Magiczny Kraków

Ziemniak na sto sposobów, czyli krakowski smakosz odwiedza Wilno

2015-03-02

O podobieństwach i różnicach pomiędzy Polakami i Litwinami, naszej przyjaźni i niesnaskach, historii i polityce napisano już wiele opasłych tomów. Cokolwiek by jednak nie mówić, bez wątpienia łączy nas pewien kulinarny fenomen: lubimy ziemniaki...

Kulinarny krajobraz współpracującego z Krakowem Wilna jest niezmiernie zróżnicowany. Nie brak tu supermodnych nowoczesnych akcentów w postaci restauracji wegańskich, czy tych z nurtu kuchni molekularnej, raw cooking, czy fusion. Jednak odwiedzając Wilno nie zapominajcie o korzeniach litewskiej kuchni i zbadajcie tamtejszą fascynację ziemniakiem!

Skąd wzięła się sympatia do tak prostego warzywa? Tradycyjna kuchnia litewska nie obfituje w wyszukane dania. Przeciwnie, szczyci się wydajnym wykorzystaniem zasobów przydomowych ogródków, w których – podobnie jak w Polsce - świetnie rosną wszelkie lokalne warzywa, w tym oczywiście ziemniaki.

Na początek przygody z litewskim kartoflem polecamy mocny akcent: masa kalorii i militarny podtekst, czyli **cepeliny**. Dla mieszkańców północno-wschodniej Polski te podłużne ziemniaczane kluski przypominające dawne statki powietrzne nie będą żadną nowością. Tam funkcjonują z powodzeniem jako „kartacze". Jednak niejeden krakowianin z chęcią i ciekawością spróbuje litewskiego cepelina z dodatkiem mielonego mięsa, białego sera, kwaśniej śmietany, czy nawet grzybów. Kulinarni fanatycy przysięgają, że pomiędzy polskimi kartaczami, czy pyzami, a litewskimi cepelinami istnieją wyraźne różnice. Chodzi ponoć o ilość dodanych do ciasta ziemniaków i ich odmianę... Warto spróbować, chociażby, żeby przekonać się, czy poczujecie tę różnicę. A jeżeli spacerując po Wilnie, zgłodniejecie naprawdę porządnie, to odwiedźcie restaurację *Graf Zeppelin* – tamtejsze cepeliny mają opinię największych w mieście http://www.grafzeppelin.lt/.

O ile ziemniaczane kluski nie powinny szczególnie zdziwić polskiego smakosza, to ziemniaczana kiełbaska **vedarai** może być pewną niespodzianką. Ten litewski przysmak to jelita krowie lub świńskie napełniane nadzieniem z ziemniaków, słoniny, cebuli i przypraw. Tak przygotowane kiszki gotuje się, a później zapieka w piekarniku. Na Litwie vedarai pełnią nierzadko funkcję potrawy jarskiej, czy postnej (choć nie jest to zbyt ortodoksyjne podejście do tych pojęć). Wtedy serwuje się je wyłącznie z kwaśną śmietaną. W wersji „nie postnej" sos zawiera również sporą porcyjkę boczku.

Kolejnym przejawem ziemniaczanej kreatywności na Litwie jest **kugelis** - ziemniaczna baba, czasem nazywana również puddingiem. Podobno każdy litewski kucharz i kucharka mają na ten przysmak swój własny, często pilnie strzeżony przepis. Jedno jest pewne, podstawą dania są ziemniaki. Do nich dodajemy boczek, cebulę, jaja i mleko no i jeszcze sekretna mieszanka przypraw, zapiekamy i gotowe. **Kugelis** je się często z wytrawnym dżemem z brusznicy, kwaśną śmietaną lub skwarkami. Dla wielu danie to jest symbolem typowo domowego litewskiego jedzenia, choć pochodzenie potrawy nie jest jednoznaczne. Niektórzy badacze twierdzą, że pochodzi z kuchni niemieckiej, inni, że z Białorusi. Podobne dania znajdziemy również w północno-wschodniej Polsce no i oczywiście w kuchni żydowskiej, której sztandarowym przysmakiem jest kugel. Najprawdopodobniej litewski kugelis to - jak

wiele aspektów litewskiej kultury - ciekawa wynikowa wielu rozmaitych, przenikających się nawzajem wpływów i tendencji.

Na koniec kolejna szansa na porównanie na pierwszy rzut oka podobnych specjałów kuchni polskiej i litewskiej. Spróbujcie **Žemaičių blynai**, czyli ziemniaczanych blin żmudzkich i porównajcie je z powszechnie lubianymi w Polsce plackami ziemniaczanymi. Te pierwsze okażą się znacznie grubsze od polskich odpowiedników, a w środku będą miały pyszne grzybowe lub mięsne nadzienie.

Gdzie spróbować tych wszystkich ziemniaczanych pyszności będąc w Wilnie? Świetne recenzje zbiera ostatnio restauracja *Senoji Trobelé* (http://www.senojitrobele.lt), która poza daniami z ziemniaków serwuje oczywiście szeroki wybór litewskich dań mięsnych, czy tradycyjne zupy, na czele ze sławnym **litewskim chłodnikiem**. Do posiłku możemy zamówić również robiący na Litwie furorę **kwas chlebowy**. Jeżeli natomiast nie jesteście zagorzałymi fanami kuchni tradycyjnej, a jednak nie chcecie wyjeżdżać z Wilna nie skosztowawszy litewskich smaków, to odwiedźcie restaurację *Forest* (https://www.facebook.com/restoranas.forest), która funkcjonuje w oparciu o hasło: „*Litewska kuchnia może być postępowa!*" A jeżeli w Wilnie zamierzacie spędzić nieco więcej czasu, to spróbujcie zapisać się na jeden z kursów kulinarnych firmy *Ćiop Ćiop* (http://www.ciopciop.lt/). W tutejszej kuchni cudzoziemcy mogą się nauczyć, a Litwni przypomnieć sobie, na czym polega lokalna tradycja kulinarna. Wspólnie natomiast dowiedzą się jak ciekawie, smacznie i nowocześnie ją modyfikować.