



AUKSZTOTA

Auksztota jest największym regionem na Litwie i zajmuje wschodnią oraz północno-wschodnią część Litwy. Właśnie przyroda Auksztoty z dawien dawna dyktowała nie tylko główne zajęcia oraz rozrywki lokalnych mieszkańców, ale także różnorodność ich potraw. Miłośnicy dziedzictwa kulinarnego powiadają, że mieszkańcy Auksztoty od zawsze jadali to, co zebrali w lasach lub złapali w jeziorach, otaczających zamieszkałe przez nich okolice.

Region etnograficzny zawsze znany był z potraw mącznych, podawanych z różnego rodzaju sosami słodkimi i pikantnymi. Mieszkańcy żadnego innego regionu tak często nie gotowali pierogów, kołdunów, łazanek lub smażyli blinów.

W całej Litwie są znane i lubiane desery Auksztotów – pączki i faworki. Region ten trudno sobie wyobrazić bez piwa. Jego mieszkańcy doskonale przygotowują mięso z kiszoną kapustą. Poza tym Auksztoci niegdyś gotowali barszcz oraz inne szczególnie oryginalne zupy z piwa. Słyną też z produkcji wina jabłkowego lub jagodowego. Gościnni mieszkańcy Auksztoty zawsze zadbają o swego gościa – usmażą blinów, pokroją domowego pieczywa i białego sera z dżemem borówkowym, poczęstują miodem pitnym, a następnie zaoferują spokojny odpoczynek w zacisznej chatce w otoczeniu lasów.

WIĘCEJ

Auksztota jest największym regionem na Litwie i zajmuje wschodnią oraz północno-wschodnią część Litwy. Właśnie przyroda Auksztoty z dawien dawna dyktowała nie tylko główne zajęcia oraz rozrywki lokalnych mieszkańców, ale także różnorodność ich potraw.

Gościnni mieszkańcy Auksztoty swoich gości częstowali blinami, domowym pieczywem oraz białym serem z dżemem borówkowym, miodem pitnym, a następnie oferowali spokojny odpoczynek w zacisznej chatce w otoczeniu lasów. Rodzina chłopska posiłki jadła w tym samym pomieszczeniu, w którym przygotowywano jedzenie, tj. w *pirkia* (izbie). Mieściła się ona w końcowym pomieszczeniu domu mieszkalnego, stół w niej stał równolegle do tylnej ściany. Latem stół często wnoszono na zewnątrz – na dwór lub do ogrodu.

Kuchnia auksztocka słynie również ze swojej prostoty. Mieszkańcy tego regionu mogą zaskoczyć wszystkich obcokrajowców potrawami mącznymi, szczególnie pierogami z nadzieniem z mięsa, drobiu, ryb lub twarogu, kołdunami, łazankami z jagodami, *šaltanosiai* (pierogami z czernicami).

Mieszkańcy Auksztoty na śniadanie smażą bliny, które podają z *dažinys* (rodzaj pomoczki), na obiad – barszczyk lub zupę z kapusty albo kaszy, chleb z mięsem i kiszoną kapustą, natomiast na kolację – zupę lub gotowane ziemniaki z słodkim mlekiem. Najczęściej spożywano wieprzowinę – świeżą, soloną lub wędzoną. Popularnością cieszyła się również jagnięcina, wołowina, cielęcina, mięso jelenia, łosia, dzika, zająca oraz drób. Szczególnie lubiane były różnego rodzaju wędliny.

Na szczególne okazje kobiety auksztockie przygotowują różne zupy z piwa, mleczno-warzywne, mleczną zupę z kluskami (zacierkę), auksztockę zupę rakową, w rosole ogórkowym duszoną wołowinę, zrazy (mięso cięte w plastry) z nadzieniem z wędzonego boczku oraz kwaszonym ogórkiem.

W Auksztocie odnajdziemy również potrawy, godne stołu królewskiego. Trafi na niego pieczona gęś z jabłkami lub duszony w śmietanie kogut po auksztocku, pyszna rolada rybna z kiszonym ogórkiem oraz nadziewany orzechami karp. Iście królewska ryba – sielawa jest wędzona i dojrzewa w oleju konopnym z estragonem. Mieszkańcy Auksztoty mogą być dumni z *įsnauja* (przyprawionej i wędzonej otrzewny wieprzowej, którą doprawiane są zupy, gulasze, kasze) – takiego produktu nie ma nigdzie na świecie. Prawdziwą dekoracją stołu stanie się ciasto z kurczaka, inaczej zwane *karvojus*.

Trudno sobie wyobrazić Auksztotę bez piwa. Trunek, od którego głowa pozostaje trzeźwa, natomiast nogi odmawiają posłuszeństwa... Od dawien dawna Birze oraz jego okolice słynęły i nadal słyną z głębokich tradycji warzenia piwa. Ciekawe, czy Auksztoci najpierw zaczęli śpiewać czy też pić piwo?

Jeśli ktokolwiek na Litwie zapyta, gdzie płyną rzeki wina, prawdopodobnie wszyscy odpowiedzieliby, że w Oniyszczach (litew. *Anykščiai*)! Oniyszczanie zajmują się produkcją wina oraz umieją to robić, a co najważniejsze – wytwarzają je jedynie z owoców i jagód litewskich. Producenci oferują różnorodne gatunki pysznych win.

Wszyscy koneserzy będą cmokali z zachwytem, degustując auksztockie pierogi z różnym nadzieniem, łazanki, *švilpikai* (placki z gotowanych ziemniaków), *šaltanosiai* (pierogi z czernicami). Jedynie auksztoci mogli nadać pierogom z czernicami, pijanicami lub czarną porzeczką kpiącą nazwę – *šaltanosiai* („zimne nosy”). To danie rytualne, zwykle przygotowywane jesienią.

Mówiąc o pierogach, zauważono, iż mieszkańcy Auksztoty Wschodniej preferują pierogi z nadzieniem mięsnym, zachodniej – z nadzieniem drobiowym, Zemgalowie najbardziej lubią pierogi z nadzieniem z twarogu, wędzonej słoniny, estragonu, Poniewieżanie – z ziemniakami i boczkiem, mieszkańcy Ignaliny – z grzybami leśnymi.

Jak gotować pierogi? Na to pytanie odpowie każda kobieta, pochodząca z Auksztoty. Wodę należy osolić, dodać kilka kropel oleju. W zależności od nadzienia woda jest odpowiednio doprawiana. Bądź co bądź, ale mieszkańcy Auksztoty nigdy nie pomyłają pieroga i *švilpika*, nadziewanego jagodami lub owocami, po którego ukąszeniu te ostatnie „świszczą” (litew. *švilpti* – świszczeć).

Istnieją tacy, którzy nie odróżniają kołduna od pieroga... Zatem czy się różni kołdun od zwykłego pieroga? Przede wszystkim wielkością – kołdun jest wielkości dłoni. Dlatego też mężczyzna, któremu dopisywał apetyt, był w stanie zjeść nie więcej niż 4-5 kołduny. Do przygotowania takiego okazu potrzebne było specjalne ciasto, które byłoby cienkie, ale podczas gotowania nie rozmiękłoby, które można byłoby łatwo rozwałkować, by podczas formowania kołduna ciasto nie ciągnęło i nie kurczyło się. Więc ciasto przygotowywano z mąki pszennej

razowej i żółtek oraz zaparzano olejem z pokrzywy. Nadzienie kołdunów – suszone borowiki, duszone w wywarze z cebuli.

Czas na deser! Auksztota słynie z różnych blinów. Tu każdy przybyły będzie podziwiał wspaniałe smaki różnego rodzaju blinów z pomoczką, naleśników z jeszcze bardziej zróżnicowanymi nadzieniem i sosami, apetyczność placuszków. Auksztoczek gospodynie przygotowują pyszne pączki oraz faworki.

Chleb żytni jest jednym z najstarszych i najważniejszych produktów żywnościowych w Auksztocie. Jest spożywany codziennie na śniadanie, obiad oraz kolację. Istnieją dwie tradycyjne odmiany chleba – zwykły razowy oraz parzony. Chleb razowy był pieczony jeszcze w starodawnych czasach, natomiast parzony chleb wypieka się dopiero od początku XX wieku.

Ziemniaki są uważane za drugi chleb i spożywane są przez cały rok. Najpopularniejszymi potrawami ziemniaczanymi są cepeliny, kiszka ziemniaczana oraz placki ziemniaczane.

Jeśli chodzi o produkty mleczne, należy zaznaczyć, że w Auksztocie szczególną popularnością cieszy się litewski ser biały, świeży lub suszony, kwaśny, słodki lub doprawiony kminkiem.

Cechą charakterystyczną lokalnej kuchni wiejskiej jest jej różnorodność. Jednak wszędzie potrawy mają wspólny mianownik – są szczególnie pyszne oraz pożywne, ponieważ mieszkańcy Auksztoty od zawsze lubili i lubią dobrze oraz smacznie, a co najważniejsze – sytnie zjeść.

Litewskie Stowarzyszenie Turystyki Wiejskiej w celu popularyzacji i promowania litewskiego dziedzictwa kulinarnego realizuje projekt „Przewodnik po tradycyjnej żywności litewskiej”. Projekt ma na celu przedstawienie społeczeństwu, w szczególności młodemu pokoleniu, interesującej i różnorodnej kultury żywieniowej naszego kraju, oraz wyrażenie szacunku dla osób, które kontynuują tradycje kulinarne swych pradiadów oraz przygotowują potrawy według starodawnych przepisów i technologii.

Project promoter



Financed by the European Regional Development Fund.



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