



## AUKŠTAITIJA

Aukštaitija ir lielākais Lietuvas reģions, kas aizņem Lietuvas austrumu un ziemeļaustrumu daļu. Pati Aukštaitijas daba kopš seniem laikiem noteica ne tikai vietējo iedzīvotāju galvenās darbības jomas, izklaides, bet arī ēdienu dažādību. Kulinārā mantojuma lolotāji stāsta, ka aukštaiši visos laikos parasti ēda to, ko savāca mežos vai nozvejoja apkārtnē vizošajos ezeros.

Novads vienmēr bija slavens ar miltu ēdieniem, kas tiek pasniegti ar dažādām saldām un nesaldām mērcēm. Neviena cita reģiona cilvēki tika bieži nevārīja vareņikus, pelmeņus, skrīļus vai necepa pankūkas. Visā Lietuvā ir pazīstami un iecienīti aukštaišu deserti – virtuļi un žagariņi. Aukštaitijas reģions ir grūti iedomājams bez alus. Aukštaiši lieliski māk gatavot gaļu ar skābētiem kāpostiem. Tāpat aukštaiši vārīja boršču vai īpaši oriģinālas alus zupas. Viņi ir slavēti ar ābolu un ogu vīnu. Viesmīļie aukštaiši vienmēr parūpēsies par savu viesi – izceps pankūkas, nogriezīs mājās ceptas maizes riku un balto sieru ar brūkleņu ievārījumu, pacienās ar medaļu, bet vēlāk piedāvās arī mierīgu atpūtu nomaļā mājiņā meža ielokā.

## PLAŠĀK

Aukštaitija ir lielākais Lietuvas reģions, kas aizņem Lietuvas austrumu un ziemeļaustrumu daļu. Pati Aukštaitijas daba kopš seniem laikiem noteica ne tikai vietējo iedzīvotāju galvenās darbības jomas, izklaides, bet arī ēdienu dažādību.

Viesmīļie aukštaiši savus viesus cienāja ar pankūkām, nogrieza mājās ceptas maizes riku un balto sieru ar brūkleņu ievārījumu, pacienāja ar medaļu, bet vēlāk piedāvāja arī mierīgu atpūtu nomaļā mājiņā meža ielokā. Zemnieku ģimene ēda tajā pašā telpā, kur tika gatavots ēdiens, – dzīvojamajā istabā (*pirkia*). Tā bija galējā dzīvojamās mājas telpa, kurā galds stāvēja paralēli gala sienai. Vasarā galds bieži vien tika iznests pagalmā vai dārzā.

Aukštaitijas virtuve ir slavēta ar savu vienkāršību. Šī novada cilvēki var pārsteigt visus ārzemniekus ar miltu ēdieniem, īpaši vareņikiem, kas pildīti ar gaļu, putnu gaļu, zivīm, biezpienu, pelmeņiem, kartupeļu klimpām ar ogām, vareņikiem ar ogām (*šaltanosiai*).

Aukštaiši brokastīm cep pankūkas, ko ēd ar mērci, pusdienām gatavo boršču vai kāpostu, putraimu zupu, gaļu ar maizi un skābētiem kāpostiem, bet vakariņām – zupu vai vārītus kartupeļus ar saldu pienu. Parasti tika ēsta cūkgaļa – svaiga, sālīta vai kūpināta. Populāra ir arī aitas gaļa, liellopu gaļa, teļa gaļa, brieža gaļa, aļņa gaļa, meža cūkas gaļa, zaķa gaļa un putnu gaļa. Īpaši iecienītas dažādas kūpinātas desas.

Īpašos pasākumos aukštaišu sievietes pasniedz dažādas alus zupas, piena dārzeni, piena miltu klimpu (*zacirka*), vēžu zupu aukštaišu gaumē, gurķu sālsūdenī sautētu liellopu gaļu, zrazas (izklapētas gaļas šniceles) ar kūpināta speķa un skābētu gurķu pildījumu.

Aukštaitijā ir ēdieni, kas piemēroti pat karaļu galdam. Tajā celtu ceptu zosi ar āboliem vai aukštaišu gaumē skābajā krējumā sautētu gaili. Iecienīta arī līdakas rulete ar skābētiem gurķiem un

ar riekstiem pildīta karpa. Karaliskā zivs repsis tiek izkūpināta un nogatavināta kaņepju eļļā ar estragonu. Aukštaiši var lepoties ar cūku tauku ēdienu (*įsnauja*) (kūpināti cūkas tauki ar garšvielām, ko pievieno zupām, sautējumiem, putrām) – šāda ēdiena nav nekur pasaulē. Īsts aukštaišu galda rotājums – vistas gaļas pīrāgs, ko lietuviski dēvē par „karvojus”.

Aukštaitijas reģions ir neiedomājams bez alus – tāda, no kura galva paliek skaidra, bet kājas neklausa... No seniem laikiem Biržu pilsēta un tās apkārtnē bija slavēta un ir līdz šim slavēta ar senajām alus gatavošanas tradīcijām. Interesanti, vai aukštaiši vispirms sāka dziedāt vai dzert alu?

Ja Lietuvā kāds pajautātu, kur tek vīna upes, droši viens ikviens atbildētu – Anīkščos! Un anīkstieši arī gatavo un māk gatavot šo vīnu, turklāt tikai no Lietuvā salasītām ogām un augļiem. Vīndari var piedāvāt dažādus garšīgus vīnus.

Visi ēdāji vaidēs no izbrīna, garšojot aukštaišu vareņikus ar dažādiem pildījumiem, skrīļus, klimpas, vareņikus ar ogām (*šaltanosiai*). Tikai aukštaiši vareņikiem ar mellenēm, zilenēm vai upenēm varēja iedot tik zobgalīgu nosaukumu – „šaltanosiai”. (*tulk. piezīme*: burtiski tulkojot – auksts deguns). Tas ir rituāliem domāts ēdiens, ko parasti gatavoja rudenī.

Runājot par vareņikiem, novērots, ka austrumaukštaišiem vislabāk garšo vareņiki ar gaļas pildījumu, rietumaukštaišiem – ar vistas gaļas pildījumu, zemgaļiem – vareņiki ar biežpiena, kūpināta speķa, estragona pildījumu, Panevėžas iedzīvotājiem – ar kartupeļiem un dradžiem, Zarasu iedzīvotājiem – ar zivi, Ignalinas iedzīvotājiem – ar meža sēnēm. Bet kā tad ir jāvērtē vareņiki? Ikviens Aukštaitijas sieviete pateiks, ka ūdenim jābūt sālītam ar pilienu eļļas, bet no pildījuma ir atkarīgs, kas vēl jāpievieno ūdenim. Lai vai kas, bet aukštaiši nekad nesajauks vareņikus ar kartupeļu klimpām, kas tiek pildīti ar ogām vai augļiem, un, kurus ēdot, tie pat „svilpj” (*tulk. piezīme* – ēdiena nosaukums „švilpikas” cēlies no darbības vārda „švilpti”, kas nozīmē „svilpt”).

Gadās arī tādi, kas neatšķir pelmeņus no vareņikiem... Ar ko tad pelmenis atšķiras no parastā vareņika? Pirmkārt, ar izmēru – pelmenis ir lielas plaukstas izmērā. Tāpēc ir skaidrs, kādēļ ēdelīgs vīrs varēja apēst ne vairāk kā 4-5 pelmeņus. Lai tādu pagatavotu, bija nepieciešama speciāla mīkla, kas būtu plāna, bet vāroties neizjuku, lai gatavojot būtu viegli izrullējama, veidojot nebūtu staipīga un nesarautos. Tāpēc to gatavoja no pilngraudu kviešu miltiem ar olu dzeltenumiem un plaucēja ar nātru eļļu. Pelmeņu pildījums – kaltētas baravikas, sutinātas sīpolu buljonā.

Laiks desertiem! Aukštaitija ir slavēta ar dažādām pankūkām. Te ikviens atbraucējs prēcāsies par pasakainās garšas pankūkām ar pavalgu, pankūkām ar dažādiem pildījumiem un mērcēm, miltu vai kartupeļu pankūku (*sklindis*) gardumu. Aukštaišu saimnieces gatavo garšīgus virtuļus un žagariņus.

Rudzu maize – viens no senākajiem pamatproduktiem Aukštaitijā, ko ēd katru dienu brokastīs, pusdienās un vakariņās. Ir divi tradicionālās maizes veidi – parastā raudzētā un plaucētā. Raudzētā maize tika cepta kopš seniem laikiem, bet plaucēto sāka cept tikai XX gs. sākumā.

Kartupeļi tiek uzskatīti par otro maizi un tiek ēsti visa gada garumā. Populārākie kartupeļu ēdieni ir cepelīni, kartupeļu biezeņa desa un kartupeļu pankūkas.

Runājot par piena produktiem, būtu jāpiemin, ka Aukštaitijā visizplatītākais ir lietuviešu baltais siers, sveigais vai kaltēts, skābs, salds vai ar ķimenēm.

Aukštaitijas zemnieku virtuves īpašā iezīme ir dažādība. Taču, lai arī kur nāktos baudīt ēdienu, viena lieta neatšķirsies – visi ir īpaši garšīgi un sātīgi. Jo aukštaišiem vienmēr ir patīcis un patīk labi, garšīgi, bet pats galvenais sātīgi paēst.

*Lietuvos Lauku tūrisma asociācija ar mērķi veicināt Lietuvas kulinārā mantojuma atpazīstamību un popularitāti, īsteno projektu „Tradicionālā lietuviešu ēdiena gids” („Tradicinio lietuviško maisto gidas“). Šajā projektā plānots iepazīstināt sabiedrību, īpaši jauno paaudzi, ar interesanto un dažādo mūsu zemes uztura kultūru, kā arī izrādīt cieņu cilvēkiem, kas turpina mūsu senču un tēvu kulinārijas tradīcijas un gatavo ēdienus pēc senajām receptēm un tehnoloģijām.*

Project promoter



Financed by the European Regional Development Fund.



2014-2020 Operational  
Programme for the  
European Union Funds  
Investments in Lithuania