



Mašinėlė karameliniams saldainiams formuoti. XX a. pr. Lietuvos nacionalinis muziejus. Fot. Arūnas Baltėnas

LM ISC LIMIS pranešimas spaudai

Saldusis rinkinys: Stanislovo Voronovičiaus cukrainės inventoriųs

Kiekvienas senas daiktas turi savo kvapą ir istorinę atmintį, bet Lietuvos nacionaliniame muziejuje saugomas eksponatų rinkinys vilioja ypatingai – šokolado, karamelės, pyragėlių ir kavos aromatais. Tai Stanislovo Voronovičiaus cukrainės, veikusios pačioje Vilniaus širdyje, inventoriųs. Šie konditerijai priklausę daiktai – nuo preciziškų šokolado formelių iki firminių servetėlių – šiandien tampa unikaliu praeities ir dabarties saitū. Jie ne tik pasakoja apie konditerių darbo kasdienybę, bet ir suteikia galimybę atskleisti tarpukario Vilniaus saldumynų paslaptis.

Meistras su puošniais ūsais: kas buvo Stanislovas Voronovičius?



1923 metų Vilniaus vidaus pasų registracijos knyga [fragmentas]. Lietuvos centrinis valstybės archyvas

Apie S. Voronovičių ir jo cukrainę žinoma nedaug – išlikusi informacija fragmentiška, cukrainės savininko portretas ryškėja iš kelių įrašų, rastų archyvuose ir pavieniauose šaltiniuose. Iš 1923 m. dokumente įklijuotos nuotraukos į mus žvelgia jaunas besišypsantis vyras su puošniais ūsais. 1885 m. Kauno gubernijoje, Jasnagurkos palivarke, gimęs mėlynakis šatenas Vilniuje įleido šaknis kaip patyręs konditeris. Pagal tautybę – lenkas, pagal tikėjimą – Romos katalikas, sulaukęs 38-erių buvo jau našlys. Dalyvavo miesto bendruomeniniame gyvenime, rūpinosi darbuotojų teisėmis ir jų gerove, užtikrindamas, kad cukrainėje dirbtų kvalifikuoti konditeriai. Jo įsipareigojimai darbuotojams įtvirtinti 1934 m. gegužės 24 d. kolektyvinėje sutartyje, sudarytoje tarp Vilniaus cukrinių bei kepyklų savininkų ir Krikščioniškosios konditerių profesinės sąjungos.

Didžioji g. 16: adresas, kurį žinojo gurmanai ir lietuviybės puoselėtojai



Fotografinis atvirukas su Didžiosios gatvės (dab. Pilies g.) vaizdu iš albumo „Album Wilna“. Iki 1939 m. Lenkijos nacionalinė biblioteka

S. Voronovičiaus cukrainė įsikūrė prestižinėje vietoje – tuometėje Didžiojoje gatvėje 16 (šiandien tai Pilies g. 40), garsiajame Šlapelių name. Jurgis ir Marija Šlapeliai buvo žinomi lietuviybės puoselėtojai, jiems priklausė vienas pirmųjų lietuviškų knygynų Vilniuje. Jų butas Didžiojoje gatvėje, kaip ir knygynas, buvo tapęs svarbia lietuvių susirinkimų ir pasitarimų vieta. Dažni Šlapelių svečiai buvo Jonas Basanavičius, Jonas Jablonskis, Peliksas Bugailiškis, Vydūnas ir daug kitų žymių asmenybių.

Pirmame namo aukšte Šlapeliai nuomojo tris prekybines patalpas, čia veikė ir S. Voronovičiaus cukrainė. Tarpukario Vilniuje konkurencija buvo milžiniška: tarpusavyje varžėsi daug kavinių, cukrinių, kepyklų ir restoranų. Pavyzdžiui, į 1928 metų Vilniaus miesto adresų knygą įtraukta 19 cukrinių, tarp jų ir žymiosios brolių Kazimiero ir Boleslovo Štralių kavinės-cukrainės „Baltasis Štralis“, „Raudonasis Štralis“, „Žaliasis Štralis“. Tačiau S. Voronovičiaus įstaiga, įsikūrusi judrioje gatvėje, stengėsi neatsilikti, kūrė originalų savo įvaizdį, jos adresas buvo išdidžiai spausdinamas ant firminių servetėlių.



Cukrainės servetėlė. XX a. 3 deš.–XX a. 4 deš. Lietuvos nacionalinis muziejus

Konditerio arsenalas: nuo dumplių iki žalvarinių volelių

Lietuvos nacionalinio muziejaus rinkiniuose saugomas inventorius atskleidžia, kad konditerio darbas buvo tikras menas, reikalaujantis fizinės ištvermės ir precizikos. Darbo diena prasidėdavo užkūrus rankinėmis dumplėmis viryklę, o pagrindinis darbas buvo iš šokolado ir cukraus masės pagaminti įvairių skanėstų. Patyręs konditeris turėjo išmanyti, iki kokios temperatūros reikia kaitinti skirtingų rūšių saldinių masę – dažnai jis nustatydavo temperatūrą net be termometro. Karamelinų saldinių masė buvo maišoma ir verdoma dideliame, specialiai tam skirtame katile, naudojant cukrų, vandenį, saldžią grietinėlę, aromatines ir skonines medžiagas, dažiklius ar kitus priedus. Iš katilė paruoštos masės buvo galima gaminti kramtomus saldinius (guminukus), irisus, čiulpiamus ledinukus, cukruotus vaisius ir riešutus.

Konditerijos rinkinyje išsiskiria karamelės gaminimo mašinėlė su žalvariniais voleliais: sukančią rankeną, cukraus masėje įspausdavo tobuli saldainiai. Didžiąją S. Voronovičiaus cukrainės rinkinio dalį sudaro saldinių formelės, kuriose gamintos šokoladinės žuvytės, lapeliai, giliukai ir mėnuliukai, džiuginę mažuosius vilniečius.



Formelės šokoladiniams saldainiams gaminti. XX a. pr. Lietuvos nacionalinis muziejus. Fot. Arūnas Baltėnas

Pyragėliai su kremu ir šviežia kava



Malūnėlis kavai malti. XIX a. pab.–XX a. pr. Lietuvos nacionalinis muziejus. Fot. Arūnas Baltėnas

S. Voronovičiaus cukrainėje buvo ne tik gaminamos įvairių formų karamelės ar šokoladiniai saldainiai, bet ir kepami pyragėliai su kremu, sausainiai ir galbūt proginiai tortai (rinkinyje yra reikmenų, skirtų kepiniams gaminti ir jiems puošti). Prekybai konditeriniais gaminiais buvo naudojamos svarstyklės, o pakavimui – konditerinė folija. Saugoma kavamalė liudija, kad lankytojai galėjo ne tik nusipirkti saldumynų, bet ir pasimėgauti šviežiai malta kava. Ryškiaspalvė pakavimo folija kiekvieną skanėstą paversdavo maža švente, o firminės servetėlės dėžutėse sukurdavo prabangos pojūtį.

Nors S. Voronovičiaus cukrainė savo veiklą baigė XX a. ketvirtojo dešimtmečio viduryje dėl finansinių sunkumų, išlikę konditerio daiktai iškalbingai liudija jos istoriją. Jie mums primena, kad tarpukario Vilnius – tai miestas, kuriame buvo vertinama kokybė, skonis ir meistriškumas.

Autentiški tarpukario receptai



Svarstyklės. XX a. 3 deš.–XX a. 4 deš. Lietuvos nacionalinis muziejus. Fot. Arūnas Baltėnas

Istoriją „[Saldusis rinkinys: Stanislovo Voronovičiaus cukrainės inventorių](#)“ parengė ir LIMIS platformoje paskelbė muziejininkė Aušra Racevičienė (Lietuvos nacionalinis muziejus).

„Ruošdama virtualią parodą visą laiką svajoju apie saldumynus. Vaizduotė piešė ledinukus, įvairių formų šokoladinius saldinius, karameles, pyragėlius. Todėl pagalvojau, kad būtų malonu pasiūlyti keletą originalių tarpukario saldumynų receptų. Rinkausi tokių saldumynų receptus, kurie galėjo būti paruošti su cukrainės įrankiais ir indais. Kadangi Vilnius tarpukariu priklausė Lenkijai, ieškojau receptų to meto leidiniuose. Receptus išverčiau į lietuvių kalbą vildamasi, kad galbūt kas nors jais pasinaudos.“

Kad praeitis atgytų ne tik vaizduotėje, bet ir pojūčiais, kviečiame išbandyti keletą autentiškų tarpukario receptų, kuriuos tyrėjai A. Racevičienei pavyko rasti.

Grietinėlės karamelės

Reikės svaro (apie 409 g) cukraus, kvortelės (apie 205 ml) saldžios grietinėlės, 2 lotų (apie 26 g) šviežios grietinėlės sviesto, pusės supjaustytos vanilės ankšties. Viską sumaišius užvirinti, perkošti per sietelį, supilti į puodelį ir virti ant silpnos ugnies, nuolat maišant mentele, kad neprisviltų. Kai masė pradės burbuliuoti, panardinti į ją pagaliuką ir iškart ataušinti šaltame vandenyje. Jeigu ant pagaliuko susidarys karamelinis ritinėlis, išpilti masę ant akmeninio ar marmurinio paviršiaus, o kai atvės – supjaustyti.

Šokoladinės karamelės

Reikės kvortos (apie 820 ml) grietinėlės, pusės svaro (apie 205 g) cukraus, ketvirčio svaro (apie 102 g) šokolado su vanile. Viską sumaišius užvirinti ir, nuolat maišant, virti tol, kol, panardinus pagaliuką į masę, o paskui į šaltą vandenį, ant jo iš likusio mišinio susidarys ritinėlis. Tuomet masę išpilti ant marmurinio stalo arba skardos, pateptos aliejumi. Atvėsusią masę supjaustyti pailgais gabalėliais.

Šokoladinis marcipanas

Pusę svaro (apie 205 g) saldžių migdolų nulupti, tris kartus permalti malimo mašinėle, sutrinti į vienalytę masę, sumaišyti su puse svaro smulkaus persijoto cukraus ir puse svaro tarkuoto šokolado. Suminkyti įpylus šiek tiek vandens, bet tik tiek, kad tešla būtų elastinga, netrupėtų. Iš tešlos formuoti įvairias figūreles, pavyzdžiui, dešreles, grybukus, kriaukleles ir pan. Palikti iki kitos dienos, kad išdžiūtų, ir įdėti kelioms minutėms į vidutiniškai įkaitintą orkaitę.

Daugiau receptų, fotografijų ir archyvinių dokumentų apie S. Voronovičiaus cukrainę rasite muziejų kolekcijų lobyne [LIMIS](#). Lietuvos muziejų informacijos, skaitmeninimo ir LIMIS centras yra Lietuvos nacionalinio dailės muziejaus padalinys.