





pradžia

**APIE TAI, KAIP ATsirADO ŠI KNYGA IR
KODĖL KULINARIJOS RECEPTAI YRA
VERTINGESNI UŽ ALKOHOLINIUS GĖRIMUS**

Senelis Stanisławas mirdamas paliko kelis trilitrinius stiklainius naminukės. Varydamas ją virtuvės langus uždangstydamas užuolaidomis, išmargintomis baltais ir raudonais arbatinukais. Kai klausdavau, ar gamina degtinę, atsakydavo: „Tai tik kita duonos rūšis. Juk varoma iš grūdų.“ Po jo mirties ta naminukė tapo tarsi koku švęstu vandeniui. Šeima ją gerdavo tik tris kartus per metus: per senelio vardines, Visų šventųjų dieną ir per jo mirties metines. Po penkiolikos metų baigėsi. Senelė Genowefa, kuri ta kiekviena proga taiso balių, nuliūdo, bet kartu jai kilo klausimas: „O kas liks po manęs?“ Ir tada ji šeimai pranešė, kad imasi kurti pomirtinę konjakų kolekciją. Butelius bus galima atkimšti ne anksčiau kaip tik per jos laidotuves. Gėrimų rūšį pasirinko neatsitiktinai. Ji visą gyvenimą kenčia nuo žemo spaudimo. Kadais gydytojas jai patarė gydytosi tikslais vartoti būtent konjaką, ir nuo tada vadina jį vaistais arba kvėpalais. Ir daugelį metų kamaron neša gėrimų butelius. Nori surinkti tiek, kad šeimai užtektų ilgiau nei penkiolikai metų.

Mano mama retkarčiais papildydavo senelės kolekciją, kad toji ramiau jaustųsi. O niekas neteikia



tokios dvasinės ramybės kaip mintis, jog vaikai, anūkai ir proanūkiai, gurkšnodami konjaką, ilgus metus tave prisimins. Kad visi sueis į krūvą, valgys ir gers į tavo sveikatą Anapilyje, kasmet vis labiau pamiršdami tavo trūkumus, kad tave minės ir ilgėsis. Prie to vilnietiško stalo jiems bus vis linksmiau. O kad mama mirti dar neketino, kamaros pripildyti neskubėjo. Tačiau spėjo sukaupti tai, kas išliks ilgiau nei naminukė ar konjakas.

Vilniaus krašte ji garsėjo kaip puiki virėja. Nuo dešimtojo dešimtmečio dirbo Lenkijos ambasadoje Vilniuje, bet sunku pasakyti, kokios buvo jos pareigos. Tvarkė Lenkijos instituto biblioteką, plovė grindis ir šluostė dulkes, vedė buhalteriją, prižiūrėjo konsulo vaikus, kai tam reikėdavo dalyvauti nuobodžiuose diplomatinuose priėmimuose, rinko baldų, stovinčių kambarėlyje už virtuvės, spalvą ir gėles, statomas ant stalo. Diplomatai dažnai prašydavo pagaminti ką nors, ką būtų galima užšaldyti ir valgyti, kai grįžta į tuščius tarnybinius Vilniaus butus. Vienų kadencija baigdavosi ir jie išvažiuodavo, atvažiuodavo naujų, bet visi troško vieno patiekalo, kuris jiems siejosi su Lenkija: rusiškų koldūnų. Mama gamino juos labiau dėl malonumo nei dėl pinigų.

Vieną šeštadienį jai paskambino tuometinis ambasadorius: „Ponia Gene, sulaukiau netikėtų svečių. Gal būtumėte maloni pagaminti rytdienai keturiems asmenims cepelinų?“ Ji buvo maloni. Po poros metų kartu su tėčiu, senele ir kolegėmis jau ruošė priėmimą penkiems šimtams asmenų. Po to telefono skambučio ji rengė daugumos diplomatinį priėmimą ambasadoje vaišes. Ir ruošė maistą pažįstamų vardynoms, krikštynoms, daugiau ar mažiau sėkmingų santuokų metinėms.

Vis daugiau žmonių prašė jos pasidalyti receptais. Prieš šventes ateidavo Vilniaus žurnalistai ir klausė

*Neseniai
mano būvusi
bendraklasė
pasakė:
„Nesuprask
manęs klaidingai.
Esi šauni,
bet visuomet
labiausiai tau
pavydėjau
mamos.“*

nėdavo apie tradicinius Kalėdų ir Velykų patiekalus. Iš Lenkijos atvažiuodavo jų kolegų pasikalbėti apie lietuvišką virtuvę. Kulinarinių patarimų nuolatos prašydavo kolegės (tarp jų ir mano mokyklos draugės, kai jau ištekėjo ir pradėjo gaminti). Kai baigusi mokyklą išvažiavau studijuoti į Varšuvą, irgi skambindavau iš bendrabučio klausdama kokių nors paprastų receptų, kuriais galėčiau prisivilioti vaikinų. Tik bėda, kad mano mama buvo iš tų šeiminių, kurios į klausimą, kiek reikia berti miltų, atsakydavo – iš akies. Bejėgiškai raitėsi kaip sliekas ant kabliuko, jei kas nors atkakliai norėjo išsiaiškinti, kiek konkrečiai yra tas „iš akies“. Būdavo, kad duodama varškės torto receptą pamiršdavo paminėti varškę.

Ši knyga atsirado todėl, kad mamai jau buvo gana. Nusprendė surašyti savo patiekalų receptus. Bet pirmiausia turėjo padaryti neįmanomą dalyką, tai yra tai, ką daro kiekvienas normalus žmogus, kuris imasi virti ir kepti: nustatyti, kiek tiksliai reikia dėti mielių, sviesto ar grietinės. Taip pat apie tikslas proporcijas išklausinėjo senelę. Kartu matavo ir svėrė, galbūt pirmą kartą gyvenime. Mama niekada nesimokė gaminti, tas mokėjimas atėjo savaime. Ji mėgo gaminti, labiausiai dideliais kiekiais. Tuščiu šaldytuvu bjaurėjosi taip pat kaip pilnu, nes kol neištuštės, juk nieko naujo nevirsi. Baisiai mėgo krapštinėtis su žalia kiauliena ir ištisas valandas traukyti silkės ašakas. Kartą į Varšuvą atsivežė ketvirtį paršelio. Vos nenualpau pamačiusi jį kriauklėje. Niekada nesileido įkalbama atidaryti savo restorano, nes labiausiai vertino šventą ramybę. Mėgo maistą, ne tik vilnietišką. Žinojo kiekvieną naujai atsidariusią kavinę Vilniaus senamiestyje. Ne kartą bandėme kartu mesti svorį, bet visuomet tai baigdavosi maždaug tokiu pamąstymu: „Laikiausi dietos dvi savaites, praradau keturiolika dienų.“ Virtuvės reikalus traktavo kaip santuokinius. Sakė, kad jei myli, nieko

*Mama
kolekcionavo
molinius indus.
Vaikystėje
nekenčiau
šluostyti nuo
jų dulkes, bet
suaugusi pati
kovoju su pagunda
pirkti qsočius.*



nei pridedinsi, nei persūdysi, meilė virtuvėje, jos manymu, svarbiau nei naujoviškas keptuvas. Patarė gaminant dainuoti. O jei pasitaikys pagaminti ką nors visiškai nevalgomo, išversti viską į šiukšlių dėžę ir užsakyti sušių.

Tad ši knyga – apie vienos lenkų šeimos, seniai, labai seniai gyvenančios Lietuvoje, virtuvę. Galėčiau parašyti – apie lietuvišką virtuvę, bet kas nors galėtų pasijusti nusivylęs, nes čia nebus, pavyzdžiui, avižinio kisieliaus recepto. Nebus, nes mūsų namuose jis niekuomet nebuvo verdamas. Čia surinkti receptai yra gyva virtuvė, o ne etnografinė. Pagrįstas netgi trupinienės (pasaldintas vanduo su pritrupinta juoda duona) receptas, nes senelė tą trupinienę geria (o gal vis dėlto valgo?) pasninkaudama. Ši knyga – ir apie visą Vilniaus kraštą. Apie tai, kad jis kartu lietuviškas ir lenkiškas. Truputį rusiškas, mažumėlę baltarusiškas, kartais totoriškas, vietomis karaimiškas. Gražus, juokingas, saldžiai kartus. O lengviausiai apie jį pasakoti pilna burna, nes prie stalo geriausiai matyti gyventojų mentalitetas. Taip pat sėdint prie jo lengviau diskutuoti apie Vilniaus ir Lietuvos istoriją. Kas be ko, galima čia atvažiuoti į ekskursiją, pavaikštinėti, daug pamatyti, bet nieko nepajusti. Kitaip sakant, jei nori suprasti Vilniaus kraštą, reikia kramtyti, todėl reportažas apie jį turi būti kartu ir kulinarinė knyga.

Keliolika metų gyvenu Varšuvoje. Kai užsienyje mūsų klausia: „Iš kur jūs?“, mano vyras atsako: „Mes iš Lenkijos“, o aš visada pataisau: „Jis iš Lenkijos, o aš iš Lietuvos.“ Juk neišeina nustoti būti iš Vilniaus. Neseniai mano bičiulė Amanda papasakojo savo tetos istoriją, kuri gimė Vilniuje. Tarpukariu baigė mokyklą, pradėjo studijuoti universitete, ir tada prasidėjo karas. Ji išvažiavo į Varšuvą ir gyveno ten kitus septyniasdešimt savo gyvenimo metų. Jau būdama visai senutė susikvietė savo šeimą ir paprašė, kad ant jos antkapio

vietai vardo ir pavardės būtų parašytas tik vienas sakinytis: „Grįžtu į Vilnių“.

Mama niekada, nei atvirai, nei klasta, nebandė versti manęs grįžti. Viena nuostabiausių dovanų, kurią iš jos gavau, buvo suvokimas, kad ji neturi gyventi mano gyvenimo, nes turi nuostabų savąjį. Per savo penkiasdešimtmečio šventę į klausimą, ar nenorėtų vėl būti aštuoniolikametė, ji atsakė: „Niekada gyvenime“. Švęsdama savo penkiasdešimtmetį norėjo būti penkiasdešimtmetė. Tarsi būtų turėjusi įgimtą gebėjimą būti laiminga. Aš nepaveldėjau iš jos džiaugsmo gaminti. Man nereikėjo to daryti, nes šeimoje visi kiti mėgo virti ir kepti ir nuolat lindėjo virtuvėje. Tad rašydama apie kulinariją truputį jaučiuosi kaip verslo konsultantas, kurio moto toks: „Nedidelis menas išmanyti ir įtikti klientui. Menas – n e i š m a n y t i ir įtikti.“ Džiaugiuosi, kad visi mamos receptai atsidūrė vienoje vietoje. Šia knyga galės naudotis ir mano duktė ir tokiu būdu pažins savo senelę. Mama nesulaukė, kol ji išeis, bet ši knyga bus tarsi tie kadaise senelio palikti trilitriniai naminukės stiklainiai.



PIRMAS SKYRIUS

cepelinai

**APIE TAI, KĄ DARYTI, KAD JIE ATRODYTŲ
INTELIGENTIŠKAI, IR KODĖL TIKRAM PATRIOTUI
NEGALIMA JŲ VALGYTI**

Kai kurie sako, kad lietuvis negimsta – jis išsikala iš cepelino. Cepelinas – tai ne patiekalas, tai tapatybės dalis. 2013 m. moksliniais tikslais į kosmosą buvo paleistas pirmasis lietuviškas palydovas „LitSat-1“. Buvo nuspręsta, kad iš jo į kosmoso platybes bus ištransliuoti trys Lietuvos gyventojų išrinkti žodžiai. Pasiūlymai plaukė kelis mėnesius. Į pirmą dešimtuką šalia tokių žodžių kaip „taika“, „mama“, „tėvynė“ ir „meilė“ pateko ir „cepelinai“. Rašytojas Giedrius Drukteinis negalėjo tuo atsistebėti: „Labai nustebau, kad tarp siūlomų žodžių nėra nė vieno, susijusio su tikėjimu. Atrodytų, tiek daug mūsų lietuvių paguldė galvas gindami senąją pagonišką tikėjimą, vėliau antra tiek žuvo kovodami už naująjį, už krikščionybę. Religinės šventės tapo valstybinėmis šventėmis, o pašamonėje to tikėjimo kaip nėra, taip nėra. Ar tikrai norime, kad kosmose kvėpėtų cepelinai?“ – piktinosi jis spaudos puslapiuose.

Garsus lietuvių drabužių dizaineris Juozas Statkevičius, komentuodamas Lietuvos gyventojų aprangos stilių, dažnai kartoja, kad jie „buvo ir yra tarsi cepelinai – pilki.“ Internautai, norintys patraukti politikus

per dantį, rašo: „Vietoj smegenų jiems cepelinai.“ Sveikos mitybos specialistai panikuoja, kad „gyvename cepelinų krašte“. Kai Lietuva nusprendė pereiti prie euro, daugeliui nė klausimas nekilo, kas turi būti atvaizduota ant naujų monetų.

Ir į Europos Sąjungą Lietuva stojo po kulinarine vėliava. Prieš referendumą buvo sukurtas reklaminis filmukas, turėjęs paskatinti balsuoti „taip“. Jo herojus – išvaizdus, alkanas vyriškis juodu kostiumu. Spyruokliuojančia eiseną jis dairydamasis eina gatve. Niekinamai praeina pro kavinę „Gyros“, nusuka žvilgsnį nuo „Rio ham ham“, „Picerijos“ ir „Tomato“. Galiausiai aikštės vidury pamato kilnojamąjį kioską su užrašu „Cepelinai“, o aplink jį – minią žmonių. Stoja į eilę. Pardavėjas – besišypsantis, garbiniuotas lietuvis su švarple tarp priekinių dantų. Įdeda cepelinų ir lietuviškai klausia: „Su grietine ar spirgais?“ Klientai nedrąsiai, kartais tiesiog nuolankiai atsako: „Yes, please“ arba „Double spirgai, yeah, yeah.“ Filmuko pabaigoje ramus moteriškas balsas sako: „Europos Sąjungai reikia lietuviškų produktų. Tai taip pat naujos darbo vietos ir aukštesni atlyginimai. Būkime europiečiai!“, o ekrane pasirodo autostrada lekianti cisterna su užrašu „SPIR-GAI LITHUANIA“.

Egzistuoja teorija, paaiškinanti, kodėl Lietuvos gyventojai taip mėgsta bulves. Esą jos čia taip smarkiai paplito todėl, kad iš jų galima pigiai varyti naminę, kuri anksčiau buvo varoma iš brangesnių rugių. Masiškai bulvės pradėtos valgyti tik XIX a., tad svarbiausi lietuvių virtuvės patiekalai gali turėti daugiausia du šimtus metų, o jų pavadinimai – beveik šimtą. (O skilandis (lenk. *kindziuk*) pirmą kartą paminėtas jau 1506 m.!) Pavadinimas „cepelinas“ kilo nuo vokiečių dirižablių konstruktoriaus Ferdinando von Zeppelino pavardės. Jo dirižablių forma buvo panaši į Vilniaus krašte mėgstamus bulvinius didžkukulius. Zeppelino



*Yra toks
lietuvių
priežodis:
„Sena bulvė –
ne patrova,
sena merga –
ne zabova.“*

skraidyklės galėjo mėtyti bombas, o Vilniaus krašto cepelinai yra kalorijų bombos. Kai lietuvių vadinamojo šou verslo žvaigždės nori įrodyti, kad už puikią figūrą turi būti dėkingos greitai medžiagų apykaitai, sako, jog „valgo netgi cepelinus“. Krepšininkai tvirtina, kad po varžybų pas mamą suvalgo trigubą jų porciją. Vienos lietuvių televizijos laidos „Šok su žvaigžde“ laureatai

nuo to trypčiojimo taip suliesėjo, kad susitarė kartu pasigaminti cepelinų. O emigrantai į Angliją ir Airiją vežasi lietuviškų bulvių, nes tos „vakarietiškos“ cepelinams ne visada tinka.

Lietuvių muzikos grupė ŽAS, debiutavusi dainomis „Debilas ir bažnyčioje debilas“ ir „Ne pieną gėręs ne nuo pieno ir mirsi“, dažnai dainuoja apie tautos šventenybes. Tad jau buvo daina apie krepšinį, buvo Joninių himnas, yra ir daina apie cepelinus, muzikine prasme atsidūrusi kažkur tarp disko ir technomuzikos. Ir šiandien daugelyje radijo stočių galima išgirsti: „Geriū aš pieną dukart per dieną, / Be morkų sulčių aš negyvenu. / Kopūstus valgau, kapoju malkas / Ir sveiką maistą gaminu.“ Ir daug kartų kartojamą priedainį: „Bet cepelinai man vis tiek labai skanu. / Ir nesvarbu, kad aš nuo jų šiek tiek tunku. / Bet cepelinai man vis tiek labai skanu, / Užtenka nuodytis tikrai sveiku maistu.“

Atvažiavusi į Vilnių turiu atlaikyti dėdžių ir tetų puolimus, kuriuos galima apibendrinti vienu klausimu: „Kada pagaliau imsi atrodyti kaip tikra Vilniaus krašto moteris?“ Perkopus per trisdešimt vilkėti 38 dydžio drabužius tiesiog nedera, ypač kaime. Niekada nesu girdėjusi tiek komplimentų savo figūrai kaip tada, kai laukiausi ir atrodžiau taip, tarsi būčiau valgiusi vienus cepelinus. O mano senelė Genowefa po vyro mirties numetė kokius dvidešimt kilogramų ir tapo liekna moteriške. Gyvena Vilniuje, bet nuvažiavusi į kaimą aplankyti giminių kelia visuotinį pasigailėjimą. Jos pusseserės – kūningos aštuoniasdešimtmetės – pirmiausia subtiliai klausinėja: „Kas atsitiko?“, „Gal susirgai?“, o paskui šnibždasi, kad vargšė Genė dar niekuomet taip prastai neatrodė...

Tai ji dažniausiai kviečia šeimą „cepelinų“ (kvietimas „pietų“ neperteikia renginio užmojo). Bulvių rankomis tarkuoti jai nereikia, nes kiekvienuose Vilniaus krašto namuose yra specialus tam skirtas įren-

gins. Tai mašina, savo gabaritais primenanti tanko formos mikrobangų krosnelę. Jei koks nors stomatologas priiminėtų pacientus lentpjūvėje, jam gręžiant dantį girdėtume garsus, panašius į tuos, kuriuos tas įrenginys skleidžia tarkuodamas bulves. Tarkuotos bulvės greitai tamsėja, o juk būtent šviesūs cepelinai yra laikomi aukščiausios rūšies (arba, kaip sako senelė, – „inteligentiškais“). Tad galima juos gaminti iš skubėjimo verčiantis per galvą arba panaudoti mokyklos valgyklų triuką – į tešlą suberti kelias sutrintas vitamino C tabletes. Sovietų laikais senelė yra dirbusi vaikų darželyje, tad daro cepelinus tokiu tempu, tarsi ketintų šešerių metų planą įvykdyti per metus. Išverda jų kelias dešimtis, kartais didžiausiame puode, tokiaime, kuris statomas iškart ant keturių „fajerku“ (taip Vilniaus krašte vadina kaitvietes). Anksčiau į vieną iš cepelinų įdėdavo nedidelį daiktėlį, pavyzdžiui, kamštį. Sakydavo: „Kuriam jis paklius, tam gims sūnus.“

Vilniaus krašto žmonės skirstomi į tuos, kurie cepelinus užpila spirgais, tuos, kurie pagardina juos grietine, ir tuos, kurie pirma apipila juos spirgais, o paskui ant viršaus užkrauna kauburį grietinės. Mano šeima ir toliau mano, kad bjaurus dalykas cepelinus keisti į daržoves. Lietuvos gyventojas apskritai labai nenoriai atsisako lėkštės cepelinų dėl kokio nors sveikesnio maisto. Straipsnių apie sveiką mitybą autoriai kartais manipuliuoja, bandydami pakeisti požiūrį į maistą. Štai pavyzdžiai.

Žurnalas panelėms: „Ar tau nenusibodo girdėti iš savo vaikino, kad tavo gražios akys? Nenori, kad pagirtų ir kitas kūno dalis? Ar tikrai lėkštė cepelinų yra vertesnė?“

Žurnalas besirūpinantiems savo sveikata: „Kur veda cepelinų su spirgais pomėgis? Lietuvoje kasdien nuo širdies ir kraujagyslių ligų miršta per septyniasdešimt žmonių.“

Žurnalas apie gyvenimo būdą: „Atrodo, kad daugelio taip mėgstami cepelinai, bulviniai blynai ir vėdarai sugalvoti tik tam, kad kuo greičiau įgautume Rubenso formas.“

„McDonald's“ tinklo atstovė į teiginį, kad skrudintos bulvytės ir mėsainiai kenkia sveikatai, atšauna: „O cepelinai su spirgais tai jau nekenkia!“ Vis dėlto didžiausi cepelinų priešai yra sveikos mitybos specialistai. Liaudies mitą, kad cepelinai yra lietuvių tapatybės dalis, nori sugriauti ir etnografai tvirtindami, kad už meilės cepelinams slypi mįslinga „sistema“. O kai Lietuvoje neaišku, apie ką kalbama, veikiausiai kalbama apie sovietmetį. Lietuvos kulinarinio paveldo fondo direktorius maždaug taip aprašo cepelinų „karjerą“: „Valgydavome daugiausia grūdinius produktus, bet nebegalėjome javų sėti, nes SSSR atėmė žemę. Mažuoje namų valdų sklypeliuose ėmėme auginti tas nelaimingas bulves. Todėl šiandien niekuo dėtus turistus maitiname cepelinais.“

Ir dar kaip! Prieš keletą metų prieš Europos krepšinio pirmenybes, o krepšinis čia – tautinė sporto šaka (krepšinį lietuviai ištis mokė žaisti), vieno restorano šeimininkas į valgiaraštį įtraukė Lietuvos vėliavos spalvų cepelinus.

Visame pasaulyje vasario 7 d. švenčiama Cepelinų diena. Didelių filosofijų čia nėra – tereikia su pažįstamais susitarti kartu juos gaminti ir paskui valgyti. Šventę inicijavo toks Juozas Vaičiūnas, lietuvis, gimęs ir visą gyvenimą gyvenęs Jungtinėse Amerikos Valstijose. Diena parinkta neatsitiktinai, nes maždaug tuo laiku Amerika sėda ant plačių sofų prie televizorių žiūrėti amerikietiškojo futbolo žaidynių finalo „Super Bowl“. Jį žiūri ir JAV gyvenantys lietuviai. Vaičiūnui mintis paskelbti tokią šventę kilo žiūrint mačą: „Man atsivėrė akys. Juk amerikietiškojo futbolo kamuolys yra cepelino formos!“ – paaiškino jis.

*„Užsienio
turistai Lietuvoje
daugiausia perka
Rūpintojėlio
skulptūreles ir
marškinėlius
su cepelinų
atvaizdu“, – prieš
kelerius metus
pranešė vienas
iš lietuviškų
informacinių
portalų.*





1990 m. Lietuvai atgavus nepriklausomybę tautinės virtuvės klausimams buvo skirtas nemažas dėmesys. Reikėjo nustatyti, kurie patiekalai yra mūsų, tradiciniai, o kuriais mus praturtino okupantai. Lietuvių patriotas turėjo ir maitintis patriotiškai. Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės virtuvės žinovai spaudoje vis padejuodavo: „Mūsų virtuvė užlieta betonu!“ Tas betonas buvo „obščepitas – obščestvennoje pitanije“, tai yra Sovietų Sąjungos kolektyvinis maitinimas. 1955 m. Maskvoje buvo išleista knyga su receptais darbininkų valgyklų virėjams nuo Vilniaus iki Kamčiatkos. Į ją buvo įtraukti ir įvairių respublikų regioniniai patiekalai. Bet receptai buvo sudaryti taip, kad patiekalą būtų galima paruošti iš pigių ir prieinamų produktų. Kalorijos, gramai, riebalų, angliavandenių ir vitaminų kiekis visoje Sovietų Sąjungoje turėjo sutapti. Skonis – nebūtinai. Lietuviškoji receptų dalis buvo paremta bulvių patiekalais. Gargžduose netgi atsirado valgykla, kuri vadinosi „Bulvė“ (ji gyvuoja ir šiandien – vert.), o apie ten patiekiamus cepelinus buvo sudėta dainelė: „Cepelinai iš Gargždų – tai labai labai gardu“. Neseniai valdininkai, planuodami artėjantį miesto 760-metį, svarstė pasiūlymą pastatyti paminklą cepelinui.

Valgyklų valgiaraščiai smarkiai veikė Vilniaus krašto gyventojų mitybą, nes ten valgomus patiekalus jie paskui atkartodavo savo virtuvėse. Kulinarinės indoktrinacijos padarinių nereikėjo ilgai laukti. 1975 m. buvo apklausti darbininkai, Elektrėnuose statantys šiluminę jėgainę. Į klausimą, kokius patiekalus jie laiko lietuviškiausiais, 79 % atsakė, kad cepelinus, 34 % – kugelį, o 18 % – bulvinius blynus. Tada buvo juokaujama – jei amerikiečiai ant Lietuvos užbertų Kolorado vabalų, tauta išmirtų badu.

*Senelei
aiškinau, kad
Varšuvoje
cepelinų niekas
neverda. O
ji: „Jei vyras
lieps, virsi kaip
didelė.“*

cepelinai su mėsa

- **3 kg bulvių,**
- **500 g maltos kiaulienos,**
- **100 g šoninės** (arba lašinių),
- **2 svogūnai,**
- **grietinės,**
- **mairūnų,**
- **druskos,**
- **pipirų.**

Mal tą kiaulieną gerai pagardinti druska ir pipirais, kad išvirę cepelinai nebūtų beskoniai. Pridėti nemažai mairūnų.

Bulves nuskusti, nuplauti ir sutarkuoti bulvine tarka arba bulvių tarkavimo mašina. Tarkius sudėti į medvilninį arba dvigubos marlės maišelį ir gerai nusunkti į dubenį. (Sunkti galima porcijomis – po kelis šaukštus tarkių.) Sunką palikti 10 min., kol ant dubens dugno nusės sluoksnis krakmolo. Tada sunką nupilti, o krakmolą sumaišyti su nusunktais bulvių tarkiais. Viską užpilti maždaug 100 ml verdančio vandens, paskui minkyti tol, kol masė taps vientisa. Ji turi būti tokio tirštumo, kad galėtų formuoti papločius. Jei reikia, galima įberti dar truputį krakmolo.

Iš tešlos formuoti kiaušinio dydžio rutuliukus ir suploti juos į blyną. Į kiekvieno jų vidurį įdėti šaukštą paruošto kiaulienos faršo, suvynioti ir suformuoti pailgą kukulį. Tvirtai apspausti, kad ilgai verdamas cepelinas nesuirtytų. Puode užvirti vandens ir jį pasūdyti. Šaukštu atsargiai sudėti cepelinus. Virti ant mažos ugnies (vanduo turi nuolat virti) 30–40 min.

Tuo laiku paruošti spirgus: šoninę arba lašinius smulkiai supjaustyti ir pakepinti keptuvėje. Kai apkeps, sudėti supjaustytus svogūnus. Kepti ant mažos ugnies, kol spirgai taps rausvi ir traškūs. Cepelinus tiekti dosniai aplietus spirgais su svogūnais arba grietine. Daugelio lietuvių nuomone, jie vienas kitam netrukdo.

Pagal šį receptą išeina apie dvidešimt cepelinų, tai yra dvidešimt porcijų besirūpinantiems savo figūra arba dešimt – badmiriams.



Cepelinams reikia rinktis krakmolingas bulves. Jei nežinome, kokių bulvių nusipirkome, geriausia būtų šį receptą kiek modifikuoti: 2 kg bulvių sutarkuoti ir toliau daryti taip, kaip parašyta recepte, o 1 kg išvirti ir kruopščiai sutrinti. Sutrintas bulves sumaišyti su nusunktais tarkiais, šiuo atveju tarkių nereikia užpilti verdančiu vandeniu.

Dar vienas patarimas: cepelinus reikia gaminti greitai, nes masė labai greitai patamsėja. Kad nepatamsėtų, galima suberti vieną sutrintą vitamino C tabletę. Bet būkime atviri – tai nelabai sąžininga.

Girdėjau, kad Suvalkų krašte dideliu gardėsiu laikomi tokie cepelinai, kurie virdami suyra. Jie patiekiami kartu su pilku maišalu, kuriame virė. Man labai patinka toks suvalkiečių požiūris, kuris iš kulinarinio pralaimėjimo liepia padaryti privalumą. Vilniaus krašte kitaip. Suičius cepelinus reikia patyliukais išgraibyti iš puodo ir paslėpti nuo svečių akių, juk baisi gėda nebūti idealiam.



