

Cepelinai

**LITHUANIA**



ICP | Ispettoria Maria Ausiliatrice

First Salesian activity | *Prima attività salesiana* – 1992, Kaunas  
National patron | *Patrono nazionale* – Saint Casimir Jagiellon | *San Casimiro Jagellone*



**Cepelinai** (lit. "zeppelins") or didžkukuliai are potato dumplings made from grated potatoes and stuffed with ground meat, dry curd cheese or mushrooms. It has been described as a national dish of Lithuania and is typically served as a main dish.

**I cepelinai** (letteralmente "zeppellini") o didžkukuliai sono gnocchi di patate fatti con patate grattugiate e ripieni di carne macinata, ricotta secca o funghi. È stato descritto come un piatto nazionale della Lituania ed è tipicamente servito come piatto principale.

**INGREDIENTS | 4 servings**

- 1 kg of raw potatoes
- 2 boiled potatoes
- 50g of vegetable oil or lard (best)
- 1 onion
- 350 g of ground pork or beef
- salt, pepper
- 200 g of bacon cut into small pieces
- 100g of sour cream
- fresh dill (optional)

**INGREDIENTI | 4 porzioni**

- 1 kg di patate crude
- 2 patate lesse
- 50g di olio vegetale o di lardo (migliore)
- 1 cipolla
- 350 g carne di maiale o manzo macinata
- sale, pepe
- 200 g pancetta tagliata a pezzettini
- 100g di panna acida
- aneto fresco (opzionale)

## TIPS

- Russets, aka **Idaho potatoes**, are the potato to use to make cepelinai.
- Since the filling cooks inside the cepelinai as they boil, make sure to **finely dice the onion** to ensure that they get done.
- A **potato ricer** makes the preparation of the potatoes much easier.

## PREPARATION

1. Finely grate peeled raw potatoes. Transfer them to a clean cloth and gradually squeeze them to obtain the potato dough and starchy liquid that you collect in a bowl. Let this bowl apart in order to settle the starch of liquid.
2. Grind the peeled boiled potatoes and mix with the squeezed raw potatoes. Now spill the liquid from the raw potatoes and add the starch deposited in the bottom of the bowl to the potato's mixture. Put a pinch of salt and mix well.
3. Fry the finely chopped onion in oil or lard. Once it becomes golden, mix it with the minced meat, adding the remaining oil or lard. Salt, pepper and mix well.
4. To create the dumpling, take about 80 g of the potato mixture, spread it in the palm of your hand, add a spoonful of the minced meat in the centre, fold, press the edges well and form a large, elongated dumpling (about 10-12 cm).
5. Boil salted water in a saucepan, put the dumplings inside. Boil them for 20-25 minutes, stirring gently every now and then. After that, remove the dumplings and place them on a plate.
6. Meanwhile, on a skillet, fry the bacon until crisp. Pour over the dumplings and add a tablespoon of sour cream next to it. If you want, sprinkle it with fresh dill.

**CURIOSITY** Despite being the national dish for 150 years, cepelinai haven't always been known under their current name. Originally called **didžkukuliai**, they were renamed rather modishly in honour of Count **Ferdinand von Zeppelin**, pioneer of the rigid airship, in 1900. Its new name was due to the cepelinai's not-dissimilar Zeppelin-airship shaping.

## SDB & FMA IN LITHUANIA

The **Salesians of Don Bosco** are present in Lithuania in one community in the capital of **Vilnius** which belongs to the Italian province of the ICP circumscription.

The **Daughters of Mary Help of Christians**, on the other hand, have been present in two communities belonging to Mary Immaculate of the Czech Republic and Lithuania (CEL): the Community of St. John Bosco in the city of **Kaišiadorys** and the Community of Mary Help of Christians in **Kaunas**.

*Bon appetite!*  *Buon appetito!*

## CONSIGLI

- Russets, alias **patate dell'Idaho**, sono la patata ideale da usare per fare le cepelinai.
- Poiché il ripieno cuoce all'interno dei cepelinai mentre bollono, assicurati di **tritare finemente la cipolla** perché sia ben cotta.
- Uno **schacciapatate** rende la preparazione delle patate molto più semplice.

## PREPARAZIONE

1. Grattugiate finemente le patate crude sbucciate. Mettetele su un panno pulito e spremetele gradualmente fino ad ottenere un impasto di patate e liquido amidaceo. Raccogliete il liquido in una ciotola e lasciatela a parte affinché l'amido del liquido possa depositarsi. L'impasto trasferite in un'altra ciotola.
2. Macinate le patate lesse sbucciate e mescolatele con le patate crude spremute. Poi versate il liquido delle patate crude e aggiungete all'impasto l'amido depositatosi sul fondo della ciotola. Mettete un pizzico di sale e mescolate bene.
3. Fate soffriggere con olio o lardo la cipolla tritata finemente. Una volta diventata dorata, mescolatela con la carne macinata aggiungendo anche l'olio o il lardo rimasto. Salate, pepate e mescolate bene.
4. Per creare lo gnocco, prendete circa 80 g dell'impasto delle patate, stendetelo nella palma della vostra mano, aggiungete nel centro un cucchiaino della carne macinata, ripiegate, premete bene i bordi e formate uno gnocco grande allungato (circa 10-12 cm).
5. Fate bollire acqua salata in una pentola, mettete dentro gli gnocchi. Fateli bollire per 20-25 minuti, mescolando delicatamente ogni tanto. Trascorso il tempo, togliete gli gnocchi e metteteli su di un piatto.
6. Nel frattempo, su una padella fate friggere la pancetta finché diventi croccante. Versate sopra gli gnocchi e aggiungete un cucchiaino di panna acida accanto. Se volete, cospargetela dell'aneto fresco.

**CURIOSITÀ** Nonostante siano il piatto nazionale da 150 anni, i cepelinai non sono sempre stati conosciuti con il loro nome attuale. Originariamente chiamati **didžkukuliai**, furono ribattezzati un po' alla moda in onore del conte **Ferdinand von Zeppelin**, pioniere del dirigibile rigido, nel 1900. Il suo nuovo nome era dovuto alla forma simile al dirigibile Zeppelin.

## SDB E FMA IN LITUANIA

I **Salesiani di Don Bosco** sono presenti in Lituania in una sola comunità della capitale di **Vilnius** che appartiene all'ispettoria italiana della circoscrizione ICP.

Le **Figlie di Maria Ausiliatrice**, invece, sono presenti in due Comunità appartenenti Maria Immacolata di Repubblica Ceca e Lituania (CEL): la Comunità San Giovanni Bosco nella città di **Kaišiadorys** e la Comunità Maria Ausiliatrice a **Kaunas**.