

PATVIRTINTA
Lietuvos nacionalinio kultūros centro
Direktoriaus 2022 m. liepos 7 d. įsakymu
Nr. V-42

Lietuvos nacionaliniam kultūros centrui

**Nematerialaus kultūros paveldo vertybių sąvado
PARAIŠKA**

Sąrašui

**NEMATERIALAUS KULTŪROS PAVELDO IŠSAUGOJIMO VEIKLOS
(geroji praktika)**

	Bendrieji duomenys
1.	Pavadinimas <i>Įvardyti su nematerialaus kultūros paveldo (toliau – NKP) išsaugojimu, tęstinumu ir aktualizavimu susijusių veiklų ar jų visumą. Pavadinime turėtų atsispindėti veiklos pobūdis ir forma (pvz., „Kasmečiai žemaičių etninio muzikavimo ir tradicinių amatų kursai Kelmėje“, „Tradicinių šokių klubų veikla“).</i>
	Kafijos gėrimo kultūros gaivinimo praktikos Mažojoje Lietuvoje
2.	Sąsaja su NKP raiškos sritimi <i>Pažymėti NKP sritį (-is):</i> ☐ žodinės kūrybos tradicijos ir išraiškos formos ☐ atlikimo meno tradicijos ☒ papročiai, apeigos, šventiniai renginiai ☐ liaudies menas, tradiciniai amatai, ūkinė veikla ☐ pasaulėžiūra ir žinija <i>Žemiau galima nurodyti ir detaliau – NKP rūšį (-is), žanrą (-us). Pavyzdžiui, jei veikla susijusi su puodininkyste, sritis bus „Liaudies menas, amatai, ūkinė veikla“, o rūšis – „Tradiciniai amatai“ arba „Liaudies menas“, žanras – „Puodininkystė“.</i>
	Pristatoma vertybė – bendruomeniškumo tradicija, susijusi su tradicinio produkto gaminimo ir vartojimo papročiais. RŪŠIS: Žmonių bendravimo papročiai; Maistas ir mityba. ŽANRAS: Regioninės / lokalinės mitybos tradicijos; Vaišės, vaišinimas
3.	Teikėjas (-ai) <i>Savivaldybės, saugomos teritorijos, įstaigos, organizacijos, bendruomenės tikslus pavadinimas, adresas; jei asmuo – vardas, pavardė, telefono numeris, elektroninio pašto adresas.</i>
	Asociacija Šilutės kraštotyros draugija, Žirgo g. 3. Juknaičiai, LT-99332 Šilutės r.; Lietuvininkų bendrija „Mažoji Lietuva“, Gluosnio g. 8, Pliekiai, LT-96231 Klaipėdos r.; soc. tinklo paskyra - https://www.facebook.com/lietuvininkai/about Šilutės kultūros ir pramogų centras, Lietuvininkų g. 6, LT-99185 Šilutė; interneto svetainė - www.silutekpc.lt; soc. tinklo paskyra - https://www.facebook.com/siluteskulturoscentras/

4.	Kontaktinis asmuo <i>Vardas, pavardė, pareigos, telefono numeris, elektroninio pašto adresas.</i>
	Jūratė Pancerova, Asociacijos Šilutės kraštotyros draugijos pirmininkės pavaduotoja, tel. 8 657 76645, el. p. skdraugija@gmail.com ; juratepa@gmail.com
5.	Trumpas veiklų aprašymas (santrauka) <i>Nusakyti, koks veiklų tikslas, pobūdis, kada pradėta vykdyti, kokią (-ias) NKP vertybę (-es), raiškos formą (-as), tradiciją (-as) apima, siekia išsaugoti, kokiai bendruomenei (-ėms), visuomenės daliai adresuojama, kodėl jai (joms) tai svarbu, kokių rezultatų, pokyčių pasiekta.</i> <i>Iki 200 žodžių</i>
	Kafijos gėrimo kultūra – Mažosios Lietuvos regionui būdinga bendruomeninė tradicija, susijusi su lietuvininkų tradicinio gėrimo kafijos gaminimo, ruošimo ir vartojimo papročiais. Į šį regioną iš Vokietijos atkeliavusią kavą (tarmiškai <i>kafiją</i>) lietuvininkai pradėjo gerti XVIII a. II pusėje. Miestuose ir dvaruose plito kafijos palaunagė, kuri apjungė senovinių pavakarių valgymą ir kaip angliškos arbatos gėrimo ir vokišką kavos popietės pakaitalą naujai susiformavusią tradiciją. Šeimos, giminės, draugų susitikimas prie kafijos, ruoštos iš pirkinių kavos pypelių ar vietinių žaliavų (ažuolo gilių, morkų, cikorijos, miežių, kviečių ar rugių), puodelio, vadintas „palaunagės studa“. Tokia kafijos valanda iš dvarų ir miesto kavinių ilgainiui persikėlė į lietuvininkų namus. Šiomis dienomis tradicija gyva tarp vyresnio amžiaus vietinių krašto gyventojų, kurie dažnai, ypač sekmadieniais po pamaldų, susieina parapijos namuose ar artimiausioje kavinėje „kafijos stundai“. Vis dėlto tenka pripažinti, kad „kafijos palaunagės tradicija“ yra pasitraukusi iš daugelio žmonių kasdienio gyvenimo, tad kaip šeimos bendravimo tradicija yra nykstantis kultūrinis reiškinys. Siekiant išsaugoti šią tradiciją ir gaivinti kafijos gėrimo kultūrą, įvairios regiono bendruomenės, asociacijos, kultūros įstaigos, įmonės fiksuoja gyvo reiškinio formas, viešina tradiciją, organizuoja jai skirtus renginius, edukacinius kulinarinio paveldo užsiėmimus. Gražia tradicija tapo vaišinimasis gilių ar cikorijų kafija kultūrinių renginių ir bendruomenių suėjimų metu, o nuo 2019 m. rengiama „Kafijos diena Mažojoje Lietuvoje“. Veiklos, prie kurių kasmet prisijungia vis gausėsnis būrys entuziastų, įtakojo tradicijos pirminės paskirties ir raiškos formų pokyčius, tačiau išsaugojo ir viso regiono bendruomenei aktualizavo svarbius kafijos gėrimo kultūros bruožus. Gaivinimo praktikos prisideda prie Mažosios Lietuvos etnografinio regiono bendruomenės telkimo, tradicinės kultūros išsaugojimo, reprezentavimo ir įsitvirtinimo nūdienos gyvenime.
6.	Veiklų pobūdis: ☒ tęstinis (veiklos vykdomos iki šiol ir numatoma vykdyti toliau) ☐ baigtinis <i>Jei veiklos baigtinės, žemiau būtina nurodyti, kuriais metais pradėtos ir kuriais baigtos vykdyti</i>
	Apibūdinimas
7.	Veiklų vykdymo vieta, arealas <i>Nurodyti teritoriją (-as), kurioje (-iose) veiklos vykdomos ir paplitusi (-ios) jų pagrindu plėtojama (-os) tradicija (-os).</i>
	<i>Iki 150 žodžių</i>

	XVIII–XIX a. tradicija buvo paplitusi visoje Mažojoje Lietuvoje. Kafija minima XVIII a. Šiuo metu tradicija paplitusi Mažosios Lietuvos etnografinio regiono teritorijoje, kur vykdomos ir jos gaivinimo veiklos: Klaipėdoje, Klaipėdos rajone, Šilutės rajone, Pagėgių savivaldybėje, Neringos savivaldybėje, Jurbarko rajone (Samalininkuose, Viešvilėje), Tauragės rajone (Lauksargiuose).
8.	Plėtojamos (-ų) tradicijos (-ų) amžius, būklė, raida <i>Glaustai nusakyti aktualizuojamos (-ų) tradicijos (-ų) kilmės laikotarpį, kokia jos (jų) būklė ir paskirtis, raiškos pokyčiai iki prasidedant veikloms.</i>
	Kalbant apie kafijos gėrimo tradicijos atsiradimą Mažojoje Lietuvoje, būtina pažymėti, kad ši Lietuvos dalis XVI–XIX a. buvo Prūsijos valstybės dalis. Į Prūsiją kavos pupelės laivais atgabendavo pirkliai. Tuomet pupelių kava ir šioje valstybėje buvo prabangos produktas, todėl XVIII a. Prūsijoje išpopuliarėjo cikorija, kaip brangios pupelių kavos pakaitalas. Po Septynerių metų karo (1763 m. pasibaigė) siekiant sutaupyti valstybės išdo lėšas brangiai importuojamos prekės, pavyzdžiui, kavos pupelės, Prūsijos karalius Frydrichas II rado išeitį. Jis pastebėjo, kad kavos pakaitalu galėtų tapti šiek tiek kartoku skoniu pasižyminčios cikorijos. XVIII a. pabaigoje Prūsijoje imta gausiai sodinti šį augalą. Tad Mažojoje Lietuvoje, kuri buvo Rytų Prūsijoje, taip pat imta gausiai auginti ir gerti balintą pienu cikorių kavą, vietinių gyventojų vadintą kafiją. Pavadinimas kilo nuo vokiško žodžio „Kaffee“. F.Kuršaičio (Kurschat) sudarytame „Vokiečių-Lietuvių kalbų žodyne“: „Kaffee, der, Kaffeetrunk, kafija.K.trunken, kafijos gerti; Kaffeebaum, der, kafijos medis, Kaffebohne, die, kafijos pupa. kafebonė; Kaffeehaus, das, kafijos butas“) žr. priedą Nr.1). Ilgainiui šis tarmiškas kavos pavadinimas prigijo ir vietinių gyventojų vartojamas iki šiol. XVIII a. II pusėje Mažojoje Lietuvoje kafijos gėrimo tradicija (palaunagė) plito miestuose ir dvaruose. XIX a. popietės kavos gėrimo (kafijos palaunagės) tradicija jau buvo paplitusi visoje Mažojoje Lietuvoje. Palaunagė tai šeimos, draugų susitikimas prie kavos puodelio ir su pyrago gabalėliu. Kaip mano R. Laužikas, tai savotiškas „kavinės kultūros perkėlimas į namus. „Klasikinė“ diena – sekmadienis, apie 15–16 val. Kad XVIII a. kafijos gėrimas jau buvo labai populiarus galime suprasti ir iš to, kad šis gėrimas yra paminėtas ir lietuvių literatūros pradininko Kristijono Donelaičio (1714–1780) poemos „Metai“ dalyje „Pavasario linksmybės“ (apie 1765–1775 m.; tai yra vienas ankstyviausių kavos paminėjimų lietuvių kalba): „... Snargliau! eik pirma mokinkis kakalį šildyt Ir savo pono suteptus sopagus nušluostyt Juk žinai, kaip jis tave dar per drimelį laiko Irgi nupliekdams su lazda tavo nugarą skalbia. Vei kapė bei tē kaip reik dar košt neprimokai!“ XIX a. Mažosios Lietuvos lietuviškoje spaudoje buvo spausdinami straipsniai apie kavos atsiradimą ir pan. Tai rodo, kad tuo metu kafija jau buvo gerai žinomas gėrimas, o XIX a. pabaigoje - kasdienio lietuvininkų valgiaraščio dalis. 1885 m. laikraštyje „Tizės keleivis“ (Meiji 29, Nr. 22) A. Kurschat straipsnyje „Apie kafiją“ rašo: „Kafija yra gėrimas, kurs ne tik tai kone wisose Szalyse ant Žemės, bet wisokiu kitu Žmonių, bagocziausuju Paloczijuje kaip ir prasczausiju sawo Buteliuose arba ir Karczemoje wartojamas yra“. XIX a. kava (kafija) ruošta iš piktinių kavos pupelių ar vietinių žaliavų: džiovintų ir spragintų ąžuolo gilių, morkų, cikorijos, miežių, kviečių ar rugių. Tačiau populiariausia išliko cikorių kava, nors ir ji ne visiems buvo prieinama. Kukliau gyvenusiose šeimose cikorių kafiją keitė balinta miežinė kava. Turtingesniuose namuose ypatingomis šeimoms ar religinių švenčių progomis buvo mėgaujamosi ir Vokietijoje gyvenusių giminaičių atsiųstų kavos pupelių kafija.

Džiovinčius produktus kavai skrudindavo ant krosnies specialioje skrudintuvėje su dangteliu ir maišomąja mentele, paskrudintus susimaldavo fabrikinė mašinėlė. Kafija buvo saldinama, balinama pienu, prie gėrimo buvo patiekiami keksai ir biskvitai, vofeliai, krafai (spurgos), naminis pyragas. Kiekviena lietuvininkė turėjo savo paslapčių ruošiant šį tradicinį gėrimą. Vaikai ir suaugusieji kafiją gerdavo per pusryčius, priešpiečius, pavarčius su duona ir taukais, spirgais, o XX a. – ir su valcuotų kvietinių miltų ar tarkuotų bulvių sklindžiais. Kafija lietuvininkai užsigerdavo ir skanaudami šiupinį.

Senais laikais lietuviai, žemaičiai per pusryčius valgydavo sriubą, košę, nes reikėdavo pasistiprinti prieš ūkio darbus, o Mažojoje Lietuvoje vadinamoji zupė (nuo vokiško žodžio „Suppe“, reiškiančio sriubą) buvo išstumta ir į madą atėjo buterbrodai (vok. „Butter“ - sviestas, „Brot“ - duona) geriant kafiją.

Laikui bėgant kafija tapo bene svarbiausiu lietuvininkų gėrimu. Kafijos valanda, lietuvininkų vadinama „palaunagės studa“, buvo nerašyta taisyklė, įprotis kiekvienoje šeimoje popietę susėsti prie stalo ir pasimėgauti šiuo gėrimu. Tradicinis kafijos gėrimo kur nors verandoje, sode ar namuose laikas - 16 val.

XX a. Klaipėdos krašto rašytoja Ieva Simonaitytė (1897–1978) aprašo, kaip ją, atėjusią pasisvečiuoti pas savo tantę (vok. „tante“ – teta), vaišindavo kafija: „Sau ir vyrui teta gėrimo įpildavo į didelį dubenį ir iš jo semdavo, o mažajai Ėvikei – į mažesnę induką“.

Visą šeimą suburiantis popiečio kafijos gėrimas XX a. pradžioje tapo savitu lietuvininkų ritualu, bendravimo forma. Sekmadieniais po pamaldų (ypač mažesnėse parapijose) lietuvininkai, susirinkę parapijos namuose, prie kafijos puodelio aptardavo parapijos reikalus, pasidalindavo žiniomis, prisiminimais apie į Vokietiją pasitraukusius kaimynus, pagiedodavo už išėjusius.

Ano, prof. R. Laužiko, kafijos palaunagė susiformavo natūraliai apjungiant senovinę pavakarių valgymo tradiciją ir naujai susiformavusią tradiciją, savotišką angliškos arbatos gėrimo ir vokišką kavos popietės, pakaitalą (vok. „Kaffee und Kuchen“).

„Palaunagė – valgis tarp pietų ir vakarienės [latv. palaunadze] Pavakariai, pusdieniai, palaunagės buvo valgomi nuo seno. Tai žemdirbystės ciklo dalis, kai vasarą, esant ilgai dienai, trijų valgymų per dieną nebeužtekdavo. Mingės kaime prieš Pirmąjį pasaulinį karą tarp pietų ir vakarienės buvusiam „paludniui“ valgydavę duoną, sviestą, dešrą, kiaušiniene, kartais blynus, užsigerdami pašildytu alumi. Prieš Antrąjį pasaulinį karą Pagėgių apylinkėse valstiečių namuose pavakariams – arbata, pyragas, paprasti ar mieliniai blynai, duona, kiaušiniene.“ (R. Laužikas).“

Paprastai kafijai buvo naudojami aukšti, siauroki puodeliai. Prie kafijos per paludienį visuomet būdavo pyragų, duonos su sviestu ir marmeladu, kepdavo vofelių (vaflių), krafų (spurgų – kvietinių miltų pyragėlių, keptų verdančiuose taukuose) (pasakoja Hanelorė Mencienė iš Rusnės). Agluonėnų kaimo gyventojas iš tėvo pasakojimų atsimena, kad 16-ą valandą jų šeimoje visada buvo geriama kava. Prisimena, kad tikros – kavos pupelių – kafijos iš karto po II pasaulinio karo iš viso nebuvo. Ji atsirado vėliau, bet ir tada buvo geriama tik per didžiąsias šventes (Kalėdas, Velykas) ar sulaukus svečių.

XX am. III dešimt. Lietuvos spaudoje („Lietuvos aide“ ir kt.) rašoma apie kafijos pavakarius prie advento vainikų.

Tenka apgailestauti, kad vietinių Mažosios Lietuvos regiono gyventojų išlikę nedaug. Tačiau dabartinių lietuvininkų ir jų palikuonių prisiminimai, pasakojimai liudija, kad XX a. II pusėje jų šeimose buvo įprasta ruošti ir gerti kafiją ir tai buvęs ypatingas ritualas.

Pedagogės Birutės Servienės, kilusios iš Oplankio, Tauragės r., vaikystės prisiminimuose kafija – šventadieninis gėrimas: „Sekmadienį mus, vaikus, pažadindavo verdamos kafijos kvapas, kuris man iki šiol yra dieviškas. Kafijos visada buvo išverdama daug, nes šiuo kofeino neturinčiu gėrimu gali mėgautis visa šeima. Ir ryte, ir po sočių pietų, ir pavakariais.“ Birutė pasakoja, kad cikorių kavai paruošti naudojamos mėlynai žydinčių trūkažolių augalų šaknys kasamos balandį ir gegužę. Kadangi tokiu metų laiku jos sunkiai atpažįstamos, trūkažolių

	augimo vietą, anot B. Servienės, reikia pasižymėti pagaliukais dar vasarą. Iškastos šaknys kruopščiai nuplaunamos, išdžiovinamos, pasmulkinamos ir paskrudinamos skardoje. Kad kava įgautų malonų karamelės aromatą, skrudinant įberama cukraus. Išdžiūvusios šaknys dar susmulkinamos mėsmale. Apie kafiją kalba kiekvienas šišioniškis. Mokytoja ir šišioniškių gyvenimo būdo žinovė Vaida Galinskienė iš Šilutės mena, kad šišioniškių namuose svečius visuomet pirmiausia pasitikdavo kafijos kvapas. Vaidos kaimynai gerdavo tikrą kavą, atsiųstą iš Vokietijos. Netoli Ragainės gimęs Emilijus Kraštinaitis savo atsiminimuose teigia: „Pusryčiai mano tėviškėje apskritai, reikia pripažinti, nelabai buvo stiprūs: prie miežinės kavos, baltintos pienu, kai kurių geriamos nesaldintos, valgėdavo duoną su sviestu, kiaulienos taukais arba naminės gamybos marmeladu...“ Erikos Šmitaitės šeima iš Paleičių k., Šilutės r., pusryčiams taip pat visuomet gerdavo kafiją, valgėdavo pyragus, sviestą. Kava buvusi miežinė, todėl Erikos mama dažniausiai miežius dar keptuvėje pakepindavusi, kad ši būtų dar kvapnesnė ir skanesnė. Labai populiarius buvo pasisėdėjimas kiemo sodelyje šalia verandos. Būtinai vaišindavosi aromatinga kava ir naminiu keksu. Šiandien kafijos palaunagės tradiciją, kaip Mažosios Lietuvos etnografinio regiono gyventojų bendrystės išraišką, puoselėja regiono kultūros įstaigos, draugijos ir asociacijos. Tarp jų – Lietuvininkų bendrija, Šilutės kraštotyros draugija, regiono kultūros įstaigos.
9.	Veiklų trukmė ir raida <i>Nurodyti veiklų pradžią, kaip plėtojosi, kito, pateikti tai įrodančius duomenis, šaltinius.</i>
	<i>Iki 400 žodžių</i> Kafijos popietės tradicija ir jos pirminė paskirtis suburti šeimą iki šių dienų natūraliai išliko tik kai kuriose Mažosios Lietuvos vietinių gyventojų šeimose. Šio papročio žinomumas ir aktualumas išaugo tuomet, kai pradėti rinkti etnografiniai duomenys, pasakojimai apie šią tradiciją, kafijos gamybą, regiono kultūros įstaigos, draugijos, asociacijos pradėjo organizuoti kafijos popietes savo bendruomenių susitikimuose, renginiuose. Įprasta, jog Mažosios Lietuvos regiono kultūrinės organizacijos – asociacija „Smalininkietis (veikia nuo 1994 m.), Lietuvininkų bendrija (įkurta 1989 m.), Šilutės kraštotyros draugija (veikia nuo 2012 m.) - savo organizuojamuose renginiuose, susitikimuose ruošia ir vaišina lankytojus kafija. Organizacijų veiklose dalyvaujantys asmenys (pvz., tautodailininkai Angelė ir Vytautas Raukčiai) rengia ir kafijos edukacijas. Asociacijos bendradarbiauja su vietos kultūros centrais rengiant visame regione žinomą „Kafijos dieną“. Tokie reiškiniai rodo, jog šeimos tradicija dabar yra žinoma ne tik kaip lietuvininkų, bet ir kaip viso Mažosios Lietuvos regiono gyventojų bendrystės išraiška. Prie tradicijos sklaidos ir aktualizavimo prisidėjo ir regiono kultūros įstaigų iniciatyvos, skirtos kafijos gėrimo kultūros populiarinimui. <u>Veiklų pradžia ir svarbiausi raidos bruožai</u> 2003 m. spalį Klaipėdos miesto savivaldybės Etnokultūros centras pradėjo renginių ciklą „Popietiniai pokalbiai Etnokultūros centre“. Juo buvo siekiama atgaivinti seną jaukių pokalbių prie kavos puodelio tradiciją, suburiančią žmones ir nuteikiančią nuoširdžiam bendravimui. Susitikimų metu buvo analizuojamos tam tikros pasirinktos temos, pokalbių svečiai, temų moderatoriai buvo įvairūs Mažosios Lietuvos regiono, Klaipėdos miesto istorijos, kultūrinio gyvenimo tyrinėtojai. Minėtas etnokultūros centras nuolat savo renginiuose pristato kafijos gėrimo paprotį, rengia gėrimo degustacijas Atvelykio, Kalėdų kiemelio įžiebimo šventės ir Kafijos dienos, metu, organizuoja paskaitas apie Klaipėdos krašto kulinarinį paveldą. Centro organiuzuojamo tarptautinio folkloro festivalio „Parbėg laivelis“ metu įvestos kafijos gėrimo

	valandos, kurių metu vyksta pokalbiai su miesto magistras ir kitais įdomiais žmonėmis. 2014 m. liepos pradžioje Priekulės kultūros centro darbuotojai, paraginti Klaipėdos rajono savivaldybės administracijos kultūros skyriaus specialistų, surengė kafijos gėrimo šventę „Skambantis krantas“. Miestelėnų pamėgta Turgaus aikštė buvo tapusi inscenuota kavine. Šventės žiūrovams ir dalyviams buvo priminta Karaliaučiaus srityje nuo XVIII a. gyvuojanti kafijos gėrimo tradicija, kai 16 val. atidėjus svarbiausius darbus, geriama kava ir skanaujamas pyragas. Toks susibūrimo režisūrinis sumanymas gerai buvo įvertintas šventėje dalyvavusios mokslininkės, Klaipėdos krašto tradicijų žinovės Silvos Pocyčės. Tadien šventę pradėjo lietuvininkų žiūponios personažą įkūnijusi dreverniškė Virgina Asnauskienė, degustavusi pirmąjį kafijos puodelį ir vokiškai ištarusi „Šiandien gera kava.“ Kavos ragauti, pyrago skanauti galėjo ir šventės dalyviai, prieš tai pasiklausę paskaitos apie kavą. Pastaraisiais dešimtmečiais kafijos ruošimas ir vaišinimas yra įprasta praktika tradicijai populiarinti. Tradicinės kultūros renginiuose, kitose šventėse kafijos, vofelių ir kitų tradicinių skanėstų gamybos edukacijas ir degustacijas organizuoja Nidos muziejai, Mažosios Lietuvos istorijos, Šilutės Hugo Šojaus, M. Jankaus muziejai, Klaipėdos rajono turizmo informacijos centras ir Gargždų krašto muziejus Klaipėdos miesto savivaldybės ir Klaipėdos rajono etnokultūros centrai, Šilutės kultūros ir pramogų centras, Rusnės Salos etnokultūros ir informacijos centras, Mažosios Lietuvos Jurbarko krašto kultūros, Kintų Vydūno kultūros centrai ir kt. įstaigos. Priekulės Ernsto Vicherto teatras yra parengęs teatralizuotą programą „Šišioniškių istorijos – kafijos gėrimo tradicija“. Neatsiejama kultūros renginių dalimi tapo susijimo pabaigoje pasivaikinti kafija. Pamažu ir kai kurios kavinės bei kepyklėlės į savo gaminamų ir parduodamų produktų bei patiekalų valgiaraščius įsitraukė kafiją (įvairius jos pavidalus) bei tradicinius prie kafijos tinkančius saldėsius. Pavyzdžiui, restorane „Etnodvaras“ Klaipėdoje nuolatiniame valgiaraštyje galima rasti įvairių rūšių kafijos, Šilutės kepyklėlėje edukaciniams užsiėmimams kepamas tradicinis morkų pyragas, Drevernos kepyklėlė tokiems užsiėmimams gamina glumzinę (varškės) pyragą. Tradicija aktualizuojama ir pristatoma turistams, regiono svečiams ir per kultūrinio pažintinio turizmo priemones. Pavyzdžiui, Mociškių palivarko sodyboje vykdomos edukacijos „Lietuvininkų maisto ypatumai“, kurių dalyviai renka ažuolo giles, mokosi jas teisingai išvirti, ir iš jų paruošti kafiją. Siekiant populiarinti šią tradiciją nuo 2019 m. birželio 26 dieną Šilutės kultūros ir pramogų centras pakvietė kultūros kelio „Vėtrungių kelias“ partnerius skelbti ir rengti Kafijos dieną Mažojoje Lietuvoje. Iki šiol kasmet ši diena yra minima regione, o dėka žiniasklaidos dėmesio ir sklaidos poveikio „Kafijos diena“ žinoma visoje šalyje ir tai didina dėmesį, pagarbą tradicijai, skatina jos išsaugojimą.
10.	Veiklų apibūdinimas <i>Apibūdinti išsaugomos tradicijos (-ų) ypatumus ir kaip vykdomos jos (jų) išsaugojimo veiklos, detalai aprašant:</i> • kokios priežastys, aplinkybės paskatino imtis išsaugojimo veiklų; • kaip ir kokie NKP apsaugos poreikiai buvo nustatyti; kokių tikslų siekiama (siekti) veiklomis, kokius uždavinius sau kelia (kėlė) vykdytojai; • kokią (-į) ar kokias (-ias) NKP vertybes, tradicijas, reiškinius, kokias jų ypatybes siekiama išsaugoti, tęsti, kaip tai susiję su vietos NKP; • kokio pobūdžio tai veiklos, kokiomis formomis, metodais, priemonėmis, medžiagomis jos įgyvendinamos (įgyvendintos), nurodyti naujus metodus ar būdus, jei tokie taikyti; • koks tikslinis veiklų adresatas, dalyviai (kokio amžiaus, socialinio sluoksnio, profesijos, santykio su NKP asmenims veiklos skirtos ir kodėl);

	• <i>kaip (kokiais būdais ir priemonėmis) į veiklas įtraukiami NKP saugotojai, praktikuojanti bendruomenė, vietos jaunesnės kartos;</i> • <i>kas yra (jei yra) kiti veiklų naudos gavėjai, dalyviai (socialinė charakteristika).</i>
	<i>Iki 1000 žodžių</i> • <i>kokios priežastys, aplinkybės paskatino imtis išsaugojimo veiklų;</i> Bendravimas, dialogas tarp įvairių kartų ir socialinių sluoksnių žmonių yra svarbus veiksnys siekiant puoselėti etnokultūrinį tapatumą ir jį palaikančias tradicijas. Kadangi daugelis lietuvininkų tradicijų patiria išnykimo grėsmę dėl mažos ir vis mažėjančios regiono vietinių gyventojų bendruomenės ir dėl menko jaunosios kartos domėjimosi savitomis krašto tradicijomis, regiono kultūros entuziastai suprato poreikį išsaugoti savitą, žmones telkiančią ir bendravimą skatinančią priemonę – kafijos gėrimo tradiciją. Būtent šis paprotys yra maloni bendrystės forma, patrauklus būdas dalintis savo nuomonėmis, patirtimi, žiniomis apie istoriją, kultūrą, gyvenseną, tradicijas. • <i>kaip ir kokie NKP apsaugos poreikiai buvo nustatyti; kokių tikslų siekiama (siektą) veiklomis, kokius uždavinius sau kelia (kėlė) vykdytojai;</i> Kafijos gėrimo tradicija, t.y. - bendravimas prie kafijos puodelio, ne tik skatina gyvą bendravimą, bet ir sudaro galimybę perteikti, išsaugoti ir perduoti tradiciją. Kafijos gėrimo kultūros entuziastai bei skleidėjai siekia išsaugoti pristatomą tradiciją pasitelkdami šio papročio aktualinimo kultūros renginiuose praktiką. Pagrindinį tikslą natūraliai papildė ir kiti siekiai - pristatyti vietos gyventojų gyvensenos papročius ir bendravimo kultūrą, skatinti vietos gyventojų bendruomenės, privataus sektoriaus aktyvumą, bendradarbiavimą kuriant ir įgyvendinant naujas kultūros paveldo sklaidos ir aktualizavimo formas bei veiklas. • <i>kokių (-į) ar kokias (-ius) NKP vertybes, tradicijas, reiškinius, kokias jų ypatybes siekiama išsaugoti, tęsti, kaip tai susiję su vietos NKP;</i> Pirmiausia siekiama kaupti ir skleisti žinias apie kafijos gėrimo tradiciją, todėl regiono muziejai, kultūros centrai, bendruomenės raginami rinkti informaciją, fiksuoti vietos žmonių pasakojimus, receptus, viešinti archyvus, etnografinius, dabarties duomenis, straipsnius apie Mažosios Lietuvos regiono kulinarinį paveldą. Klaipėdos miesto savivaldybės etnokultūros centras, Šilutės Hugo Šojaus muziejus, Šilutės kraštotyros draugija, Smalininkų Mažosios Lietuvos Jurbarko krašto kultūros centras ekspedicijų metu yra užfiksavę vietinių gyventojų lietuvininkų pasakojimų apie kafijos gėrimo tradiciją. Organizuodami „Kafijos dienas“ kultūros darbuotojai naudojami muziejuose saugoma medžiaga. Kviestiniai lektoriai renginiuose pasakoja apie tradicijos kilmę, raidą, kafijos receptus, šios kavos naudą žmogaus organizmui. Kafijos ruošimas, degustavimas ir mėgavimasis šiuo gėrimu popiečio metu yra itin patrauklios ir įvairių kartų bei socialinių grupių žmones vienijančios veiklos, todėl jos įtraukiamos į įvairių edukacinių, kulinarinių, socialinių, kultūrinių ir kultūrinio turizmo renginių programas. Edukacinių veiklų metu raginama kafijos gėrimo kultūrą išsaugoti ir namuose, ypač lietuvininkų ir jų palikuonių šeimose, perduoti šią tradiciją vaikams. Kaip pavyzdys pateikiama vyresnio amžiaus žmonių ir jų šeimų narių paprotys sekmadieniais po pamaldų susieiti kafijos stundai. Tačiau svarbu pastebėti, kad kafijos gėrimo tradicija buvo palaikoma ne tik namuose. Popietei prie kafijos puodeliui (ypač miestuose ir miesteliuose) buvo susitinkama ir kavinėse. Todėl kafijos gėrimo tradicijos puoselėtojai manė, kad svarbu į tradicijos išsaugojimą įtraukti ir vietines nedideles kavines bei kaimo turizmo sodybas. • <i>kokio pobūdžio tai veiklos, kokiomis formomis, metodais, priemonėmis, medžiagomis jos</i>

įgyvendinamos (įgyvendintos), nurodyti naujus metodus ar būdus, jei tokie taikyti;

Pristatymai renginiuose

Viena populiariausių formų – kafijos ruošimas ir vaišinimas Mažosios Lietuvos regiono kultūrinių renginių ir edukacijų metu. Stengiamasi, kad kafijos degustavimas ar veiklos prie kafijos būtų organizuojamos tradiciniu „kafijos stundos“ metu ar panašiu laiku. Kiekvienas regiono savivaldybės kultūros centras vadovaujasi savo pasirinktu, dažniausiai vietos žmonių pateiktu receptu, naudoja vietines žaliavas, prieskonius, prie kafijos paruošia savo krašto tradicinius valgius, tinkančius prie kafijos. Pavyzdžiui, Šilutės kultūros ir pramogų centras, Rusnės salos etnokultūros centras renginiuose ir edukaciniuose užsiėmimuose gamina kafiją pagal Birutė Servienės pasiūlytą cikorijos kafijos receptą. Pirmiausia kelis šaukštus cikorijos reikia užpilti karštu vandeniu ir palikti pritraukti. Vanduo neturi būti verdantis, nes kafija bus karti. Vėliau ištrauką užpilti pora litrų karšto vandens, įpilti litrą pieno ir užkaitinti. Tiesa, kai kurios šeimininkės cikorijų kafiją verda piene, įpilant mažą šlakelį vandens.

Edukacinės programos

Viena paveikiausių kafijos gamybos mokymo priemonių – kulinarinio paveldo edukacinės programos, vykdomos kultūros, turizmo įstaigų, kultūrinių draugijų, privačių subjektų. Pastarieji edukacijų rengėjai tokius mokymus siūlo autentiškoje ir jaukioje namų aplinkoje. Pavyzdžiui, Pagėgių sav. Mociškių palivarko sodybos šeimininkai savininkai Sigitas ir Rasa Stoniaigana dažnai (3-5 kartus per savaitę) rengia populiarias edukacijas vaikams ir suaugusiems, kurių metu dalyviai supažindinami su Mažosios Lietuvos tradicijomis, istorija, kultūra, kulinarius paveldu, siūloma ragauti pagal vietos gyventojos šišioniškės Ketės Lendraitienės receptus pagamintų tradicinių patiekalų. Kartu su dalyviais yra ruošama gilių kafija – nuo gilių rinkimo, paruošimo iki išvirimo ir pateikimo „kafijos stundai“. Čia pat galima ir įsigyti gaminimui paruoštos gilių kafijos.

Šilutiškiai tautodailininkai Anglė ir Vytautas Raukčiai gilių kafiją ruošia iš kaimo miške surinktų ekologiškų gilių. Organizuojamoje edukacijoje Angelė mokina, kaip reikia giles nuplauti, džiovinti saulėje, lukštenti, teisingai nuimti luobelę, branduolius mirkyti piene (tai šiek tiek „nuima“ kartumą), tada vėl džiovinti krosnyje, sumalti ir virti. Gilių kavą šilutiškiai verda taip: 1 puodeliui kavos paruošti reikia į užvirintą vandenį įdėti 2-3 šaukštelių sumaltų gilių. Paverdama 2-3 minutes, kava balinama pienu, norint, saldinama cukrumi, medumi ar kitais mėgstamais saldikliais.

Kafijos diena

Tradicijos viešinimo ir populiarinimo priemonė – nuo 2019 m. kasmet birželio 26 dieną Mažosios Lietuvos regione rengiama Kafijos diena. Tai Šilutės kultūros ir pramogų centro iniciatyva apjungti nuo 2013 m. minimą Vėtrungių dieną ir kafijos gėrimo tradicijai skirtą dieną, prie kurios prisijungė ir kitos regiono savivaldybės, jų kultūros įstaigos, organizacijos bei privačios įmonės. Tą dieną besisvečiuojantys šiame regione kviečiami užėti į kavines pažymėtas „Kafijos dienos“ ženklus ir jose paragauti, pasimėgauti šiuo tradiciniu lietuvininkų gėrimu. Kafijos dienos vyksta visame etnografiniame regione: Klaipėdos mieste, Neringoje, Juodkrantėje, Smalininkuose, Viešvilėje, Klaipėdos rajone, Drevernoje, Agluonėnuose, Pagėgiuose, Mociškiuose, Šilutėje, Rusnėje, Kintuose. Kafijos dienų iniciatyvoje kasmet dalyvauja apie 20 kavinių.

„Kafijos dienų“ iniciatorius ir organizatorius (Šilutės kultūros ir pramogų centras) kasmet inicijuoja regiono kavinių pakvietimą dalyvauti akcijoje. Organizatoriai parengia kvietimą ir padedant „Vėtrungių kelio“ partneriams (kultūros įstaigoms ir turizmo informacijos centrums) sudaro kavinių sąrašą. Kavinėms yra pateikiami įvairių kafijos rūšių receptai, kurie yra užrašyti ekspedicijų metu (yra skelbiami leidiniuose pvz., „Lietuvininkų valgiai“, „Pagėgių krašto lietuvininkų valgiai“). Iš pateiktų receptų sąrašo kavinės pasirenka, kokią kafiją pasiūlyti savo lankytojams. Galima pasidžiaugti, kad yra kavinių, kurios nuolatiniame meniu yra įtraukę ir kafiją (pvz., „Etnodvaras“).

Organizatoriai kartu su recentų sąrašu, kavinėms pateikia informacinį stovėlį, kuriame

pateikiama glausta informacija apie tradicinį Mažosios Lietuvos regiono gyventojų lietuvininkų gėrimą – kafiją. Informaciniame stovelyje lankytojai QR kodo pagalba gali sužinoti daugiau apie Mažosios Lietuvos etnografinio regiono paveldo objektus, kviečiami keliauti kartu su „Vėtrungių keliu“ po Mažąją Lietuvą. Kultūros kelias „Vėtrungių kelias“ apima visą regioną – tęsiasi nuo Smalininkų, Lauksargių, per Rambyną, Bitėnus, Šilutę, Rusnę, Kintus, Dreverną, Klaipėdos miestą iki Kuršių nerijos vietovių Nidos ir Juodkrantės. Visas kultūros kelias apima apie 300 km teritoriją, Klaipėdos ir Tauragės apskričių 7 savivaldybių kultūros, turizmo įstaigas, vietos bendruomenes, įtraukia tautodailės kūrėjus ir amatininkus.

Apie „Kafijos dienas“ yra gausiai komunikuojama visose septyniose savivaldybėse, kurios sudaro etnografinį Mažosios Lietuvos regioną. Informacija viešinama internetinėse svetainėse, socialiniuose tinkluose ir regioninėje spaudoje.

Pastaruoju metu „Kafijos dienos“ vyksta visame etnografiniame Mažosios Lietuvos regione. Svarbu pastebėti, kad Kuršių marių burvalčių vėtrungių gamyba jau įrašyta į Lietuvos Nematerialaus kultūros paveldo vertybių sąvadą. Tokiu būdu, „Kafijos dienos“ apjungia dvi Mažosios Lietuvos regiono vertybes – vėtrunges ir kafijos gėrimo tradiciją.

Produktų pardavimas

Produktų ir ruošinių kafijai virti bei tradicinių skanėstų galima įsigyti tradiciją palaikančiose regiono prekybos vietose arba internetinėse parduotuvėse. Mociškių palivarko sodyba, (UAB Agrūnė), UAB Dvaro kavos, MB „Užupių manufaktūra“ ir kt. – gamina ir prekiauja malta, vartojimui paruošta gilių, cikorių ir kt. kafija. Šilutės kepyklėlė „Smaližiaus kertelė“ pagal atskirą užsakymą edukaciniams užsiėmimams iškepa tradicinį morkų pyragą. Klaipėdos rajone Drevernos kepyklėlė edukaciniams užsiėmimams kepa gliumzinį (varškė) pyragą.

Per Kafijos dieną (birželio 26 d.) kafijos ir tradicinių skanėstų galima paskanauti regiono kavinėse (jų yra apie 20), kurios dalyvauja iniciatyvoje.

Tradicijos fiksavimas, eksponavimas, sklaida

Kafijos ruošimo būdai, metodika yra fiksuojama, saugoma muziejuose, o atrinkta medžiaga publikuojama. 2015 m. išleista kulinarinio paveldo knyga ir kompaktinė plokštelė „Pagėgių krašto lietuvininkų valgiai“ (sudarytoja etnografė Aksavera Mikšienė) ir „Pagėgių krašto lietuvininkų valgiai“. Leidinyje publikuojami Pagėgių krašto autentiški patiekalai, surinkti iš vietinių gyventojų ir žinomi tik tame regione.

Susipažinti su tradicijos istorija, pamatyti senovinius įrankius, rakandus kafijai ruošti galima Šilutės Hugo Šojaus muziejuje, Mažosios Lietuvos istorijos muziejuje, Neringos muziejaus. Regiono gastronominiu paveldu besidomintiems žmonėms Klaipėdos miesto savivaldybės etnokultūros centras siūlo paskaitas apie Klaipėdos krašto kulinarinį paveldą.

Lietuvininkų bendrijos narė profesorė Dalia Kiseliūnaitė yra parengusi autorinių video laidų ciklą „Ką mes bevalgėm? Klaipėdos krašto tradiciniai valgiai“ – filmi pristatomi įvairių kultūrinių renginių metu, pvz., per 2023 m. vykusias „Muziejų naktis“.

KELETAS KAFIJOS RECEPTŲ

Senovinė kafija

Reikia vieno pakelio cikorijos, 100 g cukraus pudros, 0,9 l pieno, 100 ml vandens. Į puodą įdėti cikorijos (ant dugno), vandens pilti tiek, kad apsemtų cikoriją. Virti 3–4 minutes, kol pajuoduos. Perkošti. Sudėti cukraus pudrą, supilti pieną, šildyti iki virimo (prieš užverdant) ir užsukti.

Gaminti kavą galima dviem būdais – užplikant arba užvirinant:

1) Puodelyje ar arbatinuke verdančiu vandeniu užplikiykite 1–2 arbatinius šaukštelių gilių kavos, uždenę palaikykite 3–5 minutes. Skaniausia, jei užbalinsite pašildytu pienu (palikite jam maždaug trečdalį puodelio) ar grietinėlę.

2) Į vandenį įdėkite gilių kavos pagal skonį (puodeliui vandens 1–2 arbatinius šaukštelių),

	užvirinkite. Tada užbalinkite pienu. Dar skaniau bus, jei balinsite ne pienu, o grietinėle. Morkų kava Ruošiama iš sudžiovintų ir be riebalų pakepintų tarkuotų morkų Morkų kavos paruošimas: 1–2 arbatinius šaukštelių kavos užplikykite stikline verdančio vandens, idealu į pašildytą puodelį. Uždengus palaukite 1–2 min, nukošti nereikia. Tinka užbalinti pienu ar grietinėle. • <i>koks tikslinis veiklų adresatas, dalyviai (kokio amžiaus, socialinio sluoksnio, profesijos, santykio su NKP asmenims veiklos skirtos ir kodėl);</i> Kultūrinės edukacijos orientuotos į plačią auditoriją – užsiėmimai organizuojami ir moksleivių, ir suaugusiems, ir vyresnio amžiaus žmonių grupėms. edukacinių ir mokymo veiklų forma ir tematika pritaikoma pagal amžiaus grupes. Moksleiviams skirtuose užsiėmimuose pristatomas istorinis kontekstas, Mažosios Lietuvos istorija, jos ypatumai, paskaojama apie kafijos gamybą – nuo produktų paruošimo iki kafijos išvirimo ir pateikimo. Vyresnio amžiaus edukacijų dalyviams, ypač renginių ar bendruomenės švenčių metu, ne tik išsamiai pristatoma, bet ir praktiškai demonstruojama kafijos gamyba, atskleidžiant proceso ypatumus, kafijos valandos tradicijos raidą ir aktualumą šiandien. • <i>kaip (kokiais būdais ir priemonėmis) į veiklas įtraukiami NKP saugotojai, praktikuojanti bendruomenė, vietos jaunesnės kartos;</i> Šilutės kraštytyros draugija kasmet bendradarbiauja su Šilutės kultūros centru, prideda prie „Kafijos dienos“ organizavimo. Renginio meto draugijos nariai gamina kafiją ir vaišina lankytojus. Asociacija „Smalininkietis“ bendradarbiauja su Mažosios Lietuvos Jurbarko krašto kultūros centru, dalyvauja „Kafijos dienoje“. Lietuvininkų bendrijos, veikiančios Klaipėdoje, Šilutėje, Kaune, Vilniuje, susitikimuose, renginiuose kafija yra neatsiejamas akcentas. Bendrijos narė Birutė Servienė pasidalino vertingais savo prisiminimais ir kafijos paruošimo receptu. Siekiant įtraukti jaunimą vykdomos edukacijos „Lietuvininkų maisto ypatumai“ (Mociškių palivarkas), „Lietuvininkų kulinarinis paveldas“ (Šilutės H.Šojaus muziejus). Šilutės kultūros ir pramogų centras kartu su partnerio UAB „Pabaltijo turas“ gidais rengia ekursijas po Mažąją Lietuvą, kurių sudėtinė dalis yra ir kulinarinio paveldo pristatymas. Mokiniai skanauja kafijos ir pyragų. Šiomet Šilutės kultūros ir pramogų centras yra parengęs kafijos tradicijai skirtą Kultūros paso programą, kuri bus teikiama tvirtinimui. • <i>kas yra (jei yra) kiti veiklų naudos gavėjai, dalyviai (socialinė charakteristika).</i> Kafijos gėrimo kultūros puoselėjimo veiklos yra naudingos prie tradicijos žinomumo ir populiarinimo prisidedantiems privatiems subjektams – kavinėms, restoranams, kepyklėlėms, kurios dalyvauja iniciatyvoje „Kafijos diena“, savo nuolatiniame valgiaraštyje turi kafijos gėrimą ir tradicinius saldėsius ar kultūros įstaigų, bendruomenių vedamoms edukacijoms ruošia kafijos produktus bei pagal užsakymus kepa tradicinius pyragus. Taip pat veiklų naudos gavėjai yra ir kaimo turizmo sodybų savininkai bei individualios veiklos vykdytojai, kurie teikia mažlietuvių kulinarinio paveldo pristatymo ir degustacijos paslaugas.
11.	Veiklų poveikis <i>Kaip veiklos padeda (padėjo) išsaugoti, perduoti, aktualizuoti NKP tradiciją (-as), užtikrinti jų tęstinumą, gyvybingumą, kokie aiškiai apibrėžiami jų rezultatai, kokį (-ius) pokytį (-čius) jie lėmė (pagrįsti konkrečiais duomenimis, rodikliais), kokie sprendimai laikytini labiausiai pasiteisinusiais.</i>
	<i>Iki 300 žodžių</i>

	Jau pirmuosiuose viešuose renginiuose, kuriuose buvo pristatoma mažlietuvių kafija, šis gėrimas susilaukė didelio susirinkusiųjų susidomėjimo. Dėl regiono kultūrinės viusomenės palaikymo ir kafijos tradicijos gaivinimo iniciatyvų viešinimo žiniasklaidoje, apie šią vertybę ir jos paskirtį sužinojo ir visa Lietuva. Jei XIX a. kafija buvo tapusi lietuvininkų šeimų kasdienės mitybos dalimi, tai šiomis dienomis tai yra dažno šiame regione vykstančio kultūrinio renginio, susibūrimo būtinas elementas. Kafijos ruošimo ir degustavimo veiklos nuolat įtraukiamos į daugiau kaip 10-ies regiono kultūros įstaigų renginius. Kafijos ruošimo edukacinius mokymus veda 5 įstaigos, įmonių, asmenų 7-iose regiono savivaldybėse. Į tradicijos skaidos procesą yra įsitraukusi plati regiono bendruomenė: draugijos, kultūros ir turizmo įstaigos, kavinės, ekologiniai ūkiai, gamtos gidai, sveikos gyvensenos specialistai ir pan. Toks įsitraukimas padėjo pasiekti išsikeltų tikslų ir veiklų poveikio visuomenei – didesnio domėjimosi ir aktyvesnio tradicijos puoselėjimo. Kafijos gėrimo tradicijos palaikymo ir praktikavimo šeimose skatinimas – vienas didžiausių iššūkių tradicijos entuziastams ir saugotojams. Yra žinoma, kad dalis vyresnio amžiaus vietos gyventojų savo šeimose ar tarp kaimynų palaiko tradiciją, praktikuoja kafijos gėrimą per šeimos šventes. Šilutės kraštyje draugijos žodinės apklausos metu nustatyta, kad kafijos valandos tradicija palaikoma tarp Šilutės evangelikų liuteronų bažnyčios parapijiečių (Kundžių šeima, Voškaičių šeima) ir Vanagų parapijiečių (Valtrautės Tamašauskienės šeima). Edukacijose nuolat akcentuojama, kad tradicinė kafija verdamą iš vietinių medžiagų (gilės, miežiai, cikorija ir pan.) ir neturi kofeino, tad šis gėrimas tinka visai šeimai. Tai ypač aktualu šiandien, kai vis daugiau šeimų domisi sveika gyvensena. Dėl šios gėrimo savybės, šis produktas ir su jo vartojimu susijusi tradicija yra patraukli šiuolaikiniams žmonėms. Kad tradicija gyva ir paklausi, rodo tas faktas, jog kafija įtraukiama į maitinimo įstaigų valgiaraščius, o verslininkai imasi gaminti ir platinti šį produktą bei jo ruošinius. Domėjimasis kafijai reikalingais produktais (ypač vietinėmis ir tvariai užaugintomis žaliavomis) rodo, kad gėrimo kultūros išsaugojimo veiklos teigiamai paveikė tradicijos praktikavimo apimtį, pobūdį ir įvairovę, tačiau konkrečių duomenų apie tai neturima – reikalingi tyrimai, apklausos. Vienas labiausiai pasiteisinusių sprendimų – iniciatyva „Kafijos diena“. Ji sutelkė daug viešojo (apie 12 kultūros, turizmo įstaigų) ir privataus sektoriaus (apie 20 kavinių, skaičius kasmet didėja) subjektų bendram tikslui – populiarinti tradicinę mažlietuvių šeimos, bendruomenės gėrimą ir su jo vartojimu susijusius bendrystės ir bendravimo papročius. Kafijos dienos idėja įgyvendinama Klaipėdos mieste, Neringoje, Juodkrantėje, Smalininkuose, Viešvilėje, Klaipėdos rajone, Drevernoje, Agluonėnuose, Pagėgiuose, Mociškiuose, Šilutėje, Rusnėje, Kintuose, o žinia apie tokią dieną ir apie pačią kafiją skleidžiama po visą Lietuvą. 2023 akcija vyko 6 miestuose, joje dalyvavo daugiau nei 20 regiono kavinių, kuriose apsilankė ir kafijos paragavo apie 400 lankytojų. „Kafijos diena“ – ne tik pramoga turistams, besidominties regiono kulinarinius paveldu, tačiau ir viena laukiamaisių vietos bendruomenių švenčių. Pavyzdžiui, Vilkyškių bendruomenė (Pagėgių sav.) tą dieną renkasi „Mociškių palivarke“ – į renginį vietos gyventojų šeimos ateina su savo iškeptais pyragais, atsineša ir pagal savo receptą išsivirtos kafijos.
12.	Veiklų vykdytojai <i>Apibūdinti, kas įgyvendina NKP išsaugojimo ir tęstinumo veiklas ir prie jų prisideda (pagal galimybę nurodant konkrečius fizinius ir juridinius asmenis bei jų funkcijas):</i> • Pagrindiniai veiklų iniciatoriai, organizatoriai, vykdytojai – asmenys, bendruomenės, institucijos, asociacijos, kt. • Kiti veiklų įgyvendinimo dalyviai, partneriai: <i>tradicijos tęsėjai, saugotojai, praktikuojantys asmenys ir / ar bendruomenė (-ės) – apytikslis asmenų skaičius, amžius, socialinė padėtis ir pan., nurodyti, kokios jų funkcijos;</i>

	<i>įstaigos, nevyriausybinių organizacijų, jų funkcijos; kiti fiziniai ir juridiniai asmenys, jų funkcijos.</i>
	<i>Iki 400 žodžių</i> Mažosios Lietuvos kafijos gėrimo tradicijos saugotojai ir puoselėtojai šiandien yra regiono kultūros įstaigos, etninės kultūros darbuotojai, asociacijos, vietos bendruomenės, smulkieji verslininkai. Vieni inicijuoja, vykdo kafijos tradicijos žinomumo, pristatymo bei kitokio populiarinimo veiklas, kiti rūpinasi produktų tam gėrimui gaminti audinimu, paruošimu bei tiekimu. Tradicijos vartotojai šiandien yra etnografinio Mažosios Lietuvos regiono lankytojai, svečiai turistai, kultūros įstaigos, nevyriausybinių organizacijų, veikiančios kultūros srityje. Šiandien beveik visuose etnokultūriniuose renginiuose, renginio dalyviai ir lankytojai vaišinami kafija, pabrėžiant, kad tai tradicinis šio krašto gyventojų gėrimas. Praktikuojančios bendruomenės, įstaigos, įmonės, vykdančios kafijos tradicijos išsaugojimo ir tęstinumo veiklas: <u>Asociacijos, bendrijos:</u> Šilutės kraštotyros draugija veikia nuo 2012 m., jos veiklose dalyvauja pedagogai, žurnalistai, kultūros darbuotojai, tautodailininkai ir kitų profesijų atstovai, mylintys savo kraštą ir puoselėjantys jo gyvasias tradicijas. Savo organizuojamuose renginiuose, susitikimuose draugijos nariai ruošia ir lankytojus vaišina kafija, o tautodailininkai Angelė ir Vytautas Raukčiai turi parengę ir veda gilių kafijos edukaciją. Draugija kasmet bendradarbiauja su Šilutės kultūros centru, prideda prie „Kafijos dienos“ organizavimo. Asociacija „Smalininkietis“ (veikia nuo 1994) nuolat organizuoja bendruomeninius renginius, ruošia ir lankytojus vaišina kafija. Asociacija bendradarbiauja su Mažosios Lietuvos Jurbarko krašto kultūros centru, dalyvauja „Kafijos dienoje“. Lietuvininkų bendrija (įkurta 1989 m.) buria Mažosios Lietuvos senbuvių, saugančių šios krašto gyventojų, savo tėvų ir senelių dvasines, materialines ir istorines vertybes. Susitikimuose, renginiuose, kurie vyksta ne tik Klaipėdoje, Šilutėje, bet ir Vilniuje, Kaune bei kituose miestuose, kafija yra neatsiejamasis akcentas. Bendrijos narė Birutė Servienė yra pateikusi vertingos etnografinės medžiagos bei kafijos paruošimo receptą. Bendrijos narė profesorė Dalia Kiseliūnaitė yra parengusi autorinių video laidų ciklą „Ką mes bevalgėm? Klaipėdos krašto tradiciniai valgiai“. <u>Kultūros įstaigos:</u> Nidos muziejai, M. Jankaus muziejus, Kintų Vydūno kultūros centras, Rusnės Salos etnokultūros ir informacijos centras – vaišinimas kafija švenčių metu; Klaipėdos miesto savivaldybės etnokultūros centras - paskaitos apie Klaipėdos krašto kulinarinį paveldą, vaišinimas kafija Atvelykio, Kalėdų kiemelio įžiebimo šventės ir Kafijos dienos metu. Mažosios Lietuvos Jurbarko krašto kultūros centras - edukacija „Amžinasis pasienis“; Šilutės Hugo Šojaus muziejus - edukacija „Lietuvininkų kulinarinis paveldas“; Šilutės kultūros ir pramogų centras - edukacija „Kafijos degustacija“, iniciatyva „Kafijos diena“; Jono Gižo etnografinė sodyba (Klaipėdos r. TIC skyrius ir Gargždų krašto muziejus) - edukacija „Žuvies kelias“ (vaišina lankytojus kafija ir pyragu); Klaipėdos rajono etnokultūros centras - edukacija „Kafijos valanda“; Priekulės Ernsto Vicherto teatras - teatralizuota programa „Šišioniškių istorijos – kafijos gėrimo tradicija“. <u>Kafijos dienos bendrarengejai, viešintojai</u> yra visi Lietuvos nacionalinio kultūros kelio

	„Vėtrungių kelias“ partneriai: Klaipėdos m. sav. etnokultūros centras, L. Rėzos kultūros centras, Mažosios Lietuvos Jurbarko kult. centras, Kintų Vydūno kultūros centras, Salos etnokultūros ir informacijos centras, Šilutės H. Šojaus muziejus, Mažosios Lietuvos istorijos muziejus, Neringos muziejai, M. Jankaus muziejus, Lietuvos muziejų asociacija, Gargždų krašto muziejus, J. Gižo etnografinė sodyba, Klaipėdos rajono TIC, Klaipėdos r. TIC, Klaipėdos m. TIC, Šilutės r. TIC, Neringos TIC AGILA, Jurbarko r. TIC, Rambyno reg. parko direkcija, Nemuno deltos reg. parko direkcija. <u>Verslo įmonės:</u> Mociškių palivarko sodyba, (UAB Agrūnė) - edukacijos „Lietuvininkų maisto ypatumai“, kafijos gamybos demonstravimas išvažiuojamosiose edukacijose Mociškių palivarko sodyba, (UAB Agrūnė), UAB Dvaro kavos, MB „Užupių manufaktūra“ ir kt. – gamina ir prekiauja malta, vartojimui paruošta gilių, cikorių ir kt. kafiya. Kasmet regiono kavinės (apie 20 kavinių) ir bendruomenės dalyvauja renginyje „Kafijos dienos Mažojoje Lietuvoje“: restoranai „Etno dvaras“, „Eldorado“, gastrobaras „Storas katinas“ Klaipėdoje, restoranai „Venckai Venckuose“, „Karčema Mingė“, svetainė „Agluona“ Klaipėdos rajone, kavinė „Sena sodyba“ Nidoje, restoranai „Žuvelė“ Juodkrantėje, restoranai „Gilija“, „Rambynas“, Trukio stotelė“ Šilutėje, restoranai „Prie Petersono tilto“ Rusnėje, restoranai „Mėlynasis karpis“ Kintuose, restoranai „Peronas“, sodyba „Mociškių palivarkas“ Pagėgiuose, Mažosios Lietuvos Jurbarko krašto kultūros centras, „Violetos galerija“ Smalininkuose, Viešvilės bendruomenės namai.
13.	Reikšmė bendruomenės, visuomenės gyvenime <i>Kiek ir kodėl tradicija ir jos išsaugojimo, tęstinumo veiklos svarbios bendruomenei, visuomenei, kaip prisideda prie bendrosios gerovės (prie darnios plėtros, socialinių, ekonominių sąlygų gerėjimo) ir kaip pati bendruomenė, visuomenė prisideda prie įvardijamų veiklų, jų reikšmės suvokimo ir viešinimo</i>
	<i>Iki 400 žodžių</i> Šiandien vietos žmonės (bendruomenės, verslininkai, kultūros bendruomenė) didžiuojasi ir visapusiškai puoselėja savo krašto tradicijas. Puikus to įrodymas yra aktyvus senųjų krašto tradicijų palaikymas ir jų pritaikymas, integravimas į šiandienines tradicijas. Šiandien beveik visuose bendruomenių susiėjimuose, šventėse, kultūros renginiuose, jau tapo tradicija vaišintis ne kava ar arbata, o tradicine gilių arba cikorių kafiya. Drąsiai galima teigti, kad senoji „kafijos stunda“ arba „kafijos palaunagės“ tradicija dabar tapo nauja, tačiau sava ir savita vietos žmonių bendravimo forma. Tai puikus pavyzdys, kaip pasikeitus senojo papročio funkcijai gimsta nauja tradicijos raiškos forma, atliepanti šiandienos vietos bendruomenės poreikius. Kafijos palaunagės tradicija naujai „atrandama“ ir tampa aktualia šiandienos vietos gyventojams, kuriantiems tvarią ir bendruomenei palankią aplinką, siekiantiems puoselėti sveiką gyvenseną ir stiprinti socialinius bendruomeninius ryšius. Kafijos gėrimo kultūros propagavimas paskatino kai kuriuos regionų ūkius, privačius subjektus imtis papildomos veiklos – kafijai reikalingų produktų paruošimo, platinimo, edukacijų, degustacijų paslaugų teikimo – ir iš to turėti ekonominės naudos. Bet tuo pačiu prisidėti prie tradicijos gaivinimo ir palankių sąlygų jai pažinti ir ją praktikuoti sukūrimo. Pavyzdžiui, ypatingo pasisekimo sulaukia sodybos „Mociškių palivarkas“ (Mociškių k., Pagėgių sav.) organizuojamos edukacijos, skirtos maisto patiekalams ir gėrimams, kurie gaminami pagal vietos gyventojos, šišioniškės Ketės Lendraitienės receptus, taip pat šilutiškių Angelės ir Vytauto Raukčių gaminama gilių kafiya bei vedamos praktiniai užsiėmimai. Kafijos palaunagė šiandien jau tapo regiono kultūros renginių, bendruomeninių švenčių dalimi, išskirtine Mažosios Lietuvos regiono tradicija. Tad prie jos populiarinimo kasmet

	prisideda vis daugiau įstaigų, bendruomenių, privačių įmonių. Puikus to įrodymas – Kafijos diena, kurios idėją įgyvendina daugiau nei 20 kavinių, visos svarbiausios lietuvininkų paveldą puoselėjančios organizacijos, vietos bendruomenės ir kultūros bei etninės kultūros įstaigos visose regiono savivaldybėse – Klaipėdos miesto ir rajono, Jurbarko, Šilutės rajonų, Pagėgių, Neringos. Tradacijos populiarinimas šiandien yra svarus ir tvarus šiame regione gyvenančios kultūros bendruomenės indėlis į etnografinio regiono paveldo skaidą ir tradicijų puoselėjimą.
14.	Veiksniai, darantys veikloms įtaką <i>Kaip veiklas veikia valstybės ir savivaldybių kultūros politikos situacija, ekonominė, technologinė, socialinė raida, visuomenės vertybinės nuostatos, kita; kokie veiksniai daro teigiamą, kokie – neigiamą įtaką.</i>
	<i>Iki 300 žodžių</i> Teigiamą įtaką kafijos gėrimo tradicijos išsaugojimo veikloms daro: 1. Regiono bendruomenės pagarba tradicijai ir jos puoselėtojams, domėjimasis šią nematerialaus kultūros paveldo vertybe ir jos raiškos formomis. 2. Gana aktyvus viešojo ir privataus sektorių įsitraukimas į tradicijos populiarinimo veiklas, smulkių verslininkų indėlis, pagalba. 3. Žmonių domėjimasis sveika gyvensena, mityba, gamtos gidų įsitraukimas ir kafijos kultūros bei gėrimo naudos žmogaus organizmui sklaida. 4. Vietinių žaliavų kafijai ir paties produkto prieinamumas - kafijos galima įsigyti vietinio verslo parduotuvėlėse ar internetinėse parduotuvėse. 5. Kultūros įstaigose nuolat organizuojami edukaciniai kulinarinio paveldo užsiėmimai. 6. Galimybė paragauti kafijos kultūros renginiuose, draugijų, bendrijų susitikimuose. 7. „Kafijos dienos“ iniciatyvos pripažinimas kaip 2023 m. Kultūros ministerijos sertifikuoto kultūros kelio „Vėtrungių kelias“ priemonės, šios iniciatyvos viešinimas ir sklaida regioninėje bei nacionalinėje žiniasklaidoje. 8. Užfiksuota etnografinė medžiaga apie tradiciją ir jos pagrindu skelbiami straipsniai, pranešimai, ruošama medžiaga edukacijoms, mokymams. Neigiamos įtakos šiai, kaip ir kitoms regiono nematerialaus kultūros paveldo tradicijoms turėjo, turi ir ateityje gali turėti: 1. Drastiška vietos gyventojų kaita Mažosios Lietuvos regione po II Pasaulinio karo ne tik pakeitė gyventojų situaciją, tačiau ir lėmė etninių tradicijų sumišimą su atneštinėmis, nykimą kitų, stipresnių kultūrinių įtakų fone. 2. Nepakankamas valstybės ir regiono savivaldybių kultūros politikos formuotojų dėmesys tradicinei kultūrai ir nepakankamas nematerialaus kultūros paveldo vertybių išsaugojimo skatinimas finansinėmis priemonėmis. 3. Nepakankamos kultūriniais renginiams ir tradicijos išsaugojimo veiklų iniciatorių bei vykdytojų, taip pat ir verslo įmonių skatinimui skiriamos lėšos. 4. Silpnėjanti dialogas tarp skirtingų kartų, kas tiesiogiai įtakoja ir su šeimos bendravimo kultūra susijusių tradicijų silpnėjimą ir nykimą. Kafijos palaunagės tradicijos palaikymo, puoselėjimo ir perdavimo regiono gyventojų šeimose priemonių nebuvimas/stoka.
15.	Veiklų tęstinumas <i>Veiklų vykdytojai (tiek tęstinių, tiek baigtinių) prašomi pateikti informaciją, ar buvo kam perduota patirtis, jei taip, kas ir kaip ja pasinaudojo, pritaikė kaip pavyzdį ar modelį, kaip ją patirtis galėtų būti perduota, panaudota ateityje, kokia jos išliekamoji vertė.</i> <i>Tęstinių veiklų vykdytojai, planuojantys būsimas konkrečias priemones, galėtų jas išvardyti užpildydami 4 priedo lentelę.</i>

	<i>Iki 300 žodžių</i> Pristatomos veiklos yra tęstinės. Įvairios komunikacijos priemonės padeda visuomenei pristatyti kafijos gėrimo kultūros gaivinimo veiklas kaip gerąją praktiką, įgalinančią didinti tradicijos žinomumą, skatinti jos perdavimą iš kartos į kartą ir tvariai, efektyviai bei patraukliai gaivinti glaudžiai su bendravimo kultūra susijusio regiono kulinarinio paveldo ypatybes. Visos vertybės išsaugojimo ir aktualizavimo priemonės bus tęsiamos ir plėtojamos. Planuojama atlikti ir išsamesnius pristatytų veiklų poveikio tradicijos raidai ir gyvybingumui tyrimus. Surinkti ir susisteminti duomenys padėtų tiksliau įvertinti kafijos tradicijos išsaugojimo gerosios patirties efektyvumą ir veiklų kaip teiktino pavyzdžio vertę. Vis dėlto ir dabar turima informacija bei įvairių veiklų organizatorių, dalyvių atsiliepimai, santykis su tradicija rodo, kad paraiškoje pristatoma geroji praktika yra tinkamas ir teiktinas išsaugojimo veiklų modelis. Kafijos ruošimo ir gėrimo tradicijos populiarinimo veiklos buvo pristatytos įvairiuose seminaruose, konferencijose, bendruomenių renginiuose: tarptautiniame folkloro festivalyje Nidoje „Tek saulužė ant maračių“, „Atvelykio“ šventėje Klaipėdoje, tarptautiniame žuvių čempionato Rusnėje „Mažosios Lietuvos kiemo“ veiklose, , tarptautinio festivalio Svencelėje „Boat and house show 2023“ renginyje, „Mažosios Lietuvos amatų kiemas“, , tarptautinio plenero „Paveikslų sodas“ atidaryme Bitėnuose ir kt. Jų metu kitų tradicijų puoselėtojų, kultūros paveldo žinovų teigiamai buvo įvertintos vaišintis kafija ir bendruomenės telkimo veiklos, kultūrinės edukacijos su kafijos ruošimu ir žinoma, daugiausia susidomėjimo sulaukė visuose renginiuose viešinama iniciatyva „Kafijos diena“. Paraiškos teikėjų nuomone, tokių veiklų modelis galėtų būti pritaikomas ir kitoms gastronominio paveldo tradicijoms, o kafijos tradicijos gaivinimui skirtų veiklų principai gali būti taikomi ir kitų sričių, kitų rūšių nematerialaus kultūros paveldo tradicijoms. Juk renginių, visuotinių kūrybinių-kultūrinių iniciatyvų metu „paragauti“ ir patirti galima ne tik kulinarinio, bet ir kitokio paveldo – folkloro, tradicinių amatų, ūkinės veiklos, bendruomeninių talkų ir pan. – ypatumus.

Paraišką užpildė:

Jūratė Pancerova, Šilutės kultūros ir pramogų centras.....

Regina Meškauskienė, asociacija Šilutės kraštytyros draugija.....

Vardas, pavardė, atstovaujama įstaiga / bendruomenė / nevyriausybinių organizacija, pareigos, parašas

Užpildymo data2024 02 05 (2023 m. spalio mėn. teikta paraiška koreguota pagal NKP išsaugojimo veiklų kategorijos reikalavimus ir atitinkamą paraiškos formą).....

Konsultantas

Vardas, pavardė, įstaiga, pareigos

Paraišką priėmęs asmuo

Vardas, pavardė, įstaiga, pareigos, parašas

Paraiškos priėmimo data

Paraiškos priedai:

Priedas Nr. 1. 1 lentelė. Duomenys apie svarbiausius veiklų vykdytojus, specialistus, žinovus – pateikėjus, atlikėjus, meistrus (iki 10 asmenų)
DUOMENYS NEVIEŠINAMI

Eil. Nr.	Vardas	Pavardė	Mergautinė pavardė (jei žinoma)	Gimimo metai	Gimimo vieta	Gyvenamoji vieta (miestas, vietovė)	Išsilavinimas (pradinis, pagrindinis, vidurinis, aukštesnysis, profesinis, aukštasis ir kt. variantai)	Profesija

Priedas Nr. 2. 2 lentelė. Duomenys apie fiksavimą, saugojimą (iki 10 pozicijų)
KAIP PAVYZDYS PATEIKIAMOS 2 POZICIJOS

Eil. Nr.	Kas fiksuota (NKP raiška, pateikėjas)	Metai, laikotarpis	Dokumentavimo būdas, fiksacijos tipas (žodinė apklausa, garsas, vaizdas, tekstas ir kt. galimi variantai)	Fiksuotojas (institucija, asmuo)	Saugoma (archyvo pavadinimas)	Kita svarbi informacija
1.	Kafijos diena	2023	Fotografijos	Klaipėdos miesto savivaldybės etnokultūros centras	EKC archyvas	
2.	Paskaitos apie Klaipėdos krašto kulinarinį paveldą	2023	Fotografijos	Klaipėdos miesto savivaldybės etnokultūros centras	EKC archyvas	

Priedas Nr. 3. 3 lentelė. Publikacijos ir bibliografija: spaudinių, garso, vaizdo leidinių, kuriuose fiksuojamos, pristatomos ir analizuojamos veiklos, jų metodai ir rezultatai, sąrašas (iki 10 svarbiausių pozicijų) **KAIP PAVYZDYS PATEIKIAMOS 3 POZICIJOS**

Eil. Nr.	Leidinio ar publikacijos autorius / autoriai	Leidinio ar publikacijos sudarytojas / sudarytojai	Leidinio ar publikacijos pavadinimas	Leidimo vieta	Leidimo metai	Leidinio ar publikacijos apimtis (psl., įrašų kiekis ir pan.)	Prieiga per internetą (jei yra)	Kita svarbi informacija
1.	Astrida Petraitytė		Šaktarpio metas: Mažoji Markutė	Vilnius	2005	184 p.		
2.	Rasa Pangonytė		Prie puodelio kafijos: Mažosios Lietuvos virtuvė				https://www.alfa.lt/straipsnis/50396164/prie-puodelio-kafijos-mazosios-lietuvos-virtuve/	
3.	Bernardas Aleknavičius		Mažosios Lietuvos poringės	Klaipėda	2008	247 p.		

Priedas Nr. 4. NKP išsaugojimo veiklų tęstinumo (jei numatoma jas tęsti) priemonių planas – 5 metams numatomi veiklų tikslai bei skatinimo, tęstinumo ir perdavimo natūralioje aplinkoje, švietimo (formaliajame ir neformaliajame ugdyme), mokymų, viešinimo (renginiuose, žiniasklaidoje) priemonės, taip pat priemonės, susijusios su išsamiu dokumentavimu, duomenų apie procesus, veiklas, asmenis, grupes ar bendruomenes kaupimu, informacija apie institucijų, bendruomenių, asmenų įsipareigojimus (iki 10 pozicijų).

KAIP PAVYZDYS PATEIKIAMOS 3 POZICIJOS

Eil. Nr.	Priemonės pavadinimas	Priemonės tikslas	Priemonės apibūdinimas	Metai, laikotarpis	Vykdytojas (-ai)	Pagrindinio vykdytojo savivaldybė	Miestas	Kita svarbi informacija
1.	Renginy „Kafijos festivalis“	Tęsti tradicijos sklaidos, viešinimo, populiarinimo, žinomumo didinimo veiklas	Šilutėje surengti iš įvairaus pobūdžio renginių sudarytą festivalį, kurio programoje būtų ir kafijos receptūrų pristatymai, ir degustacijos, ir kitos tradicijai skirtos veiklos	2025-2026	Šilutės kultūros ir pramogų centras, Šilutės Hugo Šojaus muziejus, J.Gižo etnografinė sodyba, M. Jankaus muziejus, Klaipėdos	Šilutės	Šilutė, Klaipėda	

					Etnokultūros centras.			
2.	Ekspedicijos įvairiose regiono vietovėse	Kaupti medžiagą apie tradiciją	Apklausti, įamžinti tradicijos saugotojus fiksuoti ir archyvuoti receptūras, tradicinius paruošimo metodus	2024- 2025	Šilutės kultūros ir pramogų centras, Šilutės kraštotyros draugija, Lietuvininkų bendrija, Šilutės Hugo Šojaus muziejus, J.Gižo etnografinė sodyba, M. Jankaus muziejus, Klaipėdos miesto savivaldybės Etnokultūros centras, Mažosios Lietuvos Jurbarko krašto kultūros centras	Šilutės	Šilutės, Klaipėdos, Klaipėdos r., Tauragės, Jurbarko, Neringos, Pagėgių sav.	
3.	Kafijos receptų rinkinys	Leidybos priemonėmis populiarinti tradiciją	Remiantis ekspedicijos medžiaga parengti leidinį su įvairiomis pateiktųjų receptūromis	2025-2028	Šilutės kultūros ir pramogų centras, Šilutės kraštotyros draugija, Lietuvininkų bendrija, Šilutės Hugo Šojaus muziejus, J.Gižo etnografinė sodyba, M.	Šilutės	Šilutės, Klaipėdos, Klaipėdos r., Tauragės, Jurbarko, Neringos, Pagėgių sav.	

					Jankaus muziejus, Klaipėdos miesto savivaldybės Etnokultūros centras, Mažosios Lietuvos Jurbarko krašto kultūros centras			
4.	Socialinio tinklo Facebook paskyra/forumas „Kafijos palaunagė“	Telkti vertybės puoselėtojų bendruomenę, dalintis patirtimi	Sukurti paskyrą, ją administruoti, rūpintis jos gyvybingumu, skatinti jos sekėjus ar forumo dalyvius dalintis patirtimi, patarimais, kaip šeimose palaikyti, stiprinti, į šeimas gražinti kafijos palaunagės tradiciją, surengti šios tradicijos puoselėjimui šeimose skirtą iliustruotų pasakojimų konkursą	2024-2027	Šilutės kraštotyros draugija, Šilutės kultūros ir pramogų centras, Lietuvininkų bendrija, Šilutės Hugo Šojaus muziejus, J.Gižo etnografinė sodyba, M. Jankaus muziejus, Klaipėdos miesto savivaldybės etnokultūros centras, Mažosios Lietuvos Jurbarko krašto kultūros centras.	Šilutės	Šilutė, Klaipėda	

Priedas Nr. 9a. 5 lentelė. Priedų Nr. 5–7 (Vaizdo, garso, ikonografinės medžiagos priedų) turinio aprašas
KAIP PAVYZDYS PATEIKIAMOS 3 POZICIJOS

Eil. Nr.	Pridedamo failo, dokumento pavadinimas	Failo tipas (vaizdo, garso, ikonografinė medžiaga)	Trumpas turinio aprašymas	Prieiga per internetą (jei failas nepridedamas prie paraiškos formos)	Sukūrimo data	Pateikėjas, atlikėjas (-ai): vardas, pavardė, (mergautinė pavardė)	Fiksuotojas (-ai): vardas, pavardė (jei priklauso – institucija)	Fiksavimo data	Fiksavimo vieta	Saugojimo vieta (archyvas, institucija, platforma)	Inventorinis numeris (jei turi / yra žinoma)
1.	Kafija_foto 01.jpg	fotografija	Kafijos diena Šilutėje		2023		Vardas Pavardenis, Šilutės kultūros ir pramogų centras	2023 06 25	Šilutė	Šilutės kultūros ir pramogų centro nuotraukų galerija	
2.	Kafija_video 05.mp4	Vaizdo įrašas	Kafijos edukacija Šilutės muziejuje		2020			2020 02 20	Šilutės Hugo Šojaus muziejus	Šilutės Hugo Šojaus muziejaus video archyvas	
3.	Kafija_garsas02.mp3	Garso įrašas	Tarmiškai pasakojamas kafijos receptas		2022	Vardas, pavardenis	Vardas, pavardenis, Šilutės kultūros ir pramogų centras	2018 10 19	Šilutės kultūros ir pramogų centras	Šilutės kultūros ir pramogų centro archyvas	