

## АУКШТАЙТИЯ

Аукштайтия является самым большим регионом в Литве и занимает восточную и северо-восточную части Литвы. Сама природа Аукштайтии с древних времен определяла не только деятельность и досуг местных жителей, но и разнообразие блюд. Ценители кулинарного наследия рассказывают, что аукштайтийцы во все времена употребляли в пищу то, что собирали в лесах или ловили в окрестных озерах.

Этот край всегда славился мучными блюдами, которые подаются к столу вместе с различными сладкими и несладкими соусами, подливками. Из всех других регионов только здесь люди так часто готовили вареники, пельмени, клецки или жарили блины. Во всей Литве известны и всеми любимые аукштайтиские десерты – пончики или хворост. Трудно представить себе регион Аукштайтии без пива. Аукштайтийцы умеют прекрасно готовить мясо с квашенной капустой. Кроме того, аукштайтийцы варили борщ или особенно оригинальные пивные супы. Они славятся вином, приготовленным из яблок или ягод. Гостеприимные аукштайтийцы всегда позаботятся о своем госте – нажарят блинов, отрежут домашнего хлеба и белого сыра с брусничным вареньем, угостят мидусом (*мидус* – это старинный алкогольный напиток из мёда), а потом предложат и спокойный отдых в отдельном домике в окружении леса.

### ПОДРОБНО

Аукштайтия является самым большим регионом в Литве и занимает восточную и северо-восточную части Литвы. Сама природа Аукштайтии с древних времен определяла не только основную деятельность и досуг местных жителей, но и разнообразие блюд.

Гостеприимные аукштайтийцы угощали своих гостей блинами, домашним хлебом и белым сыром с брусничным вареньем, мидусом, а потом предлагали и спокойный отдых в отдельном домике в окружении леса. Крестьянская семья питалась в том же самом помещении, где готовилась еда – в избе. Она находилась в заднем помещении жилого дома, стол располагался параллельно задней стене. Летом стол часто выносили во двор или сад.

Аукштайтиская кухня славится и своей простотой. Люди этого края могут удивить всех иностранцев мучными блюдами, особенно варениками *виртиняй* с мясом, дичью, рыбой, творогом, а также пельменями, картофельными лепешками *швильпикай* с ягодами, варениками *шалтаносяй* с черникой.

На завтрак аукштайтийцы жарят блины, которые едят с подливкой, на обед – борщ или суп из капусты, крупы, мясо с хлебом или квашеной капустой, а на ужин – суп или отварной картофель с молоком. Наиболее употребляемым мясом была свинина – свежая, засоленная или копченая. Также популярна и баранина, говядина, телятина, оленина, мясо лося, кабана, зайца и птицы. Особенно любимы различные копченые колбасы.

В особенные торжества женщины Аукштайтии подавали разные пивные супы, молочно-овощной суп, молочный с мучными клецками (*зацирку*), аукштайтийский суп из раков, говядину, тушеную в огуречном рассоле, зразы (рубленые кусочки мяса) с начинкой из копченого сала и соленых огурцов.

В Аукштайтии есть блюда, подходящие и к королевскому столу. Его бы украсил жареный гусь с яблоками или петух по-аукштайтйски, тушеный в сметане. Всеми любим рулет из щуки с солеными огурцами, а также карп, фаршированный орехами. Королевскую рыбку ряпушку коптят и выдерживают в конопляном масле с тархуном. Аукштайтйцы могут гордиться *иснауя* (копченый свиной жир с добавленными специями, которым заправляются супы, тушеные блюда, каши) – такого блюда нет нигде в мире. Настоящее украшение стола – куриный пирог, иначе называемый «*карвоюс*» - каравай.

Трудно представить регион Аукштайтии без пива. Того, от которого голова остается трезвой, а ноги не слушаются... С древних времен город Биржай и его окрестности славились и до сих пор славятся своими глубокими традициями изготовления пива. Интересно, аукштайтйцы сначала начали пить или пиво пробовать?

Если в Литве кто-либо спросит, где бегут винные реки, наверное, каждый ответил бы – в Аникщяй! И жители Аникщяй производят это вино и могут производить лишь из литовских ягод и фруктов. Виноделы могут предложить разные вкусные винные сорта.

Все будут в восторге, пробуя аукштайтйские вареники *виртиняй* с разной начинкой, *скриляй*, картофельные лепешки *швильтикай*, вареники *шалтаносяй*. Только аукштайтйцы могли дать такое насмешливое название вареникам *виртиняй* с черникой, голубикой или черной смородиной – *шалтаносяй* (от лит. «*šalta nosis*» - холодный нос). Это обрядное блюдо, обычно его готовили осенью.

Говоря о варениках *виртиняй*, было замечено, что восточные аукштайтйцы больше всего любят *виртиняй* с мясной начинкой, западные аукштайтйцы – с куриной начинкой, *жемгаляй* (балтское племя) наиболее любят *виртиняй* с начинкой из творога, копченого сала, тархуна, паневежцы - с картофелем и шкварками, зарасайцы – с рыбой, игналинцы – с лесными грибами. А как надо готовить *виртиняй*? Тут уж любая женщина Аукштайтии скажет, что вода должна быть подсоленной, с небольшим количеством растительного масла, а от начинки зависит, чем можно заправить воду. И уж кто, как не аукштайтйцы, никогда не перепутают *виртиняй* с *швильтикай*, начинку которых готовят из ягод или фруктов, а при их разжевывании те даже «свистят».

Бывает, что путают пельмени и вареники *виртиняй*... Так чем же пельмени отличаются от обыкновенных *виртиняй*? Прежде всего, своим размером – пельмени бывают величиной с большую ладонь. Поэтому становится ясно, почему мужчина, который любит поесть, одолевал не более 4-5 пельменей. Для таких пельменей было необходимо приготовить специальное тесто, которое было бы тонким, но при приготовлении не развалилось, чтобы его было легко раскатать и при формировании пельменей не тянулось и не стягивалось. Поэтому его готовили из цельной пшеничной муки с яичными желтками и заваривали маслом из крапивы. Начинка пельменей – сушеные боровики, пропаренные в луковом бульоне.

Время для десерта! Аукштайтия славится разными блинами. Каждый, прибывший в Аукштайтию, будет в восторге от сказочного вкуса различных блинов с подливкой, блинчиков с еще более разнообразными начинками и соусами, вкусных лепёшек. Хозяйки в Аукштайтии готовят вкусные пончики и хворост.

Ржаной хлеб – один из основных продуктов питания в Аукштайтии, употребляемый ежедневно на завтрак, обед и ужин. Имеются два традиционных сорта хлеба – обыкновенный

на закваске и заварной. Хлеб на закваске пекут с давних времен, а заварной – лишь с начала XX века.

Картофель считается вторым хлебом и употребляется круглый год. Самыми популярными картофельными блюдами являются цепшелины, *ведарай* (литовские картофельные колбаски) и картофельные блины.

Говоря о молочных продуктах, следует упомянуть, что в Аукштайтии наиболее распространен литовский белый сыр, свежий или сушеный, из кислого, свежего молока или с тмином.

Отличительным свойством аукштайтийской деревенской кухни является разнообразие. Однако, где бы не пришлось пробовать блюда, однозначно – все блюда вкусные, сытные, поскольку аукштайтийцы всегда любили и любят хорошо, вкусно, а главное – сытно поесть.

*Ассоциация сельского туризма Литвы реализует проект «Гид традиционной литовской пищи», чтобы повысить осведомленность и популярность кулинарного наследия Литвы. Целью этого проекта является повышение осведомленности общественности, особенно молодого поколения, об интересной и разнообразной культуре питания в нашей стране и выразить наше уважение к людям, которые продолжают кулинарные традиции наших предков и родителей и приготавливающим пищу по старым рецептам и технологиям.*

Project promoter



Financed by the European Regional Development Fund.



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