

Lenkijos MILANAS ar net HOLIVUDAS

Kokiais tik vardais nevadintas trečias pagal dydį ir, ko gero, hipsterišiausias Lenkijos miestas Lodžė. Čia yra visko: Silkės parkas ir vienaaragių stotis, kelionės rikšomis su kačiukais margintais pledais ir dešimtys (o gal ir šimtai) namų sienų, margintų išpūdingais grafičiais. Kino filmai, kuriuos gali žiūrėti lovoje, miesto centre po žvaigždėtu Lenkijos dangumi, ir egzotiška požeminė ekskursija vandens kanalais. Filmo dekoracijas primenantys buvusių gamyklų ir elektrinių pastatai, kino žvaigždžių alėja, galimybė nuo ryto iki vakaro valgyti skanų ir įvairių maistą. Penkiasdešimt keturi tūkstančiai žingsnių – maždaug tiek sukorėme per tris dienas, tačiau visų miesto įdomybių taip ir neapėjome. Tebūnie tai priežastis čia atvažiuoti dar kartą arba sustoti, kad ir pakeliui iš Lietuvos į Vokietiją.



LENKIJOS
INSTITUTAS
VILNIUJE



LODZ
TOURISM
ORGANIZATION

Į Lodžę traukiniu arba autobusu patogiu atvykti iš Varšuvos, kuri nutolusi 120 km. Vietiniai gyventojai už kokybės ir kainos santykį giria „Flixbus“ vežėjus (<https://global.flixbus.com/bus-routes/bus-warsaw-lodz>), bilieto kaina 2,49 Eur.



Prieš atvykdami į Lodžę, mokėmės teisingai tarti šio miesto pavadinimą – pirmąją raidę reikia tarti kaip anglišką „W“, o visas žodis skamba paslaptinai – „Uūdž“ („Woodge“).

O čia mes – Odeta, Anna, Ugnė ir Linas (už kadro). Pakviesti Lenkijos instituto Vilniuje ir Lodžės turizmo organizacijos, tris dienas ir tris naktis valgėme ir dairėmės po miestą, kad išragautume viską, kas Lodžėje yra skaniausia, ir parengtume jums šį „Keliauk ir ragauk“ gidą. Imkite ir valgykite! Kelionė ir geras maistas suteiks daug džiugių akimirklų.

XIX a. Lodžėje įvykusi pramoninė revoliucija pavertė miestą vienu pirmaujančių tekstilės pramonės centrų Europoje. Nuo anų laikų čia stūkso milžiniški tekstilės fabrikai ir jėgainės kompleksai, turtingų miesto pramonininkų rūmai, industrinės ir darbininkų gyvenamosios erdvės. Šiandien šie masyvūs pastatai iš sodrios raudonos spalvos plytų tapo muziejų, meno, mados, hipsteriškų kavinių, kulinarijos ir dizaino studijų, mažų parduotuvių ir didelio polėkio erdvėmis. Veikti čia tikrai yra ką!

„MANUFAKTURA“ ir MS2

Menas ir apsipirkimas vienoje vietoje. „Manufaktura“ – tai restauruota parduotuvių, kavinių ir muziejų erdvė, išikūrusi buvusiam medvilnės fabrike, tad galėsite apžiūrėti stakles ir pasigrožėti madingais ano meto tekstilės raštais. Buvusi spaustuvė virto kino teatru, veikusiame balinimo ceche dabar veikia kavinės ir kėglinė, audimo ceche – išskirtinis viešbutis. Šalia pamatysite anuomet itin įtakingo ir turtingo asmens, valdžiusio kelis fabrikus, – Edwardo Herbsto – rūmus. Pastarieji atrodo taip, lyg Edwardas su šeima čia vis dar gyventų ir atvėręs langą išakinėtų darbuotojams.

📍 ul. Ogrodowa 19, pirmadieniais muziejus neveikia

SPURGOS!

Kioske prie apžvalgos bokšto labai geros spurgos. Ugnė ir Odeta rekomenduoja su rabarbarų ir juodųjų serbentų džemo įdaru.

LENKIŠKASIS LUVRAS

Meno muziejus MS1 nuo MS2 nutolęs tik porą kvartalų (adresas – plk. dr. Stanisława Więckowskiego 36). Viena me geriausių meno muziejų Europoje rasite P. Picasso, Maxo Ernsto, Hanso Arpo, Luiso Borgeso, Marinos Abramovič ir kitų pasaulinio lygio menininkų darbų. Bilietas, su kuriuo įeitis į MS1, MS2 ir Herbsto rūmus, kainuos apie 20–30 zlotų, t. y. apie 5 eurus.

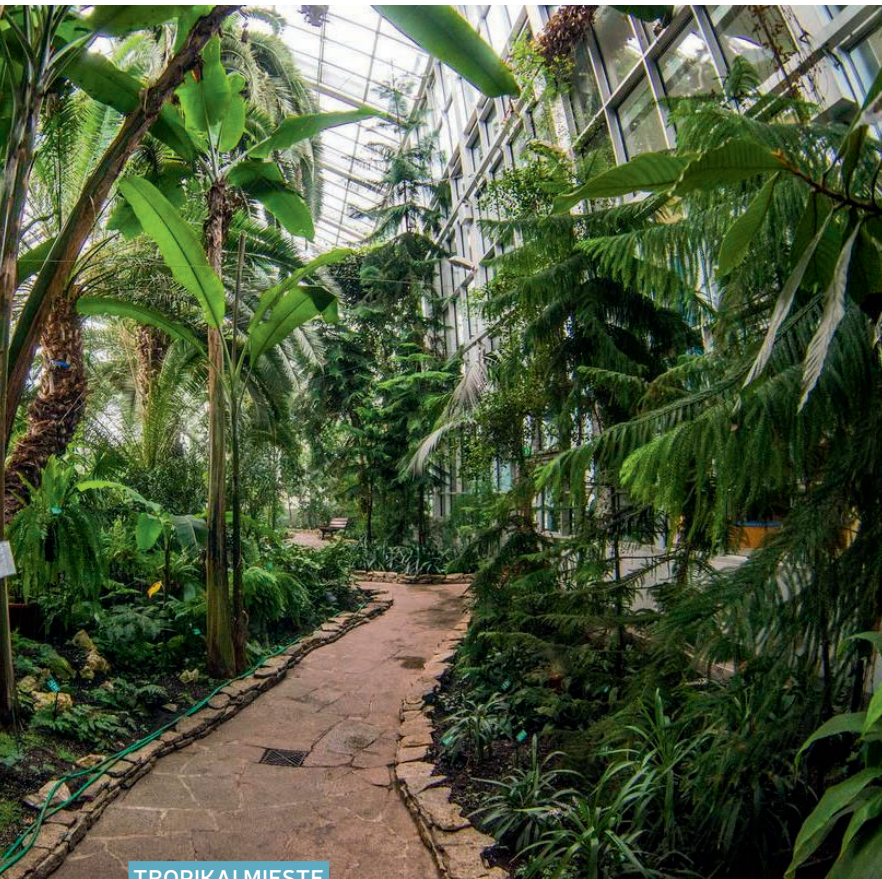
📍 ul. Więckowskiego 36, pirmadieniais nedirba





GATVĖS MENO (ARBA GRAFIČIŲ) MIESTAS

Łódžė yra gyvas, tikras, gaivališkas ir laisvas miestas. Kaip ir šimtai išpūdingų paveikslų, gimstančių ant įvairiausių pastatų sienų. Norint patogiau apžiūrėti šią gatvės meno galeriją po atviru dangumi, sukurtas grafičių žemėlapis. Jį rasite ir feisbuke (paskyra Łódzki street art arba Street art in Łódź). Jei Łódžėje lankysitės liepą, vyks tradicinis gatvės meno ir grafičių festivalis.



TROPIKAI MIESTE

📍 Piłsudskiego 61 | Park Źródlika

Palmiarnia Łódzka – tai augalų oazė miesto centre, visai netoli Kine-matografijos muziejaus (plac Zwycięstwa 1). Nuostabiai graži vieta: įvairių klimato juostų augalai, plotelis dykumos su išpūdingais kaktusais ir akvariumai, kuriuose plaukioja didžiulės žuvys ir vėžliai. Vasarą veikia lauko sodas. Patiks ir vaikams!

SILKĖS PARKAS

Mieste yra daugiau nei 30 parkų ir net vienas didžiausių Europoje miesto teritorijoje esančių miško kompleksų – 1250 hektarų Łagiewnikų miškas (jame galėsite pasivažinėti dviračiais ir net pajodinėti). O Silkės parkas yra labai smagi vieta miesto centre su fontanu, žydinčiais medžiais ir pramogaujanciais miestiečiais. Silkės vardu pavadintas todėl, kad tarpukariu šioje miesto dalyje gyveno žydai, prekiaudavę viena paklausiausių (ypač – dėl nedidelės kainos) žuvų – silke.

📍 prie „Puro“ viešbučio



BLIZGANČIOS SKULPTŪRŲ NOSYS IR MEŠKIUKAS

Nėra skulptūros, kurios nosis nebūtų nutrinta iki akimamo blizgesio. Profesoriai, darbininkai, menininkai, iš animacinių filmukų atkeliavę meškinai, katinai ir net Kūlverstukas – visų nosys blizga. Dėl šio miestiečių ir turistų įpročio kaltas J. Tuwimas. Jo būta garsaus poeto. Egzistavo legenda, kad jei studentas patrins J. Tuwimo skulptūros nosį, jam seksis laikant egzaminus. Nelabai aišku, kodėl pradėta trinti nosis visoms kitoms skulptūroms, bet juk sėkmės per daug nebūna...

EC1 – TOBULA DIENA SU VAIKAIS

📍 Targowa 1/3

Fantastiškai rekonstruota XIX a. elektros jėgainė virto unikaliu mokslo ir technikos muziejumi, kuriame tiek virtualių ir interaktyvių veiklų, kad per dieną vargu ar pavyks viską išbandyti. Trimatis planetariumas (informacijos per ausines galite klausytis angliškai ar rusiškai), fizikos dėsnių simulatoriai, mikro- ir makropasaulis, kosmoso reikalai, niekada nesustojanti švytuoklė, daugybė smagių veiklų suaugusiesiems ir vaikams. Šiuo metu statomas naujas korpusas, skirtas animacijai ir kompiuteriniams žaidimams! (Feisbuko paskyra <https://www.facebook.com/ec1lodz/>). Beje, antradieniais centre pritildomi visi garsai, kad autizmo spektro sutrikimų turintys lankytojai galėtų patogiai pramogauti.



ILGIAUSIA PRAMOGŲ GATVĖ – „ULICA PIOTRKOWSKA“

Pagrindinis veiksmas visada vyksta šioje gatvėje, besitęsiančioje net 4,2 km. Lenkiškai gatvės pavadinimas yra „Piotrkowska“, o lietuviai ją vadina Petrakavo gatve. Didžioji jos dalis priklauso pėstiesiems, bet jei kojos pavargo – dairytės velorikšų. Jie vežioja keleivius triračiais dviračiais. Gatvė pilna skirtingos architektūros statinių ir įdomių objektų. Pamatysite ir stiklo šukėmis apklijuotą namą, vadinamąjį Rožių pasazą, kurį menininkė skyrė savo silpnaregei dukrai, ir vietinių kino žvaigždžių alėją, ir skirtingų šalių restoranų, ir hipsterių mėgstamų restoranėlių, iškūrusių jūriniuose konteineriuose. Beje, čia yra ir dėmesio vertas „Ato Ramen“ – mūsų lankyto „Ato sushi“ tinklo restoranas.



VIENARAGIŲ BUVEINĖ

📍 aleja Adama Mickiewicza 15

Kur renkasi vienaaragiai? Žinoma, kad po vaivorykšte! Pagrindinę tramvajų stotį su vaivorykštės spalvų stogu vietiniai vadina vienaaragių arklide ir kiekvienas Łódžės gyventojas gali papasakoti legendą: nors sakoma, kad pirmasis tramvajus atsirado Varšuvoje, iš tiesų tai buvo tik arklių traukiamos transporto priemonės. Pirmas elektrinis tramvajus riedėjo būtent Łódžėje! Tramvajai elektros laidus liečia vienu „ragu“, dėl to ir buvo praminti vienaaragiais (lenkiškai – jednorożec).

EKSKURSIJA TUNELYJE IR POŽEMINĖS KATEDROS

📍 plac Wolności 8

Požeminis muziejus „Dętka“ arba tiesiog – 142 m tunelis tin-ka vaikams, paslapčių ir požemių mėgėjams. Įėjimas iš Laisvės aikštės, esančios Petrakavo gatvės pradžioje. Eidami žinokite, kad ši vandens talpykla statyta 1926 m., kanaluose slėpėsi ar jais gelbėjosi geto laikų žydai. Kaip ir visose kanalizacijose, čia būta įdomių radinių: ne tik pasų ir žiedų, bet net mamuto iltis. Beje, kai iš veikiančių Łódžės vandens rezervuarų išleidžiamas vanduo ir valoma, jie laikinai tampa vadinamosiomis požeminėmis katedromis – čia tokia puiki akustika, kad miestas ten rengia koncertus! Dėl galimybės tuoktis tokioje požeminėje katedroje grojant orkestrui mieste buvo surengtas aukcionas. Daugiau informacijos gausite Turizmo informacijos centruose (Łódzka Organizacja Turystyczna, ul. Piotrkowska 28, www.facebook.com/lotlodz).

„PURO“

📍 Ogrodowa 16, 91-065 Łódź

Didžiausias nakvynės pasirinkimas yra airbnb.com, bet jei norite gyventi miesto centre ir mėgautis kiekviena minute, gal verta pasirinkti naują ir labai mums patikusį viešbutį „PURO“. Kai gyvenimi miesto centre, viskas yra ranka pasiekama, kas ryt laukia pusryčiai su kelių rūšių vietinių gamintojų sūriais, šviežiai spaustomis sultimis, bolivinių balandų ir ryžių desertais, nuostabiai skania kiaušiniene ir kava. Kai „Manufaktura“ prekybos ir parodų kompleksas kitapus gatvės, o pro didžiulius langus matyti Silkės parkas – ima jaustis tikros atostogos. Beje, ant viešbučio stogo įrengta terasa!

KELI ŠIŲ METŲ FESTIVALIAI:

- ♥ **Transatlantikas (Transatlantyk, liepos 12–19 d.)** – kinas + muzika + meistriskumo pamokos. Šimtai puikių filmų, išpūdingų koncertų, žvaigždžių ir patirčių.
- ♥ **Keturių kultūrų Łódžė (Festiwal Łódź Czterech Kultur, rugsėjo 6–14 d.)** – skirtas paminėti kultūroms, padariusioms didžiausią įtaką Łódzei: lenkams, žydams, rusams ir vokiečiams. Apie toleranciją ir supratimą festivalis kalba teatro, muzikos, vizualiųjų menų kalba.
- ♥ **Kinetinio šviesos meno festivalis „Light Move Festival“ (rugsėjo 27–29 d.)** – šviesa keičia ir atgaivina erdves, tad Łódžę pamatysite visiškai kitokią – nepamirštamą.





PUSRYČIAI

„DRUKARNIA SKŁAD WINA & CHLEBA ŁÓDŹ“

ul. Piotrkowska 138/140

Hipsterių ir butikinių menininkų rajone esanti kavinė yra ta vieta, kurioje skaniai pavalgysite ir nusifotografuosite instagramui. Mus privilegio šviežiai kepamos duonos kvapas, langai iki žemės ir urbanistinis interjeras. Šią vietą vertina ir čia pusryčiauja geriausių miesto restoranų šefai ir stilingo maisto žinovai. Vienbalsiai sutarėme, kad šią vietą privalote aplankyti ir, jei tai pusryčiai, būtinai imkite duonos krepšelį. Rušių yra įvairiausių, mus sužavėjo minkštutėlė kvietinė duona su džiovintais pomidorais ir ruginė su raugu kepta duona, gardinta kuminu ir saulėgrąžomis (galite nusipirkti išsinešimui). Skanavome Benedikto kiaušinių, anglišių pusryčių, varškės užtepėlės su ridikėliais, sūrių ir čia pat keptų prancūziškų ragelių – rekomenduojame viską!

„POWIDOK – RESTAURACJA AUTORSKA“

plac Wolności 8

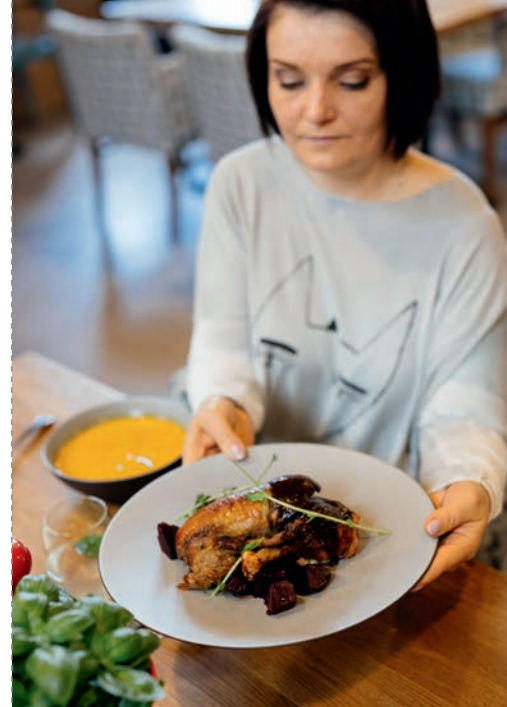
Jei norisi saldžių pusryčių – išmėginkite šią kavinukę Laisvės aikštėje, Petrakavo gatvės pradžioje. Saldus omletas skęsta sezoninių uogų užpile ir truputį primena vaikystės vaflius arba purų blyną. Jei labiau mėgstate nesaldžias kiaušinių variacijas – jos čia puikios, kaip ir pusryčių sumuštinis su vietinių ūkininkų sūriu ir lašiša. Kol laukiate, apsidairykite: „Powidok“ yra tarsi nedidelė paveikslų galerija. Kavinės šeimininkai padeda integruotis žmonėms su proto negalia: ne tik įdarbina kavinėje, bet ir dovanoja galimybę demonstruoti savo paveikslus ir rengti susitikimus. Socialiai atsakingas verslas visada vertas pagarbos.

Beje, prie pat šios kavinės yra labai linksma vieta – spalvingas, eklektiškas ir labai draugiškas baras „Popart“. Jį aptikome netyčia, užėikite, jei ieškosite kokio nors vakarinio gėrimo.

„MISKA GASTRO BOWLS“

ul. Ogrodowa 16

Jei viešbutis bendradarbiauja su vietiniais maisto žinovais – pusryčiai viešbutyje bus puikūs. „PURO“ meniu padėjo sudaryti būtent tokie gero maisto ir vietinės produkcijos gerbėjai, tad čia rasite šviežutėlės kelių rūšių duonos iš „Montag“ kepyklėlės, ožkų, avių ir karvių pieno nepakartojamų sūrių ir ūkininkų išaugintų daržovių, kelių rūšių šviežiai spaustų sulčių (burokėlių, morkų ar net raugintų agurkų), kaimiškos kiaušininės ir desertų su ryžiais, bolivinėmis bandomis ir kito mis kruopomis.



PIETŪS

„BAWEENA“

ul. Ogrodowa 19a/46

Patiks didelių porcijų ir stiprių skonių mėgėjams. Tad jei pasivaikšiojote po „Manufaktura“ ir norite gerų pietų – užėikite čia. Meniu europietišškai itališkas, opcijų tikrai daug, o mūsų rekomendacija – gardūs ir kupini skonio bulvių virtinukai (a la njokiai) su vištų kepenėlėmis, Porto vynu ir pomidoriukais, o jei norisi gurmaniškai – ragaukite įdarytus ožkų pieno sūriu ir trumų pasta. Didkepsniai taip pat verti dėmesio, tik priminkite padavėjui, jei norite vidutiniškai iškepto.

„STACJA STREET FOOD“

ul. Generała Romualda Trauguttą 9

Viskas prasidėjo nuo gatvės maisto vagonėlio, kurį valgytojai taip pamėgo, kad savininkai nutarė atidaryti restoraną. Turbūt liberaliausia ir įvairiausiems mitybos ypatumams įtinkanti vieta – Vietnamo virtuvės įkvėptais patiekalais galės mėgautis ir mėsos mėgėjai, ir veganai, ir net jūsų augintiniai! Išbandėme įdomaus skonio patiekalą pavadinimu „Ummami bomb“, kuriame susibičiuliavo parmezas, sojų pasta ir skrudinta rūkyta šoninė. Pavadinimas atitiko realybę – burnoje „sprogo“ išraiškingas skonis, patiekalas buvo puikios kreminės tekstūros su pūpsančiu žaliu kiaušinio tryniu ant viršaus. Visiška to priešingybė – skaidri ir lengva veganiška pho sriuba, užkariavusi mūsų širdis ir protus.

„BROWAR KSIEŻY MŁYN“

ul. Tymienieckiego 22/24

Dažna Lenkijos kavinė ar restoranas turi nuosavą alaus daryklą, o šis ypatingas tuo, kad gamina sezoninį alų. Mėsos gerbėjai, dėmesio: čia meniu pilnas gerų jautienos, kiaulienos ar antienos patiekalų. Ypač rekomenduojame keptą anties šlaunelę su rizotu, glazūruotais burokėliais ir razinų padažu. Rinkdamiesi, ką valgysite, žinokite, kad makaronus patiekiamas šefas gamina savo rankomis, tad tikrai negausite jų iš pakelio. Beje, būtent čia pagaliau paragavome tradicinės lenkiškos sriubos „żurek“ su madingai be lukšto virtu kiaušiniu ir rūkyta dešrele bei puikios, aštrios ir kupinos skonių kokosinės jūrų gėrybių sriubos. Abi buvo nerealiai. Atskirų ditirambų virtuvė nusipelnė ir už tinkamai, su meile paruoštas salotas – tokių įvairių ir gardintų puikiu padažu seniai buvome ragavę.



VAKARIENĖ

„WODA SODOWA“

ul. Piotrkowska 190

Linksma vieta be taisyklių, bet su geru maistu. Ant durų radome priklijuotą kone miesto simboliu tapusį vienaarą, o viduje sėdėjo šešiasdešimtmečių mergelių kompanija, kuri iš širdies džiaugėsi bendra vakariene. Prie gretimo staliuko mėsainį kirtu jaunimas. Žodžiu, vieta visiems alkanims. Aptarnavimas ir maistas verti aukščiausių balų. Pačios kaltos, kad užsisakėme kukurūzų sriubos su krevetėmis – dabar jos jaukumo negalime išmesti iš galvos. Labai geras jautienos tartaras su mažyčiais grybukais, žaliu putpelės kiaušiniu ir gardžia duona su sviestu. Karšti apلودimentai lašišos kepsniui, įsitaisiusiam saldžiųjų bulvių piurė ir špinatų soste bei gardintam kiaušiniu marškinėliuose.

„ATO SUSHI“

ul. 6 Sierpnia 1/3

Bene geriausias sušių restoranas visoje Lenkijoje. Jam vadovauja virtuvės šefas Kasperas Krajewski, pilnės geriausio Lenkijos sušių meistro vardą. Ir... tokios šviežios žuvies, sušių įvairovės, paslaugaus ir išmanaus aptarnavimo gali pavydėti bet kuris pasaulio restoranas. Mūsų patarimas: visada meniu rinkitės „omakase“ – tada sušių komponentus parenka šefas pagal tai, kokios geriausios žuvies turi tądien. Tai japoniška tradicija, parodanti pasitikėjimą sušių meistrui. Ragavome sušius su šviežutėliu tunu, skumbre, jūrų šukutėmis, sultinga lašiša ir upėtakio filė. Jei eisite su draugais, drąsiai rinkitės vadinamąją vakarielių sušių lėkštę.

„CUD MIÓD FABRYCZNA“

ul. Generała Romualda Traugutta 2

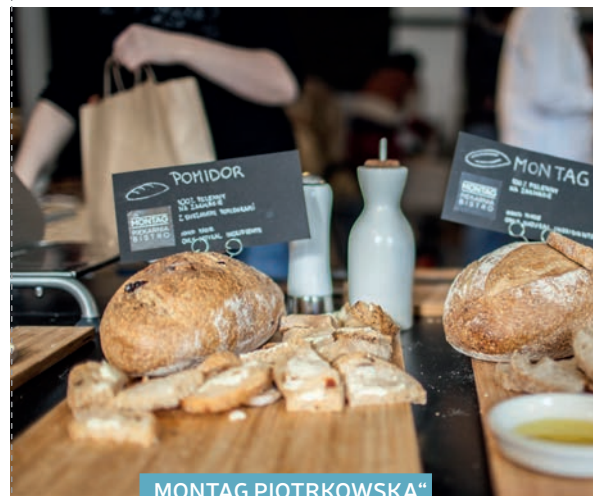
Jei mėgstate mėsą ir nenorite puošti - at-eikite čia, į restoraną alkaniems žmonėms. Dešimt balų skiriame minkštučiams ėrienos pjausniams su kauliuku ir bulvių košės kompanijai. Neprašausite pasirinkę keptą žąsies kulšėlę su mažyčiais bulvių virtinukais – mėsytė pati krinta nuo kaulų ir yra ne per sausa. Vietiniai labai giria šio restorano virtinukus, čia jų yra įvairiausių rūšių: su špinatais, bulvėmis, raugintais kopūstais, grybais ir net su žąsiena. Mes ragavome koldūnus, tačiau šįkart jie buvo ne tokie įsimintini.

ATRADIMAI

„LODZIARNIA CUKIERNIA WASIAKOWIE“

ul. Generała Romualda Traugutta 2

Tai vieta, kurioje vasarą, pasak vietinių, iki pat pagrindinės gatvės driekiasi ledų mėgėjų eilė. Norisi paragauti tradicinių lenkiškų ledų ir pyragaičių? Eikime čia! Balsuojame už ypač gardžius ledus su rabarbarais ir braškėmis ir už veganiškus šokoladinius. Varškės pyragėlis, primenantis velykinę paschą, taip pat vertas dėmesio.



„MONTAG PIOTRKOWSKA“

ul. Piotrkowska 107

Iš pagrindinės gatvės, pasukę į vidinį kiemėlį, jo gale rasite stebuklingą duonos kepyklėlę. Anksčiau šeimnininkai užsiėmė kitais verslais, bet vieną dieną ėmė kepti duoną, apie kurią garsas pasklido po visą Lodzę. Užeikite rytę, nes popiet lieka vos kelios bandelės. Rasite lengvai, nes „Montag“ yra paskendęs šviežios duonos kvapo rūke. Jei turėsite galimybę, būtinai paragaukite kvietinės su raudu keptos duonos, gardintos slyvomis ir raudonaisiais pipirais.

„SKAZANI NA GOFRY“

ul. Piotrkowska 138/140

Pažodžiui – „pasmerkti vafliams“. Hipsteriškoje aplinkoje, kur visos kavinės įsikūrusios jūriniuose konteineriuose, šių vaflių paragauti būtina. Juos mums rekomendavo vietiniai. Beje, visi vafliai – saldūs ir nesaldūs – pavadinti kino filmų vardais. Jei nežinote, kurio norite, ragaukite „Ostry klavisz“ (liet. aštrus klavišas) vaflių su aitriųjų paprikų džemu, riešutų sviestu ir vištiena.



„BEZA FOOD AND BOURBON“

ul. Ogrodowa 8

Tiesiai priešais „PURO“ viešbutį prie pat gatvės yra nedidukė kavinė, kurios lengva nepastebėti skubant į centrą, bet tai būtų didžiausia klaida. Čia ledai tiesiog kosminiai – nuostabiai glotnios tekstūros ir sodraus skonio! Mūsų atradimas grietininiai ledai su sūdyta karamele ir bazilikais. Čia galite užsukti ir vakare paragauti ypač gardžių užkandžių, vadinamų tapomis. Desertai, užkandžiai ir burbono kolekcija – derinys neįprastas, bet labai vykęs.



„MAISON A. S.“

Księży Młyn 16

Tai geriausia, kas Lodzėje gali nutikti pyragėlių ir kavos mėgėjams. Tai apskritai vienas geriausių dalykų, kurie nutiko mums šioje kelionėje. Šeimnininkai Agnieszka ir Sebastianas – miela lenkų pora, susipažinę Paryžiuje, kuriame abu mokėsi kulinarijos meno ir vėliau savo įgūdžius tobulino aukščiausio lygio Prancūzijos restoranuose. Iki šiol daugelį produktų juodu vežasi iš Prancūzijos ir Vokietijos, nes ten jie geriausios kokybės. Atskleisiu paslaptį – šeimnininkai atsisakė atidaryti dar vieną desertinę pagrindinę gatvę! Nes nenori savo desertų paversti masine preke. Čia meniu keičiasi kas mėnesį. Yra keli firminiai desertai, pvz., burnoje tirpstantis plikytas pyragaitis, bet kas sezoną kuriami nauji šedevrai. Beje, visi desertai yra su mažiausiu būtinu kiekiu cukraus, Rekomenduojame susipažinti – „Madam Rhubarb“ – morengas su maskarpone, puria plakta grietinėle, rabarbarais ir liofilizuotomis avietėmis. Jei diena pasitaikys karšta, atkreipkite dėmesį į gaivų žalią pyragėlį, kuriame slepiasi baltojo šokolado putėsiai, želė iš rūgščių obuolių, agurkų, aromatingųjų mėtų, žaliųjų citrinų ir džino. Beje, kava čia irgi tobula.





Edyta Jerzyńska,
kulinarijos studijos
„Chałka czy żulik?“
įkūrėja

Plikyti bulvių kukulaičiai su spirgais (lenk. *prażoki*, tarti – „prażoki“)

Senosios Lenkijos patiekalų galite paragauti visoje šalyje populiariose užieigose, vadinamosiose „Bar mleczny“, bet jei norite mokėti senuosius lenkiškus patiekalus gaminti patys, galite iš anksto užsisakyti pamoką mažytėje jaukioje šeimininėje kulinarijos studijoje (www.facebook.com/Chałka-czy-żulik). Čia šeiminkauja Edyta ir jos vyras Marekas – abu tradicijų ir maisto gerbėjai, tad ir pavalgysite, ir istorijų paklausysite. Mums šie kukulaičiai truputį priminė gardų išardytą cepeliną.

Reikės:

- 0,5 kg bulvių
- 5 šaukštų kvietinių miltų
- 250 g šviežios šoninės spirgučiams
- svogūno
- druskos
- rapsų aliejaus kepti

Bulves nuskutame, supjaustome ketvirčiais, užpilame vandeniu, kad apsemtų $\frac{3}{4}$ bulvių, pasūdome. Miltus šaukštu beriamė tiesiai ant bulvių, kad susidarytų kauburėlis. Uždengiame dangčiu ir verdame nustatę silpną kaitrą, kol bulvės suminkštės.

Šoninę supjaustome stambiais kubeliais. Keptuvėje įkaitiname rapsų aliejų, beriamė šoninę ir uždengę troškiname ant silpnos kaitros apie 40 min. Likus kelioms minutėms iki pabaigos, beriamė smulkiai pjaustytą svogūną, pasūdome ir apkepame, kol taps auksinės spalvos.

Nusunkiamo vandenį, bulves su miltais sugrūdame iki vientisos masės. Riebaluose pamirkytu šaukštu į lėkštę beriamė spirgučių. Šalia dedame bulves. Tinka patiekti su troškintais raugintais kopūstais.



Naujiena!



Mielos mamos ir tėčiai, kartais leiskite sau atsipūsti! Kai norisi daugiau laiko knygai, treniruotei ar padūkti su vaikais, pietums ar vakarienei imkite ir išvirkite šių „Beatos virtuvės“ koldūnų ar virtinių.

Beata

#MAMAIRGIŽMOGUS

Daugiau apie skonius, sudėtį ir prekybos vietas
www.beatosvirtuve.lt

Ieškokite www.barbora.lt ir didžiosiose MAXIMA bei IKI parduotuvėse.