

UŽGAVĖNIŲ valgiai

Ramunė LENKIMAITĖ



Užgavėnės – paskutinė nuo Kalėdų besitęsiančio Mėsėdžio (žem. Mėsieds) diena, kurią keičia Pelenų diena (Pelenija), o su ja prasideda ir gavėnia, kurios metu nėra vietos nei linksmybėms, nei mėsiskui, riebiu maistu apkrautiems stalams. Tad, žinant, jog tavęs laukia ilgas, iki pat Velykų užsitęsiantis gavėnios pasninko laikas, per Užgavėnes norisi prisidūkti ir sočiai bei skaniai pavalgyti. Taip daryti nuo seno įprasta, nes būdavo tikima, kad jei per Užgavėnes daug, riebiai ir sočiai pavalgysi, visus metus stiprus būsi ir priešingai. Kai kas sakydavo, kad tų patiekalų per dieną turėtų būti net septyni, devyni ar dvylika ir kad tiek pat kartų tą dieną reikia valgyti bei suvalgyti viską, kas padėta ant stalo, nes juk kitą dieną, t. y. prasidėjus gavėniai, nieko mėsiško ir riebaus jau nebegalėsi valgyti, likęs maistas suges.

TRADICINIAI ŽEMAIČIŲ UŽGAVĖNIŲ VALGIAI

Bandykime jų, kaip kad būdinga ir Kūčių stalui, priskaičiuoti dvylika. Taigi: šuipinys, kiunkė, miltiniai mieliniai blynai, vėdarai, šaltiena (košelienu), dešra, troškinti kopūstai su mėsa, valgomi su virtomis bulvėmis, pyragėliai, spurgos, pyragas, gira, alus.

Keletą receptų pateikiame:

Blynai. Ne tik miltiniai – juos galima kepti ir iš tarkuotų bulvių, bet Žemaitijoje dažniausiai valgomi purūs mieliniai blynai (rūgštūs mieliniai blynai – iš seno mus pasiekęs tradicinis šios šventės patiekalas). Reta kuri šeimininkė nežino, kaip paruošti tešlą mieliniam blynams, bet ši kartą vieną iš labiausiai Žemaitijoje paplitusių jų receptų norime priminti.

Iš pradžių kartu su gyvomis mielėmis ar su vandeniu išmirkytomis mielėmis giliame dubenyje ištriname cukrų, ant gautos masės užpilame nedidelį kiekį truputį pašildyto pieno, įberiamės miltų

ir viską išmaišome. Tad tešla uždengiama audeklu ir padedama šiltai, kad pradėtų rūgti. Jai iškilus, papildomai įpilama kiek pašildyto pieno, supilami plakti kiaušiniai (vienas, du ar trys – kiekis priklausys nuo to, kiek blynų kepama), įberiamės druskos, jei pageidaujama – ir vanilinio cukraus, jei reikia – dar ir paprasto cukraus, įberiamės miltų ir, tešlą vėl sumaišius, ji uždengiama audeklu bei pakartotinai padedama šiltai, kad toliau rūgtų. Kai tešla vėl pakyla, pasidaro akyta, ji atsargiai išmaišoma. Jei tešla tiek per skysta, papildomai įpilama miltų ir tik tada ji išmaišoma. Tada blynus jau galima kepti. Tam naudojami augaliniai arba gyvuliniai riebalai. Jei namuose nėra šviežio pieno ar mėgstami rūgštesni blynai, pieną pakeičiame rūgpieniu arba kefyru. Na o jei norime tradicinių rūgščių mielinį miltinių blynų, antrą kartą padėtą rūgti tešlą turėtume rauginti apie parą.

Šuipinys su virta kiaulės uodega. Tai nuo seno žemaičių mėgstamas Užgavėnių valgis, kuris pagaminamas sumaišius virtas kruopas, pupeles, žirnius, truputį įberus miltų, viską dar kiek pašutinus ir užpylus pakepintų svogūnų bei lašinių spirgučių. Prieš nešant dubenį į stalą, šuipinio viršuje įsmėigiama virta kiaulės uodega.

Kunkis (Žemaitijoje šis patiekalas dažniausiai šutyne vadinamas). Tai šutintos bulvės su mėsa (dažniausiai kaulienos šoninė ar kita šiek tiek lašinių turinti mėsa, su kauliukais ar be jų). Iš pradžių mėsa, ją užpylus vandeniu (jo nereikėtų padauginėti) kiek paverdama, o kai jai lieka virti tiek, per kiek laiko išverda bulvės, į sultinį ant mėsos sudedamos nuskustos bulvės. Kai mėsa ir bulvės jau gerai išvirusios, sudedami prieskoniai ir patiekalas jau paruoštas. Nešant į stalą, ant šutynės galima truputį užberti smulkintų krapų, petražolių.