



## СУВАЛКИЯ

Для предисловия: Сувалкия (Судува) – это регион, расположенный в южной и юго-западной части Литвы (без Лаздийского района). На обеденном столе сувалкийцев можно было увидеть разнообразные блюда – от *скиландиса* до *путры*. Немалая часть блюд, характерных для этого края – копченые мясные изделия исключительного вкуса, *диджкукуляй* (цеппелины из отварного картофеля), картофельные колбасы и др. – позднее распространились по всей Литве, как и наречие сувалкийцев, ставшее общепринятым языком.

Среди наиболее популярных блюд в Сувалкии доминировали картофельные блины «*бандос*», которые выпекаются на сушеном капустном листе. Несложное блюдо хозяйки выпекали в печи.

После крепостного права люди понемногу становились более зажиточными и появилась возможность поесть разнообразнее и сытнее. У дворян была перенята мода на завтрак пить чай, кофе с хлебом и маслом или яичницей, вместо супа или каши. Все чаще на обеденном столе вместо сваренного в супе мяса появлялись мясные рулеты, отбивные и другие мясные блюда. И, конечно, колбасы, *скиландисы*. Ими Сувалкия особенно славилась во всей Европе в довоенные годы. Все же вернемся на шаг назад...

Крестьяне, проживавшие на плодородных землях Сувалкии, чаще, чем жители других регионов, употребляли мясо. Традиционное блюдо этого края – борщ со *скиландисом*. Борщ как борщ, а вот *скиландис* заслуживает особого внимания. Для его приготовления сувалкийцы брали только мясо окорока и более твердое сало. Их рубили, добавляли соль, крупно протертый перец. Мясом, приготовленным таким способом для *скиландиса*, наполняли хорошо промытый свиной желудок, чтобы не осталось никаких промежутков воздуха. Связанное изделие подвергалось холодному копчению в специальном деревянном шкафу, обычно изготовленном из ивы, куда попадал дым из дымохода.

Аналогичным образом готовили и «*киндзялис*», только его приготавливали из свиного пузыря. Его нарезали обычно во время сбора картофеля, между тем *скиландис*, выдержанный более года – во время жатвы ржи. До войны *скиландисы*, изготовленные в Сувалкии, достигали и любителей поесть жителей Западной Европы. Регион славился и копчеными колбасами, салом. До сих пор еще люди из других регионов ищут в Сувалкии мясные изделия, надеясь, что здесь приготовленные изделия самые вкусные – сохранились старые традиции.

Женщины Сувалкии на Пасху, Рождество любили готовить блюда из жирного мяса – варили холодец, свиную голову, голяшку. Свинью, обычной литовской белой породы, забивали в ноябре месяце, с учетом фазы Луны. Самым подходящим для этого временем было полнолуние и начало убывания Луны. Говорили, что тогда туша бывает вкусная, мягкая, а

сало «не ржавеет». Старались использовать всю кровь. Из нее варили сладкий суп – *юку* – деликатес после закалывания свиньи.

Традиционно на столе сувалкийцев всегда были разные супы, которые варили три раза в день. Супы готовились из овощей и полевых трав с различными специями. Часто готовили борщ - обычно из квашеной свеклы и ее рассола (сока). Каждая хозяйка умела приготовить вкусный суп. Жирный суп с мясом часто готовили на завтрак, на обед подавали «пресный», предназначенный для того, чтобы «запить» блины или кашу, а еще один суп – на ужин. Зимой хозяйки обычно готовили суп из квашеной капусты, иногда заправляя его копчеными свиными ребрышками.

В рационе питания сувалкийцев часто преобладали рожь, ячмень разного помола, овсяная крупа, из которых варили каши. В этом этнографическом регионе на столе всегда был хлеб. Хлеб всегда был в углу стола, как можно ближе к картинам святых. До наших дней сохранилась традиция приготовления сувалкийской *тюри* в теплое время года. Это - блюдо из хлеба, воды и сахара с добавлением разных тертых или целых ягод. И охлаждает, и придает сытность в жаркий день.

В Сувалкии популярными были и молочные продукты. Употребляли не только свежее молоко, но и готовили сыры или творог из кислого молока. Для Сувалкии характерны обычные, кислые, сладкие и подслащенные сыры. Подслащенные сыры хозяйки изготавливали на праздники, добавив изюм, сушеные вишни, корицу, обернув свежими листьями мяты, чтобы пахло. Такой сыр иногда клали не в сырный мешок, а прямо на тарелку или в форму и часто съедали его, намазав на ломтик хлеба или пирога.

В этом регионе и по сей день очень любят сыры из свежего коровьего молока. Женщины сушили сыры даже на солнце на специальных дощечках, оборудованных в задней части дома. Сушеные сыры брали с собой в дальнюю поездку, их дарили родственникам, прибывшим издалека – пусть хотя бы сырок на дорогу будет. Летом хозяйкам приходилось взбивать масло достаточно часто. Они растапливали масло, разливали в глиняные горшочки, ставили в прохладном помещении и оно хранилось до 4 мес.

Для предисловия: На то, что будет подано к столу на завтрак, обед или ужин сувалкийцев, большое влияние оказывали и сезоны года. Осенью, поспев урожаю, сувалкийцы в основном ели овощи, и больше всего – свежие. Если только была возможность, хозяйки старались набрать в лесах и грибов. Их употребляли со шкварками, сметаной, также квасили и солили на зиму. Позже, когда становилось все холоднее, в рационе уже появлялось больше мясных блюд, еда была более сытной. Зимой «королями стола» были квашеная капуста и картофель. Весной, как только появлялся первый щавель, лебеда или крапива, из них и из крупы хозяйки варили супы.

Больше всего от блюд других сезонов года отличаются летние блюда. Как только начинали поспевать первые ягоды, их не только ели свежими, но и готовили из них сладкие супы с мучными клецками (кусочками теста). Другие ели ягоды, залив молоком и добавив в него кусочки хлеба. Летом сувалкийцы часто употребляли и холодный борщ с картофелем. Его варили с кожурой, не очищали, так как полагали, что сваренный таким образом более

вкусный и сохраняет больше витаминов. Сувалкийцы готовили холодный борщ несколько иначе, нежели в других регионах. В натертую свеклу и ее закваску добавляли воды, нарезали огурцы и кусочки селедки, и не какой-либо, а зачастую еще и поджаренную на огне.

А вот сладости в Сувалкии имеют особую историю. *Шакотисы* в Литве стали выпекать более часто в начале XX в. Специалисты кулинарии полагают, что этот пирог пришел из Германии и стал популярным через Сувалкию. Традиция употребления *шакотиса* распространялась от настоятелей костелов – на это, видимо, повлияла и традиция на праздник Юргинес жертвовать костелу яйца. Фермеры приносили их столько много, что служители костела не знали, как использовать эти яйца, а ведь для выпечки *шакотиса* необходимо очень много яиц! Потом пирог может и год простоять, не потеряв ни формы, ни вкуса.

*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