**Litewska kuchnia od… kuchni! 3 potrawy, którymi zaskoczysz bliskich**

**Kaziuk (lub inaczej Kaziuki) to jeden z najstarszych jarmarków odpustowych w Wilnie, który działa nieprzerwanie od ponad 400 lat! Do dziś to największe i najbardziej oczekiwane wydarzenie na całej Litwie. Wspomniane święto przyciąga wielu rzemieślników, artystów, twórców rękodzieła, malarzy, a przede wszystkim wielbicieli świetnej zabawy i przepysznej kuchni. Z tej okazji w wielu polskich miastach odbywają się barwne festyny i jarmarki, nawiązujące do kresowych tradycji. Dzięki temu, mamy niepowtarzalną okazję przypomnieć sobie wyjątkowe smaki tej jakże bogatej kuchni.**

Polacy kochają regionalne potrawy i produkty, nie dziwi więc, że także i dziś Kaziuki przyciągają setki tysięcy odwiedzających w całym kraju. Z tej okazji w wielu miastach na straganach można zobaczyć ciekawe wyroby rzemiosła ludowego, tekstylia, jak również pokazy tańca regionalnego czy śpiewu. Olbrzymim zainteresowaniem cieszy się też charakterystyczna dla Litwy i jej mieszkańców kuchnia, która słynie z dań na bazie kasz, ziemniaków, zbóż i wszelkiego typu wypieków. Tamtejsze tereny mają typowo rolniczy charakter, a jak wiadomo uprawa roli zawsze wiązała się z dużym zapotrzebowaniem na energię. By jej nie zabrakło lokalne dania musiały być więc sycące i pożywne. Inspirując się jednym z najpopularniejszych, wileńskich wydarzeń – wraz z produktami powstającymi w Wytwórczej Spółdzielni Pracy „Społem” – ruszamy na kulinarny podbój Kresów i przedstawiamy dania znane już w XVII wieku w nowej, współczesnej odsłonie.

**1. Nowoczesny pomysł na cepeliny**

Litwa, niemal od samego początku, była pod wpływem kuchni krajów ościennych, w których znaczącą rolę odgrywał ziemniak. Stał się on też głównym składnikiem najpopularniejszego dania – cepelinów (*inaczej Didžkukuliai).* Były one nie tylko proste w wykonaniu, bardzo smaczne i jednocześnie szalenie sycące. Tradycyjnie, cepeliny przygotowywano z dodatkiem mięsnego farszu ze skwarkami i śmietaną. Tak jest do dziś, jednak forma tego dania (znanego też jako Kartacze) może mieć różnorodną formę i wiele dodatków. W kieleckim wydaniu wzbogacimy je o aromatyczny i wyrazisty smak gorczycy.

**Ciasto na cepeliny:**

l 2,5 kg ziemniaków surowych/startych na tarce,

l 1 kg ziemniaków ugotowanych,

l łyżka soli,

l łyżka skrobi.

**Farsz mięsny:**

l 400 g mięsa mielonego,

l 1 cebula,

l 2 łyżki Musztardy Kieleckiej delikatesowej WSP Społem,

l 1 łyżka majeranku.

**Jak je przygotować w domu?**

Przygotowanie domowych cepelinów rozpoczynamy od wyrobienia ciasta łączącego utarte ziemniaki z tymi ugotowanymi. Do masy ziemniaczanej dodajemy łyżkę skrobi oraz sól. Po wyrobieniu ciasta przechodzimy do przygotowania farszu. Przesmażamy cebulkę na patelni i dodajemy do surowego mięsa. Przyprawiamy do smaku Musztardą Kielecką delikatesową oraz solą i pieprzem. Zostawiamy na chwilę, by całość „przegryzła” się. Po tej chwili, z ciasta ziemniaczanego formułujemy kulki i rozpłaszczamy je, a na nich wkładamy małą porcję farszu mięsnego. Całość sklejamy i formujemy w podłużny kształt. Kartacze warto gotować w dużym garnku, najlepiej z dodatkiem łyżki skrobi, mieszając wodę by całość nie skleiła się. Po 20 minutach wyjmujemy na talerz i podajemy z dodatkiem okrasy.

2. **Kugelis z ziemniakami, boczkiem oraz… chrzanem**

Innym, równie popularnym i lubianym na Kresach daniem jest tradycyjna babka ziemniaczana z dodatkiem boczku. WSP Społem wzbogaci ją nieco poprzez dodanie wyrazistego Chrzanu Luksusowego. Produkt ten wyróżnia się dużą zawartością świeżego korzenia chrzanu (70%) dzięki czemu świetnie doda ziemniakom lekkości. Może być również stosowany jako składnik sosu śmietanowego, który dodawany jest zamiast jajek w wielu rejonach wschodniej Polski.

**Ciasto:**

l 2 kg ziemniaków,

l 3 jajka,

l 500 g boczku wędzonego,

l 1 cebula,

l czosnek,

l śmietana,

l Chrzan Luksusowy WSP Społem,

l sól i pieprz do smaku.

**Domowy Kugelis, jak zrobić?**

Po obraniu ziemniaków, opłucz je, osusz i zetrzyj na tarce. Do ziemniaków dodaj podsmażoną wcześniej cebulę wraz z czosnkiem, a także boczek (połowę skwarek odłóż na bok, do późniejszego wykorzystania). Następnie dodaj dużą łyżkę chrzanu (jeśli chcesz, by zapiekanka była ostrzejsza, dodaj trzy łyżki). Na koniec masę połącz z jajkami oraz przyprawami. Wymieszaj całość do jednolitej masy i przełóż do podłużnej brytfanny. Zapiecz w piekarniku 200 st. C przez ok. 1 godzinę.

3. **Litewskie czebureki – regionalny przysmak w 15 min!**

Inspirując się kuchnią kresową, nie można pominąć jednej z najprostszych przekąsek, które wykonasz w dosłownie 15 min! Mowa o czeburekach z mięsnym farszem. Danie to przywędrowało na nasze ziemie wraz z Tatrami, którzy od wieków osiedlili się w Królestwie Polskim, przynosząc ze sobą wiele specjałów charakterystycznych dla kuchni wschodnich. Z racji chrupkiego ciasta i wytrawnego wnętrza, ten prosty, a jednocześnie niezwykle apetyczny przysmak świetnie sprawdzi się w asyście sosów, np. tatarskiego lub czosnkowego.

**Ciasto na czeburaki:**

l 1,5 szklanki ciepłej wody,

l 500 g mąki,

l 3 łyżki oleju,

l łyżeczka soli.

**Farsz mięsny:**

l 450 g mięsa mielonego,

l 1 cebula,

l 1 jajko,

l 2 ząbki czosnku,

l sól i pieprz do smaku,

l Sos Kielecki Tatarski lub Sos Kielecki Czosnkowy WSP Społem.

Składniki wyrabiamy dolewając do mąki wodę i olej. Zagniatamy je tak, aby otrzymać nieklejące się ciasto, przyprawiamy je też solą. W międzyczasie przygotowujemy mięsny farsz z dodatkiem posiekanej cebuli, czosnku i przypraw. Na koniec dodajemy do farszu jajko i mieszamy całość. Czebureki formujemy podobnie jak pierogi, czyli wycinamy koła o średnicy ok. 15-20 cm, do których wkładamy kulkę farszu. Po zamknięciu ich i sklejeniu na końcach (np. wykorzystując widelec lub palec), czebureki wrzucamy na patelnię z dobrze rozgrzanym olejem do złocistego koloru. Podajemy je z ulubionym sosem, np. Sosem Kieleckim Tatarskim lub Sosem Kieleckim Czosnkowym WSP Społem. To nie tylko świetny pomysł na regionalne danie, ale i na imprezową/wieczorną przekąskę.

\*\*\*

Kontakt do mediów:

Magda Strzykalska, PR Manager

[magda.strzykalska@soulandmind.pl](http://soulandmind.biuroprasowe.pl/word/?hash=8eabce163d45c03449b4daa2e4b4d4cf&id=200392&typ=eprmailto:magda.strzykalska@soulandmind.pl)

+ 48 534 985 366