

LIETUVININKŲ KRAŠTO SAVITUMAS

.....86,2 KM

*Minijos (Mingės) kaime pas kaimyną
nukeliauti galima tik laiveliu*



KULINARINĖ STOTELĖ

Sodyba „Slėnyje“

Karmazinių k., Vilniaus r. sav.

Sodyba „Slėnyje“ įsikūrusi vienoje gražiausių Neries regioninio parko vietų – Karmazinių piliakalnio papėdėje, dviejų upių – Neries ir Dūkštos – santakoje. Pagrindinė šios sodybos tematika – gamta, veikla gamtoje ir maistas iš gamtos. Sodybos šeimininkas Mindaugas Valiukevičius dirba gidu žvejams muselininkams, moko kastingo, rišti muses. O šeimininkė Ieva Šidlaitė gali išmokyti rauginti, pavidžioti po pievas ieškant valgomų laukinių augalų ir papasakoti, ką iš jų gaminti.

Galėsime užsisakyti degustacinius pietus iš valgomų laukinių augalų ar rauginių. Patiekalai sukurti pačios šeimininkės, knygos „Natūralus rauginimas“ autorės, remiantis senoviškiausiomis maisto ruošimo tradicijomis.

i Svečiai laukiami visus metus. Norint dalyvauti edukacinėse programose ar degustacijose, būtina susisiekti iš anksto. Pietus reikia užsisakyti bent prieš tris dienas, nes kai kurie patiekalai negali būti paruošti per vieną dieną. Priimamos grupės iki 20 žmonių. Tel. +370 615 19 638, el. p. info@slenyje.lt, ieva@slenyje.lt www.slenyje.lt



Vyno dievo Bakcho skulptūra

2 Užutrakio dvaro rūmai

Pasivaikinę įvairiais gardumynais sodyboje „Slėnyje“, keliaukime į **Užutrakio dvarą**, iki kurio – 26 km. Rūmai grafų Tiškevičių iniciatyva buvo pastatyti

Užutrakio dvaro rūmai



Bustai Užutrakio dvaro parke

ti 1896–1901 m. Neoklasicistiniai rūmai ir nuo jų atsiverianti Galvės ežero bei Trakų Salos pilies panorama traukia atvykti vėl ir vėl. Garsaus XIX a. architektų Juzefo Huso projektuotuose rūmuose galima nusikelti į grafų Tiškevičių laikus,

pasižvalgyti atkurtuose kambariuose bei nors trumpam pasijusti grafais. Klestėjimo laikais dvaro sodybą supo išpudingas mišraus tipo parkas, kurio takeliais galima pasivaikščioti ir šiandien.

Užutrakio dvaro parką projektavo žymus to meto parkų žinovas Eduardas Fransua André. Jis meistriškai išnaudojo kontrastingą pusiasalio peizažą, dirbtinių uolų kompozicijomis pabrėžė jo kalvas. Kraštovaizdį pajavairino daugiau nei dvidešimt tarpusavyje susietų tvenkinių. Lietuvoje šis prancūzų botanikas ir landšafto architektas sukūrė ne vieną akį traukiantį parką. Jo kurtų parkų sąrašas – Palangos, Trakų Vokės, Lentvario dvarų parkai.

3 Trakų pilyis

Paskutinė kelionės stotelė – bene gausiausiai turistų lankomi Trakai. Miestą geriausiai pažinti keliaujant pėsčiomis. Nuo Užutrakio dvaro iki Trakų – tik 8 km. Vienas didžiausių miesto išskirtinumų yra tai, kad jis apsuptas užburiančio ežeryno. Gamtos grožis ir išlikęs istorinis palikimas Trakams suteikia nepaprasto žavesio.

Pasivaikščioję Galvės ežero pakrante ir pasigrožėję vandens paviršių skrodžiančiomis jachtomis, pasieksime didžiausią Trakų įžymybę, kurią tiesiog būtina aplankyti, – **Salos pilį**. Į šią pilį ne taip paprasta patekti, tenka pereiti net keletu tiltų, o tada jau galima grožėtis didžiuosius kunigaikščius menančiais pilies kuorais. Anksčiau pilis buvo padalyta į dvi dalis: gynybinę-ukinę ir reprezentacinę (su kunigaikščio rūmais). Pilis buvo pritaikyta atlikti gynybinę funkciją, tačiau Žalgirio mūšyje (1410 m.) sutriuškinus Kryžiuočių ordiną pagrindinių priešių nebeliko ir pilis tapo didžiųjų kunigaikščių vasaros rezidencija, joje lankėsi to meto garbingiausi svečiai. Žinoma, kad 1413–1430 m. Trakų pilyje net trylika kartų svečiavosi



Trakų istorijos muziejaus ekspozicija

jimo laikais buvo apjuosta stora mūrine siena, kurios fragmentų išliko iki mūsų dienų. Mūrinę Pusiasalio pilį su Trakų miestu jungė pakeliamasis tiltas su varčių bokštu. Deja, pilis buvo sugriauta, jos vietoje dominikonų vienuoliai pastatė vienuolyną ir koplyčią. Šis pastatas išlikęs iki šiol, o buvusios pilies kieme vyks-

Trakų istorijos muziejus



ta Viduramžių šventė su senaisiais amatais, riterių kovomis ir damų šokiais.

Trakai išsiskiria ne tik istoriniu paveldu. Vytauto Didžiojo kvietimu XIV a. čia įsikūrė karaimų bendruomenė. Iš pradžių karaimai saugojo lietuvių pilis, o vėliau ėmė verstis amatais ir žemdirbyste. Gausi karaimų bendruomenė čia tebegyvena iki šiol. Jų kulinarinis paveldas su garsiaisiais kibiniais suteikia Trakams dar didesnio išskirtinumo. Užsukime ir mes paragauti karaimų ir totorių patiekalų į „**Senąją kibininę**“ (Karaimų g. 65). Jei smalsu, kaip gaminti kibinai, čia galime pabandyti jų pasigaminti patys.

i Daugiau informacijos keliautojai ras:
www.trakai-visit.lt,
www.trakaimuziejus.lt

► Sodybos „Slėnyje“ receptas

Dilgėlių vyniotinis

„Pavasarejant visuose patvoriuose, paupiuose staiga nei iš šio, nei iš to visur atsiranda maisto – nemokamo, neakcinio ir dar skanaus. O galvoje vis daugėja įvairių lengvų ir spalvotų debesėlių. Kai tie debesėliai susijungia su žaliu maistu – atsiranda „dryžuotų“ patiekalų.

O iš tiesų, kadangi vis „kolekcionuojų“ patiekalus iš laukinių augalų, tai dilgėlės yra rekordininkės – esu radusi daugiausia patiekalų iš jų. Bet pernai susiduriau su problema – rengiau dilgėlių pietus ir neradau jokio deserto... Teko galvoti pačiai. Pernai iškepiu dvispalvį keksą, o va šiemet dar labiau pasistengiau. Ir va, prieš jus dryžuotas kaip pavasarinis tigras vyniotinis. Nepaisant tokios spalvos, jis yra tikrai valgomas ir skanus“, – vyniotinio atsiradimo paslaptis atskleidžia sodybos „Slėnyje“ šeimininkė Ieva Šidlaite.

Biskvitui:

- 1 stiklinė miltų
- 3 kiaušiniai
- 1 stiklinė cukraus
- 2/3 stiklinės dilgėlių tyrės
- 1 šaukštelis sodos

Įdarui:

- 200 g varškės
- pusė stiklinės grietinės arba grietinėlės
- pusė stiklinės svarainių sirupo
- 4 šaukštai želatinos
- cukrus arba maltelinis cukrus pagal skonį (arba plakta grietinėle)

Iš pradžių reikia pasigaminti dilgėlių tyrę – jaunas dilgėles pavirti porą minučių ir greitai panardinti į ledinį vandenį – tuomet dilgėlės išlaiko ryškiai žalią spalvą. Dilgėles pertrinti kuo smulčiau į vientisą žalią tyrę. Tuomet išplakti kiaušinius su cukrumi, po truputį suberti miltus, sodą ir tik tuomet tyrę. Teslą pilti ant kepimo popieriumi išklotos didelės

DZŪKŲ VALGIAI

skardos ir dėti į 180 °C temperatūros orkaitę. Kepti apie 15 minučių, kol biskvitas taps tamprus ir sausas. Iškepusį iš karto išversti ant cukrumi pabarstyto rankšluosčio (jei nepabarstysime, viršus prilips ir vyniotinis nebus toks gražus, jau bandžiau) ir gražiai suvynioti. Vyniotinį palikti atvėsti ir gaminti įdarą.

Išbrinkinti ir ištirpinti želatiną sirupe, varškę ištrinti su grietine arba grietinėle bei cukrumi, tuomet supilti pravėsusią želatiną. Masė turi būti poskystė. Tuomet išvynioti biskvitą, supilti įdarą, palaukti porą minučių, kol skystis susigers, ir atsargiai suvynioti vyniotinį. Galima įvynioti į foliją ar maistinę plėvelę ir padėti valandai į šaldytuvą.

O galima tiesiog suplakti plakamąją grietinėle ir aptepti vyniotinį, nesikamuojant su želatina ar varške.



KUR TRYKŠTA MINERALINIO VANDENS ŠALTINIAI

..... 47,6 KM



Birstono prisiplauka



Merkinė – karališkos meilės miestas

Lenkijos karalius ir Lietuvos didysis kunigaikštis Vladislovas Vaza dažnai viešėdavo Merkinėje keliaudamas iš Lenkijos į Vilnių. Čia jo laukė puikūs medžioklės plotai, o svarbiausia – didžioji jo gyvenimo meilė, nekilminga mylimoji, Lvovo pirklio dukra Jadvyga Luškova, pagimdžiusi jam sūnų Vladislovą Konstantiną Vazą.

Vladislovas Vaza mirė Merkinėje, ant milimosios rankų. Pasakojama, kad mirštantis karalius, kurio širdis įlsisi Vilniaus arkikatedros bazilikos požemiuose, o kūnas – Krokuvos Vavelyje, liepęs išnešti jį iš rūmų į aikštės vidurį, kad visi matytų, jog prieš mirtį lygūs visi: ir karaliai, ir paprasti žmonės.

Raitas Vladislovas Vaza. Peterio Pauliaus Rubenso paveikslas. Tapyta apie 1624 m.



Merkinės apžvalgos bokštas

čia, kurios pasididžiavimas – Švč. Mergelės Marijos su Kūdikiu paveikslas, vadinamas Merkinės Madona. Istoriniai šaltiniai liudija, kad Merkinė yra viena seniausių Lietuvos gyvenviečių, pirmą kartą paminėta dar 1377 m. Čia ne kartą lankėsi Jogaila, Vytautas Didysis, kiti Lietuvos didieji kunigaikščiai ir didikai.

Merkinė buvo Dainavos krašto administracinis ir gynybinis centras. Saugumas ir vandens kelių sankirtoje įsikūręs miestelis suklestėjo XVI–XVII a. Tuomet jo centre iškilo rotušė su bokštu ir laikrodžiu, nemažai mūrinių pastatų, trys bažnyčios, du vienuolynai. Iki šių dienų išlikusi autentiška senosios rotušės dalis – bokšto rūšys su skliauto fragmentu.

Apsilankius miestelio centre, būtina nusileisti žemyn į Nemuno slėnį. Šalia Nemuno ir Merkio santakos stūkso **Merkinės piliakalnis**, nuo kurio atsiveria viena įspūdingiausių Lietuvos panoramų. Neabejojama, kad ant Merkinės piliakalnio stovėjo medinė pilis su papilio gyvenvieta.

Pilis buvo labai reikšminga XIV–XV a. kovų metu su kryžiuočiais. Mano-



Švč. Mergelės Marijos ėmimo į dangų bažnyčia iš apžvalgos bokšto

ma, kad Merkinės pilis buvo sudeginta ne mažiau kaip tris kartus, tačiau kaskart atstatyta vis stipresnė.

Norint dar kartą pasigrožėti Nemuno ir Merkio santaka, Merkinės senamiesčiu ar pasigėrėti Merkinės piliakalnio vaizdu iš 26 m aukščio, galima užlipti į **Merkinės apžvalgos bokštą**, esantį dešiniąjame Nemuno krante.

Merkinės piliakalnis



KULINARINĖ STOTELĖ



Panemunės dzūko pirkia

Kauno g. 3, Punios k., Alytaus r. sav.

Nusileidus nuo Punios piliakalnio, verta pasistiprinti ir paragauti tradicinių dzūkų valgių. Užsukę į Panemunės dzūko pirkia galėsite paskanauti dzūkiškų bulvinių bandų, patys dalyvauti jų kepimo procese. Pirkios šelmininkė papasakos ir parodys, kaip ruošiamos ir ant džiovintų kopūstų lapų kepanos bulvinės bandos duonkepėje krosnyje. Kol bandos keps, šelmininkė paruos gardų pavilgą: naminius lašinukus pakepins kartu su svogūnais, įdės naminio sviesto ir įpils grietinėlės. Jei turės, pavilgą dar pagardins baravykais. Iškepusios bandos supjaustomos nedideliais gabalėliais, kurie suvilgomi paruoštu pavilgu ir sudedami į molinį ar ketaus puodą. Ant viršaus supilamas likęs pavilgas ir puodas keliauja atgal į krosnį, kad bandos gerai prisigertų pavilgo. Paskui bulvinės bandos ragaujamos su vištiena ir „darycinu“ iš varškės ir grietinėlės.

Panemunės dzūko pirkioje taip pat galima sužinoti, kas yra „razavi“ blynai, ir stebėti, kaip jie kepami. „Razavi“ blynai gaminami iš rupiai sumaltų kvietinių miltų. Sumalti miltai užpilami vandeniu ir paliekami išbrinkti. Paskui įpilama pieno, įmušama kiaušinių ir kepami kaip įprasti blynai. Šie blynai patiekiami su tokia pat pavilgu kaip ir bandos, tik blynai ir pavilgas patiekiami atskirai.

Pirkios šelmininkė gali supažindinti ir pagaminti kitų tradicinių dzūkų patiekalų: „švilbikų“ (kepamų keptuvėje), švilpikų (kepamų krosnyje), smetoniško citrininio pyrago, pienui žiedų ir pušų ūglių sirupo, kuriais saldinama arbata. Taip pat svečiai vaišinami, priklausomai nuo sezono, lietuviška šviežių arba džiovintų žolelių arbata.



Svečiai Panemunės dzūko pirkioje laukiami visus metus. Dėl apsilankymo būtina susisiekti iš anksto.
Tel. +370 611 45 791

Kibinai

Tešlai:

200 g sviesto
200 g grietinės
2 kiaušiniai
2,5 stiklinės miltų
truputis druskos

Įdarui:

1 kg avienos
0,5 kg svogūnų
prieskoniai (mairūnas, pipirai)
truputis druskos



Supilti produktus į dubenį, užminkyti tešlą ir 1 valandą palaikyti šaltai. Daryti paplotėlius, dėti įdaro iš kapotos mėsos, sumaišytos su svogūnais ir prieskoniais, viršuje užlankstyti „danteliais“. Kepti gerai įkaitintoje krosnyje, kol apskrus.

Šimtalapis

2 kg miltų
1 kg sviesto
1 kg cukraus
0,5 l pieno
10 kiaušinių
300 g razinų
0,5 kg aguonų arba džiovintų vaisių,
varškės
50 g mielių
1 pakelis vanilinio cukraus
truputis druskos

Į išsijotus miltus supilti pašildytą pieną, praskiestą virintu vandeniu, įmaišyti 8–9 kiaušinius, ištirpintas mieles, va-

nilinį cukrų, truputį druskos ir išminkyti tešlą. Trumpam palikti pakilti šiltoje vietoje. Ištirpinti sviestą.

Aguonas arba vaisius (džiovintas slyvas, obuolius) nuplauti, sumalti, sumaišyti su cukrumi, varškę permalti, įberti cukraus, vanilinio cukraus, įmušti kiaušinį ir išmaišyti. Tešlą gerai išminkyti, padalyti į 4–5 lygias dalis, iškočioti ir palaikyti 20 minučių šiltai.

Pabarstyti stalą miltais, kloti pirmąjį paplotį, ištempti per visą stalą, gausiai sutepti ištirpintu sviestu, pabarstyti cukrumi ir taip paruošti visus papločius. Ant paskutinio pabarstyti razinų ir dėti paruošto įdaro (aguonų arba džiovintų vaisių, varškės). Suvynioti, susukti į „sraigę“ ir dėti į keptuvę, pateptą sviestu. Patepti išplaktu kiaušiniu ir palikti pakilti šiltoje vietoje, kol baigs krentis krosnis arba įkais orkaitė. Kepti gerai įskurentoje krosnyje arba įkaitintoje orkaitėje apie 1 valandą.

Spirgučiai

avies lajus
1 svogūnas
druska
pipirai
laurų lapai
1 šaukštas pieno

Lajų supjaustyti kubeliais, sudėti į katiliuką, staryti ant ugnies, verdant įpilti šaukštą pieno (kad spirgučiai labiau apskrustų), įdėti vieną nepjaustytą svogūną, pasūdyti, įdėti kelis pipirų grūdėlius, laurų lapų. Kai spirgučiai apskrus, lajų nupilti, o spirgučius lengvai paslėgti. Ką tik pagaminti spirgučiai labai skanu su duona. Su jais galima iškepti kiaušinieneį, įdejus smulkintų kepintų svogūnų, taip pat paskaninti bulvių košę.



Kaimas įamžintas kino filme „Niekas nenorėjo mirti“

1966 m. pasirodė Zervynose filmuotas Vytauto Zalakevičiaus filmas „Niekas nenorėjo mirti“. Prieštaringų reakcijų tėvynėje sulaukęs filmas pirmą kartą pavaizdavo pokario rezistenciją kine. Filmapavimo metu masinėse scenose filmavosi ir režisierių konsultavo pora iš Sibiro lagerių neseniai grįžusių Dzūkijos partizanų. Tuo metu informacija apie filmavimą dalyvavusius partizanus buvo slepiama, nes tuometinė valdžia būtų neleidusi toliau filmuoti kino juostos. Kino šimtmečio proga 1995 m. UNESCO įtraukė šį filmą į reikšmingiausių kino kūrinių šimtuką.



Iš kairės; antras – kaimietis – Izidorius Petrėkas, ketvirtas – „Altvaras“ – Laimonas Noreika, toliau – Bronius – Bruno Oja, Vaitkus – Donatas Banionis. Lietuvos teatro, muzikos ir kino muziejus

Marcinkonių informacijos centras – Miškininkų g. 61, Marcinkonys).

Kadaise Čepkelių teritorija buvo užlieta tirpstančių ledynų vandens, kuris prinešė daug smėlio. Dalis vandens nutirpo, o iš smėlio vėjas supustė kopas. Kita dalis vandens suformavo net 21 ežeruką, kurie bėgant metams truputį užpelkejo ir sukūrė raistą. Rezervatas išsiskiria savitu klimatu, čia aptinkama daug retų augalų, grybų bei paukščių rūšių.

4 Zervynos

Aplankę Marcinkonis traukime į dar vieną ne mažiau įdomų kaimelį – **Zervynas**, kurios yra už maždaug 11 km. Tai didžiausias ir garsiausias Lietuvos etnografinis kaimas, paskelbtas architektūros paminklu. Manoma, kad Zervynos mena net jotvingių laikus (XIII a.), tačiau dabartinis kaimas susiformavo XVIII a. Vietovė išsaugojusi XIX a. pabaigos – XX a. pra-

Zervynų kaimo kryžiai su prijuostėmis



Zervynos pavasari

džios planą – visi sodybų pastatai orientuoti į gatvę. Dėl tokio plano Zervynos vadinamos gatviniu padrikuoju kaimu.

Šiuo metu kaime stovi 48 sodybos, tačiau tik nedaugelyje jų nuolat gyvena žmo-

nės. Kaimas išlaikęs autentiškumą, XIX a. pabaigos – XX a. pradžios medinę architektūrą, autentiškus medinius kryžius. Iki šių dienų čia išliko tik šio krašto moterims būdingas paprotys – rišti prijuostes ant kryžių dekojant, atsiprašančios, kreipiančios pagalbos į Dievą. Zervynose galima atrasti ir gamtos paminklų: tai Zervynų ažuolas ir drevėtosios pušys, anksčiau naudotos puoselėjant drevinę bitininkystę.

5 Ūlos atodanga ir akis



Ūlos akis

Pasivažinėję po Dzūkijos kaimelius keliaukime prie Ūlos atodangos. Ją rasime už 6 km nuo Zervynų kaimo. Užkopę į ant aukšto skardžio įrengtą apžvalgos aikštelę galėsime pasižvalgyti po apylinkes, pasigrožėti Ūlos upe. Nulipę žemyn galime takeliu nusileisti iki pat Ūlos akies. Šis gamtos paveldo objektas vadinamas vienu įspūdingiausių šaltinių kairiojoje Ūlos upės pakrantėje. Iš pirmo žvilgsnio Ūlos akis gali pasirodyti kaip paprasta bala, tačiau priešais arčiau matyti nuolat kunkuliuojantis skaidrus vanduo. Sakoma, kad šis vanduo ne tik tyras kaip ašara, bet ir turi stebuklingų galių, t. y. gali pagydyti įvairias ligas. Šaltinio vandens temperatūra siekia 8–9 °C šilumos visus metus, tad šaltinis neužšąla net ir žiemą. Ūlos akies gylis iki tariamo dugno, smėlio, – vos 23 cm, o lazda smenga iki 1,2 m.

i Daugiau informacijos keliautojai ras: www.cepkeliai-dzukija.lt, <http://cepkeliai.cepkeliai-dzukija.lt>

„Ruginės duonos ir jaunų burokų lapų „Šaltybarščiai““

„Šaltybarščiai“ – tai Lietuvoje itin paplitęs ir į šimtus naujų veidų „persikūnijęs“ patiekalas, mūsų kasdien ruošiamų šaltibarščių „pusbrolis“. Šios sriubos skonis atrastas beieškant būdų, kaip panaudoti sužiedėjusią ruginę duoną. Pradėjome batvinius rauginti paslėgę su ruginė duona. Taip sukūrėme į šaltibarščius panašų receptą – tokius šaltibarščius, kokius ragavo mūsų protėviai. Skanaudami tokių barščių atrasite naujų skonių, pajusite ryškų duonos poskonį.

Burokus apkepiname ant grilio, užpilame daržovių sultiniu, paverdame ir nukošiame. Kai pravėsta, įdedame ruginės duonos. Laikome 3–4 valandas ir nukošiame. Patiekiamo su šviežiais burokų lapais.



„Balandis, aplietas juodųjų serbentų ir raudonojo vyno padažu, su brandintais lazdynų riešutais, pastarnokų koše ir žieminėmis bulvėmis“



Prieskoniuotą balandį ilgai verdame, brandiname puode. Baigiame ruošti iškepdami ant grilio. Atskirame puode ilgai troškiname juoduosius serbentus, raudonąjį vyną, medų ir sviestą. Patiekiamo su kepintomis žieminėmis bulvėmis, serbentų padažu ir brandintais riešutais.

„Baumkucheno šaltkošė“ – ledai su šakočio trupiniais, šokoladu ir juodųjų serbentų bei rožių uogiene

Sutrupintą šakotį, sutarkuotą žaliosios citrinos žievelę, juodąjį šokoladą ir vanilinius ledus maišome iki vientisos masės. Patiekiamo su juodųjų serbentų padažu.

