



Skonis, jungiantis žemynus: pasaulio lietuvių jaunimas kuria atmintį saugančią receptų knygą

Pasaulio lietuvių jaunimo sąjungoje (PLJS) gimsta nauja tarptautinė iniciatyva - *PLJS receptų knyga*, kurios tikslas - pasitelkiant šeimos receptus ir su jais susijusias istorijas stiprinti pasaulio lietuvių ryšį su savo kultūriniu paveldu. Projektą kuruoja Pietų Amerikoje gyvenantys lietuvių kilmės jaunuoliai - Nicolás Bromas iš Urugvajaus ir Laima Griszka iš Argentinos.

Pasauliolietuvis.lt | Ana Vengrovskaja

Neatsitiktinai šios idėjos autoriai ir kuratoriai yra būtent iš Pietų Amerikos. Šiame regione gyvenantys lietuviai dažnai yra jau ketvirtos ar net penktos kartos diasporos atstovai, todėl lietuvių kalbos, tradicijų ir kasdienio kultūrinio ryšio išsaugojimas čia reikalauja sąmoningų pastangų. Maistas – vienas tokių ryšių, kurie lietuvišką tapatybę padėjo išlaikyti net ir tada, kai kiti pamažu silpo.

PLJS receptų knygos idėja buvo pristatyta ir ją nuspręsta įgyvendinti 2025 m. Islandijoje vykusiame Pasaulio lietuvių jaunimo sąjungos kongrese. Šių metų pradžioje projekto kuratoriai pradėjo telkti jaunimą iš skirtingų šalių, kviesdami juos atsigręžti į savo šeimos virtuvę, kalbėtis su tėvais ir seneliais bei dalintis receptais, kurie dažnai perduodami ne raštu, o žodžiu ir įsimenami. Ši knyga siekia tapti atviru, augančiu pasaulio lietuvių kulinarinės atminties archyvu, prieinamu visiems – nepriklausomai nuo gyvenamosios šalies ar kartos.

Interviu svetainei Pasauliolietuvis.lt PLJS nariai Nicolás ir Laima pasakoja apie

tai, kaip asmeninė meilė maistui virto pasauliniu projektu, kodėl jiems svarbūs būtent šeimos receptai ir kaip viena receptų knyga gali tapti apkabinimu sielai tų, kurie gyvena toli nuo protėvių žemės.

Kaip gimė *PLJS receptų knygos* idėja? Ar buvo konkretus momentas, pokalbis ar patirtis, kai supratote, kad būtent maistas padėtų telkti pasaulio lietuvių jaunimą?

Nicolás Brom: Viskas prasidėjo, kai mano namuose apsilankė šeimos draugų pora. Mano mama jiems papasakojo, kad aš studijuojau kulinariją. Jie pasakė, kad nori mums ką nors pagaminti, ir paprašė užrašyti receptą. Juokaudama mama pridūrė, kad turėtume užrašyti visus jai žinomus receptus. Būtent tada pradėjau galvoti, kad reikėtų išsaugoti Urugvajaus lietuvių bendruomenės receptus. Vienas dalykas vedė prie kito, o kai atsidūrėme Kongrese (2025 m. Islandijoje vykęs Pasaulio lietuvių jaunimo sąjungos kongresas – aut. pastaba) ir pradėjome kalbėtis apie tai, kaip išsaugoti kultūrą, supratau, kad tai puiki proga pasidalinti šia idėja.



Nicolás dalyvavo Urugvajaus televizijos kulinarinėje laidoje | Asmeninio archyvo nuotr.

Laima Griszka: Nicolás pasiūlė šią idėją PLJS kongrese. Jis neseniai baigė

konditerijos studijas, tad meilė maisto gaminimui yra jo kraujyje. Aš taip pat dalyvavau Kongrese kaip Argentinos delegatė. Iš meilės ir įsitikinimo nusprendžiau prisiimti atsakomybę už šį delegatų nutarimą – mane sužavėjo Nicolás užsidegimas. Žvelgiant iš Pietų Amerikos perspektyvos, Lietuva yra labai toli. Ne tik geografiškai, bet ir dėl to, kad mes, čia esantis jaunimas, esame jau ketvirtos ar net penktos kartos lietuviai, todėl bėgant metams daug kultūros paveldo buvo prarasta. Tad lietuviškų receptų knyga nėra tik paprastų receptų rinkinys. Tai – siauras tiltas tarp dabarties ir Lietuvos, kurios taip ilgėjosi mūsų giminaičiai, seneliai ir proseneliai, skausmingai palikę savo gimtąsias žemes. Ši receptų knyga – tai apkabinimas sielai.



Laima gamina obuolių pyragą | Asmeninio archyvo nuotr.

Koks buvo iniciatyvos kelias nuo idėjos iki realaus projekto? Su kokiais iššūkiais ar abejonėmis susidūrėte pradžioje ir kas padėjo juos įveikti?

Nicolás: Manau, kad didžiausias iššūkis prasideda dabar – informacijos rinkimas ir organizavimas, darbotvarkių derinimas, kad galėtume suorganizuoti susitikimus. Tačiau nuo pat pradžių idėja buvo priimta labai palankiai. Nesitikėjau, kad ji turės tokį didelį atgarsį.

Kodėl jums buvo svarbu akcentuoti šeimos receptus ir vaikystės patiekalus, o ne tik „klasikinius“ lietuviškos virtuvės valgius?

Nicolás: Kalbant apie šią idėją, kažkas man sakė, kad Lietuvoje įprasta, jog kiekviena šeima tą patį patiekalą gamina savaip. Tad jau Lietuvoje turi egzistuoti tūkstančiai variacijų, jau nekalbant apie visas po pasaulį išsibarsčiusias šeimas, kurios turi savas versijas, nes klasikiniai ingredientai ne visada būna prieinami. Be to, juk patiekalo siela – rūpestis, kurį į jį įdeda šeima?



Nicolas su broliu Alejandro ir močiute Gene Svobas – antros kartos Urugvajaus lietuve | Asmeninio archyvo nuotr.

Koki pagrindinį tikslą sau keliate šia iniciatyva? Ar tai labiau kultūros išsaugojimas, kartu dialogas, diasporos ryšių stiprinimas, ar visa tai

kartu?

Nicolás: Mano galvoje tai buvo kultūros išsaugojimas, kad receptai nepasimestų. Tačiau dabar viskas staiga pasikeitė: jaunimas kalbasi su savo tėvais ir seneliais, prašo dalintis receptais, skirtingų bendruomenių nariai bendrauja tarpusavyje, kad kartu vykdytų šią iniciatyvą.

Kaip, jūsų manymu, receptai gali tapti istorijų ir tapatybės nešėjais? Ką apie žmogų ar šeimą gali papasakoti vienas patiekalas?

Nicolás: Receptas nėra tik ingredientų derinys; jį įgyvendinant pasitelkiami jausmai ir emocijos. Jis pasakoja apie regioną, iš kurio kilę mūsų giminaičiai, apie mūsų istoriją ir papročius. Jau nekalbant apie keliamus prisiminimus apie mūsų prosenelius ar senelius, kurių jau nebėra su mumis.

Ar matote šią knygą kaip dokumentą ateičiai - savotišką pasaulio lietuvių atminties archyvą? Ką norėtumėte, kad po kelių dešimtmečių joje rastų jauni lietuviai?

Laima: Tikiu, kad pagrindinė šios receptų knygos idėja yra ta, jog ji niekada neturėtų „pasenti“. Tegul bėga metai, o jaunimas ir toliau ja naudojasi. Norėčiau, kad jaunieji skaitytojai versdami šios knygos puslapius pajustų meilę, kurią į ją įdėjome. Į šią iniciatyvą įdedame labai daug širdies, tad tikimės, jog tai bus juntama.



Koldūnų gamyba Argentinoje | Asmeninio archyvo nuotr.

Ar jau sulaukėte pirmųjų receptų? Gal galite pasidalinti, kas jus labiausiai nustebino ar sujaudino - ne tik pats patiekalas, bet ir jo istorija?

Nicolás: Kol kas tik žiūrime, kokie receptai yra prieinami ir ar žmonės nori jais dalintis. Jau sulaukėme keleto labai teigiamų atsiliepimų iš žmonių, norinčių prisidėti, ir tai šildo mūsų širdis. Antrajame etape asmeniškai kreipsimės į žmones prašydami jų receptų ir istorijų.

Ar pastebite, kaip skiriasi ar susilieja lietuviški skoniai skirtingose šalyse - pavyzdžiui, Pietų Amerikoje? Ar atsiranda netikėtų ingredientų ar interpretacijų?

Nicolás: Taip, pavyzdžiui, mūsų bendruomenėje per šventes dažnai rengiame barbekiu (*Parilla* - tipiškas La Platos regiono barbekiu) vaišes, per kurias kartu su kepsniais patiekiamo ir kugelį bei kopūstus. Taip pat modifikuojame kisielių: jį gaminame ne iš uogų, o iš slyvų arba vynuogių.



Bulviniai blynai Argentinoje | L. Grizskos asmeninio archyvo nuotr.

Koki patiekalą patys labiausiai siejate su savo vaikyste ir šeima? Koks jausmas ar vaizdas iškyla jį prisiminus?

Nicolás: Mano mama namuose atsakinga už lietuviško maisto ruošimą, o patiekalas, kurį ji gamina dažniausiai, yra bulviniai blynai. Dažnai atsimenu, kaip vaikystėje vogčiomis paimdavau vieną kitą, kol ji juos kepdavo.

Ar yra koks nors šeimos receptas, kuris jums tapo ryšio su lietuviškumu simboliu, ypač gyvenant toli nuo Lietuvos?

Nicolás: Manau, kad reprezentatyviausias patiekalas yra cepelinai. Juos visada valgome patį pirmą vakarą nuvykę į Lietuvą, nes Urugvajuje bulvės yra kitokios ir, bandant jas virti, jos tiesiog subyra.



Nicolas gamina patiekalus šių metų Vasario 16 d. minėjimo šventei | Asmeninio archyvo nuotr.

Ką jums asmeniškai reiškia galimybė pakviesti kitus dalintis savo „skonio

istorijomis“? Ar šis projektas pakeitė jūsų pačių santykį su šeimos atmintimi?

Nicolás: Asmeniškai aš visada sakau, kad stalas yra ta vieta, kur žmonės susirenka pabūti su šeima – papasakoti, kaip praėjo diena, ar pasidalinti šeimos istorijomis. Tad norėčiau nubrėžti paralelę: mes kuriame vieną didelį stalą bendruomenėms iš skirtingų pasaulio šalių, prie kurio jos gali dalintis savo istorijomis. Netgi paskatinau savo šeimą paieškoti receptų, ir taip mes susisiekėme su mano mamos krikštamotės šeima, kuri turėjo seną receptų knygą, atsivežtą jos tėvų, kai jie emigravo iš Lietuvos.

Kalbant apie knygos pavidalą - ar ji bus sukurta tik virtualiu (pvz., pdf ar panašiu) formatu, ar planuojate ją spausdinti?

Laima: Pirminė idėja yra sukurti virtualią knygą – kad kiekvienas norintis galėtų ją pasiekti nemokamai iš bet kurio pasaulio kampelio ir naudotis receptuose pateiktomis nuorodomis. Tačiau neatmetame idėjos ją atspausdinti, jei tik pasitaikytų tokia galimybė.



Kaip įsivaizduojate iniciatyvos tęstinumą? Ar PLJS receptų knyga galėtų tapti gyvu, augančiu projektu - gal net susitikimų, vakarienių ar bendruomeninių renginių pagrindu?

Laima: Tiesą sakant, šis klausimas mums sufleruoja puikią idėją! Esu tikra, kad ši iniciatyva sulauks didelės sėkmės, nes lietuvių jaunimas ją priėmė labai palankiai, o mes sunkiai dirbame, kad puikiai ją įgyvendintume. Galbūt ateityje, kai receptų knyga bus išleista, galėtume surengti renginį šiai iniciatyvai paminėti!



Receptais galite pasidalinti užpildydami [šią formą](#).

Projektas „Pasaulio Lietuva.“

Jei norėtumėte publikuoti straipsnį prašome nekeisti straipsnio pavadinimo, nurodyti informacijos šaltinį, autorių ir projekto pavadinimą.