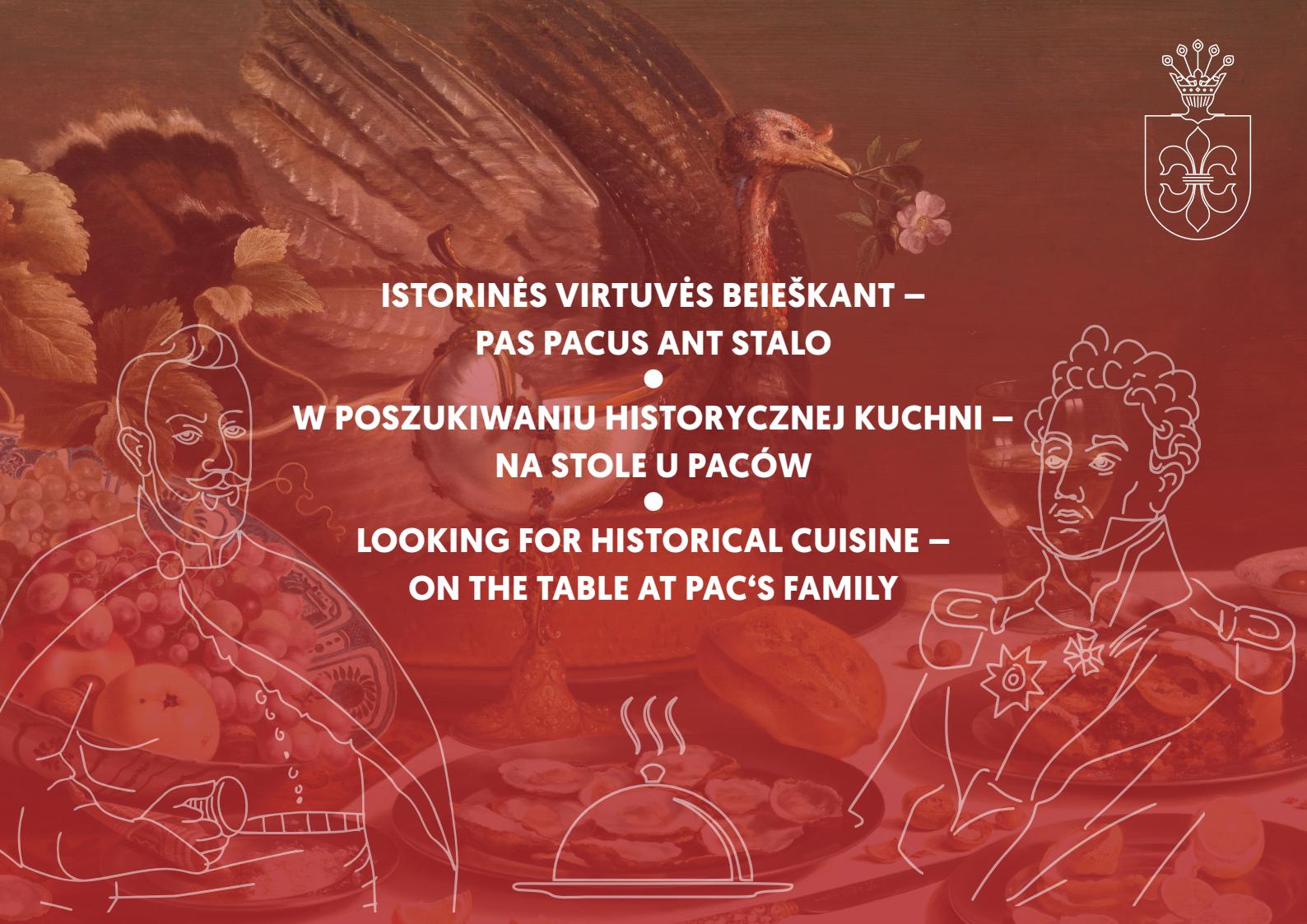




ISTORINĖS VIRTUVĖS BEIŠKANT –  
PAS PACUS ANT STALO

W POSZUKIWANIU HISTORYCZNEJ KUCHNI –  
NA STOLE U PACÓW

LOOKING FOR HISTORICAL CUISINE –  
ON THE TABLE AT PAC'S FAMILY



*Remdamiesi istoriniais šaltiniais receptus parengé*  
*Receptury na podstawie źródeł historycznych przygotowała*  
*Based on historical sources, the recipes were prepared by*  
**\* Bogusława Krejpcio-Nowosadko**  
**\*\* dr. Rimvydas Laužikas**

Viršelyje / Na okładce / On cover:  
Pieter Claesz paveikslo „Natiurmortas su kalakuto pyragu“ fragmentas, 1627. Nyderlandų nacionalinio muziejaus rinkinys. Nr. SK-A-4646.

Fragment obrazu Pietera Claesza „Martwa natura z ciastem z indyka“, 1627. Zbiory Muzeum Narodowego Holandii. Nr SK-A-4646.

Fragment of Pieter Claesz's painting „Still Life with Turkey Pie“, 1627. Collection of the Netherlands National Museum. No. SK-A-4646.

Parengta įgyvendinant projektą „Pacų giminės paveldas kaip bendros turizmo plėtros abipus sienų pagrindas“ LT-PL-4R-312



© Powiat Suwalski

© Prienų rajono savivaldybės administracija  
© Vilkaviškio turizmo ir verslo informacijos centras  
© Išleido „Idėja plius“

## Rimvydas Laužikas

## BAROKINIAI ABIEJŲ TAUTŲ SKONIAI

XVI amžiaus pabaiga – XVIII amžiaus vidurys Abiejų Tautų Respublikoje [ATR] apibrėžiamas kaip baroko epocha. Nepaisant sunkios politinės situacijos [nuolatiniai karai su Maskvos kunigaikštyste, Osmanų imperija, Švedija, kazokų sukilimas Ukrainoje] tuo metu stebimas kultūros klestėjimas. Šiam kontekste iškyla ir Pacų giminė. Šios giminės ištakos siekia XV amžių, bet būtent XVII amžiuje jie pasiekia aukščiausios politinės ir finansinės galios, užima aukščiausias valstybės pareigybės. Steponas Kristupas [1587-1640] buvo ATR valdovo Zigmanto Vazos asmeninis sekretorius, Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės [LDK] didysis raštininkas, LDK krašto iždininkas, pakancleris. Kristupas Zigmantas [1621 – 1684] buvo LDK kancleris. Jo brolis Mikalojus Steponas [1623 - 1684] – Trakų vaivada, Vilniaus kaštelionas, vėliau – Vilniaus vyskupas. Mykolas Kazimieras, Kristupas Zigmantas ir Mikalojus Steponas Pacai XVII a. antroje pusėje buvo įtakingiausi LDK didikai.<sup>1</sup> Tai buvo giminė palikusi ryškius pėdsakus LDK baroko kultūroje. Jų lėšomis pastatytos Vilniaus Šv. Petro ir Povilo, Vilniaus Šv. Teresės bažnyčios, Pažaislio vie-

nuolyno kompleksas, prancūziškuoju château<sup>2</sup> ir Lietuvos Versaliu<sup>3</sup> vadintami Jiezno rezidenciniai rūmai. Todėl, kalbėdami apie Pacų gastronominę kultūrą, pirmiausia, turime kalbėti apie gastronominių barokų.

Baroko maistas gausus, mėsiškas ir riebus. Barokinės mitybos supratimu, riebus maistas laikomas sveiku. Kadangi populiarusia mėsa – jautiena – yra nepakankamai riebi, ją ruošiant vartota daug kiaulienos lašinių ir taukų, pavyzdžiu, į kepatą jautieną prismaigstydavo lašinukų. Barokas suformavo net mūsų sveikos gyvensenos ir kūno estetikos supratimą. Juk iki šiol galime išgirsti lietuviškai stambų ir tvirtą žmogų vadinant zdaravu [iš lenkų k. zdrowy – sveikas], o liesą, smulkaus sudėjimo žmogų – blogu, sublogusiu. Barokiniai patiekalai – sūrūs ir pagardinti daugybe jvairiausią džiovintų prieskonų. Kaip ir gotikos laikų virtuvėje, baroko epochoje brangūs prieskonai liudijo šeimininko turtą, o tas, kuris prieskonų galėjo dėti į patiekalį daug ir jvairių, atrodė labai turtingas žmogus. Barokinėje virtuvėje, viename patiekale jungiama daugybė neįkertinų ingredientų ir skirtingų skonių. Tuo laiku razinos, citrinos, krienai ir sūdyta žuvis viename patiekale atrodė visai gerai. Patiekalai ir ingredientai turintys ne tik skonius, bet ir simbolines reikšmes, jie spalvingi, prašmatnūs, jspūdingi. Juk svečią pirma reikia nustebinti, o tik po to



*Virėjas su tortu. Theodor Matham, Joachim von Sandrart, 1661-1726. Nyderlandų nacionalinio muziejaus rinkinys. Nr. RP-P-1883-A-7603.*

*Szef kuchni z ciastem. Theodor Matham, Joachim von Sandrart, 1661-1726. Zbiory Muzeum Narodowego Holandii. Nr RP-P-1883-A-7603.*

*Chef with cake. Theodor Matham, Joachim von Sandrart, 1661-1726. Collection of the National Museum of the Netherlands. No. RP-P-1883-A-7603.*

pavaišinti. Ir labai pageidautina, kad svečias iš pirmo karto, apskritai nesupratą, kas yra jo lėkštėje. Pavyzdžiui, XVII a. pabaigos Radvilų virėjo knygoje pateikiamas kiaušinienės be kiaušinių receptas, mat tai pasninko kiaušinienė: „...aguonas pavirinti vandenye, nupilti vandenj, jpilti aliejaus, jberti cukraus, didžiujų razinų, viską patroškinti ir tiekti ant stalo...“.<sup>4</sup> Per pasninką lygiai taip pat spurgai galėjo būti keičiamai skrudintos baltos duonos gabaliukais ar patiekama vėžių košės, kuri iš pirmo žvilgsnio atrodo kaip paprasta kruopų košė. Didelę reikšmę toje epochoje turėjo maisto simboliškumas, o puotos pasižymėjo teatrališkais renginiais. Ir svečio, jokiu būdu, negalima paleisti namo nepersivalgusių ir nepersigėrusių. Prancūziškos virtuvės įtakoms ATR barokinėje virtuvėje dažniausiai atstovavo riebūs, sviesto, grietinėlės, grietinės padažai, paštetai bei sviestinės tešlos [prancūziškos ar smėlinės] kepiniai. Dėl jos įtakos gausius džiovintus užjūrio prieskonius pradėjo išstumti šviežios daržovės ir prieskoninės žolelės. Iš bajoriškų virtuvių buvo išprašytas medus, o jo vietą užėmė cukrus.

Kaip baroko virtuvės tendencijos pasireiškė diduomenės gyvenimo praktikoje, sužinome iš XVII-XVIII amžių dokumentų ir gastronomijos knygų. Baroko epochoje tokias turime net dvi – Sta-

nislawo Czernieckio 1682 metais Krokuvoje išleista „Compendium Ferculorum albo zebranie potraw“<sup>5</sup> ir apie 1686 metus ranka surašytą Radvilų virėjo užrašų knygelę, kuri buvo išleista lenkijos tyrinėtojų Jaroslawo Dumanowkio ir Rafalo Jankowskio 2011 metais.<sup>6</sup> Gastronominės kultūros pažinimui knygos yra labai svarbios. Juk kultūra yra gyva, taki lyg upės vanduo, nuolat kintanti, o gastronomijos knyga yra tarsi šios tradicijos fotografija, atlikta konkretaus žmogaus, konkrečiu metu. Knygos, kaip ir fotografijos leidžia iš dalies prisiliesti, pažinti tikrovę tokią, kokios jau nebéra. S. Czernieckio knyga daugiau atspindi Lenkijos, o Radvilų virėjo – LDK barokines virtuvės.

S. Czernieckio knygos pradžioje pateikiamas „atmintukas“ puotos rengėjui, pagal kurį, autoriaus nuomone, galima surengti puotą ir turtingiausiam monarchui ir neturtingieji juo [sąrašu] gausios maistui gaminti būtinos žaliavos. Pavyzdžiui buivolo, jaučio, bergždžios karvės, ériuko, kastruoto ir nekastruoto avino, penéto paršo, penéto ir kiemo kapluno, jaunu ir senu vištų, jauno balandžio, jaunos ir senos žąsies, jauno ir seno kalakuto, anties, triušio, briedžio, stumbro, elnio, danieliaus, šerno, stirnos, laukinės ožkos, kiškio, jerubės, kurapkos, kurtinio, tetervino, einio, baltosios kurapkos, smilginio strazdo, sniegstartės,

svirbelio, putpelės, laukinės žąsies, laukinės anties, kryklės, tilviko ir kitų smulkųjų paukštelių mėsa taip pat kaulai su čiulpais, trapus lajus, veršiuko čiobrialiaukė, jvairios kiauliu žarnos, dešros; šviežios ir džiovintos lašišos iš Gdansko ir Dunojaus, sterlės, švieži, sūdyti ir rūkyti eršketai, upėtakiai, ūsoriai, šlyžiai, švieži ir džiovinti unguriai, Dunojaus, sūdytos ir rūkytos silkės, lydekos, karpiai, ešeriai, karosai, karšiai, lynai, menkės, Venecijos ir Turkiški ikrai, austrės, vėžliai, sraigės, vėžiai; kalafiorai, artišokai, dygieji artišokai, šparagai, topinambai, kalaropės, itališki kopūstai, brokoliai, vynuogės, agrastai, salierai, jvairios salotos, špinatai, rūgštynės, gumbuotasis gurgždis, apyniai, švieži ir sūdyti agurkai, švieži ir rauginti baltieji kopūstai, pastarnokai, ropės, burokéliai, batviniai, melionai, rozmarinas, mairūnas, kalendra, kadagio uogos, vynuogių lapai, figos; šafranas, jvairios cukraus rūšys, pipirai, imbieras, cinamonas, gvazdikéliai, muskato žiedai ir riešutai, kmynai, migdolai, ryžiai, razinos, pistacijos, smulkios ir stambios razinos, kapariai, šviežios citrinos, žaliosios citrinos, alyvuogės, citrinų sultys, apelsinai, alyvuogių aliejus, vyno actas; vynas, alus, ruginė degtinė ir daug kitų gėrybių.<sup>7</sup>

Kiek iš jų realiai atsidurdavo ant diduomenės stalų sužinome iš baroko laikotarpio dvarų menui ir gastronomijos knygose pateikiama patiekalu recept-

tų palyginimo. Šiuo požiūriu geriausiai tyrinėta yra Radvilų giminės virtuvė. Tačiau panaši buvusi ir Pacų dvaruose. Nes anuometinė ATR diduomenė sudarė savotišką subkultūrinį sluoksnį, kuriame buvo laikomasi panašių barokinių papročių. Taigi, pavyzdžiu, 1596 m. balandžio 28 d. viename iš savo dvarų Radvilos pietavo su svečiais. Tai nebuvo puota, tik geresni diduomenės iprasti pietūs, todėl didikų stalui buvo nupirkta kiek jvairesnių nei kasdien produktų; pagaminta tik kiek prašmatnesnių nei kasdien patiekalų. Tos dienos virėjo produktų sąraše buvo veršiukas, kalakutai, vištос, vištų kiaušiniai, žąsys, antys, kiaulėnos šonkauliai, pastarnokai, petražolės, balandžiai, obuoliai virtuvei, barščiai, mairūnai, šalavijai, krapai, apelsinai virtuvei, kriausaitės virtuvei, svogūnai, medus, desertui apelsinai, obuoliai, kriausės, slyvos, taip pat žaliosios citrinos ir jvairios salotos. Beveik po 100 metų, 1783 metų sausio 17 d., kunigaikštis pietums valgė barščių su silke ir „ausytėmis“, kepintų miltinių kleckų, parūkytą lydeką su ropėmis, lydeką su perliniémis kruopomis ir grybais, džiovintą menkę, karpį, ungurį, paskrudintą jūrinę négę, angliskai paruoštos avienos su žaliomis daržovėmis, porą kurapkų, keptą pulardą ir tortą su vyšniomis. Tą pačią dieną ant kunigaikštienės pietų stalą garavo barščiai su grietine ir kiaušiniais, buvo patiekta troškinta lydeka, karpis,

keptų makaronų, sterkas, keptas ant grotelių, ir kepta lydeka. Vaikų pietums buvo skirta sriuba, keptų kurapkų, pastarnokų ir du kepti balandžiai. Tai buvo penktadienio pietūs, tad natūralu, kad dėl pasninko laikymosi ant stalų puikavosi daugiau žuvies, ne mėsos patiekalų. Tačiau išvakarėse, sausio 16 d. vakarienei kunigaikščiui buvo patiekta kaplūnas su ryžiais, dvi keptos kurapkos ir viena jerubė, pulardų filé, kalafiorų su skrudinta duona, špinatų pudingo, kepintų migdolų, obuolių kompoto, šeši balandžiai, vyšnių desertas, kepto kumpio ir keptų smulkintų paukštelių. Kunigaikštienė valgė sultinį, keptą pulardą, stirnienos nugarinės patiekalą, lietinių su jadru, géré obuolių kompoto. Vaikams buvo patiekta sultonio, špinatų, smulkios košės ir pularda.<sup>8</sup> Žinoma, šiuose, XVIII amžiaus pabaigos menui randama jau ir Apšvietos epochos įtakų [pavyzdžiu, pulardų valgymas], tačiau baroko tradicija čia – vis dar labai stipri.

Kitoks buvo barokinės didikų puotos maistas. Prancūzų karo inžinierius ir rašytojas Guillaume Le Vasseur de Beauplanas savo 1651 metų knygoje „Ukrainos ir kitų Lenkijos provincijų aprašymas...“ minia, kad „...puotoje dalyvauja keli šimtai svečių <...> salės viduryje yra padengiami trys sujungti stalai, uždengti trimis staltiesių sluoksniais ir serviruoti paauksuotu sidabru <...> ant kiekvienos lėkštėlės padėta

riekelė duonos, kuri pridengta servetėle, ir šaukštasis <...> viename salės gale yra didžiulis bufetas su gausybe lėkščių, o priešingoje salės pusėje, dažniausiai balkonėlyje virš durų iškurdinamas orkestras ir dainininkai <...> salėje stovi keturi dvariškiai su didžiuliais dubenimis ir qsočiais vandens <...> jie prieina prie kiekvieno svečio ir padaeda nusiplauti rankas...“ Toliau de Beauplanas rašo: „...namų šeimininkas pats susodina svečius į jiems paskirtas vietas pagal jų rangą ir padėtį <...> sriubos jie jokios nevalgo ir ji nepatiekiama į stalą...“. Tod: „...pirmasis patiekalas yra jautiena, aviena, veršiena ir vištiena savo sultinyje su jvairiais padažais, geltonu – su šafranu, raudonu – su vyšnių sultimis, kiti dar su trintų slyvų sultimis, kurios suteikia juodą spalvą, ar su pertrintais svogūnais, kurių spalva pilka...“. Padažus svečiai renkasi pagal savo skonį, anot de Beauplano: „...kartu su mėsa pateikiami paštetai, pagaminti iš tų pačių mėsos rūšių <...> mėsa pateikiama gerai pasūdyta ir su daug prieskoniių, todėl niekam nereikia druskos ir druskinių ant stalo néra <...> po to patiekiami kiti patiekalai, kaip antai rauginti kopūstai su lašinių gabaléliais arba virtomis kruopomis ar sūrio priplūdytais, svieste keptais tešlos gabaléliais, šiek tiek panašiais į makaronus, kas laikoma dideliu delikatesu ir valgoma su krienų padažu, kurį gamina iš krienų šaknų ir acto <...> kai pirmojo

patiekalo tiekimas buvo užbaigtas, yra nuklojamas pirmasis iš trijų staltiesių sluoksnį ir tiekiamas antrasis patiekalas...“. Pakeitus staltieses, tiekiami antrieji patiekalai. „...Visi jie yra iš keptos mėsos, pirmiausia jautienos, avienos, veršienos, kuri tiekama didžiuilais gabala, ne mažiau kaip po ketvirtį gyvulio...“. Po didžiulių mėsos gabalu buvo ant stalo tiekiami „...kaplūnai, vištiena, antys, žąsys ir visokie laukiniai paukščiai ir žvėry, kurių šiuose kraštuose yra gausu ...“ po antrojo patiekalo nešami užkandžiai, kurie yra įvairūs frikasė su žirnių koše ir dideliais keptų lašinių gabala, taip pat visokios košės bei kepti tešlos galiukai, panašūs į makaronus ...“ po to nuimamas antrasis staltiesių sluoksnis ir tiekiamas desertas, tokis, koks yra tuo metų laiku ...“ tai gali būti raugin-

tas pienas, sūris ...“ per pietus geriama nedaug, tik alus, j kurj yra jmesta kepintos duonos gabalėlių ...“ po pietų prasideda gérimas, bet tai jau ne alus, o geriausias vynas...“<sup>9</sup>

Tokia ta baroko epochos gastronominė kultūra – puošni, stebinant, perpildyta gausa. Tačiau svarbu pastebeti, kad baroko laikotarpis iš esmės suformavo mūsų kulinarinj skonj. Jis buvo tikroji šiaurietiškos virtuvės išraiška, padedanti ištverti ilgą ir šaltą žiemą bei drėgnus rudenj ir pavasarj. ATR gastronomijos istorijoje barokinė virtuvė ilgainiui tapo tiek vyraujančiu reiškiniu, kuris gerokai pergyveno baroko epochą. Iš dalies galime teigti, kad ši gausos (pertekliaus), puošumo, jausmingumo estetika neišnyko ir iki mūsų dienų.



*Sūriai ir alyvuogės. Floris Claesz van Dijck paveikslo „Natiurmortas su sūriu“ fragmentas. Nyderlandų nacionalinio muziejaus rinkinys. Nr. SK-A-4821.*

*Sery i oliwki. Fragment obrazu „Martwa natura z serami“ Florisa Claesza van Dijcka. Zbiory Muzeum Narodowego Holandii. Nr SK-A-4821.*

*Cheeses and olives. Fragment of Floris Claesz van Dijck painting "Still life with cheese". Collection of the National Museum of the Netherlands. No. SK-A-4821.*



## Rimvydas Laužikas

### BAROKOWE SMAKI OBOJGA NARODÓW

Koniec XVI wieku – połowa XVIII wieku w Rzeczypospolitej Obojga Narodów określana jest jako epoka baroku. Mimo trudnej sytuacji politycznej (ciągłe wojny z Księstwem Moskiewskim, Imperium Osmańskim, Szwecją, powstanie kozackie na Ukrainie) nastąpił rozwit ówczesnej kultury. W tym kontekście zaistniała również rodzina Paców. Początki tego rodu sięgają XV wieku, jednak to właśnie w XVII wieku osiągają oni najwyższe szczeble władzy politycznej i finansowej, zajmując najwyższe stanowiska państwowego. Stefan Krzysztof [1587–1640] był osobistym sekretarzem władcą Rzeczypospolita, Zygmunta Wazy, pisarzem wielkim litewskim Wielkiego Księstwa Litewskiego [WKL], skarbnikiem WKL, podkanclerzym. Krzysztof Zygmunt [1621–1684] był kanclerzem WKL. Jego brat Mikołaj Stefan [1623–1684] był wojewodą trockim, kasztelanem wileńskim, a później – biskupem wileńskim. Michał Kazimierz, Krzysztof Zygmunt i Mikołaj Stefan Pacowie w drugiej połowie XVII w. byli najbardziej wpływowymi szlachcicami WKL. Był to ród, który pozostawił po sobie wyraźny ślad w barokowej kulturze WKL. Sfinansowali oni budowę

kościołów św. Piotra i Pawła i św. Teresy w Wilnie, zespół klasztorny w Pożajściu, oraz zwany francuskim château i litewskim Wersalem pałac rezydencji w Jeźnie. Dlatego, gdy mówimy o kulturze gastronomicznej Paców, przede wszystkim musimy mówić o gastronomicznym baroku.

Barokowe jedzenie jest sute, mięsne i tłuste. W rozumieniu diety barokowej tłuste potrawy były uznawane za zdrowe. Ponieważ najpopularniejsze mięso, czyli wołowina, nie jest wystarczająco tłuste, do jego przyrządzenia używano dużo słoniny i smalcu, np. w pieczyń wołową wkluwano słoninę. Barok ukształtował nawet nasze rozumienie zdrowego trybu życia i estetyki ciała. W końcu po dziś dzień możemy usłyszeć po litewsku, że człowiek duży i postawny jest zdravas [z polskiego – zdrowy], a osobę chudą, drobnej budowy nazywa się złą, zmizerniąłą. Potrawy barokowe są słone i doprawione wieloma przeróżnymi przyprawami korzennymi. Podobnie jak w kuchni czasów gotyckich, w epoce baroku drogie przyprawy świadczyły o bogactwie gospodarza, a ten, który mógł sobie pozwolić na dodanie do potrawy wielu różnych przypraw, uważany był za człowieka bardzo zamożnego. W kuchni barokowej w jednym daniu łączy się wiele niesamowitych składników i różnych smaków. Wówczas

rodzynki, cytryny, chrzan i ryba solona w jednym daniu wyglądały całkiem dobrze. Dania i składniki mają nie tylko smaki, ale i symboliczne znaczenie, są kolorowe, szkowne i robiące wrażenie. W końcu najpierw trzeba zaskoczyć gościa, a dopiero potem go poczęstować. I jest wysoce pożądane, aby gość na początku w ogóle nie zorientował się, co jest na jego talerzu. Na przykład książka kucharza Radziwiłłów z końca XVII w. podaje przepis na jajecznice bez jaj, gdyż jest to jajecznica postna: „...mak pogotować w wodzie, wodę odcedzić, dodać oleju, wsypać cukru, dużych rodzynek, wszystko podusić i podać na stole...”. Podczas postu w ten sam sposób skwarki można było zastąpić kawałkami opiekanego białego chleba lub kaszą rakową, która na pierwszy rzut oka wygląda jak zwykła kasza. Duże znaczenie w tej epoce miało symbolika jedzenia, a uczy charakteryzowały się wydarzeniami teatralnymi. I gościowi, pod żadnym pozorem, nie wolno było pozwolić na powrót do domu bez przejedzenia i przepicia. Wpływ francuskie w kuchni barokowej Rzeczypospolita reprezentowane były najczęściej przez tłuste, maślane, śmietankowe i śmietanowe sosy, pasztety i maślane (francuskie lub piaskowe) ciasta. Pod jej wpływem obfite suszone przyprawy zza oceanu zaczęły zastępować świeże warzywa

i zioła. Miód został wyproszony z kuchni szlacheckich, a jego miejsce zajął cukier.

O tym jak tendencje kuchni barokowej przejawiały się w życiu szlachty możemy dowiedzieć się z dokumentów i książek kucharskich z XVII–XVIII wieku. W epoce baroku mamy takie nawet dwie – wydaną w 1682 roku w Krakowie przez Stanisława Czernieckiego „Compendium Ferculorum albo zebranie potraw” oraz rękopiśmienny notatnik kucharza Radziwiłłów z około 1686 roku, który został wydany w 2011 roku przez polskich badaczy Jarosława Dumanowskiego i Rafała Jankowskiego. Książki są bardzo ważne dla poznania kultury gastronomicznej. Wszak kultura jest żywa, bystra, jak woda w rzece, ciągle się zmienia, a książka kucharska jest niczym fotografia tej tradycji, wykonana przez konkretnego człowieka, w konkretnym czasie. Książki, podobnie jak fotografie, pozwalają nam częściowo dotknąć i poznać rzeczywistość, której już nie ma. Książka S. Czernieckiego bardziej odzwierciedla kuchnię barokową Polski, natomiast książka kucharza Radziwiłłów odzwierciedla kuchnię barokową WKL.

Książka S. Czernieckiego zaczyna się od „przypominajki” dla kuchmistrza, wedle której, zdaniem autora, można wystawić ucztę dla najbogatszego

monarchy, ale i biedni mogą być z niej [listy] zadowoleni. Lista obejmuje szeroki zakres surowców niezbędnych do gotowania. Na przykład: mięso bawołu, wołu, jałówki, jagnięcia, wykastrowanego i niewykastrowanego barana, utuczonego prosiaka, utuczatego i podwórkowego kapłona, młodych i starych kur, młodego gołębia, młodej i starej gęsi, młodego i starego indyka, kaczki, królika, łosia, żubra, jelenia, daniela, dzika, sarny, dzikiej kozy, zająca, jarząbka, kropatwy, głuszca, cierzewia, dropia, białej kuropatwy, kwiczoła, śnieguły, jemiołuszki, przepiórki, dzikiej gęsi, dzikiej kaczki, cyraneczki, brodźca i innych różnych drobnych ptaszków, a także kości ze szpikiem, kruchy łój, grasica cielęca, różne flaki wieprzowe, kiełbasy, świeże i suszone łososie z Gdańska i Dunaju, sterlet, świeże, solone i wędzone jesiotry, pstragi, brzany, śliży, świeże i suszone węgorze, wyłowione z Dunaju, solone i wędzone śledzie, szczupaki, karpie, okonie, karasie, liny, dorsze, kawior wenecki i turecki, ostrygi, żółwie, ślimaki, raki; kalafior, karczochy, karczochy hiszpańskie, szparagi, topinambury, kalarepa, kapusta włoska, brokuły, winogrono, agrest, seler, różnego rodzaju sałaty, szpinak, szczaw, świerząbek bulwiasty, chmiel, świeże i solone ogórki, świeża i kiszona kapusta, pasternak, rzepa, buraczki, botwina, melony, rozmaryn, majeranek, kolendra, owoce jałowca, liście

winogron, figi; szafran, różne rodzaje cukru, imbir, cynamon, goździki, kwiat muszkatołowy i gałka muszkatołowa, kminek, migdały, ryż, rodzynki, pistacje, małe i duże rodzynki, kapary, świeża cytryna, limonka, oliwki, sok z cytryny, pomarańcze, oliwa z oliwek, ocet winny; wino, piwo, wódka żytnia i wiele innych dóbr.

O tym, ile z nich rzeczywiście trafiało na szlacheckie stoły, możemy się przekonać, porównując menu z barokowych dworów i przepisy w książkach kucharskich. Pod tym względem najlepiej zbadała jest kuchnia rodziny Radziwiłłów. Podobnie było jednak na dworach Paców. Ówczesna szlachta WKL tworzyła swoistą warstwę subkulturową, która wyznawała podobne barokowe obyczaje. I tak, na przykład, 28 kwietnia 1596 r. Radziwiłłowie w jednej ze swoich posiadłości jedli z gościmi obiad. Nie była to uczta, tylko lepszy obiad, do którego szlachta była przyzwyczajona, dlatego na stół szlacheckiego zakupiono nieco większą niż zwykle różnorodność produktów; przygotowano tylko nieco bardziej wystawne dania niż zazwyczaj. Na liście produktów szefa kuchni tego dnia znalazły się: cielę, indyki, kury, jaja kurze, gęsi, kaczki, żebarka wieprzowe, pasternak, pietruszka, gołąbie, jabłka do kuchni, barszcz, majeranek, szałwia, koperek, pomarańcze do kuchni, gruszki do kuchni, cebula, miód, na deser pomarańcze, jabłka,

gruszki, śliwki, a także limonki i różne sałatki. Przecież 100 lat później, 17 stycznia 1783 r., książę posilił się barszczem ze śledziem i „uszkami”, smażonymi kluskami, wędzonym szczupakiem z rzepą, szczupakiem z kaszą perłową i grzybami, suszonym dorszem, karpiem, węgorzem, zapieczonym minogiem morskim, jagnięciną po angielsku z zielonymi warzywami, parą kuropatw, pieczoną pulardą i tortem z wiśniami. Tego samego dnia na stole obiadowym księżnej zagościł barszcz z kwaśną śmietaną i jajkami, duszony szczupak, karp, smażony makaron, grillowany sandacz i smażony szczupak. Na obiad dla dzieci składała się zupa, pieczone kuropatwy, pasternak i dwa pieczone gołębie. Był to piątkowy obiad, więc to naturalne, że z powodu przestrzegania postu, na stołach częściej pojawiały się ryby niż mięso. Natomiast dzień wcześniej, 16 stycznia, na obiad podano księciu kapłona z ryżem, dwie pieczone kuropatwy i jednego jarząbka, filet z pulardy, kalafiora z grankami, pudding szpinakowy, pieczone migdały, kompot z jabłek, sześć gołębi, deser wiśniowy, pieczoną szynkę i pieczone mielone ptaszki. Księżna jadła rosół, pieczoną pulardę, polędwicę z sarniny, nadziewane naleśniki i kompot z jabłek. Dzieciom podano rosół, szpinak, drobną kaszę i pulardę. Oczywiście w tych późno XVIII-wiecznych menu widać już wpływy

oświecenia [np. jedzenie pulard], ale tradycja barokowa jest tu nadal bardzo silna.

Inne byłojadło na barokowych ucztach szlacheckich. Francuski inżynier wojskowy i pisarz Guillaume Le Vasseur de Beauplan w swojej wydanej w 1651 r. książce „Opis Ukrainy i innych polskich prowincji...” wspomina, że „...w uczcie uczestniczy kilkuset gości <...> na środku sali ustawione są trzy połączone stoły, przykryte trzema warstwami obrusów i nakryte złożonym srebrem <...> na każdym talerzu położono kromkę chleba, przykrytą serwetką, i łyżkę <...> na jednym końcu sali znajduje się ogromny bufet z mnóstwem talerzy, a po przeciwnej stronie sali, zwykle na balkonie nad drzwiami, siedzi orkiestra i śpiewacy <...> w sali stoją czterej dworzanie z wielkimi miskami i dzbanami wody <...> podchodzą oni do każdego gościa i pomagają mu umyć ręce...”. Dalej Beauplan pisze: „...gospodarz sam usadza gości na przydzielonych im miejscach zgodnie z ich rangą i pozycją <...> zupy żadnej nie jedzą i nie jest ona podawana do stołu...”. Następnie: „...pierwszym daniem jest wołowina, baranina, cielęcina i kurczak w sosie własnym, z różnymi sosami: żółtym – z szafranem, czerwonym – z skiem wiśniowym, innym – z skiem z tartych śliwek, które nadają mu czarny kolor, lub z przetartą cebulą, której barwa jest szara...”. Sosy goście wy-

bierają według gustu, jak twierdzi de Beauplan: „...mięsu towarzyszą pasztety z tych samych rodzajów mięsa <...> mięso podawane jest dobrze posolone i z dużą ilością przypraw, więc nikt nie potrzebuje soli i solniczek na stole nie ma <...> po tym podawane są inne potrawy, takie jak kiszona kapusta z kawałkami boczku lub gotowaną kaszą, lub wypełnione serem, smażone na maśle kawałki ciasta, przypominające nieco makaron, które uważane są za wielki delikates i spożywane są z sosem chrzanowym, zrobionym z korzeni chrzanu i octu <...> po podaniu pierwszego dania ściąga się pierwszą z trzech warstw obrusów i podaje się drugie danie...”. Po zmianie obrusów, podaje się drugie dania. „...Wszystkie są z pieczonego mięsa, przede wszystkim wołowiny, baraniny, cielęciny, które podaje się w dużych kawałkach, nie mniej niż po ćwierć zwierzęcia...” Po ogromnych kawałkach mięsa na stół podawano „...kapłony, kurczaki, kaczki, gęsi i wszelkiego rodzaju dzikie ptactwo i zwierzynę, których pełno w tych stronach <...> po drugim daniu przynosi się przekąski, czyli różnego

rodzaju frykasy z kaszą grochową i dużymi kawałkami smażonego boczku, a także wszelkiego rodzaju kasze oraz smażone kawałki ciasta przypominające makaron <...> następnie zdejmuje się drugą warstwę obrusów i podaje się deser taki, jaki jest o tej porze roku <...> może to być kwaśne mleko, ser <...> podczas obiadu pije się niewiele, tylko piwo, do którego wrzucono kawałki smażonego chleba <...> po obiedzie zaczyna się picie, ale to już nie jest piwo, tylko najlepsze wino...”.

Taka jest ta kultura gastronomiczna epoki baroku – wystawna, zaskakująca, przepełniona obfitością. Należy jednak zauważyć, że okres baroku zasadniczo ukształtował nasze gusta kulinarne. Był to prawdziwy wyraz kuchni północnej, pomagający przetrwać długie, mroźne zimy oraz mokre jesienie i wiosny. W historii gastronomii w WKL kuchnia barokowa z czasem stała się zjawiskiem tak dominującym, że znacznie przeżyła epokę baroku. Po części można stwierdzić, że ta estetyka obfitości (nadmiaru), przepychu i zmysłowości nie zanikła do dziś.



## Rimvydas Laužikas

### **BAROQUE FLAVOURS OF THE POLISH-LITHUANIAN COMMONWEALTH**

The period between the end of the 16th century and the mid-18th century is defined as the Baroque era in the Polish-Lithuanian Commonwealth [PLC]. Despite the difficult political situation (constant wars with the Duchy of Moscow, the Ottoman Empire, Sweden, the Khmelnytsky Uprising in Ukraine), cultural prosperity was observed at that time. In this context, the Pacai family also emerged. The origins of this family go back to the 15th century, but it was in the 17th century that they reached the highest political and financial power and held the highest state positions. Steponas Kristupas [1587-1640] was the personal secretary of the PLC ruler Zigmantas Vaza, grand scribe of the Grand Duchy of Lithuania [GDL], regional treasurer and subchancellor of the GDL. Kristupas Zigmantas [1621-1684] was the chancellor of the GDL. His brother Mikalojus Steponas [1623-1684] was the voivode of Trakai and the castellan of Vilnius, and later the bishop of Vilnius. In the second half of the 17th century Mykolas Kazimieras, Kristupas Zigmantas and Mikalojus Steponas Pacai were the most influential nobles

of the GDL. This was a family that left clear traces in the Baroque culture of the GDL. Vilnius St. Peter and Paul's Church, St. Teresa's Church, the Pažaislis Monastery Complex, and Jieznas Residence Palace called the French château and the Lithuanian Versailles were all built with their funds. Therefore, when talking about the gastronomic culture of the Pacai, first of all, we have to talk about the gastronomic Baroque.

Baroque food is rich, meaty and fatty. In the understanding of Baroque nutrition, fatty foods are considered healthy. Since the most popular meat – beef – is not fatty enough, a lot of pork lard and fat were used in its preparation, for example, lard was sprinkled into roast beef. Baroque even shaped our understanding of healthy lifestyles and body aesthetics. After all, we can still hear a big and strong person in Lithuanian being called zdarav (from Polish zdrowy – healthy), and a thin, petite person – bad, deteriorated. Baroque dishes are salty and seasoned with many different dried spices. Just like in the cuisine of the Gothic period, in the Baroque era, expensive spices testified the owner's wealth, and someone who could add many and varied spices to the dishes seemed to be a very rich person. In Baroque cuisine, one dish combines many incredible ingredients and different flavors. At that time, raisins, lemons, horseradish and

salted fish in one dish looked quite good. These dishes and ingredients had not only flavors, but also symbolic meanings, as well as being colorful, chic and impressive. After all, you have to surprise your guest first, and only then feed them. And it is highly desirable that at first the guest does not understand what is on their plate. For example, at the end of the 17th century, in the Radziwiłłs' chef's book, there is a recipe for eggless omelette, because it is a fasting omelette: "...boil the poppies in water, drain the water, add oil, add sugar, big raisins, sauté everything and serve it on the table...". During the fasting, crackers could just as easily be replaced with pieces of toasted white bread or served with crayfish porridge, which at first glance looks like a simple semolina porridge. The symbolism of food was of great importance in that era, and feasts were characterized by theatrical events. And under no circumstances should a guest be allowed to go home without overeating and overdrinking. The influences of French cuisine in Baroque kitchens of the PLC were mostly represented by fat, butter, cream, sour cream sauces, pâtés and butter dough (French or shortbread) pastries. Due to its influence, abundant dried overseas spices began to be replaced by fresh vegetables and herbs. Honey was banished from noble kitchens, and sugar took its place.

In the Baroque era, we even have two of these – the "Compendium Ferculorum albo zebranie potor" published by Stanisław Czerniecki in Krakow in 1682 and the handwritten notebook of the Radziwiłłs' cook from around 1686, which was published by Polish researchers Jarosław Dumanowicz and Rafał Jankowski in 2011. Books are very important for learning about gastronomic culture. After all, culture is alive, like river water, constantly changing, and a gastronomy book is like a photograph of this tradition, taken by a specific person, at a specific time. Books, like photographs, allow us to partially touch, to get to know the reality as it is no longer there. S. Czerniecki's book reflects the Polish Baroque kitchens more, while the Radziwiłłs' cook reflects the Baroque cuisine of the GDL.

At the beginning of S. Czerniecki's book, a "memo" is presented to the organizer of the feast, according to which, in author's opinion, it is possible to organize a feast even for the richest monarch and the poor can be satisfied with it (the list). The list includes extremely abundant raw materials necessary for food production. For example, a buffalo, bull, barren cow, lamb, castrated and uncastrated ram, fattened pig, fattened and yard rooster, young and old hens, young pigeon, young and old goose, young and old turkey, duck, rabbit, elk, bison, deer, fallow deer, wild boar,

roe deer, wild goat, hare, hazel-hen, partridge, wood grouse, heath-cock, bustard, white partridge, shrike thrush, snow warbler, waxwing, quail, wild goose, wild duck, the meat of grebes, ptarmigans and other small birds, as well as bones with marrow, fragile tallow, veal thyme, various pig intestines, sausages; fresh and dried salmon from Gdańsk and Danube, sterlet, fresh, salted and smoked sturgeon, trout, tench, whiting, fresh and dried eel, Danube salted and smoked herring, pike, carp, perch, crucian carp, bream, tench, cod, Venetian and Turkish caviar, oysters, turtles, snails, crayfish; cauliflowers, artichokes, sprouted artichokes, asparagus, Jerusalem artichokes, kohlrabi, Italian cabbage, broccoli, grapes, gooseberries, celery, various salads, spinach, sorrel, tuberous gourd, hops, fresh and pickled cucumbers, fresh and fermented white cabbage, parsnips, turnips, red beets, beets, melons, rosemary, marjoram, coriander, juniper berries, grape leaves, figs; saffron, various types of sugar, pepper, ginger, cinnamon, cloves, nutmeg flowers and nuts, cumin, almonds, rice, raisins, pistachios, small and large raisins, capers, fresh lemons, limes, olives, lemon juice, oranges, olive oil, wine vinegar; wine, beer, rye vodka and many other goodies.

We learn how many of them actually ended up on the tables of the nobility from the comparison of

the recipes of the dishes presented in the menus of the Baroque period mansions and in the gastronomy books. From this point of view, the cuisine of the Radziwiłłs' family has been studied most thoroughly. However, it was similar in the Pacai estates, as the PLC nobility of that time formed a kind of subcultural layer that followed similar Baroque customs. So, for example, on 28 April 1596 the Radziwiłłs had lunch with guests in one of their estates. It was not a feast, just a better usual dinner of the nobility, so a little more varied products than everyday were bought for the table of the nobles; the dishes were made only a little bit fancier than on a regular day. The cook's menu for the day included veal, turkeys, chickens, eggs, geese, ducks, pork ribs, parsnips, parsley, pigeons, apples for the kitchen, borscht, marjoram, sage, dill, oranges for the kitchen, pears for the kitchen, onions, honey; for dessert – oranges, apples, pears, plums, as well as limes and various salads. Almost 100 years later, on 17 January 1783, the duke had borscht with herring and "little ears", fried flour dumplings, smoked pike with turnips, pike with pearl barley and mushrooms, dried cod, carp, eel, roasted sea lamprey, lamb cooked in English style with green vegetables, a couple of partridges, fried poussin and tart with cherries for lunch. On the same day, steamed borscht with sour cream

and eggs, stewed pike, carp, fried pasta, grilled sturgeon and fried pike were served on the duchess's dinner table. The children's lunch consisted of soup, fried partridges, parsnips and two fried pigeons. It was a Friday lunch, so naturally, due to fasting, the tables featured more fish than meat dishes. However, on the eve of January 16 duke was served a rooster with rice, two fried quails and one hazel-hen, a fillet of poulard, cauliflower with toast, spinach pudding, fried almonds, apple compote, six pigeons, a dessert of cherries, fried ham and fried minced birds for dinner. The duchess ate broth, fried poulard, a venison loin dish, pancakes with filling, and drank apple compote. The children were served broth, spinach, small porridge and pullard. Of course, these menus from the end of the 18th century already have influences from the Age of Enlightenment [for example, eating poulards], but the Baroque tradition is still very strong here.

The food of the Baroque noblemen's feast was different. French military engineer and writer Guillaume Le Vasseur de Beauplan in his book "Description of Ukraine and other Polish Provinces..." from 1651 mentions, that "...several hundred guests attend the feast <...> three connected tables are laid in the middle of the hall, covered with three layers of tablecloths

and served with gilded silver <...> a slice of bread is placed on each plate, which is covered with a napkin, and a spoon <...> at one end of the hall there is a huge buffet with an abundance of plates, and on the opposite side of the hall, usually in the balcony above the door, the orchestra and singers are placed <...> four courtiers are standing in the hall with huge bowls and jugs of water <...> they approach each guest and help them wash their hands..." De Beauplan goes on to write: "...the master of the house himself seats the guests in their assigned places according to their rank and position <...> they do not eat any soup and it is not served to the table...". So: "...the first course is beef, lamb, veal and chicken in their own broth with various sauces, yellow – with saffron, red – with cherry juice, others with mashed plum juice, which gives it a black color, or with mashed onions, whose color is grey..." Guests choose sauces according to their taste, according to de Beauplan: "..along with the meat, pâtés made from the same types of meat are presented <...> the meat is served well salted and with lots of spices, so no one needs salt and there is no salt on the table <...> this is followed by other dishes such as sauerkraut with bits of bacon or boiled grits or pieces of dough stuffed with cheese and fried in butter, somewhat like macaroni, which is considered a great delicacy and

is eaten with a horseradish sauce made from horseradish roots and vinegar <...> when the delivery of the first course has been completed, the first of the three layers of tablecloths is removed and the second course is served..." After changing the tablecloths, second courses are served."...All of them are from roast meat, primarily beef, lamb, veal, which is served in huge pieces, no less than a quarter of the animal...". After the huge cuts of meat, "...roosters, chickens, ducks, geese, and all kinds of wild birds and beasts, which abound in these parts <...> after the second course, snacks are brought, which are various fricassée with pea mash and large pieces of fried bacon, as well as all kinds of porridge and fried pieces of dough similar to pasta <...> after that, the second layer of tablecloths is removed and dessert is served, as it is at that time

of the year <...> it can be fermented milk, cheese <...> at lunch there is little to drink, only beer with pieces of toast thrown into it <...> in the afternoon, the drinking begins, but it is no longer beer, but the best wine".

Such is the gastronomic culture of the Baroque era – ornate, surprising, overflowing with abundance. However, it is important to note that the Baroque period largely shaped our culinary tastes. It was the true expression of Nordic cuisine, helping to endure the long and cold winter, as well as the wet autumn and spring. In the history of the PLC gastronomy, Baroque cuisine eventually became such a dominant phenomenon that it far outlived the Baroque era. In part, we can say that this aesthetic of abundance (excess), splendor and sensuality has not disappeared even to our days.

- 1 Matulevičius A., Valeika H. Pacai. In Visuotinė lietuvių enciklopedija, 2021. <https://www.vle.lt/straipsnis/pacai/>
- 2 Daraškevičius M. Jiezno dvaro rūmai: nuo itališkosios villa iki prancūziškosios château. Pranešimas konferencijoje „LDK didikų Pacų giminių ir Lietuvos Barokas“, 2021.
- 3 Buržinskas Ž. Pac family residence in Jieznas: another lost Versailles of Lithuania. Lituanus, 2017, vol. 63, no. 4, 43-57, 94-95.
- 4 Dumanowski J., Jankowski R. Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów.... Warszawa, 2011.
- 5 Czerniecki S. Compendium Ferculorum albo zebranie potraw... Krakow, 1682.
- 6 Dumanowski J., Jankowski R. Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów.... Warszawa, 2011.
- 7 Czerniecki S. Compendium Ferculorum albo zebranie potraw... Krakow, 1682.
- 8 Laužikas R. Istorinė Lietuvos virtuvė: maistas ir gėrimai Lietuvos Didžiojoje Kunigaikštystėje. Vilnius, 2014.
- 9 Beauplan G. Le Vasseur de. Description d'Ukraine, qui sont plusieurs provinces du Royaume de Pologne.. Rouen, 1660.



### Įvairios paukštienos sultinys su kleckais\*

Paimkite paukštienos, kokios norisi ir kiek norisi arba kiek turite: gali būti neriebi žąsis, antis arba jau nededantiai kiaušinių višta. Gražiai apipeškite, apsilinkite liepsnoje ir nuplaukite. Idėkite į puodą, pridėkite morkų, petražolių, laurų lapelių, kvepiantį pipirų ir gelsvės įmesti nepamirškite. Viską užpilkite vandeniu, kad visa mėsa būtų apsemta, užkaiskite ir lėtai virkite nugraibant putas. Pabaigoje įberkite druskos ir pipirų.

Baigiant virti sultiniui reikia paruošti kleckus.

Kiaušinius nuplaukite, sumuškite, suplakite dubenyje, įberkite druskos, miltų tiek, kad galima būtų tešlą šaukštū dėti į karštą sultinį. Išvirus sudėkite į dubenį, užberkite petražolių lapais ir karštus tiekite į stalą. Paukštieną išimkite iš sultinio, gražiai sudėliokite į dubenis, kad pilni būtų ir tinkamai puikuotusi ant stalo. Pateikti reikia karštus.

### Rosół z ptactwa wszelakiego z kładzionymi kluskami\*

Weźmij ptactwa wszelakiego ile uważasz, albo ile masz, gęś nie tłusta, kaczka i kura, co jajka przestała nieść. Ochędź pięknie, nad ogniem ociągnij i opłocz. W garnek kadłubki włóż, daj korzenie marchwi i pietruszki, lauru daj i ziela, a i lubczyku pamiętać trzeba. Na ogień wstaw i wodą zalej, co by mięso we wodzie było, warz powoli, szumy zbieraj, na koniec solą i pieprzem potrząsnij.

Gdy dowierać będzie, kluski zaczynić należy.

Jajka opłocz, a do misy daj, roztrzep soli przydawszy, mąki daj ile zabierz, co by łyżką kładzione na rosół były. Pietruszki zielonej potrząsnij we wazie na stół gorące oddaj. Ptactwo z rosół wybrane w misy piękne włożyć, co by pełne były i okazale na stole się prezentowały, gorące na stół trafić powinny.

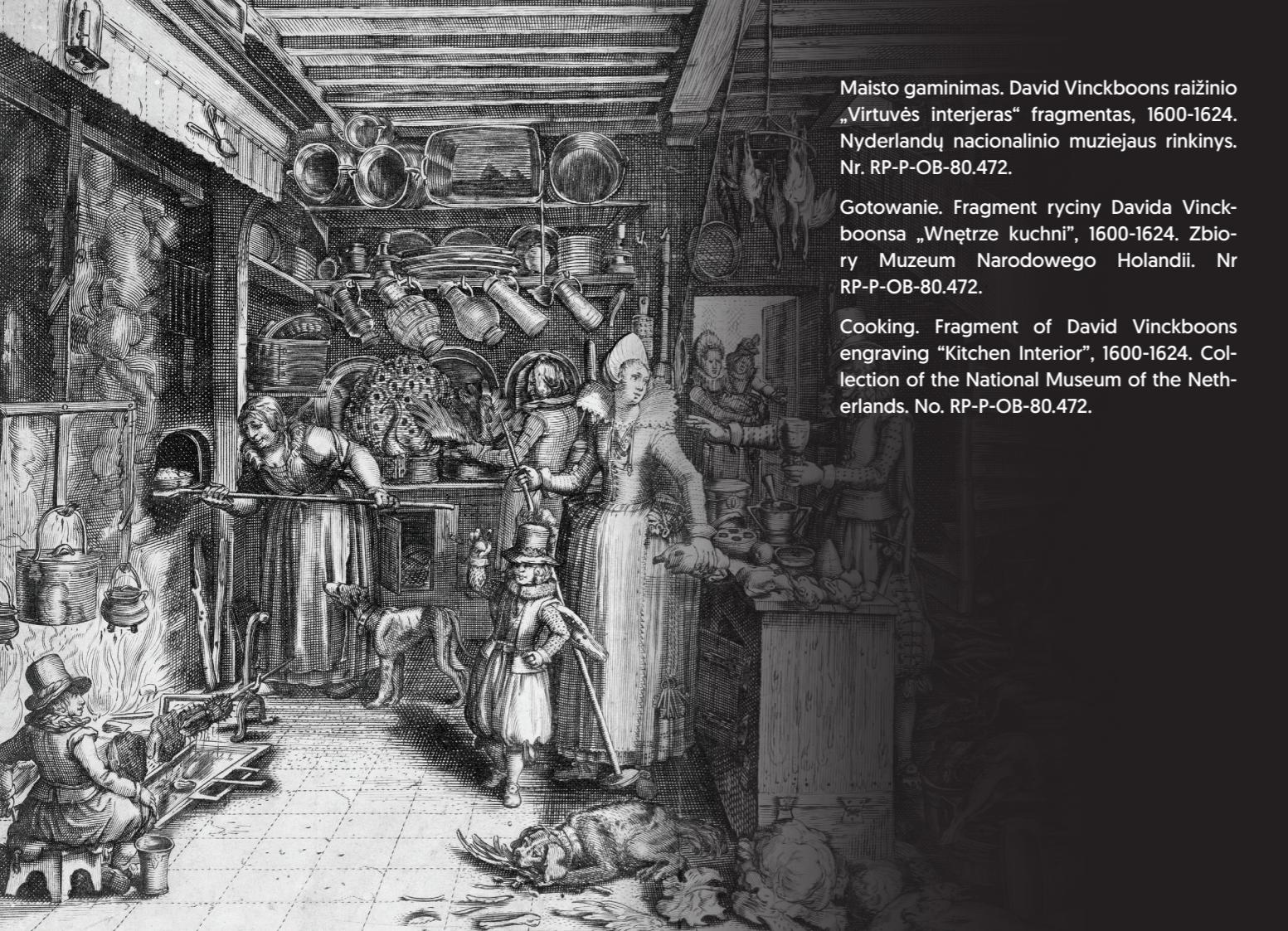
### Broth from Different Kinds of Fowl with Noodles\*

Take any fowl you like and prepare it properly for cooking. Take a goose, a duck or a hen, put it in a pot, add some carrots, parsley, bay leaves, and allspice, remember about adding lovage as well.

Pour water and cook slowly, removing scum. Lastly, season to taste with salt and pepper.

When the broth is nearly ready, start preparing noodles.

Break clean eggs, putting their contents in a bowl, add salt and sufficient amount of flour, mix it, then start putting it with a spoon in the hot broth to form noodles. Throw some green parsley on it and pour the broth in soup bowls. The poultry from it should be put in a bowl separately and served hot to the table.



**Maisto gaminimas.** David Vinckboons raižinio „Virtuvės interjeras“ fragmentas, 1600-1624. Nyderlandų nacionalinio muziejaus rinkinys. Nr. RP-P-OB-80.472.

**Gotowanie.** Fragment ryciny Davida Vinckboonsa „Wnętrze kuchni”, 1600-1624. Zbiory Muzeum Narodowego Holandii. Nr RP-P-OB-80.472.

**Cooking.** Fragment of David Vinckboons engraving "Kitchen Interior", 1600-1624. Collection of the National Museum of the Netherlands. No. RP-P-OB-80.472.

### **Barščiai\*\***

Ingredientai. Apie 500 g baltųjų burokų ar raudonųjų burokelių lapų su lapkočiais, 1 vidutinio dydžio svogūnas, 1 petražolių šaknis, 1–2 džiovinti ar švieži baravykai, 1-2 citrinos, 5 valgomieji šaukštai grietinės, druska.

Gaminimas. Burokų lapus svogūnus, petražolių šaknis supjaustykite, užpilkite vandeniu su citrinos sultimis (rūgštumas – pagal skonį), sudėkite grybus, tegu viskas gerai išverda. Užbalinkite grietine, pasūdykite, vėl užvirinkite ir patiekite į stalą.

### **Barszcz\*\***

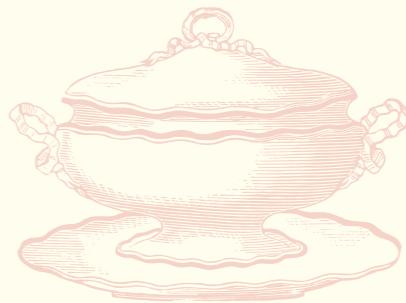
Składniki. Około 500 g białych lub czerwonych buraków z łodygami, 1 średniej wielkości cebula, 1 medium-sized onion, 1 parsley root, 1-2 dried or fresh porcini mushrooms, 1-2 lemons, 5 tbsps. sour cream, salt.

Sposób przygotowania. Posiekaj liście buraków, cebulę i korzeń pietruszki, zalej wodą z sokiem z cytryny [kwasowość – wedle smaku], dodaj grzyby i pozwól, by wszystko dobrze się zagotowało. Zabiel śmietaną, dopraw solą, znów zagotuj i podaj na stole.

### **Borsch\*\***

Ingredients. About 500 g white or red beetroot leaves with stems, 1 medium-sized onion, 1 parsley root, 1-2 dried or fresh porcini mushrooms, 1-2 lemons, 5 tbsps. sour cream, salt.

Preparation. Chop the beetroot leaves, onions and parsley roots, cover with water add lemon juice [acidity to taste], add the mushrooms and let everything boil well. Whisk in the sour cream, season with salt, bring back to a boil and serve at the table.





### Jézuitų bigosas\*\*

Ingredientai. 1 kg riebios jautienos be kaulo, 500 g sviesto,  $\frac{1}{2}$  kg svogūnų,  $\frac{1}{2}$  butelio [0,35 l] sauso baltojo vyno,  $\frac{1}{4}$  butelio [0,175 l] vyno acto,  $\frac{1}{4}$  butelio [0,175 l] saldaus baltojo vyno, 50 g smulkųjų razinų, 50 g stambiųjų razinų, 1 žalioji citrina, 1 paprasta citrina, 50 g juodujų alyvuogių be kauliukų, 100 g cukraus, juodujų pipirų [maltų ir nesmulkintų], nesmulkintų gvazdikelių, druskos.

Gaminimas. Vientisą jautienos gabalą iškepkite skardoje su 150 g sviesto, dažnai laistant riebalais. Iškepusią jautieną supjaustykite gabalėliais ir apkepinkite svieste su žiedais pjaustytais svogūnais. Mėsą su svogūnais sudékite pailgame troškintuve, supilkite vyną, actą [tuo atveju, jei bigosas gaminamas kaip sriuba, jiplikite vandens tiek, kad gautysi norimas skystumas]. Suberkite citrinas, razinas, alyvuoges, nesmulkintus gvazdikelius ir pipirus. Pasūdykite ir pagardinkite pipirais pagal skonį. Lėtai virkite neuždengus. Baigiant virti, žaliajį citriną supjaustykite riekelémis, o geltonąjį smulkiai sukapolkite. Sudékite į bigosą ir dar truputį pavirinkite.

### Bigos jezuicki\*\*

Składniki. 1 kg tłustej wołowiny bez kości, 500 g masła,  $\frac{1}{2}$  kg cebuli,  $\frac{1}{2}$  butelki [0,35 l] białego wytrawnego wina,  $\frac{1}{4}$  butelki [0,175 l] octu winnego,  $\frac{1}{4}$  butelki [0,175 l] słodkiego białego wina, 50 g drobnych rodzynek, 50 g dużych rodzynek, 1 limonka, 1 cytryna, 50 g czarnych oliwek bez pestek, 100 g cukru, czarny pieprz [mielony i cały], całe goździki, sól.

Sposób przygotowania. Jednolity kawał wołowiny upiecz na blasze ze 150 g masła, często polewając tłuszczem. Pieczenie wołową pokrój na kawałki i podsmaż na maśle z cebulą pokrojoną w krążki. Mięso i cebulę umieść w podłużnej bryfannie, wlej wino i ocet [jeśli bigos

przygotowywany jest jako zupa, dodaj tyle wody, aby uzyskać pożądaną rzadkość]. Dodaj limonkę i cytrynę, rodzynki, oliwki, całe goździki i pieprz. Posól i dopraw pieprzem według smaku. Powoli gotuj bez przykrycia. Kończąc gotowanie pokrój limonkę w plasterki, a cytrynę drobno posiekaj. Dodaj je do bigosu i jeszcze chwilę pogotuj.

### Jesuit Bigos\*\*

Ingredients. 1 kg boneless, fatty beef, 500 g butter,  $\frac{1}{2}$  kg onions,  $\frac{1}{2}$  bottle [0,35 l] dry white wine,  $\frac{1}{4}$  bottle [0,175 l] wine vinegar,  $\frac{1}{4}$  bottle [0,175 l] sweet white wine, 50 g small raisins, 50 g large raisins, 1 lime, 1 lemon, 50 g black olives, pitted, 100 g sugar

ar, black pepper [ground and whole], whole cloves, salt.

Preparation. Roast the whole piece of beef in a roasting tin with 150 g of butter, frequently basting with the fat. Cut the roast beef into chunks and fry in butter with onions cut into rings. Place the meat and onions in an elongated saucepan, and pour in the wine and vinegar [if the bigos is being prepared as a soup, add enough water to make it as fluid as desired]. Add the lemons, raisins, olives, whole cloves and pepper. Salt and pepper to taste. Slowly cook uncovered. When cooking is nearly finished, cut the lime into slices and finely chop the lemon. Add to the bigos and cook a little more.





©Anželika Laužikienė

### Pieniška sriuba su sūriu\*\*

Ingredientai. 1 l pieno, 6 kiaušiniai, 2 svogūnai, 300 g riebaus varškés sūrio, druskos.

Gaminimas. Svogūnus ir 100 g riebaus varškés sūrio supjaustykite smulkiais kubeliais ir virkite piene. Pasūdykite. Svogūnams suvirus nukelkite pieną nuo ugnies, kiek praausinkite ir jmaišykite išplaktus kiaušinių trynius. Kiek pakaitinkite, kad sriuba sutirštėtų. Likusį sūrį supjaustykite stambesniais kubeliais, sudékite į lėkštę ar dubenis ir užpilkite sriuba.

### Mleczna z twarogiem\*\*

Składniki. 1 l mleka, 6 jaj, 2 cebule, 300 g pełnotłustego twarogu [sera białego], sól.

Sposób przygotowania. Cebule i 100 g twarogu pokrój w drobną kostkę i gotuj w mleku. Posól. Gdy cebula się ugotuje, zdejmij mleko z ognia, odrobinę przestrudź i wymieszaj z ubitymi żółtkami jajek. Lekko podgrzej, aby zagęścić zupę. Pozostały twaróg pokrój w duże kostki, podaj na talerzach lub w miseczkach i zalej zupą.

### Milk Soup with Cheese\*\*

Ingredients. 1 l milk, 6 eggs, 2 onions, 300 g high-fat curd cheese, salt.

Preparation. Cut the onions and 100 g of cheese into small cubes and cook in the milk. Season with salt. Once the onions have cooked, remove the milk from the heat, cool it slightly and stir in the beaten egg yolks. Heat slightly to thicken the soup. Cut the remaining cheese into larger cubes, place on plates or in bowls and pour over the soup.



**Alaus sriuba\*\***

Ingredientai. 1 l nekartaus alaus [IBU rodiklis turi būti kuo mažesnis, jei alus atrodo kartoko skonio, skieskite jį vandeniu], 250 g grietinės, 2 kiaušiniai, 50 g sviesto, 300 g riebaus varškės sūrio, 200 g juodos ruginės duonos skrebučių [kubeliais], druskos, trinto muskato riešuto.

Gaminimas. Alų užvirinkite, jmaišykite sviestą, grietinę. Pasūdykite ir pagardinkite prieskoniais. Nukelkite alų nuo ugnies, kiek prauašinkite ir jmaišykite išplaktus kiaušinius. Kiek pakaitinkite, kad sriuba sutirštėtų. Sūrį supjaustykite stambesniais kubeliais. Sūrį ir skrebučius sudékite į lėkštę ar dubenis ir užpilkite sriuba.

**Polewka piwna\*\***

Składniki. 1 l niegorzkiego piwa [wartość IBU powinna być jak najniższa, jeśli piwo ma gorzkawy smak, rozcieńcz je wodą], 250 g śmietany, 2 jajka, 50 g masła, 300 g pełnotłustego twarogu [sera białego], 200 g grzanek z czarnego żytniego chleba [pokrojonego w kostki], sól, tarta gałka muszkatowa.

Sposób przygotowania. Piwo zagotuj, wymieszaj z masłem i śmietaną. Posól i dopraw przyprawami. Zdejmij piwo z ognia, lekko przestudź i wymieszaj z roztrzepanymi jajkami. Lekko podgrzej, aby zagęścić zupę. Twaróg pokrój w duże kostki. Twaróg i grzanki podaj na talerzach lub w miseczkach i zalej zupą.

**Beer Soup\*\***

Ingredients. 1 l non-bitter beer [IBU should be as low as possible, dilute with water if the beer tastes bitter], 250 g sour cream, 2 eggs, 50 g butter, 300 g high-fat curd cheese, 200 g black rye bread toast [cubes], salt, grated nutmeg.

Preparation. Bring the beer to a boil, and stir in the butter and sour cream. Season with salt and spices. Remove the beer from the heat, cool it slightly and add the beaten eggs. Heat slightly to thicken the soup. Cut the cheese into larger cubes. Place the cheese and croutons on plates or bowls and pour the soup over them.

**Krienų padažas su migdolais\*\***

Ingredientai. 100 g krienų šaknų, 100 g migdolių, 2 valg. šaukštai balto vyno acto.

Gaminimas. Krienus sutarkuo-kite. Migdolus apšutinkite karštu vandeniu ir nuvalykite lukštus [migdolai turi būti balti]. Migdolus sutrinkite ir sumaišykite su tarkuotais krienais, praskieskite actu [pagal skonj].

**Sos chrzanowy z migdałami\*\***

Składniki. 100 g korzenia chrza-nu, 100 g migdałów, 2 łyżki octu z białego wina.

Sposób przygotowania. Chrzan zetrzyj na tarce. Migdały odparz w gorącej wodzie i usuń skórkę [migdały powinny być białe]. Migdały zetrzyj i wymieszaj ze startym chrzanem. Rozcieńcz octem [do smaku].

**Horseradish Sauce with Almonds\*\***

Ingredients. 100 g horseradish root, 100 g almonds, 2 tbsps. white wine vinegar.

Preparation. Grate the horse-radish. Rinse the almonds in hot water and remove the skins [the almonds should be white]. Crush the almonds and mix them with the grated horseradish and dilute with vinegar [to taste].





### **Virtinukai\*\***

Ingredientai. Tešlai: 400 g kvietinių miltų, 2 kiaušiniai, druska. Įdarui: 250 g riebaus varškės sūrio, 50 g mažų razinų, 1 kiaušinis, 2 valgomieji šaukštai rudojo cukraus, 50 ml ruginukės. Padažui: 200 g sviesto, 50 g kvietinių miltų. Virinui: 2 l pieno, druskos, šafrano, kvapniųjų pipirų.

Gaminimas. Iš miltų, kiaušinių ir druskos užminkykite nelimpančią prie rankų tešlą. Sūrj sutrupinkite, įmuškite kiaušinį, įberkite razinas, cukrų, įliekite ruginukę, išmaišykite. Tešlą iškočiokite, pjaustykite gabalėliais, ant jų dėkite įdarą ir gaminite nedidelius virtinukus. Dėkite juos į verdantį pieną, pagardintą šafranu, kvapiaisiais pipirais ir druska. Kai išvirs, išgriebkite. Patiekite apipiltus padažu, kuris gaminamas pakepinus miltus svieste ir praskiedus iki norimo tirštumo pienu, kuriami virė virtinukai.

### **Pierogi\*\***

Składniki. Na ciasto: 400 g mąki pszennej, 2 jajka, sól. Na farsz: 250 g pełnotłustego twarogu [sera białego], 50 g małych rodzynek, 1 jajko, 2 łyżki brązowego cukru, 50 ml wódki żytniej. Na sos: 200 g masła, 50 g mąki pszennej. Do gotowania: 2 l mleka, sól, szafrań, ziele angielskie.

Sposób przygotowania. Z mąki, jajek i soli zagnieć nieklejące się do rąk ciasto. Twaróg pokrusz, wbij jajko, wsyp rodzynki, cukier, dodaj wódki żytniej i wymieszaj. Ciasto rozwałkuj, pokrój na kawałki, nałoż na nie farsz i ulep małe pierożki. Włożyć je do gotującego się mleka doprawionego szafrańem, zielem angielskim i solą. Po ugotowaniu wyciągnij je. Podawaj polane sosem, zrobionym przez podsmażenie mąki na masle i rozcieńczeniem go do pożądanej rzadkości mlekiem, w którym gotowały się pierogi.

### **Dumplings\*\***

Ingredients. For the dough: 400 g wheat flour, 2 eggs, salt. For the filling: 250 g high-fat curd cheese, 50 g small raisins, 1 egg, 2 tbsps. brown sugar, 50 ml moonshine. For the sauce: 200 g butter, 50 g wheat flour. For cooking: 2 l milk, salt, saffron, allspice.

Preparation. Knead the flour, eggs and salt into a non-sticky dough. Crumble the cheese, beat in the egg, add the raisins, sugar, pour in the moonshine and mix. Roll out the dough, cut it into pieces, put the filling on top and make small dumplings. Place them in boiling milk seasoned with saffron, allspice and salt. Once cooked, scoop out. Serve with a sauce made by frying the flour in butter and diluting it to the desired thickness with the milk in which the dumplings were cooked.





### Keptas karpis su miško grybais ir perlinėmis kruopomis\*

Paimkite nemažus karpius, išvalykite, gražiai nuplaukite, supjaustykite į gabalus ir pabarstykite druska bei pipirais pagal savo skonj. Į keptuvę su dangčiu jdékite žuvį ir kepkitė aptepus sviestu.

Kol karpiai keps, paruoškite grybus. Į keptuvę jdékite šiek tiek sviesto, suberkite pjaustytą svogūną ir kepkitė kol paruduos, tuomet sudékite smulkiai supjaustytus grybus ir dar šiek tiek pakepkite. Baisiant kepti pasūdykite, pabarstykite pipirais ir imbieru. Visa tai sudékite ant karpių ir dar šiek tiek pakepkite krosnyje.

Teikiant ant stalo pabarstykite krapais ir citrinos griežineliais. Atskirai pateikite kruopas.

Kruopas virkite vandenye. Kai jau bus minkštос, jdékite druskos ir pipirų, o kad skonis pagerėtų, galima užspirkinti spirgučiais.

### Karp pieczony w grzybach leśnych z pęczakiem\*

Weźmij karpie dorodne, oczesz, opłocz pięknie we dzwonu nakrajaj, a dobrze według smaku zasól. Masła młodego daj i pieprzu dać musisz. Włóż w brytfannę i piecz. Gdy one, karpie piec się będą, grzyby i krupy przygotować potrzeba.

Kaszę, na wodę daj niech wre, a gdy dobra już będzie, soli i pieprzu daj, a i skwarki konieczne tu będą, co by smaku lepszego nadały.

Cebulę weźmij, nałup, po-przekrawaj w rynkę, włożyćwszy masła daj i warz, a gdy dowiera, grzyby daj drobno usiekane, zasól, pieprzu daj z imbirem, a kosztuj i grzyby te na karpie daj. Przyważ pospolu, a gdy na stół podawać będziesz, koprem potrząsnij i limonij wzdłuż nakrajaj. Bo Polacy na rybach się znają wyborne.

### Carp Roasted with Forest Mushrooms and Pearl Barley\*

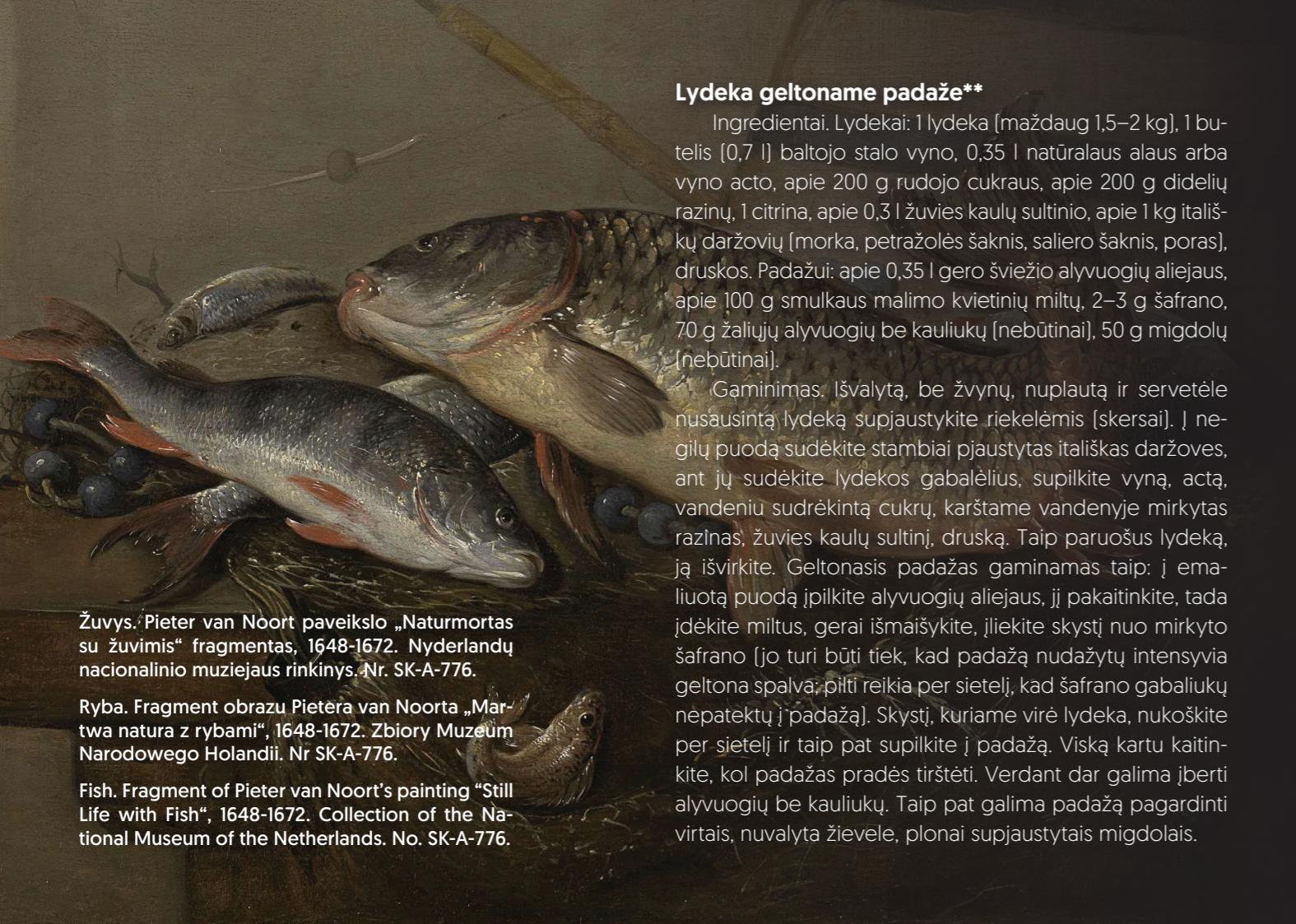
Scale fine-looking carps and remove all their inedible parts. Wash them and cut into pieces. Add some salt and pepper. Put the whole thing in a baking pan and cover with butter. Roast.

When carps are being roasted, prepare mushrooms. Put some butter in a pan, add chopped onion, fry it for a while and when the onion starts getting brown, add the mushrooms and continue frying. Season it with salt, pepper and ginger. Put it all on the carps then and roast it in an oven for a while yet.

Before serving this dish to the table, sprinkle it with fennel and add slices limes.

Pearl barley needs to be cooked and served in a separate bowl.





Žuvys. Pieter van Noort paveikslė „Naturmortas su žuvinis“ fragmentas, 1648-1672. Nyderlandų nacionalinio muziejaus rinkinys. Nr. SK-A-776.

Ryba. Fragment obrazu Pietera van Noorta „Marta natura z rybami“, 1648-1672. Zbiory Muzeum Narodowego Holandii. Nr SK-A-776.

Fish. Fragment of Pieter van Noort's painting "Still Life with Fish", 1648-1672. Collection of the National Museum of the Netherlands. No. SK-A-776.

### Lydeka geltoname padaže\*\*

Ingredientai. Lydekai: 1 lydeka [maždaug 1,5–2 kg], 1 butelis [0,7 l] baltojo stalo vyno, 0,35 l natūralaus alaus arba vyno acto, apie 200 g rudojo cukraus, apie 200 g didelių razinų, 1 citrina, apie 0,3 l žuvies kaulų sultinio, apie 1 kg itališkų daržovių [morka, petražolės šaknis, saliero šaknis, poras], druskos. Padažui: apie 0,35 l gero šviežio alyvuogių aliejaus, apie 100 g smulkaus malimo kvietinių miltų, 2–3 g šafrano, 70 g žalijų alyvuogių be kauliukų [nebūtinai], 50 g migdolų [nebūtinai].

Gaminimas. Išvalytą, be žvynų, nuplautą ir servetėle nusausintą lydeką supjaustykite riekelėmis [skersai]. Į negilų puodą sudėkite stambiai pjaustytas itališkas daržoves, ant jų sudėkite lydekos gabalėlius, supilkite vyną, actą, vandeniu sudrékintą cukrą, karštame vandenye mirkytas razinas, žuvies kaulų sultinį, druską. Taip paruošus lydeką, ją išvirkite. Geltonasis padažas gaminamas taip: į emaliuotą puodą įpilkite alyvuogių aliejaus, jį pakaitinkite, tada jdékite miltus, gerai išmaišykite, įliekite skystį nuo mirkyto šafrano [jo turi būti tiek, kad padažą nudažytų intensyvia geltona spalva; pilti reikia per sietelį, kad šafrano gabaliukų nepatektų į padažą]. Skystį, kuriamo viré lydeka, nukoškite per sietelį ir taip pat supilkite į padažą. Viską kartu kaitinkite, kol padažas pradės tiršteti. Verdant dar galima įberti alyvuogių be kauliukų. Taip pat galima padažą pagardinti virtais, nuvalyta žievele, plonai supjaustytais migdolais.

### Szczupak w żółtym sosie\*\*

Składniki. Do szczupaka: 1 szczupak [ok. 1,5–2 kg], 1 butelka [0,7 l] białego wina, 0,35 l naturalnego octu piwnego lub winnego, ok. 200 g brązowego cukru, ok. 200 g dużych rodzynek, 1 cytryna, ok. 0,3 l bulionu rybnego z kości, ok. 1 kg włoszczyzny [marchew, korzeń pietruszki, korzeń selera, por], sól. Na sos: ok. 0,35 l dobrej, świeżej oliwy z oliwek, ok. 100 g drobno zmiełonej mąki pszennej, 2–3 g szafrału, 70 g zielonych oliwek bez pestek [opcjonalnie], 50 g migdałów [opcjonalnie].

Sposób przygotowania. Wypatroszonego, oskrobanego, opłukanego i osuszzonego szczupaka pokrój we dzwony. W rondelu umieścić grubo pokrojoną włoszczyznę, na wierzchu ułożyć kawałki szczupaka, zalej winem, octem, cukrem zwilżonym wodą, dodaj rodzynki namoczone w gorącej wodzie, bulion rybny i sól i warz. Żółty sos przygotowuje się w następujący sposób: do emaliowanego garnka nalej oliwy z oliwek, podgrzej ją, następnie dodaj mąkę, dobrze wymieszaj, wlej płyn z namoczonego szafrału [musi go być tyle, aby zabarwił sos na intensywny żółty kolor; przelej go przez sito, aby kawałki szafrału nie dostały się do sosu]. Wywar, w którym gotował się szczupak, odsiąz przesz sito i dodaj do sosu. Wszystko razem podgrzej, aż sos zacznie gęstnieć. W trakcie gotowania można jeszcze dodać oliwki bez pestek. Sos można również doprawić ugotowanymi, obranymi ze skórki i cienko pokrojonymi migdałami.

### Pike in Yellow Sauce\*\*

Ingredients. For the pike: 1 pike [approx. 1,5–2 kg], 1 bottle [0,7 l] white table wine, 0,35 l natural beer or wine vinegar, approx. 200 g brown sugar, approx. 200 g large raisins, 1 lemon, approx. 0,3 l fish bone broth, approx. 1 kg Italian vegetables [carrot, parsley, parsley roots, celery root, leek], salt. For the sauce: approx. 0,35 l extra virgin olive oil, approx. 100 g of finely milled wheat flour, 2–3 g saffron, 70 g pitted green olives [optional], 50 g almonds [optional].

Preparation. Cut the cleaned, scaled, rinsed and dry-patted pike into slices [crosswise]. Place the coarsely chopped Italian vegetables in a shallow pot, place the pike pieces on top, pour in the wine, vinegar, sugar soaked in water, raisins soaked in hot water, fish bone broth, salt and cook the pike. The yellow sauce is made as follows: in an enamelled saucepan, add the olive oil, heat it, then add the flour, stir well, then add the liquid from the soaked saffron [enough to colour the sauce an intense yellow; pour it through a sieve to prevent the pieces of saffron from getting into the sauce]. Drain the liquid in which the pike has cooked through a sieve and add it to the sauce. Heat everything together until the sauce starts to thicken. Diced olives can be added during cooking. The sauce can also be garnished with cooked, peeled and thinly sliced almonds.



### Kepta žąsis su obuoliais ir bulvėmis bei burokėliais\*

Paimkite žąsj, apdorokite, gržai paruoškite, apibarstykite pipirais, druska, žolelėmis, nulupkite svogūnų. Žąsj jdékite į skardą su dangčiu, užberkite smulkintais svogūnais, pridékite šviežio sviesto, česnako. Iškepkite krosnyje, kad būtų minkšta. Baigiant kepti jdékite obuolių, kad skonj ir kvapą jgautų.

Bulves atrinkite mažesnes, gerai nuplaukite, pasūdykite ir kepkite pridengtas lašiniiais.

Reikės panaudoti raugintus burokus. Anksčiau paruošti ant stalo puikuosis.

Kai viskas suminkštės ir iškeps dékite į atskirus dubenis, žąsj obuoliais apkraukite ir karštai ant stalo pateikite.

### Gęś pieczona z jabłkami i ziemniakami, otulona buraczkami\*

Weźmij gęś, a ochędożywszy, pięknie optoknij, daj soli, pieprzu, ziołami posyp, cebuli nałup. Włóz w brytfannę, gęś zasyp cebulą, daj masła młodego, czosnku. W piecu upiecz, co by miękka była. A gdy pieczenie ku końcowi dobiegać będzie, jabłek daj i w tę materyję co wrze powkładaj, co by smaku i zapachu dały.

Ziemniaki zaś mniejsze wybrać należy, wyszorować, dobrze sołą potrąsnąć i do pieczenia dać, słoniną przykrywszy.

Co zaś buraka dotyczy, to kiszony ze spiżarni użyty będzie. Wcześniej przygotowany na stole zagości.

Gdy wszystko gotowe i miękkie będzie w oddzielne półmisy z pełna nakładać, jabłkami gęś obłożyć, gorące na stół podawać.

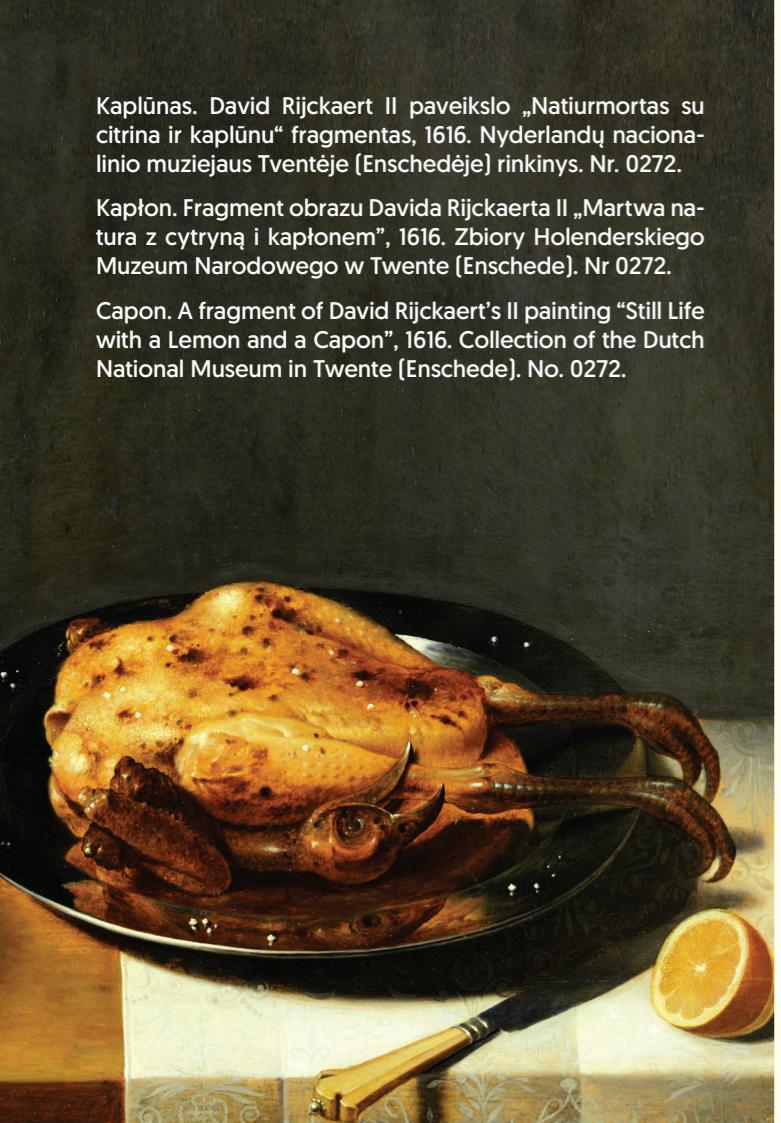
### A Goose Roasted with Apples and Potatoes\*

A goose needs to be nicely prepared for roasting. Rub it profusely with salt, pepper and marjoram, then put it in a baking pan. Some onion and garlic should be put on it then. Bake. Towards the end of roasting, add some apples which will give their taste and flavour to the dish.

Potatoes should be washed well. Then sprinkle a lot of salt on them, cover them with lard and roast.

Take some beetroots from your larder. Prepare them earlier to serve to the table.

When everything is ready and soft, arrange the apples around the goose, put the potatoes and the beetroots in bowls and serve the dish to the table.



**Kaplūnas. David Rijckaert II paveikslas „Natiurmortas su citrina ir kaplūnu“ fragmentas, 1616. Nyderlandų nacionalinio muziejaus Tventėje (Enschede) rinkinys. Nr. 0272.**

**Kaplon.** Fragment obrazu Davida Rijckaerta II „Martwa natura z cytryną i kapłonem“, 1616. Zbiory Holenderskiego Muzeum Narodowego w Twente (Enschede). Nr 0272.

**Capon.** A fragment of David Rijckaert's II painting "Still Life with a Lemon and a Capon", 1616. Collection of the Dutch National Museum in Twente (Enschede). No. 0272.

## **Kaplūnas\*\***

Ingredientai: 1 kaplūnas (apie 3 kg), 1 arbatinis šaukšteliš druskos, 200 g sviesto. Saldus padažas: 300 g pjaustyto svogūno, 400 g sviesto, 50 ml vandens, 50 ml natūralaus vyno acto, 1 žalioji citrina, 50 g žaliųjų alyvuogių be kauliukų, 100 g smulkiai ir stambių razinų, 1 valgomasis šaukštetas rudojo cukraus, prieskonii: šafano, juodųjų pipirų, imbiero, cinamono. Rūgštus padažas: 300 g pjaustyto svogūno, 400 g sviesto, 50 ml vandens, 50 ml natūralaus vyno acto, 1 žalioji citrina, 50 g žaliųjų alyvuogių be kauliukų, 50 g baltos duonos [kvietinės] trupinių, juodųjų pipirų.

Gaminimas. Kaplūną pasūdykite ir iškepkite orkaitėje, laistant sviestu. Su saldžiu padažu. Į negilų puodą jdékite 350 g sviesto, jį išlydykite, sudékite smulkiai pjaustyta svogūnā ir pakepinkite. Kaplūnā supjaustykite gabala, sudékite į pakepintus svogūnus, įpilkite vandens, acto, jdékite 50 g sviesto, sudékite prieskonius, kubeliais pjaustyta žaliajā citrinā, alyvuoges, razinas, cukrū. Patroškinkite ir tiekite ant stalo. Su rūgščiu padažu. Į negilų puodą sudékite 350 g sviesto, jį išlydykite, sudékite smulkiai pjaustyta svogūnā ir pakepinkite. Kaplūnā supjaustykite gabala, sudékite į pakepintus svogūnus, įpilkite vandens, acto, jdékite 50 g sviesto, sudékite pipirus, griezinėliais pjaustyta žaliajā citrinā, alyvuoges, trupinius. Patroškinkite ir tiekite ant stalo.

## **Kaplon\*\***

Składniki: 1 kaplon [ok. 3 kg], 1 łyżeczka soli, 200 g masła. Słodki sos: 300 g posiekanej cebuli, 400 g masła, 50 ml wody, 50 ml naturalnego octu winnego, 1 limonka, 50 g zielonych oliwek bez pestek, 100 g małych i dużych rodzynek, 1 łyżka brązowego cukru, przypraw: szafranu, czarnego pieprzu, imbiru, cynamonu. Kwaśny sos: 300 g posiekanej cebuli, 400 g masła, 50 ml wody, 50 ml naturalnego octu winnego, 1 limonka, 50 g zielonych oliwek bez pestek, 50 g okruchów białego chleba [pszennego], czarnego pieprzu.

Sposób przygotowania. Kapłona posól i upiecz w piekarniku, polewając go masłem. Ze słodkim sosem. Do płytka garnka włóż 350 g masła, roztop je, dodaj drobno posiekana cebulę i podsmaż. Kapłona pokrój na kawałki, dodaj do podsmażonej cebuli, dolej wody, octu, dodaj 50 g masła i przyprawy, pokrojoną w kostkę limonkę, oliwki, rodzynki i cukier. Podduś i podaj na stole. Z kwaśnym sosem. Do płytka garnka włóż 350 g masła, roztop je, dodaj drobno posiekana cebulę i podsmaż. Kapłona pokrój na kawałki, dodaj do podsmażonej cebuli, dolej wody, octu, dodaj 50 g masła oraz pieprz, pokrojoną w plasterki limonkę, oliwki i okruszki. Podduś i podaj na stole.

## **Capon\*\***

Ingredients: 1 capon [approx. 3 kg], 1 teaspoon salt, 200 g butter. Sweet sauce: 300 g chopped onion, 400 g butter, 50 ml water, 50 ml natural wine vinegar, 1 lime, 50 g green olives, 100 g small and large raisins, 1 tablespoon brown sugar, saffron, black pepper, ginger, cinnamon. Sour sauce: 300 g chopped onion, 400 g butter, 50 ml water, 50 ml natural wine vinegar, 1 lime, 50 g green olives, 50 g white bread crumbs [wheat], black pepper.

Preparation. Salt the capon and bake in the oven, basting with butter. With sweet sauce. Place 350 g of butter in a shallow saucepan, melt it, add the finely chopped onion and fry. Cut the capon into pieces, add it to the fried onions, add the water, vinegar, 50 g of butter, spices, diced lime, olives, raisins and sugar. Simmer and serve. With sour sauce. Place 350 g of butter in a shallow saucepan , melt it, add the finely chopped onion and fry. Cut the capon into pieces, add it to the fried onions, add the water, vinegar, 50 g butter, pepper, sliced green lemon, olives, crumbs. Simmer and serve.



**Krembriulė\***

Paimkite kvortą saldžios grietinės, sumuškite aštuonis kiaušinius, sumaišykite su pienu ir cukrumi, šafranu ir vanile. Įstatykite į katilą su vandeniu, taip, kad vanduo apsemstų indą. Virkite tol, kol sutirštės. Pabarstykite cukrumi, o ant stalo pateikite atvésusj.

**Creme brulee\***

Weźmij śmietany słodkiej kwaśnej, jajec ośm rozbij, a zamieszaj z mlekiem cukru przydawszy, szfanu i wanilię. Wstaw w kocioł z wodą, co by misy woda objęła. Warz tak dugo, aż uwrze. Potrząsnij cukrem, a na stół daj schłodzone.

**Creme Brûlée\***

Mix some sweet cream with egg yolks, add some sugar, saffron and vanilla. Place it in a cauldron and pour water to it. Cook it until the cream curdles. Scatter sugar all over it and serve to the table.

**Kepti obuoliai su karmele ir migdolais\***

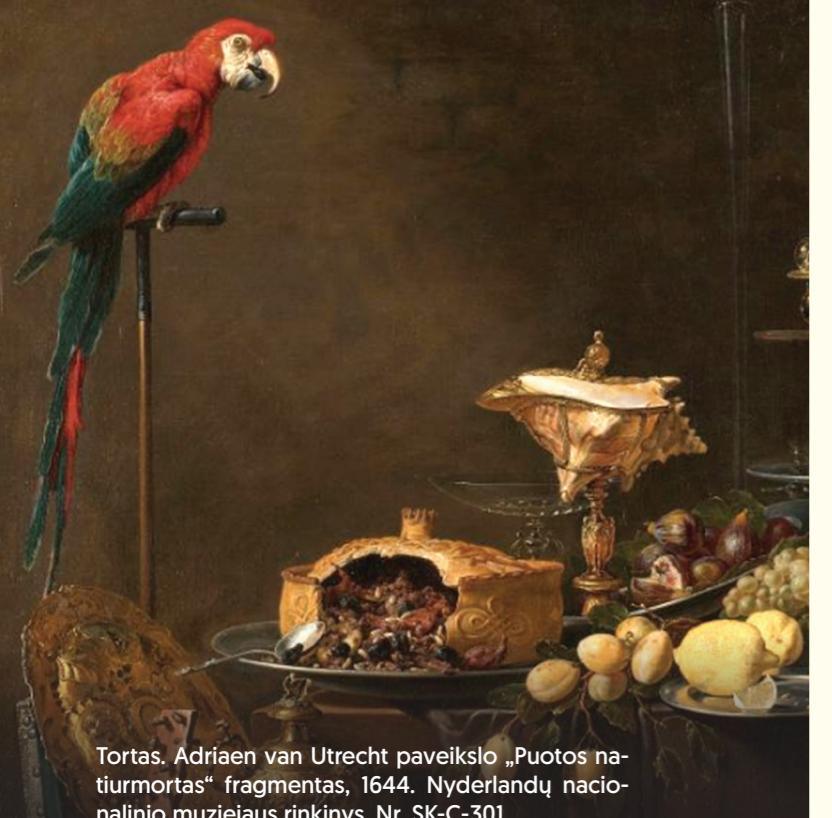
Obuolius nuplaukite, išdėliokite ant kepimo skardos, lėtai kepkite krosnyje, kol suminkštės. Puode paruoškite karamelę. Iškeptus obuolius dékite į dubenį, ant viršaus užpilkite karmelės, apibarstykite cinamonu ir migdolais, patiekite karštus ant stalo.

**Jabłka pieczone z karmelem i migdałami\***

Weźmij jabłek, a ochędoż pięknie. Na rynce poukładaj i po upieczeniu mięsiw, do pieca wstaw, co by wolno piec się mogły. Śmietaną słodką pod koniec pieczenia zalej i dobrze cukrem i cynamonem potrząsnij. Gdy miękkie się staną, do misy przełoż, migdałami potrząsnij i gorące na stół podawaj.

**Apples Roasted with Caramel and Almonds\***

Wash apples, place them on a baking sheet and roast in an oven until they get soft. Prepare some caramel in a pot. The roasted apples should be put in a bowl then. Pour the caramel on them, sprinkle with cinnamon, put some almonds on the top. The dish should be served warm.



Tortas. Adriaen van Utrecht paveikslė „Puotos natūrmortas“ fragmentas, 1644. Nyderlandų nacionalinio muziejaus rinkinys. Nr. SK-C-301.

Ciasto. Fragment obrazu Adriaena van Utrecht „Bankietowa martwa natura“, 1644. Zbiory Muzeum Narodowego Holandii. Nr SK-C-301.

Cake. Fragment of Adriaen van Utrecht's painting "Still Life of a Feast", 1644. Collection of the National Museum of the Netherlands. No. SK-C-301.

### Obuolių arba kriausių tortas\*\*

Ingredientai. Tešlai: 400 g kvietinių miltų, 2 kiaušiniai, 50 ml balto sauso vyno, 50 ml pieno. Obuolių įdarui: 400 g obuolių (geriau rūgštėsnio skonio), 300 g razinų, 100 g rudojo cukraus, cinamono. Kriausių įdarui: 300 g kriausių, 50 g cukraus, 50 g citrinų ar apelsinų žievelių, 100 g vynuogių, 100 g razinų, 100 g serbentų uogienės.

Gaminimas. Iš miltų, kiaušinių, vyno ir pieno užminkykite nelimpančią prie rankų tešlą. Dalį (maždaug 2/3) tešlos iškočiokite ir įklokite į kepimo popieriumi išklotą formą taip, kad tešlos kraštai būtų kiek aukštesni už formos kraštus. Jei gaminate obuolių tortą, išvalytus obuolius pjaustykite riekelėmis ir dėkite į formą sluoksniais su razinomis. Kiekvieną sluoksnį pabarstykite cukrumi ir cinamonom. Jei gaminate kriausių tortą, su cukrumi trintas kriausės sluoksniuokite su kitais ingredientais, viršuje užbaigdami serbentų uogiene. Kai forma bus pilna, iškočiokite likusią tešlą, uždenkite ir užspauskite kraštus. Viršuje padarykite nedideles įpjovas, kad kepati išeitų garai. Kepti maždaug 180 laipsnių karščio orkaitėje, kol viršus gražiai paruduos. Viršų galima papuošti jvairomis, iš tešlos išpjaustytomis figūromis. Kepant torto viršų galima patepti kiaušinio plakiniu ar iškepus pabarstyti cukraus pudra.

### Tort jabłkowy lub gruszkowy\*\*

Składniki. Na ciasto: 400 g mąki pszennej, 2 jajka, 50 ml białego wytrawnego wina, 50 ml mleka. Na nadzienie do jabłek: 400 g jabłek (najlepiej winnych), 300 g rodzynek, 100 g brązowego cukru, cynamonu. Na nadzienie do gruszek: 300 g gruszek, 50 g cukru, 50 g skórki z cytryny lub pomarańczy, 100 g winogron, 100 g rodzynek, 100 g dżemu porzeczkowego.

Sposób przygotowania. Z mąki, jajek, wina i mleka zagnieć nieklejące się do rąk ciasto. Część ciasta (ok. 2/3) rozwałkuj i przełoż na formę wyłożoną papierem do pieczenia tak, aby brzegi ciasta nieco wystawały za krawędzie formy. Jeśli robisz tort jabłkowy, pokrój oczyszczone jabłka na plasterki i ułóż je w formie warstwami razem z rodzynkami. Każdą warstwę posyp cukrem i cynamonem. Jeśli robisz tort gruszkowy, starcie z cukrem gruszki układaj warstwowo z pozostałymi składnikami, na wierzchu kończąc dżemem porzeczkowym. Gdy forma będzie pełna, rozwałkuj pozostałe ciasto, przykryj i zaciśnij brzegi. Na górze zrób małe nacięcia, aby umożliwić ujście pary podczas pieczenia. Piecz w piekarniku w temperaturze około 180 stopni, aż wierzch się ładnie zrumieni. Wierzch można ozdobić różnymi kształtami wyciętymi z ciasta. Podczas pieczenia wierzch tortu można posmarować rozbłotanym jajkiem lub posypać cukrem pudrem.

### Apple or Pear Cake\*\*

Ingredients. For the dough: 400 g wheat flour, 2 eggs, 50 ml dry white wine, 50 ml milk. For the apple filling: 400 g apples (preferably sour), 300 g raisins, 100 g brown sugar, cinnamon. For the pear filling: 300 g pears, 50 g sugar, 50 g lemon or orange peel, 100 g grapes, 100 g raisins, 100 g currant jam.

Preparation. Knead the flour, eggs, wine and milk into a non-sticky dough. Roll out part of the dough (about 2/3) and place it in a baking tray lined with baking paper, so that the edges of the dough are slightly higher than the edges of the tray. If you are making an apple cake, cut the cleaned apples into slices and place them in the tin in layers with the raisins. Sprinkle each layer with sugar and cinnamon. If you are making a pear cake, layer the pears grated with sugar with the other ingredients, finishing with the currant jam on top. When the tin is full, roll out the remaining dough, cover and pinch the edges. Make small slits in the top to allow steam to escape during cooking. Bake in an oven at about 180° C until the top is nicely browned. The top can be decorated with various shapes cut out of dough. The top of the cake can be brushed with egg whites or sprinkled with powdered sugar after baking.



Tortai. Osias Beert paveikslas „Puotos naturmortas“ fragmentas, 1620-1650. Nyderlandų nacionalinio muziejaus rinkinys. Nr. SK-A-4247.

Ciasta. Fragment obrazu Osiosa Beerta „Uczta mar-twa natura“, 1620-1650. Zbiory Muzeum Narodowe-go Holandii. Nr SK-A-4247.

Cakes. Fragment of Osias Beert's painting „Feast Still Life“, 1620-1650. Collection of the National Museum of the Netherlands. No. SK-A-4247.

### Meduoliai\*\*

Ingredientai. 1kg medaus, 3 arb. š. smulkinto cinamono, 3 arb. š. smulkinto imbiero, 2 arb. š. smulkinto muskato, 2 arb. š. smulkintų gvazdikelių, tarkuotų citrinų žieve-lių, apie 1,8 - 2 kg miltų.

Gaminimas. Pakaitinkite [bet neužvirkite] medų su prieskoniais. Atvésinkite ir tą masę po truputį, maišydami, pilkite į miltus. Užmaišykite tešlą, paskui minkykite ran-komis, pabarstant likusiais miltais kol nelips prie rankų. Tada kiek pa-laikykite ir formuokite meduolius. Kepkite 180 laipsnių orkaitėje.

### Pierniki\*\*

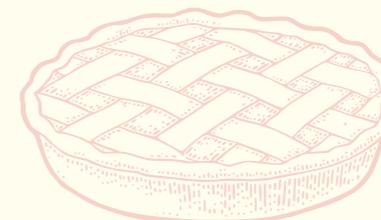
Składniki. 1 kg miodu, 3 łyżeczki mielonego cynamonu, 3 łyżeczki mielonego imbiru, 2 łyżeczki mie-lonej gałki muszkatołowej, 2 ły-żeczki mielonych goździków, starta skórka cytryny, ok. 1,8–2 kg mąki.

Sposób przygotowania. Podgrzej [ale nie gotuj] miód z przy-prawami. Ostudź i po trochu dodawaj tę masę do mąki, miesza-jąc. Wymieszaj ciasto, a następnie wyrabiaj je ręcznie, podsypując pozostałą mąką, aż przestanie się kleić do rąk. Następnie potrymaj je przez chwilę i zacznij formować pierniki. Piecz w piekarniku w tem-peraturze 180 stopni.

### Gingerbread\*\*

Ingredients. 1 kg honey, 3 tsps. ground cinnamon, 3 tsps. ground ginger, 2 tsps. ground nutmeg, 2 tsps. crushed cloves, grated lem-on peel, approx. 1.8–2 kg flour.

Preparation. Heat [but do not boil] the honey with the spices. Cool and add the mixture to the flour, a little at a time, stirring. Mix the dough, then knead by hand, sprinkling with the remaining flour until it stops sticking to your hands. Then let it rest for a bit and shape into gingerbread. Bake in a 180° C oven





### Zuikio paštetas su spanguolių padažu ir vynu\*

Paimkite jauną zuikj, nulupkite odą. Jdékite j̄ puodą kartu su veršienos gabalu ir vištiena, jeigu norite supjaustykite arba dékite nepjaustytą. Pasūdykite, pridékite daržovių, virkite iki tol, kol mēsa atsiskirs nuo kaulų. Nulupkite svogūnā ir pakepkite su sviestu.

Kepintą svogūnā pertrinkite per sietelj, jdékite vištų kiaušinių, šviežio svesto, muskato riešuto, pipirų. Paragaukite. Sudékite j̄ skardą kartu su mēsa ir iškepkite. Galima valgyti ir karštą, ir šaltą.

Spanguoles sudékite j̄ puodą ir virkite. J̄ apvirtas jdékite medaus ir užpilkite geru vynu. Trumpai pakaitinkite ir neškite ant stalo. Prie mēsos tinka.

### Podkurek: pasztet z zajęcem, sosem żurawinowym i winem\*

Weźmij zajęca skruszałego, a oskóruj. W garniec włóż po społu z łypatką cielęcą i kurczęciem, jeżeli chcesz całkiem, a jeżeli chcesz, rozbierz w sztuczki. Zasol warzyw przydawszy warz, aż mięso od kości odpadnie. Rozbierz, cebuli nałup i w rynce na maśle uwarz, przebij przez sito, jajec kokosich daj, masła młodego, gałki muszkatowej, pieprzu, a kosztuj. W rynkę włóż. Piecz, a gdy gotowe będzie na zimno jak i na ciepło jedzone być może.

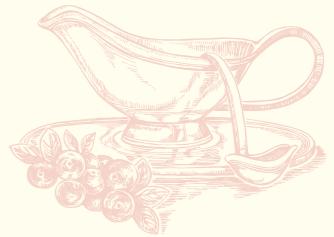
Żurawinę w rynkę włóż i warz, a gdy odewre, miodu daj i wina dobrego podlej. Przywarz chwil kilka, a daj na stół, co by do mięsa być mogła.

### Podkurek: Pâté with Hare Meat, Cranberry Sauce and Wine\*

Take a hare, some veal meat and a chicken. Put them in a pot, add salt and cook until the meat falls off the bones. Then separate the meat, peel some onions and fry them on melted butter. Rub it through a sieve to turn it into small pieces, add hen eggs, butter, nutmeg, pepper and then taste it.

Put the whole thing in a baking sheet and roast. It may be eaten warm or cool.

Put some cranberry in a pan, boil it, add honey and pour some wine on it. Cook it for a while and then serve to the table.





**Daugiau informacijos  
Więcej informacji  
More information**

Vilkaviškio turizmo ir verslo informacijos centras

- ⌂ J. Basanavičiaus a. 7, Vilkaviškis
- 📞 Tel. +370 342 20525
- ✉ El. p. [info@vilkaviskisinfo.lt](mailto:info@vilkaviskisinfo.lt)
- 🌐 [www.vilkaviskisinfo.lt](http://www.vilkaviskisinfo.lt)

Turizmo ir verslo informacijos centras „Prienai“

- ⌂ Vytauto g. 35, Prienai
- 📞 Tel. +370 676 49010
- ✉ El. p. [tvic@infoprienai.lt](mailto:tvic@infoprienai.lt)
- 🌐 [www.infoprienai.lt](http://www.infoprienai.lt)
  
- 🌐 [www.pacukelias.lt](http://www.pacukelias.lt)
- [www.pac.dowspuda.eu](http://www.pac.dowspuda.eu)