

# artywator

strony  
ok\_kulturze

## Od Kuchni...

MICHAŁ HABER

### Tymczasem przenoś moją duszę utęsknioną...

„Pan Tadeusz” Adam Mickiewicz

W poprzednim numerze zapowiedziałem krótką relację z wileńskich świąt Bożego Narodzenia. Otóż nie zaskoczyły mnie kulinarnie. Tradycja tam rzeczą świętą. Za to udział w pasterce u Franciszkanów natchnął mnie pewnym pomysłem i tak oto sprowadziliśmy do Wilna trochę Brwinowa, więc Wilno ponownie gości na łamach „Ratusza”.



Chór Wydartych Domom Kur pod Ostrą Bramą\_foto\_Eliza Kos

W ostatni styczniowy weekend z kolędami i pastorałkami wystąpił dla wilińców „mieszkańców Wilna” i Wilińców „mieszkańców Wileńszczyzny” Chór Wydartych Domom Kur z Ośrodka Kultury w Brwinowie.



koncert u Franciszkanów\_foto\_Eliza Kos

W programie kolędowania w barokowym i nieustannie czekającym na odrestaurowanie kościele pw. Wniebowzięcia Najświętszej Marii Panny (potocznie u Franciszkanów z racji przyległego klasztoru) znalazły się głównie utwory mniej popularne, które z racji rozpiętości dat powstania (od szesnastowiecznego „Nuż my dziś, krześcijani”, po „Lulejże mi, lulej” z filmu „Miś” Stanisława Barei) były muzyczną lekcją historii.



wnętrze Bazyliki Nawiedzenia Najświętszej Maryi Panny w Trokach\_foto\_Małgorzata Kurowska

Podróż do Wilna to nie tylko sentymalna przygoda, ale przede wszystkim zachłyśnięcie się atmosferą miasta i śladami polskiej historii oraz próbowanie tamtejszej kuchni i smaków.

Nie zabrakło więc spaceru po Starym Mieście i szybkiego zwiedzania najciekawszych miejsc litewskiej stolicy. Był także wypad do Trok, dawnej stolicy i najważniejszego miasta Wielkiego Księstwa Litewskiego, gdzie chór miał pierwsze próby (na zamku i w Bazylice Nawiedzenia Najświętszej Maryi Panny) przed kolędowaniem u Franciszkanów. Była też „Rota” przy grobie Piłsudskich ze słynną inskrypcją „Matka i serce Syna” oraz spontaniczne „Przybieżeli do Betlejem” pod Ostrą Bramą.

Ale może wróćmy do kulinariów, których dane było chórowi skosztować.



pyszne słodkości z serem Dziugas\_foto\_od lewej: Anna Żaczek-Siwczuk, Eliza Kos

Litewskie smaki to przede wszystkim produkty ziemniaczano-mięsne ze smaczną okrasą (boczek, cebula i śmietana): cepeliny, kiszka ziemniaczana, kołduny, ale także uszy świńskie w sosie śmietanowym lub wędzone, czarny chleb z kminkiem (najlepiej jeszcze na liściach tataraku), do tego wędzona lub solona słonina (litewskie wędliny smakują inaczej z powodu technologii ich obróbki, czyli przede wszystkim peklowania, suszenia, wędzenia) i oczywiście chłodnik. Skosztować można też nieco egzotycznej niegdyś potrawy, a teraz już jakby rodzimej – karaimejskich kibinów (najlepiej z farszem z siekanym baraniną mięsem). Z nabiałowych rarytasów, w dodatku bez laktozy, godny polecenia jest legendarny ser Dziugas (dojrzewający od 12 do 36 miesięcy), zaś dla wegan zdrowe i wyjątkowe kiszki (Litwini kiszą chyba wszystko).



kishonki wileńskie\_foto\_od lewej: Anna Żaczek-Siwczuk, Małgorzata Kurowska

W tym numerze „Ratusza” polecam zatem litewskie cepeliny, zwane czasem kartaczami czy pyzami ziemniaczanymi.

- 3 kg **KARTOFLI** (nie ziemniaków)
- 0,5 kg mielonej łopatki wieprzowej
- 100 g boczku lub słoniny lub i tego i tego
- 2 cebule
- śmietana
- majeranek
- sól, pieprz

Mięso doprawić wg uznania, lecz najlepiej obficie solą, pieprzem i majerankiem (można też dodać rozgnieciony czosnek, Teściowa dodaje też całe jajko). Kartofle obrać, umyć i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach (jak na placki ziemniaczane). Masę przelać do bawełnianego woreczka lub gęstej gazy, odcisnąć do oddzielnego naczynia z nadmiaru soku (można odciskać partiami). Sok odstawić na kilkanaście minut, aż na dnie naczynia osiądzie skrobia. Odlać wodę, a skrobię dodać do ziemniaków. Wszystko zalać ok. 100 ml wrzącej wody i wyrabiać do momentu połączenia się składników w jednolitą masę (Teściowa nie dodaje wrzątku, za to dodaje kostkę białego sera i jajko, podobno dla lepszego trawienia i lekkości masy). Konsystencja powinna być na tyle gęsta, by można było formować placki (w razie potrzeby można dodać trochę mąki ziemniaczanej).

Odrywać kulki (wielkość zależy od upodobania i potrzeby, ale mniej więcej wielkości dużego jajka, wówczas powinno wyjść ok. 20 cepelinów) i formować placki (grubość wg uznania, ale mniej więcej 1,5 cm). Na środek placków nakładać ok. łyżkę mięsnego farszu, zawinąć i uformować owalną, podłużną

pyzę, mocno ścisnąć, by nie rozpadła się w gotowaniu (farszu powinno być tyle, by udało się bez problemu zamknąć go ziemniaczanym ciastem).



domowe cepeliny... koniecznie z naparsteczkiem litewskiego trunku 999 – dla zdrowotności\_foto\_Michał Haber

W garnku zagotować wodę, posolić. Ostrożnie wkładać cepeliny łyżką i gotować na małym ogniu 30–40 minut (woda musi nieustannie wrzeć).

W tym czasie pokroić boczek lub słoninę (lub jedno i drugie) w drobną kostkę i wolno wytopić na patelni, po czym dodać posiekaną drobno cebulę. Smażyć na małym ogniu, aż skwarki się zrumienią, a cebula zeszkli. Pod koniec dodać śmietany do zabielenia i utworzenia się sosu (proporcja śmietany wg uznania, bo można podawać tylko ze skwarkami lub z samą śmietaną).

Cepeliny podawać okraszone obficie przygotowanym w ten sposób sosem.

Gdy zostaną nam na drugi dzień, przekrojone wzdłuż na pół, można podsmażyć z każdej strony na tłuszczu.



## Samotność

Samotność. Czasem jej potrzebujemy, ale najczęściej samotność dotyka nas nieproszona. Pojawia się i zostaje na dłużej, a nam brak sił, aby wyprosić ją ze swojego życia.

Wystawa Anny Czubaczyńskiej zwraca uwagę na problem samotności osób starszych, często wykluczonych społecznie przez biedę, chorobę czy odległe miejsce zamieszkania. „Chciałabym Cię zatrzymać i pokazać, że tak niewiele potrzeba, żeby kogoś uszczęśliwić”. Autorka prac zachęca do uważności i otwartości na innych, do spotkań i rozmów. Drobnymi gestami pamięci. Na wystawie prezentuje fotografie i kilka prac malarskich – to zapis jednej z wielu samotnych chwil przyjaciółki jej babci, mieszkającej w którejś z wiosek w Opoczyńskim. Fotografie zostały wykonane w ramach działań autorki w Kole Naukowym „filtr AW” pod kierunkiem dr hab. Anny Plewki. Cykl trzech olejnych płócien powstał pod okiem prof. ASP Andrzeja Zwierzchowskiego. Obecnie Anna Czubaczyńska jest studentką I roku II stopnia Architektury Wnętrz w Akademii Sztuk Pięknych w Warszawie. Z brwinowskim OKejem związana jest od gimnazjum. Brała udział w plenerach malarskich oraz wystawach poplenerowych. Podczas studiów licencjackich odbyła praktyki zawodowe w OKejowych pracowniach: plastycznych i fotograficznej.



autorka (z prawej) z prowadzącą galerię Agnieszką Kremką\_foto\_Marek Zdrzyłowski