



LIETUVA

# Keliauk ir ragauk!

*Daugiau idėjų kelionėms po  
Lietuvą – turizmo parodoje  
ADVENTUR, VTD stende  
3 salėje, sausio 20–22 d.*

## **PIRMASIS LIETUVOJE GASTROLiavimo GIDAS**

***Ar žinai, kokio skonio yra Lietuva?***

## **10 SKANIŲ MARŠRUTŲ PO VISĄ LIETUVĄ**

***Keliavimo ir ragavimo  
idėjos kiekvienam***

## **RECEPTAI IŠ SKIRTINGŲ LIETUVOS REGIONŲ**

***Nuo prūsiškos žuvienės  
iki žydiškų ragelių,  
nuo Žemaitijos ikrų  
iki žymiausio lietuviško  
deserto raguotinio***

LIETUVA

○ čia ar buvai?

Leidiny parengtas pagal Valstybinio turizmo departamento prie Ūkio ministerijos ir UAB „Beatos virtuvė“ kurto TV laidų ciklo „Keliam ir ragauk! Lietuva“, finansuoto iš Europos regioninės plėtros fondo, medžiaga.

## 1 ir 2 maršrutai

Sakoma, Užgavėnės Lietuvoje paplito būtent per žemaičius.



# Dvarų, kastinio ir Užgavėnių kaukių krašte

Atskira valstybė su savo sostine, vėliava, kalba ir papročiais. Neretai taip savo regioną pristato patys žemaičiai. Išties šis kraštas toks savitas, kad ne iš jo kilęs žmogus kartais gali pasijusti lyg užsienyje.

**V**is dėlto bent Žemaitijos sostinė **Telšiai** yra labai europietiškas ir svečiams bei gyventojams draugiškas miestas su daugybe skulptūrų, Žemaitiją simbolizuojančių meškų ir šio regiono istoriją pasakojančia architektūra.

Telšiai iš kitų miestų išsiskiria pačiame centre esančiu Masčio ežeru, aplink kurį galima sukti ratus pėstute ar dviračiais, vasarą pasiirstyti valtimis, o žiemą ir pasivaikščioti ledu. Norintiems tiesiog pasigrožėti puikus vaizdas atsiveria iš prie pat Masčio esančios rotundos. Beje, jų Telšiuose – net trys. Rotondos skirtos poilsiui ir pramogoms, o šių statinių atsiradimo istorija siejama su Romos imperija, kai jie

statyti kaip parkų pavėsinės.

Po pakrantės ir kitų erdvių rekonstrukcijos šis ant septynių kalvų stovintis miestas tapo vienteliu Lietuvoje, gavusiu Europos Komisijos apdovanojimą kaip geriausia Lietuvoje vietovė, kurioje gyventi ar turistauti ir lankyti kultūros objektus patogiu vietais.

Būtina nueiti ir prie Didžiosios žemaičių sienos. Čia sužymėti svarbiausi istoriniai šio regiono įvykiai. Visi užrašai žemaitiški – jei ir nesuprasite visų žodžių, vis tiek bus smagu liežuvį palaužyti. Tačiau, kaip išpėjo iš Žemaitijos kilęs aktorius Mantas Stonkus, kas nėra žemaitis, tegul nebando niekada žemaitiškai kalbėti, nes vis tiek neišeis!

■ Kita svarbi vieta – **Plungė**, o jos puošmena – kunigaikščių

Oginskių dvaras. XIX amžiuje jis priklausė grafui Zubovui, o vėliau dvarą įsigijo Oginskių giminė. Vienas jų – Mykolas Oginskis 1879-aisiais vietoj senųjų rūmų pastatė naujus, aplinkui juos įrengė didžiulį parką. Manoma, kad Oginskiai lygiavosi į Prancūzijos karaliaus Liudviko XIV šedevrą – Versalį.

Oginskiai Plungėje įsteigė meno mokyklą ir orkestrą. Būtent čia gyveno, kūrė ir dvaro orkestre grojo žymus Lietuvos kompozitorius Mikalojus Konstantinas Čiurlionis. Dabar dvare įsikūręs nuostabus Žemaičių dailės muziejus. O čia pat esančiame interaktyviame Plungės parke galite rinktis kelis turus – ieškoti įdomių kultūros paveldo objektų ar pamatyti, kokie paukščiai čia gyvena ir kokie augalai auga. Norint tai padaryti teks parką apkeliauti su mobiliaisiais telefonais arba planšetiniais kompiuteriais.

Kunigaikščiai Oginskiai ne tik pastatė įstabaus grožio dvarą ir rūpinosi kultūra – jie išsaugojo

ir senąją lietuvišką žirgų veislę žemaitukus. Apie Plungę galima rasti ne vieną žirgyną, kurio šeiminkai tikrai pasiūlys pajodinėti šiais išstvermingais žirgais.

Kultūros ir literatūros gerbėjai nieku gyvu neturėtų aplenkti **Bukantės**. Juk šioje sodyboje, esančioje netoli Plungės įsikūrusiame Kadaičių kaime, vaikystę praleido lietuvių literatūros klasikė Žemaitė.

Prabangos čia nė kvapo, nes būsimoji rašytoja buvo nusigyvenusių bajorų, vadinamųjų plikbajorių, dukra. Užtat galima išvysti, pavyzdžiui, lovą, kokiose miegojo XIX amžiaus žemaičiai. Visi užklotai moterų būdavo apaudžiami ir apmezgami, o čiužinys – grynų šiaudų.

■ Būti Žemaitijoje ir neapplanstyti Žemaitijos nacionalinio parko – tikra nuodėmė. Jo **Platelių** lankytojų centre (**Plateliai, Didžioji g. 8**) galima gauti patarimų, kur apsistoti, ką nuveikti ir ką pamatyti. O čia tikrai yra kur pasižvalgyti.

Kad ir pačiuose Plateliuose,

įsikūrusiuose to paties pavadinimo ežero vakarinėje pakrantėje. Čia yra dar 1744 metais (anksčiau nei šiam miesteliui buvo suteiktos Magdeburgo teisės) suręsta tašytų medinių rąstų bažnyčia – viena seniausių Lietuvoje.

Įdomu ir tai, kad apie Platelių bei netoliese esantį Beržorą įsikūrę nemažai menininkų bei amatininkų – čia dirbuojasi kalviai, skulptoriai, dailininkai.

Vakarinėje Platelių ežero pakrantėje išsidėsčiusi Platelių dvaro sodyba (**Didžioji g. 22, Plateliai, Plungės r.**) vilioja įdomybėmis.

XVIII a. pab. Platelių miestas kartu su dvaru atiteko prancūzų grafų Choiseulių-Gouffier giminei. Jiems Platelių padovanojo Rusijos caras Pavelas I. Tarpukariu dvaro nepaveikė žemės reforma, nes jis priklausė Prancūzijos piliečiams, tad pavyko iš-



Žemaitijos sostinėje Telšiuose galima rasti net 47 meškas – šio krašto simbolį.

Plungės dvaras vadinamas Žemaitijos Versaliu.



saugoti daug vertybių. Dabar dvaro svirne yra įkurtos jo istorijos, senovės, etnografijos, gamtos ekspozicijos.

Žemaičiai garsėja kaip puikūs tradicijų ir švenčių puoselėtojai. Turbūt mažai kas žino, kad iš Europos atkeliavusios Užgavėnės iš pradžių labiausiai prigijo Žemaitijoje, o Rytų Lietuva apie šią šventę kurį laiką visai nežinojo. Tad nieko nuostabaus, kad dvaro arklidėse įkurtas Užgavėnių kaukių muziejus. Čia galima pamatyti apie 250 kaukių, žemaitiškai vadinamų ličynomis. Seniausia muziejaus kaukė daryta XIX a. meistro Vinco Jockaus iš Užpelkių kaimo. Muziejų prižiūrinti Žemaitijos nacionalinio parko etnografė Aldona Kuprelytė gali parodyti išpūdinčiausias kaukes.

Tradicinės senovinės kaukės buvo daromos iš kailio, iš medžio arba iš abiejų medžiagų. Be to, kaukes žmonės dar ir megzdavo. Kiekviena jų buvo su savotiška karūna.

Dabar per Užgavėnės saldinių prašo vaikai, o prieš šimtą metų per kaimo trobas nuo ryto iki vakaro vaikščiodavo žemaitis, lydimas vaiko su pintu krepšiu. Į jį rinkdavo ūkininkų dovanas: obuolius, lašinius ir vištų kiaušinius. Užgavėnės anuomet būdavo švenčiamos dvi dienas: pirmadienį švėsdavo vaikai ir moterys, o antradienį – jau tik vyrai. Per Užgavėnės visi atlikdavo apeigas, kurios turėdavo paskatinti gamtą atsinaujinti.

Platelių dvaro svirne įkurtas Tradicinių amatų centras, kur gali kiekvienas atvykti mokytis medžio drožybos, kryždirbystės, pynimo, audimo. Čia pilna varstotų, kaltų rinkinių, skliutų, ve degų ir kitokių įrankių.

Vietinės moterys čia susirenka prie audimo staklių austi gražiausių drobių. Žemaičių mergaitės vilną pradeda verpti ir nuo

dešimties metų. Pramokusios pačios gali nusiausti tautinių liemenių, žemaitiškai vadinamų šniurelėmis.

Vyrai čia ateina drožti. Kaukę iš medžio galima išsidrožti per kokias tris valandas. Jos forma paprasta, o padailinti galima prilipdžius kailio. Bet ne tik kaukę, o ir kokią butyję praveršiantį daiktą čia galima pasigaminti.

■ 2 km į pietus nuo Platelių miestelio, toje pačioje Plungės rajono savivaldybės teritorijoje, yra **Beržoras**. Šis senas gatvinis kaimas, minimas nuo XV a., yra valstybės saugoma kultūros vertybė.

**„Kas nėra žemaitis, tegul nebando niekada žemaitiškai kalbėti, nes vis tiek neišeis!“**

M.Stonkus

Beržoras yra išsaugojęs tradicinį kraštovaizdį, o jo bažnyčia – taip pat išskirtinė. Ji pastatyta 1746 m. ir yra vienas seniausių medinių sakralinės architektūros pastatų visoje Lietuvoje.

Čia yra keletas kaimo turizmo sodybų, kurios šventėms – kaip tik. Pavyzdžiui, tradiciniame žemaitiškam mergvakariui. Jį veda žemaičių vadinamoji baba. Merginos šoka, žaidimus žaidžia, vėliau baba jas į pievą nusiveda žolelių pasirinkti. Mat netrukus visos pins vainikus. Pirmoji pamerė pina jaunajai. Vėliau visos vainikus paleidžia į ežerą, prieš tai sugalvojusios po norą. Buvo tikima, kad jis būtinai išsipildys.

Daugiau informacijos keliaujantiems po kraštą – Žemaitijos turizmo informacijos centras [www.telsiaitic.lt](http://www.telsiaitic.lt) Plungės turizmo informacijos centras [www.visitplunge.lt](http://www.visitplunge.lt)

Per mergvakarį baba taip pat moko virti arbatą, kurią esą reikės vėliau ruošti vyrai ir vaikams. Žemaitė pataria arbatą plikyti vos praušusiu šaltinio vandeniu ir į vieną puodelį dėti ne daugiau nei tris skirtingas žoleles.

■ Kur tęsti kelionę, kokias sodybas aplankyti ir kokias įdomybes apžiūrėti ar kur apsisoti, patars vos 20 km nuo Platelių, Plungėje, esančiame Turizmo informacijos centre.

Jų kraštą aplankiusiems svečiams žemaičiai siūlo būtinai paragauti tradicinių valgių. Kone kiekviename vietiniame restorane čia galima rasti ypatingos žemaitiškos sriubos, vadinamos cibulyne.

Pasaulyje tik prancūzai ir žemaičiai valgo svogūnų sriubą. Pirmieji ją valgo šilta, antrieji – šalta.

Tradicinei žemaičių cibulynei paruošti reikia 400 g sūdytos silkių filė, supjaustytos gabaliukais. Ją reikia apkepti keptuvėje, vis nupilant išsiskiriančias silkių sultis.

Apkeptą silkę, kurios skonis tampa panašus į ančiuvį, sudėti į puodą su stambiai pjaustytais 2 svogūnais, įpilti 1–1,5 litro vandens, 4–6 šaukštus obuolių acto, silkių sultis, įdėti pipirų, druskos, krapų. Svogūnus patrinti trintuve.

Patiekti su virtomis bulvėmis su lupenomis ir kastiniu.

Žemaitijos krašto vestuvių dainininkas Donatas Čižauskas tikina, kad be šios sriubos neapsieina nė vienos vestuvės.

„Tai yra legendinė sriuba, kuri tiesiog privaloma po kiekvieno vestuvių pokylio“, – paaiškino D.Čižauskas. ■

## Žemaitija – šiupinių ir košių kraštas



**Nijolė Marcinkevičienė**  
Kulinarijos ekspertė

„Žemaičiai vienas kitam iš ryto nesako: „Ar tu jau po pusryčių?“, bet sako: „Ar tu jau po košės?“

Žemaitijoje ilgiausiai iš visų regionų buvo naudojamas ugniakuras, tai yra žemaičiai ant ugnies virė savo valgius – pusryčius ir pietus. Ant ugnies labai patogu virti košes – maišyti jų nereikia lįsti į duonkepę. Todėl Žemaitija – košių kraštas. Nėra kito regiono, kuriame būtų tiek košių, – Žemaitijoje jų yra apie 20. Atviras ugniakuras lėmė, kad žemaičiai valgius daugiau virė, o ne kepė – net vėdarus jie virdavo.

Be to, žemaičiai bene vieninteliai suka kastinį. Galbūt žemaičių charakteris lėmė, kad jie vieninteliai gamina kastinį, nes tam reikia labai daug kantrybės ir laiko, ne visiems šis valgis pavyksta. Šiupinys – labai sotus žemaitiškas valgis. Jis labai tinka per Užgavėnes, kai reikia daug ir sočiai valgyti.

Tikras žemaitiškas šiupinys gaminamas su kiaulės uodega, tačiau ji dedama ne tik dėl skonio. Mat per Velykas žemaičiai stengiasi iškepti, ištroškinti, išvirti kiaulės galvą, o Užgavėnėms lieka tik uodega. Toks šiupinys Užgavėnėms labai būdingas.

### Kastinys ir spirginė

Viešėdama Žemaitijoje kulinarijų knygų ir tinklaraščio autorė Beata Nicholson išmoko susukti kastinį ir pasigaminti spirginę.

#### Kastiniui reikės:

- 200 g sviesto (82 proc.)
- 450 ml šaltibarščių kefyro arba rūgštaus pieno
- česnakų, kmynų, kvapiųjų pipirų
- druskos

#### Spirginei reikės:

- 80 g linų sėmenų
- 80 g kanapių sėklų
- svogūno
- žiupsnio kmynų

Tikrą kastinį žemaičiai gamina moliniame dubenyje ir suka jį tik mediniu šaukštu (geriausia – išskobtu iš obels). Pasiruoškite karšto vandens ir didelį puodą, į kurį tilptų molinis puodas, kuriame suksite kastinį.

Sviestui leiskite pagulėti kambario temperatūroje, kad būtų lengviau sukti. Jau suminkštėjusį dėkite į molinį puodą, tą puodą įstatykite į didesnį, metalinį, karšto vandens pripiltą puodą. Sukite, kol sviestas taps glotnus, blizgantis.

Pilkite samtį kefyro ir sukite, kol sutirštėja ir būna glotnus it puriausia bulvių košė ar gerai išsuktas jogurtas. Išspauskite česnako, pagardinkite kitais prieskoniais ir druska pagal skonį. Spirginei keptuvėje paskrudinkite linų sėmenis bei kanapių sėklas. Berkite į dubenėlį ir palikite atvėsti. Labai smulkiai pjaustytus svogūnus pakepinkite kruopelėje sviesto (kuo sausiau). Į maisto smulkintuvo indelį berkite sėklas, apkeptą svogūną, kmynus ir viską gerai sutrinkite.

O jei norite viską tradiciškai daryti, reikia grūstuvėje sugrūsti. Dabar jau lieka tik karštų bulvių turėti – skaniausi pietūs ar vakarienė ant stalo!

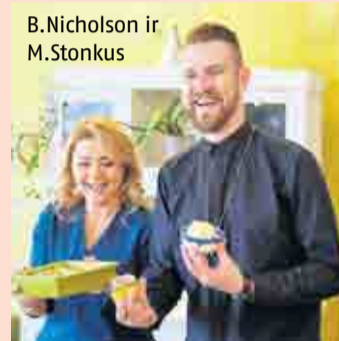
### Užgavėnių šiupinys

Šio tradicinio Užgavėnių troškinio pagrindą sudaro perlinės kruopos, žirniai, pupelės, apkeptos morkos ir svogūnai. Gardaus šiupinio paslaptis – virti ilgai ant nedidelės ugnies, kad skoniai bei aromatai susimaišytų. Tada šiupinys būna rimtas, juo pasisotina persirengėliai.

#### Reikės:

- 1 stiklinės pupelių
- 1 stiklinės žirnių
- 1 stiklinės perlinių kruopų
- 1 kg kiaulienos šoninės
- 2 svogūnų
- 2 morkų
- druskos, pipirų

Apkepkite morkas ir svogūnus. Visą sudėkite į vieną puodą ir labai ilgai virkite, kad skoniai susimaišytų. Į išvirusį šiupinį įbeskite kiaulės uodegą.



B.Nicholson ir M.Stonkus



Rotonda Telšiuose



# Pasivaikščiokite pelke nesuslapdami kojų

Kur galima žingsniuoti reto grožio pelke nesuslapdami kojų, pamatyti vandeniui bėgiojančių paukščių ir kaimą, kurio gatvę atstoja upė, o kaimynai vienas pas kitą vaikšto tik žiemą? Taip tarsi pasakų karalystėje pasitinka Mažoji Lietuva. Paragavus skaniausios žuvinės vietiniai kviečia pakeliauti marių takais.

Vandenų kraštu vadinamoje Mažojoje Lietuvoje – vienos gražiausių ne tik šalies, bet ir pasaulio vietos. Įspūdi palieka Nemuno delta su daugybe salų, pamario gyvenvietė Kintai, senovinis žvejų kaimas Dreverna, Ventės ragas ir ornitologinė stotis, per kurią eina Didysis paukščių migracijos traktas, senieji Uostadvario ir Ventės rago švyturiai, Minijos kaimas, kurio kaimynus skiria upė.

■ Kelionę po vandenų kraštą vietiniai siūlo pradėti **Aukštumalos pažintiniu taku** ([www.nemunodelta.lt](http://www.nemunodelta.lt)), kuris eina per vieną didžiausių ir gražiausių Nemuno deltos pelkių – Aukštumalos aukštapelkę, plytinčia Šilutės rajono Kintų seniūnijoje. 1,7 km besitęsiantis medinių lentų pažintinis takas prasideda pusiaukelėje tarp Kintų ir Šilutės. Jis vingiuoja vietoj buvusios kūlgrindos, XVIII a. jungusios pelkininkų kaimus. Juose tuo metu gyveno apie 2000 žmonių, jie čia augino bulves ir kitas daržoves.

Dabar Aukštumala vilioja keliautojus žydrais pelkiniais ežerėliais, minkštais kaminų patalais, kuriuose tarsi išmeigti kyšo beržai, kreivomis nykštukinėmis pušaitėmis, paslaptį paukščių įvairove. Vaikščioti šiuo taku galima laisvai bet kuriuo metu ir paros laiku.



■ **Dreverna.** Ne tik žuvis kvapu, bet ir savo istorija vilioja senas žvejų kaimas Dreverna, išsidėstęs prie Drevernos upės žiočių. Jis minimas jau XIII a. amžiaus viduryje. Garsėjo jis tada dideliu žuvų turgumi, vadinamoju Strykiu, kur susirinkdavo šimtai žvejų ir pirklių. Dar čia buvo statomi įvairūs laivai: kurėnai, dorės, vytinės – apie juos sužinosite apsilankę muziejuje.

Tarsi iš paukščio skrydžio pamatyti kvapą gniaužiančius Kuršių marių nacionalinio parko vaizdus, kopas, marias galima užlipus į 15 metrų Drevernos apžvalgos bokštą.

Drevernoje keliautojai svetinagai priimami laivadirbio **Jono Gižo etnografinėje žvejo sodyboje**. Dabar čia įkurtas muziejus ir turizmo informacijos centras (**Žvejų g. 13, Dreverna**). Muziejuje įrengta interaktyvi istorinė ekspozicija, skirta pamario kultūros istorijai ir kultūrai, žvejybos ir laivadirbystės tradicijoms. Viena ekspozicijos dalių skirta Kuršių marių laivų statybai – galima aplankyti improvizuotas J.Gižo dirbtuves ir atverti garsojo pamario laivadirbio įrankių skrynį.

Geriausieji pajusti vandenų krašto dvasią galima paplaukiotis senoviniu kuršių laivu „Dreverna“.

■ **Kniaupo ilanka.** Laivu aplenkus Ventės ragą tiesiog traukte traukia nuostabi Kniaupo ilanka – tai Kuršių marių dalis, apaugusi meldais, nendrynais, kitais retais augalais. Čia atšilus orams galima pamatyti laukius – nedidelių paukščių, juokingai bėgančių vandeniui ir todėl pramintų vandens vištelėmis. Čia pat yra žuvų peryklos ir hektaro ploto baltųjų lelijų plantacija. Liepos mėnesį, kai sužysta, – visas laukas baltas, Lietuvoje tokių mažai.

Iš Klaipėdos kilęs aktorius



G.Savickas

Giedrius Savickas šiuose kraštuose ir pats jaučia palaimą, ir siūlo kitiems jos bei nuotykių paieškoti.

„Šita Kuršių marių pusė įdomesnė, labiau laukinė. Vien ką reiškia stintų bumbinimo tradicijos. Apskritai lietuviai galėtų būti pervadinti daužiais – bumbinama stintas, avilius, kiaušinius per Velykas“, – juokavo G.Savickas, paminėdamas senovinį stintų gaudymo būdą.

„**Gatvės gylis – apie 5 metrus ir nė vieno šulinio dangčio.**“

G.Savickas

■ **Minija.** Iš Drevernos laivu per kelias valandas galima pasiekti išskirtinį Lietuvos Venecija vadinamą Minijos kaimą. Koks jaukus šis gatvinis žvejų kaimelis! Nors, galima sakyti, upinis. Čia turbūt daugiau laivų medinėse priplaukose nei automobilių garažuose.

„Ši gatvė grįsta ne trinkelėmis, o bangelėmis. Gatvės gylis – apie 5 metrus ir nė vieno šulinio dangčio“, – apie kaimą skiriančią upę pasakojo G.Savickas.

Čia gyventojų nedaug, bet kiekvienas mieliai pakvies apsistoti pas save ar kaimyną, pavaišins žuviene ir pasiūlys pažvejoti arba pasigrožėti gamta plaukiant laivu. O jei pasibelsite pas **Jurgį Gečą**, galėsite apžiūrėti ir jo **žvejybos muziejų (Upaičio g. 34)** – čia iš apylinkių 10 km spinduliu surinkta šimtai įdomių daiktų, kuriais anksčiau naudojosi vietiniai žvejai. Čia vyksta teminiai pasiplaukiojimai „Pamario žuvėjų giliukai“ ir „Žuvis kelias“, kurių metu ragaujama rūkytos žuvis ir žuvinės. ■

Daugiau informacijos keliaujantiems po kraštą – Klaipėdos rajono turizmo informacijos centras [www.klaipedosrajonas.lt](http://www.klaipedosrajonas.lt) Šilutės turizmo informacijos centras <http://siluteinfo.lt/>

## Mažoji Lietuva – žuvinės ir pyragų kraštas

Mažoji Lietuva garsėja saldžiais pyragais ir kitokiais kepiniais – biskvitu, keksais, spurgomis. Mat šio krašto žmonės gyveno turtingiau ir turėjo galimybę iš Vokietijos atsivežti įvairiausių kepinų prieskonių – imbiero, cinamono, gvazdikėlių. Ypač įdomu tai, kad Mažojoje Lietuvoje ant Kalėdų stalo būdavo tik saldumynai.

O koks pamario kraštas be žuvis patiekalų? Čia beveik kiekviena šeima turi savo žuvinės paslaptį. Manoma, kad žuvinė iš marių žuvų yra skanesnė nei iš jūros žuvų, mat jūroje vanduo sūrus, todėl žuvinė ne tokia skani ir ne tokia skaidri.

„Geros žuvinės paslaptis – tinkamai išvirtas sultinys, – pripažino dreverniškė Janina Viršilienė. – Mažesnes žuvels, pavyzdžiui, ešeriukus, vietiniai verda, kaip jie sako, „cielas“. O žiobrius ar kitas didesnes išdarinėja, pašalina kaulus. Ypač sultinui tinka karšių galvos ir uodegos. Į sultinį dar deda svogūnų ir krapų, išvirusį nukošia. Kai žuvinė užverda ir ima kunkuliuoti, ugnį sumažina. Sriubos nemaišo. Sudėjote žuvį – ir kantriai laukite. Dar pavirę gerai pasūdykite, luktelėkite minutę kitą ir berkite į puodą pjaustytus svogūnų laiškus. Jei matysite putas, jas būtinai nugriebkite šaukštu – žuvinė turi būti skaidri“, – pasakojo J.Viršilienė. Į žuvinę dedama mėgstamų žuvis prieskonių, krapų, dosnus šaukštas sviesto.



## Varškės pyragas

„Švelnus it pūkas ir saldus pyragas nukelia prie vokiškų lietuvininkų stalų, kai buvo geriamas kafiya su pyragu. Tokie anuomet būdavę pavakarai, o ir pyragai būdavo šeiminių prestižo reikalas“, – pasakojo kulinarinių knygų ir tinklaraščio autorė Beata Nicholson. Šio pyrago pirmą sykį ji paragavo Mažojoje Lietuvoje, kai su aktoriumi Giedriumi Savicku slėpėsi nuo audros Drevernos etnografinėje sodyboje. „Nežinojau, kad varškė čia gliumze vadina, o šį pyragą – gliumziniu. Bet ar gliumzinis, ar varškės – šis pyragas vertas kepti ir ragauti daug kartų“, – patikino Beata dalijdamasi receptu.

### Tešlai reikės:

- 250 g miltų
- 100 g sviesto
- 4 kiaušinių trynių
- 100 g cukraus
- 100 g grietinės
- vanilinio cukraus
- 1 šaukštelio kepimo miltelių

### Įdarui reikės:

- 500 g varškės
- 100 g cukraus
- 4 kiaušinių baltymų
- 100 g grietinės
- 1 šaukšto manų kruopų

- 50 g sviesto (tirpinto)
- vanilinio cukraus
- 1 šaukšto tešlos

Ištriname minkštą sviestą su cukrumi ir vaniliniu cukrumi. Sudedame grietinę kartu su kepimo milteliais, paplaktus kiaušinio trynius ir sumaišome. Išsijojame miltus ir sumaišome gana kietą tešlą. Įdarui sumaišome varškę su cukrumi, lydytu sviestu, manais, grietine ir tešla. Kiaušinio baltymus išplakame iki putų ir įmaišome į varškę. Stačiakampę kepimo popieriumi, dedame šaukštais tešlą, ją palyginame (galima ir atsidėti šiek tiek tešlos, kad uždėtumėte ant varškės įdarą viršaus, bet nebūtinai), supilame įdarą. Kepame 165 laipsnių orkaitėje 50 minučių. Apibarstome cukraus pudra, puošiame uogomis. Galima valgyti su vaniliniu padažu.



Ne tik žuvis kvapu, bet ir savo istorija vilioja senas žvejų kaimas Dreverna.



## Po Dzūkiją – griekiais apibarstytais takais

Miškų kraštu vadinama Dzūkija vilioja ne vien uogų ir grybų takais. Dzūkai sako, kad sveikatos jie semiasi iš stebuklingo šaltinio vandens, Liškiavos bažnyčioje dar gyva kompozitoriaus M.K.Čiurlionio dvasia, o Merkinė traukia istorine didybe ir amatais. Dar jie didžiuojasi savo tradiciniais patiekalais iš griekių.

**D**zūkija iš viršaus – kalvota, matyti daug pušynų. Būtent čia yra ir didžiausias Lietuvoje miškų masyvas – Dainavos giria, kuri užima 135 tūkst. hektarų plotą. Akimis neapbrėpiamame krašte padės orientuotis kelias per įdomiausias vietas nuo Pamerkių iki Liškiavos.

■ **Pamerkiai.** Pažintį su savo kraštu dzūkai kviečia pradėti sename gatviniame **Pamerkių kaime (Varėnos r., Matuizų sen.)**. Čia sodybos šeimininkai Laima ir Kostas Mačioniai veda edukacinę programą „Griekio kelias“. Jos metu pasakojama viską apie griekius nuo sėjos iki pietų stalo. Supažindina su senoviniais darbo įrankiais bei darbais, vaišina griekių patiekalais, kuriuos gamina kartu su lankytojais.

■ **Ūlos akis.** Per Dzūkijos teritoriją teka Nemunas, Neris ir Merkys, šio krašto upė, turinti daugybę vaizdingų intakų – Grūda, Skroblų ir Ulą. Pastaroji labai mėgstama baidarininkų ir

garsėja mistine vieta.

Ūlos akis – šaltinis, esantis Ūlos kairiojo kranto terasoje, Varėnos rajone, nuo Marcinkonių nutolęs apie 10 kilometrų.

**„Vietiniai dzūkai, ypač senesnieji, tiki, kad šaltinio vanduo gydo ir padeda apsi-saugoti nuo ligų.“**

V.Pauliukaitis

„Reikia tik saulei nusileidus jo prisisemti ir išgerti. O aš norėčiau čia pro šalį ir baidare praplaukti“, – aplankęs Ūlos akį išpūdziais dalinosi garsus režisierius Vytenis Pauliukaitis.

■ **Merkinė.** Keliaujantieji po Dzūkiją tikrai nepravažiuos pro Varėnos rajone esantį Merkinės miestelį, kurio gyventojai didžiuojasi didinga jo praeitimi.

Trijų upių – Nemuno, Merkio ir Stangės – santakoje įkurta Merkinė, pasak archeologų, viena seniausių Lietuvos gyvenvie-

čių. Čia žmonės jau gyveno prieš mūsų erą. Bėgantys amžiai nesuardė senosios gatvių struktūros, centrinės trikampės aikštės, yra išlikę nemažai senovė menančių pastatų.

Viduramžiais Merkinė buvo vienas iš dešimties svarbiausių Lietuvos miestų. Merkinės bažnyčioje yra meldėsi didieji mūsų šalies valdovai. Vietiniai pasakoja, kad čia kelis kartus Kalėdas yra šventęs Lietuvos didysis kunigaikštis ir Lenkijos karalius Jogaila.

Čia ant piliakalnio kadaise stovėjo Merkinės pilis, buvusi viena stipriausių lietuvių medinių pilių Nemuno gynybinėje sistemoje. Ją ne kartą puolė kryžiuočiai. Dabar yra išlikęs tik aukštas piliakalnis, nuo kurio atsiveria praeitimi vis dar alsuojantys galingi gamtos vaizdai. Čia vyksta svarbiausios miesto šventės.



Merkinės piliakalnis

Į piliakalnį iš toliau galima pažvelgti iš dešiniajame Nemuno krante įrengto 25 metrų aukščio apžvalgos bokšto „Pušų gojelis“.

Merkinė garsėja juodąja keramika. Merkinės tradicinių amatų centre galima apžiūrėti krosnis, kuriose žiedžiama keramika, – paprastas rudas molis paverčiamas juodu.

■ **Liškiava.** Kairiajame Nemuno krante, 14 kilometrų į pietvakarius nuo Merkinės, yra išpūdzį paliekantis Liškiavos kaimas. Pietvakariniame jo pakraštyje dunkso Liškiavos piliakalnis, nuo kurio atsiveria nuostabių vaizdai: Nemuno juosta, miškai ir ant gretimo kalno išsidėstę garsioji vėlyvojo baroko stiliaus Liškiavos Švč. Trejybės bažnyčia bei buvęs dominikonų vienuolynas.

Liškiavos bažnyčios vargonais kadaise grojo vargonininkas

### Kodėl Dzūkijoje griekiai nugalėjo bulves

**Nijolė Marcinkevičienė**  
Kulinarijos ekspertė

„Gyvenimas privertė dzūkus valgyti griekius. Dzūkijoje žemė yra, kaip sako dzūkai, prie pieskucio – smėlinga, joje geriausiai auga griekiai. Todėl dzūkai valgo daug patiekalų iš griekių. Be griekių, svarbus dzūkų virtuvės komponentas – kviečiai, rugiai. Kviečius dzūkai pradėjo auginti vėlai, kvietiniai miltai buvo jiems prabanga. Bet javai visada buvo vienas pagrindinių virtuvės komponentų – be rugių ar griekių nebūtų nei pusryčių, nei gerų pietų. Desertui dzūkai mėgo moliūgus, kuriuos vadindavo dynėmis. Virdavo moliūgų košę, troškindavo krosnyje pagardintus cukrumi ir vadindavo tai medumi. Pasismagu-riavimui valgė žirnius, pupas, visa tai troškino krosnyje – ne bet kaip, su žirnių virkščiomis, kad jie būtų sausi. Arba pakepindavo. Vaikams skanėstas buvo lukšteni rugiai – jei turėdavo medaus, pasiskanindavo juo arba cukrinių runkelių sirupu.“

### Griekių blynai

**Reikės:**

- 200 g griekių miltų (maltų girnomis)
- 200 ml pieno
- 1 kiaušinio
- žiupsnio druskos
- 1/2 šaukštelio maistinės sodos
- 1/2 stiklinės kefyro arba grietinės

**Grybų padažui:**

- voveraičių arba pievagrybių
- šaukšto sviesto
- grietinės
- druskos, pipirų



Persijotus griekių miltus sumaišome dubenyje su druska. Įpilame pieno ir kantriai maišome mediniu šaukštu. Kad gerai išsimašytų, dzūkai sako šiukštu nesimakuoti ir visą laiką maišyti tik į vieną pusę. Kai masė jau vientisa, įmušame kiaušinį (geriau anties, jei nėra – tinka ir vištos). Pusę šaukštelio sodos nugesiname pusėje stiklinės kefyro, pamaišome. Kai kefyras suputos, pilame jį į dubenį ir išmaišome. Gera griekių blynų tešla turi būti grietinės tirštumo. O dabar gaminame padažą. Lepeškas (voveraites, o jei nėra, išsiversite ir su pievagrybiais) neilgai apverdame. Į įkaitintą keptuvę dedame sviesto ir suverčiame grybukus. Pagardiname druska bei pipirais. Įdedame grietinės, sumaišome ir dar patroškiname kelias minutes. Skanaujame su griekių blynais. Juos svarbu valgyti iškart, dar karštus.

Konstantinas Čiurlionis, kuris su žmona Adele Marija Radmanaitė susilaukė devynių vaikų. Vyriausias jų tapo kompozitoriumi. Tai Lietuvos vardą garsinantis Mikalojus Konstantinas Čiurlionis. Jis pats vėliau taip pat vargonavo šioje bažnyčioje.

Dabar bažnyčia su šventoriu-

je stovinčia varpine bei Šv. Agotos skulptūra, saugančia nuo gaisrų, – valstybės saugomi architektūros paminklai.

Bažnyčioje yra „Švenčiausiosios Mergelės Marijos su kūdikiu“ paveikslas. Sakoma, kad jei nuoširdžiai žmonės meldžiasi, Marija išpildo norą.



B.Nicholson ir V.Pauliukaitis prie Ūlos akies. Ar tikrai šis šaltinis gydo?

Daugiau informacijos keliaujantiems po kraštą – Varėnos švietimo centro Turizmo ir verslo informacijos skyrius [www.gamtosritmu.lt](http://www.gamtosritmu.lt)  
Dzūkijos nacionalinio parko lankytojų centras, Vilniaus g. 3, Merkinė

# Dzūkų miškai kvepia medumi

Dzūkai su mišku yra puikūs draugai. Tad nieko nuostabaus, kad jie miške ir bites laiko, o iš medžio drevių medų kopinėja. Netgi savo kopas, tokias kaip Neringoje, miške turi. Ką jau kalbėti apie tradicinius grybų patiekalus, kurių receptų visi pageidauja.

**T**urbūt nėra dzūko, kuris nemokėtų pagaminti patiekalo iš grybų. Dar Dzūkijos kraštas garsėja medumi, turinčiu išskirtinių gydomųjų savybių. Dabar dzūkai medų laiko kaip įprasta, aviluose, tačiau anksčiau čia klestėjo drevinė bitininkystė.

■ Vis dėlto iš pradžių dzūkai kviečia užsukti į nedidelį 25 kilometrų ir šiaurės rytus nuo Alytaus esantį kaimą **Pivašiūnus** (Alytaus r.). Didžiausio puošmena – ant kalno stovinti Švč. Mergelės Marijos Ėmimo į dangų bažnyčia. Joje yra garsusis Švč. Mergelės Marijos paveikslas su kūdikiu, kuris laikomas stebuklingu, gydančiu. Pivašiūnai per Žolinės atlaidus čia sutraukia tūkstančius žmonių iš visos Lietuvos.

■ Tuo metu valanda kelio nuo Pivašiūnų ir 12 km į pietus nuo Marcinkonių esantis **Musteikos kaimas** (Varėnos r.) traukia išlikusiomis tradicinėmis dzūkiškoms sodybomis, dėl kurių šis etnografinis kaimas priklauso kultūriniam šalies paveldui, ir čia esančia drevinės bitininkystės ekspozicija.

Senovėje dzūkai eidavo į mišką, rasdavo drevę su ten gyvenančiu spiečiu ir kopdavo virvėmis prisirišę pasirinkti medaus. Dabar Musteikos kaime esančiame bityne įkurtas senovinių kelminių avilių bitynas, o aplinkinių miškų drevėse apsigyveno bitės.

Bityne galima pamatyti, kaip prižiūrimos bitės, kaip tvarkomas medus ir vaškas, kaip daromi kelminiai aviliai ir nedideli aviliai – vabikai, skirti bičių spiečiams viloti. Įdomu, kad dar medžiui esant gyvam bitininkai išskobia jame drevę, o kai joje apsigyvena bitės, medį nupjauna. Šiam bitynui avilius išskobęs Algis Svirnelis pasakojo, kad tikri bitininkai turi būti labai ramūs, kitaip bitės pajus žmogaus išskiriamą adrenaliną ir įgels.

Medaus kopinėjimas iš drevės primena alpinizmą. Į medį reikia lipti pasitelkus senovinį prietaisą – geinį. Bityne galima pamatyti ir kitokių įdomių įrankių, išbandyti ne vieną amatą, susipažinti su senovine aplinka.

■ Beveik 30 km nuo Musteikos kaimo, važiuojant Varėnos link, yra kitas išskirtinis kaimas – **Zervynos**. Jo gyventojai taip pat kadaise užsiėmė drevine bitininkyste. Vis dėlto kaimas dabar garsėja ypatingu likusiu gatvelių ir sodybų išsidėstymu. Namai čia stovi vienoje gatvelės pusėje, tvartai ir kluonai – kitoje. Tai vienintelis Lietuvos kaimas, pripažintas valstybinės reikšmės paminklu. Būtent šiame kaime režisierius Vytautas Žalakevičius filmavo žinomą vaidybinį filmą „Niekas nenorėjo mirti“. Apsistoti šiame unikaliame kaime galima bet kuriuo metu laiku. Seimininkai pakvies į dūminę pirtį, aprodys apylinkes ir, žinoma, pavaišins tradiciniais dzūkų valgiais.



Didžiausia Pivašiūnų puošmena – Švč. Mergelės Marijos Ėmimo į dangų bažnyčia.



Dzūkijos miške galima pasivaikščioti beveik tokiomis pat kopomis kaip Neringoje.



Musteikos kaime esančiame bityne įkurtas senovinių kelminių avilių bitynas, o aplinkinių miškų drevėse apsigyveno bitės.

■ 15 km į pietvakarius nuo Zervynų, šalia Dorupio bei Grūdų upių ir geležinkelio, yra **Marcinkonys** – kaimas, kurio gyvenvietės taip plačiai išsimėčiusios, kad atskiro kaimo dalys turi savo pavadinimus. Čia niekas nenustebs, jei sakysite, kad einat iš Genių kampo arba kad Gaidžių kampe Gaidys vaišina kaimynus pyragais. Visi tie kampai, lyg kokie rajonai mieste, pavadinti pagal ten gyvenusių žmonių pavardes.

Jei norite sužinoti, ką įdomaus dar galima nuveikti Marcinkonyse, užsukite į šiame kaime esantį Dzūkijos nacionalinio parko lankytojų centrą.

Marcinkonių apylinkėmis vingiuoja beveik 17 kilometrų Zaccagario pažintinis takas, pavadintas čia tekančio upelio vardu. Takas ne visur lengvai įveikiamas, bet galima eiti ir trumpesnę jo atkarpą.

Jis prasideda būtent prie Dzūkijos nacionalinio parko lankytojų centro. O parko etnografas Jonas Bajoriūnas gali papasakoti apie gražiausias pažintinio tako vietas.

Eidami taku pamatysite šaudyklos kalną. Lenkų okupacijos metu čia būta šaudyklos – kalno papėdėje buvo mediniai bėgiai, kuriais buvo traukiami vagonėliai su pritvirtintais taikiniai. Šauliai į taikinius šaudė iš pamiškėje stovėjusio namelio.

Aplink taką liūnuose slepiasi ir bebrų trobelės. Šalia – senasis Marcinkonių kaimas, vietinių vadinamas „sodžium“. Ant kalno stovi XIX amžiuje pastatyta medinė Šv. apaštalo Simono ir Judo Tado bažnyčia, o šalia jos – į kultūros paveldo sąrašus įtrauktas kryžius.

Visai netoli yra kopos. Taip, Dzūkijos miške galima pasivaikščioti tokiomis pat kopomis kaip Neringoje. J. Bajoriūnas paaiškino, kad iš tiesų ši vieta yra Kloinių kalnas, tačiau keliautojai jį vadina Gaidžių kopa.

Netoliese, prie Kastinio ežero, yra puiki stovyklavietė, vadinama Bobų krantu.

## Dzūkija: medaus ir grybų kraštas

### Nijolė Marcinkevičienė

Kulinarinio paveldo ekspertė

„Be medaus dzūkų virtuvė neįsivaizduojama. Jis buvo labai plačiai naudojamas, net gėrimams – midui, krupnikui gaminti. Per Užgavėnes merginos savo simpatijoms virdavo degtinę, į kurią pridėdavo medaus, žolelių. Kai nebuvo cukraus, dzūkai medų naudodavo kaip kepinų saldiklį. Dzūkijos gyventojai neapsieidavo ne tik be medaus, bet ir be grybų, nors jų patiekalais dzūkai negarsėja. Džiovinti baravykai itin tiko kopūstų ar burokėlių sriubai, bulvėms ar kruopoms pagardinti. Labiausiai dzūkai vertino baravykus – grybų karalius, tačiau jais nesigyrė.“

### Perlinių kruopų plovas

„Tai mano interpretacija grucės tematika, – patiekalą pristatė Beata Nicholson. – Perlinės kruopos pas mus visai dera, o kadangi svečiavausi Dzūkijoje, neapsiėjau be džiovintų baravykų. Pridėjau ir visą aibę sezoninių daržovių: morkų, moliūgų, porų ir pievagrybių bei žalumynų. Labai skanus garnyras ar pagrindinis patiekalas, taip pat tai puikus kamšalas riebiai žąsiai.“

#### Reikės

- 800 g perlinių kruopų
- 0,5 l sultinio ar vandens
- 500 g pievagrybių
- 250 g moliūgo
- 100 g šaltai rūkytos šoninės
- 100 g saulėje džiovintų pomidorų
- 50 g džiovintų baravykų
- 50 g sviesto
- 1 poro
- 3 morkų
- 1 šaukšto kmynų
- po saują laiškinų svogūnų, petražolių, krapų druskos, pipirų

Pirmiausia užmerkite džiovintus baravykus. Tuomet viską atskirai susipjaustykite: šoninę, krapus, petražoles, pievagrybius. Atskirkite laiškinų svogūnų baltąsias dalis – jas susmulkinkite, o pjaustytus laiškus naudosite pabaigoje. Morkas bei moliūgą smulkiai sutarkuokite. Išvirkite perlines kruopas. Į įkaitintą keptuvę dėkite smulkintą rūkytą šoninę, pakepinkite, kol apskrus. Tuomet į keptuvę dėkite smulkintus svogūnų baltąsias dalis, tarkuotus moliūgus ir morkas. Leiskite kelias minutes pakepti. Pasiruoškite didelį puodą, jame užvirinkite vandenį ar sultinį ir suverskite keptuvės turinį, tegul troškina. Džiovintus baravykus išimkite iš vandens (jo neišpilkite, dar prireiks!) ir susmulkinkite. Keptuvėje išlydykite sviestą ir apkepkitė supjaustytus pievagrybius. Sudėkite juos į daržovių puodą, ten taip pat dėkite susmulkintus baravykus. Gardinkite šaukštu kmynų, supilkite ir skystį, kuriame mirko baravykai. Taip pat supjaustykite saulėje džiovintus pomidorus ir dėkite juos į puodą. Suverskite virtas perlines kruopas. Laikas į puodą dėti peiliu pasmulkintas žoleles, viską gerai išmaišyti. Pagardinkite druska ir pipirais.



Daugiau informacijos keliaujantiems po kraštą – Varėnos turizmo informacijos centras [www.gamtosritmu.lt](http://www.gamtosritmu.lt), Dzūkijos nacionalinio parko lankytojų centras [www.cepkeliai-dzukija.lt](http://www.cepkeliai-dzukija.lt)

# Kur sirpsta vyšnios ir kepami šakočiai

Regionas, pagal kurio tarmę sukurta ir bendrinė lietuvių kalba, įdomus jau dėl to, kad dauguma jį vadiną Suvalkija, tik patys suvalkiečiai – Sūduva, o save – sūduviais. Užtat pasigirti jie gali toli gražu ne vien gimtosios kalbos gražumu, bet ir istorija bei virtuve.

**P**ažintį su kita šalimi ar kraštu įprasta pradėti nuo sostinės ar bent didžiausio miesto. Todėl kelionės po Suvalkiją pradžia – didžiausiame regiono mieste **Marijampolėje**.

Jei vaikštinėsite po šį miestą, būtų nuodėmė neužsukti į Poezijos parką. Atvykę čia galite pamatyti skulptūrinę kompoziciją, įamžinusią Vytauto Kernagio atliekamą dainą „Kai sirpsta vyšnios Suvalkijoje“.

Arba tiesiog prisėsti ant plastikų formų suolų ir klausytis fontanų čiurlenimo.

Keliaudami toliau palei Šešupę pasieksite Marijampolės Marijonų vienuolyno ir Šv. Arkangelo Mykolo bažnyčios pastatų kompleksą, kuris pastatytas XVIII amžiaus viduryje. Bažnyčioje vyksta pamaldos, kartkartėmis – net religinės muzikos koncertai, o vienuolyne dar ir dabar gyvena broliai marijonai.

Čia įkurdintas Palaimintojo Jurgio Matulaičio muziejus, o ekskursijas turistams veda Šv. Mergelės Marijos Nekaltojo Prasidėjimo vargdienių sesuo Viktorija. Galima tik stebėtis, kiek daug įdomybių ji gali papasakoti.

J. Matulaitis, kurio atminimui skirta visa ekspozicija, prie marijonų prisidėjo tuomet, kai jų buvo likęs vos vienas. Caro Rusijos

okupacijos metais tėvai buvo išvaryti iš visų savo vienuolynų, keliolika jų išvežti į katorgą, iš kurios niekada taip ir negrižo.

J. Matulaitis prikėlė vienuolyną ir kartu visą krašto kultūrą. O kiek palikimo saugo muziejus! Senasis tėvų marijonų abitas ar trijų šimtų metų senumo Biblija – tik keletas eksponatų.

Nederėtų nustebti, jei sesuo Viktorija užsimins ir apie šakočius. Šiame muziejuje galima sužinoti, kad tokius skanėstus kepė dvasininkai, o į Lietuvą jie atkeliavo iš Vokietijos.

■ Po tokios istorinės programos verta sužinoti, kurioje Suvalkijos gryčioje vis dar kepami šakočiai pagal senąjį receptą. Be ne geriausia tai išbandyti su **Lekėčių kaimo** bendruomene.

Šakotis paprastai kepamas kelias valandas. Norint viską padaryti pagal senąjį kepimo būdą, reikia iškūrenti krosnį – didelį maišą smulkiai kapotų beržinių malkų. Ir vis tiek pats sau neiškepsi: vienas turi sukti volą, o kitas – pilti tešlą per kiaurasamtį. O tai nėra paprasta.

Kaip pripažino iš Suvalkijos kilęs operos solistas Edmundas Seilius, darbas tikrai ne iš lengviausių, o tiesiai į veidą plieskianti kaitra tiesiog nepakeliamas.

„Aš jau, kaip vyras, būčiau čia kokį reduktorių įtaisęs“, – sukdamas volą svarstė E. Seilius.

Marijampolės Marijonų vienuolynas ir Šv. Arkangelo Mykolo bažnyčia



Palaimintojo Jurgio Matulaičio muziejus



Maršruto ilgis – 94 km



Vienas patraukliausių turizmo objektų Šakių rajone – Zyplių dvaras.

■ Atsitraukus nuo karštos krosnies galima aplankyti vieną patraukliausių turizmo objektų Šakių rajone – **Zyplių dvarą**. Tikrai nesenas, dar nė poros šimtų metų neturintis dailus neoklasicistinio stiliaus pastatų ansamblis buvo įkurtas Polocko gubernijos dvarininko Jono Barkovskio. XIX amžiaus pabaigoje visus čia stovėjusius medinius pastatus nušlavė gaisras. Jie buvo pakeisti raudonų plytų mūro statiniais ir dabar labiau primena neobaroką.

Kasmet čia suvažiuoja daugiau nei dešimt tūkstančių turistų. Yra ir ko paskanauti, ir ko išbandyti, pavyzdžiui, kalvystės, medžio drožimo, akmens tašymo ir keramikos edukacines programas. Zyplių dvare rengiami plenerai, sueigos, šventės, net vaikų stovyklos.

2012 m. duris atvėrė ir renovotas rūmų pastatas su parodų ir koncertų salėmis. Tai anaipatol ne vienintelės vietos, kurias galite pamatyti Suvalkijoje.

Tik susiraskite rajonų turizmo informacijos centrus ir jums bus patarta, kur dar galima nuvykti. ■

## Suvalkijos pasididžiavimas – šakočiai

Suvalkiečiai, kitaip – sudūviai, tikrai žino, kur gauti skaniausių saldumynų. Lekėčių kaimo bendruomenės moterys iki šiol kepa šakočius pagal senovinį receptą. Anksčiau šakočiai buvo vadinami raguotiniai – vienas senovinis raguotinio receptas net saugomas Palaimintojo Jurgio Matulaičio muziejuje.

Šie skanumynai ir jų receptas į Lietuvą atkeliavo iš Vokietijos. Jiems kepti reikia specialios krosnies, o jai iškūrenti – didelio maišo smulkiai kapotų beržinių malkų. Šakočio pats sau neiškepsi – vienas turi sukti volą, o kitas pilti tešlą per kiaurasamtį. Kulinarinių knygų ir tinklaraščio autorė Beata Nicholson nutarė iškepti šakotį savaip – tam pakanka ir orkaitės.



## Šakočio pyragas

### Reikės:

- 200 g sviesto
- 200 g miltų
- 200 g cukraus
- 10 kiaušinių
- 80 ml grietinėlės (36 proc. riebumo)
- citrinos žievelės
- miltinio cukraus papuošti



Sviestas šiam pyragui būtina turi būti minkštas, todėl iš šaldytuvo išimkite jį iš anksto ir leiskite pabūti kambario temperatūroje. Jau suminkštėjusį sviestą dėkite į didelį gilų keraminį dubenį ir ištrinkite mediniu šaukštu. Tada įberkite vieną šaukštą cukraus ir vieną šaukštą miltų, įmuškite kiaušinio trynį, o baltymą supilkite į atskirą dubenį (juos vėliau reikės išplakti). Visą išmaišykite tuo pačiu mediniu šaukštu. Maišykite tol, kol sudėsite visus ingredientus. Įtarkuokite citrinos žievelę, supilkite grietinėlę ir išmaišykite. Tešla bus tvirta. Baltymus atskirai išplakite iki standžių putų ir atsargiai įmaišykite į tešlą, kad tolygiai pasiskirstytų. Suverskite į pasiruostą ir sviestu išteptą kepimo indą (apskritimo formos ar skirtą keksams kepti) ir kepkite 180–190 temperatūros orkaitėje apie gerą valandą. Pyrago viršus bus gražiai apskrudęs, įrudęs. Iškepęs galima palaikyti orkaitėje, kad ne taip greit sukristų. Atvėsintą apibarstykite miltiniu cukrumi ir pjaukite, ragaukite, dalinkitės.

## 7 maršrutas



Ruoščių kaime yra oficialus Lietuvos geografinis centras.

Kėdainių senamiestis



Buvęs Jonavos vandens bokštas pernai virto alpinizmo trasa.

# Čia susikerta visi keliai, arba Lietuvos viduryje – virtinių rojus

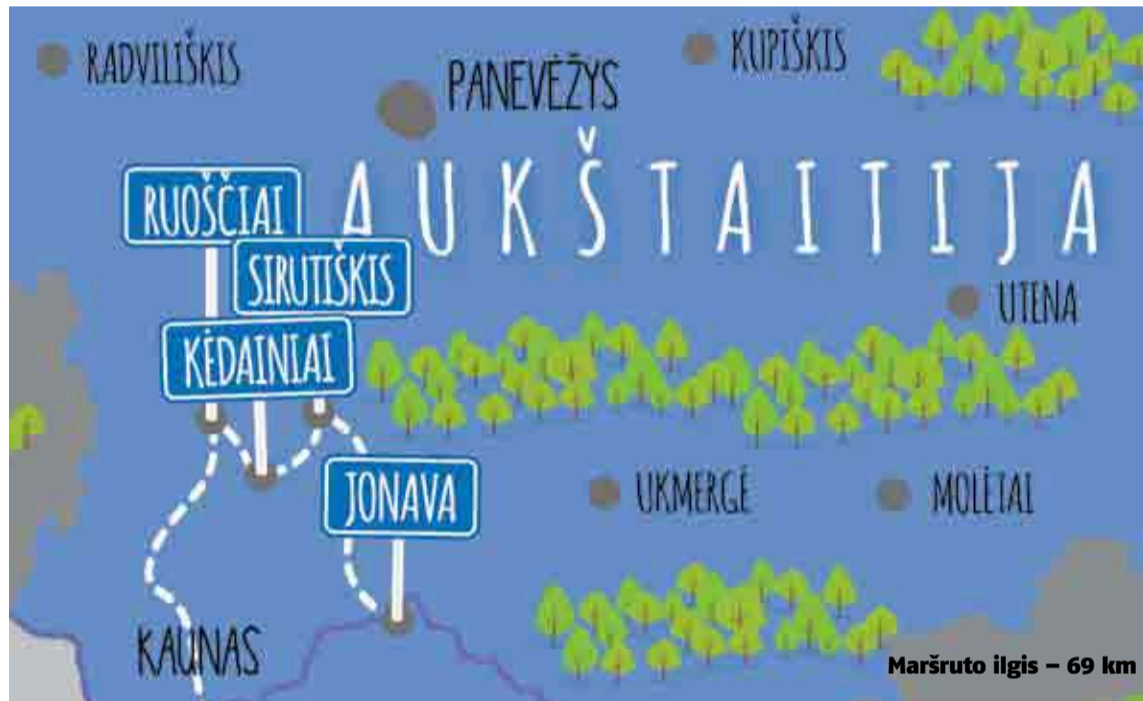
Kėdainiuose namus mūrijo škotai, bažnyčias statė vokiečiai, cerkves įsimylėjęs lietuvis dovanojo moldavei, o mokesčius rinko žydai. Tad tikrai ne veltui prekybos kryžkele buvusi Vidurio Lietuva ir dabar vadinama daugiakultūriu kraštu, kuris dar garsėja virtinių įvairove.

Jokiame kitame Lietuvos mažesniame mieste nesutiksi tiek skirtingų kultūrų, kiek Kėdainiuose. Čia nemažai katalikų bažnyčių, taip pat yra ir evangelikų liuteronų bažnyčia bei evangelikų reformatų. Be to, galima aplankyti cerkvę, sinagogą ir net pamatyti minaretą. O kiekvieno pastato istorija viena už kitą pikantiškesnė.

■ Vis dėlto prieš užsukant į Kėdainius vietiniai siūlo aplankyti dar vieną ypatingą vietą, esančią mažiau nei už 10 kilometrų. Tai **Ruoščių** kaimas, kuris yra pačiame mūsų šalies viduryje ir yra oficialus Lietuvos geografinis centras. Tai rodo iš dviejų akmenų, simbolizuojančių Žemaitiją ir Aukštaitiją, pastatytas ženklas, kuris reiškia ir šalies geografinio centro ryšį su kosmosu.

■ Taigi **Kėdainiai** – šalies viduryje, kur kadaise suvažiuodavo pirkliai iš įvairių šalių. Norėdami patekti į miestą per dabartinį Nevėžio pėsčiųjų tiltą jie net turėjo susimokėti. Rinkti mokesčius nurodė LDK didikas Kristupas Radvila II pirmiesiems krašto žydams, kuriuos pats pakvietė čia įsikurti. Neilgai trukus Senosios Rinkos aikštė tapo Kėdainių žydų gyvenimo centru. Čia esančioje vasarinėje sinagogoje dabar veikia vaikų dailės mokykla, o žieminėje įsikūręs Kėdainių krašto muziejaus daugiakultūris centras (**Senosios Rinkos a. 12**).

Seniausias Kėdainių pastatas – Šv. Jurgio bažnyčia, pastatyta XV a. pirmojo Kėdainių miesto savininko Radvilos Astikaičio lėšomis. Evangelikų liuteronų bažnyčią XVII a. pastatė vokiečiai.



Radvilų giminės dėka Kėdainių apylinkėse paplito virtiniai. Arnetų name įkurtas Tradicinių amatų centras.



Kėdainių kultūros centro (**J. Basanavičiaus g. 24**) direktorius Rimantas Žirgulis gali papasakoti neįtikėtinų miesto istorijų.

O ar žinojote, kad Kėdainiuose galima pamatyti minaretą, specifinį bokštą, iš kurio musulmonų dvasininkas kviečia mels-tis? Beveik 30 m aukščio bokštas XIX a. pastatytas vokiečių kilmės rusų generolo Eduardo Totle-beno užsakymu. Esą grafas turėjo meilužę turkę, kurios atminimui ir skyrė minaretą.

Cerkvę kunigaikštis Jonušas Radvila padovanojo savo antrajai žmonai moldavei Marijai Lupul. Bet plečiantis Kėdainių stačiatikių bendruomenei ji pasidare per ankšta, todėl dama gavo dar vieną dovaną – namą, kuris buvo paverstas cerkve.

Vienas gražiausių Kėdainių pastatų – Kunigaikščių Radvilų mauzoliejus (**Senoji g. 1**). Jame ilsisi net 6 šios giminės nariai: Vilniaus vaivada ir Lietuvos didysis etmonas, Livonijos karo didvyris Kristupas Radvila Perkūnas ir penki jo anūakai, tarp kurių ir kunigaikštis Jonušas Radvila.

Verta apsilankyti akį traukiančiame Arnetų name (**Radvilų g. 21**), kurį XVIII a. sumūrijo škotų pirklys Jonas Arnetas. Per pusketvirto amžiaus pastatas išvengė didesnių pertvarkymų, rekonstrukcijų ir pritaikymų. Tokių namų, kuriuose išliko autentiškas išorės ir vidaus planas bei apdailos detalės, Lietuvoje mažai. Škotiška architektūra suteikia gyvumo visai gatvei.

Dabar Arnetų name vyksta

kultūriniai, edukaciniai renginiai, buriasi istorija besidomintys miestiečiai, be to, Arnetų name įkurtas Tradicinių amatų centras. Jaunimas čia audžia, pina juostas ir vyteles, užsiima keramika, drožia, margina margučius vašku.

Apie visas šiam krašte dėmesį traukiančias vietas galima sužinoti Kėdainių turizmo ir verslo centre.

■ Radvilų giminės dėka Kėdainių apylinkėse paplito **virtiniai**. Vietiniai iki šiol yra išlaidę jų virimo tradicijas. Pavyzdžiui, Kėdainių pakraštyje, Sirutiškyje, viena kavinė siūlo net 17 rūšių rankų darbo virtinių – su elnienu ir grybų padažu, bulvių tarkiais ir grietine, virtomis bulvėmis, ančių kepenėlėmis,

## Išpopuliarėjo virtiniai

**Nijolė Marcinkevičienė**  
Kulinarinio paveldo ekspertė

„Kėdainių kulinarinį paveldą lėmė tai, kad tai buvo daugiatautis miestas, – jame gyveno ir žydų, ir škotų, ir vokiečių, ir rusų, ir karaimų, ir totorių. Todėl miestiečių virtuvė buvo labai įvairi. O štai Radvilos daug prisidėjo, kad Kėdainių apylinkėse paplirstų virtiniai. Virtiniai žinomi visame pasaulyje, ypač Kinijoje. Būtent iš pietų – galbūt per mongolus ar totorius – virtiniai atkeliavo ir į Lietuvą. Yra žinoma, kad XVII a. didikų Radvilų virtuvės šefas užrašė dviejų rūšių virtinių – paprastų ir mielinų – receptus.“

## Kėdainietiški virtiniai su varške ir peletrūnais

### Tešlai reikės:

- 750 g kvietinių miltų
- žiupsnelio druskos
- žiupsnelio cukraus
- 1 kiaušinio
- 1,5 stiklinės vandens
- 2 šaukštelių aliejaus

### Įdarui:

- 500 g varškės (9 proc. riebumo)
- 1 kiaušinio
- 1 šaukšteliu džiovintų peletrūnų

Išminkytą tešlą 1–2 valandas reikia palaikyti šaldytuve, kad subręstų ir taptų elastinga. Tuomet iškočioti, įdaryti ir virti sūdytame vandenyje. Virtinius galima patiekti su grietine arba dažiniu.

varške ir peletrūnais, šamu ir dar kitokių. Čia ne tik galima jų paragauti, bet ir išgirsti jų gamimo tradicijas, sužinoti senuosius lietuvių papročius.

■ Vos 30 min. kelio nuo Kėdainių esanti **Jonava** taip pat turi kuo nustebinti. Senas Jonavos vandens bokštas (**Vilties g.**), siekiantis 35 metrus, pernai virto alpinizmo trasa ir pritraukia vis daugiau šios sporto šakos mėgėjų. Be to, Jonavoje yra slidinėjimo centras (Joninių slėnis), turintis keturias trasas.

Apie pramogas, įdomiausias šio krašto vietas ir kitokių naudingų patarimų galima sužinoti užsukus į pačiame šio miesto centre, Jonavos krašto muziejuje, įsikūrusį Jonavos turizmo informacijos centrą.

Daugiau informacijos – Kėdainių turizmo ir verslo informacijos centre [www.kedainiutvic.lt](http://www.kedainiutvic.lt), Jonavos turizmo informacijos centre [www.jonavatic.lt](http://www.jonavatic.lt)





## Ir medžių viršūnėmis, ir karietų keliais

Aukštaičių miškai – poetų apdainuoti, o dvarai įkvėpė rašytojus sukurti didžiausius veikalus. Tad ne veltui aukštaičiai susirentė taką virš medžių ir siūlo į jų kraštą iš viršaus pažiūrėti. O ar žinote, kuriame dvare kadaise karietas gamino, o kuriame ištisus metus galima prakartėlių kolekciją pamatyti?



Medžių lajų takas – vienintelis toks ne tik Baltijos šalyse, bet ir Rytų Europoje.



Bistrampolio dvare galima apsistoti, pajodinėti žirgais, pasivažinėti karieta.

Aukštaičių žemėse kadaise ėmė kurtis mūsų valstybės branduolys. Mat būtent šioje Lietuvos dalyje XI amžiuje suklestėjo Lietuvos Kunigaikštystė. O vėliau Aukštaitijos dvaruose virė prabangūs ir sotūs gyvenimai. Vis dėlto po Šiaurės Rytų Lietuvą keliaujant vertėtų ne tik dvarininkais pasijusti, bet ir gamta pasigrožėti.

Pradėti galima kad ir nuo Anykščių. Čia tarp medžių viršūnių, 21 metro aukštyje virš žemės paviršiaus, yra įrengtas **Medžių lajų takas (Miško g., Anykščiai)**. Vienintelis toks ne tik Baltijos šalyse, bet ir Rytų Europoje. Jis tęsiasi 300 metrų ir baigiasi apžvalgos bokštu, jo apžvalgos aikštelė įrengta 34 metrų aukštyje. Einant taku galima apžvelgti Anykščių šilėlių, kurį Lietuvos poetas Antanas Baranauskas apdainavo savo poemoje „Anykščių šilėlis“, taip pat pasigrožėti Šventosios upės vingiais, toluomoje pamatyti aukščiausią Lietuvoje dvibokštę bažnyčią – Šv.Mato. Netoli įėjimo į Medžių lajų taką stūkso gamtos, kultūros ir mitologijos vertybė – Puntuko akmuo. Virš Anykščių šilėlio nusidriekęs Medžių lajų takas lankytojus kviečia ne tik vasarą, bet ir žiemą.

Už 14 km į pietus nuo Panevėžio, **Kučių kaime**, stūkso išpūdingas Bistrampolio dvaras. Apie 300 metų dvarą valdė Bistramai, kurių rankose buvo 650 ha žemės. Jų giminei priklausė

ir rašytojas Henrikas Senkevičius, kuris dvare rinko medžiagą ir kūrė garsią lenkišką istorinių romanų trilogiją „Ugnimi ir kalaviju“, „Tvanas“ ir „Ponas Volodijevskis“.

Dabartinis dvaro valdytojas kunigas Rimantas Gudelis pasakoja, kad autentiškų dvaro detalių likę nedaug, tačiau įdomybių rekonstruotame ir lankytojams pritaikytame dvare netrūksta. Čia vyksta šventės, galima apsistoti, pajodinėti žirgais, pasivažinėti karieta, susipažinti su dvaro istorija.

„Turime klasicizmo laikų ir ampyro stiliaus šviestuvų kolekcija, kuri yra viena didžiausių šalyje. Taip pat baldų, antikvarinių dirbinių. Juos atsigabeno iš Buenos Airių, Argentinos. Bet visi jie yra europietiški, mat prieš 120 metų atvežti iš Italijos“, – dvaro išskirtinumus vardijo R.Gudelis.

Sklando legenda, esą centrinius dvaro rūmus bei netoli pavėsinės

buvusį rūsį jungia požeminis tunelis, kuriuo šeimininkas niekieno nematomas eidavo pasiimti vyno.

Bistrampolyje prieš 200 metų veikė karietų ir rogių gamykla. Buvusiame elektrinės pastate dabar įrengta knygnešų koplytėlė, kurios kryžius itin reikšmingas istorijai – prie jo mirė žymiausias Lietuvos knygnešys Jurgis Bielinis.

Apie kitas šio krašto įdomybes galima sužinoti užsukus į Panevėžio turizmo informacijos centrą.

Vos pusantros valandos kelio nuo Bistrampolio stūkso kitas dvaras. Jis taip pat turi ne tik didingą istoriją, bet ir garbingą titulą, gautą mūsų dienomis. Prieš kelerius metus jis pripažintas patraukliausia Lietuvos turizmo vieta. Tai Rokiškio krašto muziejus (**Tyzenhauzų g. 5, Rokiškis**), įsikūręs dvaro sodybos pastatuose.

Nuo XVII amžiaus **Rokiškio**

### Kanapės – ir sveika, ir sotu

**Nijolė Marcinkevičienė**  
Kulinarinio paveldo ekspertė

„Kanapės – ir pagardas, ir patiekalas. Tai mažas stebuklas, nepakeičiama grūdinė kultūra, kurios patiekalus žmonės valgydavo ne tik per Kūčias. Jeigu laukdavo dideli darbai, pavyzdžiui, miške, stengdavosi užvalgyti kanapių. Su kanapėmis valgydavo, pavyzdžiui, silkę – tiesiog apvoliodavo kanapėse, kad ji įgytų skonį. Arba su bulvėmis srėbdavo kanapių pieną su svogūnais ir silke. Arba su virtiniais – jei neturėdavo taukų, gyvulinės kilmės riebalų, užberdavo kanapių. Ir sveika, ir sotu.“

### Kanapių pyragėliai

„Šios senovinės mielinės bandelės su grūstų kanapių įdaru, arba kanapių pyragėliai, man buvo atradimas. Skonis pasakiškas, jei nežinotum, galėtum spėlioti, iš ko jų įdaras – iš grybų, mėsos, o gal riešutų? Skanu ir karštas bandeles valgyti, ir atvėsusias skanauti“, – apie kanapių pyragėlius pasakojo Beata Nicholson.

#### Reikės:

- 350 g kvietinių miltų
- 200 g visadalių grūdų kvietinių miltų
- 1,5 stiklinės pieno
- 15 g mielių
- 1–2 šaukštų cukraus
- žiupsnio druskos
- 1 šaukšteliu kmynų

#### Įdarui:

- 1 svogūno
- 3 šaukštų kanapių sėklų
- 1–2 šaukštų kanapių pieno tirščiu
- kiaušinio pyragėliams patepti
- druskos
- aliejaus kepti



Mieles sutrinkite su cukrumi. Pieną pašildykite tiek, kad būtų šiltas, bet ne per karštas, ir užpilkite ant ištrintų mielių, išmaišykite. Suberkite apie 2–2,5 stiklinės miltų (300 g), išmaišykite. Aš juos maišau su 200 g visadalių grūdų (rupių) miltų, bet puikiai pavyks ir tik iš kvietinių, jei norisi, tik tuomet jų reikės iš viso 500 g. Apibarskykite tešlą miltais, uždenkite virtuviniu rankšluosčiu ir palikite šiltai, kad pakiltų.

Kai tešla pakils, suberkite likusius miltus, įdėkite druskos, kmynų ir užminkykite tešlą. Minkykite, kol tešla nelips prie rankų ir taps blizgi.

Įdėkite tešlą į dubenį, pabarstykite dar šiek tiek miltų, uždenkite rankšluosčiu ir palikite šiltai, kad dar kartą pakiltų. Pasiruoškite įdarą: svogūną smulkiai supjaustykite, pakepinkite, kol suminkštės. Kanapes sugrūskite su druska grūstuvėje arba sumalkite malūnėliu. Sumaišykite grūstas kanapes su pakepintu svogūnu ir įpilkite kanapių pieno tirščiu. Iškočiokite paplotį, supjaustykite kvadratėliais arba stikline išspauskite apskritimus. Ant tešlos kvadratėlių (apskritimų) dėkite po šaukštelį įdaro, užlenkite ir gerai suspauskite pirštais ar šakute. Dėkite pyragėlius į kepimo popieriumi išklotą skardą ir dar palikite šiltai, kad pakiltų. Suplakite kiaušinį ir aptepkite pyragėlių viršų, kai bus pakilę. Kepkite 180 laipsnių temperatūros orkaitėje apie 20–25 minutes.



Rokiškio krašto muziejus garsėja prakartėlių parodų tradicija.

**dvare** šeimininkavo grafai Tyzenhauzai, jie ir pastatė šį klasicistinio stiliaus rūmų ansamblių. Tais laikais dvaras garsėjo kaip mokslo ir kultūros židiny. Grafai pastatė Rokiškyje kelias bažnyčias, įsteigė vieną pirmųjų Lietuvos muzikos mokyklų.

Dabar muziejuje vyksta įvairios parodos, lankytojai gali dalyvauti krašto istorijos pažinimo, etninės kultūros, senųjų amatų edukacinėse programose. Muziejus garsėja ir unikalia prakartėlių parodų tradicija. Rinkti prakartėles rokiškėnams pasiūlė Krašto muziejaus mecenatas italias Angelo Frosio. Prakartėlių parodos vyksta kasmet, jose dalyvauja ir profesionalai, ir vaikai.

Jei atvyksite į muziejų žiemą, švenčių laikotarpiu, rasite čia išskūrusią lietuvišką Kalėdų Senelį. Be to, ne tik sužinosite, kokius tradicinius patiekalus aukštaičiai Kūčių vakarą ir per Kalėdas deda ant stalo, bet ir išmoksite juos pasigaminti. O jų yra daugybė – virtiniai su grybų įdaru, apibarstyti kepintais svogūnais su kanapėmis, avižų kisielių, vadinamoji Kūčia su kanapėmis, pyragas su aguonomis, kurios yra derlingumo simbolis, aguonų pienas bei kiti.

Sužinoti, ką dar verta pamatyti Rokiškio krašte, galima užėjus į Rokiškio turizmo ir tradicinių amatų informacijos ir koordinavimo centrą.

Daugiau informacijos keliaujantiems po kraštą – Anykščių turizmo informacijos centras [www.infoanyksčiai.lt](http://www.infoanyksčiai.lt)  
Rokiškio turizmo ir tradicinių amatų informacijos ir koordinavimo centras [www.rokiskiotic.lt](http://www.rokiskiotic.lt)  
Panevėžio turizmo informacijos centras [www.panevezysinfo.lt](http://www.panevezysinfo.lt)

9 maršrutas

# Kur didikai ir grafai alų virė

Šiaurės Aukštaitijos gyventojai nesikuklina – jų žemės derlingiausios, jų dvarai didžiausi bei puošniausi. O kur dar takas, įtrauktas į Lietuvos rekordų knygą, ir įdomus sinagogų kompleksas – vienas iš kelių mūsų šalyje. Be to, ar žinojote, kad aukštaičiai iš salyklo ne tik alų verda, bet ir blynus kepa?

**P**ažintį su Šiaurės Aukštaitija vietiniai siūlo pradėti nuo ypatingo dvaro, kuriame žmonės valgo ir gyvena taip, kaip tai darė prieš pusantro amžiaus. Derlingose žemėse nuo seno klestėjo grūdinės kultūros, tad aludariai darbo visuomet turėjo.

■ **Pakruojo dvaras** – didžiausias iki šių dienų išlikęs dvaro pastatų kompleksas Lietuvoje – jį sudaro net 43 statiniai. Čia yra žirgynas, vyksta koncertai, šventės, įvairios pažintinės programos. Užsukus galima sutikti senoviniais dvarininkų drabužiais vilkinčių žmonių ir pamatyti, kaip jie dirba: grūdus mala, valgį gamina ir verda alų. Dvaras raštuose minimas jau nuo XVI a.

Pakruojo dvarą įkūrė Rietavo tįjūnas M. Vakavičius. Gyveno čia ir didikai Zabelos, ir grafai Miunsteriai. Ypač dvaras suklestėjo XVIII amžiuje – jam priklausė apie 30 tūkst. hektarų žemės ir miškų. Tada iškilo arklidės, ledainė, alaus darykla, pieninė ir kiti statiniai.

Dar vėliau šalia dvaro buvo pasodintas didelis angliško stiliaus parkas. Šiame dvare veikė ir alaus darykla, ir garo malūnas, ir vaislinė.

Kaip dvaro aludaris prisistatantis Laimutis Bartašius patikino, kad jis bene vienintelis Lietuvoje alų verda autentiškuose mediniuose kubuluose ir brandina statinėse. Tikriausiai retas yra girdėjęs, kad miežių salyklas (sudaiginti ir išdžiovinoti grūdai) naudojamas ne tik alui ar duonai – iš jo miltų kepami pasakiško skonio blynai. Tešla užmaišoma iš salyklo miltų, pjaustyto lašinių, smulkinto svogūno ir alaus.

■ Kelionę tęsti vietiniai pataria pasivaikščiojimu po **Mušos tyrelio pažintinį taką** Žagarės regioniniame parke, vos 15 km į pietus nuo Žagarės. Pusketvirto kilometro – tiek eisite lentų taku, jei čia atvažiuosite. Tai ilgiausias mūsų šalyje medinis pelkėmis vingiuojantis takelis, dėl to jis įtrauktas į Lietuvos rekordų knygą. Keliaudami taku praeisite 11 stotelių – apžvalgos bokštą, buvusias partizanų stovyklavietes, mitologinį Tyrelio ak-

menį ir vienintelį Joniškių rajone natūralų Miknaičių ežerą. Gamtininkai sako, kad būtent čia pavasarį ir rudenį susirenka ir poilsio apsistoja tūkstančiai migruojančių laukinių žąsų.

Įsivaizduojate, atėję čia labai anksti ryte, dar prieš aušrą, galėtumėte pamatyti pilną ežerą žąsų. Ir vos tik saulė pateka, jos tarsis debesimis pakyla ir skrenda toliau.

■ **Joniškis garsėja išlikusiu sinagogų kompleksu (Miesto a. 4B).** Jį sudaro du mūriniai, lygiagrečiai stovintys pastatai: Baltoji ir Raudonoji sinagogos. Baltoji – vasarinė sinagoga statyta 1823 m. vėlyvuuju klasicizmo stiliaus periodu. Raudonoji Joniškių sinagoga statyta 1865 m. Jos fasadų kompozicija būdinga žydų maldos namams. Šioje sinagogoje išlikęs autentiškas interjeras ir aron kodešas (šventčiausia maldos namų vieta, kurioje saugomi Toros ritiniai) bei sienų tapybos elementai.

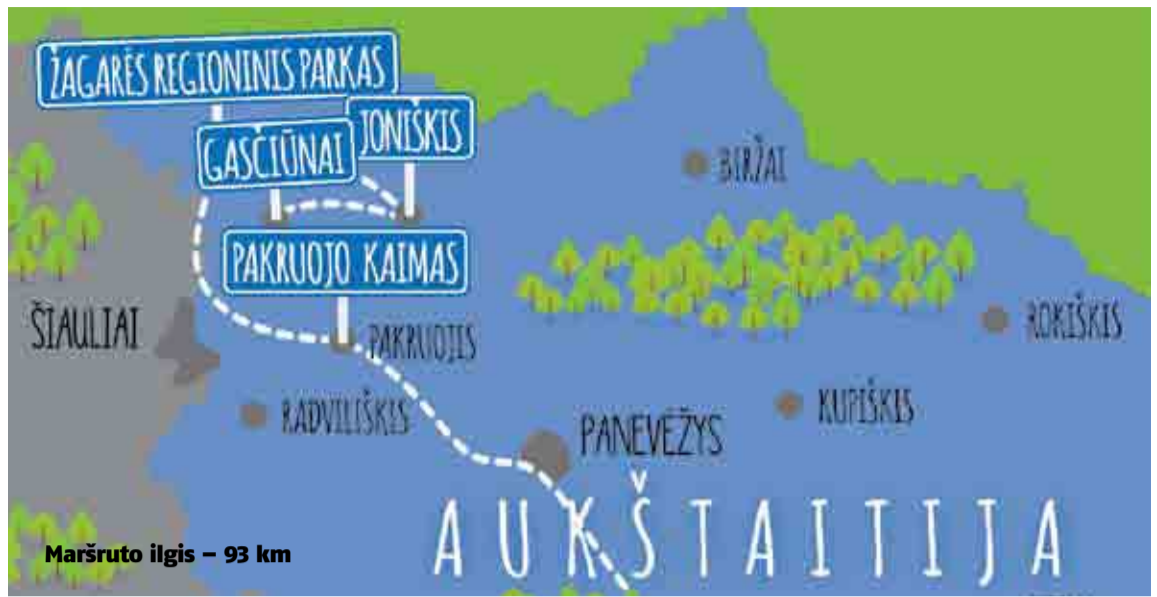
**„Dauguma sinagogų likusios tik nuotraukose. Užtat Joniškių sinagogų kompleksas mielai priima lankytojus.“**

R. Karpis

Kaip sakė žydų kilmės operos dainininkas Rafailas Karpis, dauguma sinagogų likę tik nuotraukose. Kitos jau užkaltomis durimis. Užtat Joniškių sinagogų kompleksas mielai priima lankytojus. „Raudonoji sinagoga griuvo, tačiau prieš dvejus metus buvo atstatyta. Baltosios renovacija vyksta iki šiol“, – žinomis dalijosi R. Karpis.

Net ir atstatyta Raudonoji sinagoga jau nebeatlieka maldos namų funkcijos, o yra tiesiog kultūrinė erdvė, tad į ją galima laisvai užėiti ir be galvos apdangalo, pasižvalgyti, kaip atrodo jos interjeras.

■ **Gasčiūnų kaimo** gyventojai rūpinasi lietuviškų tradicijų puoselėjimu ir šviesesniu kaimo gyvenimu. Subūrę bendruomenę jie įkūrė teatrą, kapelą, liaudies buities rykų muziejų ir didelį Amatų centrą. Čia galima



Pakruojo dvare galima sutikti senoviniais dvarininkų drabužiais vilkinčių žmonių.

## Žydų virtuvės palikimas – ne tik aukštaičiams

**Nijolė Marcinkevičienė**  
Kulinarijos ekspertė

„Šiaurės Aukštaitijoje – Žagarėje, Pakruojuje ir Šiauliuose – buvo įsikūrusios kone didžiausios Lietuvoje žydų bendruomenės. Žydų šeiminių garsėjo įvairiais pyragėliais – su pakepintų svogūnų

įdaru, džiovintais vaisiais, apvirtais cukruje arba meduje, ar kitokiais. Žydės garsėjo savo pyragais. Joms mėsa buvo antraeilis patiekalas – sakydavo, kad kraujas užteršia žmogaus dvasią, todėl pirmenybę teikdavo grūdiniams ir žoliniam patiekalams. Jų pyragėliai, beigeliai, rugelachai ir kitokie kepiniai labai paplito Lietuvoje.“

## Rugelachai su slyvų uogiene

„Rugelachas – žydų ragelis, dabar itin populiarus Amerikoje. Kai sužinojau apie šį kepinį, pamaniau, kad jis labai panašus į lietuvišką varškės sausainius“, – pasakojo kulinarinių knygų ir tinklaraščio autorė Beata Nicholson. Pateikiame jos receptą.

**Reikės:**

- 320 g miltų
- 200 g sviesto
- 300 g grietinėlės sūrio (pvz., „Philadelphia“)
- 80 g cukraus
- 200–300 g slyvų uogienės (rūgštesnės)
- kiaušinio aptepti

Minkštą sviestą, grietinėlės sūrį ir cukrų sudėkite į didesnį dubenį ir gerai išsukite mediniu šaukštu iki vientisos masės. Greitai suberkite persijotus miltus, sumaišykite – tešla turi būti minkšta. Padalykite ją į du gabalėlius, kiekvieną suvyniokite į plėvelę ir apie 30–40 minučių palikite šaldytuve, kad išbrinktų. Įkaitinkite orkaitę iki 180 laipsnių. Skardą iškllokite kepimo popieriumi. Ant stalo pabarstykite truputį miltų ir vieną tešlos gabalėlį iškočiokite, kad būtų plonesnis nei 1 centimetru, tada šį tešlos lakštą supjaustykite maždaug 10 centimetrų skersmens juostelėmis, o juosteles – „dantimis“, ilgokais trikampiais. Tada ant kiekvieno trikampio tepkite po pusę šaukštelio uogienės ir suvyniokite. Vynioti pradėkite nuo trikampio ilgosios kraštinės taip, kad baigtumėte smaigaliu. Jei norite, kad rageliai būtų labai gražūs ir blizgėti, kiekvieną patepkite kiaušiniu, bet galima ir be to apsieiti. Dėkite ant skardos taip, kad ragelis savo svoriu prispautų suvynioto trikampio smaigalį, ir kepkite orkaitėje apie 15–20 minučių, kol gražiai apskrus ir šiek tiek išsipūs. Vietoj uogienės galite naudoti obuolių košę arba dėti razinų – priklauso nuo to, ko turite ir ką mėgstate. Kadangi tešla riebi, šie rageliai būna skanūs kelias dienas.



pamatyti, kaip kepama duona, pasimokyti austi ar žiesti puodus. Be to, Gasčiūnai paskelbti 2017-ųjų mažąja Lietuvos kultūros sostine, atstovaujančia Šiaulių kraštui.

Daugiau informacijos apie Pakruojo dvarą ir Mušos taką – Šiaulių turizmo informacijos centre <http://tic.siauliai.lt/> Apie Joniškių sinagogas ir Gasčiūnų bendruomenę – Joniškių turizmo ir verslo informacijos centre [www.facebook.com/JoniskioTVIC](http://www.facebook.com/JoniskioTVIC)



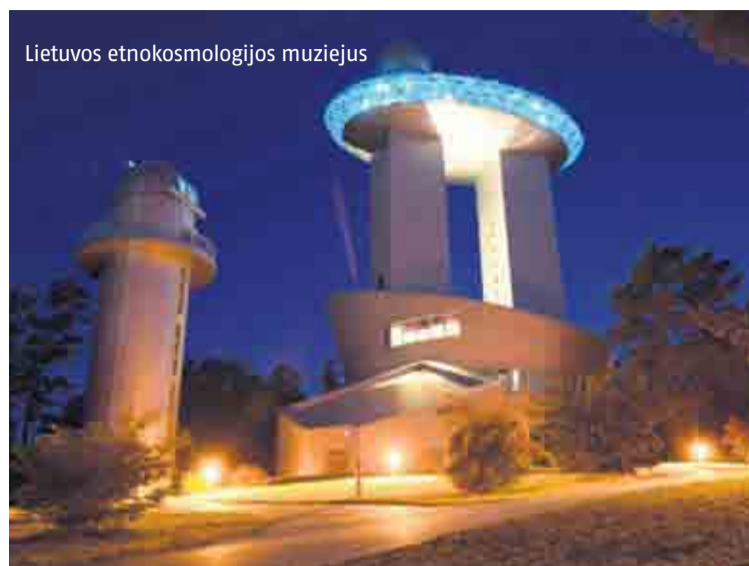
Mušos tyrelio pažintinis takas Žagarės regioniniame parke



Baltoji sinagoga



Raudonosios sinagogos interjeras



## Ežeringame krašte priartėja kosmosas

Molėtų kraštas – vienas ežeringiausių Lietuvos kraštų. Sakote, dabar per trumpos dienos išvykoms? Ne problema, keliaukite naktį. Tai tinkamas metas stebėti mėnulio kraterius, sužinoti, ką valgo kosmonautai, ir nusifotografuoti su tikrų tikriausiu ateivių. O ir žvejybos malonumą čia tikrai patirsite.



Lietuvos etnokosmologijos muziejus



Nuo Mindūnų apžvalgos bokšto atsiveria išpūdinga panorama.

Kosminį laivą primenantis Lietuvos etnokosmologijos muziejus (Kulionių kaimas) – pirmasis ir kol kas vienintelis muziejus pasaulyje, kuriame atskleidžiami žmogaus, tautos ir žmonių ryšiai su kosminiu pasauliu. Kasmet čia atvyksta apie penkiasdešimt tūkstančių lankytojų. Visai nekeista, juk susipažinti su mus supančia visata, iš arti pamatyti mėnulį, žvaigždes, ūkus – tai lyg išsvajota kelionė į kosmosą. Na, tik čia atvykti daug arčiau ir pigiau. Kad kelialapis atsidurtų jūsų rankose, tereikia paskambinti į muziejų ir susitarti dėl ekskursijos datos.

Muziejuje galima ne tik apžiūrėti, bet ir palaikyti mažą gabalą meteorito, kuris nukrito Rytų Rusijoje. Ten tokių gabalų buvo surinktos net 23 tonos.

**Molėtų krašte apsilonkiam operos solistui M.Vitulskiui, kuris yra aistringas žvejys, tiesiog nagus niežėjo, kaip norėjosi pagauti laimikį.**

Spėjama, kad Tauragės mėsos kombinate buvo gaminamas maistas kosmonautams. Neseniai iš Ukrainos į muziejų atvežta kosmonautų maisto pavyzdžių.

Klaidinga manyti, kad stebėti dangaus kūnus geriausia vasarą. Pasirodo, žvaigždės kranta net ir žiemą. Atvykus, kai šalta, nereikia stovėti eilėse, temsta anksčiau, todėl nebūtina laukti nakties.

Šaltuoju sezonu čia galima pažvelgti į Didįjį Oriono ūką, vietą,

kurioje dar tik formuojasi žvaigždės. Taip pat pasidairyti po galaktikas ir Mėnulį.

Keliaujant Molėtuose vakare ar naktį visai nesunku rasti naktynę. Turizmo informacijos centras pateikia informacijos apie viešbučius, kaimo turizmo sodybas ir vietinius kempingus. O nakvoti čia verta. Kurgi dar pabudus ryte pasitiktų tokie vaizdai. Štai Baltieji Lakajai, vienas didžiausių šio regiono ežerų, kurio ilgis – beveik devyni kilometrai. Jis pramintas Baltaisiais Lakajais, nes vanduo jame itin skaidrus. Pertenio sąsiauris jungia ežerą su Juodaisiais Lakajais. Šie ežerai su įlankomis, pusiasaliais, salomis ir juos supančiais miškais – vienas gražiausių Lietuvos kampelių.

Iš Kulionių kaimo derėtų vykti į Mindūnus ir ežerų kraštu pasigrožėti iš aukštai. Kelionė automobiliu truks apie pusvalandį. **Mindūnų apžvalgos bokšto** aukštis – 36 metrai, o jo architektūra primena liauną medžio stiebą, besiveržiantį į viršų. Jei norėsite į jį užkopti, turėsite įveikti net 214 laiptelių. Nuo viršaus atsiveria išpūdinga panorama. Galima išvysti Baltųjų ir Juodųjų Lakajų ežerus, Siesarčio hidrografinį draustinį ir garsiąją Labanoro girią. Ši bokštą rasite greta Mindūnų kempingo, jis nuo kaimo nutolęs du kilometrus.



Mindūnų bokštas

Pačiame Mindūnų kaime galite aplankyti **Ežerų žvejybos muziejų**. Ekspozicija išdėstyta atstatytoje XIX amžiaus žvejo pirkioje ir sverne. Būtent to paties laikotarpio žvejybos įrankiai yra pagrindiniai muziejaus eksponatai. Be to, šalia yra baseinėlis, kuriame galima pagauti žuvis, o vėliau ją išrūkyti. Aplinką puošia trys žinomo drožėjo, liaudies skulptoriaus Stasio Karanausko stogastulpiai – vėžiamumui, žvejybai ir Mindūnų krašto gamtai.

Negalima palikti Molėtų nepažinus žvejybos ypatumų ir pačių ežerų žuvų skonio. Čia apsilonkiam operos solistui Merūni Vitulskiui, kuris yra aistringas žvejys, tiesiog nagus niežėjo, kaip norėjosi sugauti laimikį.



B. Nicholson ir M. Vitulskis bandė pažinti žvejybos ypatumus.

### Ežerų krašto delikatesas – seliavos

#### Nijolė Marcinkevičienė

Kulinarinio paveldo ekspertė

„Molėtų krašte – daugybė ežerų ežerėlių. Tai ir nulėmė, kad vietos gyventojai valgė daug žuvis. Žuvis gaudė ne tik ežeruose ar upėse – dažname dvare buvo tvenkinys. Pavyzdžiui, XVII a. tvenkiniuose buvo auginama net 17 rūšių žuvų. Valstiečiai savo tvenkinukuose augindavo karpjus. Karpiai buvo labai paplitę, o per pasninką karpų patiekalai buvo nepakeičiamas valgis. Čia labai populiarūs ir seliavos. Sakyčiau, ši žuvis – kažkas tarp laišos ir silkės. Daugiau jų pagaunama giliuose ežeruose. Seliava – specifinis patiekalas, būdingas Molėtų kraštui.“

#### Rūkytų žuvų salotos

„Tai mano vienos mėgstamiausių rūkytų žuvų salotų, kurioms naudojami tikrai puikūs lietuviški ingredientai: bulvės, burokėliai, obuoliai, – pasakojo salotas pagaminusi Beata Nicholson. – Visi, kas valgė, gyrė ir čepsėjo iš gerumo ir skanumo. Salotoms tinka beveik bet kurios rūkytos žuvis: laišos, karštai rūkytos skumbrės, rūkyti ešeriai ar net silkės. O aš turėjau išskirtinę galimybę jose panaudoti delikatesą – ežerų žuvį seliavą.“

#### Reikės:

- keletas rūkytų žuvų (seliavos, laišos, skumbrės)
- 250–300 g bulvių
- 4 burokėlių
- 200 ml natūralaus jogurto
- 2–3 obuolių
- 2–3 salierų lapkočių
- saujelės krapų
- 4 šaukštelių krienų
- 3 šaukštų obuolių acto
- 1 šaukšto aliejaus
- žiupsnio druskos
- šviežiai maltų pipirų



Nedidelės bulves gerai nuplaukite ir išvirkite neluptas, bet nepervirkite. Išvirusias bulves atvėsinkite ir supjaustykite į keturias dalis (arba šešias – kaip labiau patinka). Saliero lapkočius taip pat plonai supjaustykite.

Obuolius nulupkite ir supjaustykite mažais kubeliais. Saujelę krapų susmulkininkite. Užpilkite acto ir aliejaus, berkite druskos ir pipirų, viską sumaišykite. Burokėlius supjaustykite stambesnėmis skiltelėmis ir atidėkite. Nulupkite rūkytų žuvų odą ir suplėšykite žuvis rankomis. Sumaišykite natūralų jogurtą su druska ir krienais. Sudėkite bulves į lėkštę, tada uždėkite burokėlius, žuvų gabalėlius ir užpilkite kelis šaukštus jogurto padažo. Skanaus!

Leidiny finansuojamas iš Europos regioninės plėtros fondo.



VALSTYBINIS TURIZMO DEPARTAMENTAS PRIE ŪKIO MINISTERIJOS

Daugiau informacijos keliaujantiems po kraštą – Molėtų turizmo ir verslo informacijos centras [www.infomolėtai.lt](http://www.infomolėtai.lt)