

JONAS KIRILIAUSKAS

VISKAS KĄ NORĖJOTE SUŽINOTI, BET NEDRĖSOTE PAKLAUSTI APIE „KURŠĖNŲ VYNIOTINĮ“

Desertas, konditerijos gaminys, yra labai vėlyvas svečias ant žmonijos stalo. Žiūrint iš žmonijos istorijos perspektyvos, kuri skaičiuoja šimtus tūkstančių ar net milijonus metų, susidaro vos „keli tūkstančiai“ metų.

Bet nepapasakosi konditerinio gaminio istorijos be kūrėjo. Tai yra žmogaus gyvenimo, darbo, pasiekimų istorija. Kaip ir dera bet kokiai istorijai, „apsipinanti“ kitais žmonėmis, kitomis istorijomis, sudėtinėmis dalimis ir virstanti į tą „kelionę paskui...“, į pasakojimą, kurį jums ir pateikiame.

Mūsų konditerių meistrystė yra įrodyta, patvirtinta, nes jie išliko, pasikeitus politinei santvarkai, išplito po miestą, išsibarstė į mažesnius cechus ir toliau gyvuoja, o maisto ar konditerijos gaminiai yra ypač jautrus verslas, nes valgomas produktas turi būti ne tik skanus, bet ir patrauklus.

Internetinė enciklopedija mums pateikia tokį aiškinimą:

„Konditerija – cukriniai ir miltiniai saldumynai. Pagrindinės žaliavos naudojamos konditerijoje šios: miltai (kviečiai, mažiau kukurūzai, ryžiai, avižos ir kt.), cukrus, medus, vaisiai ir uogos, pienas ir grietinė, riebalai, kiaušiniai, mielės, krakmolas, kakava, riešutai, maistinės rūgštys, standikliai, kvapiosios medžiagos ir aromatiniai priedai, maisto dažikliai ir kepimo milteliai“.



Senovės Graikijos puota, iš interneto laisvai prieinamų resursų.

Žodis „konditeris“ kilęs iš itališko veiksmažodžio *candire*, kuris reiškia „virti cukruje“. O lotyniškai žodžiu *conditor* („meistras“) romėnai vadindavo virėjus. Šis sutapimas ir lėmė, kad XVII a. Europoje saldumynų gamintojus pradėta klaidingai vadinti ne *kandirais*, o „*kanditoriais*“, arba „*konditeriais*“, mat virėjams kiekviena tauta jau buvo radusi nacionalinį žodžio atitikmenį. Konditerijos menas gimė Italijoje, Venecijoje, kai pasirodė cukrus, – XV a. pabaigoje. Iki to laiko europiečiai saldumynus pirkdavo iš arabų, seniausių pasaulio konditerių, kurie cukrų vartojo jau nuo 850 metų. Tad Europos konditeriai labiausiai plėtojo pyragaičių ir sausainių gamybą, o arabai pirmieji atkreipė dėmesį į tai, kad verdant cukrų galima paruošti įvairiausių saldžių, desertinių, konditerinių gaminių.

Pirmieji produktai, kuriuos pradėta virti cukruje, buvo uogų ir vaisių sultys, taip pat uogos ir vaisiai. Kai kurios tautos uogas ir vaisius virė maltus, kai kurios – tik smulkintus, o dar kitos – visiškai sveikus. Taip atsirado sirupas, marmeladas, įvairios tyrės, džemai, uogienės, cukatai.

Istorikai teigia, kad ėmus virti cukrų – gryną arba su trupučiu prieskonių, riešutų, aguonų, sviesto, pieno, grietinėlių arba įpylus įvairių kiekį vynuogių vyno, atsirado galimybė ruošti daugelį saldžiųjų gaminių.

Kai tik į tą patį verdantį cukrų buvo įdėta naujų produktų – krakmolo, miltų arba tragakanto (į klijus panašios natūralios augalinės terpės), atsirado naujų konditerinių gaminių: nuga, chalva ir t. t. Ištirpintame cukruje ar meduje netgi būdavo apkepinami tešlos gaminiai – taip dienos šviesą išvydo savotiški saldieji kūriniai: plikyti meduoliai, bagardžiai, pachlava ir pan.

Kai kurie mums įprasti desertai yra apipinti įvairiausių legendų. Sakoma, kad ledais jau buvo smaližiuojama prieš 4000 metų karštojoje Mesopotamijoje. Egiptiečių faraonams ledus atplukdydavo Nilo upe jau V a. pr. m. e. Sniego kamuolėlius jie mėgdavo gardinti medumi ir uogomis.



Puotaujantys bajorai, iš interneto laisvai prieinamų šaltinių.

O dabar galime sugrįžti prie Kuršėnų, į XX amžiaus pradžią, prieš Pirmąjį pasaulinį karą ir pasigrožėti Velykiniu stalu Šaukėnų dvare, pas ponus Nalęcz-Gorskius.

„Vėl žiūriu į šventinį stalą, bet jis visiškai kitoks negu sidabriškai baltas Kalėdų stalas – šviesus ir spalvingas. Pro langą veržiasi daug pavasario saulės, kvepia kartenės ir tulpės arba rausvi hiacintai dėžutėje, apgaubtoje rožiniu sugeriamuoju popieriumi. Abipus dideli šafraniniai velykiniai pyragai ir šakotis. Laiptų pusėje – kiaušės galva su baltu kyku ir popieriniais kaspinais, dažytu kiaušiniu dantyse, kepta veršiena, apgaubta salotų ir ridikėlių vainiku, kalakutas su sidabrinėmis galūnėmis, įdarytas paršelis guli su raudonu kiaušiniu geltonoje knyslėje ir tetervinas su uodega, ir nuostabus rausvas kumpis, prie jo krienu padažas. O tarp mėsos kepinų: kavos glajumi ir graikiniais riešutais papuoštas riešutų tortas, šokoladinis juodas su cukruotų vaisių piramide, čigoniškas „mozūras“, razinų, migdolinis arba apelsininis, ir kulinarinis šedevras – didelis kvadratinis, puikiai papuoštas „marcipanas“. „Špekuchai“ (kepti pyragaičiai su šonine ir svogūnais), sūriai, plokštainiai, dažyti kiaušiniai ir baltas avinėlis su raudona vėliavėle kartuošės altanoje.

Sėskite ir mėgaukitės, užsigirdami saldžiuoju vengrinu...“.



Kuršėnai prieš pirmąjį pasaulinį karą, iš interneto laisvai prieinamų resursų.

Pirmos žinios apie kepyklėlę buvusią prie Blaivybės draugijos arbatinės savo ataskaitoje apie „Kuršėnų parapijos stovį“ 1919 metais mini klebonas Jonas Novickis, nurodydamas tikslią datą – **„1913 metais buvusi įkurta“**. Taigi, turime, ko gero anksčiausią konditerijos kepyklėlės paminėjimą Kuršėnuose, ir manykime, kad ji veikė bent porą metų iki vokiečių okupacijos 1915 m., ir joje buvo kepami, nesudėtingi konditeriniai gaminiai prie arbatos ar kavos, kadangi tuo metu miestelyje veikė kavos „gamykla“.

Apie konditeriją, pramonine prasme, matyt, galime pradėti kalbėti nuo **1960 metų gegužės mėnesio**, kai prie Daugėlių statybinių medžiagų kombinato valgyklos buvo įrengtas konditerijos cechasis. Iš tikrųjų, tai buvo nedidelė patalpa, su vienu kepimo pečiu, dviem katilais, trimis stalais, svarstyklėmis, plakimo mašina ir nedidelis šaldytuvas. Štai ir visa įranga, tame naujame maisto ruošimo padalinyje.

Nuo 1960 metų gegužės mėnesio cechui vadovavo Lietkoopsąjungos Vilniaus kooperatinio technikumui keturių mėnesių konditerijos kursą baigusi Eugenija Stralkauskaitė - Dragūnienė (g. 1930 m.).

Konditerijos ceche tuo pačiu metu pradėjo dirbti Genovaitė ir Aldona Gvaizdikaitės.

Konditerijos gaminiams gaminti reikia įvairių formų, kad sausainiai ar tortams papuošti skirtos gėlytės ir kita produkcija įgautų reikiamas formas.

Cecho vedėjai teko eiti į gamyklą pas tekintojus, suvirintojus, šaltkalvius ir kitus metalo apdirbimo specialistus su nupieštais reikiamų priemonių eskizais, pagal kuriuos minėti darbininkai

gamino tai, ko konditerėms reikėjo. Vyrai sutikdavo tai daryti geranoriškai. Pati E. Dragūnienė išskiria „auksarankius gamyklos metalo meistrus“ – Edvardą Naruševičių, Bolių Kučinską ir kitus.

Žaliavų asortimentas konditerijos cechui lyginant su šiomis dienomis buvo skurdus. Jį sudarė miltai, margarinas, sviestas, varškė, pienas ir razinos. Kartais gaudavo aguonų, šokolado. Prieskonius atveždavo dėžėse po 5 kilogramus, pavyzdžiui, razinų, vanilinį cukrų, cinamoną.

Tačiau konditerijos cecho, kurio, žinoma, taip skambiai negalima pavadinti, svarbiausias uždavinys buvo aptarnauti Daugėlių SMK dirbančiuosius ir jo administraciją, „valdžią“.

Suprantama, kad konditerijos gaminiai buvo labai paklausi prekė, nes visą pokario laikotarpį valgyklose jei ir būdavo kokių konditerijos gaminių – tai pačių virėjų pagamintos bandelės, spurgos ar žagarėliai.

Konditerijos gaminių paklauso augo, todėl 1961 metais į cechą atėjo dirbti Valė Juozapavičiūtė – Jokimčiuvienė, Danutė Jakimaitė, Vida Kačinskaitė, Genovaitė Jasnauskienė.



1961 metai Daugėlių valgykloje. Iš kairės: Brone Jarašiūnaite - virėja, Eugenija Stralkauskaite - konditerė

Svarbus įvykis Kuršėnuose nutiko **1962 metais, kai centre buvo atidaryta konditerijos parduotuvė**. Pirmą specializuota saldumynų parduotuvė. Ji buvo toje vietoje, kur dabar yra „Jovaro“ prekybos namai. Pardavėja nuo pirmų dienų ten pradėjo dirbti Asanavičiūtė.

Parduotuvės atsiradimas Kuršėnuose Daugėlių konditerijos cechui pridarė papildomų rūpesčių ir problemų. Produkcijos kiekis, kurį reikėjo pateikti parduotuvei ir gamyklai išaugo tiek, kad visuomeninio maitinimo direktorius Viktoras Bunikis priėmė sprendimą, kad cechas turi pradėti dirbti ir antroje, naktinėje pamainoje.



1965 metai. Daugėlių konditerijos ceche pagamintas tortas.

Savotiškas „konditerinis lūžis“ sovietmečiU Kuršėnuose įvyko, kai buvo pastatytas restoranas „Paventys“. Visas kompleksas visuomeninio maitinimo prasme buvo gastronomas, konditerijos parduotuvė priestate, restoranas „Paventys“ ir rūsyje įrengti mėsos apdirbimo ir konditerijos cechai.

Persikraustymas iš Daugėlių cecho įvyko **1971 metų pavasarį**.

Naujo komplekso atidarymo šventė 1971 metų sausio 15 dieną buvo švenčiama labai triukšmingai. Konditerijos cechas ta proga surengė parodą.

Iškilmėse dalyvavo tuometinė rajono valdžia, iš Vilniaus buvo atvykęs Lietkoopsajungos pirmininkas, grojo ansamblis, buvo sakomos kalbos, sveikinimai.

Naujajame ceche buvo dirbama taip pat dviem pamainomis. Viena pamainai vadovavo E. Dragūnienė kitai Valė Jokimčiuvienė. Pradžioje, nuo 1971 metų, dirbo po aštuonias moteris, vėliau apyvartai didėjant, augant gaminių paklausai, jau ir po dvylika žmonių vienoje pamainoje.



1971 metais pastatytame restorano „Paventys“ rūsyje buvo įrengtas Kuršėnų konditerijos cechas, kuriame buvo pradėtas gaminti „Kuršėnų vyniotinis“.



1981 m. Tortas iš Kuršėnų konditerijos cecho.

Pagrindinei mūsų pasakojimo herojai, E. Dragūnienei, pripažinimas meistrystės atėjo 1981 metais, kai rugpjūčio 5 dienos įsakymu Nr. 247 „penktos kategorijos konditeri už aukščiausios kokybės miltinių konditerijos gaminių gamybą“ buvo suteiktas meistro vardas.

Kaip prisimena pati konditerijos meistrė, kad patvirtintų vardą, reikėjo vykti į Vilnių ir į nedidelę parodą pateikti tris savo gaminius. Pasirinkti gaminiai buvo: „Kuršėnų vyniotinis“, sausainiai „Kregždutė“ ir tortas „Vandenis“.

Eugenija Dragūnienė 1981 metais Lietuvoje tapo tik 6 konditerijos meistre Lietuvoje. Tai buvo didžiulis jos profesinis įvertinimas.



Konditerė – meistrė Eugenija Stralkauskaitė – Dragūnienė.

1985 metais Kuršėnų konditerės buvo gražiai pagarsintos respublikinėje spaudoje. Žurnalistas Leonas Paleckis „Komjaunimo tiesoje“ rašė tuokart:

„Jau kelinti metai graži šlovė sklinda apie Kuršėnų konditerius. Jubiliejams, vestuvėms, kitoms iškilmingoms šventėms į šį mažą Žemaitijos miestuką torto, pyrago, sausainių, įvairių kepinų važiuoja žmonės iš Telšių, Mažeikių ir net Šiaulių. Kur didelio pasisekimo paslaptis? Kaip atsitiko, kad kuršėniškiai nukonkuravo ketvirtą pagal dydį respublikos didmiestį, kad nebespėja patenkinti visų pageidaujančiųjų užsakymų?

- Prieš metus kuršėniškiai konditeriai tapo sąjunginio socialistinio lenktyniavimo nugalėtojais. Sėkmės paslaptis paprasta: mūsų konditerės kūrybiškos, nuolat ieškančios, - tokia Šiaulių rajono rajkoopsajungos visuomeninių maitinimo įmonių ūkiskaitinio susivienijimo direktoriaus pavaduotojos Irenos Spulginienės nuomonė.

To gražaus kolektyvo priekyje – konditerijos cecho vedėja Eugenija Dragūnienė. Nemaža dalis konditerių jos mokinės...

Norint tapti konditere meistre, nepakanka išmokti kepti skanius tortus, pyragus pagal kitų sumanytas receptūras. Reikia pačiam būti kūrėju

- Kaip nenorime visi vilkėti vienodais rūbais, taip ir čia – sako Eugenija Dragūnienė. – Technologija visur vienoda, o išvaizda – ne. Tai mūsų cecho nerašyta taisyklė... Kartais visai nedaug tos išmonės ir tereikia – įdomesnės gėlėlės, trikampėlio ar kokios figūrėlės, ir nuo to torto jau akių atitraukti negali.

Vien Eugenija Dragūnienė – dešimties naujų receptūrų autorė. Labai populiariūs tokie jos gaminiai, kaip firminis tortas „Vandenis“ (vienas naujausių), keksas „Neapolis“, „Kuršėnų vyniotinis“, sausainiai „Berželis“. Meistrė tikina, kad kuria ne viena. Talkina visos, taip pat ir pačios jauniausios...

Mūsų naujausi gaminiai „Vandenis“ ir pyragas „Subatėlė“ – abu su vaisiais, be sviestinių kremų – ypač patinka vaikams. Naujiems metams baigsime kurti pyragus su obuoliais ir grietininiu kremu“

		Vyniotinis		Kuršėnų													
			100g	40g	30g	60g	20g	60g	20g	60g	20g	60g	20g	60g	20g	60g	20g
1.	Orkėdai	0,49	19,1	9,36	7,64	3,74	15,28	7,48	11,46	5,61	3,82	1,87	2,92	1,57	2,92	1,57	2,92
2.	Cukrus	0,95	18,92	17,78	7,568	7,19	15,136	14,38	11,35	10,78	3,784	3,59	2,704	2,704	2,704	2,704	2,704
3.	Šokolės m.	0,12	790	92	316	31,60	632	63,20	474	47,4	158	158	948	948	948	948	948
4.	Sviestas	4,08	20	8,160	8	32,64	16	65,28	12	48,96	4	16,32	24	97,92	24	97,92	97,92
5.	Quara	0,95	11,7	11,7	4,68	4,68	9,36	8,89	7,02	6,67	2,34	2,34	1,304	1,304	1,304	1,304	1,304
6.	Namū cin.	0,08	10	0,80	4	0,32	8	0,64	6	0,48	2	0,16	12	0,96	12	0,96	0,96
7.	Vanilė	0,84	20	16,30	8	6,72	16	13,44	12	10,08	4	3,36	24	20,16	24	20,16	20,16
			216,65	86,66	173,37	122,98	122,98	122,98	122,98	122,98	122,98	122,98	122,98	122,98	122,98	122,98	122,98

Kuršėnų vyniotinio „technologinė kortelė“.

Trumpai apie „Kuršėnų vyniotinio“ autorę, Eugeniją Stralkauskaitę Dragūnienę.

Gimusi 1931 metų kovo 4 dieną, per Šv. Kazimierą Grinių kaime Pakražančio parapijoje, dabartiniame Kelmės rajone, ūkininkų Leonoros Liubancaitės ir Juozapo Stralkausko šeimoje.

1951 metais liepos mėnesį Eugenija Stralkauskaitė buvo areštuota ir išvežta į Vilnių, KGB kalėjimą, kur penkis mėnesius prabuvo 34 kameroje vykdant tyrimą prieš ją. Apklausos buvo vykdomos, kaip tada įprasta, naktimis, o dieną neleisdavo miegoti...

1952 metais E. Stralkauskaitė buvo nuteista 10 metų lagerio ir 5 metams tremties.

Iki įkalinimo vietos vežė ilgai. Tik nukakus iki Tomsko varė į pirtį, o pirmasis lageris – Usolės – Sibirskaja (Irkutsko srityje), buvo dar toli.

Į jį kaliniai buvo atvežti naktį. Jų buvo laukiama su sunkvežimiais ir šunimis. Kelias valandas laikė prie vagonų, kol visus suskaičiavo, o po to jau sodino į sunkvežimius ir nuvežė į lagerį.

Apgyvendinti buvo kaip tada įprasta – barakuose, kur pasieniais stovėjo dviejų aukštų narai, o viduryje barako ugniakuras ir begalė blakių, su kuriomis kaliniams taip pat reikėjo nuožmiai kovoti.

Pirmi darbai lageryje buvo plytų fabrike – reikėjo krauti plytas į vagonus. Pirštinių niekas nedavė, po kelių valandų buvo nebeįmanoma paimti plytos, o prižiūrėtojai šaukė ir keikė „rabotaitė banditki“.

1956 metų liepos mėnesį atvykusi komisija iš Maskvos masiškai pradėjo leisti kalines namo.

Rugpjūčio mėnesį Eugenija jau buvo Kaune, mat iki arešto buvo registruota Petrašiūnuose. Nuėjus prisiregistruoti, buvo nurodyta iš Kauno išvykti per dvidešimt keturias valandas.

Sunkiai, bet prasidėjo naujos, lyginant su Sibiro lageriais, geresnis gyvenimas okupuotoje Lietuvoje. Teko grįžti į Pakražantę, kur buvo įkurta gimnazija. Pragyvenimui užsidirbo darbuodamasi internate prie gimnazijos įkurtoje valgykloje. Čia baigė gimnaziją.

Bandė stoti į Šiaulių pedagoginį institutą, bet institute sekretorė pasakė, kad su tokia biografija jos nepraleis mandatinė komisija.

Tada išvyko stoti į Kauno maisto pramonės technikumą, išlaikė egzaminus, bet mandatų komisija pareiškė, kad ji neturi dviejų metų stažo ir nepriėmė, nors ir dirbo internato valgykloje.

Tada atvyko į Pavenčių cukraus fabriką ir dirbo iki sezono pabaigos laborante.



1953 metu pavasaris po Stalino mirties. Iš kairės Elzyte Klonaite, Eugenija Stralkauskaite, Maryte Baliutavičiūtė, Janina Juchnevičiūtė.

Į Lietuvą grįžo 1956 metais.

Tolimesnė istorija, nuo 1960 m., jau siejasi su Kuršėnais ir konditerija.

2016 metų gegužės 21 d. miesto šventės metu „Kuršėnų vyniotinis“ buvo pagerbtas ir išaukštintas kaip niekada.

Šventės metu vyko garsiojo „Kuršėnų vyniotinio“ pristatymas, kurio metu pasiekti net du rekordai – ilgiausias „Kuršėnų vyniotinis“ 49 metrai 13 cm, 108 kg svorio ir daugiausiai žmonių vienoje vietoje valgančių „Kuršėnų vyniotinį“ rekordas. Jį skanavo net 1832 žmonės.





Rekordo siekimo akimirkos Kuršėnų mieste.

Šiandien Kuršėnuose veikia dešimt kepyklų, kepyklėlių, konditerijos cechų, kur yra gaminami konditerijos gaminiai, todėl Kuršėnus, ko gero, galima įvardinti kaip „Lietuvos konditerijos sostinę“.

Medžiaga panaudota iš rašomos ir 2018 metais pasirodysiančios Jono Kiriliausko knygos „Kuršėnų vyniotinio istorija“ (kelionė paskui didžiausią Kuršėnų „brendą“).