

Food | Традиционная литовская кухня

Литовцы любят хорошие, вкусные и сытные блюда. Традиция хорошего питания ими унаследована от предков, которые говорили, что «тот, кто хорошо ест, хорошо и работает». Традиционная литовская кухня формировалась на протяжении многих веков. Большое влияние на нее оказали культурные связи с живущими по соседству народами. Хорошим примером является картофельный пирог (или картофельная бабка) – кугелис, который литовцы переняли от немцев. Он является одним из самых любимых блюд в Литве.

Какие ингредиенты блюд являются самыми популярными в Литве?

Это картофель, рожь, свекла, мясо, молочные продукты.

Традиционные блюда в Литве

«Цепелинай» или «диджкукуляй». Цеппелины – это большие, по форме напоминающие дирижабль, продолговатые зразы из тертого картофеля с начинкой из мясного фарша. Чаще всего вареные цеппелины подаются под сметанно-грибным, под соусом со шкварками, жареным луком и сметаной либо просто со сметаной.

«Черный хлеб». Этот хлеб является древнейшим литовским блюдом. Свежий теплый литовский черный ржаной хлеб можно есть на завтрак, обед или ужин.

«Шалтибарщай». Холодный борщ (холодник, свекольник) – этот свекольный суп популярен в летний период, так как его едят холодным. Холодник готовят из вареной свеклы, кефира (простокваши), вареных яиц, огурцов, перьев зеленого лука и подают с вареным картофелем.

«Бульвиняй блинай». Картофельные блины (драники) готовят из тертого на терке картофеля, иногда они бывают с мясной начинкой.

«Баланделяй». Голубцы готовят из капустных листьев, в которые заворачивают мясной фарш с рисом и луком.

«Грибене». Грибной суп, основным компонентом которого являются различные грибы, готовят с использованием овощного бульона, сметаны или сливок и приправ.

«Варшкес сурис». Творожный сыр очень популярен в Литве. Иногда в сыр добавляют кусочки желе.

«Гира». Квас – это ферментированный напиток, продукт брожения черного ржаного хлеба.

«Шакотис» или «баумкухенас». Баумкухен – это «ветвистое дерево» или «дерево с большим количеством веток». Это один из самых популярных традиционных десертов, особенно на свадьбе.

Важно! Все эти блюда и напитки Вы можете отведать в кафе и ресторанах.