

Kiekvieno namai gali pakvipti ir pačių gaminamais saldainiais

Irma ANTANAITYTĖ

Užsimanius saldainių nebūtina skubėti į parduotuvę. Jų galima pasigaminti ir neišeinant iš namų. Tai teigianti saldainių gamintoja ir edukatorė Asta Norvaišienė sako, kad tam pakanka žinoti tik keletą svarbių dalykų.

Šią vasarą duris atvėrus Kretingos dvaro saldaininei, kiekvienas smalsus muziejaus lankytojas gali iš arti pažvelgti į žaismingą karamelinų saldainių gamybos procesą

Saldainių gamybos išmokė anyta

Dvaro malūne įsikūrusios saldaininės gaminamos karamelės – sertifikuoti tautinio paveldo produktai. Saldainiai čia gaminti ir grafų Tiškevičių laikais.

„Tarpukariu veikusios saldainių dirbtuvės vadinosi „Šatrija“, jos buvo viena iš Tiškevičių verslo dalių“, – atskleidė A. Norvaišienė.

Su puodeliu šilto gėrimo prisėdus Dvaro malūno terasoje ar bestebint grupę saldainius raitančių svečių, besigėrint lentynose išdėliotomis spalvingomis karamelėmis gali justis, kaip dariniai čia susisieja dabartis ir turtinga Kretingos dvaro istorija.

pašnekovė. Jos anytos namuose saldainių ruošimui buvo skirtas atskiras kambarys su gamybos ir pakavimo stalais.

Pasak A. Norvaišienės, namuose pasigaminti karamelių tikrai nesudėtinga, juk reikia vos kelių ingredientų.

Ledinukas verdamas iš cukraus, vandens ir gliukozės sirupo. Kaitinama iki gana aukštos 145 laipsnių temperatūros. Ją geriausia matuoti termometru.

Paskui tempimo būdu iš ledinuko daroma karamelė. Šiais laikais yra kuo įvairiausių silikoninių ar kitokių formelių. O tam, kad saldainis sustingtų, ypatingų sąlygų nereikia.

Aišku, jeigu norisi spalvų, galima dėti maistinių dažų. Tačiau nebūtina – išviręs ledinukas būna gelsvas.

Pasak A. Norvaišienės, į Dvaro saldaininėje gaminamas karamelės dedami tik natūralūs aromatizatoriai ir maistiniai dažai.



Saldainių gamintoja ir edukatorė Asta Norvaišienė džiaugiasi kūrybiškais žmonėmis ir jų išradingai suvyniotais saldainiais.

centre, talpinančiame didesnę grupę žmonių, įvyksta net 8 edukacijos.

A. Norvaišienė patikino labai mylinti savo darbą ir mėgstanti stebėti lankytojų kūrybinius atradimus: „Vytauto Didžiojo uni-

Buvau gal 6–7 metų, kai mane tas Žiemos sodas taip pakerėjo, jog pagalvojau, kad visai smagu būtų čia gyventi.

Ir taip nutiko. Esu radusi savo vietą gyvenime ir man čia labai patinka“, – prisipažino A. Norvai-

nioti, bet ir šokolado pasirošti.

Ant Dvaro saldaininės prekystalio jau puikuoja egzotiškas grafo šokoladas su spirgučiais ir džiovintais obuoliais, taip pat – kava ir cikorija gardintas grafiinės šokoladas.



Kretingos muziejaus Dvaro saldaininėje galima pačiam susisukti spalvingą karamelę arba tiesiog stebėti patį gamybos procesą, taip pat – tiesiog pasimėgauti kava ir gardesiais istorinėje vietoje.

Besikalbant su A. Norvaišienė ryškėjo ir saldainių kelias į Dvaro malūną. Ir prasidėjo jis ne kur nors kitur, o pašnekovės namuose.

„Mane saldainius gaminti išmokė anyta, o anytą – jos mama. Iš pradžių padėjau saldainius vynioti, pakuoti. Juos gaminu maždaug nuo 18 metų“, – pasakojo A. Norvaišienė.

Pačios gamintais saldainiais šeima prekiaudavo per atlaidus ar tiesiog sekmadieniais prie bažnyčios. „Pasistatydavome nedidelį staliuką prekybai: buvo ir šioks toks uždarbis, ir malonumas, tačiau ne pagrindinis pragyvenimo šaltinis“, – kalbėjo

Žavi lankytojų kūrybiškumas

Greitas, įtraukiantis ir kūrybos kupinas saldainių gamybos procesas vilioja muziejaus lankytojus iš visos Lietuvos – į edukacijas jie noriai registruojasi.

„Saldumynas pradžiugina ne tik vaikus. Atvažiuoja ir garbingo amžiaus žmonės, ir čia jie vėl pasijunta vaikais. Saldaininės lankytojai džiaugiasi, galėdami savo rankomis sukurti saldainį – tiesiog gera tai stebėti. Saldainis gimsta iš tos akimirkos nuotaikos, emocijos. Kokį sugalvosi, tokį rezultatą ir gausi“, – kalbėjo A. Norvaišienė.

Kartais per dieną Dvaro saldaininėje ar Tradicinių amatų

versitete esu baigusi sociologijos studijas – jos man praverčia bendraujant su žmonėmis, juk sociologija – mokslas apie visuomenę.

Mėgstu stebėti, kaip žmonės kuria savo saldainius. Jie labai kūrybingi. Kartais tenka ir iš lankytojų pasimokyti – suraito tikrus meno kūrinius, labai netikėtas formas“.

Priviliojo noras gyventi netoli jūros

Iš Raseinių kilusiai A. Norvaišienei gyvenimas Kretingoje ir saldainių gamintojos bei edukatorės darbas – tikras džiaugsmas ir vaikystės svajonės išsipildymas.

„Visada norėjau gyventi prie jūros. Prisimenu, kaip vaikystėje tėvai mane veždavo į Žiemos sodą.

šienė pridurdama, kad šiame darbe jaučiasi lyg šeimoje.

Šiuo metu ji gilinasi į šokolado gamybos paslaptis bei artimiausiu metu ketina pasiūlyti muziejaus svečiams ne tik karamelių susivy-

nioti, bet ir šokolado pasirošti. Ant Dvaro saldaininės prekystalio jau puikuoja egzotiškas grafo šokoladas su spirgučiais ir džiovintais obuoliais, taip pat – kava ir cikorija gardintas grafiinės šokoladas.



Vynioti saldainį – greitas, kūrybiškas, įtraukiantis ir nesudėtingas procesas.

Kretingos muziejaus malūno kiemelyje, Vilniaus g. 41, įsikūrusi saldaininė ir kavinė dirba trečiadieniais–sekmadieniais, nuo 10 iki 18 valandos.

Karamelinų saldainių parodomoji programa vyksta ketvirtadieniais 14 valandą.

Daugiau informacijos – tel. 8 641 66015.