

Palangoje lyja? Važiuokite į Kretingą gaminti saldinių!



Erikas Ovčarenko

Autorius: Raimonda Mikalčiūtė, Erikas Ovčarenko

Šaltinis: 15min

Lietuviška vasara nenuspėjama kaip įnoringa mergina, todėl atvažiavusieji atostogauti į Lietuvos pajūrį dažnai priversti spręsti dilemą: ką veikti, kai Palangoje ar Šventojoje lyja lietus. Jei visi vietos muziejai ir kitos lankytinos vietos jau apžiūrėtos, siūlome sėsti į automobilį ir keliauti į už 11 km esančią Kretingą.

Kretingos dvaras, kuriame įsikūręs Kretingos muziejus, yra turbūt žinomiausias miesto objektas. Ypač jo parkas bei oranžerija. Pastarąją mėgsta ne tik turistai, bet ir jaunavedžiai, čia galintys surengti ir fotosesiją, ir šventiškai papietauti ar pavakarieniauti.



Eriko Ovčarenko / 15min nuotr./Kretingos dvaras

Vis dėlto mes šį kartą rekomenduosime apsilankyti ne tik oranžerijoje ar parke, bet ir užsisakyti saldžią bei smagią edukacinę programą Kretingos dvaro saldaininėje. Jos metu sužinosite paprastą receptą, kaip pasigaminti vaikystę ir atlaidus bei miesto šventes primenančius karamelinus ledinukus.



Eriko Ovčarenko / 15min nuotr./Asta Norvaišienė

Kaip pasakoja šios programos sumanytoja Asta Norvaišienė, kadaise Kretingos dvaro grafas Aleksandras Tiškevičius prie dvaro buvo įsteigęs medaus, saldainių ir cukraus gamybos įmonę „Šatrija“. Čia pagaminta produkcija prekiauta Kretingos centre įkurtoje firminėje parduotuvėje.

„Yra žinoma, kad grafiene Sofija „Šatrijoje“ pagamintais saldainiais prekiaavo ir pati Kretingos miesto aikštėje.



Eriko Ovčarenko / 15min nuotr./Saldainių gamyba

Deja, per įvairias negandas daug grafulių Tiškevičių asmeninių daiktų ir dokumentų, knygų dingo arba buvo sunaikinta. Neiškilo ir saldainių fabrike „Šatrija“ gamintų saldainių receptūros. Tačiau galima nuspėti, kad tuo metu jie buvo visur panašūs ir skoniu priminė iki šiol žinomus vadinamuosius „atlaidų“ saldainius.



Eriko Ovčarenko / 15min nuotr./Saldainių gamyba

Būtent tokius ledinukus gaminti edukacinėje programoje visiems norintiems siūlanti A.Norvaišienė receptą „paveldėjo“ iš savo anytos. Iš Raseinių kilusi moteris pasakojo, kad ištekėjusi kartu su vyru anytai padėjo gaminti saldainius, kuriais ši prekiaudavo per atlaidus ir miesto šventes. Paprastus saldainius ji gamino ir vėliau, jau persikėlusį gyventi į Kretingą.

„Baigiau sociologiją, o dirbu štai ką“, – juokėsi edukacinę pamoką apie saldainių gamybą Kretingos dvaro saldaininėje vedanti sertifikuoto tautinio paveldo produkto gamintoja. Sutikti ją galima ir įvairiose miesto šventėse, kur ji prekiauja savo rankomis pagamintais saldžiais skanėstais.



Eriko Ovčarenko / 15min nuotr./Saldainių gamyba

Savo rankomis pagaminti saldainiai – skaniausi

Valandos trukmės pamoka prasideda pasakojimu apie tai, kaip atrodo ką tik išvirta ir pradėjusi stingti saldi masė. Ją smalsiems vaikams ir ne ką mažiau procesu susidomėjusiems suaugusiems saldainių gamintoja parodo aliuminiame inde, įstatytame į kitą su šaltu vandeniu.



Eriko Ovčarenko / 15min nuotr./Saldainių gamyba

Nustebusioms moterims A.Norvaišienė paaiškina, kad būtini aliuminiame inde saldiniams paruošta masė nelimpa. „Tik kur tokių indų dabar rasti? Parduotuvėse nėra, niekas nebegamina...“ – iš karto susigriebia užsiėmimo dalyvės ir pradeda svarstyti, kad gal sėdaikčių turguose ar metalo supirktuvėse galima rasti.



Eriko Ovčarenko / 15min nuotr./Asta Norvaišienė demonstruoja, kaip bespalvė saldi masė virsta balta

Susėdusius prie ilgo stalo ir prijuostėmis pasipuošusius užsiėmimo dalyvius A.Norvaišienė įspėja, kad dabar nutiks šis tas magiško: iš tiesų – jos rankose bespalvė saldinių masė virsta balta.

„Ar žinote, kodėl taip nutiko?“ – klausia visų. Spėjimas, jog baltumą suteikė reakcija su ką tik įbertu žiupsniu citrinos rūgšties, neteisingas.

„Oras!“ – netrukus pasigirsta dar vienas bandymas. A.Norvaišienė linksi: „Tikrai taip.“



Kad balta masė skaniau kvepėtų, įpilama vanilės, o spalvų suteikia kakava – išminkyta masė netrukus tampa „zebriška“ dryžuota.

Visos sudedamosios dalys – beveik natūralios. Žinoma, kiek natūraliu galima laikyti cukrų, citrinos rūgštį ar actą. Tiesa, jo reikia visai nedaug ir, jei nebūtų pasakyta, tikriausiai niekas nežinotų, kad yra.

 **Kretingos dvaro saldaininėje gaminami saldainiai** | 25 nuotr.



Saldainiams skirtos masės minkymas neužtrunka – procesas greitas, kadangi reikia neleisti masei sustingti. Lygiai taip pat greitai netrukus teks suktis ir užsiėmimo dalyviams, kuriems į „pagaliukus“ „tešlą“ sukarpusi A.Norvaišienė, davė startą: „Metas gaminti savo saldainius!“

Formų įvairovė priklauso nuo amžiaus ir kūrybingumo – vieni per minutę spėja išraityti įmantriasias figūras, kitiems didelis pasiekimas – širdelė ar kaspinas. Į kaimynus galima žiūrėti ir kopijuoti, tačiau geriausia leisti sau tiesiog mėgautis procesu. Juolab kad jis tikrai greitas – vos spėjame išraityti savo kūrinus ir įkišti pagaliuką, prieš saldainiui sustingstant ir virstant tikru ledinuku.

Neslėpsime – vėliau pakuojant šiuos saldainius net ir vyriausius užsiėmimo dalyvius apima pasididžiavimo jausmas. O valgant skanumas tarsi padvigubėja: juk skanauji savo rankomis pasigamintą saldainį!



Eriko Ovčarenko / 15min nuotr./ Fotosesija su savo rankomis pagamintu saldainiu

A. Norvaišienė pasakojo, kad pasigaminti saldainių į Kretingos dvaro saldaininę užsuka ne tik vaikų grupės.

Taip švenčiami mergvakariai, gimtadieniai, įmonių šventės. Iš tiesų ši pramoga neturi amžiaus cenzu. Mūsų grupėje saldinius gamino 4–60 metų žmonės ir visi iki vieno namo iškeliavo šypsodamiesi ir išdidžiai nešdamiesi savo saldinius.

Visą informaciją apie tai, kiek šis saldus užsiėmimas kainuoja, rasite Kretingos muziejaus [interneto puslapyje](#). Tačiau perspėsime, kad geriausia, kai grupėje bent 10 žmonių. Nes saldainių vieno užsiėmimo metu pagaminama mažiausiai 100.

Kretingos muziejaus tradicinių amatų centre galima išbandyti ir kitų įdomių edukacijų, pavyzdžiui: žiesti puodus, raižyti medį, susipažinti su vaistažolėmis ir jų gydomosiomis galiomis, išsikepti duoną, austi, pinti iš karklo vytelių ir pinti iš šiaudelių.

Jei turėsite daugiau laiko, kviečiame pakeliauti ir po nemažiau įdomų [Kretingos kraštą](#).