



PAGAMINTA
VILKAVIŠKYJE

PAGAMINTA VILKAVIŠKYJE
KELIAUKITE. RAGAUKITE. ATRASKITE.



PAGAMINTA
VILKAVIŠKYJE

Jau nuo seno Vilkaviškio rajonas garsėja kaip darbščių žmonių kraštas. Dėl šios priežasties VšĮ Vilkaviškio turizmo ir verslo informacijos centras bendradarbiaujant kartu su Gižų kaimo ir „Virbalio vartai“ bendruomenėmis įgyvendina Europos žemės ūkio fondo kaimo plėtrai ir Lietuvos valstybės biudžeto lėšomis finansuojamą projektą „Pagaminta Vilkaviškyje“ VILK-LEADER-1A-V-10-4-2019 pagal Vilkaviškio krašto kaimo vietos plėtros 2016 – 2023 m. strategiją.

Keliaudami po Vilkaviškio kraštą švęskite skonių fiestą ragaudami čia pat gaminamų ledų, skrudinamos kavos, spaudžiamo aliejaus, brandinamų sūrių, sukamų ant volo šakočių, iš toli gardžiai kvepiančių konditerinių gaminių, tradicinių mėsos produktų, įgaukite stiprybės skanaudami gilią kavą, įvairias uogas, vaisius, atraskite žolynų ir medaus gydomąją galią, mėgaukitės bendruomenių ir muziejų siūlomomis edukacijomis, pajuskite egzotinių gyvūnų švelnumą, leiskitės Vištyčio regioninio parko kalvomis, įžvelkite savo šaknis tradiciniuose audinių raštuose, gėrėkitės popieriaus plastiškumu.



<https://www.vilkaviskisinfo.lt/pagaminta-vilkavisky/>

GIŽŲ KAIMO BENDRUOMENĖ

Ar teko liepos mėnesį vaikščioti po liepomis Liepų gatvėje ir skanauti pačių išsikeptą liepinuką su liepukų arbata? Visa tai galite atrasti Gižų kaime. Norintys išgirsti kokias istorijas mena šimtmečius skaičiuojanti Gižų liepa, sužinoti Prapuolenių dvaro svirno šikšnosparnio saugomas paslaptis, paskanauti liepžiedžių arbatos su medumi bei išsikepti kvapnų skanėstą – leiskitės į edukacinę kelionę „Gižai – liepų kaimas“.



BENDRUOMENĖ „VIRBALIO VARTAI“

Nuo mažų dienų žmogų lydi kasdienės duonos riekė, jos kelias ilgas ir daug darbo reikalaujantis. Užsisakę edukacinę programą „Duonos kelias“ ne tik kiekvienas formuosite savo duonos kepalėlį, šausite į krosnį ir dar šiltą parsivešite į namus, bet ir prisiliesite prie kitų amatų, o paibaigoje susėsite prie gausaus vaišių stalo. Senąsias tradicijas, burtus bei žaidimus advento laikotarpiu atrasite programoje „Kalėdaičio istorija“.





JONO BASANAVIČIAUS GIMTINĖ (LNM PADALINYS) IR LIETUVOS TAUTINIO ATGIMIMO AŽUOLYNAS

Šalia Jono Basanavičiaus gimtinės ošia prieš tris dešimtmečius pradėtas sodinti, šiandien jau 40 hektarų plotą užimantis Lietuvos tautinio atgimimo ažuolynas. Beveik 7 000 ažuolų kasmet subrandina gausų gilių derlių, kuriam muziejaus darbuotojai neleidžia pražūti ir patys gamina gilių kavą, pripažintą tautiniu paveldu. Jau senuosiuose lietuvių liaudies receptuose randami duomenys, kad iš ažuolo gilių buvo ruošiamas gėrimas – verdama gilių kava. Juk ažuolas nuo seno laikomas ištvermės, stiprybės ir ilgaamžiškumo simboliu, todėl visai nenuostabu, kad visais laikais buvo vertinami ir šio medžio vaisiai.

Jono Basanavičiaus gimtinėje galite įsigyti jau paruoštos virimui gilių kavos, kurią namuose pasigaminsite pagal savo skonį. Norintys paskanauti kavos po senojo kaštono šakomis gali iš anksto prieš atvykdami užsisakyti puodelį aromatingo gėrimo. Jei įdomu gilių kavą palyginti su kitais kavos pakaitalais, užsisakykite edukacinę pro-



gramą „Gilių kava – jaunam stiprybė, senam sveikata“. Tai viena iš beveik 20 edukacinių programų, siūlomų Jono Basanavičiaus gimtinėje.

VILKAVIŠKIO RAJONO SUVALKIJOS (SŪDUVOS) KULTŪROS CENTRAS- MUZIEJUS (PAEŽERIŲ DVARAS)

Paežerių dvaro ansamblis vertinamas kaip vienas raiškiausių perėjimo iš baroko į klasicizmą laikotarpio dvarų sodybinių ansamblių Lietuvoje. Prie rūmų esančioje dvaro oficinoje veikia muziejus, saugantis daug išskirtinių eksponatų, tokių kaip: V. Kudirkos smuikas, akmens amžiaus radiniai, įvairūs Vilkaviškio krašto XIX-XX a. laikotarpio liudijimai. Atskira ekspozicija skirta dailininkei, meno mecenatei M. Stankūnienei. Prie ofisinės prisišliejęs Belvederio bokštas – puiki vieta iš aukštybių pasigrožėti apylinkėmis bei dvaro parku. Už ofisinės išlikęs ledainės pastatas bei buvusi dvaro kiauclidė.

Paežerių dvaro parkas ir sodas, užimantis 12 ha plotą, šiaurinėje dalyje šliejasi prie Paežerių ežero.

Norintiems iš arčiau pažinti istoriją, dvarišką gyvenimą, kulinarinį paveldą dvaras siūlo 14 edukacinių programų. Iš jų populiariausios: „Lino kelias“, „To sviestelio gardumas“, „Senojo pašto paslaptys“, „Istorija iš močiutės šėpukės“, „Matai ir matavimas senovėje“ ir kt.





RASOS VILKAITIENĖS BITYNAS

Kadangi Vištyčio apylinkių kalvos ne itin tinkamos žemdirbystei, todėl pievos gausiai žiedais aplipusios, o tai – rojus bitėms. Kvapnaus medaus iš anksto susitarę galėsite įsigyti Vištyčio miestelyje. Jei visgi norisi medaus iš Suvalkijos kalvų, tačiau to krašto aplankyti neplanuojate, susitarkite ir atsiimkite LNM padalinyje Jono Basanavičiaus gimtinėje (Ožkabalių I km., Bartninkų sen.).



VAŠKO ARTELĖ IR BITYNAS SAULĖS AŠARA

Įvairių skonių medaus siūlo bitynas „Saulės ašara“, o „Vaško artelėje“ pagamintos žvakės jaukiai sušildo namus, dezinfekuoja orą, skleidžia puikų natūralų vaško kvapą.

Nuo neatmenamų laikų vienas iš seniausių amatų – bitininkystė. Norintys iš arčiau susipažinti su šio amato subtilybėmis gali užsisakyti atvykstatamąją edukacinę programą „Žvakių liejimas“.



NATŪRALAUS BIČIŲ VAŠKO ŽVAKĖS

„Natūralaus bičių vaško žvakės“ socialinio tinklo „Facebook“ paskyroje rasite platų Klampučiuose kuriamų žvakių asortimentą ir stiklainiuose užkonservuotą sveikatą – žiedadulkes, bičių duonelę, medų su įvairiais liofilizuotais vaisiais ir uogomis. Visa tai galite įsigyti neišeidami iš namų, todėl net ir būdami toli nuo Vilkaviškio galėsite mėgautis šį kraštą primenančiais kvapais ir skoniais.



DIDŽIŲJŲ ŠELVIŲ KAIMO BENDRUOMENĖ

Kaip bitės nuolat dūgždamos renkasi į avilį, taip ir bendruomenės nariai susibūrė vedami vieningo tikslo – parodyti kaip atrodo bitininystės amatas. Įkūrus medaus edukacinį centrą „Šelvių medutis“ lankytojams siūlomos 8 edukacinės programos, kurių metu pasakojama kaip atrodo avilys, pasimatuojami bitininko rūbai, bandoma atsiakuoti korį, išsukti medų ir kt.





RAMONIŠKIŲ KAIMO BENDRUOMENĖ

Natūralios kosmetikos gamyba reikalauja didelio kruopštumo, todėl bendruomenės narės „Ramoniškių pelėmis“ pasivadino ir susibėgo į būrį dėl bendro tikslo – gaminti kosmetiką ir pristatyti jos kūrimo paslaptis. Populiariausia edukacinė programa „Muilo kelias“, tačiau lankytojai nuolat stebinami ir kitų kosmetikos produktų gamybos pamokomis. Nenorite gaminti, bet norite įsigyti – kreipkitės ir pagamins jums pagal individualius poreikius.



KAI SVAJOJAM

Kūrėjos ne tik svajoja pačios, bet stengiasi išpildyti ir jūsų svajones. Jei jums reikia dailaus rankų darbo atviruko, kvietimo, krikštradėžės, kalėdinio žaisliuko, Advento kalendoriaus – kreipkitės. Klįjuoja, karmo, maketuoja, ruošia vardinius dovanų rinkinius ir kitą personalizuotą šventinę atributiką. Darbai niekada nebūna vienodi, visada



kuriami su ypatingu kruopštumu ir atidumu. Taip pat galite išsinuomoti įvairią šventinę atributiką, užsisakyti vaišių staliukus po ceremonijų.



EUROPOS ALPAKA

Alpakų ūkis įsikūręs natūralios gamtos prieglobstyje, šalia Pracapolės miško. Kieme lankytojus pasitinka išdidžiai vaikščiojančios švelnialinės, didžiaakės alpakos mielai ragaujančios morkas iš jūsų rankų. Sodybos vartus atvėrę šeiminkai supažindins su ūkio gyvenimu, kurio dalelę galėsite parsivežti į namus įsigydami alpakų vilnos rankų darbo gaminių.



TAUTINIAI DRABUŽIAI

Tautiniai drabužiai yra neatsiejama mūsų kultūros paveldo dalis. Jau keliolika metų audėjos Janina su dukra Edita ir jos anyta Vilija pluša prie staklių ir kuria tautinius kostiumus ir nemanykit, kad tik lietuviškus. Pedagogė J. Blažukienė taip pat siūlo rinktinių juostų bei audinių audimo edukacines programas skirtas vaikams ir suaugusiems.

Tautiniai drabužiai audžiami tik rankiniu būdu, naudojant medines stakles, o norintiems išskirtinumo – priimami individualūs užsakymai.





JŪRATĖS RUTKAUSKIENĖS ŪKIS „ŽOLYNŲ OAZĖ“

Prieš 15 metų įkurtas ekologinis vaistažolių ūkis, kuriame Rutkauskų šeima puoselėja tvarios žemdirbystės tradicijas. Čia auginama, perdirbama ir sertifikuojama virš 100 įvairių rūšių ekologiškų augalų iš kurių daugelis turi tautinio paveldo produkto sertifikatus. Įkvėpimas, prisilietimas ir žiupsnelis meilės – labai paprastas šios šeimos arbatų, įkraudų emocijos ir gyvybės, receptas.



ARŪNO VITKAUSKO ŪKIS

Dažnas atvykęs į ūkį įsigyti gardžių ir itin naudingų šilauogių, užsibūna ilgiau nei planavo, nes užburti ramybės pradeda rašyti uogas patys, iš arčiau susipažįsta su vienu moderniausių ūkių rajone. Šeimininkai klientus nuolat stebina ne tik šviežia produkcija (šilauogės, braškės, aronijos, juodieji serbentai, smidrai), bet ir perdirbtais gaminiais, todėl ūkio gėrybėmis galite mėgautis visus metus.



VIŠTYČIO REGIONINIO PARKO LANKYTOJŲ CENTRAS

Išsaugoti Sūduvos kalvyną – vienas svarbiausių regioninio parko tikslų, todėl ekspozicijoje „Kalvotoji Suvalkija“ bus paneigti visi mitai apie apdainuotas Suvalkijos lygumas. Lankytojų centre nutūpę trys aukščiausi Suvalkų kalvyno kalnai – Stankūnų, Dunojaus, Pavištyčio. Apsilankę jų viduje sužinosite įdomių faktų apie kalvynus, Vištyčio ežerą, gamtos ekosistemas, Vištyčio miesto istoriją, susipažinsite su suvalkiečių tautiniais drabužiais, išgirsite akmenų istorijas.

Norintys glaudesnės pažinties su unikalia Vištyčio regioninio parko gamta, gali užsisakyti pažintinę ekskursiją, žygio vadovo (gido) paslaugas, ar rinktis iš 5 edukacinių užsiėmimų skirtų mokiniams.

Ant Ilgojo kalno neseniai duris lankytojams atvėrė kepurinis Vištyčio vėjo malūnas su beveik visa išlikusia autentiška technologine įranga. Norint patekti į Vištyčio vėjo malūną apsilankymo laiką reikėtų iš anksto suderinti su regioninio parko direktoriaus specialistais.





PROVINCIJOS MĖSA

Išskirtinę kokybę puoselėja „Provincijos mėsa“, kurios pagrindiniai principai – gaminti natūraliai ir kokybiškai. Dauguma gaminių šalto rūkymo, tačiau šeimininkai asortimentą plečia atsižvelgdami į pirkėjus ir siekia pasiūlyti kuo platesnę prekių įvairovę, kad kiekvieno skonis būtų patenkintas. Parduotuvėje rasite ir kitų gamintojų produkcijos – brandintų sūrių, šakočių, kavos, prieskonių, duonos, gėrimų ir kt.



GARDULIS

Nuo seno Suvalkija garsėja ypatingo skonio šaltai rūkytos mėsos gaminiiais, iš kurių populiariausias yra natūraliai rausvas skilandis. O štai „Gardulio“ gaminami pripažinti ir tautiniu paveldu. Tiesa, tautiniu paveldu pripažintų produktų pas juos yra ir daugiau, jie gaminami laikantis visų Suvalkijos krašto kulinarinių tradicijų, išsaugoję visą šiam kraštui būdingą kokybę ir skonį.



ART GLACIO GARDŽIŲ LEDŲ KRAUTUVĖLĖ

Vilkaviškio miesto pakraštyje įsikūręs ledų fabrikas „Art Glacio“. Čia gaminami ledai išsiskiria savo kokybe, nes yra gaminami iš natūralaus pieno, grietinėlės, sviesto, pagardinami uogomis. Fabrikas pelnytai gali didžiuotis eksportui gaminais košeriniais ledais, kurių gamybą prižiūri pats rabinas. Greta fabriko įsikūrusi „Gardžių ledų kraituvėlė“ iš kurios bene kiekvienas išeina pilnais glėbiais įvairiausių skonių ledų.



VILMANTO NAVICKO FERMENTINIAI SŪRIAI

Visus metus ūkyje laisvai besiganančių juodmargių karvių pienas puikiai tinka gaminti rankų darbo brandintus fermentinius bei rūgštaus pieno tradicinius lietuviškus sūrius, jogurtą ir kt. Brandintas fermentinis sūris gaminamas iš nepasterizuoto pieno, kuriame gausu žmogaus organizmui reikalingų maistingų medžiagų. Gamyboje naudojami tik natūralūs produktai, o tekstūra ir aromatas priklauso nuo brandinimo laiko.





NAMINIAI JOLANTOS ŠAKOČIAI

2014 metais naujai įrengtoje šeimos kepyklėlėje pagal šimtametį giminės receptą buvo pradėti kepti naminiai, minkšti, storais ragais pasipuošę, Lietuvos tautinio paveldo sertifikatą turintys šakočiai.

2020 m. parodoje „Rinkis prekę lietuvišką“ naminiai Jolantos šakočiai buvo įvertinti aukso medaliu. Produktai gaminami ne masinei prekybai, tad kiekvienas šakotis prisotintas begalės pastangų ir geriausių linkėjimų.



EGLĖS ŠAKOČIAI

Lietuviškas šventinis stalas sunkiai įsivaizduojamas be vieno puošniausių ir seniausių lietuviškų desertų – šakočio. Pasakojama, kad šio įspūdingo skanėsto receptai buvo laikomi užrakinti nuo smalsių akių. Eglės kepamų šakočių receptas taip pat ypatingas. Prireikė daug laiko ir bandymų, kol pavyko ne tik skanų, bet ir itin ilgais ragais pasipuošusį šakotį sukurti.



DJ šakočiai

Aukštas, tuščiaviduris šakotis – neabejotinai kiekvieno šventinio stalo puošmena. O ar įsivaizduojat kiek teigiamų emocijų būtų jei šakočio viduje rastumėte ir kitų saldžių staigmenų? DJ kepyklėlėje ne tik ant volo sukami raguoliai, bet taip pat dygsta ir grybukai, auga riešutėliai su staigmena viduje, o jei koks ragas nuo šakočio ir nupuola, tuomet gaminamas karamelinis šakočio tinginys.





KARALKRĖSLIO KEPYKLĖLĖ

2014 metų pabaigoje bendruomenės iniciatyva buvo įkurta „Karalkrėslio kepyklėlė“, kuri yra puikus bendruomeninio verslo pavyzdys. Pagal bendruomenės pirmininkės iš močiutės perimtus, laiko patikrintus receptus čia kepama duona, eglės, meduoliniai grybukai, šimtalapiai, naminiai aguonomis ir razinomis pagardinti pyragai, kūčiukai. Jei norėsis tautinio paveldo ženklų sertifikuotų gaminių, ieškokite „Dvaro“ duonos, „Agutės pyrago“, „Ponaičio riestainių“.



KYBARTŲ SKANĖSTAI

Socialinėse dirbtuvėse nuolat sklaidžiasi viliojantis bandelių su cinamonu, dešrele ar obuoliais aromatas, čirška sotūs kibinai, džiovinami vaisiai, o šventiniu laikotarpiu ruošiami ypatingi rinkiniai. Tai socialinis projektas, kurio metu proto ar psichikos negalią turintys asmenys gamina konditerinius gaminius, kuriuos pirkdami kiekvienas iš mūsų prisidedame prie šių asmenų gerovės ir svajonių išsipildymo.



Pati geriausia kava yra šviežia kava! Tam, kad kasdienis kavos puodelis būtų pats geriausias, čia pat, Vilkaviškio rajone, skrudinamos žalios pupelės mažomis partijomis, pakuojamos ir pristatomos jums. Vienoje pakuotėje yra tik viena konkreti kavos rūšis, be jokių priemaišų ar pridėtinių kvapų. Taip atsiribojama nuo skonio suvienodinimo, leidžiama atsiskleisti skirtingų kavos regionų charakteristikoms bei spalvoms.





SENOJI VILKAVIŠKIO ALIEJINĖ

1932 metais vokiečio statytame pastate linų sėmenų aliejus spaudžiamas 1920 metais pagaminta autentiška įranga. Aliejus turi organizmui reikalingų omega-3 rūgščių, senovinio spaudimo būdo dėka pasižymi išskirtiniu skoniu bei aromatu.

Aliejinės savininkai stengiasi dėl klientų puoselėdami senąsias tradicijas.



SUVALKIJOS ALIEJUS

Kiekvienas „Suvalkijos aliejaus“ lašas pripildytas vilties, jog klientai su šaltai spaustais aliejais atras geresnę sveikatą ir naujus skonius. Šiandien asortimente yra net 12 skirtingų rūšių aliejų (rapšų, moliūgų, kanapių, sezamų, juodgrūdės, margainio, nakvišų ir kt.), kurie pažymėti žmogaus sveikatai palankiu simboliu „Rakto skylutė“. Visi aliejai spaudžiami Vilkaviškio rajone, o 5 iš jų reikalinga žaliava išauginama šeimos ūkyje.



SKILTELĖ

Linų sėmenų aliejus yra unikalių sudėties – gausus vario, magnio, fosforo, geležies, vitaminų, riebalų rūgščių. Savo ypatingomis savybėmis nusileidžia ir kanapių aliejus, kuriame yra ne tik vitaminų, bet ir kalcio, kalio, magnio. Kanapės bene vienintelis augalas, turintis D vitamino.

Važinėjami po Suvalkijos kalvas užsukite į Užbalius ir atraskite šaltai spausto linų sėmenų bei kanapių aliejaus, kanapių arbatos ir kanapių baltymų teikiamą naudą.





Projektas iš dalies finansuojamas Europos žemės ūkio fondo kaimo plėtrai ir Lietuvos valstybės biudžeto lėšomis.
„Pagaminta Vilkaviškyje“ VILK-LEADER-1A-V-10-4-2019

