Nauczycielska wędrówka po Litwie

Tradycyjnie od wielu lat Zarząd Oddziału Związku Nauczycielstwa Polskiego w Tarnowie organizuje dla swoich członków wycieczki krajowe i zagraniczne. Tak też było w ten weekend majowy w trakcie którego członkowie ZNP uczestniczyli w czterodniowej wycieczce po Litwie na trasie Wilno – Troki – Kowno – Ziemia Augustowska.
Oglądaj galerie. Fot. Józef Sadowski,Wiesław Cholewa

Nauczycielska wędrówka po Litwie Tradycyjnie od wielu lat Zarząd Oddziału Związku Nauczycielstwa Polskiego w Tarnowie organizuje dla swoich członków wycieczki krajowe i zagraniczne. Tak też było w ten weekend majowy w trakcie którego członkowie ZNP uczestniczyli w czterodniowej wycieczce po Litwie na trasie Wilno – Troki – Kowno – Ziemia Augustowska. W Wilnie oglądaliśmy: Zaułek Gotycki, kościół św. Anny - perełka architektoniczna, o której Napoleon powiedział: "Ten kościół mógłbym na rękach zanieść do Paryża", Kościół Bernardyński, Kościół św. Michała, pomnik Adama Mickiewicza, Muzeum Mickiewicza, Górę Trzech Krzyży skąd rozciąga się najpiękniejszy widok na miasto. Zwiedzanie kościoła św. Piotra i Pawła na Antokolu z piękną, barokową fasadą, a przede wszystkim sztukateriami przedstawiającymi sceny rodzajowe - ponad 2 tysiące postaci w niepowtarzalnych pozycjach, a następnie Cmentarz na Rossie. W programie był również spacer po wileńskiej starówce: Plac Katedralny, Plac Ratuszowy, Kościół św. Kazimierza, Ostrą Bramę z cudownym obrazem Matki Boskiej, a także Uniwersytet Wileński. W drugim dniu po wykwaterowaniu z hotelu pojechaliśmy do Trok, - miejscowości wtopionej w połyskujące błękitem jeziora,a jest ich tutaj ponad trzydzieści, pachnące lasy sosnowe - w którym zwiedzono malowniczo położony na wysepce zamek. Po zwiedzeniu zamku przyszedł czas - szczególnie dla Pań - na ucztę duchowa w czasie której nasze Panie wybierały, przebierały, przymierzały wyroby z bursztynu. Po kilku godzinach zwiedzania, przystąpiono do degustacji przysmaków kuchni karaimskiej – kibiny były wyśmienite, palce lizać. Kibiny sa to pieczone duże , podłużne pierożki z mięsnym farszem. Danie pochodzi z Litwy, jest znane w kuchni tatarskiej, rosyjskiej i pod różnymi nazwami w różnych innych krajach. Po kilku godzinach jazdy, przyszedł czas na zwiedzenie Kowna, a w nim: ruiny Zamku kowieńskiego, Ratusza, Katedry św. Piotra i Pawła, Domu Perkuna, domu Adama Mickiewicza, spacer po Alei Wolności. Rano po obfitym szwedzkim śniadaniu jedziemy do Augustowa gdzie uczestnicy wycieczki uczestniczyli w ponad godzinnym rejsie do Studzienicznej na trasie zwaną „papieską” bo właśnie nią płynął nasz Papież Jan Paweł II podczas jednej ze swych pielgrzymek do Polski. Atrakcją tego rejsu było przepłynięcie przez śluzę. Nasz statek został podniesiony około jednego metra. Wszędzie dobrze ale najlepiej w domu , więc wracamy do Tarnowa , a przed nami ponad siedemset kilometrów. Uczestnicy składają serdeczne podziękowania: Pani Barbarze Wójtowicz – Dyrektorowi Biura Turystycznego „Barbara Ravel’, Pani Reginie Sinkiewicz – miejscowej przewodniczce, naszej koleżance po fachu, która piękną polszczyzną zapoznawała nas z historia Litwy. Podziękowania kierujemy do kierowców Pana Wiesława i Mieczysława oraz pilota wycieczki Pana Łukasza. Pięknie dziekuję wszystkim uczestnikom wycieczki za kulturę, zainteresowanie, dyscyplinę odpowiedzialność,pomoc koleżeńską i dobry humor. Gdyby ktoś zechciał spróbować zrobić litewskie kibiny ,to podaję przepis na ich wykonanie. Ocenę wykonania dokonamy na degustacji w Biurze Zarządu Oddział ZNP. Serdecznie zapraszamy do wykonania kibinów. Są wyśmienite. ☐ Kibiny litewskie Czas przygotowania: 120 min.

Składniki Ciasto:

0,5 kg mąki,250 g masła,2 jaja ,200 g śmietany ,25 g drożdży,100 g ciepłego (ale nie gorącego) mleka, pół łyżeczki cukru, łyżeczka soli,1 żółtko do posmarowania uformowanych kibinów.

Farsz:

300g surowej baraniny lub wieprzowiny,100g słodkiej kapusty,2 cebule, pieprz (najlepiej świeżo zmielony) i sól, trochę wody Sposób przygotowania Mąkę zmieszać z solą. Dodać masło. Rozgnieść je rękoma z mąką. W oddzielnej misce rozbełtać jajka, następnie dodać do nich śmietanę. Powstałą masę wlać do mąki z masłem. Potem dodać drożdże z cukrem rozpuszczone wcześniej w ciepłym mleku. Dobrze wyrobić ciasto (ręcznie). Odstawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto ponownie zagnieść. Nie może kleić się do rąk. Ciasto należy podzielić (najlepiej nożem) na małe bułeczki i każdą rozwałkować na krążek o średnicy ok. 15 centymetrów. Surową baraninę lub wieprzowinę kroimy w kosteczkę, siekamy słodką kapustę, dodajemy posiekaną cebulę, sól, pieprz. Farsz podlewamy wodą. Nałożyć na bułeczki farsz i zalepić tak jak pierogi. Starannie wykonać sploty.W każdej bułeczce (na środku, przy splocie) zrobić dziurkę dla ujścia pary. Każdy kibin posmarować żółtkiem. Piec na natłuszczonej blasze posypanej mąką, w dobrze nagrzanym piekarniku w temperaturze ok. 200 stopni przez 15-20 minut. Gotowe kibiny muszą być suche, rumiane i chrupiące. Fot. Wiesław Cholewa, Józef Sadowski