

Lietuviai pasiilgo naminės duonos

Violeta Grigaliūnaitė, Raimonda Mikalčiūtė, Aurelija Kripaitė

Publikuota: 2011 vasario 25d. / Autorės: Violeta Grigaliūnaitė, Raimonda Mikalčiūtė, Aurelija Kripaitė

Laikraštis „15 minučių“



Lietuvių namuose vis dažniau kvepia ką tik iškepta duona. Savo rankomis užminkytas kepinys daugeliui atrodo tikras gardumynas, kuriuo vaišinami draugai ar kolegos.

Naminės duonos gerbėjai įsitikinę, kad ji sveikesnė nei pirкта parduotuvėje, tačiau maisto specialistai tikina, kad pramoniniu būdu iškepta duona ne visada yra prastesnė.

Susiruošusieji namuose kepti duoną receptų dažniausiai ieško internete, kur jų gausu, tačiau daugumoje jų nurodoma viena iš sudėtinių dalių yra raugas. Patarimų, kaip jo pasigaminti, virtualioje erdvėje taip pat netrūksta, tačiau duoną namuose jau kepantys „15 min“ pašnekovai patarė geriau paieškoti, iš ko būtų galima raugo pirmam kepimui pasiskolinti. Neretai taip užsimezga tikra „raugo bičiulių“ draugystė: duonos kepėjai raugą dovanoja vieni kitiems, draugams, kolegoms, kaimynams.

Vilnietė Elena Novosadaitė tvirtino, kad su kolegomis darbe išsikalbėjo apie galimybę namuose, įprastoje orkaitėje išsikepti duonos. „Pirmiausiai paragavau kitų keptos duonos, o tada nusprendžiau išsikepti ir pati“, – kaip susidomėjo duonos kepimu, prisiminė Elena. Duonos raugo jai paskolino bendradarbiai. O dabar E. Novosadaitė jau pati kitiems skolina raugo ir mielai dalijasi savo receptu, kaip kepti naminę duoną.

Kad ir koks madingas tapo duonos kepimas namuose, bendrovių, tiekiančių duonos gaminius prekybos centrams, atstovai tikino nepajutę, jog duonos būtų perkama mažiau. Atvirkščiai – po kelerius metus trūkusio prekybos apimčių mažėjimo pernai duonos buvo nupirkta šiek tiek daugiau.

Elena namuose duoną kepa jau apie tris mėnesius, per visą šį laiką duonos parduotuvėje ji pirkdavo labai retai. „Nusiperku tik kartais, jei matau, kad savo keptos pritrūksime. Tačiau šiaip kepame duoną kartą per savaitę ir mielai ją valgome“, – sakė su draugu ir mama gyvenanti E.Novosadaitė.

Duonos recepto neslepia

Vilnietė dabar mielai dalijasi receptais, raugu ir paslaptimis, kaip iškepti skanią duoną, šia veikla tik dabar susidomėjusiais draugais ir pažįstamais. „Kai tik pradėjau kepti duoną, valgydavome ją vieną, tokia ji mums buvo skani. Dabar naminė duona mums taip pat patinka, tačiau skaniausių pyragų nebeatstoja“, – juokavo Elena. Kepdama duoną Elena į tešlą deda avižinių dribsnių, saulėgrąžų, sezamų ar moliūgų sėklų – kas kartą vis kitų sudedamųjų dalių, todėl ir duona iškepa vis kitokia.

Savikaina nemaža

Kiek kainuoja išsikepti kepalėlį naminės duonos, vilnietė Elena teigė niekada neskaičiavusi, bet abejoja, ar tai pigiau, nei nusipirkti šio kepinio parduotuvėje. Tačiau moteris ypač vertina tai, kad, pati minkydama ir kepdama žino, kokius produktus naudojo. „Juk nežinai, ko gali rasti pirktinėje duonoje. O čia naudoju tai, ką mėgstu pati ir mano artimieji“, – teigė Elena.

Kaunietė L.Pilipavičienė yra suskaičiavusi, kad jos kepamos duonos kepaliuko kaina siekia apie 12 litų. Tačiau nedaug duonos valgančiai kelių asmenų šeimai vieno duonos kepalio užtenka savaitei, o kartais – ir ilgiau.

Ypatingų įgūdžių nereikia

Klaipėdietė Eglė Petkutė teigė visada maniusi, kad duonos kepimas – aukštasis kulinarijos pilotažas. „Maniau, kad reikia nusipirkti duonkepę. Tačiau pasirodo, kad puikią duoną galima iškepti ir orkaitėje“, – netikėtu atradimu džiaugėsi pašnekovė. Ji jau kelis kartus gardžiavosi savo pačios kepta duona ir spėjo pastebėti, kad šioji ilgiau išlieka šviežia nei pirktinė.

Pasirodo, duoną galima kepti ne tik namuose, bet ir darbovietėje. Apie tai pasakojo jau kelerius metus duoną savo darbo vietoje kepanti bendrovės „Lietuvos draudimas“ darbuotoja Judita Andrulytė. „2007 metais nusipirkau duonkepę ir atsinešiau į darbą. Išsikepame duonos, naudojame vis kitus produktus, tai valgome ją vis kitokią. Mūsų kolektyvas nėra didelis – 10 žmonių, todėl valgome patys, pasikviečiame svečių“, – pasakojo J.Andrulytė. Kadangi minkyti duonkepėje kepamos duonos nereikia, sudėti produktus ir įjungti aparatą gali kiekvienas. Gal todėl tradicija kartas nuo karto kepti duoną kolektyve prigijo.

Atsigręžia į tradicijas

Tai, kad lietuviai grįžta prie senelių puoselėtos tradicijos – kepti duoną namuose, – džiugina ir etnologus. „Labai gražu, kai šiuolaikinis pasaulis prisiliečia prie tradicijų. Ir visai nesvarbu, kur ta duona kepama – orkaitėje ar duonkepėje. Svarbu pats procesas: kad ji minkoma su meile, prižiūrima. Sakoma, kad namuose, kur kvepia kepama duona, gyvena geri žmonės. Juk be duonos neįsivaizduojama jokia šventė. Apskritai buvo sakoma, kad jei namie turi juodos duonos, tuomet badas dar negresia. Duona yra vienas brangiausių kulinarijos paveldo elementų. Toli gražu ne kiekviena šeimininkė gali ją iškepti“, – kalbėjo Klaipėdos etnokultūros centro etnologė Valerija Jankūnaitė.

(pagal dienraštį „15 minučių“)

Žodžiai

atvirkščiai priešingai

duonkepė *mot.* prietaisas duonai kepti

gaminys *vyr.* pagamintas daiktas, produktas

įsigyti, įsigyja, įsigijo gauti perkant

kaina *mot.* vertė pinigais

kepinas *vyr.* maisto gaminimas su riebalais arba sausai ant ugnies

kepti, kepa, kepė gaminti maistą su riebalais arba sausai ant ugnies

minkyti, minko, minkė maišyti minkštą masę (tešlą)

naudoti, naudoja, naudojo patirti naudą

pirktinis, -ė nupirkta, įsigyta parduotuvėje

pramoninis, -ė pagamintas pramonės įmonėje

prekybos centras universali, didelė parduotuvė

receptas *vyr.* sudėtinių dalių sąrašas, pagal kurį ruošiamas patiekalas

raugas *vyr.* pirminė rūgšti duonos žaliava

savikaina *mot.* kaina, vertė, kurią sudaro gamybos ir realizavimo išlaidos

siekti, siekia, siekė stengtis, įgyti, laimėti, gauti rezultatą

slėpti, slepia, slėpė laikyti paslapyje

sudėtinė dalis vienas komponentas sistemoje, daikte

tikinti, tikina, tikino daryti taip, kad tikėtų

užtekti, užtenka, užteko ganėti, pakakti