**Dominik Orłowski**

**KUCHNIA KRESOWA - TRADYCJA CIĄGLE KULTYWOWANA**

Jednym z przejawów narodowej tożsamości, wynikającej z wielowiekowej tradycji, są kulinarne zwyczaje mieszkańców mówiące o historii krajów i zamieszkujących ich tereny społeczności. Tak jak narody różnią się między sobą językiem, historią, kulturą, tak różne są ich nawyki, gusta i tradycje kulinarne.[[1]](#footnote-1)

Obecne w każdej dziedzinie życia globalne trendy nie są raczej w stanie umniejszyć znaczenia ludowych zwyczajów i obrzędów wypracowanych przez kolejne pokolenia w każdej szanującej swoje tradycje społeczności. Podobno przez żołądek do serca prowadzi najprostsza droga, aby zrozumieć i poznać ludzi, ich wartości, wierzenia, sposób bycia – tak mówi polskie przysłowie. Gościnność też jest charakterystyczną i powszechną cechą Polaków, a jej tradycji należy szukać w poprzednich stuleciach, w których odnajdujemy także początki naszej kresowej kuchni.[[2]](#footnote-2)

,,Kresy” – tak początkowo nazywano w dawnej Polsce stanowiska wojskowe rozrzucone na pograniczu (Podola i Ukrainy), jako straże strzegące kraju od napadów tatarskich i hajdamackich. Z czasem to przeszło na określenie nadgranicznych ziem graniczących z Tatarami i Kozakami, a w znaczeniu współczesnym, pod nazwą Kresy rozumie się ziemie, leżące na jakiejkolwiek granicy Polski (Kresy wschodnie i zachodnie).[[3]](#footnote-3)

Zakresem swoim Kresy obejmowały kilka – regionów, krain czy obszarów etnicznych, uznanych jednak za rejon polskiej swojskości. Do Unii Lubelskiej w 1569 roku. Kresy prawie w całości należały do Wielkiego Księstwa Litewskiego. Później, aż do rozbiorów, część należała do Korony, a część do Litwy. Granice Kresów w wyniku licznych wojen, jakie toczyła Rzeczypospolita, wielokrotnie się zmieniały.[[4]](#footnote-4)

Dzisiejszy sposób pojmowania kresów wywodzi się w dużej mierze z okresu dwudziestolecia międzywojennego. Kresy obejmowały wtedy województwa: wileńskie, białostockie, nowogródzkie, poleskie, wołyńskie, tarnopolskie i stanisławowskie. Był to obszar niezwykle zróżnicowany etnicznie, gdyż współtworzyli go bowiem Polacy, Litwini, Rusini, Białorusini, Żydzi, Tatarzy, Niemcy, Rosjanie, Ukraińcy, Rumuni i Ormianie.[[5]](#footnote-5)

Zróżnicowanie etniczne ma widoczne odzwierciedlenie w kuchni kresowej. Odnaleźć w niej można elementy kuchni różnych nacji narodowościowych zamieszkujących Kresy. Cechą tej kuchni było również ogromne zróżnicowanie regionalne. Dziedziczyła ona wielopokoleniową tradycję kulinarną. Zawarta w Lublinie Unia polsko-litewska, w wyniku której oba narody utworzyły jedno państwo pod berłem monarchy będącego jednocześnie królem polskim oraz wielkim księciem litewskim, nie tylko zjednoczyła na dwa przeszło wieki Koronę i Litwę pod względem politycznym, ale również i kulinarnym. Liczne potrawy litewskie zyskały popularność w Koronie, natomiast kuchnia staropolska z kolei zaczęła przenikać na Litwę.[[6]](#footnote-6)

Słowo ,,Kresy” jest nie tylko określeniem historyczno-geograficznym, ale też pojęciem nostalgicznym. Łączy się wspomnieniami, a także nieodłącznie z doskonałą kuchnią. Kuchnia kresowa uchodzi za niezrównaną i zachwyca każdego, co nie tylko wiąże się z nostalgią, ale przede wszystkim z jej wielkim bogactwem i różnorodnością.[[7]](#footnote-7)

Kuchnia kresowa powstawała na terenach sięgających poza granice Rzeczypospolitej, gdyż te zmieniały się tak, jak i ona niczym w kalejdoskopie. Zaczynając od słynnych Wołodyjowskich Dzikich Pól, aż po Żmudź wraz z Litwą, poprzez Wilno i Lwów, aby ostatecznie po II wojnie światowej ograniczyć się do wschodnich województw przygranicznych.[[8]](#footnote-8)

O tym, jak ważne miejsce w staropolskiej obyczajowości zajmowało jedzenie, niech świadczy fakt, że swoją książkę ,,Obyczaje staropolskie w XVII i XVIII wieku” Zbigniew Kuchowicz zaczyna właśnie od kuchni.[[9]](#footnote-9) Dzieląc ówczesną kuchnię na pięć różniących się znacznie między sobą kategorii:

* kuchnię ubogą bezrolnych chłopów czy biedoty miejskiej;
* kuchnię podstawową, do której zaliczył średniozamożnych chłopów, czeladź, uboższe grupy ludności miejskiej i drobną szlachtę;
* kuchnię średnią, czyli dominującą wśród zamożnego chłopstwa, służby dworskiej, średniozamożnych grup ludności miejskiej i uboższej szlachty;
* kuchnię pańską grupującą zamożną szlachtę, niektórych mieszkańców dużych miast, wyższy kler i osoby, które wykonywały wolne zawody;
* kuchnię dworską, która obejmowała oligarchię kościelną oraz świecką i oczywiście dwory królewskie.[[10]](#footnote-10)

Z biegiem lat nastąpiło znacznie zubożenie warstwy chłopskiej i praktycznie można wyróżnić tylko jedną kuchnię chłopską. Kuchnia kresowa najwięcej wzorów czerpała z kuchni średniej i pańskiej. Spowodowane było to kilkoma względami, a mianowicie kuchnia pańska i dworska była najbardziej podatna na wpływy włoskie i francuskie, które w sposób znaczący wpłynęły na kształt kuchni polskiej. Natomiast kuchnia średnia obejmowała swoim zasięgiem przede wszystkim małe dworki szlacheckie. Obowiązujący wśród szlachty model sarmacki bardzo skutecznie blokował dopływ do kuchni mody francuskiej czy włoskiej, co pozwoliło zachować dawniejsze przepisy kulinarne i zwyczaje żywieniowe.

Kuchnia podstawowa ze względu na swoją dosyć małą zasobność była chyba swoistym pasem transmisyjnym, przenoszącym wzory kulinarne innych kultur na własny grunt, jak też skarbnicą, z której czerpali pomysły Ukraińcy, Litwini czy Białorusini. Wynikało to zarówno z konieczności poszukiwania dodatkowych pokarmów, jak i z chęci urozmaicenia regionalnych jadłospisów.[[11]](#footnote-11)

Dyfuzja kulturowa skutkowała przenikaniem najciekawszych wzorców kulinarnych pomiędzy różnymi nacjami i to nie tylko z powodów asymilacji. Ten przepływ odbywał się też w drugim kierunku, co wynikało z praktyczności i ciekawości nowych pomysłów. Zaczątkiem każdej kuchni narodowej czy regionalnej jest konieczność, jak najlepszego wykorzystania posiadanych zasobów żywieniowych, a dopiero na drugim miejscu znajduje się chęć ubarwienia monotonnej diety.[[12]](#footnote-12)

Kuchnię kresową w dużej mierze kształtowały wojny i pożogi, ale nie tylko. Zmiany polityczne skutkowały ewolucją gospodarki, w wyniku czego jedne produkty żywnościowe znikały, a ich miejsce zajmowały inne, do których trzeba było zastosować nowe metody przetwórstwa żywności. Ogromną rolę odegrało także położenie geograficzne oraz warunki naturalne i przyrodnicze. Szczególnie wyraźnie uwidacznia się to na zalesionych obszarach północno-wschodnich, gdzie przepastne bory nie tylko chroniły, ale również ubierały oraz żywiły. Z kolei do rejonów południowo-wschodnich, które rozciągały się w pobliżu szlaków handlowych, trafiało z Bałkanów i Dalekiego Wschodu wiele przypraw oraz egzotycznych produktów żywnościowych.

Rozdrobnienie osadnictwa w puszczach i na stepach miało swoje skutki społeczne. Znaczna odległość od centrum kraju, gdzie odbywała się wymiana kulturalna, przekładała się na małą podatność na zmiany. Ciekawość świata i potrzeba kontaktu z nim była powodem wytworzenia się specyficznej gościnności, która była niespotykana w innych regionach kraju.

W kuchni kresowej wyraźnie odcisnęły się zwyczaje żywieniowe poszczególnych kultur, które należały do umownego obszaru Kresów. Obyczaje stołowe stanowiły staropolskie dziedzictwo kultury niematerialnej. Wystarczy wspomnieć sposób serwowania posiłków, obfitość potraw, sposób ich doprawiania na zasadzie *,,pieprzno i szafranno moja mości panno”* oraz osobliwe przepisy w rodzaju *,,kapłona we flaszy”*.[[13]](#footnote-13) Z kolei podawane potrawy oparte były na surowcach i produktach żywnościowych, które występowały na danym terenie – na stół trafiały dania poszczególnych kuchni regionalnych, a obecnie narodowych.[[14]](#footnote-14)

I tak jeśli chodzi o kulinarne wpływy na Kresach, to żywieniowa tradycja litewska kształtowała się na bazie kuchni ludowej pod wpływem kuchni białoruskiej. Jej znakiem rozpoznawczym są ryby słodkowodne i morskie, a także różnorodne dary lasu. Z egzotycznych przypraw najpopularniejsze były pieprz, gałka muszkatołowa i kolendra, których nierzadko używano w nadmiarze, by zamaskować aromat nadpsutego, zbyt długo przechowywanego mięsa. Z rodzimych przypraw chętnie stosowano kminek, miętę i rutę, którymi doprawiano prawie wszystko – od chleba przez przetwory mleczne, przede wszystkim sery, które dziś są jednym z głównych produktów regionalnych Sejneńszczyzny, po zupy i mięsa.

Jedną z litewskich specjalności było wytwarzanie wędlin, spośród których wyróżniał się *kindziuk*, niegdyś lekceważony wyrób wędliniarski dla plebejuszy. Przy opracowaniu receptury inspirowano się kuchnią Tatarów.[[15]](#footnote-15) Jako, że rodowód kuchni litewskiej był wiejski, nie mogło w niej zabraknąć ziemniaków, z których przyrządzano przede wszystkim *kiszki* i *babki ziemniaczane* oraz *kartacze*.[[16]](#footnote-16) Babki i kiszki przygotowywano z surowych ziemniaków, słoniny, śmietany, cebuli i przypraw. Gotową masą napełnia się jelita wieprzowe (kiszka) albo blachy do wypieków (babka). Ziemniaki są także podstawą ciasta na *soczewiaki* – smażone na głębokim tłuszczu pierogi z nadzieniem z soczewicy. Potrawa ma rodowód niemiecki, a zmodyfikowana została przez Karaimów.[[17]](#footnote-17)

Wśród potraw mącznych wyróżniały się tatarskie *kołduny* – gotowane pierogi z pszennego ciasta, które na Kresach spopularyzowali Karaimi. Z warzyw najpowszechniejsze były: kapusta, buraki, rzepa, kalarepa i fasola. Chętnie jedzono potrawy z ziaren konopi. Litewską wariacją na temat jednogarnkowych potraw mięsno-warzywnych są *czenaki*, które sporządzane są z zapiekanych i układanych warstwami składników: surowej szynki i warzyw (biała kapusta, ziemniaki, marchew, cebula, por z dodatkiem czosnku). Oprócz mocnych i aromatycznych nalewek ziołowych powszechnie pijano kwas chlebowy i sok brzozowy. Wśród ciast ciągle króluje *sękacz*, którego pierwowzorem był najprawdopodobniej berliński *baumkuchen*.[[18]](#footnote-18)

Żmudzki rodowód mają spopularyzowane przez Litwinów i dziś przede wszystkim z nimi kojarzone *cepeliny*. Żmudzka kuchnia gustowała w warzywach (m.in. marchew, pietruszka i seler), rybach, grzybach i mięsach (wołowina, wieprzowina i drób). Z ziemniaków przyrządzano placki i bliny, z kapusty kapuśniaki, z buraków barszcze, a z owoców – chłodniki. Do doprawiania używano rodzimych ziół, a podstawą sosów i wywarów były cebula i czosnek. Nie szczędzono masła, słoniny oraz śmietany.

Tradycyjna kuchnia rosyjska, czyli ta, której korzenie tkwią w Rosji, nie w wielonarodowym ZSRR, wyrosła na gruncie tradycji wiejskiej, na którą wpływ miały kuchnie polska, ukraińska, białoruska i tatarska, a później w XIX wieku, kuchnia francuska. Przenikanie kulinarnych wzorów odbywało się w obie strony, więc dziś w tradycji innych narodów słowiańskich odnaleźć można wpływy rosyjskie, by wymienić choćby *kulebiak*[[19]](#footnote-19), *rosolnik*, czyli rodzaj zupy ogórkowej na podrobach lub wywarze rybnym, solankę, która jest zupą rybną z kiszonymi ogórkami i kaparami, a także szeroką gamę innych zup, do przyrządzania których wykorzystuje się kiszone warzywa i owoce.

Konserwowanie żywności w postaci kiszenia i marynowania, a także suszenia oraz solenia zdobyło ogromną popularność. Dzięki wpływom kuchni rosyjskiej na Kresach chętnie jedzono potrawy z ryb, przeróżne *pierogi* i *pierożki* czy *bliny[[20]](#footnote-20)* – smażone drożdżowe naleśniki z ciasta z mąki gryczano-pszennej lub gryczano-żytniej oraz *oładki* – placki z ciasta drożdżowego lub z zsiadłego mleka z owocami. Bardzo popularna stała się herbata, a jej przyrządzanie w samowarach podniesiono do rangi ceremonii.[[21]](#footnote-21)

Na tradycje kulinarne Kresów oddziaływała także różnorodna kuchnia ukraińska, a wpływ na to miały przede wszystkim niezmierzone połacie żyznych pól, na których siano zboża przerabiane na kasze i mąkę, a także sąsiedztwo Węgier, gdzie podpatrzono, jak przyrządzać, a zwłaszcza dusić paprykę i inne warzywa. Symbolem ukraińskiej kuchni pozostaje *barszcz buraczany*, w zależności od regionu gotowany na kilka sposobów – na wywarze warzywnym i mięsnym, boćwinowym i postny na oleju, z grzybami lub rybą. Jego smak wzbogacano zakwasami, serwatką, maślanką, wiśniami i jabłkami. Często podawano go z białą fasolą. Popularne były *kuleszyki*, czyli przecierane zupy jarzynowe, *gołąbki* z rozmaitym nadzieniem, faszerowana papryka, *knysze*[[22]](#footnote-22), *pampuchy*[[23]](#footnote-23) i wiele rodzajów klusek. Od XVIII wieku w kuchni wykorzystywano olej słonecznikowy.[[24]](#footnote-24)

Kuchnia kresowa, jak widać łączy banalną prostotę z daniami niezwykle wykwintnymi. Pierwsza pochodzi z domów chłopskich, gdzie na stole stawiano najczęściej kaszę, ziemniaki, kluski, skromne polewki oraz potrawki zagęszczane chlebem i doprawiane słoniną. Natomiast drugie pochodzi z najlepszych staropolskich tradycji kulinarnych, z licznych siedzib najzamożniejszej magnaterii, a także królów. Tu częściej jadano ryby słodkowodne: szczupaki, liny, sandacze, sumy czy karpie, pośród ryb morskich spożywano amury, tołpygi, łososie, a nawet jesiotry oraz mięso przyrządzane z miodem, winem, grzybami, bakaliami, owocami, które doprawiano drogimi wówczas przyprawami korzennymi. W obu tych nurtach wyraźnie są wpływy kuchni państw ościennych.[[25]](#footnote-25)

Reasumując, kuchnia kresowa, jak żadna inna polska kuchnia regionalna, jest najbardziej złożonym kulinarnym zjawiskiem. Jej atutem jest ogromne urozmaicenie, gdyż poza potrawami litewskimi, białoruskim, ukraińskimi czy rosyjskimi znaleźć można w jej menu wpływy orientalne (tatarskie i tureckie), austro-węgierskie czy kuchni żydowskiej. Bez kuchni kresowej nie było by dzisiaj tak bardzo lubianych przez Polaków i cenionych przez smakoszy potraw, jak: *barszcz*, *chłodnik*, *solianki*, *gołąbki*, *cepeliny*, *bliny*, *placki*, *kulebiaki*, *kutie* oraz wiele innych smakołyków.[[26]](#footnote-26)

Charakterystyczne dla kuchni kresowej jest kwaszenie, nie tylko kapusty, ogórków, buraków, grzybów czy przygotowywanie żuru, jak w innych regionach, ale też sporządzanie kwasów z użyciem drożdży, chleba i rozmaitych dodatków, których używano jako napojów lub do zakwaszania barszczu oraz polewek. Kwaśny smak był wyraźnie najbardziej lubiany na Kresach Wschodnich, ale dołączyła do niego nuta słodyczy i smak orientalnych przypraw w wytrawnych potrawach. Kresy słynęły z wypieków: *bab drożdżowych*, *chlebowych*, *gryczanych*, *mazurków*, *pierników* i *ciast z owocami*. Najbardziej znaną słodką potrawą jest *kutia*, czyli pszenica z makiem, miodem i bakaliami, a oryginalnym deserem jest słodki *kisiel z chleba*.[[27]](#footnote-27)

Warto na koniec wspomnieć, że rewelacyjne nalewki na Kresach gościły w każdym domu, gdyż przygotowywano je na przeróżne dolegliwości zdrowotne – każda pani domu miała w swoim kredensie kilka lub nawet kilkanaście ich rodzajów. Pite one jednak były przede wszystkim przy stole (wytrawne i półwytrawne) lub po posiłku (półsłodkie i słodkie). W dawnej Rzeczypospolitej nalewki były niezmiernie popularne. Nie było dworku szlacheckiego, w którym nie robiłoby się nalewki z owoców czy ziół. Szczególnie popularne były na Kresach, a każdy gospodarz miał własne i sprawdzone przepisy. Receptury na nalewki przekazywane z pokolenia na pokolenie, często zachowały się do naszych czasów. Dzisiaj w domach ponownie robi się więc m.in.: tradycyjną piołunówkę, tarninówkę, dereniówkę, wiśniówkę, malinówkę, śliwkówkę, gruszkówkę, żurawinówkę, smorodinę (nalewkę z czarnej porzeczki), z kwiatów wiosennego bzu czy z orzechów włoskich. Nalewki idealnie pasują do polskiego charakteru, gdyż bardzo rzadko można zrobić drugi raz dokładnie taką samą nalewkę.

Dziś potraw kuchni kresowej najlepiej spróbować na wschodzie Polski w województwach podlaskim, lubelskim i podkarpackim. W skutek nieustającego mieszania się na południu Polski różnych wpływów – Dolny Śląsk i Opolszczyzna obfituje również w wiele charakterystycznych potraw, gdzie możemy odnaleźć tam smaki nie tylko śląskie oraz czeskie, ale także właśnie kresowe.

Kuchnia tego rodzaju jest prawdziwym fenomenem, zarówno pod względem różnorodności przepisów, jak i sentymentalnym – ponieważ Polacy wciąż do niej wracają i szukają inspiracji we własnej kuchni, wybierając ofertę lokali gastronomicznych lub wypoczywając w gospodarstwach agroturystycznych prowadzonych przez potomków Kresowian. Kuchnia kresowa przeżywa obecnie swoisty renesans na kulinarnej mapie Polski, a dla wielu osób jest sentymentalnym powrotem do lat dzieciństwa i smaków zapamiętanych z przeszłości.

**Przykładowe receptury kulinarne na potrawy i napoje kuchni kresowej:**

**PRZEKĄSKI**

**JAJKA PO ŻMUDZKU**

6 jajek na twardo

Duża cebula

3-4 łyżki gęstego majonezu

2 łyżki posiekanej natki pietruszki

Sól, pieprz

Cebulę drobno siekamy. Jajka przekrawamy wzdłuż na połówki, wyjmujemy ze skorupek (skorupki zachowujemy). Siekamy, dodajemy cebulę, majonez, natkę pietruszki, sól, pieprz i mieszamy. Skorupki napełniamy masą jajeczną, układamy na talerzu wyłożonym liśćmi sałaty i przybieramy cząstkami pomidora.

**SAŁATKA GRZYBOWA Z CZOSNKIEM**

2 szklanki kiszonych grzybów

2 cebule

2 gotowane ziemniaki

3 łyżki oleju

6 ząbków czosnku

Sól, pieprz

Grzyby moczymy kilka godzin, zmieniając parę razy wodę, odcedzamy i kroimy w paseczki. Jabłko ścieramy na tarce o dużych otworach. Ziemniaki i obrane cebule kroimy w drobną kostkę i krótko przesmażamy na oleju. Czosnek rozcieramy. Wszystko mieszamy, dodajemy pieprz i sól, dolewamy olej, dobrze mieszamy i stawiamy w chłodnym miejscu.

**SAŁATKA BIAŁORUSKA**

50 g suszonych borowików

200 g pieczonej lub gotowanej wątroby wołowej

2 twarde kiszone ogórki

2-3 cebule

2 ugotowane na twardo jajka

3 łyżki majonezu

2 łyżki oleju

Po łyżce posiekanego szczypiorku, koperku i zielonej natki pietruszki

Sól, pieprz

Umyte grzyby namaczamy na kilka godzin, po czym gotujemy w tej samej wodzie. Odcedzamy, kroimy w paseczki, tak samo kroimy wątrobę. Obrane cebule kroimy w drobną kostkę. Na patelni rozgrzewamy olej, szklimy na nim cebulę, dodajemy grzyby i wątrobę i smażymy krótko na dość silnym ogniu, mieszając. Zdejmujemy z ognia, studzimy. Obrane ogórki i jajka kroimy w kostkę, łączymy z usmażonymi grzybami, cebulą i wątrobą, mieszamy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem, polewamy majonezem. Przykrywamy, wstawiamy na 1-2 godziny do lodówki. Przed podaniem mieszamy i posypujemy posiekaną zieleniną.

**ŚLEDZIE W PIWIE**

500 g solonych śledzi

Butelka piwa (0,33l)

Po 3-4 ziarenka ziela angielskiego i pieprzu

Listek laurowy

2 łyżki oliwy z oliwek

Śledzie zalewamy zimną wodą i zostawiamy na 5-6 godzin. Wyjmujemy, odfiletowujemy, obieramy ze skóry, ponownie zalewamy zimną wodą i moczymy 2-3 godziny. Dobrze wymoczone śledzie osuszone na papierowym ręczniku, kroimy na porcje, układamy w słoju, zalewamy ostudzonym piwem zagotowanym z przyprawami. Na wierzch wlewamy oliwę z oliwek. Słój przykrywamy, przechowujemy w chłodnym, suchym miejscu.

**LITEWSKIE „JAJKA”**

3 filety śledziowe

½ szklanki mleka

500 g tłustego twarogu

½ szklanki gęstej kwaśnej śmietany

3 łyżki masła

2 łyżki drobno posiekanej natki pietruszki

Sól

Po szczypcie pieprzu i cukru

2 łyżki majonezu

3-4 pomidory

Filety śledziowe zalewamy mlekiem i zostawiamy na 30-40 minut. Wyjmujemy, płuczemy, osuszamy, drobno siekamy. Odkładamy 100g sera. Posiekane śledzie ucieramy z masłem, stopniowo dodając ser. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i cukrem. Z przygotowanej masy formujemy zwilżonymi dłońmi kule w kształcie jajek. Sparzone pomidory obieramy ze skórki, kroimy w plastry. Przygotowane „jajka” układamy na półmisku, obkładamy plasterkami pomidorów, polewamy majonezem, posypujemy pokruszonym serem i posiekaną natka pietruszki.

**SŁONINA SOLONA Z POLESIA (SAŁO)**

1 kg słoniny

6-8 dag soli

Kilka ziaren pieprzu

Ziele angielskie

Sól prażymy i studzimy. Dodajemy przyprawy, mieszamy. Schłodzoną słoninę ze skórą nacieramy mieszanką, dość ciasno układamy w kamiennym garnku. Warstwy słoniny i dno naczynia również posypujemy solą. Po jednym dniu przetrzymywania słoniny w naczyniu (przykrytym) w temperaturze pokojowej wynosimy słoninę do piwnicy. W tym czasie kilkakrotnie ją obracamy. Po 10 dniach wyjmujemy i obsuszamy (usuwamy nadmiar soli). Słonina musi być ze świni „opalonej”, tzn. takiej, której sierść po uboju usuwana jest płomieniem, a nie parą. Słonina wówczas zachowuje specyficzne walory smakowe.

**CEBULE PO ŻMUDZKU**

8 sporych cebul

150 g ugotowanej cebuli (może być z puszki)

2 łyżki masła

Łyżka posiekanych zielonych listków rozmarynu (lub łyżeczka pokruszonego suszonego)

Sól, pieprz

1-2 łyżeczki posiekanych orzechów włoskich

Obrane cebule wrzucamy na lekko osolony wrzątek, gotujemy 6-8 minut. Wyjmujemy łyżką cedzakową, przelewamy zimną wodą, osaczamy i delikatnie wyjmujemy środki. Wyjęte środki cebuli, ugotowaną fasolę i rozmaryn miksujemy na gładka jednolitą masę, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Przygotowana masą wypełniamy cebule, układamy na wysmarowanym masłem żaroodpornym półmisku, posypujemy orzechami i grudkami masła. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i zapiekamy ok. 20 minut. Podajemy z bułką jako gorąca przekąskę lub jako dodatek do pieczeni.

**ZUPY**

**KOWIEŃSKA ZUPA CHLEBOWA**

300 g suszonego razowego chleba

150 g suszonych gruszek

150 g suszonych śliwek (bez pestek)

3 winne jabłka

Łyżka soku z cytryny

3 łyżki rodzynek

1-2 łyżki cukru

Po ¼ łyżeczki mielonego cynamonu i otartej skórki z pomarańczy

8 szklanek wody

½ szklanki g gęstej śmietany

Umyte śliwki i gruszki namaczamy w niewielkiej ilości wody w osobnych rondelkach. Chleb zrumieniamy na rozgrzanej patelni, przekładamy do rondla i zalewamy gorącą wodą. Dodajemy cynamon i otarta skórkę z pomarańczy, gotujemy na niewielkim ogniu kilka minut, miksujemy, przecieramy przez sito. Obrane jabłka kroimy w słupki, skrapiamy sokiem z cytryny, osączamy. Namoczone śliwki i gruszki obgotowujemy, kroimy w paseczki i razem z wywarami, rodzynkami i jabłkami dodajemy do chlebowego wywaru. Gotujemy na niewielkim ogniu kilka minut, pod koniec doprawiamy do smaku cukrem i zaciągamy śmietaną. Podajemy na gorąco lub na zimno.

**WILEŃSKA ZUPA SZCZAWIOWA**

500 g świeżego szczawiu

Pęczek szczypiorku

Pęczek koperku

2 ząbki czosnku

6 szklanek wody

Szklanka gęstej śmietany

Sól

4 jajka ugotowane na twardo

Szczaw przebieramy, myjemy, osączamy i drobno siekamy. Zagotowujemy lekko osoloną wodę, wrzucamy szczaw, gotujemy 2-3 minuty, zdejmujemy z ognia i studzimy. Obrany czosnek siekamy, ucieramy z solą i wrzucamy do szczawiu. Umyty i osuszony koperek i szczypiorek drobno kroimy, dodajemy do zupy, wlewamy śmietanę, mieszamy, schładzamy. Podajemy z ugotowanymi na twardo jajkami.

**CHŁODZIEC NOWOGRODZKI**

500 g cielęciny

Porcja włoszczyzny

4-5 niewielkich czerwonych buraków

4 szklanki wody

Sól

400-500 g rabarbaru

6 szklanek zsiadłego mleka

Szklanka gęstej kwaśnej śmietany

2 pęczki koperku

Pęczek szczypiorku

3-4 niewielkie świeże ogórki

4-6 jajek ugotowanych na twardo

Mięso myjemy, włoszczyznę obieramy i myjemy. Gotujemy bulion z mięsa i włoszczyzny, pod koniec gotowania solimy, odcedzamy. Buraki obieramy, myjemy, kroimy w cienkie plasterki. Przecedzony bulion zagotowujemy, wkładamy buraki i trzymamy na niewielkim ogniu kilka minut (nie gotujemy, bo zupa straci delikatny smak i kolor), zostawiamy do ostygnięcia. Rabarbar myjemy, kroimy na kawałki, wyciskamy sok (w sokowirówce lub po zmiksowaniu). Ogórki obieramy, kroimy w kostkę, układamy na sitku, aby ściekł nadmiar soku. Szczypiorek i koperek drobno siekamy, mięso kroimy w drobną kostkę. Przestudzony wywar przecedzamy, łączymy z zsiadłym mlekiem, wlewamy sok z rabarbaru (tyle żeby chłodnik był kwaśny) i śmietanę, ubijamy trzepaczką przez kilka minut, schładzamy. Dodajemy mięso, ogórek, szczypiorek i koperek, doprawiamy do smaku solą i ponownie schładzamy. Podajemy z jajkami na twardo.

**BARSZCZ LWOWSKI**

500 g wołowiny z kością

Porcja włoszczyzny bez kapusty

Listek laurowy

Po 3-4 ziarenka ziela angielskiego i pieprzu

Cebula z wbitym goździkiem

2 l wody

500 g małych czerwonych buraków

2 cytryny

200 g konfitury z rajskich jabłuszek

Szklanka gęstej śmietany

Łyżka mąki

Łyżeczka majeranku

Sól, pieprz

Gotujemy rosół z mięsa i włoszczyzny z dodatkiem cebuli, listka, ziela i pieprzu. Wyszorowane buraki pieczemy w piekarniku, obieramy, ścieramy na grubej jarzynowej tarce lub kroimy w słupki. Obrane cytryny kroimy w cienkie plasterki, usuwamy pestki. Buraki, cytryny i konfiturę z rajskich jabłuszek wkładamy do rondla, zalewamy przecedzonym rosołem, chwilę gotujemy. Dodajemy pokrojone w kostkę ugotowane mięso i otarty majeranek, doprawiamy do smaku solą i pieprzem, wlewamy rozkłóconą z mąką śmietanę, mieszamy i podgrzewamy. Podajemy z ziemniakami z wody polanymi masłem.

**KREZKI PO LWOWSKU (FLAKI)**

1 kg flaków cielęcych

200 g kości wołowych

Porcja włoszczyzny

½ główki kapusty włoskiej (ok.200 g)

Duża cebula

½ szklanki kwaśniej śmietany

2 łyżki masła, łyżka oleju

Łyżka bułki tartej

Łyżka mąki

2 łyżki startego parmezanu

Łyżeczka słodkiej papryki

¼ łyżeczki imbiru

¼ łyżeczki od kawy mielonego kardamonu

Listek laurowy

¼ łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu

Sól

Flaki gotujemy 3-4 godziny, następnie studzimy i kroimy w cienkie paski. Włoszczyznę czyścimy, myjemy, ścieramy na tarce do jarzyn i podsmażamy na łyżce masła. Kapustę myjemy i kroimy w szerokie paski. W trzech litrach wody gotujemy włoszczyznę i kości, wywar przecedzamy. Do wywaru dodajemy flaki i przyprawy, gotujemy jeszcze przez ok. 1 ½ godziny. Cebulę obieramy, płuczemy, kroimy w cienkie krążki. Podsmażamy na oleju, oprószmy mąką, zrumieniamy, dodajemy do flaków i zagotowujemy. Śmietanę rozprowadzamy rosołem, wlewamy do zupy i mieszamy z flakami. Mocno podgrzewamy, przelewamy do wazy, posypujemy parmezanem. Tuż przed podaniem flaki polewamy stopionym masłem ze zrumienioną bułką tartą.

**DANIA ZASADNICZE**

**GOŁĄBKI KRESOWE**

Główka białej kapusty

2-3 łyżki przecieru pomidorowego

Szklanka bulionu

Listek laurowy

Po szczypcie cukru i pieprzu

Łyżka masła

FARSZ:

1 ½ szklanki kaszy gryczanej ugotowanej na sypko

1-2 cebule

200 g tłustego twarogu

Łyżeczka otartego majeranku

Sól, pieprz, szczypta cukru

Łyżka masła

Kapustę blanszujemy, przelewamy zimną wodą, oddzielamy liście, usuwamy twarde nerwy. Drobno pokrojoną cebulę zrumieniamy na stopionym maśle, twaróg przepuszczamy przez maszynkę. Mieszamy z cebulą, majerankiem i kaszą, doprawiamy do smaku sola, pieprzem i szczyptą cukru. Porcje farszu nakładamy na przygotowane liście kapusty, zwijamy gołąbki. Dodajemy listek laurowy, zalewamy bulionem, przykrywamy i dusimy na niewielkim ogniu. Po 30 minutach wlewamy rozprowadzony 2-3 łyżkami bulionu przecier pomidorowy, doprawiamy solą, pieprzem i szczypta cukru, potrząsamy rondlem i dusimy jeszcze kilkanaście minut.

**SASZNIE Z TWAROGIEM**

1 kg ziemniaków ugotowanych w mundurkach

¾ szklanki mąki

Duża cebula

200g twarogu

2 jajka

Sól, pieprz

Olej do smażenia

Twaróg dokładnie ucieramy z rozkłóconym jajkiem, solą i pieprzem. Ostudzone ziemniaki obieramy i przepuszczamy przez maszynkę, wbijamy jajko, dodajemy mąkę i sól, wyrabiamy. Z przygotowanego ciasta formujemy gruby wałek. Odcinamy dość grube plastry, rozpłaszczamy na dłoni, nadziewamy przygotowanym twarogiem, sklejamy brzegi, obtaczamy w mące i smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor. Podajemy gorące. Polane stopionym masłem lub gęstą śmietaną.

**LITEWSKIE PAMPUSZKI**

1 kg ziemniaków ugotowanych w mundurkach

Jajko

½ szklanki mąki

3-4 łyżki oleju

Sól

Szklanka śmietany

3 łyżki posiekanego szczypiorku

Po szczypcie soli i pieprzu

Ugotowane, przestudzone ziemniaki obieramy, przepuszczamy przez maszynkę. Dodajemy mąkę, jajo, sól, dokładnie mieszamy, zagniatamy. Na posypanej mąką stolnicy rozwałkowujemy na dość gruby placek i kroimy na romby. Smażymy na mocno rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor. Dokładnie mieszamy śmietanę z solą, pieprzem i szczypiorkiem. Podajemy polane śmietaną.

**KUGELIS ZE SKWARKAMI**

1 kg ziemniaków

300 g surowego boczku

3 jajka

Duża cebula

Sól, pieprz

2 łyżki tłuszczu

2 łyżki bułki tartej

Cebulę obieramy i drobno siekamy. Boczek kroimy w małą kostkę, topimy na rozgrzanej patelni, podsmażamy cebulę. Obrane i umyte ziemniaki osączamy i ścieramy na tarce, wbijamy jajka, dodajemy cebulę ze skwarkami, sól i pieprz, mieszamy. Formę w kształcie babki smarujemy tłuszczem i wysypujemy tartą bułką, wlewamy ziemniaczaną masę. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika (180 ℃) i pieczemy na złoty kolor. Podajemy na gorąco lub na zimno z piklami, sosami lub pikantnymi surówkami.

**ŁĘŻNIE**

1,5 kg ziemniaków

750 g kiszonej kapusty

Duża cebula

2 łyżki masła

Sól, pieprz

Tłuszcz do smażenia

W rondlu topimy masło (łyżkę), dodajemy posiekaną kiszoną kapustę, skrapiamy niewielką ilością wody i dusimy kilkanaście minut. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Masa powinna być gęsta. Drobno posiekaną cebulę szklimy na stopionym maśle (łyżka). Obrane i umyte ziemniaki gotujemy, przepuszczamy przez maszynkę razem z przesmażoną cebulą. Z ciepłej masy ziemniaczanej formujemy placki, układamy na nich farsz z kapusty, brzegi sklejamy. Smażymy z obu stron na rozgrzanym tłuszczu. Podajemy z sosem grzybowym i surówkami.

**LWOWSKIE KLUSKI ZIEMNIACZANE**

700 g ugotowanych w mundurkach ziemniaków

100 g maku

2 łyżki gęstej, kwaśniej śmietany

150-200 g mąki pszennej

3 łyżki drobno posiekanych migdałów

3 łyżki cukru pudru

3 jajka

½ szklanki mleka

Sól

Umyty i osączony mak wrzucamy do rondelka, zalewamy gorącym mlekiem i gotujemy na małym ogniu ok. 30 minut. Osączamy i razem z ziemniakami przepuszczamy przez maszynkę. Dodajemy śmietanę, przesianą mąkę, jajka, cukier puder i posiekane migdały, wyrabiamy ciasto. Na posypanej mąka stolnicy formujemy wałek, kroimy niewielkie ukośne kluski. Gotujemy w osolonym wrzątku ok. 10 minut. Wyjmujemy łyżką cedzakową, układamy na ogrzanym półmisku, polewamy stopionym masłem i natychmiast podajemy.

**CEPELINY**

20 dużych ziemniaków

Sól

NADZIENIE I:

½ kg polędwicy wołowej (może być tatar)

Łyżka łoju wołowego lub smalcu

Pieprz, sól

2 ząbki czosnku

Łyżka majeranku

NADZIENIE II:

400 g twarogu

Jajko

Łyżka masła

Sól

2 łyżki posiekanego świeżego estragonu lub mięty

Przygotowujemy nadzienie I: polędwicę i łój siekamy drobno jak na kołduny (jeśli przygotowujemy nadzienie z tatara, łój mielimy w maszynce, a smalec rozgrzewamy i gorącym polewamy mięso). Dodajemy przyprawy i zmiażdżony czosnek, dobrze wyrabiamy.

Przygotowujemy nadzienie II: twaróg przecieramy przez sito lub mielimy, dodajemy jajo, masło, zioła i sól, mieszamy.

Cztery ziemniaki gotujemy w łupinach, studzimy i przepuszczamy przez maszynkę, pozostałe obieramy i ścieramy na tarce o małych otworach. Odciskamy, sok odstawiamy na 15 minut, aby na dnie osadził się krochmal. Wtedy sok wylewamy, a krochmal wraz z gotowanymi ziemniakami dodajemy do odciśniętych. Lekko solimy. Formujemy kule wielkości niedużego jabłka, rozpłaszczamy je, nakładamy po łyżce nadzienia, brzegi dobrze ściskamy i kształtujemy podłużne pyzy. Pyzy wkładamy pojedynczo do wrzącej wody i gotujemy 25-30 minut. Wykładamy na półmisek i polewamy kilkoma łyżkami śmietany.

**PIŃSKIE BLINY ŻYTNIE**

ROZCZYN:

40 g drożdży

Szklanka ciepłego mleka

Łyżeczka cukru

CIASTO:

2 szklanki mąki żytniej

¾ szklanki mąki pszennej

Szklanka śmietany

2 jajka

Sól

Olej lub słonina do smarowania patelni

Drożdże dokładnie ucieramy z cukrem i letnim mlekiem, zostawiamy w ciepłym miejscu. Do miski przesiewamy obie mąki, mieszamy. Śmietanę rozkłócimy z żółtkami, wlewamy do mąki razem z wyrośniętymi drożdżami i szczyptą soli, dokładnie mieszamy. Odstawiamy w ciepłe miejsce na 30-40 minut. Ubijamy na sztywno pianę z białek, łączymy z wyrośniętym ciastem, delikatnie mieszamy (jeśli ciasto jest zbyt gęste, dodajemy odrobinę mleka, jeżeli za rzadkie, dosypujemy trochę pszennej mąki). Mocno rozgrzane patelnie smarujemy tłuszczem, wlewamy ciasto i smażymy tak cienkie bliny, jak naleśniki (im cieńsze, tym bardziej kruche). Bliny układamy na ogrzanym półmisku w piramidę, trzymamy ciepłe. Podajemy ze stopionym masłem lub kwaśną śmietaną.

**BLINY NOWOGRODZKIE**

ROZCZYN:

30 g drożdży

4 łyżki mąki pszennej

Łyżeczka cukru

Szklanka ciepłego mleka

Łyżka oleju

CIASTO:

Po szklance mąki gryczanej i pszennej

2 jajka

Łyżeczka soli

¼ szklanki ciepłego mleka

Słonina ze skórką

Drożdże ucieramy z cukrem, mąką i mlekiem, zostawiamy w ciepłym miejscu, a gdy rozczyn ruszy mieszamy z olejem. Do miski przesiewamy mąkę gryczaną i pszenną, dokładnie mieszamy, wlewamy rozczyn, dodajemy żółtka rozkłócone z mlekiem i sól. Wyrabiamy ciasto o konsystencji bardzo gęstej śmietany. Przykrywamy i zostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Ubijamy na sztywno pianę z białek, delikatnie łączymy z ciastem. Mocno rozgrzane niewielkie patelnie smarujemy słoniną, wlewamy ciasto, smażymy bliny. Usmażone trzymamy w cieple. Podajemy ze stopionym masłem lub pastą śledziową.

**PIECZONE PIEROGI PODOLSKIE**

CIASTO:

500 g mąki pszennej

2 jajka

50 g masła

Szklanka mleka

½ łyżeczki cukru

Łyżeczka soli

30 g drożdży

Jajko

FARSZ:

400 g mielonej cielęciny

150 g pieczarek

2 łyżki ostrej musztardy

3 łyżki śmietany

Łyżka masła

2 żółtka

Sól, pieprz

Po ½ łyżeczce suszonego majeranku i tymianku

Przygotowujemy farsz: drobno pokrojone pieczarki smażymy na maśle, dodajemy mięso i mieszając, chwilę jeszcze smażymy. Dodajemy śmietanę, mieszamy i dusimy 5-6 minut. Studzimy, dodajemy sól, pieprz, majeranek, tymianek i wymieszaną z żółtkiem musztardę, dokładnie wyrabiamy.

Przygotowujemy ciasto: drożdże ucieramy z łyżką letniego mleka, cukrem i łyżeczka mąki, zostawiamy w ciepłym miejscu. Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy jajka i mleko, wyrabiamy ciasto. Dodajemy zaczyn drożdżowy, wyrabiamy aż zaczną pojawiać się pęcherzyki (można wyrabiać mikserem). Gdy ciasto jest lśniące i gładkie, wlewamy stopione masło i jeszcze kilka minut wyrabiamy. Przykrywamy ściereczką i zostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Z wyrośniętego ciasta odrywamy kawałki ciasta, rozpłaszczamy na dłoni, nadziewamy farszem i dokładnie sklejamy. Układamy na posmarowanej masłem blasze, a gdy podrosną, smarujemy rozkłóconym jajkiem i pieczemy w nagrzanym piekarniku na złoty kolor.

**LITEWSKIE MACZANKI**

CIASTO:

500 g mąki pszennej

50 g drożdży

Szklanka mleka

3 żółtka

120 g masła

Jajko do smarowania

Sól

FARSZ:

300 g półtłustego twarogu

300 g ugotowanych w mundurkach ziemniaków

2 cebule

Łyżka masła

Pieprz, sól

MACZANKA:

100 g smalcu

5-7 ząbków czosnku

2 szklanki wody

Sól

Drożdże rozkruszamy i ucieramy z odrobiną cukru i łyżką ciepłego mleka. Dodajemy łyżkę mąki, resztę ciepłego mleka, przygotowujemy rozczyn i odstawiamy w ciepłe miejsce. Masło ucieramy na pianę, stopniowo dodajemy żółtka. Utarte masło łączymy z drożdżowym rozczynem, resztą mąki i odrobiną soli. Wyrabiamy gładkie, lśniące ciasto, przykrywamy ściereczką, zostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Przygotowujemy farsz: obraną cebulę drobno siekamy, zrumieniamy na stopionym maśle. Ziemniaki i twaróg przepuszczamy przez maszynkę, dodajemy cebulę, sól, pieprz, dokładnie mieszamy.

Wyrośnięte ciasto przekładamy na posypaną mąką stolnicę, rozwałkowujemy, wyciskamy szklanką krążki i nakładamy nadzienie. Formujemy bułeczki, układamy na posmarowanej masłem blasze, a gdy podrosną, smarujemy roztrzepanym jajem. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy na złoty kolor.

Przygotowujemy maczankę: zagotowujemy wodę ze smalcem, dodajemy roztarte z solą ząbki czosnku.

Upieczone bułeczki układamy w dużym rondlu, zalewamy maczanką, przykrywamy i zapiekamy w piekarniku. Podajemy gorące.

**KNYSZE Z KAPUSTĄ**

CIASTO:

3 szklanki mąki pszennej

2 szklanki mleka

30 g drożdży

4 jajka

2 żółtka

Sól

Cukier

Tłuszcz do posmarowania blachy

FARSZ:

2 główki kapusty włoskiej

Duża cebula

2 jajka

2 łyżki masła

Pieprz, sól

Ziele angielskie

Przygotowujemy ciasto: mąkę przesiewamy przez sito. Drożdże ucieramy z odrobiną cukru i łyżką mleka, zostawiamy w ciepłym miejscu. Szklankę przesianej mąki zaparzamy dwiema szklankami wrzącego mleka, mieszamy dokładnie, aby nie było grudek, i studzimy. Dodajemy przygotowane drożdże, mieszamy i odstawiamy w ciepłe miejsce do podrośnięcia. Trzy całe jajka i dwa żółtka dokładnie roztrzepujemy, wlewamy do wyrośniętego rozczynu, wsypujemy pozostałą mąkę, dodajemy sól i wyrabiamy gładkie, lśniące ciasto. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy do ponownego wyrośnięcia.

Przygotowujemy farsz: główki kapusty rozkrawamy na ćwiartki, myjemy, wkładamy do wrzątku, lekko solimy i gotujemy. Miękkie osączamy na sicie, drobno siekamy. W rondlu topimy masło (łyżka), wrzucamy kapustę i podsmażamy razem z posiekaną cebulą, zdejmujemy z ognia, studzimy. Wbijamy jajka, mieszamy, przyprawiamy solą, pieprzem i świeżo zmielonym zielem angielskim.

Z lekko podrośniętego ciasta formujemy placki, w środku robimy wgłębienia, nakładamy po łyżce nadzienia, brzegi sklejamy, powierzchnię wyrównujemy i smarujemy roztrzepanym jajkiem. Knysze układamy na wysmarowanej masłem blasze, a gdy podrosną, wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy 20-30 minut. Przed podaniem polewamy stopionym masłem.

**KOŁDUNY TYSZKIEWICZOWSKIE**

CIASTO:

2 szklanki mąki

Jajko

Przegotowana woda

Sól

FARSZ:

140g suszonych grzybów

2 cebule

200 g tłustej wędzonej szynki

2 jajka ugotowane na twardo

Jajko surowe

Sól, pieprz

2 łyżki masła

Z podanych składników zagniatamy ciasto.

Przygotowujemy farsz: umyte i namoczone grzyby gotujemy. Posiekaną cebulę przesmażamy na maśle, dodajemy posiekane grzyby, chwilę smażymy, mieszając. Studzimy, łączymy z posiekanymi jajkami i szynką, doprawiamy do smaku solą i pieprzem, mieszamy z surowym jajkiem.

Farsz nakładamy na cienko rozwałkowane ciasto, lepimy maleńkie pierożki, wrzucamy na dużą ilość osolonego wrzątku, gotujemy ok. 5 minut na niewielkim ogniu.

**RAKI PO LITEWSKU**

25-30 raków

Sól

2-3 łodygi kopru z baldachami

Szklanka śmietany

2 łyżki tartego chrzanu

½ szklanki posiekanych orzechów włoskich

2 żółtka

3 łyżki masła

Sól, pieprz

Posiekany zielony koperek i natka pietruszki

Zagotowujemy osolony wrzątek z łodygami kopru. Wyszorowane żywe raki wkładamy na wrzątek, gotujemy ok. 15 minut. Po ugotowaniu wyjmujemy mięso ze szczypiec i szyjek. Orzechy zrumieniamy na patelni. Skorupki czyścimy. Mięso ze szczypiec ucieramy z dwiema łyżkami masła, chrzanem i orzechami. Farsem napełniamy skorupki raków, dekorujemy szyjkami. Śmietanę rozkłócimy z żółtkami, solą, pieprzem i posiekaną zieleniną. Naczynie żaroodporne smarujemy masłem, wkładamy raki, zalewamy przygotowaną śmietaną, zapiekamy.

**KARASIE GOTOWANE**

1 kg karasi

2 szklanki czerwonego barszczu

Spory czerwony burak

Marchewka cebula

½ szklanki śmietany

Łyżka masła

Łyżka mąki

Łyżka kminku

Listek laurowy

Sól, pieprz

Natka pietruszki

Karasie sprawiamy, myjemy, osuszamy, nacieramy solą i zostawiamy na kilkanaście minut. Wyszorowany burak pieczemy lub gotujemy. Obraną i umytą marchewkę i cebulę drobno kroimy, zalewamy barszczem, dodajemy kminek, listek laurowy i gotujemy na niewielkim ogniu pod przykryciem ok. 30 minut. Przecedzamy. Karasie układamy w rondlu, zalewamy barszczem, gotujemy na małym ogniu. Z masła i mąki przygotowujemy białą zasmażkę, rozprowadzamy 2-3 łyżkami barszczu i gotujemy, aż sos zgęstnieje. Mieszamy ze śmietaną, podgrzewamy (nie gotujemy), wlewamy do rondla pod koniec gotowania ryb, na grubej tarce jarzynowej ścieramy burak. Karasie wykładamy na półmisek, obkładamy startym burakiem, polewamy sosem, posypujemy natką. Podajemy z ziemniakami z wody.

**KACZKI PO LWOWSKU**

2 młode kaczki

2 łyżki soku z cytryny

300 g białego sera

2 jajka

Duży pęczek natki pietruszki

2 łyżki masła

2-3 łyżki śmietany

Sól, pieprz

Szczypta cukru

Kurczaki myjemy, nacieramy solą i pieprzem, skrapiamy sokiem z cytryny, odstawiamy na 1-2 godziny w chłodne miejsce. Ser ucieramy z żółtkami, drobno posiekaną natką, solą i pieprzem. Ubijamy na sztywno pianę z białek, łączymy z serem. Tak przygotowanym farszem napełniamy kurczaki, zaszywamy. Krótko obsmażamy je na stopionym maśle (powinny się zarumienić ze wszystkich stron), przekładamy do wysmarowanej masłem brytfanny i wstawiamy do średnio nagrzanego piekarnika. Pieczemy ok. godziny, kilkakrotnie smarując śmietaną, a potem polewając wytworzonym sosem. Upieczone kurczaki kroimy na porcje, układamy na półmisku. Polewamy sosem.

**GĘŚ PO LWOWSKU**

Gęś (średniej wielkości)

2 szklanki kaszy gryczanej lub perłowej

150 g suszonych borowików

Jajko

Łyżka masła

150 g słoniny

2 cebule

Marchewka

2 pietruszki

Po łyżce posiekanego koperku i natki pietruszki

Sól, pieprz

Oczyszczoną gęś myjemy, układamy w dużym naczyniu i zalewamy zimną wodą. Po kilku godzinach wyjmujemy, osuszamy nacieramy solą i pieprzem. Dokładnie umyte grzyby zalewamy niewielką ilością wody, zostawiamy na kilkanaście minut, po czym gotujemy, studzimy, drobno kroimy. Kaszę płuczemy, gotujemy w lekko osolonej wodzie na sypko, studzimy. Drobno posiekaną cebulę zrumieniamy na stopionym maśle. Obraną i umytą marchewkę i pietruszki ścieramy na jarzynowej tarce. Kasze łączymy z cebulą, marchewką i pietruszką, dodajemy grzyby, natkę, koperek, wbijamy jajko, mieszamy. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i jeszcze raz dokładnie mieszamy. Przygotowanym farszem nadziewamy gęś, zaszywamy. Układamy w brytfannie lub dużym żaroodpornym naczyniu, obkładamy pokrojoną w paski słoniną, wstawiamy do mocno nagrzanego piekarnika i pieczemy kilkanaście minut. Zmniejszamy ogień i pieczemy 2,5-3 godzin, skrapiając od czasu do czasu wodą i polewając tłuszczem.

**PIECZEŃ WIEPRZOWA PO WILEŃSKU**

1-1,5 kg wieprzowiny bez kości (łopatka, szynka, schab karkowy)

2 cytryny

Łyżka startej skórki pomarańczowej

Łyżeczka otartej skórki cytrynowej

Sól, pieprz

Szklanka białego wytrawnego wina

Łyżka smalcu

Łyżka masła

2 łyżki startego suchego razowego chleba

Szklanka śmietanki

Umyte mięso nacieramy solą, obkładamy plasterkami obranej cytryny (bez pestek), zalewamy winem, przykrywamy i zostawiamy na 1-2 dni w lodówce. Po wyjęciu osuszamy, nacieramy pieprzem i otartą skórką z cytryny, zostawiamy na godzinę. Formujemy pieczeń, lekko owiązujemy nitką, układamy na wysmarowanej smalcem blasze i polewamy stopionym masłem. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy ok. 1 ½ godziny, skrapiając przecedzonym winem i podlewając sosem z pod pieczenia. Pod koniec oprószamy tartą skórką z pomarańczy. Jeśli chcemy podać pieczeń na gorąco, mięso posypujemy łyżką startego chleba razowego i polewamy szklanką śmietanki, a sos przecieramy przez sito.

**LITEWSKA ROLADA WIEPRZOWA**

Ok. 1 ½ kg wieprzowiny bez kości (łopatka od szynki)

Łyżka smalcu

2-3 pomidory lub łyżka przecieru pomidorowego

Marchewka, pietruszka, ½ selera

Listek laurowy

Łyżeczka mąki

½ szklanki gęstej kwaśnej śmietany

Po 5 ziarenek ziela angielskiego i pieprzu

Sól

FARSZ:

5-6 śledzi korzennych

4-5 suszonych grzybów

50 g słoniny

Łyżka kaparów

Duża cebula

Łyżka tłuszczu

½ bułki namoczonej w mleku

Surowe jajko

Sól, pieprz

Przygotowujemy farsz: umyte grzyby namaczamy na kilka godzin w przegotowanej wodzie, po czym gotujemy. Namoczone śledzie obieramy ze skóry i ości. Odciśnięta z mleka bułkę, słoninę, grzyby i śledzie (a także okrawki mięsa) przepuszczamy przez maszynkę, dodajemy kapary, drobno posiekaną cebulę zeszklona na tłuszczu, sól pieprz i jajko, dokładnie wyrabiamy

Umyte i osuszone mięso przecinamy wzdłuż do połowy, lekko rozbijamy tłuczkiem, lekko posypujemy solą i pieprzem. Płat mięsa smarujemy przygotowanym farszem , zwijamy w rulon, związujemy nitką, lekko oprószamy mąką i zrumieniamy ze wszystkich stron na silnie rozgrzanym smalcu. Przekładamy do rondla, dodajemy warzywa starte na tarce jarzynowej o dużych otworach, pomidory pokrojone na ćwiartki (ew. przecier), pieprz, listek laurowy i ziele. Skrapiamy wywarem z grzybów, przykrywamy, wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy 80-90 minut. Miękkie mięso wyjmujemy, sos przecieramy przez sito, zaprawiamy śmietaną rozkłóconą z mąką, podgrzewamy. Pokrojoną na plastry pieczeń układamy na ogrzanym półmisku, osobno podajemy sos w sosjerce. Rolada najlepsza jest z knedlami z bułki, pyzami lub ziemniakami.

**WERESZCZAKA, CZYLI KIEŁBASA W PIWIE**

700 g białej kiełbasy

1 l jasnego piwa

50 g masła

200 g cebuli

Łyżka mąki

Sok z cytryny

Sól, pieprz

Obraną cebulę drobno siekamy. Piwo zagotowujemy. Kiełbasę wkładamy do wrzącego piwa, przykrywamy, zdejmujemy z ognia i odstawiamy na 15 minut, po czym wyjmujemy. Wywar z kiełbasy ponownie zagotowujemy, wrzucamy cebulę i gotujemy na niewielkim ogniu kilkanaście minut. Miksujemy, przecieramy przez sito. Masło ucieramy z mąką, wkładamy do przetartego sosu i podgrzewamy, mieszając, aż sos zgęstnieje. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny, wkładamy pokrojoną na porcje kiełbasę, podgrzewamy. Podajemy z ziemniakami polaną sosem.

**WOŁYŃSKIE ZRAZY CIELĘCE**

750 g sznyclówki cielęcej

200 g świeżej słoniny

Łyżka masła

Sól, pieprz

Umyte i osuszone mięso kroimy w cienkie plastry. W żaroodpornym naczyniu lub masywnym rondlu grubo wysmarowanym tłuszczem układamy warstwami cienkie plastry cielęciny i cienko pokrojone plastry słoniny, każdą warstwę posypując solą i pieprzem. Na wierzchu powinna się znaleźć słonina. Naczynie szczelnie przykrywamy, wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy 50-60 minut. Podajemy z pieczonymi ziemniakami i pikantnymi surówkami.

**WOŁOWINA DUSZONA NA SPOSÓB ŻMUDZKI**

700 g wołowego mięsa bez kości

1 ½ szklanki serwatki lub zsiadłego mleka

100 g masła

2 główki czosnku

2 duże winne jabłka

2 duże marchewki

2 szklanki ugotowanej fasoli (może być z puszki)

Łyżeczka kminku

Szklanka gęstej kwaśniej śmietany

½ łyżeczki cukru

Łyżeczka mąki

Listek laurowy

Sól, pieprz

Łyżka soku z cytryny

Umyte i osuszone mięso mocno wygniatamy ręką, układamy w kamiennym garnku lub dużej salaterce, zalewamy serwatką, przykrywamy i zostawiamy na kilka godzin. Obrane marchewki i jabłka myjemy, ścieramy na drobnej tarce. Obrany czosnek drobno siekamy, ucieramy z solą. Częścią czosnku nacieramy wyjęte z serwatki i osuszone mięso, pozostały mieszamy z marchewką, jabłkiem, łyżeczką soku z cytryny i cukrem. Mięso nadkrawamy w poprzek (nie do końca). Utworzoną kieszeń wypełniamy marchewką, jabłkiem i czosnkiem, spinamy wykałaczką. Układamy w wysmarowanej masłem brytfannie, posypujemy pieprzem, rozkruszonym listkiem laurowym, polewamy stopionym masłem (2 łyżki masła zostawiamy) i dusimy pod przykryciem ok. 1 godziny, od czasu do czasu skrapiając wodą. Pod koniec duszenia wlewamy śmietanę, podgrzewamy, doprawiamy do smaku. Pozostałe jabłka ścieramy na grubej jarzynowej tarce, skrapiamy sokiem z cytryny i kminkiem. W rondlu topimy pozostałe masło, wrzucamy ugotowaną fasolę, podgrzewamy, dodajemy jabłko, mieszamy, zdejmujemy z ognia. Miękką pieczeń kroimy na porcje, układamy ma półmisku, polewamy sosem, obkładamy fasolą.

**DESERY**

**BUDYŃ Z WINNYM KREMEM**

BUDYŃ:

4 jajka

½ szklanki cukru

½ szklanki startego czarnego chleba (najlepiej litewskiego)

½ szklanki słodkiej śmietanki

Po ¼ łyżeczki mielonego cynamonu i goździków

100 g mąki ziemniaczanej

KREM:

Szklanka białego wina

2-3 łyżki wody

3 żółtka

¼ szklanka cukru

Kilka kropel esencji arakowej

Przygotowujemy budyń: starty chleb zalewamy śmietanką, mieszamy, zostawiamy na kilkanaście minut. Żółtka ucieramy do białości z cukrem, cynamonem i goździkami, stopniowo dodajemy napęczniały chleb i mąkę ziemniaczaną. Ubijamy na sztywno pianę z białek, łączymy z przygotowanym ciastem, delikatnie ale dokładnie mieszamy. Wlewamy do formy budyniowej, formę zamykamy, wstawiamy do garnka z gotującą się wodą (budyń można też upiec w nagrzanym piekarniku).

Przygotowujemy krem (tuż przed podaniem budyniu na stół): żółtka ucieramy z cukrem. W rondelku zagotowujemy wodę, wlewamy wino, doprowadzamy do wrzenia. Gorące wino wlewamy do utartych żółtek ubijamy trzepaczką, dodając kilka kropel esencji arakowej. Przed podaniem budyń polewamy przygotowanym kremem winnym.

**KISIEL Z KWASU CHLEBOWEGO**

4 szklanki kwasu chlebowego

¾ szklanki cukru

Po ¼ łyżeczki mielonego cynamonu i otartej skórki z cytryny

2 łyżki mąki ziemniaczanej

Łyżka grubego cukry kryształu

Zagotowujemy 3½ szklanki kwasu z cukrem, cynamonem i otartą skórką z cytryny. Pozostały dokładnie mieszamy z mąką ziemniaczaną, wlewamy na wrzący i mieszając, zagotowujemy. Salaterki płuczemy zimną wodą i posypujemy cukrem. Wlewamy kisiel, zostawiamy do ostygnięcia.

**BUBLICZKI**

400 g mąki pszennej

10 g drożdży

½ szklanka mleka

Jajko

1 ½ łyżki masła

½ łyżeczki soli

Mak lub czarnuszka do posypania

Białko

Cukier

Drożdże ucieramy z łyżką mąki, odrobiną cukru i ciepłym mlekiem. Masło ucieramy z jajkiem, dodajemy przesianą mąkę, sól, mieszamy. Wlewamy rozczyn drożdżowy i wyrabiamy gładkie ciasto. Przykrywamy ściereczką, odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, po czym ponownie wyrabiamy (jeżeli cisto jest zbyt miękkie, dodajemy trochę mąki). Odstawiamy w ciepłe miejsce. Z wyrośniętego ciasta toczymy cienkie wałeczki, zlepiamy w pierścienie, miejsce sklejenia smarując roztrzepanym białkiem. W dużym rondlu zagotowujemy lekko ostudzoną wodę. Na wrzątek wkładamy obwarzanki, gotujemy 4-5 minut, wyjmujemy łyżką cedzakową i układamy na posypanej mąką blasze. Posypujemy makiem lub czarnuszką. Piekarnik nagrzewamy do temperatury 200 stopni C. Drugą płaską blachę lekko posypujemy mąką, wstawiamy do piekarnika na niższą półkę, na wyższą wstawiamy blachę z obwarzankami. Pieczemy 5 minut, a następnie energicznym ruchem wywracamy górną blachę, aby obwarzanki spadły na dolną. Pieczemy jeszcze 5-10 minut.

**MIODOWE BOROWIKI**

CIASTO:

500 g mąki pszennej

2 żółtka

Białko

Jajko

50 g masła

200 g cukru

200 g miodu

Łyżeczka sody

2 łyżki śmietany

2 łyżeczki przyprawy do pierników

1-2 łyżki maku

LUKIER BIAŁY:

200 g cukru

¼ szklanki wody

Sok z ½ cytryny

LUKIER CZEKOLADOWY:

250 g cukru

½ szklanki wody

2 łyżki soku z cytryny

100 g startej czekolady

Łyżka masła

Miód topimy na małym ogniu (nie wolno go zagotować!). do miski przesiewamy mąkę, mieszamy z sodą i cukrem, dodajemy żółtka, jajko, śmietanę i przyprawę do pierników. Wlewamy stopione masło i ostudzony miód, dokładnie mieszamy, a później wyrabiamy gładkie ciasto. Przekładamy na stolnicę i mocno wybijamy wałkiem. Owijamy ściereczką i wkładamy do lodówki na 1-2 godziny. Z ciasta formujemy kapelusze i trzonki „borowików”. Układamy na oprószonej mąką blasze, zachowując odległość, aby nie połączyły się podczas pieczenia. Wstawiamy do średnio nagrzanego piekarnika i pieczemy na ciemnozłoty kolor. Studzimy.

Przygotowujemy lukier biały: z wody i cukru gotujemy (na małym ogniu) gęsty syrop. Dodajemy połowę soku z cytryny, mieszamy i wstawiamy rondelek do garnka z bardzo zimną wodą. Ucieramy, dodając stopniowo pozostały sok z cytryny, aż lukier stanie się śnieżno biały.

Lukier czekoladowy przygotowujemy tak samo, na koniec dodajemy startą czekoladę i stopione masło.

W spodach upieczonych kapeluszy ostrym nożem wydrążamy niewielkie otworki, pasujące do końcówek trzonków. Końce trzonków zestrugujemy tak, aby dość ciasno wchodziły otworki kapeluszy. Otwory i końce trzonków smarujemy surowym, roztrzepanym białkiem. Grzybki składamy, lukrujemy: trzonki białym lukrem, a kapelusiki brązowym. Grubsze końce trzonków posypujemy makiem, aby wyglądały jak wyjęte z piasku.

**MANDRYKI LITEWSKIE**

CIASTO:

500 g mąki pszennej

100 g masła

Jajko

25 g drożdży

Szklanka mleka

Sól

NADZIENIE:

500 g wiśni

2 łyżki drobno posiekanych orzechów włoskich

Łyżka miodu

¼ łyżeczki mielonych goździków

Cukier poder do posypania

Przygotowujemy ciasto: drożdże rozkruszamy i ucieramy z łyżką ciepłego mleka, odrobiną cukru i łyżką mąki. Wlewamy resztę ciepłego mleka, dokładnie mieszamy, zostawiamy w ciepłym miejscu. Masło ucieramy na pianę, dodajemy jajko. Utarte masło i pozostałą mąkę łączymy z wyrośniętym rozczynem, dodajemy odrobinę soli i wyrabiamy gładkie, lśniące ciasto. Przykrywamy, zostawiamy do wyrośnięcia.

Przygotowujemy nadzienie: wiśnie drylujemy i osączamy z nadmiaru soku, polewamy stopionym miodem, posypujemy orzechami i goździkami, delikatnie mieszamy.

Część wyrośniętego ciasta rozwałkowujemy na posypanej mąką stolnicy. Wycinamy 8-12 niedużych okrągłych placuszków, pozostałego ciasta uformujemy cienki wałek, którym otaczamy brzegi placuszków. Placuszki układamy na posmarowanej masłem blasze, wypełniamy przygotowanymi wiśniami, wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy ok. 25 minut. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.

**WIGILIJNE ŚLIŻYKI**

500 g maku

½ szklanki cukru

Szklanka mąki

Łyżka masła

Mak wsypujemy do miski i zalewamy wrzącą wodą, mieszamy i odstawiamy na kilkanaście minut. Wodę zlewamy i powtórnie zalewamy wrzątkiem na 30 minut. Po upływie tego czasu wodę zlewamy, a mak dwukrotnie mielimy w maszynce. Zagotowujemy 1½ l wody, zalewamy zmielony mak, słodzimy i odstawiamy w chłodne miejsce. Z mąki i niewielkiej ilości przegotowanej, lekko osłodzonej wody zagniatamy ciasto. Wlewamy stopione masło i ponownie wyrabiamy (jak na pierogi). Toczymy wałki grubości palca, ostrym nożem odkrawamy niewielkie kluski w kształcie rombów. Układamy je na posypanej mąką blasze i pieczemy w słabo nagrzanym piekarniku tak długo, aż nabiorą złotego koloru. Trzy godziny przed kolacją wigilijną wkładamy śliżyki do „makowego mleka”, zostawiamy. Podajemy na głębokich talerzach.

**NAPOJE**

**HERBATKA Z WRZOSU**

1 litr wody

Łyżka suszonych kwiatów wrzosu

100 g miodu

Kwiaty wrzosu wrzucamy do rondelka, zalewamy wodą, doprowadzamy do wrzenia, po czym gotujemy ok. 4 minut. Przecedzamy, lekko studzimy, dokładnie mieszamy z miodem. Studzimy.

**KANDYBAŁ**

10 litrów wody

5 cytryn

Po szklance cukru i miodu naturalnego (lipowy lub wielokwiatowy)

5-6 łyżeczek cukru na karmel

Przygotowujemy karmel: na suchej patelni topimy cukier i smażymy, aż nabierze ciemnobrązowego koloru.

Cytryny szorujemy, sparzamy i kroimy w cienkie plasterki (usuwamy pestki). Zagotowujemy wodę, studzimy do temperatury 80 ℃, dodajemy naturalny miód, cukier i plasterki cytryny. Wlewamy karmel, żeby zabarwić wodę na słomkowy kolor. Mieszamy, schładzamy.

**LITEWSKI „SZAMPAN” CHLEBOWY**

5 litrów wody

100 g suszonego czarnego chleba

Szklanka zsiadłego mleka

125 g miodu

Pokruszony chleb zalewamy wrzątkiem i zostawiamy na noc. Przecedzamy, zagotowujemy, mieszamy z miodem i studzimy do temperatury 30 ℃, wlewamy zsiadłe mleko, dokładnie mieszamy i rozlewamy do butelek. Szczelnie korkujemy, zostawiamy na 48 godzin w ciepłym miejscu (25 ℃, np. w duchówce lub lekko nagrzanym piekarniku). Wynosimy w chłodne miejsce i zostawiamy na 3-4 dni. Po tym czasie „szampan” nadaje się do picia.

**ŻMUDZKI KWAS MIODOWY**

10 litrów wody

1 litr miodu naturalnego

200 g drożdży

2 łyżki cukru

4-5 cytryn

Zagotowujemy wodę, ucieramy drożdże z cukrem. Do dużego emaliowanego garnka wlewamy naturalny miód, zalewamy wrzątkiem, mieszamy aż miód się rozpuści. Dodajemy drożdże i zostawiamy na 24 godziny. Rodzynki dokładnie myjemy, osuszamy, z cytryn wyciskamy sok. Z miodowego płynu dokładnie usuwamy powstałą pianę, płyn łączymy z sokiem z cytryny i rodzynkami, mieszamy. Rozlewamy do butelek, bardzo szczelnie korkujemy i wynosimy w chłodne miejsce. Kwas można pić już po 3-4 dniach.

**NALEWKA ŻMUDZKA**

500 g suszonych śliwek bez pestek

1 litr spirytusu

1 ½ szklanki wody

Łyżka suszonej ruty

Łyżeczka cukru

Łyżeczka soku z cytryny

Śliwki wrzucamy do dużego słoja, zalewamy spirytusem, przykładamy podwójnie złożoną gazą i zostawiamy na 4-5 dni w pokojowej temperaturze. Zlewamy, przecedzamy przez gęste sito. Do rondelka wsypujemy rutę, wlewamy szklankę wrzącej wody, przykrywamy i zostawiamy na płytce na maleńkim ogniu na 10-15 minut. Napar przecedzamy, dodajemy cukier, pozostałą wodę i sok z cytryny, przelewamy do dużego rondla, zagotowujemy, zdejmujemy z ognia. Do gorącego wywaru wlewamy przecedzony spirytus, mieszamy, studzimy. Przelewamy do butelek, szczelnie zamykamy i wynosimy w chłodne miejsce. Im dłużej nalewka stoi, tym jest lepsza. Tę bardzo mocną nalewkę litewską pije się maleńkimi kieliszkami. (Uwaga! Śliwki, z których sporządzono nalew, można wykorzystać do przygotowania musu podawanego do ryb, wędlin i mięs na zimno – śliwki zalewamy niewielką ilością wody, dodajemy sok z cytryny i kilka łyżek cukru, zagotowujemy, miksujemy, ew. doprawiamy do smaku).

**NALEWKA „LITEWSKI DZBANUSZEK”**

3 kg owoców (poziomki, maliny, porzeczki, wiśnie, śliwki, jabłka

2 kg cukru

3 szklanki wódki

Szklanka spirytusu

Szklanka rumu

Do dużego, szczelnie zamykanego słoja wrzucamy warstwami poziomki i maliny, każdą warstwę przesypując cukrem. Zalewamy wódką wymieszaną ze spirytusem, szczelnie zakrywamy, zostawiamy w ciepłym miejscu. W miarę dojrzewania kolejnych gatunków owoców dokładamy następne warstwy, przesypując je cukrem. Po ułożeniu ostatniej i przesypaniu cukrem zostawiamy na 2 dni. Potem wlewamy rum, bardzo mocno potrząsamy słojem i zostawiamy na 2 miesiące. Zlewamy, filtrujemy, rozlewamy do butelek, korkujemy i zostawiamy na kilka miesięcy.

**MIÓD ŻMUDZKI**

7-8 litrów źródlanej wody

1 litrów miodu

20 g szyszek chmielu

20 g drożdży

Skórka czarnego chleba

Mała dębowa beczułka

Umyta czerwona wypalona cegła

Miód lekko podgrzewamy, łączymy z 5 litrami przegotowanej, ostudzonej wody. Mieszamy, zostawiamy w ciepłym miejscu na 24 godziny, od czasu do czasu mieszając, po czym przecedzamy przez gęste płótno i przelewamy do dużego rondla. Gotujemy tak długo, aż zostanie połowa płynu. Dopełniamy wodą do poprzedniego stanu, wkładamy zawinięty w gazę chmiel, przyciskamy do dna garnka cegłą i ponowie gotujemy tak długo, aż zostanie połowa płynu. Zdejmujemy z ognia, mocno studzimy. Drożdże rozsmarowujemy na skórce czarnego chleba, wkładamy do płynu i trzymamy w cieple do momentu, kiedy rozpocznie się fermentacja. Po ukazaniu się na powierzchni piany i jej ściemnieniu płyn przecedzamy przez gęste płótno lub gazę, wlewamy do dębowej beczułki, dokładnie zakorkowujemy. Beczułkę wynosimy w chłodne miejsce przynamniej na pół roku.

**KRESOWA ŻENICHA**

1 kg dojrzałych zdrowych owoców dzikiej róży

5-6 goździków

Po łyżeczce suszonej mięt i suszonych kwiatów rumianku

3 szklanki spirytusu

2 szklanki czystek wódki (40%)

2 szklanki miodu

2 szklanki wody źródlanej

*Dawniej był to trunek panien na wydaniu, rozpoczynający okres zalotów i zaręczyn.*

Owoce (najlepiej zebrane po pierwszych przymrozkach) myjemy, osuszamy, nakłuwamy i wrzucamy do gąsiorka. Dodajemy miętę, rumianek i goździki, zalewamy spirytusem, bardzo szczelnie zakrywamy i zostawiamy w ciepłym miejscu na 5-6 tygodni (co jakiś czas potrząsamy gąsiorkiem). Zlewamy nalewkę, a owoce wyciskamy. Zlany płyn przecedzamy przez gęste płótno. Zagotowujemy miód z dwiema szklankami wody, zdejmujemy szumowiny, studzimy, mieszamy z wódką i nalewką, wlewamy do butelek. Szczelnie korkujemy i zostawiamy na co najmniej 3-4 miesiące. Jest to silnie rozgrzewająca nalewka o intensywnym smaku i zapachu.

1. Łuczkowska B. (red.), *Kresowe Jadło. Przepisy kuchni kresowej*, Wyd. Urząd Gminy Lubaczów, Lubaczów 2013. [↑](#footnote-ref-1)
2. Ibidem. [↑](#footnote-ref-2)
3. Szaymanderska H., *Kuchnia polska -potrawy regionalne*, Wyd. Świat Książki, Warszawa 2004. [↑](#footnote-ref-3)
4. Ibidem. [↑](#footnote-ref-4)
5. Jakimowicz-Klein, *Kuchnia kresowa z przyprawami leczącymi*, Wyd. Astrum, Wrocław 2003. [↑](#footnote-ref-5)
6. Ibidem. [↑](#footnote-ref-6)
7. Próchniewicz D., *Kuchnia kresowa*, Wyd. Olesiejuk, Ożarów Mazowiecki 2015. [↑](#footnote-ref-7)
8. Fiedoruk A., *Kuchnia kresowa*, Wyd. Zysk i S-ka, Poznań 2008. [↑](#footnote-ref-8)
9. Kuchowicz Z., *Obyczaje staropolskie w XVII i XVIII wieku*, Wydawnictwo Łódzkie, Łódź 1975. [↑](#footnote-ref-9)
10. Fiedoruk A., *Kuchnia*…op. cit. [↑](#footnote-ref-10)
11. Ibidem. [↑](#footnote-ref-11)
12. Czarkowska I., Fiedoruk A., *Polska kuchnia regionalna*, Wyd. Dragon, Bielsko-Biała 2012. [↑](#footnote-ref-12)
13. Kapłona we flaszy – przyrządzano używając samej kapłoniej skóry, z której starannie wyciągano mięso i kości. Formowano z niej następnie coś w rodzaju balona czy worka, który wkładano do tytułowej „flaszy” (butelki), napełniano żółtkami z mlekiem i gotowano razem z butelką. Po napęcznieniu wyglądało to jak ogromny kapłon (wykastrowany i specjalnie utuczony młody kogut), który jakimś cudem zmieścił się przez szyjkę butelki. [↑](#footnote-ref-13)
14. Czarkowska I., Fiedoruk A., *Polska kuchnia*…op. cit. [↑](#footnote-ref-14)
15. Kindziuk – przygotowywany jest z mocno przyprawionej wieprzowiny, którą wypełnia się pęcherze wieprzowe. Dojrzewa on miesiąc, a w tym czasie dwukrotnie się go podwędza i podsusza. Wykorzystywane przyprawy to: sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, kolendra, gorczyca i jałowiec. [↑](#footnote-ref-15)
16. Kartacz, także cepelin (biał. Цэпеліны, niem. Keilchen) – potrawa regionalna, popularna w północno-wschodniej Polsce. Ma kształt owalny, w przekroju poprzecznym okrągły i długość od 10 do 12 cm (kartacz) albo od 8 do 10 cm (cepelin), z masy ziemniaczanej lub mączno-ziemniaczanej nadziewanej przyprawionym (np. czosnkiem) mięsem mielonym (baranim, wieprzowym lub cielęcym). Zamiast mięsa spotyka się również inne wypełnienia, takie jak np. grzyby, kapusta kiszona lub ser. Zwykle podaje się ze skwarkami z boczku lub posiekaną i zeszkloną cebulą albo kwaśną śmietaną. [↑](#footnote-ref-16)
17. Żywczak K., *Polska kuchnia regionalna*, Wyd. SBM, Warszawa 2013. [↑](#footnote-ref-17)
18. Sękacz piecze się powoli, cienkim strumieniem polewając ciastem obracający się na rożnie wałek. Ściekające ciasto tworzy na nim charakterystyczne wypustki, które zwane są sękami. [↑](#footnote-ref-18)
19. Kulebiak – duży, pieczony pieróg w kształcie szerokiego, spłaszczonego walca, wykonany z ciasta drożdżowego lub półkruchego, nadzianego farszem mięsnym (w tym rybnym) lub warzywnym. Pomimo słowiańskiego pochodzenia tego specjału, przypuszcza się, że nazwa „kulebiak” wywodzi się od niemieckiego słowa Kohlgeback, oznaczającego ciasto nadziewane kapustą. Oryginalny starorosyjski kulebiak był przygotowywany wyłącznie z ciasta drożdżowego i nadziewany farszem: z kaszy gryczanej, kapusty, jajek na twardo oraz gotowanych ryb. [↑](#footnote-ref-19)
20. Istnieje jednak także wiele domowych receptur przyrządzania ciasta na bliny, z różnych rodzajów mąki, z dodatkiem kasz lub kefiru. Podawane są na wiele sposobów, od prostych – bez dodatków lub z gotowaną rybą, po eleganckie – ze śmietaną lub roztopionym masłem, kawałkami łososia, wędzonego jesiotra, solonym i marynowanym śledziem, rybnymi sałatkami, marynowanymi grzybami, kawiorem, tartym serem, krojonym jajkiem, rybnymi pastami i sosami. Bliny można też podawać na słodko, z konfiturami. Warunkiem podstawowym jest, aby w momencie podania były ciepłe i wilgotne, gdyż szybko tężeją i stają się kruche (tym szybciej, im więcej w nich mąki gryczanej, ubogiej w gluten). [↑](#footnote-ref-20)
21. Żywczak K., *Polska kuchnia*… op. cit. [↑](#footnote-ref-21)
22. Knysze – okrągłe pieczone pierożki, dawniej spożywane podczas obchodów upamiętnienia umarłych. Obecnie rodzaj pieczonych pierogów z różnego rodzaju nadzieniem (kapusta, cebula, mięso, grzyby, twaróg z kminkiem lub rodzynkami). Podaje się jako samodzielne danie lub (na słodko) jako deser. Potrawa wschodnioeuropejska i kresowa obecna w kuchni białoruskiej, litewskiej, rosyjskiej, ukraińskiej i żydowskiej. [↑](#footnote-ref-22)
23. Pampuchy – (kluski, pyzy) z drożdżowego ciasta gotowane na parze. Ugotowana kluska ma kształt kulisty, płaski od spodu, a konsystencję sprężystą, pulchną i miękką. Bułki na parze podaje się na ciepło: na słodko (np. z dżemem lub owocami) albo na słono (np. z sosem albo jako dodatek do mięs). [↑](#footnote-ref-23)
24. Żywczak K., *Polska kuchnia*… op. cit. [↑](#footnote-ref-24)
25. Próchniewicz D., *Kuchnia kresowa*… op. cit. [↑](#footnote-ref-25)
26. Barowicz T., *Polskie kuchnie regionalne*, Wyd. KDC, Warszawa 2007. [↑](#footnote-ref-26)
27. Próchniewicz D., *Kuchnia kresowa*… op. cit. [↑](#footnote-ref-27)