



■ Nieopodal Wilna leżą Troki słynące ze średniowiecznego zamku gotyckiego, położonego na wyspie jeziora Galwe

Wileńszczyzna to kraina, w której mieszają się kultury i gusta kulinarne narodów z Litwy, Polski, Rosji i Białorusi. Ma to swe odzwierciedlenie w bogactwie zabytków, a także różnorodności potraw i wyrobów piekarsko-ciastkarskich.

Žagarelis, šakotis i chleb wileński

Tekst i zdjęcia: Szymon Konkol

Pierwsze wzmianki o perle Wileńszczyzny, bo tak nazywane jest Wilno, pochodzą z 1323 roku, gdy twórca Wielkiego Księstwa Litewskiego, Giedymin, wznosił drewniany zamek (zwany Wysokim) na Górze Zamkowej. On także przeniósł stolicę z Trok do Wilna. Ponad 60 lat później wielki książę litewski i król Polski Władysław Jagiełło w 1387 r. dokonał lokacji miasta na prawach magdeburskich i zaczął sprowadzać osiedleńców. Od tego czasu Wilno rozwijało się dynamicznie i zaczęły tu powstawać liczne cechy rzemieślnicze.

Zabytkowa perla Wileńszczyzny

Obecnie Wilno jest miejscem tłumnie odwiedzanym przez turystów. Najczęściej zwiedzający zaczynają spacer po Wilnie od centralnej dzielnicy miasta, nazywanej przez Litwinów Senamiesčio seniūnija. Jest ona położona na lewym brzegu Willi, u ujścia Wilejki i obejmuje wschodnią część Łukiszek, Stare Miasto, Śródmieście, Zarzecze oraz Popławy. To właśnie tutaj zlokalizowane są główne zabytki historii i kultury narodów polskiego i litewskiego, takie jak Wieża Giedymina, Góra Trzech Krzyży, Zespół Uniwersytetu Wileńskiego, Muzeum Adama Mickiewicza, Brama Miednicka nazywana powszechnie Ostrą Bramą, polski cmentarz na Rossie oraz liczne kościoły i cerkwie.

Nieopodal Wilna leżą Troki słynące ze średniowiecznego zamku gotyckiego położonego na wyspie jeziora Galwe. Zamek zbudował książę Witold, konkurujący o władzę na Litwie z Jagiełłą. Doskonale odrestaurowany zamek jest jednym z obowiązkowych punktów każdej wycieczki po Wileńszczyźnie.

Tradycja zapisana w piekarni

Wileńszczyzna poza swymi zabytkami słynie również z tradycyjnych dla tego regionu wyrobów piekarskich.

Będąc w tym miejscu, nie można zapomnieć o kupnie jednego z najbardziej popularnych i tradycyjnych rodzajów chleba – **chleba wileńskiego**. Jest to tradycyjny, ciemny razowy chleb, mający kształt owalu. Wypieka się go z mieszanki razowej mąki żytniej i mąki pszennej. Część mąki żytniej do ciasta trafia już zaparzona. Do kwaszenia ciasta nie powinny być dodawane żadne dodatkowe spulchniacze ani inne dodatki, nawet cukier.

Cały proces produkcji jest bardzo specyficzny i trwa 10-12 godzin. Podczas długiego procesu fermentacji zbiera się dużo substancji aromatycznych, produktów rozkładu węglowodanów i białek, które decydują o aromacie wypieku i wpływają na spowolnienie procesu czerstwienia chleba. Chleb produkowany w taki sposób długo pozostaje świeży i zachowuje ▶



■ Wileńska cukierienka – niewielka, ale za to ile w środku smakołyków

Odwiedzającym Wilno polecam wizytę w zakładzie cukierniczo-piekarskim „Ponių laimė” (na fotografii) usytuowanym przy ulicy Stiklių 14/1, nieopodal centrum miasta. Można tu skosztować opisywanych specjałów, a także wielu innych wysmienitych wileńskich smakołyków.

► swe właściwości. W piekarniach kultuwujących tradycyjne formy wypieku chleb wileński wypiekany jest w glinianych piecach. Dzięki temu zachowuje tradycyjną formę, aromat i smak. Należy zaznaczyć, że w tradycji litewskiej chleb zawsze był pieczony z mąki żytniej. Z kolei aby polepszyć walory smakowe, często pieczono go na tataraku.

Jednak tradycyjne litewskie pieczywo to nie tylko chleb wileński. Produkowany jest tutaj również **chleb litewski**. W skład tego pieczywa wchodzi takie surowce, jak: dwa rodzaje razowej mąki żytniej, niewielka domieszka mąki pszennej, sól, drożdże, kminek, cukier oraz słód żytni. Taki chleb potrafiła kiedyś wypiec prawie każda litewska pani domu.

Kolejnym, nieco mniej znanym gatunkiem produkowanego tutaj pieczywa jest **chleb bocziu**. To ciemny chleb pieczony bezpośrednio na trzonie komory pieca, wypiekany z mieszanki żytniej i pszennej mąki, przyprawiony cukrem i posypany kminkiem. Chleb bocziu to typowy przykład klasycznego litewskiego chleba. Podobnego rodzaju chleb dawniej wypiekano tylko z okazji szczególnych świąt. Słodko-kwaśny smak nadają mu cukier, naturalne zakwasy i parzona mąka, a razowy słód – ciemny kolor.

Od niedawna na Wileńszczyźnie wypieka się również **chleb babuni**. Pierwsze próby z recepturą na ten typ pieczywa sięgają początków 2000 roku. Tworząc recepturę ziarnistego razowego chleba, długo szukano surowców, które mogłyby nadać mu intensywny smak i aromat prawdziwie wiejskiego chleba. W efekcie walory te uzyskuje się, wypiekając go z żytniej mąki, ziaren pszenicy i słonecznika, które wzbogacają pieczywo w witaminy, mikroelementy i substancje odżywcze pochodzenia roślinnego, a ciemny żytni słód nadaje mu charakterystyczny rudy kolor. Chleb babuni wypiekany jest dużymi kęsami, zazwyczaj po 5 kilogramów. Żeby doszedł (dojrzał) do swoistego smaku, po wypieczeniu jest ochładzany i leżakowany.

Cukiernicze przysmaki

Do specjalów wileńskich poza tradycyjnymi wypiekami piekarskimi należą również wyroby cukiernicze. Najbardziej znane to żagarelis i šakotis.

Żagarelis to tradycyjne chrupkie ciastka o słodkim smaku, w kształcie złożonej kokardki, smażone i posypywane cukrem pudrem. Wyroby te przypominają znane w Polsce faworki. Wyrabia się je z ciasta śmietanowego zbijanego i smaży jak pączki. Dobrze zrobione są delikatne, cienkie i kruche. Ciasto na żagarelis powinno zawierać mąkę, dużo jaj (według tradycyjnej receptury powinny one stanowić połowę masy mąki), niewiele tłuszczu i cukru. Bardzo ważnym dodatkiem do ciasta na żagarelis jest spirytus lub ocet, który zapobiega nadmiernemu wchłanianiu tłuszczu. Pozostałe składniki ciasta to gęsta, ale niezbyt kwaśna śmietana, masło lub margaryna oraz cukier puder. Schłodzone ciasto należy bardzo cienko rozwałkować i nożem lub radełkiem powycinać podłużne prostokąty z nacięciem pośrodku. Jeden z krótszych brzegów przeciągnąć przez nacięcie (tak jak w przypadku faworków). W ten sposób powstaje kształt kokardki. Po uformowaniu ciastka smaży się we wrzącym oleju, aż do momentu zrumienienia.

Šakotis to z kolei rodzaj sękacza, rozgałęzionego i pustego w środku. Na Wileńszczyźnie to jeden z najbardziej popularnych deserów weselnych. Do ciasta dodaje się bardzo dużo jaj (30-50 jaj na kg mąki). Ciasto w specjalnym piecu leje się cienką warstwą na kręcącą się podstawę w kształcie walca. Dzisiaj używa się do pieczenia urządzenia elektrycznego, a dawniej sękacze te piekło się nad gorącym paleniskiem. Prawidłowo upieczone ciasto powinno być miękkie, aromatyczne i rozpywać się w ustach. □