in a saucepan, add the madeira, the bay leaves and the salmon.

Bring to the boil, reduce the heat and simmer for ~30min.

Add the crayfish sauce, bring to the boil again and serve at the table.

## ТУШЕНЫЙ ЛОСОСЬ

### Приготовление соуса:

*150-200 г раковых панцирей, 1 ст.л. сливочного масла, 1 ст.л. муки, 300 мл овощного бульона*

В кастрюлю положить сливочное масло и его растопить на среднем огне, затем добавить раковые панцири и обжарить несколько минут. Положить муку и, постоянно помешивая, жарить еще 2-3 минуты. Добавить овощной бульон и довести до кипения. После закипания уменьшить огонь до минимума и варить 8-10 минут. Выключить огонь, процедить через сито и оставить остывать.

### Подготовка лосося:

*2 кг лосося, 300 г сливочного масла, 250 мл вина Мадейры, 2 лавровых листа, соль, раковый соус*

Лосось очистить, промыть холодной водой, обсушить, посолить.

В кастрюле растопить сливочное масло, добавить вина, лавровый лист и лосося.

Закипятить, уменьшить огонь и тушить ~ 30 мин.

Налить раковый соус, снова ещё раз все разогреть и подавать на стол.



## LIETUVIŠKI KOLDŪNAI

### Tešla:

4 kiaušiniai, 4 v. š. pieno, 600 g miltų, žiupsnelis druskos

Kiaušinius ir pieną supilti į dubenį, gerai suplakti, sudėti druską, miltus. Tešlą išminkyti, kad neliktų miltų gumuliukų, susukti į maistinę plėvelę ir palikti „pailsėti“ 45–45min.

### Įdaras:

1,6 kg avienos arba jautienos, 1,2 kg jautienos arba avienos lajaus, 200 g svogūnų, druskos, šviežiai maltų juodųjų pipirų, žiupsnelis džiovintų mairūnų

Mėsą supjaustyti kiek galima mažesniais kubeliais, dar pakapoti peiliu, kad masė pasidarytų šiek tiek panaši į tešlą, sudėti lajų, druską, mairūnus, smulkiai supjaustytus svogūnus, įpilti stiklinę vandens. Viską gerai sumaišyti.

Užvirti puodą su vandeniu ir šiek tiek druskos.

Tešlą iškočioti plonu sluoksniu, stikline arba konditeriniu žiedeliu išspausti blynelius.

Ant tešlos blynelių dėti įdaro ir formuoti koldūnus.

Dėti į verdantį vandenį ir virti, kol koldūnai iškils į paviršių. Nedelsiant išgriebti ir patiekti.

## LITHUANIAN DUMPLINGS

To make the dough, you will need: 4 eggs, 4 tbsp milk, 600 g flour, a pinch of salt

### Preparation:

Put the eggs and milk in a bowl and whisk well, then add the salt and flour and knead the dough well to remove any lumps of flour. Wrap the dough in a wrapping plastic and leave to 'rest' for 45-45 minutes.

### For filling, you will need:

1.6 kg lamb or beef, 1.2 kg beef or lamb oil, salt to taste, freshly ground black pepper, a pinch dried marjoram, 200 g onion

Cut the meat into the smallest possible cubes and then pound with a knife to make a dough-like paste, then add the oil, salt, marjoram, finely chopped onion and a glass of water and mix well.

Bring a pot of water and a little salt to the boil.

Roll the dough into a thin layer, then take a glass or pastry ring and squeeze the dough into 'pancakes'.

Place the filling on the pancake dough and form a dumpling.

Place in boiling water and cook until the dumpling rises to the surface, once it has risen to the surface take it out and serve.

## ЛИТОВСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

4 яйца, 4 ст.л. молока, 600 г муки, щепотка соли

### Подготовка:

Яйца и молоко влить в миску и хорошо взболтать, затем добавить соль, муку и хорошо раскатать тесто, чтобы не осталось кусочков муки. Завернуть тесто в пищевую пленку и оставить на 45 минут.

### Подготовка начинки

1,6 кг баранины или говядины, 1,2 кг сала говядины или баранины, соль по вкусу, свежемолотый черный перец, щепотка сушеного майорана, 200 г репчатого лука

Мясо нарезать как можно мельче кубиками и затем измельчить ножом, чтобы масса была немного похожа на тесто, затем добавить сало, соль, майоран, мелко нарезанный лук, стакан воды и все хорошо перемешать.

Закипятить воду в кастрюле и посолить.

Тесто раскатать тонким пластом, взять стакан или кондитерское кольцо и выдавить из теста «блинчики».

Выкладывать начинку на пельменный «блинчик» и формировать пельмень.

Положить пельмени в кипящую воду и варить пока они не поднимутся на поверхность. Как только они всплывут на поверхность, вынуть из воды и подавать на стол.



## LIETUVIŠKI ZRAZAI

*1 kg jautienos nugarinės, druskos ir šviežiai maltų pipirų, vidutinis svogūnas, 100 g baltos kvietinės duonos, kiaušinis, 100 g kiaulių taukų ar lašinių, pusė stiklinės jautienos sultinio, 2 v. š. sviesto, 1 v. š. džiovintų žolelių*

Jautieną supjaustyti maždaug 180 g gabalais, kuo ploniau išmušti, apibarstyti druska ir pipirais. Svogūnus nulupti ir supjaustyti smulkiais kubeliais.

Duoną susmulkinti iki trupinių.

Keptuvėje ištirpinti sviestą, sudėti svogūnus ir kepti ant vidutinės kaitros, kol suminkštės ir šiek tiek apskrus. Sudėti duonos trupinius ir džiovintus žolelius ir viską sumaišyti. Masei šiek tiek pravėsus įmušti kiaušinį ir dar kartą gerai išmaišyti. Masė turi būti tiršta.

Masę lygiomis dalimis dėti ant išmuštos mėsos ir suvynioti į suktinukus užlenkiant krašteliu.

Gautus ritinėlius surišti maistiniu siūlu kaip vyniotinius ir iš visų pusių apskrudinti lašiniiais patepteje keptuvėje arba keptuvėje su kiaulių taukais.

Į keptuvę su apskrudusiais zrazais pilti jautienos sultinį, užvirti, sumažinti kaitrą iki minimalios ir troškinti apie 45 min.

## LITHUANIAN ZRAZAI

*1 kg beef loins, salt and freshly ground pepper to taste, 1 medium onion, 100 g white wheat bread, 1 egg, 100 g pork oil or bacon, ½ glass beef broth, 2 tbsp butter, 1 tbsp bread crumbs*

Cut the beef into ~180 g pieces, pound as thin as possible and sprinkle with salt and pepper.

Peel the onions and cut into small cubes.

Crumble the bread into crumbs.

Melt the butter in a frying pan and add the onions, fry over medium heat until the onions are soft and slightly browned, then add the bread and breadcrumbs and mix, when the mixture has cooled down a little, add the egg and mix thoroughly once again, the mixture should be thick.

Place the mixture on the kneaded meat in equal portions and roll up the edges.

Tie the rolls together with food thread as for the wrappers.

Melt the lard in a frying pan or grease it with lard and fry the Zrazai on all sides to crisp it up.

Pour the beef stock into the pan with the Zrazai, bring to the boil, reduce the heat to low and simmer for ~45 min.

## ЛИТОВСКИЕ ЗРАЗЫ

*1kg gavyžjės vyrezki, solj, svežemolotyj perec po veku, 1 srednja lukoviца, 100 g belogo pšeničnogo hleba, 1 jico, 100 g svinnogo žira ili sala, ½ stakana gavyžjego buljona, 2 st.l. slivocnogo masla, 1 st.l. panirovocnyh suharej*

Говядину нарезать кусочками по ~180 г, отбить как можно тоньше, посыпать солью и перцем.

Очистить лук и нарезать его небольшими кубиками.

Измельчать хлеб в крошки.

В сковороде растопить сливочное масло и добавить лук, жарить на среднем огне до мягкости лука, затем добавить хлебные крошки, панировочные сухари и все перемешать. Слегка охладив, добавить яйцо и еще раз хорошо размешать. Масса должна быть густой.

Выложить массу на отбитое мясо равными частями и, загибая края, завернуть в рулетики.

Рулетики обвязать пищевой ниткой так же, как и рулет.

На сковороде растопить свиной жир или её смазать салом, обжарить зразы со всех сторон до хрустящей корочки

В сковороду со зразами влить говяжий бульон, довести до кипения, убавить огонь до минимума и тушить ~45 минут.



## JAUTIENA SU BULVIŲ KOŠE

2–2,5 kg jautienos mentės, 100 g krienų, 200 g grietinės, 2 v. š. sviesto, 800 g bulvių, 3 kiaušinių tryniai, 80 g džiovėsių, druskos

Nuo jautienos nupjaustyti plėves ir 6–8 min. palaikyti verdančiam vandenyje. Nuplauti po šaltu vandeniu, dėti į puodą, užpilti jautienos sultiniu ir užvirti. Sumažinus kaitrą iki minimalios virti apie 2 val., kol mėsa suminkštės.

Išvirusią mėsa supjaustyti 180–200 g gabalais.

Keptuvėje ištirpinti sviestą, sudėti krienus ir kelias minutes paskrudinus supilti grietinę. Dar truputį pavirinti nuolat maišant.

Keptuvėje su sviestu šiek tiek paskrudinti džiovėsius.

Nuluptas bulves dėti į verdantį pasūdytą vandenį ir gerai suvirti, kad būtų lengviau trinti.

Į išvirusias bulves dėti šaukštą tirpinto sviesto, šiek tiek druskos, kiaušinių trynius, viską gerai išmaišyti ir sugrūsti košę.

Į kepimo skardą sudėti mėsa, užpilti keptų krienų padažu, ant viršaus sudėti košę ir tolygiai apibarstyti paskrudintais džiovėšiais.

Kepti iki 180 °C įkaitintoje orkaitėje, kol viršus įgaus aukso spalvą.

### BEEF WITH MASHED POTATOES

2-2.5 kg beef shoulder, 100 g horseradish, 200 g cream, 2 g butter, 800 g potatoes, 3 egg yolks, salts to taste, 80 g breadcrumbs

Clean the beef and keep it for 6-8 minutes in boiling water, then remove and rinse under cold water, place in a saucepan, add beef stock and bring to the boil, once boiling, reduce the heat to minimum and simmer for ~2h until the meat is tender.

Cut the cooked meat into ~ 180-200 g pieces.

Melt the butter in a pan, add the horseradish and fry for a few minutes, then add the sour cream and cook for a few more minutes, stirring constantly.

Toast the breadcrumbs lightly in the pan with the butter.

Peel, rinse and boil the potatoes in salted water; the potatoes need to be overcooked to make mashing easier.

Add a tablespoon of melted butter, a little salt and the egg yolks to the boiled potatoes, mix well and mash with a pestle.

Place the meat on a baking tray, pour the horseradish sauce evenly over the meat, top with the mash and sprinkle evenly with the breadcrumbs.

Place in a preheated oven at 180C until the top is golden brown.

### ГОВЯДИНА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

2-2,5 кг говяжьих лопаток, 100 г хрена, 200 г сметаны, 2 ст.л. сливочного масла, 800 г картофеля, 3 яичных желтка, соль по вкусу, 80 г панировочных сухарей

Говядину обрезать от плёнок и отварить 6-8 минут в кипящей воде, затем мясо вынуть и промыть холодной водой. Положить её в кастрюлю, залить говяжьим бульоном и варить. Когда бульон закипит, уменьшить огонь до минимума и варить ~ 2 ч, пока мясо не станет мягким.

Готовое мясо нарезать кусочками по ~180-200 гр.

Растопить на сковороде сливочное масло, добавить хрен и жарить несколько минут, затем добавить сметану и, постоянно помешивая, варить еще несколько минут.

Панировочные сухари немного обжарить на сковороде с маслом.

Картофель очистить, промыть и отварить в подсоленной воде, потом протереть на тёрке.

В отварной картофель положить столовую ложку растопленного сливочного масла, немного соли и яичные желтки, все хорошо перемешать и замесить пестиком кашу.

Выложить мясо на противень, равномерно добавить соус обжаренного хрена, сверху выложить кашу и равномерно посыпать обжаренными панировочными сухарями.

Поставить в разогретую до 180 градусов духовку и печь до румяной корочки.



## KRUSTAS SU TRYNIAIS

*3 kiaušinių tryniai, 120 g cukraus, 130 g grietinės, 350 g kvietinių miltų, aliejaus virti*

Kiaušinių trynius, cukrų ir grietinę supilti į dubenį ir labai gerai išmaišyti virtuvine šluotele arba maišytuvu. Dėti miltus ir minkyti tešlą, kol nelips prie rankų (galima minkyti ir elektriniu maišytuvu). Tešla turi būti tvirta.

Iškočioti maždaug 2 cm pločio ritinį (dešrą) ir supjaustyti į 10 lygių dalių.

Kiekvieną gabalėlį šiek tiek suploti, įpjauti išilgai ir išversti kaip žagarėlį.

Vis pavartant virti iki 170 °C įkaitintame aliejuje apie 5 min., kol įgaus aukso spalvą.

Išvirusius žagarėlius sudėti ant popierinio rankšluosčio, kad susigertų riebalų perteklius.

Atvėsusius apibarstyti cukraus pudra ir patiekti.

### KRUSTAS WITH YOLKS

*3 egg yolks, 120 g sugar, 130 g cream, 350 g wheat flour, oil for cooking*

Place the egg yolks, sugar and sour cream in a bowl and mix very well with a kitchen whisk or mixer. Add the flour and knead the dough until it is firm and no longer sticks to your fingers, using an electric dough mixer if you have the option.

Roll out the dough into a sausage shape ~2 cm wide and cut into 10 equal parts.

Clap each piece a little, cut it lengthwise and pull one end through the hole to the other side.

Boil in heated oil up to 170°C ~5 minutes by steadily turning until golden brown.

After cooking, drain the Krustas by putting them on towel paper.

Once the Krustas have cooled a little, sprinkle with sugar powder and serve.

### ХВОРОСТ С ЖЕЛТКАМИ

*3 яичных желтка, 120 г сахара, 130 г сметаны, 350 г пшеничной муки, растительное масло*

В миску влить желтки, сахар, сметану и очень хорошо все перемешать венчиком или миксером.

Добавить муку и раскатать тесто в плотную массу, пока она не будет липнуть к пальцам, если есть возможность, можно поместить в электрический тестомешалку.

Раскатать тесто в виде колбаски шириной ~2 см и разрезать на 10 равных частей.

Слегка приплюснуть каждый кусочек, разрезать его вдоль и вывернуть в форму хвороста.

Варить в кипящем растительном масле в течении ~ 5 минут, постоянно переворачивая, пока он не станет золотисто-коричневым.

Выложить готовый хворост на бумажное полотенце.

Когда хворост немного остынет, посыпать сахарной пудрой и подать на стол.



## KAVOS PUDINGAS, ARBA KAVOS GRIETINĖLĖ

*400 ml stiprios juodos kavos, 900 ml grietinėlės, 200 g cukraus, 4 kiaušinių tryniai, pusė šaukšto kvietinių miltų*

Išvirti kavą. Jei kava su tirščiais, nukošti.

Sumaišyti kavą su grietinėle ir cukrumi, šiek tiek pakaitinti, kad ištirptų cukrus.

Atskirame dubenyje suplakti kiaušinių trynius su miltais.

Kavos ir grietinės mišinį po truputį pilti į kiaušinių masę, pilant maišyti.

Atskirame puode užkaisti vandens. Kai vanduo užvirs, viryklę išjungti ir ant puodo dėti dubenį su kavos pudingo mase. Maišyti virš garų, kol masė sutirštės.

Atvėsinti šaldytuve.

### COFFEE PUDDING OR COFFEE CREAM

*400 ml strong black coffee, 900 ml cream, 200 g sugar, 4 egg yolks, ½ tsp wheat flour*

Brew the coffee without the grounds, and if there are grounds, strain through a sieve or cheesecloth to remove them.

Mix the coffee with the cream and sugar and heat slightly to dissolve the sugar.

In a separate bowl, whisk the egg yolks with the flour.

Pour the coffee and cream mixture little by little into the egg mixture, stirring constantly.

Bring a separate saucepan of water to the boil, turn off the heat when it boils and place the bowl with the coffee pudding mixture on top of the saucepan and stir over the heat until the mixture thickens.

Leave to cool in the fridge.

### КОФЕЙНЫЙ ПУДИНГ ИЛИ КОФЕЙНЫЙ КРЕМ

*400 ml крепкого черного кофе, 900 ml сливок, 200 г сахара, 4 яичных желтка, ½ ст. л. пшеничной муки*

Сварить кофе без гущи, если осталось - процедить его через сито или марлю.

Смешать кофе со сливками и сахаром, слегка подогреть, чтобы сахар растворился.

В отдельной миске взбить яичные желтки вместе с мукой.

Постоянно помешивая понемногу вливать смесь кофе со сливками в яичную массу.

В отдельной кастрюле закипятить воду, выключить огонь и, поставив на кастрюлю миску с кофейным пудингом, помешивать над паром, пока масса не загустеет.

Остывать оставить в холодильнике.



## PONČKAI

*12 kiaušinių trynių, 150 g cukraus, 600 g grietinės, 40 g sausų mielių, 1400 ml miltų, 3 v. š. sviesto, žiupsnelis druskos, pageidaujamo įdaro, aliejaus virti*

Sviestą palaikyti kambario temperatūroje, kad suminkštėtų.

Į dubenį supilti cukrų, kiaušinių trynius ir plakti, kol pabals. Į gautą masę sudėti grietinę, druską, miltus ir išmaišyti iki vientisos masės.

Sudėti sviestą, mieles ir išminkyti tešlą. Dubenį su tešla uždenkti švariu rankšluostuku arba maistine plėvele ir palikti šiltai maždaug valandai.

Stalą šiek tiek pamiltuoti, dėti tešlą ir iš jos iškočioti apie 0,5 cm storio lakštą. Stikline arba konditeriniu žiedeliu iš tešlos išspausti apvalius maždaug 8 cm dydžio blynelius.

Į blynelių vidurį dėti įdaro, kraštus aptepti kiaušinių baltymais arba tryniais, sulenkti per pusę ir lengvai užspausti kraštelius, kad įdaras keptant neišbėgtų.

Spurgas virti iki 170 °C įkaitintame aliejuje pavartant iš visų pusių, kol gražiai apskrus (apie 5 min.). Išvirusias sudėti ant popierinio rankšluosčio, kad susigertų riebalų perteklius. Patiekti apibarstytas cukraus pudra ir cinamonu.

### PONCHKAI (DOUGHNUTS)

*12 egg yolks, 150 g sugar, 600 g cream, 40 g dry yeast, 1,400 ml flour, 3 tbsp butter, a pinch of salt, desired filling, oil for cooking*

Leave the butter at room temperature to soften.

Add the sugar and egg yolks to a bowl and beat until creamy white, then add the sour cream, salt and flour to the mixture and mix until smooth and no lumps of flour remain.

Add the butter and yeast and knead well. Place a clean tea towel on the bowl or cover with kitchen towel and leave to rise for ~1 h. Sprinkle a little flour on the table and place the dough on it, lightly roll it out and knead it with a rolling pin to a thickness of ~0,5 cm. Take a glass or pastry ring ~8 cm wide and press the dough into a round pancake shape.

Place the filling in the middle of the crepe, brush the edges with egg white or egg yolk, fold in half and press the edges lightly so that the filling does not run out during baking.

Heat the oil to 170°C and fry the doughnuts, frying on all sides for ~5 min or until nicely browned, remove and place on a towel to drain the oil and sprinkle with a little icing sugar and cinnamon when serving.

### ПОНЧИКИ

*12 яичных желтков, 150 г сахара, 600 г сметаны, 40 г сухих дрожжей, 1400 мл муки, 3 ст.л. сливочного масла, щепотка соли, желаемая начинка, растительное масло*

Оставить масло при комнатной температуре, чтобы оно стало мягким.

В миску всыпать сахар, яичные желтки и взбить до белого крема, затем в полученную массу добавить сметану, соль, муку и перемешать до однородности.

Добавить масло, дрожжи и хорошо вымесить тесто. Миску прикрыть чистым полотенцем или пищевой плёнкой и оставить в тепле подниматься около 1ч.

Стол немного посыпать мукой и выложить тесто, слегка раскатывать скалкой пока корш не будет толщиной в 0,5 см. Взять стакан или кондитерское кольцо шириной ~8см и выдавить из теста круглые блинчики.

На середину блинчиков выложить начинку, края покрыть яичными белками или желтками, согнуть пополам и края слегка прижать, чтобы начинка не вытекла при выпечке.

Разогреть масло до 170 градусов и складывать пончики для выпечки, запекать со всех сторон в течение ~ 5 минут или до красивого коричневого цвета. Выложить их на полотенце, чтобы удалить излишек масла. Перед подачей немного посыпать сахарной пудрой и корицей.



## VYNO ANDRUTAI SU MORENGAIS

### VafLIAi:

400 ml miltų, 200 ml pieno, 2 kiaušiniai, 200 ml baltojo vyno, 200 ml cukraus, 1 v. š. tirpinto sviesto

Į dubenį sudėti visus ingredientus išskyrus miltus ir viską gerai sumaišyti. Po truputį berti miltus ir maišyti. Tešla turi išeiti panaši į lietinių blynų tešlą.

Įkaitintą vafliinę ištepti sviestu ir kepti vaflius, kol gražiai apskrus. Iškepusius susukti vamzdeliu.

### Morengai:

8 kiaušinių baltymai, vanilės ankšties šerdis, 250 g cukrus

Į švarų indą supilti kiaušinių baltymus ir plakti plaktuvu po truputį beriant cukrų. Kai susiplaks blizgi standi masė, mentele įmaišyti vanilę.

Į vaflių vamzdelius įdėti morengo masės (geriausia švirksėti per konditerinį maišelį) ir pašildyti iki 70 °C įkaitintoje orkaitėje 15– 20 min.

## VINE ANDRUTS WITH MERINGUE

### For waffles, you will need:

400 ml flour, 200 ml milk, 2 eggs, 200 ml white wine, 200 ml sugar, 1 tbsp melted butter

Place all the ingredients except the flour in a bowl and mix well until smooth, then add the flour a little at a time and stir. The mixture should resemble pancake batter.

Preheat a waffle iron and grease it with butter, bake the waffles until golden brown, remove and roll into a tube.

### For meringue, you will need:

8 egg whites, vanilla pod, 250 g sugar

Place the egg whites in a clean bowl and beat with a whisk, adding the sugar a little at a time, beating until you have a glossy stiff mixture, then add the vanilla and fold in with a spatula.

Preheat the oven to 70°C

Put the meringue mixture in the waffles (tip to inject through a pastry bag) and place in the oven to warm for 15-20 min.

## ВИНО АНДРУЦЫ С МОРЕНГОЙ

### Для вафлей понадобится:

400 мл муки, 200 мл молока, 2 шт. яйца, 200 мл белого вина, 200 мл сахара, 1 ст.л. топленого масла

В миску положить все ингредиенты, кроме муки, и хорошо перемешать до однородности. Затем постепенно добавлять муку и перемешать. Масса должна быть похожа на тесто для оладий.

Вафельницу разогреть и намазать маслом, выпекать вафли до румяной корочки, вытащить и свернуть в трубочку.

### Моренге понадобится:

8 яичных белков, сердцевина стручка ванили, 250 г сахара

Вылить яичные белки в чистую миску и взбить до однородности с небольшим количеством сахара, затем добавить ваниль и перемешать лопаткой.

Разогреть духовку до 70 градусов.

Выложить массу моренго в вафли (колоть через кондитерский мешок)

и поставить в духовку нагреваться на 15-20 минут. Тогда подавать на стол.



## NALESNINKAI SU MIGDOLŲ MASĖS ĮDARU

**Blyneliai:** 6 kiaušiniai, 800 ml pieno, žiupsnelis druskos, 2,5 v. š. sviesto, 2 v. š. cukraus

Kiaušinius išplakti su tirpintu sviestu, sudėti visus likusius ingredientus ir labai gerai išplakti šluotele, kad neliktų miltų gumuliukų.

Pakaitinti keptuvę, patepti sviestu, pilti samtelį tešlos ir kraipant keptuvę paskleisti taip, kad tešla lygiai uždengtų keptuvės dugną. Kai apatinė blyno pusė apkeps, apversti, palaikyti kelias sekundes ir išimti blyną iš keptuvės.

**Įdaras:** 150 g migdolų arba valytų migdolų miltų, 3 v. š. cukraus, 4 kiaušiniai

Kiaušinių baltymus atskirti nuo trynių ir išplakti iki standžių putų.

Jei naudojami paprasti migdolai\*, juos reikia nuplūkyti verdančiu vandeniu, nulupti žievele ir gerai susmulkinti trintuve.

Trintus migdolos dėti į dubenį kartu su kiaušinių tryniais, cukrumi ir viską išmaišyti. Sudėti išplaktus baltymus ir lengvais judesiais viską sumaišyti iki vientisos masės.

Padalyti gautą įdarą į blynelius, sulankstyti ir kepti su sviestu ant vidutinės kaitros, kol gražiai apskrus.

\* Originaliame recepte naudojami kartieji migdolai, tačiau jie yra pripažinti nuodingais ir jų naudoti negalima.

### PANCAKES WITH ALMOND FILLING

**For pancakes you will need:** 6 eggs, 800 ml of milk, a pinch of salt, 2 ½ tbsp butter, 2 tbsp sugar

Preparation: Whisk the eggs with the melted butter, then add all the remaining ingredients and whisk very well with a whisk to remove any lumps of flour.

Preheat the frying pan, grease it with butter, pour in a ladle of batter and, while swirling the pan, spread the batter so that it evenly covers the bottom of the frying pan; once the bottom half is cooked, turn the frying pan over and hold it for a few seconds and remove the pancake from the frying pan.

**For filling, you will need:** 150 g almond or cleaned almond flour, 3 tbsp sugar, 4 eggs.

Preparation: Bake pancakes. Separate the egg white from the yolks and whisk until stiff.

If you use plain almonds, scald them in boiling water and peel off the skins, then mash them well with a grater. P.S. The original recipe says to use bitter almonds, but they are known to be poisonous and we cannot use them.

Place the grated almonds in a bowl with the egg yolks and sugar and mix together, then add the egg whites and mix in a light one-sided motion until smooth.

Divide the filling into pancake shapes, fold and fry in butter on medium heat until nicely browned.

### БЛИНЧИКИ С МИНДАЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ

**Блинам понадобится:** 6 шт яйца, 800 мл молока, щепотка соли, 2 ст.л. сливочного масла, 2 ст.л. сахара

Подготовка: Взбить яйца с растопленным сливочным маслом, затем добавить все остальные ингредиенты, очень хорошо все взбить, чтобы удалить комочки муки.

Разогреть сковороду, смазать маслом, влить теста и, поворачивая сковороду так, чтобы тесто равномерно покрыло дно формы. Перевернуть, ещё несколько секунд подержать на огне и блин снять со сковороды.

**Для начинки потребуется:** 150 г миндаля или очищенной миндальной муки, 3 ст.л. сахара, 4 яйца

Подготовка: Испечь блины. Отделить белок от желтка и взбить до плотной пены.

Если использовать обычный миндаль, его нужно ошпарить кипятком и очистить от кожуры, после чего хорошо измельчить на терке. (В оригинальном рецепте предлагается использовать горький миндаль, но он признан ядовитым, и мы не можем его использовать).

Перемолотый миндаль положить в миску вместе с яичными желтками, сахаром и все перемешать, затем добавить яичные белки и слегка перемешать до однородной массы.

Разделить полученную начинку на блины, сложить и обжарить на сливочном масле на среднем огне до красивого румянца.



## PADAŽAS PRIE ŽUVŲ

50 ml alyvuogių aliejaus, 1 v. š. kvietinių miltų, 2 v. š. garstyčių, citrina, 200 ml žuvies sultinio, 2 a. š. cukraus, druskos

Iš citrinos išspausti sultis.

Alyvuogių aliejų, miltus ir garstyčias sudėti į dubenį ir šluotele išplakti iki vientisos masės.

Į gautą mišinį supilti žuvies sultinį ir vėl išplakti šluotele. Sudėti citrinos sultis ir cukrų.

Maišant šluotele viską virti ant vidutinės kaitros, kol padažas sutirštės. Įberti druskos.

Padažas gali būti tiekiamas su virtomis bulvėmis, morkomis, žirneliais ar kitokiomis daržovėmis ir prie žuvies.

### SAUCE FOR FISH

50 ml olive oil, 1 tbsp wheat flour, 2 tbsp mustard, 1 lemon, 2 tsp sugar, salt to taste, 200 ml fish broth

Squeeze the juice from the lemon.

Place the olive oil, flour and mustard in a bowl and whisk until smooth.

Add the fish stock to the mixture and whisk again until smooth.

Add the lemon juice and sugar to the mixture.

Place on a medium heat and stir with a whisk until the sauce thickens, then add the salt.

When serving, pour the sauce over the cooked potatoes, carrots and peas or any other desired vegetables and add to the fish.

### СОУС К РЫБЕ

50 мл оливкового масла, 1 ст. л. пшеничной муки, 2 ст.л. горчицы, 1 лимон, 2 ч.л. сахара, соль по вкусу, 200 мл рыбного бульона

Выжать сок из лимона.

Положить в миску оливковое масло, муку и горчицу, взбить до однородной массы.

В полученную смесь добавить рыбный бульон и еще раз взбить венчиком до однородности.

Влить смесь лимонного сока и сахара.

Варить на среднем огне постоянно помешивая, пока соус не загустеет, затем добавить соль.

При подаче полить соусом отварной картофель, морковь, горошек или другие желаемые овощи и добавить к рыбе.

## KRIENAI KITAIP

6 v. š. krienu, 2 v. š. sviesto, 4 v. š. sultinio, 3 v. š. grietinės, 2 kiaušinių tryniai

Į puodą sudėti krienus ir užkaitinti. Supilti verdantį sviestą, sultinį, grietinę ir šiek pavirinti.

Trynius sudėti į dar karštą padažą ir šluotele greitai išmaišyti.

Padažas tiekiamas iškart, tinka valgyti su raudonos mėsos patiekalais.

## HORSERADISH SAUCE

6 tbsp horseradish, 2 tbsp butter, 4 tbsp broth, 3 tbsp sour cream, 2 egg yolks.

Put the horseradish in a saucepan and bring to the boil.

Pour the boiling butter into the pot with the horseradish, then add the stock and sour cream and bring to the boil.

Add the yolks to the still hot sauce and stir quickly with a whisk, serve immediately.

It is recommended to eat with red meat or pork dishes.

### СОУС ИЗ ХРЕНА

6 ст.л. хрена, 2 ст.л. сливочного масла, 4 ст.л. ложки бульона, 3 ст.л. сметаны, 2 яичных желтка.

Положить хрен в кастрюлю и довести до кипения.

В кастрюлю с хреном влить кипящее масло, затем добавить бульон, сметану и немного прокипятить.

Положить желтки в еще горячий соус, быстро размешать венчиком, сразу подавать.

Желательно употреблять с блюдами из красного мяса или свинины.

## SLYVŲ PADAŽAS

200 g slyvų, 2 v. š. cukraus, 100 ml raudonojo vyno, 1 a. š. bulvių krakmolo, 5 gvazdikėliai (sumalti), 0,5 a. š. cinamono

Slyvas užpilti verdančiu vandeniu ir virti ant silpnos ugnies, kol suminkštės. Nukošti ir pertrinti per sietelį, kad neliktų odelių ir kauliukų.

Vyną sumaišyti su bulvių krakmolu.

Slyvų minkštimą dėti į puodą, apibarstyti cukrumi, cinamonu, gvazdikėliais ir gerai išmaišyti. Kaitinant supilti vyno ir krakmolo mišinį, maišant užvirinti.

### PLUM SAUSE

200 g plums, 2 tbsp sugar, 100 ml red wine, 1tsp potato starch, 5 ground cloves, ½ tsp ground cinnamon

Cover the plums with boiling water and cook over a low heat until soft, then strain them through a sieve to remove the skins and pits, leaving only the flesh.

Mix the wine with the potato starch.

Place the plum pulp in a saucepan, sprinkle with sugar, cinnamon and cloves and stir well, then bring back to the boil and pour in the wine-starch mixture, stirring constantly.

### СЛИВОВЫЙ СОУС

200 г слив, 2 ст.л. сахара, 100 мл красного вина, 1ч.л. картофельного крахмала, 5шт. молотой гвоздики, ½ ч.л. молотой корицы

Сливы залить кипятком и варить на слабом огне до мягкости, затем процедить, протереть через сито, чтобы не осталось кожицы и косточек. Должна остаться только мякоть. Смешать вино с картофельным крахмалом.

Положить сливовую мякоть в кастрюлю, посыпать сахаром, корицей, гвоздикой и хорошо перемешать. Затем опять подогреть и влить в винно-крахмальную смесь, постоянно помешивая, довести до кипения.

Rengiant dvariškų patiekalų receptus naudota V. A. L. Zavadzkiénės knyga „Lietuvos virėja“ (Vilnius, 1907)

The book "Lietuvos virėja" ("Lithuanian Cook") by V. A. L. Zavadzkiénė (Vilnius, 1907) was used in the preparation of the recipes for manor dishes. Для составления рецептов дворянских (усадебных) блюд использовалась книга В. А. Л. Завадзкене «Повариха Литвы» (Вильнюс, 1907 г.)

## PADEKOS ŽODIS

Mieli šios knygos skaitytojai, vertintojai, būsimieji patiekalų gamintojai!

Prieš Jūsų akis – pirmasis Zanavykų krašto kulinarinį paveldą apžvelgiantis, su kaimišku valgių ir dvariškų patiekalų receptais supažindindamas leidinys. Tradicinio kulinarinio paveldo duomenų bazė, sudaryta iš Šakių krašto kultūros darbuotojų užpildytų anketų, daugiau kaip penkiolika metų pragulėjo mano kompiuteryje ir dokumentų aplankuose. Nuoširdžiai ačiū visiems, 2004–2006 m. rinkusiems medžiagą. Rengiant leidinį, reikėjo viską atnaujinti, patikrinti, pagaminti, prie to prisidėjo tie patys kultūros žmonės. Esu labai dėkinga Griškabūdžio folkloro kolektyvų vadovei Nijolei Černevičienei, Lekėčių teatro vadovei Vaidai Brazaitienei, Šakių folkloro ansamblio vadovei Virginijai Snudaitienei, Lukšių ir Sudargo bibliotekinkėms Rimai Bakienei ir Valerijai Endriukaitienei, Sintautų folkloro ansamblio vadovei Jūratei Navickienei, barzdiškei Vlada Klimaitienei ir jų talkininkams, kurie dar prisiminė ir gamino kaimiškus valgius, juos fotografavo. Ne visi sukaupti receptai pateko į knygą, per tiek laiko ir didžioji dalis pateikėjų iškeliaavo anapilin...

Už paskatą imtis šio projekto ir mintį įtraukti į leidinį dvaro virtuvės paslaptis tariau ačiū UAB „Gulbelė“ vadovui Arūnui Tarnauskui. Dvariškus patiekalus atrinko ir pagamino, jų receptus išvertė „Kuchmistrų“ restorano atstovai – kuchmistras Artūras Rakauskas ir direktorė Jolita Briedė. Savo darbą jie atliko su tikru atsidavimu.

Dėkoju Zanavykų muziejui (direktorė Rima Vasaitienė), įsileidusiam fotografuoti patiekalų. Ačiū Lukšių kultūros centrui (direktorė Daiva Bukšnienė) ir Šakių viešajai bibliotekai (direktorė Kristina Lebedžinskienė) už pagalbą įgyvendinant projektą ir jį viešinant.

Šios knygos atsiradimo neišsivaizduoju ir be kvalifikuotų prof. dr. Rimvydo Laužiko patarimų – jis konsultavo atrenkant receptus ir parašė knygos pratarmę. Buvo malonu dirbti su savo srities žinovu ir įgyti naujos patirties. Ačiū.

Projektą įgyvendino asociacija Zanavykų seimelis (pirmininkė Augenija Kasparevičienė). Augenijai teko tvarkyti visus popierinius reikalus, kartu aktyviai dalyvaujant ir kitose projekto veiklose. Nuoširdžiausia padėka.

*Projekto vadovė, knygos sudarytoja Aurelija Papievienė*

## A WORD OF THANKS

Dear readers, evaluators and would-be food producers!

This is the first publication to provide an overview of the culinary heritage of the Zanavikai region, introducing recipes for rustic dishes and manor meals. The database of traditional culinary heritage, compiled from questionnaires filled in by cultural workers of Šakiai region, has been sitting on my computer and in my file folders for more than fifteen years. My sincere thanks to all those who collected material in 2004-2006. Everything had to be updated, checked and produced for the publication, and the same cultural people contributed to it. I am very grateful to Nijolė Černevičienė, the leader of the folklore groups of Griškabūdis, Vaida Brazaitienė, the leader of the Lekėčiai theatre, and Virginija Snudaitienė, the leader of the Šakiai Folklore Ensemble, Rima Bakiene and Valerija Endriukaitiene, librarians of Lukšiai and Sudargas, Jūrate Navickiene, head of the Sintautai Folklore Ensemble, Vlada Klimaitiene from Barzdai, and their helpers, who still remembered and cooked rustic meals and took photos of them. Not all of the recipes collected made it into the book, and most of the contributors have passed away in the meantime...

I would like to thank Arūnas Tarnauskas, the manager of UAB Gulbelė, for encouraging me to undertake this project and for the idea to include the secrets of the manor's kitchen in the publication. The manor dishes were selected and prepared and their recipes translated by the representatives of the Kuchmistrai restaurant – chef Artūras Rakauskas and director Jolita Briedė. They did their job with real dedication.

Many thanks to the Zanavykiai Museum (director Rima Vasaitienė) for letting me photograph the dishes. Thanks to the Lukšių Cultural Centre (director Daiva Bukšnienė) and Šakiai Public Library (director Kristina Lebedžinskienė) for their help in implementing and publicising the project.

I could not imagine the creation of this book without the qualified advice of Prof. Dr. Rimvydas Laužikas, who advised me on the selection of recipes and wrote the foreword to the book. It was a pleasure to work with an expert in his field and to gain new experience. Thank you.

The project was implemented by the association Zanavykų seimelis (chairperson Augenija Kasparevičienė). Augenija had to handle all the paperwork, while actively participating in other project activities. My sincerest thanks.

*Aurelija Papievienė, project leader, book compiler.*

## СЛОВО БЛАГОДАРНОСТИ

Уважаемые читатели этой книги, ценители, будущие приготовители блюд!

Перед вами - первое издание, обобщающее кулинарное наследие Занавикского края, знакомящее с рецептами деревенских и (дворянских) усадебных блюд.

База данных традиционного кулинарного наследия, состоящая из анкет, заполненных деятелями культуры Шакайского края, более пятнадцати лет пролежала в моем компьютере и папках с документами. Искренне благодарю всем, кто в 2004-2006 г. собирал материал. При подготовке издания, все надо было обновить, проверить, приготовить и в этом способствовали люди культуры. Я очень благодарна Нийоле Чернявичене, руководителю фольклорных коллективов Гришкабудиса, Вайде Бразайтене, руководителю Лекечайского театра, Виргинии Снудайтене, руководителю фольклорного ансамбля Шакай, библиотекарям Лукшяй и Сударгаса Риме Бакене и Валерии Эндрюкайтене, руководителю Синтаутайского фольклорного ансамбля Юрате Навицкене, Владе Климайтене из Барздай и их помощникам, которые вспомнили и готовили деревенскую еду, фотографировали блюда. Не все накопленные рецепты попали в книгу, за долгое время большинство предъавителей ушло в мир иной..

Я хотела бы поблагодарить Арунаса Тарнаускаса, руководителя UAB «Gulbelė», за стимул взяться за этот проект и идею включить в публикацию секреты усадебной (дворянской) кухни. Блюда были отобраны и приготовлены, а их рецепты переведены сотрудниками ресторана «Кухмистрай» - шеф-поваром Артурасом Ракаускасом и директором Йолитой Бриеде. Они выполняли свою работу с настоящей самоотдачей.

Хочу поблагодарить Занавикский музей (директор Риме Васайтене) за предоставленную возможность фотографировать блюда. Благодарим Лукшяйский центр культуры (директор Дайва Букшнене) и Шакайскую публичную библиотеку (директор Кристина Лебеджинскене) за помощь в реализации и оглашении проекта.

Я не могу вообразить появление этой книги без квалифицированных советов проф. доктора Римвидаса Лаужикаса - он консультировал по выбору рецептов и написал предисловие к книге. Было приятно поработать со знатоком в своей области и приобрести новый опыт. Спасибо.

Проект реализован ассоциацией Занавику Сеймялис (председатель Аугения Каспарявичене). Аугении пришлось заниматься всеми бумажными делами, при этом активно участвуя и в другой деятельности проекта. Искреннее спасибо.

*Руководитель проекта, составитель книги Аурелия Папевене*

ISTORINĖ ZANAVYKŲ VIRTUVĖ. HISTORICAL ZANAVIK CUISINE. ИСТОРИЧЕСКАЯ КУХНЯ ЗАНАВИКОВ. Asociacija Zanavykų seimelis, 2022. 112 p.

ISBN 978-609-8266-02-3

Šiame leidinyje pateikiama penkiasdešimt kaimiškų valgių ir dvariškų patiekalų receptų. Tai puiki pažintis su istorine Zanavykų krašto virtuve! Kaimiški valgiai atspindi Zanavykų krašto vietinės tradicijos savitumą, jų receptai surinkti iš vietos pateikėjų, o dvariški patiekalai gali būti siejami su daugelio Europos šalių dvarų maisto kultūra. Dvariškus patiekalus atkūrė ir pagamino Zyplių dvare įsikūręs „Kuchmistrų“ restoranas. Įvadinę knygos dalį „Mėsiški Užnemunės skoniai“ parašė žinomas lietuviškos virtuvės tyrinėtojas prof. dr. Rimvydas Laužikas.

Knygos leidyba yra projekto „Zanavykų krašto kulinarinis paveldo išsaugojimas“ viena iš veiklų.

**ISTORINĖ ZANAVYKŲ VIRTUVĖ  
HISTORICAL ZANAVIK CUISINE  
ИСТОРИЧЕСКАЯ КУХНЯ ЗАНАВИКОВ**

*Projektą įgyvendino Asociacija Zanavykų seimelis*

*Sudarytoja Aurelija Papievienė*

*Konsultantas ir įvadinio teksto autorius prof. dr. Rimvydas Laužikas*

*Vertė į anglų kalbą Violeta Skaržinskienė*

*Vertė į rusų kalbą Irena Lukšienė*

*Redaktorė Sigita Sereikienė*

*Maketuotoja Daiva Bruzgulienė*

*Nuotraukos:*

*Kristinos Dovydaitienės, Vilmos Staneikienės (viršelio), Nijolės Černevičienės,  
Vaidos Brazaitienės, Vlados Klimaitienės, Jūratės Navickienės*

2022 m. Tiražas 600 egz.

Išleido Asociacija Zanavykų seimelis

Parengė spaudai UAB „Meno žvaigždė“

