



TRAŅU REĢIONA GARŠU KRĀSAS





Ir daudz veidu, kā uzzināt par valsts vēsturi un kultūru, taču nav nekā patīkamāka un autentiskāka kā iepazīties ar tās virtuvi. Nav iespējams pilnībā izprast svešu valsti, neizmēģinot nacionālo virtuvi vai populārākos ēdienus. Zinātnieki jau sen ir pierādījuši, ka pārtika ir viens no spēcīgākajiem atmiņas stimulatoriem. Ne velti tagad tik populārs ir gastronomiskais tūrisms – valsts iepazīšana caur kulinārijas tradīcijām un tautas receptēm. Apmeklējot mazos vietējās virtuves restorānus, kur tiek pasniegti ēdieni, kas tiek pagatavoti pēc gadsimtiem senām receptēm, mēs it kā iepazīstamies ar valsts garu...

Līdz ar to Itālija tradicionāli asociējas ar picu un garšīgiem makaroniem, kad runājam par Spāniju, uzreiz atceramies gardo paelju, franču ēdieni ir slaveni ar mērcēm, Vācija mūs vilina ar ceptām desiņām, bet būtu vienkārši nepiedodami atgriezties no Zviedrijas, nepagaršojot marinētu strēmelišu unikālo garšu.

Un kādas Traķu reģiona garšas ir jāatklāj viesiem no Lietuvas un ārvalstīm?

Lietuviešu virtuve ir mainījusies un veidojusies dažādu vēsturisku apstākļu ietekmē. Dažādos Lietuvas reģionos ir vairāki atšķirīgi ēdieni un dažādi viena ēdiena

pagatavošanas veidi. Tradicionālie ēdieni ir saglabājušies cauri gadsimtiem un tāpēc ir daļa no vēstures un kultūras.

Aukstais borščs, rupjmaize, speķis, cepelīni un vairāk nekā tikai daži kartupeļu ēdieni ir tradīcijām bagāti, taču tie ne tuvu neatspoguļo visu Lietuvas kulināro mantojumu.

Traķu reģions ir unikāls, pateicoties tautību un vietējo iedzīvotāju atšķirīgo kultūru apvienojumam. Šeit dzīvojošās tautas un to kultūras, dažādas reliģijas un cilvēku migrācija ir veidojušas vietējo kulināro mantojumu. Tas ir Traķu reģiona virtuves noslēpums. Karaīmi, tatāri, ebreji, grieķi, francūži, itāļi, vācieši... – šis tautu kopums ir bagātinājis ne tikai Traķu, bet arī Lietuvas virtuvi. Mūsdienās Traķu reģiona ēdienkarte vairs nav iedomājama bez ēdieniem, kuru vēsturiskā izcelsme sniedzas tālu aiz Lietuvas robežām.

Garšas, kas atgādina bērnību, konkrētus svētkus vai īpašu gadalaiku, tiek nodotas no paaudzes paaudzē, pateicoties vecmāmiņu vēl ar roku rakstītām receptu grāmatām.

Mēs iesakām sešus dievišķas garšas ēdienus no Traķu reģiona, kas jums ir jānogaršo vismaz vienu reizi mūžā!

WWW.TRAKAI-VISIT.LT



ŠOKOLĀDE

"Deviņiem no desmit cilvēkiem garšo šokolāde. Desmitais cilvēks vienmēr melo"

John Q. Tullius

Traķu reģiona kulinārijas ceļojumu sākam no šokolādes prezentācijas – piena vai tradicionālās garšas, ar čili piparu vai pat lietuviešu kūpinātu speķi! Ir jāpieņem, ka šokolādi taisa ar rokām!

Ražotne "Aj Šokoladas", kas ir ne tikai populāra visā Lietuvā, bet tai ir savas pārstāvēniecības ASV un daudzās Eiropas valstīs, šokolādi ražo ar rokām pēc labākajām Beļģijas tradīcijām. Ikviens piedzīvos saldās un patīkamas emocijas pēc šokolādes mājas apmeklējuma.

Daudzas konfekšu receptes ir ražotnes meistarū vai paša saimnieka – Aļģimanta Jablonska – radītas.

Aicinām ikvienu šokolādes cienītāju iepazīt un izgaršot šokolādes tradīcijas. Nelielā veikalā, kas atrodas Traķu vecpilsētā, katrs pircējs var izvēlēties sev tīkamāko no vairāk nekā pussimts šokolādes veidiem. Retro stila šokolādes veikala atmosfēra, šokolādes smarža, sentimentālā mūzika un pat pārdevēju romantiskais apģērbs daudziem atgādina saldo bērnību.

Katrs Jums dārgs cilvēks, kurš dāvanā saņems zīmola "Trakai" zelta krāsas konfekšu vai šokolādes kastīti ar "Aj" logotipu, varēs palutināt sevi ar augstākās kvalitātes šokolādi un dievišķu garšu... Tās ir labākās dāvanas no Traķiem!

Katru rītu garšīgi smaržojoša svaiga šokolāde un tās produkti tiek piegādāti uz Viļņas, Kauņas, Klaipēdas, Šauļu vai Mažeikū veikalēm.

Šokolādes fabrikai paplašinot savu darbību, pirms dažiem gadiem durvis vēra pirmais Šokolādes skulptūru muzejs Lietuvā, kurā tiek eksponētas vairāk nekā simts skulptūras, meistarū radītas pēdējā gada laikā. Muzejā ir četras telpas ar dažādām tēmām: Maiji, Kolumbs, filmas "Šokolāde" un "Jautra dzīve". Lielākā daļa darbu no saldās masas ir dabīgā izmērā. Mazākā skulptūra ir aptuveni cilvēka plaukostas lielumā. Izstāde tiks papildināta ik pēc dažiem gadiem un tajā parādīsies jauni šokolādes personāži.

"Aj Šokolado Sostinė" atradīsiet:
Vytauto iela 4, Traķos

WWW.AJSOKOLADAS.LT



KIBIŅAS

Kibiņu vēsture Lietuvā

Lietuvas vēsturiskās galvaspilsētas Traķu apmeklēšanai nebūtu puse no tās burvības bez pieturas, paredzētas buljona tasei ar tradicionāliem karaīmu pīrādziņiem – kibiņām.

Lietuvu cauri laikmetiem šķērsoja daudzi ceļi. Vēsture noveda pie tā, ka mūsu mazajā valstī apmetās dažādas nacionālās kopienas un etniskās grupas, kas kļuva par mūsu dzīves un tradīciju neatņemamu sastāvdaļu. Tāpat kā viņu virtuve.

Kibiņas Lietuvā ieradās ar karaīmiem 14. gadsimtā. Viss sākās, kad aptuveni 1398. gadā, pēc uzvarošās kaujas Krimā 14. gadsimtā Lietuvas lielkņazs Vītauts uz Trakiem pārcēla aptuveni 380 šīs tautības ģimenes. Karaīmiem tika piešķirta zeme Traķu ziemeļu daļā, kur karaīmi varēja uzcelt savus lūgšanu namus, tur viņi sludināja savu reliģiju – karaismu.

Pēc ierašanās Traķos karaīmi izveidoja divas grupas, kas nodarbojās ar dažādām aktivitātēm: karavīri un civiliedzīvotāji. Karavīri apsargāja pils un tiltu uz Salas pili. Taču lielākā karaīmu civiliedzīvotāju daļa apstrādāja zemi, audzēja dārzeņus, nodarbojās ar sīkamatniecību, tirdzniecību, atvēra krogus, trēja valsts muitu un nodarbojās ar citām svarīgām darbībām. Radot

dzīvi Traķos, karaīmu kopiena gadsimtiem ilgi saglabāja savas tradīcijas, ticību, paražas un valodu. Tieši šo iemeslu dēļ var dzirdēt cilvēkus sakām, ka Traķi ir Lietuvas un pat visas pasaules karaīmu galvaspilsēta.

Karaīmiem Lietuvā ir dažādi nacionālie ēdieni. Daži no tiem pieder pie ikdienas maltītēm, citi pie svētku, parasti saistīti ar kādiem reliģiskiem svētkiem. Viens no Lietuvas slavenākajiem neceremoniālajiem ēdieniem, kas plaši pazīstams ne tikai karaīmiem, ir kibiņas (kybyn, kybynlar). Tās ir pusmēness formas rauga mīklas pīrādziņš ar sasmalcinātas jēra vai liellopa gaļas pildījumu, ko cep cepeškrāsnī uz cepešpannas.

Karaīmu karavīri ēda kibiņas, jo pusmēness formas pīrādziņi ilgāk palika silti. Pīrādziņi labi garšoja arī Lietuvas muižniekiem – kibiņas bieži atrada vietu uz kņazu galdiem. Tomēr karaīmu virtuve noteikti nav tikai kibiņas. Karaīmietes jau izsenis ir pazīstamas kā labas mājsaimnieces, un, bez šaubām, tieši viņu ieguldītā darba dēļ karaīmu virtuve, kuras pamatā ir gaļas un mīklas ēdieni, ir saglabājušies līdz mūsdienām. Bez kibiņām karaīmi cep arī čeburekus, bieži gatavo pelmeņus, arī nevaram nepieminēt nacionālā dzēriena – krupņika. Tā nosaukums ir ņemts no vietējiem iedzīvotājiem, taču recepte ir atšķirīga. Tā pagatavošanai tiek izmantotas dažādas saknes un austrumu garšvielas: krustnagliņas, muskatrieksts u.c.

Bijanē da kuvanē
Bu āvdia tochtuhejlar.
Kiriuvēiu da čyhuvēu
Birdian ūbijbia
Alhyšly bolhejlar!



Apelīt, vārdnīca, rādītājs, raksts, skaits,
valsts un lauks, valsts, joga



Mūsdienās Traķos darbojas ne tikai vairāki karaīmu virtuves restorāni, bet tiek rīkotas arī kibiņu gatavošanas nodarbības un degustācija. Klausoties stāstus par Traķu pilsētiņas tradīcijām, piedāvājam pārbaudīt savu pirkstu veiklību kibiņu gatavošanā. Tikai tad

sapratīsiet, kā, pateicoties īpašai receptei un interesantam gatavošanas procesam, kombinācija no mīklas un pildījuma izveido unikālu tradicionālo Traķu pīrādziņu ar gaļu – kibiņu.

Recepte:

Lai mājās pagatavotu trākiešu kibiņas, būs nepieciešams: 350 g miltu, 200 g sviesta, 200 g trekna skābā krējuma, 2 olas mīklai un 1 ola pīrādziņu apsmērēšanai, 400 g gaļas (vēlams jēra vai liellopa gaļas, bet derēs arī cita), 2 vidēji lieli sīpoli, sāls, pipari pēc garšas.

Vispirms izsijājiet miltus, pievienojiet sviestu. Galīgajai konsistencei vajadzētu atgādināt mitras smiltis, nedrīkst palikt lieli sviesta gabaliņi. Kad milti ar sviestu ir sarīvēti, pievienojiet sāli, olas un skābo krējumu. Maisiet, līdz mīkla būs viendabīga, nelīp pie rokām un bļodā nav sausu miltu. Pēc tam bļodu ar mīklu pārklājiet ar pārtikas plēvi un atstājiet ledusskapī uz vismaz 30 minūtēm. Kamēr mīkla atpūšas, var pagatavot

pildījumu. Gaļu sagrieziet mazos gabaliņos (nedrīkst malt). Sajauciet ar smalki sagrieztiem sīpoliem un garšvielām. Tas ir viss – pildījums ir gatavs! Ledusskapī atstātu mīklu sadaliet porcijās, veidojiet vienāda izmēra pankūkas un izrullējiet. Pēc šīs darbības katrai pankūkai jābūt nedaudz iegarena un nedaudz lielāka par plaukstu. Lieciet pildījumu uz izrullētajām pankūkām, cieši salipiniet augšpusi un katru apsmērējiet ar sakultu olu. Pīrādziņa augšpusē varat izdurēt dažus mazus caurumus, lai tvaiks izplūstu, taču tas nav nepieciešams. Sagatavotos pīrādziņus cepiet 200 °C cepeškrāsnī apmēram 30 minūtes. Pēc izcepšanas ļaujiet nedaudz nostāvēties, bet negaidiet, kad kibiņas pilnībā atdziest – tās jāēd vismaz siltas. Labu apetīti!

Traķos kibiņas varat nogaršot:

<https://www.trakai-visit.lt/en/objekto-kategorija/karaimiska-en/>



KIUBETE

Karaīmu virtuve neaprobežojas tikai ar kibiņām. Tā ir arī bagāta ar svaigu skābo kāpostu zupu, pīrāgiem, pīrādziņiem ar kāpostiem, sautējumiem, salātiem un, protams, kiubeti – treknu mīklas pīrāgu ar pildījumu.

Karaīmu virtuvē atradīsiet arī daudzus kartupeļu ēdienus, piemēram, *biok* – tā viņi sauc kuģeli. Ēdiens tiek gatavots līdzīgi kā lietuviešu kuģelis, tikai sarīvētiem kartupeļiem pievieno mazus treknas liellopa vai jēra gaļas gabaliņus. Cūkgaļu viņu sortimentā neatradīsiet, jo karaīmi to neēd.

Patiesībā lietuviešu un karaīmu virtuvē ir daudz līdzību – mūsu kultūrā ir pieņemts ēst cepelīnus, bet karaīmu valodā – *koptu*. Tās ir rīvētu kartupeļu klimpas. No liellopa vai jēra kauliem gatavo biezu zupu, pievieno grūbas un pupiņas vai daudz burkānu. Kad zupa gandrīz gatava, sarīvē zaļus kartupeļus, tiem pievieno smalki sagrieztu jēra vai liellopa gaļu, izveido klimpas un liek zupā. Izvārīto zupu vēl liek cepeškrāsnī cept.

Un mēs noteikti nekļūdsimies, teikdami, ka karaīmu tauta kopš seniem laikiem līdz pat mūsdienām ir slavēta ar viesmīlību. Viesmīlība ir tik izteikta un sirsnīga, ka par to ir pat leģendas. Viena no tām ir par Čufut Kales pilsētas cietoksni, kas atrodas netālu no Bahčisarai, no kurienes Lietuvā esot ieradusies

pirmie karaīmi. Leģenda vēsta, ka tad, kad cietoksni ielenca ienaidnieki, pilsētas iedzīvotāji nolēma cīnīties nevis ar ieročiem, bet gan ar viesmīlību. Saimnieces gatavoja daudz ēdienu, bet vīri atvēra cietoksni vedošos vārtus un aicināja iekšā nogurušos un izsalkušos ienaidniekus. Ienaidnieka karavīri saprata, ka nevar uzbrukt tautai, kas viņus sveic nevis ar ieročiem, bet ar maizi un sāli.

Leģendas apvijušas ne tikai karaīmu viesmīlību, bet arī ēdienu gardumu. Mēdz teikt, ka musulmaņu garīdznieks pēc karaīmu sautējuma nogaršošanas zaudēja valodu. Tā radās *imam baidly*, baklažānu un tomātu sautējuma nosaukums. Lietuviešu valodā tas nozīmētu kaut ko līdzīgu “ņemot apdula”.

Kiubete

Karaīmu virtuves miltu ēdienu kiubeti parasti cepa vienā lielā traukā visai ģimenei un ēda svētkos. Tikko no krāsns izņemtais pīrāgs ar savu patīkamo smaržu aicināja ģimeni pie galda. Kiubetes augšdaļa tika nogriezta pie sānu pinuma, un pēc sadalīšanas vienādās daļās visi ģimenes locekļi to ēda ar buljonu, bet pārējo – kā otro ēdienu.



Tulkojumā no karaīmu valodas kiubete nozīmē “kara-vīra vairogš”, kas simbolizē kareivīgās karaīmu tautas saknes senos laikos. Vēl viena nozīme ir tāda, ka tā ir ģimenes vienotības un harmonijas simbols, jo pīrāgs tiek sadalīts vienādi starp visiem ģimenes locekļiem. Turklāt apaļā forma simbolizē sauli, kuru cauri laikiem pielūdza visas tautas.

Recepte

Kiubetes recepte nav plaši izplatīta un līdz mūsdienām tiek cepta pēc oriģinālās ģimenes tehnoloģijas, kas tiek nodota no paaudzes paaudzē. Ja vēlaties mājās pagatavot kiubeti, ir nepieciešami sekojošie ingredientī: milti, sviests, biezs skābais krējums, olas.

Pildījumam: vistas krūtiņa, rīsi, sīpoli, eļļa sīpolu cepšanai, buljons, vistas tauki, garšvielas. Jums būs nepieciešamas arī olas, lai apsmērētu pīrāgu.

Lai pagatavotu mīklu, miltiem pievienojiet siltu sviestu, labi samaisiet, līdz veidojas smalkas drupačas. Pievienojiet sakultas olas, skābo krējumu, nedaudz sāls. Rūpīgi samaisiet, lai mīkla būtu viendabīga, un lieciet ledusskapī.

Kiubete vienmēr tiek pasniegta karsta, kūpoša, kārdinoša ar gardu aromātu, izplatot prieka, veiksmes vilņus un pārvēršot dienu svētkos. To cep ar dažādiem pildījumiem: jēra gaļu, liellopu gaļu, vistu vai zivi. Gaļu sagriež nelielos gabaliņos, apkaisa ar smalki sagrieztiem sīpoliem, pievieno citas piedevas: rīsus, pupiņas, kartupeļus u.c.

Pildījumam paredzēto vistas krūtiņu sagriežiet lielos kubiņos. Izvārtīrus rīsus atdzēsējiet. Apcepīet smalki sagrieztus sīpolus. Visus produktus samaisiet, pārkaisiet ar garšvielām, ielejiet buljonu un pielieciet vistas taukus.

Auksto mīklu sadaliet divās daļās. Pīrāga apakšējai daļai vajag apmēram 2/3 no kopējās mīklas, ar pārējo mīklu pārklājiet pīrāga augšdaļu. Izrullējiet divus apmēram 0,8–1 cm biezus mīklas apļus. Sagatavoto pildījumu lieciet uz izrullētās mīklas pamatnes, kuras malas paceliet. Pārklājiet ar mazāku mīklas apli, malas labi piespiediet, veidojot pinuma rakstu. Virspusē izveidojiet caurumus, apsmērējiet ar olu un cepiet 220–250 °C cepeškrāsnī 40–50 minūtes.

Kiubeti nobaudīt varat Traķos:
“Kiubētē”, Traķu iela 2D
“Kybynlar”, Karaīmu iela 29



SIMTLAPIS

Tatāru kulinārijas tradīcijas jau daudzus gadsimtus bijušas mutiskas, nodotas no paaudzes paaudzē, mācot bērniem un mazbērniem gatavot vienu vai otru ēdienu. Tāda ir arī simtlapja recepte, un nereti cepamās formas tiek nodotas no paaudzes paaudzē tāpat, ka receptes. Tāpēc nav vērts gaidīt, ka tatāru saimniece visu izskaidros kā grēksūdzē. Visdrīzāk saimniece teiks, ka simtlapis ir kā mākslinieka glezna. Tā radišanai nepieciešama ne tikai prasme, bet arī sirds siltums. Tāpēc simtlapi nav iespējams masveidā cept kā pankūkas. Tā tiek saglabātas tatāru tradīcijas. Dažas saimnieces mīklu liek zem spilvena, izstiepjot mīklas

loknes, līdz tās kļūst plānas kā avīze, citas saka, ka krāsi jākurina tikai ar cietkoksnī. Ļoti svarīgi ir sasniegt pareizo temperatūru – ja cepeškrāsns ir pārāk karsta, pirāgs apdegs, ja pārāk vēsa, neizcepsies.

Traķu novadā dzīvojošā tatāriete, simtlapja gatavošanas meistare Maja Ščuckiene par šo desertu atklāja vienu negaidītu noslēpumu: "Simtlapis ir Lietuvas tatāru "know-how", tāda pirāga nav ne Baltkrievijā, ne Tatarstānā, ne Krimā." Cepēja atklāj sīku, bet sarežģītu simtlapja gatavošanas īpatnību – mīklas plānumu. Majas vecvecmāmiņa mēdza teikt, ka caur simtlapja mīklu jāprot lasīt avīzi.

Recepte

Laī izceptu simtlapi, nepieciešama vairāk nekā stunda, taču šī izcilā mīklas izstrādājuma garša noteikti ir tā vērtā.

Mīklai vajadzēs: 335 g miltu, šķipsniņa sāls, 95 ml piena, 2 ēdamkarotes cukura, 18 g svaigā rauga, 2 olas, 30 ml saulespuķu eļļas mīklas un galda virsmas eļļošanai. Pildījumam: 335 g kausēta sviesta, 225 g cukura, 1 tējkarote kanēļa, 130 g magoņu sēklu, 250–300 ml verdoša ūdens, 70 g rozīņu, 120 ml brendija. Sāksim!

Īlodā lieciet cukuru, pievienojiet svaigo raugu. Pievienojiet 1–2 ēdamkarotes silta piena un samaisiet. Pārklājiet ar dvieli un atstājiet uz apmēram 10 minūtēm siltā vietā, līdz sāks nedaudz putot. Īlodā sakuliet olas. Ielejiet atlikušo silto pienu un sakuliet ar dakšiņu vai putojamo slotiņu līdz viendabīgai masai.

Lielā Īlodā ieberiet miltus, sāli un samaisiet. Īlodā ar miltiem un sāli ielejiet olu un piena maisījumu un saputoto raugu. Maisiet līdz viendabīgai masai. Kad mīkla kļūst viendabīga, pārliciet to uz galda. Sāciet mīcīt ar rokām apmēram 30–40 minūtes. Mīklai jābūt pietiekami mīkstai, bet tā nedrīkst līpt pie galda. Izmicīto mīklu sadaliet piecās daļās. Ņemiet vienu mīklas daļu, nedaudz izstiepiet ar rokām, veidojot apli, paņemiet vienu apla malu, nedaudz pastiepiet un salieciet līdz apla centram. Viegli piespiediet. Dariet to pašu ar trim mīklas apliem. Apgrieziet mīklu otrādi. Tādā veidā veidojiet visas mīklas daļas. Mīklas bumbiņas iesmērējiet ar eļļu. Katru bumbiņu ietiniet pārtikas plēvē. Mīklas bumbiņas pārklājiet ar dvieli un atstājiet siltā vietā mājās apmēram 50–60 minūtes.



Tagad sagatavojiet magones. Magones lieciet bļodā un aplejiet ar verdošu ūdeni. Samaisiet un ļaujiet nostāvēties apmēram 50–60 minūtes. No izmērcētajām magonēm noliejiet atlikušo ūdeni un sasmalciniet ar virtuves kombainu.

Ielieciet rozīnes bļodā un pārlejiet ar brendiju. Atstājiet nostāvēties vismaz 30 minūtes. Pēc tam, kad rozīnes ir izmērcētas, ielejiet atlikušo brendiju. Lieciet cukuru bļodā. Pievienojiet tējkaroti kanēļa un samaisiet. Simtlapim vislabāk izmantot kausētu sviestu – vienkārši izkausējiet to līdz šķidrai konsistencei.

Kad mīkla uzrūgusi, laiks sākt mīklu stiept. Elļojiet galda virsmu. Tai virsū lieciet vienu no uzrūgušās mīklas bumbiņām. Virsu apsmērējiet ar nedaudz eļļas. Ar pirkstiem sāciet viegli spiest mīklas virsmu, darot to plānāku un nedaudz to paplašinot. Izstiepiet mīklu uz darba virsmas, lai mīkla bez plīsumiem sasniegtu papīra plānumu. Lēnām velciet, vienlaikus paplašinot mīklu uz sāniem par dažiem milimetriem. Mīklu ieziediet ar izkausētu sviestu un pārkaisiet ar cukura un kanēļa maisījumu.

Ņemiet otro mīklas bumbiņu un atkārtojiet visas darbības, tikai šoreiz paceliet mīklu no darba galda, līdz tā ir nedaudz biezāka un pārliciet uz pirmās mīklas lapas. Pēc tam uzmanīgi pabeidziet stiept mīklu. Mīklu vēlreiz apsmērējiet ar sviestu un pārkaisiet ar cukura un kanēļa maisījumu. Atkārtojiet to ar visām mīklas bumbiņām. Pēdējo, piekto mīklas kārtu pārziediet

ar sviestu un pārkaisiet ar atliušo cukuru. Magones ar karoti lieciet gar mīklas garo malu. Visu mīklu apkaisiet ar brendijā mērcētām magonēm.

Mīklu sarullējiet stingrā rullītī. Aizspiediet galus. Ņemiet lielāku katlu un izklājiet to ar vairākām cepampapīra kārtām. Novietojiet simtlapi, sarullējot to aplī. Simtlapja vidū atstātajā dobumā ievietojiet karstumizturīgu glāzi. Ja ir palicis nedaudz sviesta, pārsmērējiet simtlapa virsmu. Simtlapi pārklājiet ar diviļi un ļaujiet uzrūgt 50–60 minūtes.

Cepiet simtlapi cepeškrāsnī 180 °C (ar ventilatora funkciju) 55–60 minūtes. Pirmās 15–18 minūtes cepiet bez vāka, lai simtlapja virspuse apaceptos, un pārējā laikā simtlapi pārklājiet ar foliju. Pēc ceptāšanas izņemiet glāzi un apkaisiet konditorejas izstrādājumu ar pūdercukuru. Izceptam simtlapim vislabāk ļaut nostāvēties un nogaršot otrajā vai trešajā dienā pēc ceptāšanas – tad būs visgaršīgākais. Sagrieziet to un izbaidiet tā nevainojamo garšu!

Tiem, kas vēlas apgūt simtlapa gatavošanas noslēpumus, aicinām apmeklēt Traķu reģiona tradicionālo amatniecības centru (Karaimu iela 41, Traķi) vai “Karališka senoĳi kebabinē” (Viļņa – Kauņa šoseja 23 km., Sausu ciems, Traķu rajons) un piedalīties izglītojošā simtlapja pagatavošanas programmā, kas tiek organizēta grupām no 10 personām un vairāk.

Nepieciešama iepriekšēja pieteikšanās:
www.trakukrastas.lt trakukrastas@gmail.com
www.kibinas.lt info@kibinas.lt

Jūs varat baudīt šo ēdienu “Senoĳi kibininē”
Karaimu iela 65, Traķos



“SENTĒVU SAUTĒJUMS” – garšīgas atmiņas par sentēviem!

Lietuva sastāv no pieciem reģioniem, kuru iedzīvotāji atšķiras gan pēc rakstura, gan tradicionālajiem ēdieniem. Traķu reģions ietilpst Dzūkijas un Aukštaitijas etnogrāfiskajos reģionos. Dzūkija ir slavena ar sēnēm un ogām. Aukštaitijā sātīgas pusdienas nav iedomājamas bez kartupeļu un gaļas ēdieniem. “Sentēvu sautējums” ir viens no tiem ēdieniem, kuram variāciju ir tik, cik ir saimnieču. Mēs apēdam katru pēdējo šī ēdiena pilienu. Šis ir universāls ēdiens, ko var pagatavot katrai gaumei! Ar gaļu vai sezonas dārzeņiem.

Recepte

Ēdiena pagatavošana prasīs vairāk nekā 1 stundu.

Sastāvdaļas (4 porcijas): 600 g gaļas filejas, 6 kartupeļi, 200 g gailēņu vai citu sēņu, 3 burkāni, 1 puravs, 0,5 cukini, 1 selerijas kāts, 1 zaļā paprika, 1 sīpols, 3 ķiploka daiviņas, 2 ēdamkarotes sviesta, 200 ml karsta buljona vai ūdens, sāls, malti melnie pipari, 100 ml skābā krējuma, zaļumi: dilles, sīpolu lapas, pētersīļi.

Pagatavošana: gaļu, kartupeļus, burkānus, cukini, papriku sagrieziet gabaliņos. Gaļu vajadzētu sagriezt mazākos gabalos, bet dārzeņus – lielākos. Tas ir tāpēc, ka gaļa gatavojama ilgāk. Turklāt, smalki sagriezta, tā katlā dos vairāk tauku.

Sasmalciniet puravu, seleriju un ķiploku. Gaļu var iepriekš

Un kuram gan nepatīk, ja māla bļodā tiek pagatavotas pusdienas tieši viņam? Sautējumi ir mājas, mājīguma un siltuma atspulgs. Lietuvieši nedēļas nogalēs, īpaši aukstajā sezonā, ļoti mīl gatavot sautējumus mājās.

Ēdienu gatavošana māla traukos ļauj saglabāt visas garšas, ēdiens ir piesātināts ar bagātīgu garšu un unikālu aromātu, ko nevar iegūt citādākā veidā.

apcept uz pannas līdz tā kļūs zeltaini brūna. Visu lieciet māla, karstumizturīgos traukos sautēties.

Sīpolu un sēnes smalki sagrieziet, apcepiet sviestā un lieciet bļodā uz gaļas. Visu pārkaisiet ar sāli un maltiem pipariem.

Pārlejiet ar dārzeņu vai gaļas buljonu (ja nav buljona – ūdeni) un sautējiet cepeškrāsnī 180 – 200 °C (no augšas, bez ventilatora) ar vāku apmēram 45 minūtes.

Pasniedziet gatavošanas traukos, sautējumam virsū uzkaisiet smalki sagrieztus zaļumus un lieciet karoti skābā krējuma. Pirms ēšanas sautējumu labi samaisiet un ļaujiet nedaudz atdzist. Vārdu sakot, lielisks ēdiens aukstām dienām. Garšīgi!

Šis sautējums bija viens no pirmajiem “Senoji kibininē” vēsturē, arī ēdienkartē un saglabājies līdz mūsdienām.

Jūs varat baudīt šo ēdienu “Senoji kibininē”
Karaimų iela 65, Traķos
WWW.KIBINAS.LT



“KARALISKĀ KĀPOSTU ZUPA”

Lietuvieši jau izsenis gatavo dažādas zupas: gaļas, piena, saldās, kuras ēd ne tikai pirms pamatēdiena, bet arī kā desertu. Populārākās kāpostu, biešu, griķu, zirņu, kartupeļu un citu dārzeņu zupas garšo ar gaļu, bet saldās gatavo no ogām un augļiem. Vasarā garšo aukstais borščs ar ceptiem vai vārtiem kartupeļiem.

Kāpostus droši var saukt par otro populārāko dārzeni Lietuvā pēc kartupeļiem. Tas ir viens no retajiem zaļumiem, ko var glabāt un saglabāt praktiski līdz nākamajai ražai. Pārtikas speciālisti saka, ka kāpostus neder saukt par vienkāršu vai parastu dārzeni – bez tā nav iedomājama ne tikai tradicionālā lietuviešu virtuve, bet arī izsmalcināti gardēžu kulinārijas eksperimenti.

Recepte

4 porcijām vajadzēs: 1,5 litrus dārzeņu buljona vai ūdens, 4 vidēja lieluma kartupeļus, 500 g skābētu kāpostu, 200 g kūpināta cūkgaļas bekona, 200 g svaīgu baravīku (var būt sasaldētas), 1 liels burkāns, 5 vidēja lieluma sīpolu loki, 4 ķiploka daiviņas, olīveļļa pēc vajadzības, sāls pēc garšas, malti melnie pipari, rozmarīns, smalki sagrieztas dilles un pētersīļi, 100 ml trekna skābā krējuma.

“Karalisko kāpostu zupu” īpašajās maizes bļodiņās varat baudīt:

Vai zinājāt, ka, ja dzūku kāzās tiek pasniegta kāpostu zupa, tas nozīmē, ka laiks doties mājās? Tagad būtu grūti iedomāties kāpostu zupu šādos svētkos. Kāpostu zupa ir viens no retajiem ēdieniem, kas gadsimtu gaitā ir palicis gandrīz nemainīgs. Un, ja bija izmaiņas, tās bija ļoti nelielas un saistītas ar sastāvdaļu apstrādi. Ja agrāk dārzeni zupai netika cepti, tad tagad bieži tiek pievienoti burkāni un sīpoli, cepti līdz tie kļūst zeltaini brūni.

“Karaliskā kāpostu zupa” – skābētu kāpostu zupa ar kūpinātu speķi un baravikām, pasniegta rupjmaizes bļodiņā. Kraukšķīga maizes “bļodiņa” pildīta ar lauku kāpostu zupu ar ceptu kūpinātu cūkgaļas speķi un sēnēm... Tsāk sakot, pasaka!

Pagatavošana: 3 litru katlā ielejiet olīveļļu, pievienojiet mazos (0,5 cm) gabaliņos sagrieztu bekonu un apcepiet kopā ar sēnēm. Sasmaļciniet sīpolus, ķiplokus un burkānus, ieberiet katlā. Pievienojiet arī skābētus kāpostus un vidēja lieluma kubiņos sagrieztus kartupeļus. Ielejiet buljonu vai ūdeni. Apkaisiet ar sāli, pipariem un svaīgu rozmarīnu. Vāriet uz lēnas uguns stundu. Pasniedziet ar skābo krējumu un smalki sagrieztiem zaļumiem. Labu apetīti!

“Senoji kibininē”
Karaimų iela 65, Traķos
WWW.KIBINAS.LT

PALDIES FOTOGRĀFIEM PAR PALĪDŽĪBU PUBLIKĀCIJAS SAGATAVOŠANĀ:

Restorānu ķēdei "Karališka Senoji Kibininė"

Restorānam "Kybynlar"

Kafejnīcai "Kiubėtė"

"Aj Šokoladas"

Traķu novada tradicionālo amatu centram

Vladas Ščiavinskas

TULKOJA UN REDIĢĒJA TEKSTUS

UAB "Vertimų karaliai"

PUBLIKĀCIJA IR BEZ MAKSAS