Vilnius, 2021 m. spalio 28 d.

**Taupūs suvalkiečiai dosniai dalijasi savo mėsos produktais: paraugauti verta kiekvienam**

**Suvalkijos kraštas jau nuo seno garsėja burnoje tirpstančiais mėsos produktais – skilandžiu, lašiniais ar dešromis, tapusiais tikru etnografinio regiono pasididžiavimu. Nors šiandien atrasti autentiškų, alksnio dūmo aromatu kvepiančių suvalkietiškų mėsos gaminių darosi vis sudėtingiau, šias tradicijas vis dar stengiasi puoselėti mažieji šalies gamintojai. Vienas iš jų – Marijampolės rajone, Želsvos kaime įsikūrusi UAB „Momblan“, stebinanti savo pirkėjus išskirtine suvalkietiška kokybe pasižyminčiais mėsos produktais, kurių galima įsigyti visose „Lidl“ parduotuvėse.**

Pasak įmonės direktorės Justinos Kaupaitės, mėsos gaminiai yra neatsiejama suvalkiečių gyvenimo dalis. Anot jos, šiuos produktus suvalkiečiai noriai valgo ir šiandien, o tai daro su pačiais netikėčiausiais produktų deriniais, pavyzdžiui, lašinius Suvalkijos gyventojai užkanda su obuolio skiltele, o skilandį valgo su juoda duona ir grietine.

„Istoriškai Suvalkijos krašto žmonės itin mėgo gaminti šaltai rūkytus mėsos gaminius – turbūt todėl šie produktai garsėjo ne tik visoje Lietuvoje, bet ir už jos ribų. Suvalkijoje iš pradžių mėsa buvo rūkoma kamine, vėliau jie ėmė statyti specialius statinius – rūkyklas, o pačią mėsą rūkydavo naudodami tik alksnio malkas“, – sako „Momblan“ vadovė.

Anot jos, suvalkiečiai pagrinde laikydavo kiaules, nes priešingai nei kitų gyvulių mėsą, kiaulieną valgydavo ištisus metus. Iš šios mėsos regiono gyventojai ruošdavo platų spektrą produktų – skilandžius, rūkytas nugarines arba „palendricas“, sūdytus lašinius, valgytus tiek žalius, tiek keptus orkaitėje bei daugybę kitų.

„Gamindami mėsos gaminius suvalkiečiai niekuomet negailėdavo pagrindinių prieskonių – druskos, pipirų, kadagio uogų, česnako ar senovinio prieskonio – dirvinės čiužutės arba „česnakinės“, dar vadintos „kolyta“. Be to, Suvalkijos gyventojai puikiai mokėjo išlaikyti mėsos gaminius šviežius kuo ilgesnį laiko tarpą, o nuo pat gamybos proceso pradžios iki pabaigos skyrė ypatingą dėmesį – prieskonius puikiai derindavo tarpusavy, nepriekaištingai subrandindavo kiekvieną produktą, naudodavo tik šviežią mėsą“, – pasakoja J. Kaupaitė.

**Tradicijas puoselėti padeda suvalkietiškas kolektyvas**

Pašnekovės teigimu, šias suvalkietiškas mėsos gaminių rūkymo tradicijas stengiasi puoselėti ir „Momblan“. Mažoje, Marijampolės rajone įsikūrusioje įmonėje šiuo metu dirba 32 darbuotojai, kurių tėvai, seneliai ir proseneliai yra kilę iš Želsvos kaimo ar aplinkinių kraštų.

„Per dešimtmetį subūrėme suvalkiečių pilną kolektyvą, kurie į bendrovę atsinešė savitas, iš kartos į kartą perduodamas gamybos tradicijas. Jas ypatingai vertiname ir gerbiame, todėl jų autentiškumą mums išsaugoti – ypatingai svarbu. Tai atspindi ir mūsų šūkis – „Suvalkietiška kokybė!“. Nors retkarčiais susilaukiame pirkėjų replikų, kad suvalkiečiai – taupūs žmonės, todėl mūsų šūkis skamba kiek ironiškai, galiu patikinti, kad realybė – priešinga. Ruošdami savo mėsos gaminius negailime nei laiko, nei pastangų, kad ant mūsų klientų stalo puikuotųsi nepaprasto skonio gaminiai“, – sako J. Kaupaitė.

Pasak jos, kiekvienam produktui ir jo receptūrai „Momblan“ rodo išskirtinį dėmesį: „Klausomės visų mūsų klientų ir stengiamės atsižvelgti į jų poreikius, pastabas ar pagyrimus. Dalis mūsų produktų yra rankų darbo, pavyzdžiui, mūsų „Šešupės skilandis“, į kurį rankomis dedame pjaustytą kumpį ir lašinukus. Taip pat visus gaminius rūkome alksnio malkomis, o vytintus produktus vytiname tik natūraliu būdu, nuolat atgaiviname senuosius Suvalkijos receptus. Nors tai kainuoja daugiau laiko, tačiau tokie sprendimai atsiperka su kaupu, kuomet klientai pastebi ir įvertina mūsų darbą.“

**Ambicijas įgyvendinti padeda naujos partnerystės**

„Momblan“ vadovė pastebi, kad nors jos vadovaujama įmonė yra dar visai nedidelė, ji pasižymi nemažomis ambicijomis – kasmet modernizuoja įmonės įrangą ir gamybos patalpas, sparčiai plečia savo veiklą ne tik Lietuvoje, bet ir užsienyje bei mezga ryšius su naujais partneriais. Vienas iš jų – prekybos tinklas „Lidl“, šiemet pradėjęs siūlyti įmonės mėsos gaminius visoje šalyje esančiose parduotuvėse.

„Džiaugiamės, kad „Lidl“ atsigręžia į smulkųjį verslą bei padeda supažindinti šalies gyventojus su autentiškais produktais, atkeliaujančiais iš atokių Lietuvos etnografinių regionų. Prieš prasidedant šiai partnerystei, galvoje sukosi daugybė minčių ir abejonių dėl sklandančių mitų, jog su dideliais prekybos tinklais dirbti – itin sudėtinga. Ir nors iki šiol prieš kiekvieną prekių pristatymą jaučiame milžinišką atsakomybę, į tai žiūrime kaip į galimybę pasitempti ir patobulėti. Be to, bendradarbiavimą palengvina ir atsakingas „Lidl“ darbuotojų požiūris ir nuoširdus bendravimas – esant tokioms sąlygoms, operatyviai dirbti yra gerokai paprasčiau“, – teigia įmonės direktorė.

**Daugiau informacijos:**  
Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt