

Didžiųjų metų švenčių išvakarėse – KŪČIOS

Parengė Jurgita ŽEMAITYTĖ

Nuotraukos – Bonifaco VENGALIO

Kūčios – viena iš gyvybingiausių gilių tradicijų turinčių mūsų krašto tradicijų, laikui einant įgaunanti vis daugiau naujų spalvų. Neužmiršamos ir senosios.



Kūčios kasmet švenčiamos gruodžio 24-ąją. Nuo seno tą dieną minima Saulėgrįža, nes nuo Kūčių pradeda ilgėti dienos. Po Kūčių – gruodžio 25–26 švenčiamos Kalėdos. Mūsų protėviai pagal senąjį liaudies kalendorių per Kūčias, kai naktis ilgiausia, atsisveikindavo ir su senaisiais metais, o kitą dieną, per Kalėdas, kai diena po užsitęsusio laukimo pagaliau pradeda ilgėti, švėsdavo Naujųjų metų sutikimą. Šventvakarių eigoje daugelis Lietuvoje iki pat šiol švenčia dar dvejus kūčias: Naujųjų metų išvakarėse – Mažąsias kūčias, o sausio 6 d. – Kūčelės, dažniausiai vadinamas Trijų Karalių vardu.

Svarbiausios – pirmosios Kūčios. Tai išskirtinai šeimos šventė. Svarbiausia per Kūčias – buvimas kartu su šeima, rimtis ir susikaupimas.

A. J. Greimas rašo, kad „*lietuviškos Kalėdos ne tik kad beveik nieko bendro neturi su krikščioniškąja šių švenčių tradicija, jos visais savo poreikiais, yra bendruomeninio solidarumo šventė. Šio solidarumo atžymėjimas apima ne tik šeimyną plačiaja prasme, bet ir gyvųjų bei mirusiųjų bendruomenę ir visą į šeimą integruotą gyvatą. Kūčios maistu dalinasi ne tik su naminiais gyvuliais ir bitėmis, bet ir su vaismedžiais.*“ („Tautos atminties beieškant“, V., 1990, p. 332).

Kūčių vakarą namuose esantys šeimos nariai, giminaičiai, o kartais ir pakviesti artimiausi draugai, kaimynai susirenka prie bendro Kūčių vakarienės stalo.

Kūčių pavadinimas kilęs nuo pagrindinio šios šventės patiekalo – kūčios – pavadinimo.

Kūčių diena

Kūčių rytą pagal tradiciją visi šeimos nariai imasi svarbiausių darbų. Daugelyje Lietuvos vietų Kūčių dieną sunkių darbų nedirbdavo. Kibdavo tik į tokius, kurie kitais metais gali lemti sėkmę. Buvo tikima, kad jei Kūčių dieną iš miško parsiveši bent vieną vežimą malkų, visus metus darbai seksis.

Nuo seno daugiausia darbo prieš šventes būna moterims. Jos dažniausiai tvarko namus, sukasi virtuvėje prie puodų, ruošia maistą Kūčių vakarienei ir Kalėdoms. Apsiliuobti tvarte joms padeda vyrai.

Visus darbus stengiamasi užbaigti iki pietų. Tada nusiprausiamą, jei yra galimybė, išsivanojama pirtyje (prausimasis tą dieną laikomas simbolišku apšalvimu ne tik nuo nešvarumų, bet ir nuo blogio bei ligų). Tą dieną puošiama eglutė, namai.

Šeimnininko pareiga Kūčių vakarą grūdais pabarstyti trobos kampus, krikštasuolį, židinį.

Daugelis net ir šiandien Žemaitijoje tiki, kad iki Kūčių reikia atlikti ne tik visus svarbiausius darbus, bet ir atiduoti visas skolas, susitaikyti su žmonėmis, kuriems ką nors negero esi padaręs, ar kurie tave yra įskaudinę. Tikima, kad jei to nepadarysi, būsi paskendęs skolose ir nuolat nesutarsi su aplinkiniais. Nuo seno patariama per Kūčias užmiršti „aš“ (savąjį ego). Tą dieną turi mąstyti tik apie „mes“.

Kūčių dieną iki vakaro – sausas pasninkas, nevalgoma mėsos ir jos patiekalų. Nei dieną, nei vakare alkoholiniai gėrimai nevartojami.

Nepaisant to, kad, kaip jau minėta, Kūčios –

išimtinai šeimos šventė, nuo seno Lietuvoje buvo įprasta tokį vakarą į svečius pasikviesti ar aplankyti netoliese gyvenantį vienišą kaimyną arba į savo šeimas sugrįžti neturinčius galimybės artimiausius draugus. Jei dėl ligos ar kitų negandų vieniši, negalūs kaimynai patys negali ateiti praleisti Kūčių vakaro, jiems bent Kūčių vaišių reikėtų nunešti.

Kai kur dar gyvuoja ir protėvio kvietimas prie Kūčių stalo: sodybos šeimininkas, pasiėmęs duonos kepaliuką, tris kartus apeina savo trobą ir pasibeldžia į duris. Viduje esantys paklausia, kas čia eina. Šeimininkas atsako:

– Čia prašos ponas Dievas su kūcele. Tada šeimininkas įleidžiamas į vidų.

Kaip papuošti namus?

Kūčių dieną tvarkomi ir puošiami namai. XX a. pradžioje prigijo tradicija eglutę iš miško parsinešti ir ją papuošti būtent tą dieną. Puošimui rekomenduotina naudoti tradicinius, pačių pasigamintus papuošalus. Nuo seno buvo įprasta ant eglutės kabinti saldinius, sausinius, obuolius, šiaudinius paukštukus, įvairiaspalves girliandas.

Kalėdų eglutės puošimo tradicija Lietuvoje buvo žinoma jau XVIII a. tačiau ji įsitvirtino tik XIX a. pabaigoje. Ji mus pasiekė iš Vakarų Europos (anot tyrinėtojų, iš Aukštutinio Reino krašto). Paskutiniaisiais dešimtmečiais eglutės pradedamos puošti gerokai anksčiau, taip bandant šeimoje ilgiau išlaikyti šventinę nuotaiką. Tie, kas saugo gamtą, pasitenkina ir eglės ar pušies šaka. Puošiamos ir dirbtinės eglės.

Iki XIX a. pr. Kūčių dieną iš miško į kambarį parnešdavo tik eglį, pušų, ar kadagio šakelių ir jomis papuošdavo kambarį. Jas ir puošdavo.

Kai kuriuose Lietuvos regionuose tą dieną šeimnininkai trobos kampe pastatydavo trijose vietose perrištą javų pėdą, kambaryje uždegdavo daug žvakių.

Nuo seno Kūčių vakarą daugelyje sodybų degindavo graudulinę žvakę, kūrendavo beržines pintis ar kelmus, pliauskas, nes židiniui užgesti Kūčių vakarą negalima. Kūčių dieną kambarys daugelyje Lietuvos vietų tiek anksčiau, tiek ir dabar yra papuošiamas girliandomis, tradiciniais „sodais“, kitais iš miško parneštais žalumynais, iš šiaudelių, šieno, medelių, padarytais paukšteliais.



Kūčių draudimai, orų spėjimai

Iki mūsų dienų yra išlikę daug įvairiausių Kūčių dienos draudimų, burtų, orų spėjimų. Sakoma, kad:

- Kūčių naktis stebuklinga, kad lygiai dvyliktą valandą nakties net vanduo šuliniuose trumpam vynu pavirsta. Nuo seno pasakojama, kad dvyliktą valandą gyvuliai ima kalbėtis tarp savęs, tačiau žmonėms nevalia jų klausytis, nes tas, kas jų kalbą išgirsta, greitai miršta.

- Jei per Kūčias kam nors ką paskolinsi, tai jam kartu ir savo laimę atiduosi.

- Tikima, kad Kūčių dieną nieko nereikia ir skolintis, nes priešingu atveju gali reikėti skolintis visus ateinančius metus.

- Negalima laužyti balanų, skaldyti malkų, nes jei to nepaisysi, gyvuliai gali ragus nusilaužti.

- Negalima Kūčių dieną siūti, nes, jei tai darysi, avims galvos svaigs, ūkyje augantys gyvuliai sunkiai prieauglio susilauks.

- Malti, malkų skaldyti, kulti taip pat negalima. Šie triukšmingi darbai gali supykdyti Perkūną, todėl šis ateinančiais metais kels didžiules vasaros audras, jos pakenks laukams, miškams, pasėliams, gyvuliams, trobesiams, žmonėms.

- Jei Kūčių dieną verpsi, viesulas stogą nuneš.

- Nereikėtų leisti į ilgą kelionę, nes keliaudamas gali sutikti besiblaškančias mirusiųjų vėles.

- Rekomenduojama iki Kūčių nepalikti nesuverpto kuodelio, nes paliktąjį prispjaudys raganos.

- Nepatariama Kūčių dieną kaimynų lankyti, bet, jei vienišą, sergantį kaimyną aplankei, jiems vaišių nu-

(Nukelta į 32 p.)



nešei, kitais metais bitės seksis, bus bičių spiečių.

- Žemaičiai tiki, kad nuo Kūčių iki Kalėdų miške nevalia kirsti malkų. Jei to nepaisysi, ramybės neduos numirėliai, miške pasirodys žila, gailiai dejuojanti moteriškė, iki Kalėdų sukirstos malkos, parvežtos namo, uždegs trobą.

- Jei Kūčių diena saulėta – kitais metais gali tikėtis gero pupų ir žirnių derliaus, jei lyja – miežiai gerai derės.

- Žemdirbiai Kūčių naktį žiūri į dangų. Jei naktis žvaigždėta, giedra – tai ženklas, kad ateinančiais metais gyvuliai gerai augs, bus daug vaisių, miško gėrybių, o jei apsiniaukusi – bus geras javų derlius.

Kūčių burtai, spėjimai

Kūčių burtų žinoma itin daug ir jie panašūs į šv. Andriejaus bei Kalėdų burtus. Štai keletas jų:

- Jei nori, kad ateinantys metai būtų turtingi, sotūs, prie Kūčių stalo turi paragauti visų 12 ar 9 patiekalų. Daugelyje vietų nuo seno sakoma, kad tas, kuris ilgiau Kūčias valgys, ilgiau gyvens, tam tėvo ūkis atiteks. Galima išgirsti ir tokią versiją: kas pirmas Kūčias pavalgys, tam ateinančiais metais darbai geriau seksis.

- Kūčių vakarą po vaišių, jei esi drąsus, užlipk ant aukšto ir žiūrėk į stalą, prie kurio valgei. Jei pamatysi karštą, greitai mirsi, jei merginą – vesi. Kiti Kūčių naktį žiūrėdavo į veidrodį. Reikšmės tos pačios: karstas – mirtis, mergaitė – vestuvės.

- Pasibaigus Kūčių vakarienei, mama paima kviečių saują ir beria grūdus vaikams ant galvų. Sakoma: kuris iš jų daugiau grūdų sugaus, tas turtingiau gyvens.

- Nuo seno tikima, kad jei prie Kūčių stalo pami-

neši, pagerbsi gyvatę – metus būsi saugus.

- Jei karštą vasaros dieną būdamas miške prisiminsi, kokią savaitės dieną buvo paskutinės Kūčios, tavęs gyvatės negels.

- Jeigu nešdamas gyvuliams nuo stalo likusį šieną pribarstai daug sėklų – ateinantys metai bus derlingi.

- Kūčių naktį seniau, kai tvartų stogai būdavo šiaudiniai, traukdavo šiaudą iš stogo – jei išitraukei ilgą, gali tikėtis ilgo gyvenimo, jei trumpą – gyvenimo kelias taip pat bus trumpas.

- Nuo seno įprasta sakyti, kad pagal Kūčių vakarienės metu atsilaužto kalėdaičio gabalėlio dydį, galima spręsti, kokie ateinantys metai bus tam žmogui: kas atsilaužė didesnį, tam likimas bus palankus ir atvirkščiai, kieno atsilaužto gabalėlio forma panaši į kryžių – to laukia vargas.

- Tikima, kad jei Kūčių vakariene pavaišinsi svetimą, neįgalų, vienišą žmogų, namams atneši laimę.

- Kūčių vakarą po vakarienės pakylant nuo stalo, reikia pasirūpinti, kad visi šaukštai būtų padėti apversti. Jei Kalėdų rytą kieno nors šaukštas būna atverstas, sakoma, kad tai vėlių paliktas ženklas – kažkurio tai šeimos nario laukia greita mirtis.

- Jei nori sužinoti, iš kurios pusės gausi jaunikį, Kūčių vakarą išėik į laiką, laikyk rankoje sijoną užsimerk ir, apsisukusi keletą kartų, mesk jį. Į kurią pusę sijonas nukris, iš tos ir jaunikis bus.

- Įsipilk į dubenį vandens ir suk jį tol, kol atsiras verpetas. Tada įmesk du angliukus. Jei vanduo juos sunėša į krūvą – ištekėsi, jei ne – liksi viena.

- Paimk dubenį vandens ir įmesk į jį rūtų vainikėlį. Jei jis plauks link tavęs – sulauksi piršlių, jei į kitą pusę – ateinančiais metais vestuvių nešoksi.

- Išbėk į kiemą, užsimerkusi paimk klėbį (glėbį) pagalių, tada parsinešusi namo suskaičiuok. Jei porinis pagalių kiekis – ištekėsi, ir priešingai.

- Norėdamos sužinoti, kuri greičiau ištekėsite, ant slenksčio padėkite po šližiką (kūčiuką, prėskutį) ir pavadinkite šuniuką. Kurios kūčiuką šuo pirmiausiai nusičiups, ta anksčiausiai ir ištekės.

- Kūčių vakarą sugauk gaidį ir padėk jam lesti duonos, grūdų ir vandens. Jei gaidys gers vandenį – vyrą gausi girtuoklį, jei les duoną – vyras bus dykaduonis, jei grūdus – darbininkas.

- Kūčių vakarą išėik į lauką ir klausykis. Kurioje pusėje išgirsi šunį lojant, toje ir tavo būsimasis.

- Jei nori sužinoti, iš kurios pusės savo jaunikio

sulauksi, išėik į lauką, spirk batą per vartus ar mesk per namo stogą. Į kurią pusę nukritęs batas atsisuks, iš tos pusės ir jaunikis pasirodys.

Kūčių stalas

Kūčių dieną iki pat vakaro pasninkaujama, mėsos nevalgoma.

Kūčių stalas – apeiginis. Jis dažniausiai pastatomas kambario viduryje, kad prie jo būtų galima atsisėsti iš visų pusių. Ant stalo iš pradžių padedamas kuokštelis iš daržinės parnešto šieno, jis plonai paskleidžiamas (ši šieną Kalėdų pirmąjį rytą šeiminkas išneša į tvartą ir padalija gyvuliams). Tada ant šieno padedamas kryželis, ant stalo užtiesiama balta staltiesė (nuo seno įprasta, kad ant Kūčių stalo turi būti visų gražiausia staltiesė). Tai krikščioniška tradicija, nes tikima, kad Jėzus gimė ėdžiose ant šieno.

Seniau kai kuriose vietose po Kūčių stalu dar padėdavo ir javų pėdą, arklio pavalkus.

Iki vakarienės visi jau būna nusiprausę, apsilvilkę švariais rūbais, pasipuošę.

Kai stalas padengtas, daug kas jį pašlaksto pašventintu Velykų vandeniui, parūko kadugio verba.

Padengiant Kūčių stalą, jo viduryje ant lėkštutės padedami kalėdaičiai (plotkelės), o jei jų neturima – duonos riekelės, pastatomas kryželis, papuošiama žalumynais, uždegama žvakutė. Arčiau stalo vidurio – vieta indams, kuriuose svarbiausi Kūčių patiekalai – kūčia, o jei jos nėra, žirniai, pupos, riešutai, vaisiai. Tada dedami kiti patiekalai.

Prie Kūčių stalo sėdama patekęjus Vakarinei žvaigždei. Kūčių vakarą – vis dar Adventas, tad jį reikėtų praleisti santūriai, prie stalo elgtis ramiai, pagarbiai – kaip bažnyčioje.

Visiems susirinkus (o tai simbolizuoja šeimos santarvę), sugiedama tradicinė giesmė, laužomas kalėdaitis (plotkelės), kurių reikia pasirūpinti iš anksto. Kalėdaitis simbolizuoja duoną, šeimos santarvę. Jis gaminamas iš kvietinių miltų bei vandens tyrelės, kepamas specialioje formoje, o tada pašventinamas bažnyčioje. Tuo dabar užsiima bažnyčios tarnautojai. Bažnyčioje, pas kunigą kalėdaičių galima ir įsigyti. Jei kalėdaičio neturima, jį galima pakeisti duonos riekele.

Pirmiausia kalėdaičio atsilaužia šeiminkas



arba pagal amžių vyriausias šeimos narys. Jis visus vakarienės dalyvius pasveikina su Kūčiomis, padėkoja Viešpačiui už visa, kas tais metais įvyko gero, palinki visiems sėkmės, sveikatos ateinančiais metais. Atsilaužęs kalėdaičio arba duonos, jis tuo likusiu kalėdaičiu, duonos riekele pasidalina ir su kitais, prieš duodamas jų atsilaužti kiekvienam pasako po palinkėjimą. Tada šie, atsilauždami kalėdaičio, duonelės, palinkėjimais dažniausiai pačiliui apsiukeičia ir su kitais vakarienės dalyviais.

Prie stalo prisimenami paskutiniaisiais metais mirę artimi žmonės, šeimos nariai, kurių tą vakarą dėl įvairių priežasčių nėra namuose. Kūčių vakarą daug kur yra tradicija padėti lėkštes (ar bent vieną iš jų) tiems šeimos nariams, kurie jau yra mirę, nes tikima, kad tokį vakarą jų vėlės sugrįžta į namus ir vaišინasi kartu. Dėl tos pačios priežasties vis dar gyvuoja tradicija Kūčių vakarą nenukraustyti vaišių stalo – jei nukraustysi, giminių aplankyti, namų apžiūrėti sugrįžusios vėlės nerai vaišių ir supyks. Kūčių vakarą bent po kąsnelį Kūčių stalo vaišių nunešama į tvartą gyvuliams – tai namų šeiminko pareiga.

Ant Kūčių stalo patiekalų turėtų būti tiek, kiek metai turi mėnesių – 12 arba bent jau 9. Nuo seno tikima, kad šie skaičiai turi magišką galią. Krikščionims tai simbolizuoja 12 apaštalų. Visų šių patiekalų vakarienės metu reikėtų ir paragauti, po truputį paliekant mirusių šeimos narių vėlėms.

Nuo seno įprasta tą vakarą po vakarienės, dar neatsistojus nuo stalo, traukti šieną iš po staltiesės; taip, buriama, koks bus žmonių likimas. Sakoma, kad tas vyras, kuriam pavyksta ištraukti ilgiausią šiaudą, ilgiausiai gyvens, na o merginai ilgas šiaudas praneša apie galimą senmergystę, trumpas – apie

(Nukelta į 34 p.)



greitas vestuves, storas – apie laimingą gyvenimą.

Po Kūčių vakarienės krikščionys renkasi budėti prie gimusio Kristaus prakartėlės, ryte – į bažnyčioje vykstančias Bernelių mišias.

Šližikai (kūčiukai) – vienas seniausių Kūčių patiekalų. Dabar parduotuvėse jų galima nusipirkti įvairiausių. Jei šeiminkės turi galimybę jų išsikepti namuose, su pagardais, cukrumi reikėtų nepersistengti. Tradiciniai šližikai kepami iš mielinės tešlos. Per Kūčias žemaičiai valgo ir kiunkę (tai virtų grūstų bulvių košė, sumaišyta su šiek tiek grūstais išvirtais žirniais). Vaikams ją taip pat galima patiekti, tik šiuo atveju ją vertėtų pagardinti smulkiai sugrūstomis virtomis morkomis (bulvės, žirniai ir morkos verdamos atskirai). Nuo seno ant Kūčių stalo patiekiamos ir virtos pupos, įvairios daržovių ir vaisių mišrainės, silkės ibei kitų žuvų patiekalai, vaisiai, ypač obuoliai, riešutai, medus. Žemaičiuose Kūčių vakarą dažnai valgoma marinuota silkė, smulkiai pjaustyta silkė su pakepintomis morkomis, svogūnais, grybais, džiovintomis spanguolių uogomis, marinuota ir kepta žuvis, žuvies kepsniukai tešloje, virti ir marinuoti grybai bei kiti nemėsiški karšti ir šalti patiekalai. Geriamas spanguolių ar avižių kisielius, gira, aguonų pienas.

Tradicioniai žemaičių Kūčių valgiai

Ruošiantis Kūčių vakarui reikėtų neužmiršti, kad tradicinis Kūčių stalas būna kuklus, tad persistengti nereikia. kaip jau minėta, svarbiausias šio vakaro valgis – kūčia. Dažnas ant stalo patiekia ir

kopūstų su žirniais, kurie valgomi su karštomis bulvėmis (jos išverdamos su lupenomis). Patiekiami ir cibulynė (silksriubė), kuri taip pat valgoma su karštomis bulvėmis. Žemaičiai tą vakarą karštas bulves valgo ir su spirgyne (gaminama iš truputį paspirgintų grūstų kanapių ar sėmenų, pridodant smulkintų pipirų arba svogūnų, česnako, druskos pagal skonį).

Kūčia

Kūčiai pagaminti reikės kviečių arba miežių, rugių sėklų, žirnių, pupų, riešutų, aguonų, kanapių sėklų, medaus (produktų kiekis priklauso nuo vakarienėje dalyvausiančių žmonių skaičiaus).

Kūčia, kaip jau minėta, – nuo seno svarbiausias šventos Kūčių vakarienės valgis (nuo jo ir šventės pavadinimas kilęs), nors jau daug dešimtmečių retai kas jį ant stalo patiekia. Šis patiekalas skirtas namiškiams ir protėvių vėlėms. Kaip ją pagaminti?

Šutinti ar padaiginti kviečiai (gali būti ir miežiai, rugiai), išvirti žirniai, pupos, smulkinti riešutai, aguonos, kiek paspirgintos ir sugrūstos ar smulkiai sumaltos kanapės sumaišomos su medumi pasaldintu vandeniu. Tai jau ir kūčia.

Pagal tradiciją kūčios turi paragauti visi, kas tą vakarą namuose. Indas su kūčia siunčiamas aplinkui stalą. Papildomai prie kūčios dar valgomi obuoliai, riešutai. Apeiginis kūčios valgymas turi lemti derlingus, vaisingus ateinančius metus.

Aguonų pienas

Jam pagaminti reikės 1 stiklinės aguonų, 2 litrų šalto virinto vandens, 3–4 valgomų šaukštų medaus arba cukraus.

Kūčių išvakarėse aguonos nuplikomos verdančius vandeniu, nuplaunamos ir per naktį paliekamos išbrinkti vandenyje. Kitą dieną jos nukošiamos ir keletą kartų per smulkų sietelį sumalamos mėsmaile. Jei jos neturima, aguonas reikia sugrūsti medine grūstuve, siekiant, kad kuo daugiau išsiskirtų jų pieno. Tada jis supilamas į šaltą virintą vandenį ir pagal skonį pagardinamas medumi arba cukrumi. Aguonų pienu užgeriami šližikai (kūčiukai, prėskučiai) arba virti grūdai, kiti Kūčių patiekalai.

Šližikai (kūčiukai, prėskučiai)

Šližikams pagaminti reikės pusės kilogramo miltų, 50 g aguonų, tiek pat cukraus, 15 g šviežių mielių, apie

200 ml vandens, 2 valgomų šaukštų aliejaus.

Mieles ištriname cukrumi. Šiek tiek pašildę vandenį, jį supilame į mieles, išmaišome, o tada supilame pusę atidėto miltų kiekio, vėl viską išmaišome, ant viršaus užberiamė ploną miltų sluoksnį, ir, padėjus šiltai, palaukiame, kol tešla pradės kilti. Kai ji gerokai iškyla, suberiamė likusį kiekį miltų, aguonas, cukrų, druską, įpilame aliejaus ir tešlą gerai išminkome (išminkyta tešla nebeturėtų lipti prie rankų). Po to tešlą dar kartą padedame šiltai ir apie valandą palaukiame, kad ji dar šiek tiek pakiltų. Tada vėl ją gerai išminkome, plonai iškočiojame, supjaustome smulkiais gabaliukais ir, sudėję į skardą, 180 °C orkaitėje kepame apie 6–8 minutes, kol šližikai gražiai paruduoja.

Burokėlių mišrainė

Mišrainei reikės 4 vidutinio dydžio virtų burokėlių ir tiek pat virtų bulvių, 2 virtų morkų, 3 raugintų agurkų, 1 vidutinio dydžio svogūno, žiupsnelio kmynų, druskos ir 3 valgomų šaukštų aliejaus, kapotų daržovių (krapų, petražolių – jei jų turima).

Išvirtas daržoves supjaustome kubeliais ir sudedame į dubenį, apibarstome kmynais, kapotomis šviežiomis prieskoninėmis daržovėmis. Susmulkintą svogūną pakepinkite aliejuje kol jis gražiai pagelsta. Daržoves suberiamė į dubenį, apibarstome kmynais, pasūdome druska, tada užpilame aliejų su pakepintais svogūnais ir viską gerai išmaišome. Viršų puošiame šviežiomis daržovėmis.

Pyragėliai su grybais

Pyragėliams pasigaminti reikės sluoksniuotos bemielės tešlos (tokios dabar jau galima įsigyti ir parduotuvėje), 300 g grybų (tinka džiovinti, sūdyti, jei naudosime džiovintus, juos reikia iš vakaro pamerkinti, kad išbrinktų), 2 vidutinio dydžio svogūnų, 2 valgomų šaukštų sviesto, 1 kiaušinio, 2 valgomų šaukštų smulkintų prieskoninių daržovių, pagal skonį druskos, maltų karčiųjų ir saldžiųjų pipirų.

Tešlą atšildome ir supjaustome didokais kvadratais. Nuluptus svogūnus smulkiai supjaustome ir pakepiname svieste, kol jie gražiai pagels, tada ant jų supilame smulkiai supjaustytus grybus ir viską dar kiek pakepiname, tada pagardiname druska, pipirais bei žalumynais ir gautą masę atvėsiname. Po to ant kiekvieno tešlos kvadratėlio dedame po šaukštą



grybų masės, jos pakraštėlius gražiai užlankstome, suformuodami nedideles formeles, jų viršų aptepame kiaušinių plakiniu ir pašauname į karštą orkaitę. Kepame apie 20 min. 180–200 °C temperatūroje.

Virtinukai su grybų įdaru

Virtinukams reikės miltų, šviežių arba išmirkytų džiovintų grybų, nedidelio svogūno, žiupsnelio druskos, maltų karčiųjų ir saldžiųjų pipirų, dviejų valgomų šaukštų aliejaus.

Virtinukai gaminami panašiai taip pat, kaip ir koldūnai, tik vietoje mėsos, varškės ar daržovių naudojame grybus. Į puodą suberiamė miltus, žiupsnelį druskos, įpilame šalto vandens ir minkome tešlą tol, kol ji tampa tampri ir nebelipa prie rankų. Tada ją suvyniojame į kepimo popierių ir padedame šaltai. Kai tešla sustingsta, ją plonai iškočiojame ir stikline išspaudžiame skrituliukus.

Įdarui pakepiname smulkiai supjaustytus svogūnus. Kai jie pagelsta, į keptuvę sudedame nuplautus susmulkintus grybus, tada viską dar šiek tiek pakepiname, patroškiname, kol išgaruoja grybų skystis. Gautą masę atšaldome. Tada ant kiekvieno tešlos skrituliuko dedame po šaukštą grybų įdaro ir gerai užspaudžiame kraštėlius, kad pasidarytų trikampės formelės. Jas sudedame į verdantį pasūdytą vandenį. Virtiniams iškilus į paviršių, juos dar apie 5–7 min. paverdame ir išgriebiame. Ant stalo patiekiamo karštus, ant viršaus užpylę svieste pakepintų svogūnų.

Virti vėžiai

Virti vėžiai – didelis delikatesas ant bet kurio stalo, ypač žiemos metu, bet ko šiais laikais negaus. Kaip juos reikėtų tinkamai paruošti, kad visas stalas

(Nukelta į 36 p.)



kvepėtų ir atrodytų įspūdingai?

Vėžius užpilame šaltu vandeniu ir vis pajudindami palaikome apie pusvalandį, kad jie būtų švarūs.

Kitame puode užviriname vandenį, įberiamė į jį druskos, įpilame alaus, įdedame lauro lapelių, pipirų, petražolių, krapų, krienų šaknų ir sudedame švarius vėžius. Puodą uždengiame ir verdame ant nestiprios ugnies apie 15 minučių. Puodą nukaičiame ir apie 1 val. palaikome, kad vėžiai prisitrauktų prieskonių kvapo. Tada vėžius išimame iš puodo, nuvarviname, ištepame sviestu, kad blizgėtų, apibarstome kapotais žaliais krapais bei petražolėmis ir patiekiamo ant stalo.

Rasalynė

1 sūdyta silkė, 2–3 svogūnai, 3 virtos bulvės, 3–5 sumalti pipirai, druskos pagal skonį, 1 l vandens, apie 0,5 l burokėlių rasalo.

Silkę išskrodžiame, nuplauname, nusausiname, suvyniojame į popierių ir kepame ant žarijų (blogiausiu atveju į popierių nesuvyniota silkė kepama keptuvėje arba orkaitėje). Iškepus popierių nuo silkės nuimame, ją mediniu šaukštu sutriname moliniame dubenyje. Kartu sutriname ir bulves (jas reikia išvirti su lupenomis ir nulupti), jas sudedame į dubenį prie susmulkintos silkės ir gautą masę užpilame šaltu virintu vandeniu, sudedame griežinėliais supjaustytus svogūnus, įberiamė pipirų, druskos, supilame burokėlių rasalą. Valgoma su bulvėmis, išvirtomis su lupenomis. Į šią sriubą dėl skonio galima pridėti dar ir supjaustytų svogūnų laiškų bei susmulkintų krapų.

Cibulynė (silksriubė)

Sriubai pagaminti reikės 2 vidutinio dydžio sūdytų silkių, 1 vidutinio dydžio svogūno, pipirų, acto pagal skonį, 1 virinto vandens.

Cibulynė gaminama panašiai taip pat, kaip ir rasalynė, valgoma su karštomis bulvėmis, išvirtomis su lupenomis. Silkę sausai nušluostome ir storai suvyniojame į švarų popierių. Kepame ant žarijų, (blogiausiu atveju į popierių nesuvyniota silkė kepama keptuvėje arba orkaitėje). Iškepus nuo silkės nuimame popierių, išimame kaulus, supjaustome gabaliukais arba ištriname ir sudedame į virintą atšaldytą vandenį. Palaikome 1–2 valandas. Tada

įberiamė pipirų, griežinėliais supjaustyto svogūno, įpilame pagal skonį acto. Sriubą valgome šaltą.

Kleckynė

Jai pagaminti reikės 1 kg žalių bulvių, 3–4 virtų bulvių, 1 l pieno, 1 l vandens.

Bulves nuskutame, smulkiai sutarkuojame ir išsunkiame. Virtas bulves sumalame, sugrūdame ir sudedame į tarkę, įberiamė druskos ir gerai išmincome. Į tešlą galima įberti aguonų.

Į vandenį supilame pieną, užviriname ir sudedame iš bulvių tešlos padarytus mažus, apvalius kukulius. Baigiant virti įberiamė druskos (pagal skonį). Galima kukulius iš pradžių išvirti vandenyje, tada užpilti pieno ir atvirinti. Žemaitijoje ji dažniausiai vakarienei patiekama kaip sriuba. Kartais tai būna ir antras pietų patiekalas, tik šiuo atveju bulvių kukuliukai verdami pasūdytame vandenyje, o išgriebti užpilami svieste pakepintais svogūnais.

Spirgynė

0,5 l sėmenų, druskos, pipirų, kelios bulvės. Galima patiekalą pagardinti ir svogūnu, česnaku.

Sėmenis gerai išvalome ir pakepiname (paspirginame) keptuvėje, kol jie apskrunda. Dar karštus dubenyje mediniu grūstuvu gerai sugrūdame, kad pasidarytų vientisa masė. Tada ją pagardiname pipirais (kai kas į spirginę įberia ir smulkiai sukaptų svogūnų arba česnako). Viską gerai išmaišome. Valgoma su karštomis bulvėmis, išvirtomis su lupenomis. Vietoje sėmenų kai kada naudojamos kanapių sėklos. Kartais kanapės maišomos su sėmenimis (1:1).

Džiovintų obuolių gira

1 kg obuolių, 4 l vandens, 100 g mielių, 400 g cukraus, 100 g razinų, pakelis vanilino.

Obuolius užpilame verdančiu vandeniu ir, palaike 12 val., perkošiame. Subėrus cukrų skystimą pakaitiname, sudedame iškildytas mieles ir pastatome, kad parūgtų. Atsiradusias putas nugraibome, suberiamė nuplautas ir nusausintas razinas, vaniliną.

Girą supilstome į butelius, sandariai uždarome ir laikome šaltoje patalpoje. Ji yra gaivinanti. Iš tokios giros seniau žemaičiai gamindavo sriubą – pripjaustydavo duonos gabaliukų ir užbalindavo grietine.