

KATALIKŲ POPIEŽIŲ ĮTEISINTO ANTROJO LIETUVOS KARALIAUS VAIŠELGOS VAIŠĖS



Mindaugo sūnus Vaišelga (Vaišvilka, Voišelg), kaip nė vienas kitas Lietuvos karalių turi daugybę titulų.

Jį galima vadinti:

- **Antruoju Lietuvos Karaliumi,**
- **Didžiuoju Rusijos kunigaikščiu,**
- **Naugarduko Didžiuoju kunigaikščiu,**
- **Pirmuoju Lietuvos vienuoliu,**
- **Šventuoju stačiatikių kankiniu,**
- **Naugarduko vienuolyno archimandritu,**
- **garsiausiu Rytų Europos viduramžių kulinaru,**
- **stačiatikių vienuolynų buities reformatoriumi.**

Įpatjevo metraštis, rusų istorikas Borisas Dmitrijevičius Grekovas, Andrejus Savostjanovas knygoje „Į sveikatą! Paprasta, skanu, naudinga!“ jį aukštino ir gyrė, nes ir Lietuvos, ir Rusijos istorijoje jis išliko ne tik kaip progresyvus valdytojas, bet ir kaip didysis Rusijos vienuolynų gyvensenos ir buities reformatorius, pakeitęs tiek vienuolių, tiek ir pasaulietinės architektūros, statybos dalykus bei rusų tautos mitybos būdus ir įpročius.

Ir kas galėjo pagalvoti, kad šis monarchas taps puikiausiu kulinaru ir dar daugiau – Senosios Rusijos vienuolynų valgių kūrėju, padariusiu perversmą net visoje rusų mityboje.

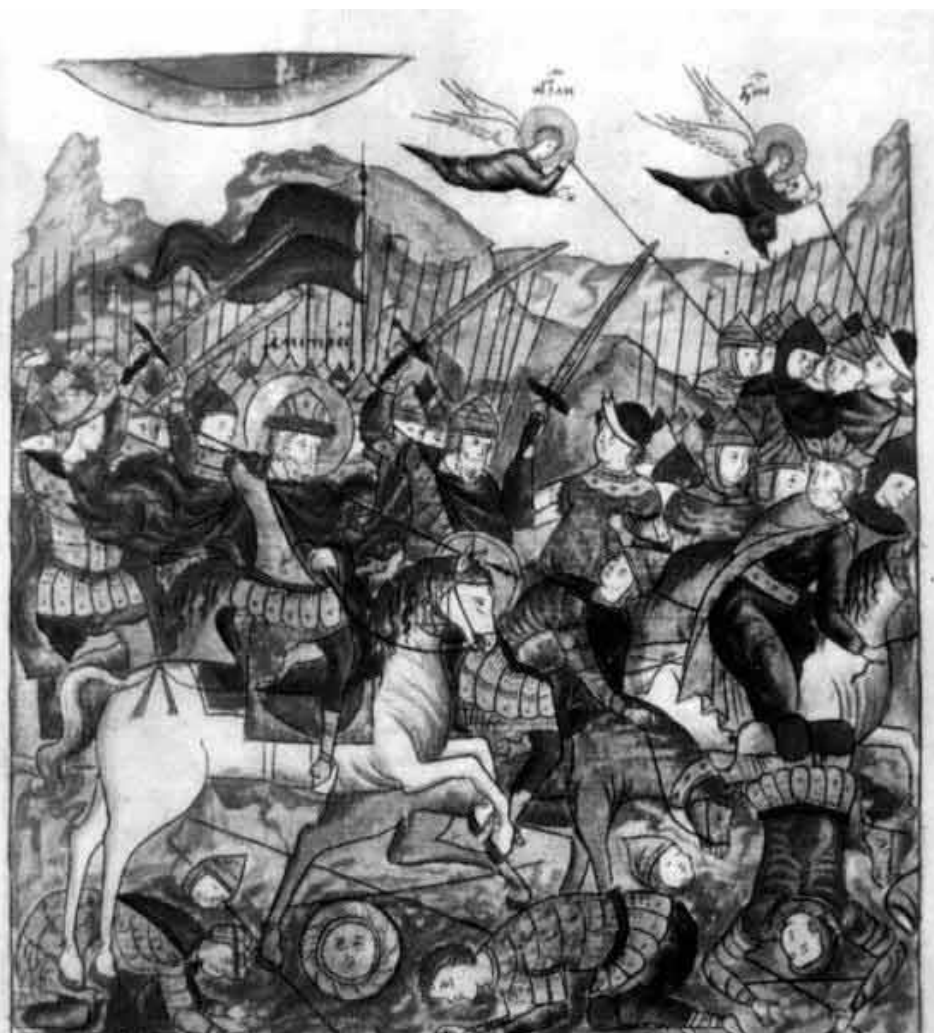
Vaišelga (rus. - Voišelg) kilo iš seniausios Lietuvos karalių giminės. Jo tėvas net ir katalikų popiežių įteisintas Lietuvos karalius Mindaugas nuo ankstyvos jaunystės savo sūnų auklėjo pagal griežtus gamtatikiškus probočių papročius: kai tik infantui sukako dešimt metų, jį išsiuntė į nepraeinamus miškus su auklėtoju vaivada. Mindaugas savo sūnui auklėtoju pasirinko Stanislovą Goštautą (slavai rašo: Gastoldą) – narsų karį, kuris

kartu su savo karaliumi buvo iškovojęs daug pergalių ir Didžiąjai Lietuvai užkariavęs ne vieną kunigaikštystę.

Karaliaus sūnus, kęsdamas visus neprieteklius, sunkumus ir gamtos stichijas, turėjo prabūti ir išgyventi penkis metus miške.

Mokymai prasidėjo tuo, kad pradžioje vaikui vienam iš medžių sausuolių reikėjo pasidaryti ne kokią nors palapinę ar žeminę, o susiręsti rąstinį gyvenamą namelį, po to Vaišelga turėjo įsisavinti medžioklės mokslus, maisto atsargų kaupimo ir paruošimo bei maisto, valgių gamybos būdus pagal protėvių papročius, taip pat išmokti ir karinio mokslo menų. Vaišelga žinojo, kad jei bus aplaidus, neišgalės ištvirti išbandymų sunkumų, tėvas su juo pasielgs pagal to meto galiojusius papročius. Jei jaunas karalaitis neišlaikydavo išbandymų ir prašydavosi namo, jo noras būdavo įvykdomas, tačiau pirmenybė paveldėti valdžią pereinavo jaunesniam broliui, kuris taip pat su vaivada auklėtoju būdavo išsiunčiamas į mišką sunkiesiems išbandymams ir mokslams.

Vaišelga ištvėrė ir praėjo visą išgyvenimo mokyklą iki galo, dar daugiau, - be medžioklės ir įvairių ginklų valdymo įgūdžių, jis įsidėjo galvon mokytojo pasakojimus apie įstabias lietuvių kulinarijos meno žinias. Greitai jaunas auklėtinis lengvai rungdavosi su savo auklėtoju maisto gamyboje ir dažnai nugalėdavo mokėjime paruošti žvėrieną, laukinę paukštieną ir žuvis šaltojo ir karštojo rūkymo būdais, mokėjimu rinkti ir pasiruošti maisto atsargas iš grybų, uogų, valgomųjų ir prieskoninių žolių, pasigaminti ne tik valgius, bet ir gėrimus: gaivas, giras, sotes ir midų.



Lietuvių ir rusų mūšis

Vyriškai išlaikęs sunkius išbandymus Vaišelga, vos sulaukęs pilnametystės, jau dalyvavo karo žygiuose. Karaliaus Mindaugo pasiūstas į kaimyninę Naugarduko kunigaikštystę su nedidele savo kariauna ją užkariavo. Nors kunigaikštis Romanas Danilovičius, bijodamas lietuvių karalaičio autoriteto, užleido jam savo sostą, Vaišelga kunigaikštį išginė iš Naugarduko. Čia įsitvirtinęs Vaišelga nusprendė pralenkti savo tėvą karalių Mindaugą žiaurumuose. Kiekvieną dieną jis „plaukiojo kraujuje“ nekaltų aukų, «печаловашеть тогда, коли же убьяшеть кого, тогда весел бяшеть» (jei kurią dieną nežudydavo, tai liūdėdavo)...

Vaišelga greitai būtų išnaikinęs visus Naugarduko ir jo apylinkių vietinius žmones, jei nebūtų atsitikęs neįtikėtinas įvykis. Vieną įprastą tironiško kraujo praliejimo dieną, liepos mėnesio karštyje dangus aptemo taip, kad nieko aplink nebuvo galima matyti. Po minutės iš dangaus pasipylė kumščio, net ir vaiko galvos dydžio ledų kruša. Daug žmonių ir galvijų buvo užmušta bei suluošinta. Visas derlius buvo sunaikintas. Karalaitis suspėjo pasislėpti nuo krušos, nors keletas krušos gabalų paliko kūne skausmingas mėlynės. Labiausiai Vaišelgą nustebino tai, kad dviejų pasmerktųjų, pririštų prie stulpų nekliudė nė vienas ledų krušos gabalas. Jie stovėjo iki kelių leduose, bet patys krušos nebuvo net kliudyti.

Šis įvykis taip paveikė lietuvių karalaitį, kad jis keletą dienų žmonių naikinimu savęs nebelinksmino, o paskui, neapsikentęs pasaulietinės valdžios, Poloninsko vienuolyne igumeno Georgijaus buvo pašventintas į vienuolius. Tuo metu Lietuvoje jo tėvas karalius Mindaugas atsisakė katalikų tikybos ir grįžo prie gamtatikybos.

Karalaitis Vaišelga vėliau vieno atsiskyrėlio šventojo senolio palaimintas išvyko į Atėnus, nes būtent Atėnuose, o ne Jeruzalėje pagal stačiatikių tikybą buvo Šventasis kalnas, tačiau "зانه мятеж бысть в техъ местах" (tada maištas tose vietose buvo). Vaišelga tai suprato kaip dar vieną ženklą iš aukščiau: atsieit į šventas vietas "грехи не пускате" (nuodėmės neleidžia), todėl nusižeminęs sugrįžo ir 1263 metais ant Nemuno kranto prie Naugarduko pastatė vienuolyną ir pradėjo gyventi tarnaudamas Dievui. Turbūt todėl jį amžininkai vadino „vilku avinėlio kailyje“.

Vaišelga nebuvo šventasis, bet tapo pirmuoju lietuviu, pastačiusiu vienuolyną: savo lėšomis ir savo žemėje. Šis vienuolynas prie Naugarduko, priklausantis Bizantijos Konstantinopolio patriarchatui, tapo vienu pirmųjų vakarinėje Rusijoje. Vienuolyną pastatęs žmogus būdavo vadinamas ktitoriumi. Ktitoriaus garbei būdavo sukuriamas tekstas, kuris būdavo skaitomas liturgijos metu. Taigi hagiografijos rašytos ne tik šventiesiems, bet ir ktitoriams.

Iškilingu stiliumi surašytas Vaišvilko gyvenimo aprašas sukurtas tuometinės Lietuvos teritorijoje, Mindaugo atiduotoje valdyti sūnui Vaišelgai. Tekste atpasakojami jų pokalbiai apie tikybą. Mindaugas prašo Vaišelgo atsisakyti stačiatikiškos krikščionybės ir grįžti į gamtatiški tikėjimą, bet sūnus nesutinka. Toks pokalbis galėjo vykti tuomet, kai Mindaugas jau atsisakęs Romos katalikybės, nors galimas ir toks dalykas, kad belaukdamas karūnos, kaip teigia metraščiai, jis slapta aukodavo Praamžiui, Pykuliui ir Perkūnui, Medeinai, Žvėrūnai ir kitiems lietuvių dievams. Kitaip sakant – krikštas tebuvo priimtas tam, kad ir iš Romos popiežiaus pavyktų gauti dar vieną karūną.

Kas galėjo atpasakoti tokius tėvo ir sūnaus pokalbius? Kažkas, kas buvo arba labai artimas jų šeimai, arba dalyvavo tuose pokalbiuose, arba išgirdo apie juos iš paties Vaišelgos. Kitaip negalėjo būti.

XVI a. antrosios pusės istorikas Motiejus Strijkovskis mini, kad vienuolyno įkūrimo metu jame jau gyveno keliolika vienuolių. Tarp jų galėjo būti ir lietuvaičių. Manychiau, vienuolyną Vaišelga įkūrė ne tik maldai: juk ten būdavo ir skriptorijai – patalpos, kuriose vienuoliai perrašinėdavo knygas, tapydavo ikonas.

Tai būdavo tų laikų kultūros centrai. Neveltui garsioji Laurušavo evangelija, laikoma pirmąja rankraštine LDK knyga, irgi parašyta šiame vienuolyne – tokie dalykai plikoje vietoje neatsiranda.

Kitas reikšmingas to paties vienuolyno skriptorių kūrinys – 1262 m. datuotas chronografas, sudėliotas didžiąja dalimi pagal Jono Malalos „Chronografiją“ – pačią ankstyviausią Bizantijos kroniką, rašytą VI amžiuje. Šis chronografas rašytas paprastiems žmonėms, aiškina elementarius dalykus ir smerkia tuos, kurie nėra krikščionys.

Kodėl Vaišelga pasirinko stačiatikišką krikščionybę pagal graikų apeigas iš Bizantijos? Todėl, kad Romos katalikų krikščionybė būdavo peršama XIII a. sarmatams (aisčiams, baltams, lietuviams) vien kardu ir ugnimi: arba priimi krikštą, arba tampa lavonu. O Bizantijos imperatoriai buvo kitokie: jie finansavo bažnytinių raštų vertimus į senąją slavų kalbą.

Lietuva XIII a. turėjo rinktis vieną kelią iš trijų: arba eiti tiesiai, t.y. mėginti išsaugoti gamtatiški tikėjimą, arba sukti į kairę – priimti graikų apeigų krikščionybę, arba sukti į dešinę – lotyniškų apeigų žydų krikščionybę. Vaišelga pasuka į kairę, Mindaugas – į dešinę, bet greitai apsigręžia ir patraukia tiesiai – į gamtatiškumą. Tuo pačiu keliu vėliau ėjo ir Lietuvos karaliai Gediminas, Algirdas, Kęstutis.



Naugarduko vienuolynas

Vaišelgai gyvenant vienuolyne labai pravertė vaivados Stanislovo Goštauto mokykla. Lietuviui tapus vienuolyno archimandritu, jis įvedė savo naują tvarką, kad visi kiti vienuolynai privalėjo nebegyventi iš išmaldų, o patys ruošti maisto atsargas ir gamintis valgius. Nuo tada ir visuose Rusijos vienuolynuose buvo privalu mokėti patiems auginti daržoves, vaisius ir uogas, ruošti maisto ir gėrimų atsargas bei patiems gamintis valgi, taip pat šaltai ir karštai rūkyti mėsas, žvėrieną, paukštieną ir žuvį. Vaišelga taip pat sukūrė naujus, originalius patiekalus ir valgius. Ši Vaišelgos sukurta virtuvė, vėliau pačių rusų buvo pavadinta vienuoliška virtuve, nes ji skyrėsi nuo slavų įprastos virtuvės, pasižymėjo iki tol nežinomais valgių receptais ir kulinariniais gamybos būdais.

Vaišelgos kulinariniai gabumai ypač pasireiškėdavo per Naugarduko vienuolyne keliamas vaišės, į kurias mielai vykdavo ir stačiatikiai, ir gamtatikiai, lankydavosi ir ką tik naujai pasikrikštiję katalikai. Įdomu būtų išsiaiškinti ar tik nebus žodis „vaišės“ kilęs nuo Vaišelgos vardo?..

Iki Vaišelgos mūrinius vienuolynus kūrė, statė ir juose gyveno daugiausia pabėgėliai iš Bizantijos, bet jokia būdu ne rusai, nes rusai pagal stačiatikiškos tikybos kanonus galėjo kurtis tik prie vienuolynų sienų. Iki mūsų dienų išlikusių mūrinių (akmeninių) cerkvių pastatų architektūra, išplanavimas, erdvių kompozicija bei svogūniniai kupolai būtent ir įrodo jų rytietišką (bizantišką), bet jokia būdu ne slavišką, prigimtį.



Bet Vaišelgos laikais rusų medinių pastatų vienuolynai būdavo statomi rusiškai, t.y. viename pastate būdavo cerkvė, o kitame pastate vienoje ir toje pačioje patalpoje pagal esamus rusų gyvenamosios papročius būdavo miegama, gaminamas maistas, valgoma bei laikomi galvijai. Vienuoliai - šventieji senoliai apsigyvendavo šalia vienuolynų išraustose žeminėse arba palapinėse, kentėdami įvairius neprieteklius bei tuo pelnydami šventųjų kankinių vardą.

Vaišelga savo pastatytą medinį vienuolyną išskirstė į atskirus trobesius, o juos dar į atskiras patalpas. Taip Rusijoje atsirado vienuolyno igumeno reprezentacinės patalpos, vienuolyno igumeno svetainė, kur būdavo keliamos vaišės garbingiems svečiams; vienuolių gyvenamosios patalpos su celėmis; svetainė, kur būdavo valgoma, virtuve, kur būdavo gaminamas maistas; kameros ir rūšiai, kur būdavo saugomos maisto atsargos. Vaišelga taip pat buvo pasistatydinęs ir pirtį, tačiau kituose Rusijos vienuolynuose jos nebuvo statomos, nes rusų tarpe buvo gajus ir dar ilgai, net iki Petro I-jo, išsilaikė paprotys nesiprausti.



Ant senosios Gudijos rašytinės stačiatikių Laurušavo (Lauro Evangelijos) viršelio yra įspaustas sidabrinis įspaudas, vaizduojantis karį su ietimi ir skydu. Tradicinėje stačiatikių tikoje taip yra vaizduojamas šventasis Lauras, o iš tiesų pasaulietiniame gyvenime vadinamas Vaišelga, Lietuvos karaliaus Mindaugo sūnus, antrasis Lietuvos karalius.

Šlovė apie vienuolynų giras, gaivas, sotes (šių gėrimų šiandien jau nebežino maisto gamybos technologai, nors dar XIX amžiuje sotės buvo gaminamos visoje Lietuvoje), midus plačiai pasklido už vienuolynų sienų.

Vienuolynų midūs būdavo verdami pagal Vaišelgos lietuviškus receptus sekančiai: tris funtus medaus užpildavo vienu grancu šaltinio vandens ir kišdavo į įkaitintą krosnį (dabar būtų: 1,5 kilogramo medaus užpilti 3 litrais šaltinio vandens ir virti tris valandas ant silpnos ugnies). Po to įdėdavo apynių (apie 25 g), dar tiek įpildavo vandens ir dar valandą virėdavo. Atvėsintą viralą iškošdavo per tankų kanapinį audinį, uždengdavo švairiu audiniu ir dėdavo šilton vieton, kad midus išvaikščiūtų. Kad midus būtų stipresnis, šiltoje vietoje laikydavo tol, kol baigdavo putoti. Kai midus jau būdavo išsivaikščiojęs, jį iškošdavo per tankų kanapinį audeklą taip, kad skystis taptų švarus ir skaidrus, ir tik tada supildavo į statines. Silpnesniam ir saldesniam midui gauti, į statines supildavo dar neišsivaikščiojusį midų. Stipresniam, geresnės kokybės midui gauti, midų supilstydavo į statines, gerai jas uždarydavo ir statydavo brendimui į Vaišelgos nurodymu įrengtą rūšį, t.y. dirbdavo midų taip, kaip tai būdavo įprasta midų virti visoje Lietuvoje.]

Vėlesniais laikais, kai midų norėdavo daryti saldesnį, tai, kol jis dar vaikščiodavo, supilstydavo į keraminius butelius primenančius indus.

Tuo tarpu Lietuvoje be midaus dar būdavo gaminamos midų trauktinės. Midų trauktinėms Lietuvos žiniuoniai (šiandien mažai apie midudarystę išmanantys valdininkai midaus trauktinę mažaraštiškai vadina balzamu. O kodėl ne ambrozija arba nektaru?) specialiai rinkdavo kvapiuosius augalus arba vaistažoles, darydavo iš jų nuovirą ir maišydavo su medumi. Išlaikydavo atitinkamą kiekį laiko, kad midus prisitrauktų gydomųjų augalų galios ir kvapų, paskui keletą kartų iškošdavo per tankų audinį, kol skystis tapdavo skaidrus kaip gintaras. Šis procesas, priklausomai kokia midaus trauktinė būdavo daroma, Lietuvoje trukdavo nuo 3 savaičių iki mėnesio. Lietuvoje tiek midų, tiek ir midaus trauktinės iškart gerti jokių būdu nebūdavo galima.

Midus turėdavo mažiausiai išlaikomas 3 metus, midaus trauktinės – mažiausiai 5 metus, bet kuo ilgiau, tuo midus ir midaus trauktinės darydavosi gardesnės, kvapnesnės ir stipresnės. Midus brandinamas būdavo įvairių medžių rūšių statinėse (priklausomai, kokį midų ar midaus trauktinę gamindavosi, tokio ir medžio statinę rinkdavosi: ąžuolinę,

skroblinę, kadaginę, uosinę, klevinę, liepinę, obelinę, vyšninę ir pan.). Statines būtinai apvaškuodavo ir statydavo arba į rūsius arba tiesiog užkasdavo žemėn į atitinkamą gylį.

Tiesa, rusų vienuolynai šių taisyklių nesilaikydavo, nes kai tik midų pasigamindavo, ypač vėlesniais laikais, rusų kilmės vienuoliai tuoj pat jį puldavo gerti, nors šiaip jau rusų vienuoliai, kaip ir visa rusų tauta svaiginimuisi gamindavosi „samogon“, - pasidarydavo giros, leisdavo jai perrūgti, kad įgautų stiprumo (perrūgusi gira – „samogon“ įgauna iki 15-16% alkoholio) ir tokią brogą maukdavo kaušais, o pakaušę ir kibirais.



Vaišelga – antrasis Lietuvos karalius

...Lietuvos istorikai tyčiom ar netyčiom yra praleidę vieną įdomų istorinį faktą: kaip žinome Mindaugas 1253 metais popiežiaus Inokentijaus IV buvo karūnuotas Lietuvos karaliumi. Tas pats Inokentijus IV 1255 metais Mindaugui leido karūnuoti vieną savo sūnų karaliumi. Vėliau buvę Romos popiežiai 1259 m. Aleksandras IV, 1261 m., 1268 m. Klemensas IV šio potvarkio **nepanaikino ir neatšaukė** ir, kai 1264 metais Vaišelga buvo išrinktas Lietuvos karaliumi, pagal to meto galiojusius dokumentus ir papročius tapo ir **antruoju Lietuvos karaliumi !!!**

1263 metais, susimokę kunigaikščiai Treniota ir Daumantas nužudė Lietuvos karalių Mindaugą bei jo sūnus Ruklį ir Rupeikį. Nužudžius karalių, dauguma kunigaikščių gviesėsi užimti jo sostą. Parsidėjo tarpusavio vaidai ir žudynės. Taip buvo nužudytas kunigaikštis Tautvilas, kunigaikštis Treniota, o kunigaikštis Daumantas pabėgo į Pskovą, kurį sėkmingai valdė dar 30 metų ir rusų buvo paskelbtas šventuoju.

Tuo metu Vaišelga buvo Graikijoje, Atėnuose prie Šventojo kalno, bet veikiai grįžo ir apsigyveno Pinske, kur buvo **Pinsko stačiatikių vienuolyno** archijerėjumi. **1265 m Mindaugo giminės šalininkai pasikvietė Vaišelgą karaliauti**, bet Vaišelga neilgai tevaldė Lietuvą, nes po trijų metų jis atsisakė sosto, perleisdamas jį savo sesers vyrui gdui (getui) Švarnui, o pats vėl sugrįžo į vienuolyną.



Rusai, rašydami apie Vaišgelgos žūtį, aprašo, kad pas Vaišelgą į svečius atvyko Galičo kunigaikštis gudas Levas Galickis aptarti kai kuriuos valstybės reikalus, juolab, kad prieš keletą metų šie monarchai susigiminiavo, nes Levas Galickis paprašė Vaišgelgos būti jo sūnaus Jurijaus krikštatėviu. Vaišelga sutiko.

Per krikštynas atsitiko keistas dalykas: krikštijančiam dvasininkui ant rankos užlašėjo vaškas, jis truktelėjo ranką ir uždegė savo riasą (vienuolišką rūbą). Su Dievo pagalba ugnis buvo užgesinta ir krikštynos sėkmingai užbaigtos.

Taigi, Vaišelga pavietė Levą Galickį su savo palyda puotai. Vaišems buvo patiekta vienuoliška batvinių sriuba, spanguolių sriuba, vienuoliškai po tešla slopinta stirniena, lietuviški papločiai, troškinti kopūstai su seliavomis, po to buvo vaišinama balintais barščiais, archijerėjiška žuviene, vienuoliškai paruošta žuvimi, vienuoliškai paruoštais

viščiukais, žvėrienos šaltiena su krienais, garsiaisiais Vaišelgos rūkytų mėsų gaminiais, gėrimui buvo duota mėtų ir spanguolių gira, vyno sotė ir aviečių midus...

Suprantama, tai nėra pilnas patiekalų sąrašas, nes puotos metu valgiai keitė valgius ir kaip teigia Ipatjevo rankraštis tų valgių gamyboje dalyvavo pats Vaišelga, o "ины блюда делал собственою рукою" (kai kuriuos patiekalus gamino savo rankomis). Šalia sudėtingų ir įmantrių valgių buvo ir paprastų, tų, kurių Vaišelga išmoko vaikystėje iš Stanislovo Goštauto: baravykų sviestas (sviestas lygiomis dalimis maišytas su baravykais ir svogūnais) ir agurkai su skystu medumi.



"Князья пили по своему обыкновению весьма неумеренно" (kunigaikščiai, kaip paprastai, gėrė gana nesaikingai). Vaišelga gyrėsi savo gamybos patiekalais ir svetingai vaišino savo kūmą. Ar tai Vaišelgos gyrimasis, ar tai pagal paprotį padauginęs išgerti Galičo kunigaikštis įsiuto "грозным голосом исчислив бедствия, претерпенные Россиею от Литвы, и саблею рассек ему голову..." (piktu balsu išvardino bėdas, kurias Rusija kentėjo nuo Lietuvos, ir kardu perkirto jam galvą)...

Lietuvių istorikai Vaišelgos žūtį aprašo kiek kitaip.

A.Vijūkas – Kojelavičius „Lietuvos istorijoje“ teigia, kad Vladimiro kunigaikštis Leonas pasikvietė Vaišvilą atvykti į Vladimirą, kur jis apsistojo Šv. Mykolo vienuolyne. «Atėjus nakčiai, Vaišvilkas, pasitraukęs iš puotos, taisėsi kuo ramiausiai ilsėtis, atleidęs visą svitą ir pasilikęs su keliais miegamojo patarnautojais.

Tuo metu užsuko Leonas, bičiuliškai pašaukė Vaišelgą ir pakvietė draugiškai toliau gerti. Lietuvis, pasitikdamas Leoną, išėjo iš galinio kambario be ginklo ir beveik nusirengęs, tačiau išvydo, jog nė padujų nelikę tariamojo draugiškumo. Iš visų pusių jį staiga apsupo Leono palydovai. Kunigaikštis, apgirtęs ir įsiutęs, pasiryžęs padaryti nusikaltimą, prikišo Vaišvilkiui jo tėvo Mindaugo žiaurumus Rusijoje, jo paties godumą, kurio pagautas neseniai užpuolęs Leono tėvonijos pilis. Galop akivaizdžios grėsmės pritrenktam ir vos suvokiančiam, kas dedasi, Vaišelgai galingu kalavijo kirčiu perskėlė galvą. Kiti Vaišelgos dvariškiai, kurie, išgirdę netoliese triukšmą, griebėsi ginklų, buvo išžudyti, jų turtai – išgrobstyti...

Kiti gudų kunigaikščiai, ypač Vasilka ir Švarnas, sužinoję apie piktadarystę, didžiai pasipiktino: kiekvienas dejavo, jog piktadarybe suterštas svetingumas, sugriautas jų pasitikėjimas, begėdiškai suterštas gudo vardas..."

Kaip ten bebūtų dėl Vaišelgos žūties, - tegu aiškinasi istorikai. O mes pamėginkime pasigaminti nuo Vaišelgos laikų žinomą vienuoliškai slopinta stirniena, kurį rusai vadina „косуля под слойкой по-монастырски“ ir vienuoliškai indelyje keptą žuvį, kurią rusai vadina „рыба в горшочке по-монастырски“

Šie 800 metų skaičiuojantys vienuolių valgiai labai tiktų Kalėdų stalui:

VIENUOLIŠKAI PO TEŠLOS KEPURE SLOPINTA STIRNIENA (GALI BŪTI IR VERŠIENA ARBA JAUTIENA)



Reikia:

800 g stirnienos (nesant, gali būti ir veršiena arba jautiena),
200 g baravykų, arba 100g džiovintų baravykų,
2 šaukštų lydyto kaimiško sviesto,
4 svogūnų,
4 morkų,
4 pastarnokų (gali būti ir petražolės šaknų),
20 kadagių uogų,
žiupsnelio čiobrelių,
10g druskos,
žiupsnelio maltų juodųjų pipirų.

Tešlos kepurei:

2 stiklinių viso grūdo ruginių miltų,
100 g tik kaimiškos tikros grietinės,
2 kiaušinių,
2 šaukštų lydyto naminio sviesto,
5g druskos.

Mėsą supjaustyti pusės delno dydžio gabalais, išmušti, pagardinti druska ir apkepinti įkaitintame svieste iš abiejų pusių, kad susidarytų skrudi plutelė. Į aštuonis keraminius puodelius sudėti keptą mėsą, griežinėliais supjaustytus baravykus (šaldytų baravykų yra visose maisto parduotuvėse, o džiovintus prieš dedant į indelius, išmirkyti ir susmulkinti), svogūnus, morkas ir pastarnokus, pagardinti druska, kadagių uogomis ir čiobreliais, užpilti vandeniu arba tuo vandeniu, kuriame mirko baravykai taip, kad apsemtų.

Iš miltų, grietinės, sviesto, kiaušinių ir druskos išmaišyti tešlą, iškočioti 8 paplotėlius, jais uždengti puodelius ir troškinti 180 laipsnių orkaitėje 30-40 minučių. Patiekti su šviežiai raugintais kopūstais.

VIENUOLIŠKAI INDELYJE SLOPINTA ŽUVIS



Reikia:

10 kaimiškų kiaušinių,
0,5 litro kaimiško tikro pieno,
10g druskos,
žiupsnelio maltų juodųjų pipirų,
5g smulkiai sukapotų krapų,
5g smulkiai sukapotų petražolių,
1500 g bet kokios šviežios žuvies,
120g lydyto kaimiško sviesto,
100g kvietinių miltų,
4 svogūnų,

Tešlos kepurei:

2 stiklinių kvietinių miltų,
100 g tik kaimiškos tikros grietinės,
2 kiaušinių,
2 šaukštų lydyto naminio sviesto,
5g druskos.

Kiaušinius išplakti su pienu, druska, pipirais, smulkintais krapais ir petražolėmis. Žuvį supjaustyti pusės delno dydžio gabalais, pavolioti miltuose ir apkepinti įkaitintame lydytame svieste iš abiejų pusių. Į aštuonis keraminius puodelius sudėti po 10g lydyto sviesto, po lygiai paskirstyti keptą žuvį, plonais griežinėliais supjaustytus svogūnus, užpilti kiaušinių plakiniu.

Iš miltų, grietinės, sviesto, kiaušinių ir druskos išmaišyti tešlą, iškočioti 8 paplotėlius, jais uždengti puodelius ir troškinti 180 laipsnių orkaitėje 30-40 minučių. Patiekti su šviežiai raugintais agurkėliais ir krienais.



Nepriklausomas mitybos ir kulinarijos ekspertas

Vincentas Sakas
Mob. tel. **+370617 24 338**
El.paštas: vsakas@gmail.com,
Melnragė, 1990.

