

Naujos edukacinės programos į dvarą vilioja skonių įvairove

TAPATYBĖS
ISPAUDAI

Toma BIRŠTONĖ

Šią vasarą Suvalkijos (Sūduvos) kultūros centras-muziejus svečiams pristatė tris naujas edukacines programas. Neseniai jas išbandė pirmieji lankytojai.

Pačius nustebino netikėtas populiarumas

Kaip anksčiau žurnalistams pasakojo įstaigos vadovė Odeta Riklienė, darbuotojai stengiasi atiepti turistų poreikius. Į Paežerių dvarą atvykę svečiai pasigedavo edukacinių veiklų, kuriose būtų galima susipažinti ne tik su Sūduvos krašto istorija, valstiečių darbais, buitimi, bet ir paragauti kažką įdomesnio, neįprasto.

Darbuotojai atkreipė dėmesį į lankytojų prašymus ir neseniai edukacinių programų sąrašą papildė trimis naujomis veiklomis, per kurias žmonės gali palepinti savo gomurį. Taip sutapo, kad į visas tris edukacijas pirmieji lankytojai atvyko rugpjūčio 10 d.

Kol kas edukacinės veiklos vyksta dvoro ledainėje, bet ateityje, kuomet pradės veikti amatų centras, užsiėmimai persikels į dabar dar renovuojamą pastatą.

Suvalkijos (Sūduvos) kultūros centro-muziejaus komanda tikrai nesitikėjo tokio populiarumo. Svečius priimančios edukatoriai vos spėja suktilis. Naujosios veiklos populiarūs ne tik tarp vietinių žmonių. Atvyksta nemažai turistų iš įvairių Lietuvos miestų. Pasimėgauti laiku drauge, sugrįžti į praėjusį amžių ir pasinerti į gastronomines keliones dažniausiai nusprendžia šeimos, kolektyvai.

Neseniai „Simono Zabielos bajoriškos virtuvės“ patiekalais vaišinosi vieno Vilkaviškio ligoninės skyriaus darbuotojai. O kai edukaciją užsisakė Didvyžių socialinės globos namų kolektyvas, muziejaus darbuotojams teko pasukti galvas, kur sutalpinti šimtą žmonių. Sumanūs muziejūninkai išeitį rado greitai: kieme pastatė palapinę ir sutalpino rekordinį skaičių svečių.



Už „Gardžiausių Sūduvos dūmo skonių“ edukaciją atsakingas etninės kultūros specialistas Andrius Milinkevičius mažiesiems dalyviams siūlo pirmiausia patiems pasiruošti prieskonių mišinį, o paskui pasivaikinti.

Autorės ir Kristinos MEDELIENĖS nuotr.



Minėta edukacinė veikla šiuo metu yra pati populiariausia. Per gurmantišką edukaciją svečiai vaišunami trimis patiekalais. Į XVIII a. pabaigos virtuvę nusikėlę žmonės degustuoja pupelių mišrainę, paukštinės paštetą, pagardintą pistacijomis. Taip pat patiekiami net du karštieji patiekalai: senoviniai avienos *vrazai* su troškintomis daržovėmis bei šonine apsuksa bulvė ir kepta kalakutiena su gardžiu padažu, keptais vaisiais. Pabaigoje lankytojai gali pasigardžiuoti žele.

Sudaryti XVIII a. pabaigai būdingą bajorišką meniu dvoro darbuotojams padėjo gastronominio paveldo tyrinėtojas, profesorius Rimvydas Laužikas, o patiekalus ruošia kavinė „Pegasas“. Beje, edukatorė Kristina Medelienė pataria svečiams atvykti alkanais, nes stalas būna tikrai gausus.

„Žmonių atsiliepiamai – labai geri. Lankytojai teigia, kad maistas kiek neįprastas, bet būtent toks patiekimas padeda nusikelti į senovišką dvoro virtuvę“ – teigė su svečiais bendraujanti darbuotoja.

Ir nostalgija, ir naujovė

Tie, kas mėgsta rūkytas dešras, lašinius

ar skilandį, turėtų išmėginti „Gardžiausių Sūduvos dūmo skonių“. Šioje edukacijoje etninės kultūros specialistas Andrius Milinkevičius, kuris, beje, rūpinasi, jog suvalkietiški rūkytų mėsos gaminių tradicija būtų įtraukta į Nematerialaus kultūros vertybių sąvadą, atskleidžia senoviško mėsos rūkymo paslaptis, o svečiai ragauja vietinių gamintojų paruoštą išskirtinių valgių, kurių receptai ir technologijos nepakitę keliauja iš kartos į kartą.

Edukacijos dalyviai supažindinami su mėsos paruošimo, brandinimo, rūkymo technologijomis ir tradicijomis. Klausantis apima pasididžiavimas, kad jas puoselėdami esame išsaugoję Europoje prapažintą ir teisės aktais apsaugotą skilandžio gamybos tradiciją.

„Vyresnio amžiaus žmonėms tai kelia nostalgiją. Jie prisimena, kaip namuose rūkydavo mėsa, kimšdavo dešras, o vaikams ši patirtis – nauja. Stengiuosi mažuosius sudominti, įtraukti į veiklas, leidžiu pasigaminti prieskonių mišinį, kuriuo senovėje šeiminkės įtrindavo mėsa. Pademonstruoju, kaip atrodo *mėsgurbis*, *bezmėnas*, *kapoklė*, senovinis prieskonių malūnelis, grūstuvė“ – kalbėjo A. Milinkevičius.

Pasakoj apie tai, kuo žavisi

Pirmąją edukaciją tema „Rožė – dvoro gėlė“ vedė kultūros įstaigos direktorė O. Riklienė, pati nuo seno besizavinti šiais kvapiais augalais.

Pirmiausia lankytojai klausė paskaitos. Joje kalbėta apie buvusį ir esamą dvoro rožynus, pasakota apie neseniai pasodintų rožių rūšis.

Buvo įdomu išgirsti, koks rožės vaidmuo skirtingais istoriniais laikotarpiais ir kokia šios prabangios gėlės reikšmė politikos, istorijos kontekste.

Svečiai galėjo pasigėrėti Dovelės ir Mindaugo Rylų autorinių fotografijų paroda. Šie specialistai į Paežerių dvarą buvo atvykę ne kartą. Ilgamečiai rožių auginytojai, selekcininkai dalijosi savo patirtimi, davė daug vertingų patarimų dėl naujojo rožyno.

Edukacijos pabaigoje lankytojai vaišunami Vilkaviškyje pagamintais rožių lelais, o kai orai atšals, užsisakiusieji šią veiklą galės pasimėgauti rožių arbata.

Projektą „Tapatybės įspaudai“ iš dalies finansuoja „Medijų rėmimo fondas“

MRF
MEDIJŲ RĖMIMO FONDAS