

**TRAKŲ RAJONO SAVIVALDYBĖS VIEŠOJI BIBLIOTEKA
TILTŲ FILIALAS**

ELENA ŽILINSKIENĖ

**TRADICINIS TILTŲ KAIMO
GYVENTOJŲ MAISTAS**

VALGIO GAMINIMO BŪDAI, RECEPTAI

TILTAI
2007

MAISTO GAMINIMAS

Šeima maistui naudojo savo ūkyje užaugintus ir pagamintus produktus. Pirkdavo labai mažai, dažniausiai prieš šventes – kvietinius miltus, sachariną, cukrų, druską, mieles, razinas, aliejų, silkes, lauro lapus, pipirus.

Maistą gamino vyriausia šeimos moteris – motina, kartais anyta ir marti paeiliui. Jeigu anyta būdavo sena, marti trečią dieną po vestuvių perimdavo pečiaus kūrenimą ir maisto gaminimą, bet dažniausiai jaunos šeimos moteris valgį ruošti pradėdavo tik atsiskyrusi nuo anytos šeimos, persikėlusį gyventi į savo naujus namus. Virėdavo ir kepdavo pečiuose. Pagrindiniai produktai buvo rugiai, griekiai, bulvės, kopūstai, kiauliena.

Duona. Svarbiausia užduotis buvo išmokti gerai kepti duoną. Duoną užtraugdavo dziedkoje (duonkubilyje). Iš vakaro persijotus ruginius miltus užmaišydavo su šiltu vandeniu, į tešlą pridėdavo virtų sutrintų bulvių, pasūdydavo. Rūgdavo per naktį, kol atsirasdavo skani rūgštis. Ryte užpildavo sausais miltais ir labai gerai išminkydavo. Kas turėjo kmyną, paskanindavo jais. Prieš duonos kepimą gaspadinė persižegnodavo. Ant ajerų arba kopūstų lapų suformuodavo keturis didelius kepalus, pirmame kepale įspausdavo kryžių, pašaudavo ant ližės į gerai iškūrentą ir skujų šakelėmis iššluotą pečių. Duoną kepdavo kas dvi savaites.

Be duonos kepdavo ragaišius, pyragus, karvojus. Ragaišius apraugdavo ruginiais miltais, kitą dieną primaišydavo griekinių miltų, truputį pasaldindavo ir gerai išminkydavo. Kepalus formuodavo perpus mažesnius. Kepdavo nudegusių sagonų (špižinių puodų) šukėse. Karvojus kepdavo vestuvėms iš ruginių miltų taip, kaip duoną. Stikline arba iš žalių bulvių išpjaustydavo norimus raštus ir įspausdavo į kepalą. Karvojus ant stalo būdavo per visas vestuves, supjaustydavo tik vestuvių pabaigoje. Pyragus kepdavo vestuvėms, krikštynomis, Velykoms, Kalėdoms. Vakare iš persijotų kvietinių miltų užminko tešlą su šiltu pienu. Ryte pridėda kiaušinių, cukraus, sviesto, mielių ir labai gerai išminko. Suformuotus kepalus deda į nudegusių puodų šukes ir pastato ant pečiaus, kad pakiltų. Tuomet atsargiai patepa išplaktu kiaušiniu ir pašaua į krosnį. Duonai ir pyragams krosnį kūrendavo eglinėmis malkomis, kad neuždegtų pluta, lygiai ir gerai iškeptų.

Mėsos tvarkymas. Per metus šeima pjaudavo dvi-tris kiaules. Dažniausiai prieš Velykas, Visus Šventus ar Kalėdas. Didesnė šeima pjaudavo daugiau. Jeigu penima kiaulė atsivesdavo paršiukų, paauginę savaitę, pjaudavo visus paršiukus ir kiaulę. Kiaulę svilindavo šiaudais, švariai nuplaudami vandeniu. Mėsą darinėdavo atsinešę į pirkią prie stalo, kad lašiniai būtų storesni. Geri lašiniai būdavo per plaštaką. Skerstuves nešdavo visiems kaimynams ir artimiesiems giminėms. Išdalindavo beveik pusę kiaulės. Papjovę savo kiaulę, kaimynai ir giminės atsilygindavo tuo pačiu. Jeigu pjaudavo prieš Visus Šventus, mėsą nešdavo ir prie bažnyčios klūpantiems elgetoms, kad pasimelstų už mirusiųosius.

Lašinius sūdydavo didelėse medinėse nekociose (geldose), įsisūrijusius kabindavo svirne ant balkio. Kumpio mėsą pjaustydavo stambiais gabalais.

maišydavo su lašiniaiis, mediniu šakotėliu sukapodavo ir kimšdavo kindziuką (skilandį) į kiaulės skrandį. Kindziuką paspausdavo, po to džiovindavo, dėdavo į karbiją ir kabindavo svirne ant balkio arba „ant pirkios“. Valgydavo per darbymetį, kai prasidėdavo šienapjūtė, rugiapjūtė. Mėsą ir lašinukus dešroms pjaustydavo smulkesniais gabaliukais, truputį pagrūdavo mediniu šakotėliu, pasūdydavo ir pagardindavo dedešvės (dirvinės čiuzutės) sėklomis. Kimšdavo per nudeginto butelio kakliuką. Dešras padžiovindavo, valgė nerūkytas.

Kaulus sūdydavo, laikė nekociose, cebaruose (puskubiliuose). Iš taukų palų siūdavo taukines, į vidų kimšdavo pasūdytus taukus, kuriuos per vasarą naudodavo kepimui.

Per skerstuves virdavo puodą mėsos, o sultinyje – kraujinę sriubą – juką. Pildavo kiaulės kraujo, dėdavo galvos smegenų, keletą šaukštų kopūstų rūgštelės, druskos, kai kas pagardindavo smirduolės (kvapiosios aniužės) žolele, svogūnais ar duonos trupiniaiis. Storiosiose žarnose kepdavo bulvines ir griekines dešras – vėdarus. Nuluptas bulves sutarkuodavo, pakepindavo šviežių lašinukų su svogūnais, pasūdydavo, viską sumaišydavo, laisvai sukimšę į gerai išvalytas žarnas, galus užrišdavo ir subadydavo adata, kad nesusproginėtų.

Mėsą valgydavo ne kasdieną, dažniausiai antradieniais, ketvirtadieniais ir sekmadieniais. Kai mėsos nevirdavo, sriubas paspirgindavo.

Prieš bulviakasį ar linų mynimo talkas pjaudavo per vasarą paaugintus ėriukus. Mėsą virdavo su kopūstais, griežčiais. Lajų panaudodavo sriuboms, košėms, blynų kepimui. Apsiveršiavus karvei, 3-4 savaičių veršelių atvažiuodavo pirkti žydai. Jie nulupdavo odą, išpjaudavo užpakalinius kumpelius, juos nupirkdavo ir išsiveždavo. Likusią mėsą gyventojai sūdydavo ir virdavo valgyti.

Pieno gaminiai. Per žiemą, 3-4 mėnesius karvės užtrūkdavo, todėl per Adventą ir Gavėnioje pieno nevalgydavo. Jeigu turėjo pieno, gerti duodavo tik mažiems vaikams. Karvei apsiveršiavus, iš krekenų kepdavo pautienę. Į krekenas pildavo šviežio kitos karvės pieno arba vandens, dėdavo griekinių miltų, šaukštą sviesto ar taukų arba pakepintų spirgučių. Krekenų kaimynams nencšė, nes karvės duodavo nedaug pieno, jo reikėdavo veršeliui. Pieną rinkdavo į molinius uzbonus, rūgindavo. Prieš gamindamos varškę, pieną pašildydavo nekarštame pečiuje. Supylus tokį pieną į sūrmaišį, greičiau išbėgdavo išrūgos. Varškę valgė saldintą arba sūdytą, naudojo blynų kepimui. Spausdavo sūrius, juos džiovindavo ant pečiaus, kol sukietėdavo. Per žiemą laikė pintinėse svirne ar „ant pirkios“. Valgydavo pasibaigus Adventui ar Gavėniai. Prieš valgydami, užpildavo sviestu ir pašildydavo pečiuje.

Valgymas. Per dieną valgė tris kartus. Ryte valgė abiedą (pusryčius), dieną – pietus, vakare – večcirią (vakarienę), vasarą valgė pavakarcius (pavakarius). Pusryčiams virė kopūstus, batvinius, prėską – bulvių sriubą su daržovėmis: morkomis, pupelėmis, žirniais, griežčiais ir sauja griekinių miltų, balintą pienu ar paspirgintą. Vasarą iš griežčių ir ridikų virė lapienes, pridėdamos bulvių ar sauja kruopų, rūgštynes su virtais kiaušiniaiis, šviežių voveraičių sriubas. Ypač skanu būdavo, kai lapienes ir sriubas virdavo su kumpiu ar padžiovintu kindziuku. Pagamintą maistą laikė šiltai pečiuje. Pietums negamindavo nieko, valgė tai, kas

likdavo nuo pusryčių. Virdavo didelį puodą, kad užtektų ir pietums. Kepdavo bulvinius, grikinius, žirinius, miežinius blynus. Rudeniop ant žalių kopūstų lapų kepdavo bulvines bandas. Linų mynimo talkoms kepdavo grikinės babkas, virdavo kiaulienos ar ėrienos mėsos, dešrų, kisieliaus.

Vasarą gamindavo šaltas sriubas – „kaladnykus“ – iš batvinių kotelių, šviežių agurkų, paraugintų grabūzdų. Pavasarį grabūzdų lapų pririnkdavo maišus. Perrinkę išvirdivo dideliame puode, nusinešę prie upelio sietė išplaudavo, susukdavo į kamuolius ir paraugdavo su duonos rūgštele dzieskoje. Per rugiapjūtę išrūgusius grabūzdus smulkiai supjaustydavo, pridėdavo grietinės, pripildavo šalto vandens ir nešėsi valgyti į laukus. Artojai ir rugių pjovėjos į laukus nešdavosi virtos mėsos, lašinių, sūrio, sviesto, keptų obuolių, kriaušių.

Dirbdami laukuose, valgydavo pavakarius – nuo pietų likusį maistą, kartais tik sausą duoną ar batvinius. Likę namuose duoną tepdavo sviestu, kiaulės taukais, atsipjaudavo lašinių. Vaikams paruošdavo „gaidį“ – į šviežią pieną pamerkdavo duonos trupinių.

Vakarienci šutino bulves arba trynė košę su spirgučiais ir svogūnais, virė prėska, buzas iš grikinių, ruginių ar kvietinių miltų, kruopų sriubas. Prie bulvių šeiminkė paduodavo supjaustytų ar sutarkuotų ridikų, raugintų kopūstų, kartais juos patroškindavo aliejuje. Žiemą bulves valgė su salde – saldžiarūgščiu gėrimu, vasarą su saldžiu ar rūgusiu pienu. Kartais gamino kleckus – sutarkuotas bulves nusunkdavo, iš tarkių suvoliudavo rutuliukus ir išvirdivo pasūdytame vandenyje, valgė balintus pienu arba su spirgučiais. Bulves lupdavo moterys arba vaikai, blynams ar babkai dažniausiai iš vakaro.

Uogų ir vaisių apdirbimas. Vasarą prisirinkdavo mėlynių uogų. Jas su cukrumi dėjo į butelius, virė uogienes, džiovino. Bruknes virdivo be cukraus. Rudenį prisirinkdavo maišus spanguolių, jas pildavo į nekocias ir laikė „ant pirkios“. Valgydavo žiemą sušalusias. Vasarą soduose sunokdavo vyšnios, slyvos, kriaušės, obuoliai. Obuolius ir kriaušes pakepdavo pečiuje. Supjaustytus obuolius džiovino prieš saulę. Vėlyvų veislių obuolius nešdavo į kamara arba į palėpę, ilgiau išlaikydavo šiauduose. Vestuvėms, krikštynomis išvirdivo obuolienės.

Grybų panaudojimas. Miškuose prisirinkdavo grybų. Voveraitės dėjo į sriubas, baravykus džiovino, kitus grybus virdivo, po to kepdavo su svogūnais ir spirgučiais, valgė su virtomis bulvėmis. Ilgesniam laikymui žaliuokes apraugdavo su krapais, trumpesniam – su česnakais.

Daržovių rauginimas. Žiemai dideliuose kubiluose raugdavo kopūstus. Kubilo dugną iškodavo nepjaustytomis kopūstų galvomis, vadintomis skiltimis, supjaustytus maišė su morkomis, spanguolėmis, krapais ar kmynais, pridėdavo obuolių. Apluptus burokėlius raugdavo su ruginių miltų raugu ar duonos plutelėmis. Agurkus raugdavo bačkutėse su krapais, vyšnių, juodųjų serbentų, ažuolų lapais.

Pasninko valgiai. Advento ir Gavėnios metu pasninkavo, nevalgė mėsos, o vyresni žmonės – ir pieno. Virė raugintus kopūstus su džiovintomis žuvelėmis, burokėlių rasalą su džiovintais baravykais. Pečiuje kepdavo bulves su

lupenomės. Vakarienei virtas bulves valgė su salde, su „grūdžieliumi“ – piestoje sutrintomis kanapių sėklomis ir svogūnais arba be svogūnų, tuomet sutrintas kanapių sėklas užpildavo vandeniu ir pasaldindavo. Taip trindavo ir aguonas, gamino aguonų piena. Virtas bulves valgė ir su „gaidžiu“ – supjaustytus svogūnus užplikydavo virtų bulvių sunka arba užpildavo šaltu vandeniu ir pasūdydavo. Grikių košę trindavo su sėmenų aliejumi. Gavėnioje sriubas balino aguonų pienu.

Šventadienių valgiai. Sekmadieniais pečiuje kepdavo blynus, grikinės ar bulvines babkas, virėdavo puodą mėsos, dažniausiai su kopūstais ar batviniais. Bulvinius blynus kepdavo ir su duonos raugu, ir įdėję saują grikinių miltų. Valgė su taukų ar sviesto dažiniu, spirginiais, pasūdytais lašiniiais. Grikinius blynus kepė iš grikinių miltų su labai gerai išplaktomis pasukomis.

Šeimos šventėms: vestuvėms, krikštynomis kepdavo pyragus, virėdavo puodus mėsos, dešrų, patiekdavo sūrių, sviesto, medaus. Panašiai valgėdavo ir per Kalėdas, Velykas. Velykoms svogūnų lukštuose virė kiaušinius. Kad kiaušiniai būtų tamsesni ir magesni pridėdavo alksnių kankorėžiukų. Šventėms būtinai pasigamindavo skanaus alaus iš duonos, cukraus, apynių spurgų, mielių. Nuo apynių alus putodavo ir įgaudavo kartoką skonį. Jeigu apynių ir mielių nedėdavo tokį gėrimą vadino gira. Alų gamino moterys. Šventėms virėdavo avižinį kisielių. Kai gerėdavo karštą, pasūdydavo ir paspirgindavo. Iš nuspaustų spanguolių sunkos virė saldų kisielių. Krakmolą pasiruošdavo iš nuspaustų bulvių. Kas neturėjo cukraus, kisieliui gaminti lupdavo cukrinius runkelius. Juos supjaustydavo riekutėmis ir išvirėdavo puode. Vandenį nusunkdavo ir naudojo kisieliaus virimui.

Kūčioms virė burokėlių ir džiovintų baravykų rasalą. Iš kvietinių arba grikinių miltų užmaišytų su vandeniu kepė galkelius – nedideles apvalias bandeles. Iš medaus ir šilto vandens gamino gėrimą – miešimą, iš sugrūstų aguonų – piena. Kepė žuvis, silkų blynus, paruošdavo silkę su svogūnais. Šutinio žirnius, pupas. Turėdavo išlaikytų obuolių, riešutų.

Silkų atveždavo žydai. Žuvį gaudė Gelužos upelyje, prūde. Vėžiaudavo Kalviuose Spenglos upėje. Pagaudavo vėgėlių, lydekų, kuojų, ragių (dyglių). Apskustą žuvį supjaustydavo gabaliukais, apvoliodavo kiaušiniuose, miltuose ir iškepdavo. Iš šviežios žuvies ir svogūnų virėdavo poliauką (žuviene). Mažas ragių žuveles sūdydavo ir džiovindavo. Tokią žuvį virėdavo su kopūstais per pasninkus. Žuvį gaudydavo vyrai, paaugliai, berniukai, skusdavo moterys.

Dieną prieš Užgavėnes valgė šešis kartus, per Užgavėnes – dvylika kartų. Užgavėnėms virė šaltieną, karkas, kepė blynus.

Paukštiena. Paukštienos mėsos beveik nevartojo. Vištas, gaidelius, žąsis, antis ir kiaušinius dažniau nešdavo parduoti į kermošių. Kartais kepdavo kiaušiniene su spirginiais, dažniausiai svečiams. Žąsis pjaudavo tada, kai reikėdavo plunksnų pagalvėms. Paukštienos mėsą virėdavo su perlinėmis kruopomis.

Piemenų maistas. Piemenims tėvai į terbas (drobinius maišelius) įdėdavo duonos, lašinių, virtų kiaušinių, sūrio, pieno. Beganydami piemenukai susikurdavo laužą sušilti ir išsikepti lašinius. Iš paukščių lizdų, drevių išsitraukdavo ir kepdavo strazdus, varnėnus, genius, vanagus. Tuomet nešdavosi keptuves su taukais

arba puodelius paukštienai išsivirti. Vasarą beganydami piemenys prisiskindavo dar ne visai sunokusių rugių varpų, ant laužo apsvilindavo akuotus ir grūdus paspragindavo.

Pjovėjos, pradėjusios rugiapjūtę, prisirinkdavo nukritusių varpų ir naujo derliaus grūdus spragindavo pečiuje. Žiemą spragindavo nukultus atidrėkusius žirnius.

Mažų vaikų maistas. Mažiems vaikams specialiai nieko negamino. Duodavo gerti virinto pieno, iš pradžių skiesto su vandeniu. Po truputėlį pratindavo prie suaugusių maisto, duodavo po šaukštelį sriubos, sutrintų bulvių ar grikių košės, gabaliuką blyno ar babkos. Mažiems, iki pusės metų, į skudurėlį įvyniodavo cukraus, duonos ir duodavo čiulpti, didesniems atpjaudavo bryzelį lašinių, duodavo į rankas duonos plutelę, paskusdavo obuolio košelės.

Gėrimai. Kas turėjo beržų, klevų, pavasarį leisdavo sulą, gerdavo šviežią ir paraugintą. Vasarą atsigerdavo šalto vandens, pieno, kai iškopdavo medų, pasidarydavo miešimo. Žiemą virdavo aviečių, liepos žiedų, ramunėlių, jaunų alksnių viršūnėlių arbatą.

Lenkų valdymo laikotarpiu svaigiųjų gėrimų patys negamino, pirkto, todėl nedideliais kiekiais išgerdavo tik per šventes, talkas, vaikinai prieš vakarėlius. Samagoną išmoko varyti II pasaulinio karo metu. Kaimo vyrai miške pastatė bravorą, varė paeiliui, kam reikėjo gėrimo. Samagoną varydavo vyrai, dažniausiai rudenį. Raugą ruošdavo iš ruginių miltų su mielėmis. Gerdavo baltą degtinę. Moterys, eidamos į palankynas (aplankyti naujagimio) į samagoną pridėdavo kmynų, medaus, pašildydavo ir pasigamindavo saldų gėrimą.

Indai. Indų buvo nedaug. Turėjo molinių, medinių bliūdų (dubenėlių), šaukštų, samčių. Visa šeima valgydavo iš vieno bliūdo. Kiekvienas turėjo baltus liepinius medinius šaukštus. Peilių ir šakučių nebuvo. II pasaulinio karo metu, kai netoli kaimo nukrito pašautas lėktuvas, iš aliuminio nuolaužų pradėjo lieti puodus, samtelius, šaukštus, trumpais danteliais šakutes. Iš smėlio buvo pasidarę formos, į kurias pylė karštą aliuminį. Puodukų, stiklinių, lėkščių atveždavo žydai, mainė į senus skudurus, kiaulių šerius. Lėkštutės, šakutės, peiliai ir kiti indai paplito septintajame dešimtmetyje, kai gyventojai už darbą pradėjo gauti geresnius atlyginimus.

VALGIŲ RECEPTAI

GRIKINĖ BABKA: 1 kg grikių. 1 stiklinė grietinės. 2 šaukštai sviesto. 3-4 kiaušiniai, druskos.

Iš vakaro grikius užpilti vandeniu, kad apsemtų kruopas. Ryte vandenį nusunkti, kruopas patrinti su grūstuve, supilti grietinę, įmušti kiaušinius, pridėti sviesto, pasūdyti, išmaišius pilti į skardą ir kepti, kol susidarys pluta. Tokią pačią babką galima kepti ir pasaldintą.

(Liudvika Vilkišienė)

RIDIKŲ SALOTOS: 2 ridikai, pusė stiklinės grietinės, druskos.

Ridikus supjaustyti arba sutarkuoti, pasūdyti ir palaikyti, kad suminkštėtų. Supilti grietinę ir išmaišyti. Galima valgyti ir be grietinės su karštomis bulvėmis.

(Liudvika Vilkišienė)

BULVINĖ BANDA ANT KOPŪSTŲ LAPŲ:

Nuskustas bulves sutarkuoti ir šaukštu nupilti sunką, kad tarkiai būtų sausesni, pasūdyti. Imti šviežių kopūstų lapų ir iškloti ližę. Ant kopūstų lapų dėti bulvių tarkius, išploti apvalią bandą ir pašauti į karštą pečių. Iškeptas bandas aptepti taukais, sudėti į puodą ir palaikyti pečiuje, kad pašustų. Galima valgyti su grūstuvėje trintomis kanapių sėklomis ir svogūnais arba trintomis pasaldintomis aguonomis.

(Liudvika Vilkišienė)

GRIKINIAI VĖDARAI: 1 kg grikinių miltų, 0,5 l pieno, 2 kiaušiniai, 200 g lašinių, 2 svogūnai, druskos.

Į dubenėlį įmušti kiaušinius, suplakti su pienu, po truputį berti miltus ir išmaišyti, pasūdyti. Supjaustyti lašinukus ir pakepinti su svogūnais, supilti į tešlą, išmaišyti. Paruoštą tešlą laisvai supilti į gerai išvalytas, išplautas kiaulės storąsias žarnas, galus užrišti ir subadyti stora adata. Pašauti į krosnį, kai truputį pakeps, ištraukti ir subadyti dar kartą, vėl įstumti ir kepti, kol gražiai paruduos.

(Juozas Kučinskas)

PYRAGAS: 3 kg miltų, 1,5 l pieno, 250 g cukraus, 2 kiaušiniai, 100 g lydyto sviesto, žiupsnelis druskos, 100 g mielių.

Kvietinius miltus persijoti. Į pašildytą pieną suberti cukrų, žiupsnelį druskos, sudėti mieles ir išmaišyti. Minkant tešlą, po truputį supilti sviestą. Viską gerai išminkyti. Kai tešla nelips prie rankų, užkloti drobe ir pastatyti šiltai, kad pakiltų. Tuomet dar kartą išminkyti ir sudėti į skardą. Kai tešla pakils, atsargiai viršų patepti išplaktu kiaušiniu, pašauti į iškūrentą krosnį ir kepti apie 50 minučių.

Norint iškepti pyragą su įdaru, iškočiojus tešlą, į vidų dėti cinamono arba aguonų ir susukti kaip vyniotinį. Valgyti ataušusį.

(Marija Lebednykienė)

JUKA (KRAUJINĖ SRIUBA): 4 l vandens, 1 kg krūtinkaulio mėsos, 200 g kiaulės kraujo, galvos smegenų, 1 riekelė duonos, 2 šaukštai kopūstų rūgštis, 1 svogūno galvutė, druskos, juodųjų ir kvapniųjų pipirų, 3 lauro lapai.

Šviežią mėsą virti 1,5 val su prieskoniais. Išvirusią išimti. Tuomet supilti kiaulės kraują, sudėti smegenis, duonos trupinius, įpilti 2 šaukštus kopūstų rūgštelės ir virti 15 min. Išvirus sudėti smulkiai pjaustytus svogūnus ir patiekti į stalą. Valgyti su duona.

(Liudvika Vilkišienė)

SALDĖ: 2 kg ruginių miltų, 10 l vandens.

Ruginius miltus užpilti šaltu vandeniu ir įstatyti į karštą pečių. Laikyti 3-4 val, kad pašustų, sutirštėtų ir apsaltų. Ištraukus supilti į svogūnu ištrintą dzieską, pripilti dar 20 l pašiltinto vandens, parą parauginti, galima gerti tokią arba truputį pasaldintą.

(Liudvika Vilkišienė)

NAMINIS ALUS: 1 kg cukraus, 500 g padžiointos duonos, 200 g džiovintų obuolių, puslitrus apynių spurgų, 20 g mielių, 20 g razinų, 10 l vandens.

Keptuvėje paspraginti naminės duonos. Į puodą supilti 5 l vandens, sudėti duoną, obuolius, cukrų ir užvirti. Kitame puode užvirti apynius, palaukti, kol vanduo atauš. Tuomet abiejų puodų skystį perkošti, sudėti mieles. Supilti į butelius, įdėti razinų, laikyti parą šiltai. Galima gerti po 1-2 parų arba pastatyti keletui dienų šaltai.

(Marija Lebednykienė)

NAMINĖ DEGTINĖ (SAMAGONAS): 25 kg ruginių miltų, 1 kg cukraus (anksčiau nedėdavo), 0,5 kg mielių.

Į medinį 120 l talpos kubilą supilti miltus. Miltus užpilti 10 l virinto vandens ir 10 l šalto vandens, viską gerai išmaišyti medine liže. Po to pilti užvirintą vandenį, kol kubilas bus apypilnis. Uždengti marškomis, kad 1-1,5 val pašustų. Tada skystimą išpilstyti į medines nekocias (geldas), cebarus (puskubilius), bačkutes, kad atvėstų iki reikiamos temperatūros (ne aukštesnės + 40). Vėl supilti atgal į kubilą, sudėti mieles ir išmaišyti. Uždengti ir laikyti tris paras. Tuomet supilti į bravorą ir išvaryti. Skaniausias samagonas išvarytas po trijų parų. Palaikius raugą ilgiau, gėrimas būna aštresnis. Norint, kad būtų švelnesnio skonio, raugiant reikia išvirti krepšį sušalusių bulvių, sutrinti ir išmaišyti su miltais. Taip raugdavo, kai neturėjo cukraus.

(Juozas Kučinskas)

INFORMACIJOS PATEIKĖJAI – TILTŲ KAIMO GYVENTOJAI

- | | |
|----------------------------|------------|
| 1. Karolina Dobrovolskienė | g. 1928 m. |
| 2. Juozas Kučinskas | g. 1922 m. |
| 3. Pranas Lebednykas | g. 1933 m. |
| 4. Marija Lebednykienė | g. 1939 m. |
| 5. Agnė Verseckienė | g. 1908 m. |
| 6. Liudvika Vilkišienė | g. 1922 m. |

TURINYS

Maisto gaminimas	2 p.
Duona	2 p.
Mėsos tvarkymas	2 p.
Pieno gaminiai	3 p.
Valgymas	3 p.
Uogų ir vaisių apdirbimas	4 p.
Grybų panaudojimas	4 p.
Daržovių rauginimas	4 p.
Pasninko valgiai	4 p.
Šventadienių valgiai	5 p.
Paukštiena	5 p.
Piemenų maistas	5 p.
Mažų vaikų maistas	5 p.
Gėrimai	5 p.
Indai	6 p.
Valgių receptai	7 p.
Informacijos pateikėjai	9 p.
Turinys	10 p.