

ŽEMAIČIŲ FESTIVALIS 2008



TELŠIŲ KRAŠTO KULINARINIS PAVELDAS



TELŠIŲ RAJONO SAVIVALDYBĖ

UDK 641.5(474.5)(083)

Te49

TELŠIŲ KRAŠTO KULINARINIS PAVELDAS

© SUDARYTOJA SIGITA DACIENĖ

© 2008 FOTOGRAFAS LINAS ULKŠTINAS

ISBN 978-9986-31-253-6

IŽANGA

Valgių tradiciškumą, specifiškumą lemia geografija, žemės derlumas, regionų ar net gentinė specifika, žmonių charakteriai. Etnologai Lietuvoje išskiria tris pagrindines mitybos papročių zonas: žemaičių, suvalkiečių ir aukštaičių.

Sunkiose ir ilgose grumtynėse už savo ekonominį būvį ir laisvę susiformavo santūrus ir uždaras žemaičio būdas. Nuo seno savo vienkiemiuose gyvenę labai erdviai, nutolę vienas nuo kito per šuns lojimą, mažai paisė ką kiti pamanyt, todėl ir maistą gamino ne prieš kitus pasirodyti, bet kad būtų paprasčiau, greičiau pagaminamas, o svarbiausia – sotus. Žemaičiai ilgiausiai Lietuvoje išlaikė atvirą ugniakurą, kuriame labai patogu virti putras, įvairiausias košes. Atvirą ugniakurą nesunku ir pakurti, galbūt tai ir nulėmė, kad jie vieninteliai iš visų Lietuvos regionų virdavo ir pietus. Duoną žemaitės kepė specialiuose nameliuose – ubladėse. Labiausiai šiuose kraštuose buvo paplitusi tvilkyta (plikyta) duona. Duona užmaišoma ažuoliniame ar uosiniame lovyje, kuris dažniau būdavo skobtinis ir pasižymėjo dailumu. Skaptuotinį pamažu išstūmė lapuočių medienos, lentiniai, į viršų plateljantys loviai su keturiomis rankenomis galuose. Žemaitės įsitikinusios, kad duonos kokybė labai priklauso nuo intensyvaus tešlos plakimo-maišymo. Užmaišymą paplakti egliniu menturiu moterys keldavosi ir naktį. Ant ližės, kad duoną būtų patogu pašauti į duonkepę, dėjo ne tik kopūstlapius ar klevo lapus, ajerus, bet ir paparčius, tirštai pabarstydavo (pasūdydavo) ližę sėmenimis.

Žemaitijoje kaip niekur kitur buvo mėgiamos kanapės (kartais jas pakeisdavo sėmenys). Ši kultūra labiausiai tiko pasninkui. Populiariausias patiekalas *kanapių taboka* (spirgutis) – pagruzdintus grūdus pildavo į grūstuvę ir nugrūdę, nusijoje, vėl pila į grūstuvę. Beria druskos, pipirų ir supjaustytų svogūnų. Mišinį grūda, kol pasidaro tešla. Tada vėl viską spragina keptuvėje, kol pasidaro milteliai. Valgo su bulvėmis. Neapsieita be *kanapinio pieno*, kuris gaunamas ant trintų kanapių užpilant šilto vandens. Paninkui tiko ir *kanapių rasalas* – į kanapių pieną įmaišo sutrintą silkę ir svogūnų. Mėgtas *garstyčnikas* – sudaigintų ir smulkiai sumaltų rugių tyrė su grūstais

garstyčių grūdais. Tik Žemaitijoje tebegaminama ypatinga sviesto rūšis – *kastinis*. Šio krašto šeiminiškės garsėja sūrių gaminimo būdų įvairove. Kad ir *kildintinis sūragrobio*, *stiklinis* sūriai. Juos ilgai išlaikydavo, kad sūriai nepelitu, žemaitės juos kartą į mėnesį perplaudavo apynių nuoviru. Žemaičių pasididžiavimas – sotusis šiupinys, kuris gaminamas iš visokio javo, bulvių, mėsos... Kadaise šis valgis simbolizavo šeimos gerovę, santarvę, sočius metus ir be jo nepsieidavo Užgavėnės, Velykos, Kalėdos.

Žemaičių valgiai neįmantrūs, bet sotūs, sveiki. Matyt, vėl jų charakteris, gyvenimo būdas lėmė, kad niekur kitur Lietuvoje nerasime tiek specifinių, įdomių patiekalų pavadinimų. Tai: *lioka*, *biguzynė*, *drebinys*, *kiunkė*, *slopė* ir pan. Ir šioje knygelėje aptiksite patiekalų, įdomių ne tiek receptūra, kiek šmaikščiais bei taikliais pavadinimais: *morkinyčia*, *švompą su marcapiepelium*, *makans*, *mizerija*, *burbazynė* ir pan.

Šio nedidelio leidinio didelė vertė, kad valgiai užrašyti iš vietinių žmonių lūpų, jie išbandyti tėvų ir senelių. Senoviniai žematiški valgiai paįvairins valgiaraštį, etninės pakraipos renginių programas, juo labiau, kad jie lengvai pagaminami. Tradicinis, savo regiono senųjų maisto produktų, patiekalų žinojimas, vartojimas – tai dar viena proga patirti ne tik gastronomicinį malonumą, bet ir pakankamai patikimas būdas sužadinti pagarbos savai tradicinei kultūrai pojūčius. Esu įsitikinusi, kad ši knygelė, tai tik pirmoji kregždutė, pranašaujanti ir skatinanti tolesnę veiklą kulinarinio paveldo baruose. Juk Žemaitija – bene vienintelis regionas, kurio žmonės aktyviai teigia ir palaiko savo tapatumą, pabrėždami tarminį, kultūrinį savitumą. Juk sąlyginai nauja sąvoka „kulinarijos paveldas“ apima ne tik tradicinių valgių receptūrą, bet visą tautos sukauptą patirtį mitybos – t.y. maisto gavimo, žaliavų paruošimo, kaupimo, konservavimo, vaišių kultūros – ir visa tai supančio paprotinio, tautosakinio, pasaulėžiūrinio, kalbinio konteksto srityje. Nedaug likę žmonių, galinčių išsamiai mums tai pateikti iš savo gyvenimiškos patirties. Taigi norėtūsi šios knygelės „gimimo“ proga paraginti skubėti fiksuoti senus valgius, mitybos papročius ir visa, kas su tuo susiję.

Nijolė Marcinkevičienė



MARYTĖ ELMGREN
gim. 1959 m., gyv. Degaičiuose. Išmoko gaminti iš mamos Petronėlės Kairienės, kilusios iš Pavandenės parapijos.



(Iš kairės į dešinę: Irena Saurusevičienė, Julijona Bładžinauskienė, Rūta Burniauskienė, Irena Vitkevičienė, Vilija Jocienė)

VILIJĄ JOCIENĖ
gim. 1962 m., gyv. Vainočių km., Telšių r.

1. PATARMASAS

1 stiklinė grietinės, 1 stiklinė rūgusio pieno, 3 vidutinio dydžio virtos bulvės, druska, pipirai, kiti prieskoniai

Virtas bulves sutrinti, pilti grietinę, rūgusį pieną, prieskonius ir viską išmaišyti. Valgyti su karštomis bulvėmis.

Užrašė K. Praniauskaitės VB Degaičių filialo vyr. bibliotekininkė Janina Kačinskienė.



2. MORKINYČIA

1 kg maltų lašinukų (gali būti rūkyti), 0,5 kg morkų, 2 kiaušiniai, 200 g manų kruopų, 1 svogūnas, prieskoniai

Lašinukus, svogūną sumalti mėsmale. Morkas sutarkuoti burokine tarka. Viską suminkyti, sudėti į drobinį sūrmaišį ir virti apie 1 val. Išėmus paslėgti. Valgyti atšaldytą su duona.



3. Sausainėliai ROŽYTĖS



4 kiaušiniai, 200 g cukraus, 6 šaukštai miltų, vanilinio cukraus, galima naudoti valgomus dažus

Viską išplakti. Į skardą dėti po arbatinį šaukštelį tešlos. Taip formuojami lapeliai. Kepti 180 laipsnių temperatūros orkaitėje apie 10 min. Rožytes formuoti iškart išėmus iš karštos orkaitės.

4. OBUOLIŲ PYRAGAS



4 kiaušiniai, 1,5 stiklinės cukraus, 0,5 l obuolienės, 2 stiklinės miltų, 1 stiklinė grietinės, 3 šaukšteliai sodos

Kiaušinius, cukrų, obuolienę, sodą sumaišyti ir



ZOFIJA VITKEVIČIENĖ

gim. 1943 m., gyv. Kaunatavos km. Išmokusi kepti iš kaunataviškės Aldonos Martinkienės.

palaiykite 45 min. Tada įdėti miltus ir grietinę. Išmaišyti. Kepti orkaitėje apie 50 – 60 min. Šį pyragą visada kepdavo mama, kai laukdavo svečių.

5. KORYS

6 kiaušiniai, 6 šaukštai pieno, 1 stiklinė cukraus, 1 stiklinė medaus, miltai

Kiaušinius, pieną ir miltus maišyti. Miltų berti tiek, kad susidarytų tiršta grietinės tirštumo masė. Į puodą pilti aliejaus ir taukų lygiomis dalimis. Įkaitinus ant puodo uždėti stambią tarką ir paruoštą masę per ką pilti į taukus. Virti iki gelsvumo. Cukrą maišyti su medumi ir užpilti ant išvirtų tešlos trupinukų. Sumaišius, sudėti į formelę ir suspausti.



6. UŽKULINIS KINDZIUKAS

0,5 kg lašinių, 0,5 kg taukinių lašinių, druska, pipirai, česnakas, kiti prieskoniai



Lašinius ir taukus sumalti, dėti druska, prieskonius. Keletą dienų palaikyti ir išrūkyti bei padžiovinti. Laikyti vėsioje patalpoje. Naudoti virtom bulvėm, raugintų kopūstų, burokėlių sriuboms paskaninti. Galima laikyti porą metų.

7. ŠUTENĖ



0,5 kg šonkauliuku, 6 bulvės, 2 morkos, 1 svogūnas, prieskoniai

Išvirti su-smulkintas bulves ir morkas. Atskirai išvirti šonkauliukus. Viską sudėti į dube-



JADVYGA ŠILINSKIENĖ

gim. 1941 m., gyv. Kiaulakių km.

RŪTA BURNIAUSKIENĖ

gim. 1947 m., gyv. Kauratavo km. Išmoko iš savo mamos ir babytės.



nį. Papuošti laiškiniiais svogūnais ir krapais.
Valgyti su rūgusiu pienu ir raugintais agurkais.

8. CIBULYNĖ

2 silkės galvos, 2 bulvė, 1 svogūnas, 1 l vandens, druska, pipirai, acto

Silkės galvas pakepti ant žarijų. Išvirusią bulvę su-trinti su silkės gal-vom ir su susmul-kintu svogūnu. Dėti pagal skonį druskos, pipirų, acto ir užpilti virintu šaltu vandeniu. Valgyti su karštomis bulvėmis, išvirtomis su lupenomis.



9. KIUNKĖ

200 g žirnių, 5 virtos bulvės. Padažui: 100 g lašinių, 1 svogūnas

Žirnius iš-virti. Sumaišyti su smulkintom virtom



bulvėm ir užpilti padažu, t.y. keptuvėje ištirpinti lašinukus su smulkintu svogūnu. Prieskonius naudoti pagal skonį.

Valgyti su rūgusiu pienu.

10. SŪRIS SU KMYNAIS

10 l pieno, 5 l rūgusio pieno, kmyną pagal skonį



Užvirinti 5 l pieno, supilti rūgusį pieną. Nusunkti iki varškės kietumo. Užvirinti likusį pieną, užpilti ant varškės. Dėti kmynus, įberti druskos. Gautą masę supilti į sūrmaišius ir paslėgti 2 valandoms.

11. OBUOLIŲ SŪRIS

3 l smulkiai supjaustytų obuolių, 800 g cukraus

Ant obuolių sluoksniais supilti cukrų ir palaikyti vieną parą. Į puodą nupilti susidariusį sirupą ir virinti kol liks 1/3 tūrio. Sudėti obuolius ir virinti apie





**IRENA
VITKEVIČIENĖ**

gim. 1937 m., gyv. Kaudava km. Išmoko iš savo babytės Onos Sidarienės apie 1944 metus. Prikepavo didelį kiekį „Lepioškų“, vaikai prisikišdavo pilnas kišenes.

2 valandas intensyviai maišant. Gautą obuolieneį supilti į sūrmaišius, lengvai paslėgti. Džiovinti sausoje vėdinamoje patalpoje.



12. LEPIOŠKOS

0,5 kg bulvių, 3 šaukštai miltų. Įdarui: 1 stiklinė grybų, rūkytų lašinukų pagal skonį, 1 svogūnas, prieskoniai

Bulves išvirti ir sugrūsti košę. Į karštą košę berti miltus ir minkyti iki vientisos masės. Pakepinti grybus su lašinukais ir svogūnu. Į bulvių košę dėti įdarą, formuoti blynelius ir kepti keptuvėje.



Įdarui galima naudoti mėsa, varškę.

13. ČIČKOS

0,5 l virtos bulvių košės, 3 šaukštai miltų. Padažui: 4 - 5 riektės lašinukų, 1 šaukštas miltų, druska, pipirai

Bulvių košę minkyti su miltais iki vientisos masės. Formuoti blynelius ir kepti orkaitėje. Pakepinti lašinukus, dėti miltų šaukštą, įpilti truputį vandens. Karštą padažą užpilti sluoksniais ant iškeptų čičkų. Uždengti ir palaikyti kol suminkštėja.



14. ŠMONTALAS

4 bulvės, 0,5 l grietinės, kelios skiltelės česnako (arba svogūno), karčiųjų ir kvepiančiųjų pipirų, druskos pagal skonį



Išvirti bulves, sugrūsti. Dėti po



**JULIJONA
BLADŽINAUSKIENĖ**
gim. 1947 m., gyv. Kautavos km. Išmoko iš savo mamos.



IRENA

SAURUSEVIČIENĖ

gim. 1957 m., gyv. Ubiškės km. Išmoko iš savo babytės.

truputį visą grietinę ir maišyti, kol pasidarys vientisa masė. Sudėti prieskonius ir druską.

Valgyti su karštomis bulvėmis, išvirtomis su lupenomis.

15. KEPAIŠIS SU UOGIENE

4 kiaušiniai, 1 stiklinė cukraus, 400 g kiaulienos taukų, 1 šaukštelis sodos, 0,5 - 1 l uogienės (geriausia juodųjų serbentų), miltų tiek, kad tešlą galėtum minkyti ir neliptų prie rankų

Kiaušinius suplakti su cukrumi, supilti ištirpintus taukus, dėti sodą ir miltus. Tešlą laikyti 1 val. šaldytuve, išėmus padalyti į 2 dalis. Vieną iškočioti ir pakloti į skardą. Už-



tepti uogienę ir berti likusią tešlą, sutarkuotą burokine tarka. Kepti orkaitėje apie 40 min.

Užrašė K. Praniauskaitės VB Kaunatavos filialo vyr. bibliotekininkė Vilija Jocienė.

16. ŽELMENINĖ

2 stiklinės kviečių, 100 g paukštienos, 1 svogūnas, druska



Kviečius išmirkyti šiltame vandenyje. Po to dieną, jei reikia ir ilgiau, daiginti šiltoje aplinkoje. Paukštiną susmulkinti mažais gabalėliais, pakepinti keptuvėje su svogūnais, įberti druskos ir kitų prieskonių. Visą išmaišyti.

17. ŠIUPINYS

0,5 kg bulvių, 0,5 kg žirnių, 0,5 kg pupelių, 0,5 kg perlinių kruopų, 0,5 kg morkų, 300 g svogūnų



Žirnius, pupeles ir perlines kruopas pamirkyti vandenyje, po to išvirti atskirai. Virtas



**MAGDALENA
GEDVILIENĖ**

gim. 1948, gyv. Ryškėtuose, Telšių r.



bulves susmulkinti kubeliais. Trečdalį morkų sutarkuoti burokine tarka, įpilti aliejaus ir pakepinti keptuvėje su trečdaliu svogūnų. Viską suberti į puodą ir pakaitinti apie 10 min., intensyviai maišant. Į keptuvę įpilti truputį aliejaus, sviesto, sudėti likusias morkas, sutarkuotas smulkia tarka, ir pakepinti su svogūnais. Viską užpilti ant paruošto šiupinio. Papuošti virtomis kiaulės uodegomis.

18. KARALIŠKAS KASTINYS

0,5 l naminės grietinės, 1 stiklinė rūgusio pieno, druska, česnakas, svogūnai, kymnai

Grietinę sukuti kol pradeda kietėti, pilti po truputį rūgusį pieną, visą laiką maišyti ta pačia kryptimi. Dėti į šiltą vonelę, sukuti, jei skystėja - dėti į šaltą vonelę ir vėl sukuti. Baigiant susukti kastinį - suberti prieskonius.



19. KUNKULYNĖ

300 g ruginės duonos tešlos, 150 g kvietinių miltų, 2 l vandens, 1 l pieno



įberti druskos, truputį cukraus.

Užrašė K. Praniauskaitės VB Ryskėnų filialo vyr. bibliotekininkė Jovita Vaičiulienė.

20. UŽKULAS



1 kg kiaulės pilvo taukų, druska, pipirai, lauro lapai

Taukus ištrinti su prieskoniais ir suvynioti tampriai į ruloniuką. Apsukus virvele, pakabinti



ADOLFINA VIDEIKIENĖ

gim. 1939 m., gyv. Telšiuose. Išmoko iš mamos. Užkulą mama naudodavo net ir kaip vaistą. Senais laikais nei viena šeima negyveno be užkulo.



**DALIA
LILEIKIENĖ**

gim. 1967 m., gyv. Telšiuose. Išmoko iš mamos ir babytės.

prie pečiaus. Laikyti kol pradeda geltonuoti, užkulėti. Laikomas neribotai, net iki 5 metų. Įdėti po mažą gabalėlį verdant bulves ar burokėlių sriubą.

Užrašė Etninės kultūros globos tarybos specialistė Žemaitijos regionui Sigita Dacienė.

21. FARŠIRUOTA ŽUVIS

2 – 3 kg svorio lydeka, 500 g nerūkytų lašinių, 2 morkos, 2 svogūnai, 2 kiaušiniai, 0,5 batono, išmirkyto grietinėlėje, druskos, pipirų, česnako, kiti prieskoniai

Žuvį perpjauti išilgai, atsargiai peiliu atskirti mėsą nuo odos. Išrinkti kaulus, permalti mėsą mėsmale - 2 kartus. Susmulkinti svogūną, sutarkuoti morkas ir pakepinti keptuvėje su aliejumi. Sumalti mėsmale lašinukus, išmirkytą batoną, pakepintus svogūnus su morkom. Dėti kiaušinius, žalumynus ir prieskonius. Paruoštą faršą sudėti į lydekos odą ir užsiūti. Žuvį apvalyti servetėle, jei yra prilipusios tešlos, ir dėti į skardą, išklotą kepimo popieriumi, kad nepriliptų; įpilti 1 stiklinę vandens. Kai truputį pakepa - subadyti smeigtuku, kad neįtrūktų. Kepti apie 1 val. 30 min. Jei žuvis didelė - reikia kepti ilgiau. Kepama kol gražiai parusvėja. Iškeptą palaikyti pusę paros, tada išimti siūlus ir papuošti įvairiomis daržovėmis bei vaisiais.

Užrašė K. Praniauskaitės VB Lauksodos filialo vyr. bibliotekininkė Ona Lileikienė.

22. SAUSAINIAI SU IMBIERU

6 šaukštai miltų, 6 kiaušinių tryniai, 2 šaukštai cukraus, kepimo milteliai, imbiero milteliai, 0,5 l dirbtinio medaus



Iš miltų, kiaušinių, cukraus ir kepimo miltelių minkyti tešlą. Iš gautos tešlos formuoti sausainius ir virti meduje apie 20 – 25 min. Išvirusius apvolioti imbiero milteliuose.

Užrašė K. Praniauskaitės VB Luokės vyr. bibliotekininkė Marytė Beleckienė.

23. EŽIŲ ŠEIMYNA

0,5 kg maltos kiaulienos, 0,5 kg maltos paukštienos, 3 kiaušiniai, 100 g krakmolo, 100 g manų kruopų, 1 svogūnas. Druska, česnakas, pipirai ir kiti prieskoniai pagal skonį

Į maltą mėsą dėti kiaušinius, manų kruopas, prieskonius ir viską gerai suminkyti. Suberti krakmolą, keptuvėje pakepintą svogūną ir vėl minkyti faršą.



**REGINA
BARSTEIGIENĖ**

gyv. Luokėje. Išmoko iš mamos Kazimieros Milašienės (1912-1986).



NIJOLĖ VENSKIENĖ

gim. 1959 m., gyv. Vembutų km. Išmoko iš mamos.



**STEFANIJA
POCEVIČIENĖ**
gim. 1933 m., gyv. Ga-
dūnavo km. Patiekalus
išmoko iš mamos.

Formuoti ežių šeimyną. Akių vietoje įdėti po kve-
piančių pipirą. Kepti
180 laipsnių karščio
orkaitėje apie 1 va-
landą. Iškepus su-
smaigstyti spyglius
iš medinių pagaliu-
kų. Papuošti svogū-
nų laiškais, salotų
lapais ir kt. Valgo-
mas kaip šaltas užkandis.



Užrašė K. Praniauskaitės VB Vembutų bibliotekininkė Irena Dubinskienė.

24. KIAULIENOS ŠMOTMĖSIS SU PADAŽU

Sūdyta arba rūkyta kiauliena - geriausia kum-
pio mėsa, išmirkyta dedama į verdantį vandenį su
įvairiais prieskoniais ir verdama, kol suminkštėja. Po
to supjaustoma gabalėliais ir dedama į taukais išteptą
pusdubenį. Užpilama tirštu padažu. Ant viršaus užde-
dama virtų bulvių ar košės ir pakišama į krosnį. Ke-
pama, kol apkepa paviršius. Ant stalo dedama su visu
pusdubeniu. Papuošiama morkomis ir petražolėmis.

Patiekalas buvo verdamas tradicinių švenčių
metu ir po skerstuvų.

25. SKARELĖS

I stiklinė pieno, 2 kiaušinių tryniai, 4 stiklinės miltų, truputis mielių, cukraus, druskos

Į 2 stiklines miltų supilti šiltą pieną, sudėti mienes, pamaišyti ir palaukti kol pakils tešla. Po to suberti likusius miltus, kiaušinio trynius, cukrų ir druską pagal skonį. Viską suminkyti ir kildyti tešlą. Vėliau tešlą iškočioti, supjaustyti ketvirtainiais gabalėliais. Ant jų dėti obuolių ar varškės. Užlenkti kampus ir viršuje suspausti. Paviršių patepti plaktu kiaušiniu.

Kepami šv. Kalėdų ir šv. Velykų šventėm.

26. BURBAZYNĖ

Išvirti bulves be lupenų. Vandenį nupilti į dubenėlį. Bulves sugrūsti ir užpilti nusunktu vandeniui, pertrinti per sietelį. Įdėti užkulo arba patirpintų lašinukų, prieskonių ir pavirinti.

Pabalinti pasukomis.

Patiekalas buvo verdamas vakarienei, kaip sotas ir lengvas maistas.

Užrašė K. Pranauskaitės VB Gadūnavo filialo bibliotekininkė Gražina Narmontienė.



JANINA URNIKIENĖ

gim. 1936 m., gyv. Gadūnavo km.



**ZOFIJA
DANILEVIČIENĖ**
gim. 1922 m., gyv. Degaičių km.

27. PONIŠKAS KASTINYS

200 g kokybiško sviesto, 1 stiklinė rūgusio pieno. Prieskoniai: svogūnas, česnakas, kmynai, pipirai, druska

Sviestą sukti pašildytą iki kambario temperatūros. Plona srovele pilti rūgusį pieną. Visą laiką sukant dėti prieskonus. Negalima perkaitinti.



28. SĖMENINĖ

100 g sėmenų, 1 svogūnas, 1 šaukštelis druskos

Svogūną susmulkinti. Sėmenis pakepinti keptuvėje, po to sumalti kavos malimo mašinėle. Sudėti svogūnus, įberti druskos.

*Užrašė K. Praniauskaitės
VB Degaičių filialo vyr.
bibliotekininkė Janina
Kačinskienė.*



29. ONUTĖS DUONA

7 kg ruginių miltų, 4 kg kvietinių miltų, 100 – 200 g duonos raugo, druska, kmynai, vanduo



Ruginius miltus suberti į kubilą, kuriame yra duonos raugas. Užpilti karštu vandeniu (užplinkyti). Uždengti šiltai ir laikyti tris paras. Pamaišyti kiekvieną dieną. Po trijų parų dėti druskos ir kmynų pagal skonį, po truputį suberti kvietinius miltus ir minkyti rankomis. Toliau tešla rauginama keturias - penkias valandas. Kepti specialioje duonos kepimo krosnyje. Norint nustatyti ar krosnis pakankamai karšta, reikia į krosnį įberti miltų. Jei miltai paruduoja, galima kepti. Duona kepama 2 valandas.

Užrašė K. Praniauskaitės VB Ryškėnų filialo vyr. bibliotekininkė Jovita Vaičiulienė.



ONA SUŠINSKIENĖ
gim. 1930 m., gyv. Ryškėnų km. Duoną kepa nuo mažens. Seniau duona buvo kepama višose šeimose.



**DANUTĖ
JUREVIČIENĖ**

gim. 1946 m., gyv. Viešvėnuose

30. VARŠKĖS SŪRIS

8 l pieno, 2 l rūgusio pieno

Pieną pakaitinti iki užvirimo. Supilti rūgusį pieną ir gerai išmaišyti. Pakaitinti, nusunkti skystį ir į gautą varškę dėti kmyną, druskos. Supilti į sūrmaišį ir paslėgti.



31. LYDYTAS SŪRIS

10 l pieno, 1 stiklinė acto, 2 kiaušiniai, 20 g sviesto, druskos

Katilą patepti aliejumi, kad neprisviltų. Pieną užkaitinti ir supilti actą. Nusunkti skystį, varškę dėti į kitą katilą. Kiaušinius ištrinti su sviestu, įberti druskos, viską gerai išmaišyti ir kaitinti ant mažos ugnies, maišant mediniu šaukštu. Kai turinys ima lydėti, dėti į indelius ir laikyti šaltai.

Išmokė viešvėniškė Stefanija Žaromskienė (1922 – apie 1997 m.).

32. SALDUSIS SŪRIS

Varškę paruošti kaip ir lydytam sūriui pagaminti. Dėti cukraus, razinų, supjaustytų želatininių saldainių, citrinos sulčių. Iš dviejų pakelių spanguolių želė paruoštą skystį supilti į varškę ir lengvai išmaišyti. Sudėti į formeles ir palaikyti šaltai.




33. DUONA „VARNELĖ“

*1 kg kvietinių miltų,
3 riekės parduotuvės
duonos minkštimo, šil-
tas vanduo*

Miltus suberti į kubiliuką ir užpilti šilto vandens tiek, kad išsimaišytų tiršta blyninė masė. Įdėti 3–4 riekės parduotuvės duonos minkštimo, išmaišyti, uždengti. Laikyti kol pradeda rūgti, kilti tešla. Vėl paminkyti, palaukti kol pakils ir vėl paminkyti. Taip kartoti keletą kartų. Toliau labai kruopščiai išminkyti tešlą. Jei norime, kad duona būtų minkšta, galima įdėti tris šaukštus bulvių košės. Įberti žiupsnelį cukraus, suminkyti ir palikti šiltai, kol pakils. Formuoti varniukų dydžio duonelę. Į vidų galima įdėti smulkiai supjaustytų rūkytų lašinukų. Kepti dujinės viryklės orkaitėje apie 1 val.



**ELENA
VILIMAVIČIENĖ**
gim. 1935 m., gyv. Vieš-
vėnuose



ZOFIJA MIKNIENĖ
gim. 1942 m., gyv. Viešvėnuose. Išmoko iš mamos.

34. KLECKAI SU MORKOM

2 kg bulvių, 0,5 kg virtų bulvių košės, druskos. Įdarui: 0,5 kg morkų, 2 šaukštai grietinės, 1 kiaušinis, 1 svogūnas, prieskoniai

Sutarkuoti bulves, dėti bulvių košę, druskos ir viską suminkyti. Įdarui morkas sutarkuoti smulkia tarka, dėti susmulkintą svogūną ir keptuvėje pakepinti. Kai truputį atvės, dėti grietinę, kiaušinį, prieskonius. Imti bulvių tešlą, dėti į vidurį morkų įdarą ir formuoti kleckus. Kleckus dėti į pasūdytą verdantį vandenį ir virti apie 20 min. Valgyti su paspirtintų lašinukų padažu.



35. MORKŲ PIERNIKAI

300 g miltų, 2 kiaušiniai, 3 vidutinio dydžio morkos, 2 šaukštai cukraus



Kiaušinius sumaišyti su cukrumi, dėti miltus ir morkas, sutarkuotas smulkia tarka. Kočioti tešlą, formuoti sausainius. Kepti orkaitėje.

36. PIERNIKAI „VOVERUŠKOS“

1 kiaušinis, 2 kiaušinių tryniai, 1 stiklinė liesos grietinės, 1 šaukštelis cukraus, 0,5 l aliejaus, miltai



Viską sumaišyti, miltų dėti tiek, kad gautųsi skysta tyrė. Į įkaitintą aliejų merkti specialią metalinę formelę. Įkaitintą formelę merkti į tešlą. Tešla turi prikibti prie formelės, tuomet dėti į verdantį aliejų. Kai nukrenta nuo formelės, paruduoja, ištraukti iš puodo. Puošti cukraus pudra, širšių medumi.

37. ŠIMTALAPIS

4 kiaušiniai, 2 šaukštai grietinės, 0,5 l aliejaus, vanilės cukraus



**STEFANIJA
LETUKIENĖ**

gim. 1925 m., gyv. Viešvėnuose.



SOFIJA ČEGIENĖ

gym. 1946 m., gyv. Kirklių km. Išmoko iš mamos. Švomba buvo naudojama kaip šventinė pakrova.

Atskirti trijų kiaušinių baltymus nuo trynių. Baltymus išplakti, į trynius dėti 1 šaukštą cukraus ir vanilino, viską išmaišyti. Išplakti likusio kiaušinio baltymą. Dėti grietinę, žiupsnelį druskos, viską sumaišyti. Bertį miltų tiek, kad išsiminkytų kieta tešla. Minkant reikia tešlą trankyti į stalą ir maigyti. Palaikyti šaldytuve 2 valandas. Po to tešlą reikia iškočioti labai plonai ir supjaustyti kvadratėliais specialiu karpytu peiliuku. Kad neliptų kočiojant tešlą naudoti ne miltus, bet aliejų. Tešlos kvadratėlius virti aliejuje kol pagelsta. Išvirtus atvėsinti, dėti vieną ant kito, aplaistyti karštu šokoladu ir palaikyti šalta.



Užrašė K.Praniauskaitės

VB Viešvėnų filialo vyr. bibliotekininkė Danutė Jurevičienė.

38. ŠVOMPA SU MARCAPIEPELIU

2 kg bulvių, 600 g varškės, 5 kiaušiniai, 4 šaukštai manų kruopų, 4 šaukštai miltų, 500 g lašinukų, 0,5 l rūgščios grietinės, 0,5 l grietinės, 100 g grybų, 1 stiklinė agurkų sunkos, 2 svogūnai, mėta ir kiti prieskoniai

Nuskustas bulves dalinti į dvi dalis. Tarkuoti rankomis: vieną dalį per smulkiają bulvių tarką, kitą per burokinę tarką. 250 g lašinukų pakepinti su susmulkintu vienu svogūnu, dėti 2 šaukštus miltų, rūgščią grietinę ir viską pakaitinti keptuvėje. Supilti į bulvių tarkę, dėti tris kiaušinius, manų kruopas ir gerai išmaišyti. Ruošti varškę: ištrinti, dėti du kiaušinius, mėtas, kitus prieskonius. Į kepimo indą supilti pusę masės tarkuotų bulvių, ant viršaus dėti varškės įdarą ir vėl kitą pusę bulvių tarkės. Kepti 200 laipsnių karščio orkaitėje apie 40 min.

Gaminti marcapiepelį. Supjaustyti likusius la-



šinukus, svogūną, dėti grybus ir pašutinti. Berti 2 šaukštus miltų, pakepinti, supilti grietinę, prieskonius ir viską užkaitinti. Naudojamas kaip padažas prie švompos.

Užrašė Eminės kultūros globos tarybos specialistė Žemaitijos regionui Sigita Dacienė.



TERESELE

VALANTINIENE

gim. 1937 m., gyv. Kirklių km. Išmoko iš mamos.

39. MIZERIJA

2 silkės, 2 stiklinės grietinės, 2 žali arba rauginti agurkai, 100 g sviesto, 8 bulvės

Silkę suvynioti į kepimo popierių ir iškepti ant žarijų arba orkaitėje. Kai silkė iškepa, išimti kaulus ir supjaustyti gabalėliais. Vieną agurką sutarkuoti stambia tarka, sumaišyti su viena stikline grietinės. Likusią grietinę sumaišyti su silkės gabalėliais. Bulves supjaustyti griežinėliais ir iškepti svieste. Į lėkštę dėti paruoštą silkę, agurkus su grietine, aplinkui dėti keptas bulves. Papuošti agurkų griežinėliais, krapais, svogūnų laiškais.



Valgomas pasninko dienomis.

40. MAKANS

3 vidutinio dydžio bulvės, 0,5 stiklinės grietinės, 1 stiklinė rūgusio pieno, 3 - 4 malti pipirai, druska, svogūno arba česnako kelios skiltelės

Bulves išvirti, nulupti, sutrinti ir sumaišyti su grietine. Supilti rūgusį pieną ir viską gerai išplakti.



Dėti pipirų, smulkiai supjaustyto svogūno arba česnako, druskos. Dar galima dėti pjaustytų raudonųjų burokėlių. Valgomas su karštomis bulvėmis, išvirtomis su lupenomis.

41. JAŠNIKAS

4 kiaušiniai, 1 stiklinė grietinės, 0,5 l burokėlių sunkos, 100 g sviesto, 2 šaukštai miltų, druskos, pipirų



Kiaušinius išvirti kietai, nulupti, supjaustyti pusiau ir sudėti į lėkštę baltomis pusėmis į viršų. Burokėlių sunką užvirinti. Į grietinę dėti miltus, sviestą, pipirus, druską, viską užkaitinti ir supilti į karštą burokėlių sunką. Paruoštą masę pilti į paruoštą lėkštę.





Stengtis, kad kiaušinių viršūnėlės liktų neužpiltos. Į burokėlių sunką galima įbarstyti virtų pupų ar žirnių. Valgomas su juoda duona.

42. MEKERIS

100 g juodos duonos, 1 šaukštas grietinės, 2 šaukštai cukraus, 0,5 l šalto vandens, lazdyno riešutų

Duoną supjaustyti kubeliais, berti cukrų ir užpilti šaltu virintu vandeniu. Palaikyti 2 val. Dėti grietinę ir smulkiai susmulkinčius riešutus. Valgoma šalta. Anksčiau valgydavo vasarą per šienapjūtę.

Užrašė K.Praniauskaitės VB Kirklių filialo bibliotekininkė Stanislava Viliuvienė.



43. BULBIEŠNIKAI

12 bulvių, 1 l pupų, 1 svogūnas, druska, pipirai, truputis aliejaus ir krakmolo

Bulves išvirti su lupenom. Sudėti ant rėčio ir atvėsinti. Atvėsusias bulves sugrūsti grūstuvėje. Įdarui: pupas pamirkyti, išvirti, sumalti ir pakepinti keptuvėje su svogūnu. Kepimui naudoti aliejų. Ant paruošto stalo paberti krakmolo, dėti bulvių košę, kočioti, apvoliojant



krakmolu. Iškočioti ir supjaustyti 10x15 cm pločio, 1 cm storio gabalėliais. Naudojant kočelą formuoti blynelius. Ant blynelio dėti šaukštą pupų įdaro ir sulenkti pusiau. Kraštus lengvai apspausti. Kepti ant krosnies rinkių. Iškeptus sudėti ant rėčio, atvėsinti, aptepti aliejumi su žašies plunksnų šluotele, kad blizgėtų ir, kad tarpusavyje nesukibtų. Valgyti su grietine.



44. RASALAS

Isilkė, 1 svogūnas, 2 litrai virinto vandens, druska, pipirai

Silkę pake-



IRINA JAKOVLEVA

gimė Nevarėnuose 1927 m., gyv. Tučių km. Kėp-davo mama ir uošvė. Vaišindavosi per šven-tes, dažniausiai valgy-davo pasninko metu.



VALERIJA

RAČKAUSKIENĖ

gim. 1922 m., žiemą gy-vena Varniuose, vasarą - Vašilėnų kaime, Kražių seniūnijos, Kelmės rajone.



pinti ant anglių, nuplauti, išrinkti kaulus ir sudėti į dubenį. Moliniame dubenėlyje mediniu šaukštu sutrinti svogūną, suberti druską, pipirus. Supilti virintą vandenį. Valgyti su šiltomis bulvėmis. Rasalas gaminamas per Gavėnią, Adventą.

45. AGUONŲ PIENAS

2 stiklinės aguonų, 1 l virinto vandens, cukrus (pagal skonį)

Aguonas nuplauti, užpilti karštu vandeniu, ir palaukti kol išbrinks. Po to kelis kartus permalti su mėsmale, kol pasidarys balta masė. Tada užpilti virinto vandens, užberti cukraus. Valgoma su riestainiais arba su kūčiukais.



46. KANAPIŲ SPIRGUTIS

Istiklinė kanapių, svogūno galvutė (maža), druskos

Sėmenis (arba kanapes) suberti į sausą keptuvę



sėmenų (arba kanapių) spirgutį.

47. ŠMONTALS

3 vidutinio dydžio virtos bulvės, 2 stiklinės grietinės, 1 svogūnas, druskos, pipirų pagal skonį

Bulves sutrinti, grietinę gerai išplakti, pilti ant bulvių, įdėti smulkiai supjaustytą svogūną, dėti drus-



kos, truputį pipirų ir viską gerai išmaišyti. Valgyti su karštomis bulvėmis, išvirtomis su lupenomis.

*Užrašė K.Praniauskaitės
VB Varnių filialo bibliotekininkės Elena Dauskur-
tienė ir Vida Kenciuviene.*

ELENA ŠERPITIENĖ

gim. 1928 m., gyv. Varnių seniūnija, Drobūkščių kaime



TURINYS

1. PATARMASAS.
2. MORKINYČIA.
3. SAUSAINĖLIAI ROŽYTĖS.
4. OBUOLIŲ PYRAGAS.
5. TORTAS KORYS.
6. UŽKULINIS KINDZIUKAS.
7. ŠUTENĖ .
8. CIBULYNĖ.
9. KIUNKĖ.
10. SŪRIS SU KMYNAIS.
11. OBUOLIŲ SŪRIS.
12. LEPIOŠKOS.
13. ČIČKOS.
14. ŠMONTALAS.
15. KĖPAIŠIS SU UOGIENE.
16. ŽELMENINĖ.
17. ŠIUPINYS.
18. KARALIŠKAS KASTINYS.
19. KUNKULYNĖ.
20. UŽKULAS.
21. FARŠIRUOTA ŽUVIS.
22. SAUSAINIAI SU IMBIERU.
23. EŽIŲ ŠEIMYNA.
24. KIAULIENOS ŠMOTMĖSIS
SU PADAŽU.
25. SKARELĖS.
26. BURBAZYNĖ.
27. PONIŠKAS KASTINYS.
28. SEMENINĖ.
29. ONUTĖS DUONA.
30. VARŠKĖS SŪRIS.
31. LYDYTAS SŪRIS.
32. SALDUSIS SŪRIS.
33. DUONA „VARNELĖ“.
34. KLECKAI SU MORKOM.
35. MORKŲ PIERNIKAI.
36. PIERNIKAI „VOVERUŠKOS“.
37. ŠIMTALAPIS.
38. ŠVOMPA SU MARCAPIEPELIU.
39. MIZERIJA.
40. MAKANS.
41. JAŠNIKAS.
42. MEKERIS.
43. BULBIEŠNIKAI.
44. RASALAS.
45. AGUONŲ PIENAS.
46. KANAPIŲ SPIRGUTIS.
47. ŠMONTALS.

UDK 641.5(474.5)(083)
Te49

TELŠIŲ KRAŠTO KULINARINIS PAVELDAS

Sudarytoja Sigita DACIENĖ
Fotografas Linas ULKŠTINAS

ISBN 978-9986-31-253-6

Maketavo ir spausdino S. Jokužio leidykla-spaustuvė.
Nemuno g. 139, Klaipėda.
Užs. Nr. 8_2008 06 09, sąl.sp.l., tiražas 500 vnt.

