



### ŠIUPINYS

#### JUMS REIKĖS

50 g miežinių kruopų  
100 g pupų  
100 g žirnių  
100 g mėsos (geriausiai tinka kiauliena)  
100 g rūkytos šoninės

#### AUTENTIŠKAS RECEPTAS

Daugumoje šalių neturtingųjų maistas buvo gaminamas iš to, kas randama namie, todėl nemaža patiekalų sudaro įvairiausi kartu troškunami ingredientai. Prancūzų troškiniai ar lietuvių šiupiniai – ne išimtis.

Rupias miežines kruopas apvirkite, įdėkite kiaulės koją, įberkite druskos, prieskonių ir šutinkite krosnyje. Valgoma su spirgais ar sviestu.

Kitokiam šiupinio variantui kartu reikia išvirti žirnių, pupų, miežinių kruopų ir kiaulės koją arba ausį. Baigiant virti įdėkite bulvių tarkių. Valgoma su spirgais.

#### PATARIMAI, KAIP GAMINTI

Abiem atvejais šiupinio pagrindą sudaro pigiosios grūdinės kultūros: miežiai, pupos, žirniai. Iš Vilniaus jėzuitų kolegijos dokumentų žinoma, kad XVII–XVIII amžiais pupomis buvo maitinami Vilniaus vargšai. Prieš gaminant

šiupinį, pupas ar žirnius reikia pamirkyti, kad įdrėktų, nes kitaip bus kieti. Kruopas užtenka apvirti. Kiaulės koja arba ausis suteikia mėsos skonį. Jei nevalgote subproduktų, galite į saviškį šiupinį įmesti gabalėliais supjaustytos kiaulienos. Originaliame recepte apvirtos kruopos, žirniai ar pupos su mėsa troškinama krosnyje. Šiais laikais tam tinka ir gerai įkaitinta (ne mažiau kaip iki 200 laipsnių) orkaitė. Jei gaminsite spirgus, rūkytą šoninę supjaustykite nedidukais kubeliais, paskrudinkite keptuvėje ir kartu su visais riebalais užliekite šiupinį. Jei mėgstate liesesnį maistą, vietoj spirgų šiupinį galite gardinti grietine.



Paveikslo „Virtuvė“ fragmentas.  
Joachim Beuckelaer, 1560–1565 m.

### LIETUVIŠKAS GRYBŲ SŪRIS

#### JUMS REIKĖS

500 g virtų grybų  
7 kiaušinių  
2 svogūnų  
100 g rūkytų lašinių ar šoninės  
Aliejaus kepimui  
Druskos, juodųjų pipirų, kmynų

#### AUTENTIŠKAS RECEPTAS

Raudonikius ar baravykus apvirkite ir susmulkinkite. Įdėkite kietai virtų smulkintų kiaušinių, paskaninkite kepintais svogūnais, druska, pipirais, kmynais. Į masę įmuškite kelis kiaušinius ir viską išminkykite. Baigdami minkyti įdėkite smulkiai pjaustytų rūkytų lašinukų. Paruoštą masę sukrėskite į audeklą, truputį pavirinkite ir paslėkite.

#### PATARIMAI, KAIP GAMINTI

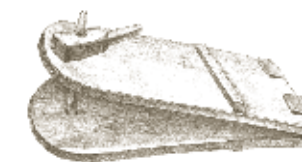
Raudonikiai ir baravykai bent jau kulinariniu požiūriu yra tikri grybų karalystės valdovai. Grybingose Lietuvos vietose gyvenantys žmonės kitokių net nerenka. Šiam sūriui, jei neturėsite baravykų ar raudonikių, tiks ir prastesni grybai. Taigi sumaišome susmulkintus virtus grybus ir susmulkintus 5 kietai virtus kiaušinius. Svogūnus smulkiai supjaustome, pakepiname aliejuje ir sukrėčiame į grybų ir kiaušinių masę. Druskos, pipirų ir kmynų dedama pagal skonį. Paragaukite paruoštą



Natiurmorto su vaisiais  
fragmentas.  
Franss Snyders,  
apie 1650 m.

sūrio masę. Toliau pavojingiausia recepto dalis – žali kiaušiniai. Senoviniuose receptuose jų vartojama dažnai, tačiau šių laikų virtuvėje turime saugotis su žaliais kiaušiniaiis plintančių užkrečiamųjų ligų. Todėl kiaušinius geriau valgyti stipriai termiškai apdorotus. Tad, jei patiekalui reikia žalių kiaušinių, būtina atkreipti dėmesį, ar paskui jie bus termiškai apdorojami. Tuo atveju, jei ne – kiaušinius geriau pirkti iš patikimo vištų augintojo arba tokio patiekalo iš viso atsisakyti. Mūsų recepte termiškas apdorojimas numatytas, tad judame toliau. Kiaušiniai atlieka grybų sūrio „cemento“ vaidmenį. Kaitinami jie sutrauks sūrį, kad jis būtų kietas, nepažirtų. Kiaušinių dedame tiek, kad sūrio masė būtų tirštos tešlos pavidalo (dviejų kiaušinių turėtų užtekti). Nepamirškite smulkiai pjaustytų rūkytų lašinių. Jie suteiks sūriui papildomą dūmų prieskonį ir riebumo. Sūriui virti ir slėgti reikia sūrmaišio. Jį nesunku

pasisūti iš drobinio ar medvilninio nedažyto audeklo. Patogus trikampio formos, viename gale smailėjantis maišas. Paruoštą masę sukrėskite į sūrmaišį, užriškite ir įleiskite į verdantį vandenį. Virti reikia apie 15 minučių. Dabar belieka sūrį paslėgti. Seniau tam buvo skirtas specialus virtuvės įrankis sūrspaudis, šiais laikais galima išsiversti ir be jo. Padėkite sūrį ant medinės lentelės, kitą lentelę uždėkite virš jo ir prispauskite sunkiu daiktu. Paslėgtą laikykite apie parą.



Sūrspaudis. Ringailių k., Kaišiadorių r. sav.  
Piešė Kristina Tokarevienė.  
Iš Kaišiadorių enciklopedijos.





## VLADISLOVO JOGAILOS DESERTAI IR PIETŪS

Vladislovo Jogailos ir jo pusbrolio Vytauto valdymo metai – pirmasis tiksliai dokumentuotas laikotarpis Lietuvos kulinarijos istorijoje. Iš to meto yra išlikusių dvaro sąskaitų knygų, kuriose padieniui surašyta, ką kiekvienas valdovas bei jo dvariškiai valgė per pietus. Šie du garsūs vyrai savo virtuvėse susiejo senąją lietuvių ir europinę gotikinę dvaro gastronomines kultūras. Kaip matysime iš tolesnio teksto, tai nebuvo labai sunku. Gotikinė kultūra, XI amžiuje atsiradusi tarp germanų, mitybos būdu buvo artima baltiškajai. Tik dėl gyvenimo švelnesnio klimato sąlygomis, glaudžių ryšių su Romos imperija ir galiausiai Viduržemio jūros regiono poveikio germanų virtuvė buvo kur kas turtingesnė, vartota daug daržovių bei egzotiškų maisto produktų.

Galime būti tikri: nei Vladislovas Jogaila, nei Vytautas nevalgė desertų. Ir visai ne dėl to, kad Jų Malonybės pietų pabaigoje būtų nemėgę pasmaguriauti. XIV a. pabaigoje–XV a. pradžioje dar niekas nežinojo žodžio „desertas“. Jis atsirado tik XVI a. viduryje Prancūzijoje ir reiškė patiekalus, kurie atnešami baigiantis pietums, nurenkant indus nuo stalo (prancūziškai *des servir* reiškia nuvalyti stalą). Kartu su prancūzų virtuvės madomis šis terminas plito Europoje ir mūsų kraštus galėjo pasiekti XVIII a. I pusėje, tais laikais, kai, anot Augusto III laikotarpio metraštininko Jędrzejaus Kitowicziaus, „...užplūdo Lenkiją virėjai prancūzai ir tautiečių virimo įgūdžiai patobulėjo: natūralūs patiekalai išnyko, o jų vietą užėmė prabangieji...“ Senuosiuose lenkų kalbos šaltiniuose deserto atitinkmuo buvo žodis *wety*, kurį bene pirmą kartą į lietuvių kalbą išvertė Konstantinas Sirvydas savo parengtame ir apie 1620 metus išleistame Trijų kalbų žodyne (lenkų–lotynų–lietuvių). K. Sirvydo šio



Karaliaus šventiniai pietūs, XV a. pabaiga.

Gotikinius pietus valdovas valgė prie atskiro stalo. Čia buvo patiekiami geriausi valgiai. LDK kunigaikščiai Algirdas, Jogaila, Vytautas tikrai jau pietavo prie atskirų stalų. Svečiams, sėdintiems prie kitų (ne valdovo) stalų, dėmesys galėjo būti parodomas dvejopai: kviečiant prie karaliaus stalo prisėsti, pabendrauti arba nuo šio stalo siunčiant patiekalų.

← „Šv. Jokūbo altorius“.

Friedrich Herlin, apie 1466 m.

Gotikiniai pietūs. Paveiksle vaizduojama pietaujanti to meto vidurinė klasė – miestiečiai. Maistas patiekiamas alaviniuose arba švininiuose induose, nepjaustytas. Valgoma peiliu ir rankomis.



Lietuviai pakeliui į Konstanco bažnytinį susirinkimą (apie 1416 m.). Iš: Ulrich von Richental, Chronik des Konstanzer Konzils, 1483 m.

Vežime matome du pagrindinius viduramžių maisto „produktus“ – jautį ir statinaitę alaus.



žodžio vertimas buvo be galo taiklus – „atgavimas“. Išeitų, kad desertas yra tokie patiekalai, kurie padeda atgauti jėgas po sunkių ir ilgai trukusių barokinių pietų.

O kaip „jėgas atgaudavo“ Lietuvos valdovai ir diduomenė? Būtinai turime pažymėti, kad „sunkumu“ gotikiniai pietūs niekuo nenusileido barokiniams: trukdavo ilgai, pasižymėjo patiekalų gausa, riebiu mėsišku maistu bei mažu daržovių kiekiu. Pagrindinis šaltinis, leidžiantis pažinti Jogailos mitybos įpročius, yra dar XIX a. pabaigoje lenkų mokslininkų išleistas rinkinys „Vladislovo Jogailos ir karalienės Jadvygos dvaro sąskaitos nuo 1388 iki 1420 metų“. Jame randame ne vieną pietų ar vakarienių sąskaitą. Įdomu tai, kad surašydami maisto įsigijimo sąskaitas karaliaus valdininkai produktus jose paprastai dėliojo ne pagal abėcėlę, o tuo eiliškumu, kaip jie būdavo patiekiami. Taigi galime sužinoti ir nuo ko „pavargdavo“, ir kaip „atsigaudavo“ to meto valdovai. Kadangi *atgavimai* buvo pietų baigiamoji dalis, jiems tinkamų produktų turime ieškoti sąskaitų pabaigoje.

Taigi 1415 m. rugpjūčio 19 d., keliaudamas po Lietuvą karalius pietavo su karaliene Ona Celiute, dvariškiais ir kunigaikščiais Aleksandru (Vytautu) bei Žygimantu Kęstutaičiu. Karaliaus (Jogailos) pietums paruošti sunaudota: jautis, 2 avinai, paltis lašinių, 60 vištų, 4 žąsys, 4 kaplūnai (kastruoti specialiai penėti labai riebus gaidžiai), 200 kiaušinių, gorčius sviesto, grietinės, pieno, 30 sūrių ir 5 oktualijos (apie 1,44 litro) alaus. Karalienės pietums atitinkamai: jautis, 2 avinai, pusė palties lašinių, 40 vištų, 3 kaplūnai, 100 kiaušinių, gorčius sviesto, grietinės, pieno, kriaušės ir 3 oktualijos alaus. Kunigaikščiui Aleksandru: ketvirtis gabalo mėsos, 8 vištos ir 0,5 oktualijos alaus. Kunigaikščiui Žygimantui: ketvirtis gabalo mėsos, kastruotas avinas, 12 vištų ir 1 oktualija alaus. Taigi per pietus vyravo mėsa, pirmiausia jautiena ir aviiena. Gotikinėje krikščionių diduomenės virtuvėje kiaulienos buvo vengiama, nes kiaulė, kaip purve besivoliojantis ir viską ėdantis gyvulys, laikytas vienos didžiausių krikščionių

#### SPECIFINIAI GOTIKINIAI GARDĖSIAI

Viduramžiais per kryžiaus žygius iš arabų šalių buvo perimtas ne vienas įspūdingas gardėsis. Išskirtinė vieta tarp jų tenka vafliams, marcipanams ir cukraus vatai.

Plono, kone permatomo miltų kepinio – vaflio ištakos siejamos su neatskiriamu krikščioniškų mišių atributu – ostija. Tačiau literatūroje teigiama, kad tik susilietęs su Pietų Europos žydų (sefardų) kultūra, o labiausiai su arabų kultūra per kryžiaus žygius šis patiekalas iš dalies prarado šventumą ir tapo desertu, gaminamu su kvapiuoju vandeniu, kuris užliejamas medumi. Dar vienas arabų išradimas – marcipanai – atkeliavo į Europą per Persiją ir Osmanų imperiją arba per Al Andalūz – arabų valstybę Ispanijoje XII–XIII amžiais kartu su cukraus kultūra. Patiekalo pavadinimas – arabiškos kilmės, bet vėliau jau Europoje jam suteikta krikščioniška etimologija, esą tai šv. Martyno duona – *Marci panis*. Marcipanų masė gaminama iš 2/3 trintų migdolų ir 1/3 cukraus. Ypatinguose marcipanuose šis santykis kitoks. Pavyzdžiui, Liubeko marcipanai – 90:10, o į Kionigsbergo (Karaliaučiaus) marcipanus dar dedama kiaušinių baltymų ir citrinų sulčių. Iš arabų kartu su cukrumi perimta ir cukrinių siūlų gamybos technologija. Šį meną XIV–XV amžiais ypač išstobulino Venecijos meistrai, gebantys iš cukraus siūlų „suverpti“ ir „išausti“ puikiausius puotos stalo papuošimus.



Vafliai. Paveikslas „Blynų kepykla“ fragmentas. Pieter Aertsen, 1560 m.

#### LIETUVIŠKA TORŪNĖS MEDUOLIŲ KILMĖ

Torūnės (dabar Lenkija) turizmo informacijos centro tinklalapyje pateikiama įdomi legenda apie „lietuvišką“ Torūnės meduolių, dar vadinamų *katarzynki* kilmę. Esą 1311 metais Vokiečių ordino riteriai po mūšio prie Voplaukio į nelaisvę paėmė 1400 lietuvių merginų. Kadangi nežinojo, ką su jomis daryti, tai, pardavę mūšyje įgytus trofėjus, Torūnėje įkūrė joms benediktinių vienuolyną. Tačiau lietuvaitės, kaip buvusios pagonės, nelabai pakluso griežtai regulai, jas daugiau domino kulinarija nei dvasinis tobulėjimas. Viena jų – sesuo Kotryna (lenkiškai – Katarzyna) – esą ir išradusi garsiuosius meduolius.