
Kuchnia litewska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2927 razy.

Codzienna kuchnia litewska jest niezbyt wyszukana: prosta, kaloryczna i tłusta, ale bardzo smaczna. Zdrowiej czytać o tych kalorycznych potrawach, niż je jeść. Gospodynie litewskie słyną ze swej zaradności i gościnności. Ze starej kuchni litewskiej wywodzi się wiele, stosowanych po dziś dzień, sposobów konserwowania i przechowywania żywności. Do przechowywania większych zapasów mięsa, wędlin, serów, śmietany i masła służyła głęboko w ziemi wykopana piwnica, odrębne przestronne, pomieszczenie na podwórzu, przysypane ziemią. Tutaj latem zamrażano też lody własnej produkcji. Niską temperaturę uzyskiwano dzięki składowaniu dużych bloków lodu, wyrąbanych wiosną na rzece lub jeziorze i wrzucanych na dno piwnicy. Do przełomu XIX i XX wieku istniały na Litwie równoległe wyszukana i bogata kuchnia dworska oraz prosta i praktyczna kuchnia ludowa, chłopska. Wizytówką kuchni litewskiej są osławione kołduny i bliny. Kołduny to rodzaj pierożków, gotowanych w rosole, nadziewanych siekanym mięsem, w oryginale po części baranim, z dodatkiem łaju nerkowego. Podaje się je przeważnie polane stopionym masłem, ale także ze skwarkami. Kołduny powinny być małe, nie wolno ich przekrawać i koniecznie trzeba je jeść łyżką, która później posłuży do następnego dania - rosółu. Profanacją jest, często spotykane w polskich restauracjach, podawanie kołdunów w rosole. Bliny przypominają nasze naleśniki, ale są mniejsze, o średnicy około 10 cm. Do ciasta dodaje się drożdży, więc ich przygotowanie wymaga dużo więcej czasu.

Kuchnia litewska znana mi jest z czasów dzieciństwa, uważam ją za zdrową i odpowiednią dla klimatu. Ludność na Litwie była roślejsza i zdrowsza niż w Polsce. Konserwacja żywności była o wiele lepsza jak gdzie indziej w Europie. Wędliny ze słynnym kindziukiem smaczne i trwałe.

Nadesłał(a):