



LITVAKIŠKAS BEIGELIS IŠ VILNIAUS

בייגל ליטבקי מוילנה

Nors beigelių receptas (kilęs iš LDK ir Lenkijos žydų bendruomenių) buvo plačiai paplitęs, bet skaniausi beigeliai būdavo kepami Smurgainių miestelyje 75 km. nuo Vilniaus (dabar Baltarusija), kur iki karo gyveno didelė žydų bendruomenė. 19 amž. Smurgainių žydiški beigeliai, buvo žinomi ne tik Vilniaus krašte – kitų Europos miestų kepėjai mokėsi iš šio miestelio kepėjų gaminti virtą tešlą. Kepti sekėsi ir Vilniaus beigelių kepėjams, tačiau, vietiniai pardavėjai, per Šv. Kazimiero kermošius, kvietė pirkėjus prie “Smurgainių beigelių” – šis pavadinimas buvo geriausio skonio garantas. Vilniaus turgūs (ir ne tik) stebino visus beigelių gausumu, retas kas iš mugės grįždavo be virtinės ant kaklo. Su aguonomis, juodgrūdžiais, garstyčiomis, saldieji. Į turgų atveždavo jų kalnus, net valtimis Nerimi atplukdydavo. (L. Klimka. “Kaziuko mugė seniau ir dabar”).

Nežinome, ar kepa dar beigelius Smurgainyse, bet LŽB „Beigelių krautuvėlė“ jau porą metų puoselėja litvakišką kulinarinį paveldą ir kepa beigelius su paslaptinguoju ingredientu...nostalgija!

10-čiai didelių beigelių, jums reikės:

1 kg miltų, 1/2 stiklinės aliejaus, 1/2 stiklinės vandens, žiupsnelio druskos, šaukštelio cukraus, kiaušinio baltymo, 0.25 kg mielių
Mieles užpilame cukrumi ir palaikom šiltai, kol pakils. Maišome miltus su druska ir šiltu vandeniu, supilame pakilusias mieles, aliejų. Gerai suminkius tešlą, duodam jai pakilti, vėliau formuojam kumščio dydžio beigelius su skylė. Leidžiam jiems pakilti apie 30 min. Prieš kepimą paviršinam kelias sekundes verdančiame vandenyje, pertepam kiaušinio baltymu ir papuošiam norimais priedais. Klasikinis būtų su aguonomis, galima

su sezamų sėkloms, smulkintais riešutais. Kepam apie 20 min.

Dar šiltus pjauname skersai, tepame kreminiu sūriu ir rekomenduojame braškių ar mėlynųjų uogiene.



א קלייט פון בייגל
beigelių krautuvėlė

