

Plikiškių kaimo bendruomenė „Šaltinis“ skaitmeninėmis priemonėmis mažina narių atskirtį

Šiuolaikiniame pasaulyje veikloms ir paslaugoms vis sparčiau keliantis į skaitmeninę erdvę, Plikiškių kaimo bendruomenė „Šaltinis“ žengia naują žingsnį – pristato naują bendruomenės internetinę svetainę.

Plikiškių kaimo bendruomenė „Šaltinis“ atsiliopė į projekto „Prisijungusi Lietuva“ pasiūlymą dalyvauti Bendruomenių įtinklinimo projektų konkurse, tapo viena iš 120-ies bendruomenių laimėtoja ir sėkmingai įgyvendino savo idėją – sukūrė naują skaitmeninę erdvę.

2001 m. įkurta Plikiškių kaimo bendruomenė „Šaltinis“ yra atvira ir aplinkinių kaimų gyventojams, bendradarbiauja su kitomis bendruomenėmis, daug bendrų veiklų vykdo ir su kaimynais latviais. Todėl itin svarbu, jog žinią apie bendruomenės veiklą galėtų lengvai pasiekti visi bendraminčiai, nariai ir partneriai. Nuspręsta sukurti internetinę svetainę <https://plikiskiai.lt>, kurioje skelbiama aktuali informacija apie bendruome-



nės, jos veiklas, teikiamas paslaugas, vykdomus projektus, vietos gyventojų parduodamus dirbinius. Taip apie bendruomenę „Šaltinis“ sužino daugiau žmonių, bendruomenės nariai lengviau ir patogiau elektroninėje erdvėje sužino naujienas.

Naujoji skaitmeninė aplinka padeda bendruomenei ugdytis savarankiškumą, skatinti bendruomeniškumą, į veiklas įtraukiami net

ir tie bendruomenės nariai, kurie ilgą laiką buvo skaitmeninėje atskirtyje.

Prie projekto veiklų įgyvendinimo prisidėjo ne tik bendruomenės nariai, bet ir Joniškio rajoninės bibliotekos Plikiškių filialas bei Joniškio „Saulės“ pagrindinė mokykla.

Anot Plikiškių kaimo bendruomenės „Šaltinis“ pirmininko Vaclovo Martinaičio, bendruomenės

nariai labai vertina žinias ir įgūdžius, įgytus dalyvaujant projekte. „Jaunimas aktyviai dalyvavo projekto veiklose, tačiau didžiausią naudą pajuto senjorai, gavę postūmį laiku išokti į besiruošiantį nuvažiuoti technologijų traukinį“, – džiaugiasi V. Martinaitis. Jis priduria, kad visi bendruomenės nariai buvo paskatinti domėtis savo kraštu, jo istorija, susitelkti bendrai veiklai, bendravo ir bendradarbiavo skirtingų kartų atstovai. Naujoji interneto svetainė bus naudinga ateityje, organizuojant būsimą veiklą ir iniciatyvas, kaupiant bendruomenės istoriją, skatinant gyventojų verslumą, populiarinant bendruomenės veiklą.

Apsilankykite bendruomenės internetinėje svetainėje <https://plikiskiai.lt> ir iš arčiau pamatykite įtinkintos bendruomenės gyvenim-

mą.

Projektas „Prisijungusi Lietuva: efektyvi, saugi ir atsakinga Lietuvos skaitmeninė bendruomenė“ vykdo Bendruomenių įtinklinimo projektų konkursą, skirtą bendruomenėms, siekiančioms plačiau pritaikyti interneto galimybes savo kasdieninėje veikloje. Pagrindinis konkurso tikslas – skatinti gyvenamosios vietovės bendruomenės dalį veiklų perkelti į elektroninę erdvę, pasitelkiant informacines ir ryšių technologijas, kurti naujas ar tobulinti jau esamas paslaugas bendruomenės nariams ir taip paskatinti gyventojus naudotis internetu. Daugiau apie projektą – svetainėje www.prisijungusi.lt.

Plikiškių kaimo bendruomenės „Šaltinis“ internetinė svetainė <https://plikiskiai.lt>

Užs. Nr. 467456



Žemdirbys užimtas visus metus: iš laukų – prie puodų

Atkelta iš 1 psl.

Tačiau susitikusius jaunesnįjį ir vyresnįjį Miliškevičius visada tebejungia bendra ... virtuvė, tačiau jaunėlis visada lieka už kadro. Egidijus šeimą pradžiugina skaniausiomis picomis ir pyragais, kebabais. Jis iš metalinės statinės savo rankomis susikonstravo tokią minimaliai dūmų rūkymo procese naudojančią krosnelę, kurioje taip išrūko marinuotą vištos puselę, šonkauliukų juostą ar šoninės gabalėlį, kad dar nebuvo tokio svečio, kuris pirštų nebūtų laižęs.

Gi vyresnysis Miliškevičius – sriubų ir patiekalų, gamintų ant laužo, dargi geriau – kazane, mėgėjas. Maisto gamyba po atviru dangumi patiekalui įneša dar kitokių poskonių puokštę, sumišusią su laukų kvapu, vėjo gaiva ir dūmo aromato sodrumu, kokios jokie prieskoniai nesuteiks. „Išvirkite tą patį plovą namų virtuvėje ant dujinės viryklės. Ir išvirkite lauke, ant ugnies – tas pats plovą, o skoniai skirsis kaip

diena nuo nakties,“ – gundo ūkininkas iš Kirnaičių kaimo.

Vytautas Miliškevičius juokiasi: jis namuose tik šventinis arba savaitgalio virtuvės šefas, kasdienybėje namų virtuvės valdose šeiminkauja žmona Eugenija, kuri, pasak Vytauto, irgi skaniai gamina ir galėtų savo Youtube kanalą turėti ir savo išradimams dalintis, tačiau ir ji, ir sūnus Egidijus mieliau lieka už kadro... Vytautas – atviresnis, tad, filmuodamas iš savo namų skanios kūrybinės laboratorijos, pats sau ir operatorius, ir diktoriaus, ir veikėjas.

Ritualai prie katilo

Kai kalba pakrypsta apie maisto sveikumą, kazanas – didelis, pusapvalus, sunkus ketaus puodas – yra lyderis, papildantis bendrą maisto ant „gyvos ugnies“ gaminimo filosofiją.

Jame gamintas maistas įgyja ypatingą skonį, niekada neprisvylla, valgis išsaugo vitaminus ir mineralus bei kitas naudingas medžiagas.

– Būna taip, kad atėjus savaitgaliui, užsimanom tikrų barščių, virtų lauke ant ugnies, kazane. Tai po pusryčių ir išsiruošiu į lauką – ugnį užkurti, puodą užkaisti. Būna kokia 9 valanda ryto. Tada ir paskambinu sūnui Egidijui. Sakau, ruošius barščius virti, gal visa šeima prie jų atvažiuos? Tai jie atvažiuoja maždaug trečią valandą popiet, o mano barščiai dar iš lėto kunkuliuoja, dar tenka palaukti. Barščiai išverda maždaug per 8 valandas. Į šį laiką įskaitytas laikas, kai iš paukštienos ar jautienos kaulų su daržovėmis verdamos sultinys. Tačiau laikas neprailgsta, maisto ruošia lauke ant ugnies yra savotiška savaitgalio poilsio filosofija, relaksacija, – pasakoja Vytautas Miliškevičius, kurio puode net kaimiška kruopų sriuba su namine vištiena išalkusią šeimą prie stalo pakviečia tik po šešių valandų lėto nokimo ant laužo ugnies.

Greičiausiai iš visų patiekalų ant laužo paruošiamas Vytauto plovą. 12 litrų talpos kazane apkepinama



Slaptasis nepakartojamas žuviens ingredientas – ne tik žuvis galva, uodega, bet ir... lapuočio nuodėgulis

2 kg mėsos, 1,5 kg morkų, kilogramas žiedais ar pusžiedžiais pjaustytų svogūnų, dedamas kilogramas ryžių. Kiekiai išties išpūdingi, tačiau, pasak svetingų šeiminkų, niekada nebūna taip, kad liktų nesuvalgytas nors mažas tokio plovo šaukštėlis – likusį nesuvalgytą patiekalą Vytautas pasidalina su sūnaus šeima ateinančios dienoms pietums.

Ne mažiau įdomus ir žuviens, pavadintos „Rudens šedevru“ virimo procesas su kitionišku ritualu. Mat sriubai baigiant virti, Vytautas lapuočio medžio pliauską apdegina tame pačiame lauže, o nuodėguolį minutei kitai merkia į katilą su verdama sriuba. Po kurio laiko tą ritualą pakartoja. Tai yra slaptasis Vytauto žuviens ingredientas.

– Aš pats nesu žvejys, tad žuvienei naudojame tokią žuvį, kokią galime įsigyti prekybos centruose. Dažniausiai tai būna lašiša, upėtaikis, šamas. Žuvienei visada pasilieku tik šiai sriubai būtinų žuvis galvų. Nauda ta, kad jos tam sultiniui suteikia specifinio lipnumo. Be jų žuvienei nekvepia žuviene, – pasakoja Vytautas Miliškevičius.

Ar žinote? Ar bandėte?

Turbūt retas nemėgsta keptos duonos, įtrintos česnaku. Mėgsta ją ir Vytautas su savo šeimos nariais. Tačiau kepalą duonos iškepti – reikalas ilgas ir nuobodus, stovint prie viryklės ir vartant keptą duoną juosteles keptuvėje.

Vytautas siūlo duonos kepalą kepti duona paversti per kokį 10-15 mi-

nučių. Ir didžiąją dalį šio laiko užims duonos raikymas ir pjaustymas. Į įkaitintą kazaną pilamas aliejus, skirtas kepimui, o į jį beriam kepinimui skirta raikyta duona. Ūkininkas tikina, kad, intensyviai maišant, kepalas duonos bus iškepęs per nepilnas penkias minutes. Šeiminkas taip kazane keptą duoną pabarsto žiupsneliu druskos – belieka įtrinti česnaku.

Vytautas Miliškevičius išduoda ir paslaptį, kaip iškepti bulves, kad jos iš visų pusių būtų vienodai gražiai apskrudusios? „Tikrai, kaip besistengsi, bet rasis ne viena bulvė baltu šonu. Visa esmė – bulvių supjaustyme. Kepimui naudoju vidutinio dydžio pailgas. Perpjaunu išilgai į keturias dalis ir supjaustau trikampėliais. Čia ir yra esmė. Nepatikėsit, taip keptą bulvę jas vartant niekada neapsivers ant jau kepusios pusės. Pasirodo, tai tolimųjų reisų vairuotojų šaunus atradimas,“ – pasakoja Kirnaičių kaimo ūkininkas, randantis laiko maloniam užsiėmimui prie puodų.

Ypatingų pagyrų visada sulaukia ir Vytauto kepti kibinai. Sumanus vyras savo namų virtuvėje per 20 šeiminkavimo virtuvėje metų atsirinko patį geriausią kibinų receptą. Šis nacionalinis karaimų valgis, pasak Vytauto, tradiciškai turi būti gaminamas su lydytos avienos taukais – su jais minkoma tešla. Tačiau net ir šių dienų karaimai savo restoranuose avies taukų nebenaudoja. Vytautas juos pakeitė margarinu,

bet tešlą kibinams galima užminkyti ir su sviestu. Kibinų įdarui naudojama mėsa – kiaulieną, paukštieną ar avieną – būtina ne malti, o kapoti rankomis.

– Ne vienas šimtas žiurovų, peržiūrėjusių mano kibinų receptą kanale, stebisi, ar patogu tokiomis didelėmis rankomis, kaip mano, tešlą minkyti? Ką galiu į tokias pastabas atsakyti? Didelės rankos ir tešlą greitai užminko! Vienintelė problema – gal ne tokią dailią bangelę kibinams suformuoju. Žinoma, žmonai Eugenijai tas darbas geriau sekasi. Bet juk reikalo esmė – pats procesas ir skonis, – sako kūrybingai savo laukuose ir kūrybingai savo virtuvėje ar namų kieme šeiminkaujantis žemdirbys, paskutiniame savo vaizdo įrašė pasidalinęs, kaip namų sąlygomis pasigaminti skumbės konservų.

VYTAUTO ŽUVIENĖ KAZANE

Šiai sriubai išvirti, pagal Vytautą, reikės šviežios žuvis galvų, kelių gabaliukų lašišos, 5 bulvių, 2 morkų, šaukšto sviesto, poro, svogūno, petražolių, krapų, lauro lapų, druskos. Į šaltą vandenį sudedame turimą žuvį, morkas, svogūnus. Kai vanduo užverda, pradėdame graibyti putas, kad sultinys būtų skaidrus. Sultiniui nuskaidrėjus, dedame lauro lapų, pipirų, stambių krapų. Žuviai išvirus, jos mėsą atskiriame nuo kaulų, sultinį perkošame per sietelį, kad neliktų ašakų.

Į sriubai paruoštą sultinį dedame kubeliais pjaustytas bulves, tarkuotą morką, pusžiedžiais pakęptą porą, lauro lapų, pipirų ir druskos pagal skonį. Pavirus maždaug 15 minučių, sudedame žuvis mėsą, šaukštą sviesto, o baigiant virti dedame smulkiai pjaustytas petražoles ir krapus, dar paverdame apie 3 minutes ir kazaną nukeliame nuo ugnies.

JUODASIS IŠPARDAVIMAS

-50%

AKINIŲ RĖMELIAMS ir SAULĖS AKINIAMS

Vizija

Tik lapkričio 23-27 d.

Akcija galioja gaminantis akinius VIZIA optikose. Nuolaidos nesumuojamos.

TREČIADIENIAIS NEMOKAMAS

akinių parinkimas perkantiems akinius

JONIŠKIS, Miesto a. 7

Mob. 8 685 33452

„SIDABRĖ“

Leidžia UAB „Sidabrė“
laikraščio redakcija
SL Nr. 050, ISSN 1822-7589
Direktorė-redaktorė
Lina RUDNICKIENĖ

„SIDABRĖS“ redakcija: ŽEMAIČIŲ g. 2-9, JONIŠKIS.

TELEFONAI: redaktorė L. RUDNICKIENĖ – (8426) 61029, 8-605-19252, redakcija@sidabre.lt, reporterė L. RIPSKEYTĖ – (8426) 60353, loreta@sidabre.lt, reklamos vadybininkas A. KYBARTAS – 8-614-12048, el. paštas reklama@sidabre.lt, buhalterija tel/faks. – (8426) 61034. Kūrybiniai bendradarbiai: V. Urbonienė, A. Krajnienė. El. paštas – reklama@sidabre.lt, interneto svetainė: www.sidabre.lt

Leidžiama trečiadieniais ir šeštadieniais. Tiražas 3554 egz. Rinko ir maketavo kompiuteriu redakcija. Spausdino UAB „Respublikos“ spaustuve“, M. Sleževičiaus g. 7, Vilnius. Ofsetinė spauda. Indeksas 67266. Užsakymo Nr. Rankraščiai nerecenzuojami ir negražinami. Už skelbimų turinį redakcija neatsako. Autorių nuomonė gali nesutapti su redakcijos nuostatomis. ® arba kursyvu spausdintas tekstas – žymimas apmokėtas laikraščio plotas.