



REJONY
WILEŃSKI I TROCKI

DZIEDZICTWO
KULINARNE





CENTRUM RZEMIOSŁA TRADYCYJNEGO ZIEMI TROCKIEJ

GPS: 54°38'55"N 24°55'56"E

Adres: ul. Karaimų 41, Troki, gmina Trakai, powiat trocki

O CENTRUM

Centrum rzemiosła tradycyjnego regionu Trockiego przedstawia odwiedzającym bogate dziedzictwo kulturowe i daje możliwość nauki szerokiego wachlarza rzemiosł. Na początku XV wieku, na zaproszenie wielkiego księcia Witolda, do Trok przybyli ludzie różnych narodowości, między innymi Karaimi i Tatarzy. Miasto zostało wzbogacone o ich tradycje, zwyczaje i przydatne rzemiosła.

Główny cel centrum rzemiosła tradycyjnego regionu Trockiego to zachowanie dziedzictwa kulturowego różnych narodowości: tradycji i zwyczajów świątecznych, specyfiki kuchni i innych rzemiosł, aby zapewnić ciągłość tradycji i zaangażować w nie mieszkańców i gości miasta Troki. Jednym ze sposobów na to jest wprowadzanie różnych programów edukacyjnych, czyli organizacja jedno - lub kilkugodzinnych zajęć praktycznych, podczas których zainteresowane osoby rozwijają swoje umiejętności lub zdobywają nowe. Różnorodność oferowanych aktywności umożliwia każdemu wybór tego, co podoba mu się najbardziej - od pieczenia chleba lub *kibinai* i filcowanie, przez produkcję mydła, po tworzenie dekoracji ze słomy, przygotowywanie herbaty i tkanie dywanów... Przedmioty tworzone podczas zajęć - słomiane ogrody wiszące i zabawki, niewielkie anioły

wyrzeźbione z drewna czy duże rzeźby drewniane - mogą przepięknie udekorować każdy dom. Podczas zajęć z wróżenia z kamieni uczestnicy poznają symbole bałtyckie i znaczenie poszczególnych kolorów, a osoby biorące udział w warsztacie „Lalki marzeń” mogą zagłębić się w historię tworzenia lalek, tradycje narodowych strojów litewskich i tajemnice świata snów.

Programy edukacyjne są płatne i mogą odbywać się w języku litewskim, rosyjskim, polskim lub angielskim. Aby wziąć udział w nich udział, wymagana jest rejestracja telefoniczna lub poprzez stronę internetową. Każdy uczestnik programu edukacyjnego otrzymuje certyfikat ucznia-rzemieślnika.



BOGACTWO KULINARNE

Aby zapoznać się z kuchnią dzukijską, tatarską, karaïmską i gruzińską, warto wziąć udział w lekcjach kulinarnych, które przez cały rok odbywają się w centrum rzemiosła tradycyjnego regionu Trockiego. Są one doskonałym sposobem na poznanie tajników wypieków karaickich *kibinali*, a także innych przepysznych dań, takich jak tatarski *chak-chak* czy gruzińskie *khachapuri* i *khinkhali*. Zainteresowane osoby zagłębiają się w kuchnię regionu Dżukija poprzez pieczenie lokalnego chleba, *babki* gryczanej, domowego piernika lub precli. Jeśli chcesz obficie zastawić świąteczny stół zgodnie z lokalnymi tradycjami, centrum rzemiosła oferuje specjalne sesje edukacyjne, które są organizowane tuż przed ważnymi świętami kalendarzowymi. Zimą warto dowiedzieć się więcej na temat dań, zwyczajów i zabaw bożonarodzeniowych, a także nauczyć się jak piec *Kūčikukai*, znane również jako *Prėskučiai*. Podczas przygotowań wielkanocnych, biorąc udział w warsztatach malowania jajek, dowiesz się więcej na temat symboliki i kolorów poszczególnych wzorów i nie tylko. Również najkrótsza noc roku (*Joninės*), jest doskonałą okazją na udział w sesji edukacyjnej – tym razem w „Laboratorium herbaty”, które oczarowuje swoimi zapachami i wyjątkowymi przepisami na przepyszne tradycyjne herbaty.

PIESZE WYCIECZKI EDUKACYJNE

Poza spotkaniami edukacyjnymi, centrum rzemiosła tradycyjnego regionu Trockiego organizuje również różnego rodzaju wycieczki – piesze, rowerowe lub wodne. Zimą zainteresowane osoby mogą przespacerować się po jeziorze Galvė, jednocześnie poznając rozmaite opowieści i lokalne legendy na temat zarówno samego jeziora, jak i jego wysp. Dla tych, którzy chcą zagłębić się w jedno z najstarszych rzemiosł, czyli pszczelarstwo, poleca się wizytę we wsi Tiltai narodu Dżukija, do której prowadzi spokojna leśna ścieżka. Uczestnicy wycieczki, w towarzystwie doświadczonego pszczelarza, dokładnie zapoznają się z życiem pszczół i pszczelarzy. Osobom, które natomiast chciałyby zwiedzić dwór hrabiego Tiškevičiai, centrum rzemiosła tradycyjnego regionu Trockiego oferuje atrakcyjne wycieczki rowerowe. Ich uczestnicy odwiedzają trzy dwory – Trakų Vokė, Lentvaris oraz Užutrakis – do których można dostać się przez wzgórza, drogi szutrowe i łąki.



SĘKACZ (ŠAKOTIS)

Od dawnych czasów ozdobą litewskiego świątecznego stołu jest unikalne ciasto – sękacz (*šakotis*), czyli wysoki, rozgałęziony i pusty w środku wypiek na bazie mąki, przygotowywany na wesela i inne ważne okazje. Kształt sękacza (*šakotis*) przypomina choinkę, a po przecięciu go można zobaczyć, ile razy zostało wylane jego ciasto. Aby upiec sękacz (*šakotis*) w tradycyjny sposób, potrzebny jest specjalny piekarnik na drewno brzozone i wałek do sękaczy (*šakotis*). Wyjątkową formę ciasto uzyskuje poprzez obracanie podgrzanego rożna i stopniowe oblewanie go kolejnymi warstwami ciasta za pomocą drewnianej łyżki. Każda kolejna łyżka ciasta to nowa warstwa. Wyrastanie sękacza (*šakotis*), odbywające się w temperaturze niezbędnej do wypieku, trwa około półtorej godziny, podczas której dodawane są jego nowe warstwy.

Pieczenie sękacza (*šakotis*) to nie tylko sposób na przepyszny deser, lecz również pielęgnowanie tradycyjnego dziedzictwa świątecznego. Nie ma potrzeby, aby każdego dnia na stole pojawiały się dania kuchni tradycyjnej, ale na pewno nie można o nich zapominać podczas głównych świąt kalendarzowych i rodzinnych. Aby upiec jeden sękacz (*šakotis*), potrzebne są: masło, cukier, mąka, śmietana (po kilogramie każdego składnika) i dużo jajek – średnio 45 sztuk. Najpierw roztrzep masło za pomocą drewnianej łyżki, aż do

uzyskania miękkiej, puszystej masy, a następnie zmieszaj z cukrem i masłem, uzyskując delikatną, jednolitą konsystencję. Białka oddziel od żółtek i ubij je na puszystą masę. Żółtka z kolei dodaj się do masła i cukru, przez cały czas dosypując po łyżce mąki.

Gdy już dodasz wszystkie składniki, do ciasta dolej śmietanę i ubite białka, intensywnie mieszając całą masę. Ten krok wykonuje się bardzo starannie, delikatnie mieszając, aż wszystkie składniki zamieniają się w solidną masę. Wraz z ciastem, dobrze przygotuj też piec, rozpalając w nim suche, drobno porąbane, opałowe drewno brzozone. Przed rozpoczęciem pieczenia na specjalny rożen naciąga się materiałowy worek. Rożen następnie umieszcza się w piekarniku nagrzanym do odpowiedniej temperatury. Obraca się go jedną ręką, drugą jednocześnie stopniowo oblewając go kolejną warstwą ciasta za pomocą drewnianej łyżki.



SER

Większość Litwinów, chcąc zaskoczyć swoich gości, na świąteczny stół wyklada słodki ser mleczny. Naturalne sery z mleka krowiego są lekko słodkie, można do nich także dodać rodzynki, mak czy suszone owoce, a poszukując bardziej intensywnego smaku – kminek, czosnek lub zioła. Twaróg wytwarzany był na litewskich dworach już w średniowieczu. Tradycyjny sposób jego przygotowania, polegający na podgrzewaniu mleka, a następnie przekładaniu masy do trójkątnych worków z grubej tkaniny, które następnie są solidnie zawiązywane (aby w ten sposób ser uzyskał kształt trójkąta z zaokrąglonymi rogami), praktykowany jest do dnia dzisiejszego. Co więcej, stanowi integralną część litewskiego dziedzictwa kulinarnego i narodowego.

Litewski twaróg to jeden z nielicznych produktów klasyfikowanych jako dziedzictwo kulturowe Litwy. W 2013 roku Komisja Europejska umieściła go na liście chronionych produktów, czyniąc go trzecim litewskim produktem chronionym w Unii Europejskiej. Według tradycyjnego przepisu, wykonuje się go poprzez podgrzanie sfermentowanego mleka krowiego do momentu, aż osiągnie ono konsystencję twarogu. Do tak powstałego twarogu można dodać kwaśną śmietaną, różne dodatki i sól, która zapewni mu dłuższą świeżość. Następnie całą masę przekładana jest do specjalnych worków serowych i prasowana za pomocą odważników.

Taki ser ma nieco kwaskowaty smak. Dopiero później popularność zyskał ser ze słodkiego mleka. Wytwarza się go poprzez dodanie wcześniej przygotowanego twarogu lub śmietany ze słodkiego podgrzanego mleka, przyprawiając masę jajami, śmietaną i przyprawami, a następnie przekładając do worków serowych. Taki ser jest nieco słodszy i ma bardziej żółty kolor (zwłaszcza jeśli używa się jajek, można dodać do niego słodkie dodatki – orzechy, suszone owoce lub jagody oraz mak).

Świeży i przepyszny twaróg można przygotować w domu. Aby uzyskać jeden ser średniej wielkości, potrzebujesz 1 litr naturalnego mleka krowiego, 200 gr śmietany, 3-4 jajka, sól i preferowane dodatki. Mleko zagotuj w rondlu. Jajka ubij na pianę, dodaj śmietanę i sól do momentu uzyskania solidnej masy. Całość zalej mlekiem podgrzanym na delikatnym ogniu i dobrze wymieszaj, podgrzewając jeszcze przez około 5 minut, aż twaróg zacznie się formować. Następnie przełóż go do woreczka, dociśnij i pozostaw na godzinę do odsączenia. Do masy dodaj sól oraz preferowane dodatki, wszystko dobrze mieszając. Świeży, dopiero co wyciśnięty ser podaje się z miodem, świeżymi ogórkami lub owocami i jagodami. Słodki twaróg to natomiast doskonały deser, którym możesz delektować się wraz z filiżanką kawy lub herbaty.



BABKA GRYCZANA

Grykę na trockiej ziemi, która jednak nie jest tak płodna, uprawia się od dawna. Dania z kaszy gryczanej stanowiły główny posiłek mieszkańców regionu. Przygotowywano z niej, na przykład, kaszę i naleśniki, tak zwane *babki*. Każda gospodyni wiedziała, jak upiec *babkę* – okrągłe, żółte danie gryczane z miodem. Był to codzienny posiłek, zapijany świeżym mlekiem, śmietaną, maślanką lub zupą. Podczas chłodnych dni jedzono ją jak chleb, co było bardzo przydatne i praktyczne podczas ciężkiej pracy na roli. Ważne jest, aby gryka do pieczenia *babki* była sucha. Przede wszystkim, należy ją osuszyć i podpiec w piekarniku, a następnie dokładnie posiekać i zmielić za pomocą młynka. Mąka gryczana tworzona w ten sposób jest mąką gruboziarnistą. Kaszę gryczaną do *babki* trzeba namoczyć w zsiadłym mleku lub maśle i pozostawić na całą noc. Rano dodaje się do niej grubo zmieloną mąkę i dobrze ubite jajka. Wszystko dokładnie się miesza i przekłada do wysmarowanej tłuszczem blachy, aby upiec w piekarniku. W ten sposób *babkę* przygotowuje się w okresie postu. Piekąc ją na święta, dodaje się do niej masło lub skwarki wieprzowe z cebulką lub śmietaną. Danie można też słodzić za pomocą miodu, chociaż i tak bez niego ma ono dość słodki smak.

Jeśli chcesz upiec *babkę* gryczaną w domu, potrzebujesz szklanki kaszy gryczanej, szklanki grubo mielonej mąki gryczanej, szklanki zsiadłego mleka, 2-3 jajek, 100 gr kwaśnej śmietany i przypraw (sól, pieprz, liście laurowe), a także preferowanych dodatków – 150 gr skwarków wieprzowych z cebulką lub cebulę podsmażaną w kilku łyżkach roztopionego masła. Przygotowaną masę wymieszaj pomocą drewnianej łyżki w glinianej lub metalowej misce. *Babkę* piecz na okrągłych blachach w dobrze rozgrzanym (przez około 2 godziny) piecu. Ogień najlepiej jest podsycać drewnem brzoźowym lub olchowym. Mówi się, że danie jest idealne, jeśli jego szczyt nie pęka. Gorącą *babkę* podaje się z mlekiem, kwaśną śmietaną, sosem wieprzowym lub bez dodatków. Możesz ją też jeść na zimno, popijając herbatą.



CHLEB

Chleb to jeden z najstarszych i najbardziej podstawowych produktów spożywczych człowieka, który zaczęto spożywać, gdy tylko odkryto uprawę. Ziarno z początkowych plonów zbierano, mielono i pieczono, gdy ludzie jeszcze nie mieli pojęcia, jak uprawiać ziemię, jednak już wiedzieli, jak rozpalic ogień. W dawnych czasach chleb był pieczony na wiele sposobów. Do momentu wynalezienia piekarnika używano do tego rozgrzanych kamieni, gorącego popiołu, ogniska lub dołów, nad którymi rozpalano ogień. Nasi przodkowie powszechnie spożywali chleb podczas ważnych uroczystości rodzinnych, zwłaszcza ślubów, chrzcin i pogrzebów. Również wesela nie obchodziły się bez rytuału wykorzystującego chleb: podczas składnia życzeń młodej parze, rodzice witali ją chlebem i solą przy drzwiach. Chleb żytni do połowy XX wieku na litewskiej wsi był głównym posiłkiem – pieczono go w każdym domu. W czasach pańszczyźnianych chłopki piekły chleb z niesuszonego ziarna, który nazywano chlebem niewytrawnym. Czysty chleb żytni pieczono tylko na święta. Gdy zniesiono pańszczyznę, niskiej jakości chleb niewytrawny szybko zniknął z wiejskich gospodarstw domowych. Pod koniec XIX wieku zaczęto dodawać do ciasta inne zboża lub mąkę z innych roślin. Chleb wypiekano w prosty sposób, a przepisy

na jego zaczyn przekazywany był z pokolenia na pokolenie – istniał nawet zakaz udostępniania go osobom poza rodziną. Najczęściej zaczyn przekazywany był córce przez matkę. Po zmieszaniu składników masę przykrywa się płóciennym ręcznikiem, wkłada do specjalnego chlebaka i przechowuje się w chłodnym pomieszczeniu przez maksymalnie dwa tygodnie. W ciągu kilku dni ciasto na chleb staje się bardziej płynne, zaczyna wytwarzać pianę i pokrywać się białą warstwą. Aby upiec chleb, trzeba je ponownie sfermentować: około litra ciepłej wody wlewa się do sfermentowanego ciasta, dokładnie mieszając, a następnie dodając mąkę żytnią aż do uzyskania śmietankowej konsystencji. Po przykryciu ręcznikiem chlebak z ciastem pozostawiany jest w ciepłym miejscu w celu fermentacji na cały dzień. Podczas procesu fermentacji zaczyna wytwarzać się pleśń, a ciasto formuje się i rośnie. Gdy jest już gotowe, kształtuje się z niego bochenek i piecze przez około 1-1,5 godziny, w zależności od rozmiaru. Po wyjęciu chleba z piekarnika za pomocą drewnianej szpatułki delikatnie zwilża się go wodą i przykrywa ręcznikiem.



KARAIMSKIE KIUBETE

Wypiek z mąki w kuchni karaimskiej, *kiubete*, najczęściej był przygotowywany jako jeden – dla całej rodziny, zwłaszcza na święta. Ciasto po wyjęciu z piekarnika od razu zachęcało swoim apetycznym zapachem. Po krótkiej modlitwie przy stole górna część *kiubete* była cięta z boku warkocza po równo i dzielona wśród wszystkich członków rodziny. Danie podawano wraz z rosółem.

W języku karaimskim *kiubete* oznacza „tarczę wojownika”. Symbolizuje korzenie ludzi narodowości karaimskiej, którzy w dawnych czasach byli wielkimi wojownikami, jak również jedność, trwałość i rodzinę, ze względu na to, że ciasto dzieli się po równo wśród wszystkich członków rodziny. Co więcej, okrągły kształt jest symbolem słońca, które od dawna było wielbione przez wszystkie narody.

Kiubete zawsze podaje się na gorąco, dzięki czemu nieustannie zachęca do degustacji swoim przepysznym aromatem, zmieniając nawet powszedni dzień w święto. Piecze się je wraz z różnymi nadzieniami – jagnięciną, wołowiną lub drobiem. Mięso kroi się na małe kawałki, do których dodaje się drobno posiekaną cebulę i inne składniki – ryż, fasolę, ziemniaki, itp. Przepis na *kiubete* nie jest rozpowszechniony i do dziś danie przygotowuje się w oparciu o oryginalne przepisy rodzinne, przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Jeśli chcesz przygotować *kiubete* w domu, potrzebujesz mąki, masła, tłustej śmietany i jajek, a także składników do farszu – piersi z kurczaka, ryżu, cebuli, oleju do podsmażenia cebuli, bulionu, tłuszczu z kurczaka i przypraw, jak również kilku jajek do posmarowania ciasta. Aby przygotować ciasto, do mąki dodaj ciepłe masło i dobrze wymieszaj, aby uzyskać jednolitą masę. Dodaj ubite jajka, śmietanę i odrobinę soli. Dokładnie całość wymieszaj i umieść w lodówce. Pierś z kurczaka na farsz pokrój w duże kostki. Schłodź ugotowany ryż. Podsmaż drobno posiekaną cebulę. Wymieszaj wszystkie składniki nadzienia, dodaj przyprawy, rosół i tłuszcz z kurczaka. Wyjmij chłodne ciasto z lodówki i podziel je na wie części: dolną (około 2/3 całego ciasta) i górną (około 1/3). Przygotuj z nich dwa okrągłe placki o grubości 0,8-1 cm. Umieść przygotowany farsz na dolnej części dania i uformuj jego brzegi, delikatnie zawijając je do góry. Przykryj mniejszym plackiem, dociśnij krawędzie, tworząc z nich delikatną plecionkę. Na gorze zrób dziurki, posmaruj całą górną warstwę ubitym jajkiem i piecz całość w piekarniku w temperaturze 220-250 stopni przez 40-50 minut.



CENTRUM RZEMIOSŁA TRADYCYJNEGO NA DWORZE HOUWALTÓW W MEJSZAGOLE

GPS: 54°52'01"N 25°03'44"E

Adres: ul. Algirdo 4, Maišiagala, gmina Maišiagala, rejon wileński

O CENTRUM

Centrum rzemiosła tradycyjnego, założone w tak zwanym majtku Houvaltas 25 km na północny zachód od Wilna po drodze do Panevėžys, to główna atrakcja miasta. Jest to miejsce spotkań lokalnej społeczności, cieszące się dużą popularnością zwłaszcza wśród gości poszukujących wyjątkowych doświadczeń. Klasycystyczny dwór Houvaltas na dole kopca zamku Maišiagala został uznany za zabytek kulturalny o znaczeniu lokalnym. Celem centrum rzemiosła tradycyjnego jest ochrona tradycji, zwyczajów i starych rzemiosł w okolicach Wilna. Centrum stara się zapewnić dostępność do rzemiosł poprzez organizowane warsztaty tematyczne. Zajęcia edukacyjne przeznaczone są zarówno dla dzieci, jak i dorosłych. Osoby, które chcą przybliżyć sobie sztukę tradycyjną i kulturę ludową, mogą wziąć udział w dodatkowych spotkaniach z rzemieślnikami i artystami, wystawach i jarmarkach rzemieślniczych, które są również doskonałą okazją na zakup tradycyjnych, ręcznie wykonywanych przedmiotów i rozmaitych smakolyków.

TRADYCYJNE RZEMIOSŁA

Centrum rzemiosła tradycyjnego to miejsce spotkań mistrzów tradycyjnej sztuki ludowej, które zapewnia im wszystko, co potrzebne do organizacji wystaw, warsztatów i lekcji na temat ich własnej sztuki. Centrum posiada dobrze rozbudowane zaplecze

techniczne, wymagane przez tradycyjne rzemiosło i specjalne warsztaty. Lokalni twórcy tradycyjni i miejscowi koneserzy folkloru oferują odwiedzającym rozmaite zajęcia edukacyjne. Specjaliści z ponad dziesięciu różnych rzemiosł pomagają dzieciom i dorosłym dokładnie zapoznać się z przydatnymi umiejętnościami rzemieślniczymi regionu. Rzeźbiarze, producenci mydła i stolarze zawsze chętnie dzielą się wiedzą na temat swojego rzemiosła. W centrum można także nauczyć się, jak tworzyć świecę, pleść słomę, filcować lub tworzyć ceramikę. Każdy zainteresowany może także wziąć udział w warsztatach tworzenia typowych dla regionu wileńskiego palm wielkanocnych i dowiedzieć się więcej na temat tradycyjnych dań świątecznych oraz zwyczajów regionu.

SPOŁECZNOŚĆ MIEJSCOWOŚCI MAIŠIAGALA

Wzmianki o miejscowości Maišiagala można znaleźć w źródłach pisanych już z 1254 roku. Zamieszkiwał ją kiedyś wielki książę litewski Algirdas, a po XIV wieku jej terytorium należało do władców krajów, stając się po kilku stuleciach własnością szlachecką. Obecnie społeczność Maišiagali, licząca około 1800 mieszkańców, aktywnie chroni lokalne tradycje i kulturę.



PĄCZKI

Pączki drożdżowe zdobyły miejsce w tradycyjnej kuchni polskiej jako jedno z najstarszych i najważniejszych dań. Chociaż są raczej tłustym przysmakiem, zgodnie z tradycją, należy je jeść w dużych ilościach, nawet jeśli nie zbyt często – zwyczaj ten jest szczególnie silny w polskich regionach Wilna. Tradycja polega na pieczeniu i zjadaniu się pączkami w ostatni czwartek przed Wielkim Postem, dzięki czemu później łatwiej jest pościć przez najbliższe 40 dni. Ten dzień zyskał już nawet zasłużoną sobie nazwę – Tłusty Czwartek. Jest to jedyny dzień w roku, kiedy Polacy wszędzie i o każdej porze jedzą pączki: w domu, w pracy, w szkole, na ulicy, w środkach transportu publicznego, itp. Co więcej, mówi się, że osoba pielęgnująca ten zwyczaj powinna zjeść w Tłusty Czwartek przynajmniej 4 pączki.

Tłusty Czwartek to ważny dzień dla cukierników, którzy przygotowują się do niego przez całą noc, ponieważ zdarza się, że klienci kupują nawet po pięćdziesiąt pączków za jednym razem. Przed cukierniami tworzą się długie kolejki, o których mówi się, że stanowią część rodzinnej tradycji Tłustego Czwartku. Dlatego też Polacy tak pilnie przestrzegają tego zwyczaju i jedzą w czwartek tyle pączków, ile tylko zdołają. I nieważne, że jeden pączek ma 200 kalorii, których spalenie wymaga 20 minut biegania lub 54 minut

spaceru. Starsze osoby mówią, że jeśli ktoś nie zje przynajmniej jednego pączka w Tłusty Czwartek, będzie miał pecha przez cały rok. Według nieoficjalnych danych, na przykład, w Warszawie każdego roku tego dnia spożywa się około 2 milionów pączków, a w całej Polsce – aż 100 milionów. Organizowane są nawet specjalne konkursy w jedzeniu pączków.

Co ciekawe, pączki były jednym z ulubionych przysmaków księdza prałata Józefa Obremskiego, którzy przez wiele lat służył w Maišiagali. 19 marca, w dniu św. Józefa, jego dom zawsze pachniał pączkami. Licznie odwiedzali go wtedy parafianie, których częstował pączkami i innymi smakołykami. Tradycja, którą rozpoczął Józef Obremski, jest obecnie kontynuowana przez personel muzeum działającego na terenie dawnej plebanii. Każdego roku dzień św. Józefa to dzień otwarty w muzeum, a odwiedzający otrzymują przepyszne tradycyjne pączki.



LIZAKI W KSZTAŁCIE KOGUTA

Lizaki w kształcie koguta stały się dla wielu z nas słodkim wspomnieniem z dzieciństwa. Ich kształt i patyk są najbardziej interesujące, podczas gdy reszta jest bardzo prosta. Tego typu słodycze przygotowuje się za pomocą specjalnych metalowych form (z dzieciństwa pamiętamy przede wszystkim ryby, koguty i zające), do których wygodnie wlewa się masę cukrową, aby następnie nadziać ją na patyk. Proces tworzenia cukierków jest naprawdę prosty. Wystarczy wymieszać łyżeczkę cukru z odrobiną wody we właściwych proporcjach, podgrzewając całość, aż masa uzyska brązowy kolor. Cukier jest głównym składnikiem wszystkich lizaków, a sekret karmelu, toffi, pasty cukrowej i musu polega na zmianie charakterystycznych cech cukru podczas podgrzewania.

Gotując roztwór cukru, należy zadbać o odpowiednią temperaturę, aby uzyskać pożądaną konsystencję. Profesjonalni cukiernicy doradzają, w jakiej temperaturze najlepiej gotować cukier. Chcesz samodzielnie przygotować lizaki, ale nie masz specjalnego termometru? Z łatwością określisz temperaturę syropu za pomocą zimnej wody: po prostu wlej kilka kropli syropu do lodowatej wody. Roluj je delikatnie za pomocą palców, aby w ten sposób określić, na jakim etapie znajdują się składniki.

Jeśli zdecydujesz się zrobić własne lizaki, przygotuj słodki karmel. Możesz go uzyskać, mieszając ze sobą cukier w proszku, wodę (w stosunku 3:1) i kilka łyżek stołowych miodu lub syropu klonowego. Jeśli chcesz, możesz zastąpić wodę ulubionym sokiem, zmieniając w ten sposób smak i kolor lizaka. Możesz nawet jeszcze bardziej odejść od oryginalnego przepisu i dodać śmietanę lub mleko, aby uzyskać mleczny karmel, albo odrobinę soku z cytryny lub olejku waniliowego, aby uzyskać inny smak. Zalecamy, aby jednocześnie przygotowywać tylko tyle karmelu, ile potrzebujesz, aby wypełnić wszystkie formy, gdyż szybko twardnieje. Podgrzej cukier, wodę i miód w garnku o grubym dnie i pamiętaj, aby ciągle mieszać masę. Rób to na średnim ogniu, aż cukier całkowicie się rozpuści, a masa zacznie bulgotać. Dodaj sok z cytryny i wybrane przyprawy, a następnie gotuj przez jeszcze kilka minut w zależności od rodzaju lizaków – im dłuższy czas gotowania, tym bardziej intensywny smak cukru. Przelej masę do foremek i wbij w nią patyczki. Pozostaw lizaki do schłodzenia.



PIERNIK

Stare tradycje obszaru wileńskiego odzwierciedlają się w pieczeniu ciasteczek i ciast piernikowych. Mogą one mieć różne kształty i rozmiary, jednak zawsze smakują zarówno dzieciom, jak i dorosłym. Ciasteczka piernikowe świetnie sprawdzają się podczas ważnych uroczystości, zwłaszcza gdy ozdobi się je napisem z życzeniami lub imionami.

Tradycja wypiekania pierników rozwija się od średniowiecza. Był to prawdopodobnie pierwszy cukierniczy produkt, który stał się popularny w całej Europie. W wielu krajach w okresie świątecznym wytwarza się rozmaite figurki z piernika. Na Litwie tworzy się je nie tylko podczas Bożego Narodzenia. Sprzedaje je również podczas świąt kościelnych i festiwali.

Prawdziwe pierniczki przygotowuje się w oparciu o babcine przepisy, a każdy cukiernik stara się nadać im jak najbardziej atrakcyjny i ciekawy kształt, dekorując je kolorowymi elementami. Do najbardziej popularnych kształtów należą: serce, gwiazdy, konie, ptaki i nawet ludzie. Tak zwany piernik wileński wykonywany jest z naturalnego miodu i masła, a jedna z jego odmian, tradycyjne ciasteczka piernikowe w jasnym kolorze o specjalnym kształcie, wykonywane są bez cukru, jedynie czasami z lukrem. Pierwsze pierniki, związane z regionem toruńskim, były

wypiekane przez litewskie dziewczęta przetrzymywane w niewoli przez Krzyżaków. Wielki magister uświadomił sobie wtedy, że przetrzymywanie jeńców to ciężka praca, więc w 1312 roku postanowił wybudować klasztor benedyktyński, w których mogłyby zamieszkać litewskie kobiety. Jedną z tych skromnych kobiet, Katarzyna, na Litwie znana jako Kotryna, raz w miesiącu piekła ciastka piernikowe wraz z różnymi przyprawami.

Od dawnych czasów zwyczajem było przywożenie specjalnych ciasteczek piernikowych w kształcie „serca św. Kazimierza” z głównego festiwalu regionu wileńskiego, czyli jarmarku św. Kazimierza. Można było dostać je w różnych kształtach i kolorach: brązowe z miodem, białe z liśćmi mięty lub różowe z żurawiną. Na niektórych z nich lukrem zapisywano nawet imiona ukochanych osób, a niekiedy dłuższe teksty – przepiękne życzenia i wyznania miłości. Oto kilka przykładów: „Mała jagódka, czy przyjmiesz moje serce?”, „Nie mam złota, więc daję Ci moje serce”, „Powiedz mi, kochanie, czy mogę zapukać do drzwi Twojego serca?”, „Tęsknię za Tobą. Powiedz mi, czy będziesz moja...”, „Jesteś dla mnie jedyna!”, „Pocałuj mnie...”.



Słynny etnograf, Balys Buračas, który wybrał się na jarmark w 1940 roku z grupą miłośników kultury z Kowna, napisał w gazecie „Nasze jutro”: „Najsłynniejszą rzeczą na jarmarku św. Kazimierza są małe serca. Serduszka wileńskie cieszą się tak dobrą reputacją i ogromnym powodzeniem: są bardzo ładnie wykonane i różnorodne. Niektóre przygotowuje się z regularnego ciasta, niektóre smaruje lukrem, a jeszcze inne dekoruje wyznaczeniami miłosnymi – słodycz dla oczu i ust. Niektóre są nawet wykonane z białego ciasta i mają na swojej powierzchni eleganckie, niczym haftowane, napisy. Widziałem też pięknie wyhaftowane lub wyrzeźbione w drewnie serduszka, na których malowano kwiaty.”

Słynne pierniczki były kiedyś pieczone przez prawosławnych Rosjan, których rzemiosło następnie przejęli również cukiernicy z cechu utworzonego w 1672 roku. Aby upiec pierniki w domu, potrzebujesz 200 gramów miodu, 150 gramów masła i brązowego cukru, prawie pół kilograma mąki, jedną łyżeczkę proszku do pieczenia, cynamonu, imbiru, gałki muszkatołowej, szczyptę goździków i soli oraz jedno jajko. Podgrzej miód, masło i brązowy cukier w rondlu. Gdy masa zagotuje się, pozwól jej ostygnąć i zamień konsystencję na bardziej karmelową. Przesiej mąkę,

proszek do pieczenia i przyprawy do miski, a następnie wymieszaj je ze sobą. Dodaj jajko i zalej schłodzonym syropem.

Wymieszaj wszystko i zagniataj ciasto, aż stanie się miękkie i gładkie. Pozostaw je na noc w lodówce. Rozwałkuj je na cienkie arkusze i wytnij z nich ciasteczka za pomocą różnych foremek. Ułóż ciasteczka na blaszce wyścielonej papierem do pieczenia i piecz przez 10 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C.



BIGOS

Prawdopodobnie żadne inne danie nie było opisywane w tak różny sposób, wynikający z wielu kreatywnych eksperymentów, jak tradycyjny bigos z obszaru wileńskiego. Od dawnych czasów jadano go zarówno w chałupie chłopskiej, jak i w pałacu królewskim. Danie to zostało nawet opisane i pochwalone w słynnym poemacie epickim Adama Mickiewicza „Pan Tadeusz”.

Najczęściej tradycyjny bigos przygotowujący jest na Użgavenės jako tłusty, satysfakcjonujący posiłek tuż przed rozpoczęciem 40 dni postu. Jest to bogaty w kalorie gulasz ze świeżej i kiszzonej kapusty, z mięsem, wzbogacony o suszone borowiki, boczek, kielbasę, smażoną cebulę i suszone śliwki... Przygotowanie bigosu zajmuje trochę czasu – należy go gotować na małym ogniu przez 3 godziny.

Aby ugotować bigos, potrzebujesz 2 kg kapusty kiszzonej, 1 kg świeżej kapusty, 300 gr wędzonego boczku, pół kilograma kielbasy i 800 gr różnego mięsa. Nie zapominaj też o garści suszonych śliwek, suszonych grzybów, 3 cebulach, liściu laurowym, kilku ziarnach czarnego pieprzu, tłuszczu i preferowanych przyprawach. Podduś kiszoną kapustę wraz z jej sokami w dużym garnku. Pokrój świeżą kapustę, włóż ją do gotującej się wody i podduś oddzielnie, aż stanie się miękka. Na patelni

podsmaż drobno pokrojony boczek i kielbasę, a następnie włóż wszystko do garnka z kiszoną kapustą. Dodaj przyprawy do smaku: czasami wystarczy liść laurowy, odrobina kminku i czarnego pieprzu. Namocz suszone śliwki i grzyby, pokrój je w drobne paski i dodaj do kapusty, nie zapominając o wodzie, w której były namoczone. Pokrój świeże mięso na średniej wielkości kawałki i podsmaż je. Dodaj pokrojoną w kostkę cebulę, podsmaż i przełóż wszystko do garnka. Gdy świeża kapusta będzie już miękka, również dodają ją do garnka z resztą składników. Duś wszystko jeszcze przez chwilę na małym ogniu, a następnie zostaw na chwilę do ochłodzenia w zimnym pomieszczeniu. Duś całość jeszcze przez godzinę na małym ogniu, mieszając od czasu do czasu, aby bigos nie przywierał do garnka. Dodaj sól i cukier. Możesz też dodać tłuczone ziemniaki i 2-3 ząbki czosnku. Całość ponownie odstaw do zimnego pomieszczenia. Niektóre gospodynie podgrzewają i studzą bigos 4-5 razy, mówiąc, że w ten sposób lepiej dojrzewa i staje się smaczniejszy. Pamiętaj, aby podczas podgrzewania zawsze dokładnie mieszać go od samego dołu. Bigos zazwyczaj podaje się w niewielkich miseczkach jako danie główne. Je się go z chlebem lub ziemniakami.



CIASTECZKA PIERNIKOWE

Gdy zbliża się jesień, a pogoda za oknem staje się coraz chłodniejsza, w wielu domach zaczyna rozprzestrzeniać się aromat ciasteczek piernikowych. Często piecze się je również na Boże Narodzenie. Pierniczki charakteryzują się długim okresem przydatności do spożycia, a przygotowując je, można wykazać się ogromną kreatywnością, dekorując je lukrem.

Jeden z najbardziej popularnych typów ciasteczek piernikowych, a dokładniej mały „grzybek”, dobrze znany każdemu Litwinowi i kojarzony przede wszystkim z weselami i innymi ważnymi świętami rodzinnymi, jest częścią litewskiego dziedzictwa narodowego. Kapelusze z brązowej czekolady, pokryte białym lukrem, na białej, lukrowanej łożdźce piernikowej prezentuje się bardzo apetycznie i realistycznie! Ładnie ozdobione ciasteczka piernikowe podkreślają świąteczny nastrój na każdym stole. Naturalne składniki zapewniają ich przepyszny i aromatyczny smak, który utrzymuje się przez bardzo długi czas. Ciasteczka piernikowe to nie tylko doskonały deser, lecz również wyjątkowa ozdoba, na przykład na choinkę.

Ciasteczka z piernika mogą mieć różne kształty, na przykład mały domek. Jeśli chcesz przygotować je samodzielnie w domu, potrzebujesz: 3 jajek, szklanki cukru, 100 gr masła, 200 gr miodu,

600 gr mąki, dwóch łyżeczek proszku do pieczenia, odrobiny cynamonu i przyprawy do piernika. Do dekoracji użyj 100 gr czekolady, 2 łyżek mleka, 3 białek jaj i 3 szklankę cukru pudru. Podgrzej miód, cukier i masło w rondlu, aż utworzy się jednolita masa. Gdy ją schłodzisz, dodaj jajka i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz przyprawami. Zagnieć ciasto i rozwałkuj tak, aby miało około 7 mm grubości. Za pomocą przygotowanych wcześniej foremek w różnych kształtach (owieczek, aniołów, choinek, gwiazdek, itp.) powycinaj ciasteczka. Piecz je na blaszce wyścielonej papierem do pieczenia w piekarniku rozgrzanym do 170 stopni. Tuż przed wyłożeniem na stół udekoruj je czekoladą roztopioną w mleku i lukrem na bazie białka. Lukier możesz dowolnie zabarwić, dodając do niego różne barwniki naturalne, na przykład syrop miętowy, buraki, aronię czy sok z rokitnika, dzięki czemu ciasteczka staną się jeszcze ciekawsze.

AUTORKA TEKSTU

Vaiva Ružaitė

TŁUMACZ TEKSTÓW

Milena Dawidzionaek

REDAKTOR TEKSTÓW

Milena Dawidzionaek

PODZIĘKOWANIA ZA POMOC W PRZYGOTOWANIU PUBLIKACJI

Aldona Blažonienė

Julija Virganavičienė

Danutė Žemaitienė

Miglė Dalgedaitė-Lučiuė

Ingrida Špakovskaja

Ana i Alvydas Griškevičiai

Juzefa Markevič

Liudmila Malinauskienė

Anna Zavacka

Aldona Sadovska

DLA FOTOGRAFÓW:

Donatas Petkevičius

Vladas Ščiavinskas

PUBLIKACJA BEZPŁATNA



www.exploretrakaivilnius.lt/pl

www.trakai-visit.lt/pl

www.tic.vrsa.lt

POBIERZ BEZPŁATNĄ
APLIKACJĘ

