

„METAI UŽ STALO. Kalendoriniai švenčių ir sezoniniai valgiai“

Nijolės Marcinkevičienės
2009 m. išleistos knygos
„Metai už stalo. Kalendoriniai švenčių ir sezoniniai valgiai“ viršelis. Dailininkas
Zigmantas Butautis



Paskutinais metais gana gausiai užderėjusiame gražiame lietuvių etnografijai skirtų knygų aruode – ir Lietuvos liaudies kultūros centro specialistės Nijolės Marcinkevičienės 2009 m. išleista knyga „Metai už stalo. Kalendoriniai švenčių ir sezoniniai valgiai“. Jos įžangoje autorė rašo: „Prie stalo renkasi savi – šeima, giminė, bičiuliai, kaimynai, draugai, kolegos. Dalijasi duona, valgiu ir gėrimu, tėvų, senelių sukaupta patirtimi, išmintimi, gyvenimo, elgesio normomis ir vertybėmis, kasdienybės rūpesčiais. Šeima taip suėina kasdien. Nesvarbu, kad šiandien trumpiau, rečiau, kad vis stinga laiko (o gal noro). Tam tikrą idealistinį požiūrį į stalą, matyt, dar tebesaugome širdy dar tebetikime, kad jo vieta namuose yra pati svarbiausia. Taip galvoti mus skatina iš senolių perimta nuosirdi pagarba duonai, kitoms žemės ir žmogaus užaugintoms gėrybėms. Juk stalas – tai svarbiausių apeigų (ar tai būtų bendras pasidalijimas šventiniu Velykų margučiu, mirusiojo minėjimas ar jaunųjų pasveikinimas) vieta, jis tarsi perėmė tą vaidmenį, kuris kažkada priklausė namų aukurui. [...]

Knyga „Metai už stalo“ nėra paprastas receptų rinkinys. Ja siekiama smalsią, pasaulio kultūromis, įvairių tautų valgių paslaptimis besidominčią visuomenę tarsi sugrąžinti prie savų ilgaamžių mitybos tradicijų, pažvelgti į jas kitu žvilgsniu, atskleisti jų prasmę, ryšį su papročiu ir pasaulėžiūros paveldu, mūsų žeme, metų tėkme, parodyti, kad jos yra vientisa ir labai reikalinga kultūros dalis [...]

Vienas esminių leidinio sudarymo principų – parodyti, kaip mūsų stalo turinys, racionas, patiekalų gausa buvo susijusi su metų laikų kaita, kiek priklausė nuo to, ką vienu ar kitu metų laiku žmogui galėjo pasiūlyti dirbama žemė, daržo lysvė, sodo medžiai ar krūmai, laukai ar miškai, gyvulių ar paukščių ūkis.

Knygą sudaro keturi pagrindiniai skyriai – „Pavasaris“, „Vasara“, „Ruduo“ ir „Žiema“.

Šiandien savo skaitytojams siūlome pavartyti „Vasaros“ skyriaus puslapius ir išbandyti keletą jame siūlomų receptų.

Autorė rašo: „Vasara – atleidų ir vaisių metas. Atlaidams ruošdavosi iš anksto: tvarkydavo namus, darydavo alų, kepdavo ragaišius, sukdavo sviestą. Tai gera proga susieiti iškrikusiems giminičiams.“

Ką vasaros švenčių metu savo sveteliams tradiciškai pasiūlydavo žemaičiai?

PLIKYTA DUONA

10 kg nusijotų ruginių miltų, 5 l vandens, 3 šaukštai druskos, kmyno, raugo.

Į duonkubilį reikia suberti trečdalį kepimui skirtų miltų, užplikyti verdančiu vandeniu ir gerai išmaišyti, kad neliktų sausų miltų. Duonkubilį šiltai uždengti ir palikti šiltoje vietoje 3–4 valandas, kad apsaltų. Sudėti šiltame vandenyje išleistą raugą, gerai išplakti, paviršių apibarstyti miltais, duonkubilį vėl šiltai uždengti ir palikti šiltoje vietoje 18–20 valandų, kad įrūgtų. Įrūgusią tešlą išplakti, suberti kmynus, druską ir likusius miltus, labai gerai išminkyti. Palikti šiltai, kad tešla iškiltų. Krosnį kurti, kai duona jau gerokai pakilus. Kepalus formuoti ant kopūstlapių, klevo lapų ar ajerų ir pašauti į gerai iškūrentą krosnį. Kepti 2–2,5 valandas. Po valandos kepimo kepalus atsargiai su lize ištraukti, jų paviršius suvilgyti vandeniu ir vėl stumti į krosnį, keičiant kepalų vietą.

Kepant duoną šventei, kepdavo didesnę kepalą, į minklį dėdavo razinų, o puošdavo įvairiai: ant duonos kepalų viršaus – ir gėlelėm, ir šakelėm ir kankorėžį sutaisydavo – viską iš to paties minklio.

Stanislava Miltinienė, g. 1926 m. Vilošių k., Akmenės r.

ŠALTIEJI BARŠČIAI

1,5 l rūgpienio, stiklinė grietinės, stiklinė raugintų burokėlių ar agurkų rūgštimo, 2 nedideli burokėliai ar burokėliai, 2 švieži agurkai, keli svogūnų laiškai, 3 kietai virti kiaušiniai, krapų, druskos, cukraus.

Rūgpienį ir grietinę gerai išplakti. Burokėlius ar jų lapus išvirti ir susmulkinti. Atvėsusius sumaišyti su rūgštymu ir viską pilti į išplaktą su grietine rūgpienį. Sudėti susmulkintus ir su druska patrintus agurkus, svogūnų laiškus, krapus. Viską išmaišyti, įberti cukraus ir druskos pagal skonį, sudėti supjaustytus kiaušinius. Valgyti su karštomis bulvėmis.

DUONOS SRIUBA SU OBUOLIAIS

200 g duonos, šaukštas razinų, 2 šaukštai cukraus, 2 šaukštai serbentų ar spanguolių sulčių, 2 obuoliai, šaukštas grietinės.

Duoną paskrudinti, užpilti verdančiu vandeniu ir palikti, kol suminkštės. Pertrinti per sietą, sudėti nuplautas razinas, skilte-

(Nukelta į 68 p.)

(Atkelta iš 67 p.)

lėmis supjaustytus obuolius, įpilti cukraus, uogų sulčių ir pavirti 8 minutes. Pagardinti plakta šviežia grietinėle.

PIENIŠKA DARŽOVIENĖ

Susmulkintas bulves, dalį supjaustyto kopūsto, morkas ir žaliuosius žirnelius išvirti nedideliame kiekyje pasūdyto vandens. Kai daržovės suminkštėja, įpilti pieno ir užvirinti.

DUONKUKULIAI SU BULVIENE

Duonos raugas suminkomas su kvietiniais miltais. Vanduo užverdama su prieskoniais ir prieskoninėmis daržovėmis (morkomis, svogūnais), sudedamos stambiai supjaustytos bulvės. Kai bulvės išverda, su šaukštu kabinama tešla ir dedama į verdantį vandenį. Duonkukuliai paverdami 5 minutes. Pabaigoje dedama sviesto, grietinės.

„Kai įmaišo duoną prieš Joną kept, buvo tradicija išvirt konkolyne. Pasidarys tešlą tokią kietesnę. Pasisems maišalo, liob dadėt pikliavotų miltų. Su šaukštu kabins tešlą ir į verdantį vandenį dės. Klečkiukai, kaip su šaukštu pakabins, tokio dydžio ir gausis. Kitą kartą didelius išvirs, kad šventė. Išvirs anie, užpils pieno – padirbs baltą sriubą. Anie tokie savotiški, biškį su rūgštimuku. Mama liob sakyt: „Mergikės, valgykit ir duoninę konkolyne, tai busit gražios, raudonos, sveikos...“

Salomėja Vasiliauskienė, g. 1934 m. Kačaičių k., Kretingos r.

KEPTI GRYBAI

500 g šviežių grybų, 3 šaukštai sviesto ar taukų, druskos.

Gerai nuplautus šviežius grybus (baravykus, raudonikius, kazlėkus, lepšes ir kt.) smulkiai supjaustyti, suberti į keptuvę ir troškinti savo sultyse, kol išgaruos. Pridėti druskos, sviesto, kepti ant nedidelės ugnies, kol apskrus. (red. p. – žemaičiai kartu su grybais dar pakepintų ir smulkiai supjaustyto svogūno, pridėtų smulkintų kvapiųjų pipirų, krapų, patroškintų grietinėje).

VIRTA BEKONO NUGARINĖ

0,5 kg rūkytos nugarinės.

Nugarinę nuplauti karštu vandeniu ir pamirkyti, kad nebūtų sūri. Suvynioti į marlę, aprišti ir dėti į verdantį vandenį. Virti apie 2 valandas. Virtą nugarinę apie pusvalandį palaikyti šaltame vandenyje. Išgriebtą iš vandens laikyti vėsiai. Patiekti su krienais, supjausčius griežinėliais.

TROŠKINTA VIŠTA

Višta, 200 g sviesto, morka, laurų lapelių, pipirų, 3 kiaušiniai, stiklinė grietinės, druskos.

Vištą įtrinti druska, perpjauti į 4 dalis, įdėti į keptuvę su įkaitintu sviestu ir kepti. Kai apskrunda, dėti į puodą kartu su supjaustytomis morkomis, prieskoniais, užpilti vandeniu ir troškinti. Kai suminkštėja, sudėti minkštai virtus, per pusę perpjautus kiaušinius, supilti grietinę ir užvirinti.

ŠVIEŽIŲ KOPŪSTŲ IR GRYBŲ TROŠKINYS

Kopūstų gūžė, 0,5 l. Apvirtų grybų (gali būti sūdyti), 0,5 stiklinės aliejaus, 2 svogūnai, pipirų, druskos, grietinės.

Kopūstų gūžę supjaustyti šiaudeliais ir užpilti verdančiu vandeniu, kad suminkštėtų. Nupylus vandenį nuvarvinti. Grybus nuplauti, susmulkinti ir užpylus vandeniu apvirti. Nuvarvinti. Aliejuje pakepinti svogūnus, sudėti grybus, įdėti maltų pipirų, įpilti grietinės, pasūdyti, išmaišyti ir patroškinti.

„Bulves išverda, kopūstus išverda, su menturiu susiminko ir pasidaro padažą iš lašinukų, miltų su pieneliu. Užpila šiuo padažu. Susimaišo viską, sutrinta – šiupinys. Viską iš karto kabini. Viską atskirai verda. Dar prideda kresnelių. Stipriai, riebiai valgė. Užsigeria gira iš duonos plutelės. Kopūstas ir kasdienai, ir šventei. Jei grybai auga, dar ir grybus su virtu kopūstu maišo. Vasara turtinga maistu.“

Petronėlė Butelienė, g. 1930 m., Klepčių k., Plungės r.

MEDUOLIUKAI

200 g medaus, 200 g sviesto, 200 g cukraus, 2 kiaušiniai, 2 šaukštai rūgščios grietinės, šaukštelis sodos, cinamono, kalendros, kvapiųjų pipirų, gvazdikėlių ir kt. prieskonių.

Iš nurodytų produktų suminkyti kietą tešlą. Atšaldyti. Plonai iškočioti ir formelėmis ar stikline išspausti meduoliukus. Kepti, kol gražiai pagelsta.

AVIETINĖ BE SPIRITO

Išspausti miško aviečių sunką ir kiek bus tos sunkos, tiek pridėti medaus, supilti į stiklinį butelį, užrišti audeklu ir pastatyti kambario temperatūroje fermentuotis. Į butelį skystimo pilti tik du trečdalius, nes smarkiai fermentuojantis skystimas gali ištekėti. Kai drumzlės nuguls į dugną, perkošti per tankų vilnonį skarulį ir vėl supilti į švarų butelį. Po pusės metų vėl perkošus, pilstyti į butelius.

VYŠNIŲ MIDUS

10 kg medaus, 10 litrų vyšnių sulčių, 20 litrų vandens, 20 g amonio fosfato, 100 g mielių.

Vandenį užvirinti, praušinti, įdėti medaus, įpilti vyšnių sulčių, išleistas mieles, ištirpintą amonio fosfatą. Supilti į švarų 50 litrų talpos butelį. Senesnis ar aprūgęs medus valandą virinamas, nugraibant putas, paskui ataušintas iki 25 laipsnių pilamas į rauginimui skirtą indą. Naują kamštį su skylė išmirkyti karštame vandenyje, juo užkimšti indą, į kamštį įstatyti šiam reikalui skirtą vamzdelį, kamštį aplieti tirpintu vašku. Indą su skysčiu laikyti šiltoje vietoje (20–25 laipsnių) patalpoje. Po 15–20 dienų midų perpilti, drumzles pašalinti ir indą vėl užkimšti. Po 2 mėnesių midų perpilti antrą kartą, pašalinti drumzles, sandariai užkimšti ir laikyti šiltoje patalpoje, kad subręstų. Taip pat daromas ir aviečių, obuolių bei kitų vaisių ir uogų midus.

J. Krikščiūnas, „Namų darbo likeriai, karčiosios ir saldžiosios“, Kaunas, 1935 m., p. 27

DUONOS GIRA

Džiovinta juoda duona užplikinama verdančiu vandeniu. Kai vanduo atvėsta, jis perkošiamas, įdedama cukraus, mielių ir pastatomas šiltoje vietoje, kad rūgtų. Išrūgusi gira perkošiama, supilama į butelius ir pastatoma šalta. Tinka troškuliui numalšinti ir sriuboms virti.