

Ekologiškų skanumynų gamintojas: pagaminti sveiką gaminį – įmanoma, tik reikia daugiau laiko, žinių, darbo ir priežiūros

„Mes parduodame tai, ką valgome patys, – apie tai, kaip gamina ekologišką maistą: duoną, sausainius, tortus ir įvairius skanumynus, pasakoja Vytautas Račickas. – Nieko nėra sudėtingo – viskas iš gyvenimo, būtinybės ir noro pasigaminti sau, bet ne dėl to, kad nori uždirbti daug pinigų.“

Kodėl žengiate sunkesniu keliu – keliate sau aukštesnius maisto gamybos reikalavimus?

Daugumą veikia tėvų patirtis, jų pavyzdys. Mano tėvai mus maitino sveikai, diegė teisingą auklėjimą. Todėl suaugę ir sukūrę savo šeimas išsaugojome tėvų auklėjimą ir įprotį valgyti kokybišką ir sveiką maistą.

Dirbome samdomus darbus Vilniuje, Kaune ir nuėję pavalgyti į viešojo maitinimo įstaigas itin sunkiai rasdavome kokybiško, sveiko, „teisingo“ maisto. Todėl pradėjome gaminti namuose tai, ko nerasdavome nusipirkti. Pradėjome tai daryti ekologiniame tėvų ūkyje Prienų rajone.

Ekologiniame ūkyje šiuo metu vyrauja rugiai ir kviečiai, kurie reikalingi malti miltus ir kepti duoną. Taip pat auginame ekologiškas uogas, vaisius ir visa kita, kas reikalinga paskaninti ir papuošti tortus.

Pradžioje tokį maistą auginomės ir gaminomės tik sau. Po to nusprendėme, kad auginti ir gaminti vieną ar 10 porcijų, didelės įtakos ir sunkumų neturi. Pradėjome dalintis su artimaisiais, giminėmis, pažįstamais ir vis dažniau išgirdavome: kokybiško maisto norime ir mes. Taip pradėjo augti poreikis ir natūraliai kilo mintis plėstis. Ir netrukus kasdien reikėjo kepti jau ne 10, ne 20, ne 30, o 100 ir, kaip dabar, 300 ar kartais net 500 kilogramų gaminių. Taip iš sveiko maisto poreikio gavosi verslas.

Pagrindas – kviečiai?

Daugiausia – rugiai. Tai, kas reikalinga sumalti į miltus mūsų kepamai duonai. Tai – mūsų prekinis ženklas, nuo kurio ir pradėjome savo kelią. Mes ir labiausiai žinomi dėl ekologiškos duonos – natūraliai raugintos, be mielių, be sintetinių priedų, be dažiklių, puriklių bei kitų visokių dirbtinių priedų.

Pasiūla ėmė augti kartu su poreikiais, mūsų šeimoje gimė vaikai. Ir norėjome jiems duoti valgyti sveiką pyragą ar sausainį. Ir reikia visiems įtikti – kažkam su šokoladu, kažkam su spanguolėmis ar kokosu. Ir yra trečioji mūsų gaminamų užkandžių kategorija – sausuoliai, kurie pagaminti visiškai be riebalų, be cukraus, yra džiovinami. Greitai atsirado poreikis šventę švęsti. Gimtadieniai, vestuvės, Kalėdos, kaip dabar, Naujieji... O tam reikia ir tortų, kuriuos norime padėti ant stalo.

Tai kokie tie ekologiški skanumynai?

Visų mūsų gaminamų saldžiųjų gaminių sudėtis – minimali. Ir išties galima tai pagaminti, pasitelkiant žinias, praktiką ir kantrybę. Taip, reikia daugiau laiko, žinių, darbo, priežiūros, bet pagaminti sveiką gaminį – įmanoma. Ir nusprendėme tortus gaminti ne iš sintetinių *vanilių*, džemų ir be sintetinės chemijos priedų. Įdėti natūralių uogų – vyšnių, serbentų, braškių, rečiau šilkmedžio uogų, šilauogių, gervuogių.

Tai, ko reikia tortui, pradėjom auginti savo ūkyje, kad kokybė būtų dar geresnė, nes juk uoga savaime – jau natūralus ir puikus skonis. Kam ją malti, trinti, dėti daug cukraus ir gauti nenatūralų skonį?

Vėlgi grįšiu prie pirmojo klausimo – o kam visa tai?

Pastarųjų metų mūsų įmonės šūkis: „Mes parduodame tai, ką valgome patys“. Tai – gyvenimas. Gaminame tai, kas yra ir ant mūsų pačių stalo.

Pirmiausia viską išbandome patys ant savęs. Pirmuosius tortus pats gaminau ir nešiau ant šeimos stalo, po to – artimieji, giminės, bendradarbiai. Ir tik po įvertinimų, pastabų ir kelių patobulinimų gaminiai keliauja į plačiuosius vandenį – visiems vartotojams.

Nieko nėra sudėtingo – viskas iš gyvenimo, būtinybės ir noro pasigaminti sau, bet ne dėl to, kad nori uždirbti daug pinigų.

Smalsu, ar populiariausi jūsų šeimos gaminiai skiriasi nuo vartotojų skonio?

Taip. Būna, kad mūsų „topai“ nesutampa su kitų žmonių skoniu. Aš mėgstu mažiau saldžius. Kitiems labiau patinka saldesni. Išrankiausi renkasi natūralesnius, kurie beveik be pridėtinio cukraus.

Ar daugėja žmonių, kurie vis labiau domisi sudėtimi, ieško sveikesnių gaminių, kas mūsų tautoje buvo įgimta nuo senų senovės?

Taip. Pasakojame, iš ko gaminame, kur ir kaip užauginta žaliava. Džiugu, kad žmonės vis dažniau klausia apie gaminių sudėtį.

Kokius produktus lietuviai mėgsta labiausiai?

Grikius. Jie vis dar lyderiai. Buvo mada, kai mėgo baltus, natūraliai lukštentus, dabar vėl labiau populiarūs rudi, kepinti grikiai.

Kokie sveikiau? Sunku pasakyti. Palaikau abi puses. Ir abeji yra skanūs. Priklauso nuo receptų. Rudi turbūt labiau tinkami košėms. Balti – troškiniams, beje, galima gaminti ir saldžius įdėjus džiovintų vaisių, galima juos padaiginti, padžiovinti ir maišyti su sirupais, medumi bei riešutais. Galime paversti į batonėlį. Priklauso nuo jūsų fantazijos.

O yra skirtumas tarp vyrų ir moterų?

Apie 80 procentų mūsų ekologiško maisto vartotojų yra moterys. Jos rūpinasi visų šeimos narių sveikata ir perka ekologišką maistą.

Ką perka vyrai? Dažniausiai jis jau ateina su popieriaus lapuku, kur parašyta, ką jam nupirkti. Moterys mėgsta ne itin saldžius, „lengvesnius“ saldumynus – vaisinius, su varške, o vyrai – sotesnius, su šokoladu, su sūriu.

O kaip gimsta receptai?

Pirmos mūsų kepamos duonos pagamintos pagal močiucių, senolių receptus ir šiek tiek patobulintos mokslo. Kas mums nepatiko tradicinėje duonoje? Kad duona buvo klampi, vėlėsi tarp dantų, todėl norėdami to išvengti pradėjome maišyti kelių rūšių miltus. Taip pat nepatiko, kad apdegusią storą

plutą reikia išmesti. Pasitelkus mokslą, kantrybę ir daugybę bandymų, pavyko šiuos defektus pašalinti. O natūralus rauginimas, senos duonos tradicijos ir recepto pagrindas – liko.

Lietuviai išsaugojo arba galbūt vėl atgaivina sveiko maisto įpročius. Nors bene pusė mūsų lankytojų – užsieniečiai. Jiems ekologija yra žinoma. Beje, iš mūsų pirkėjų, tiek iš lietuvių, tiek iš užsieniečių, gauname receptų, pamokymų ir patarimų – tai nuostabu. Taip atsirado duona be cukraus, nors kaimiška duona visą laiką, pamenu nuo vaikystės, buvo saldesnė už miesto.

Šeimyniniam verslui – jau ne vieni ir ne dešimt metų?

Ekologiški tapome prieš 10 metų, įmonei – 17, o mūsų ekologiniam ūkiui, kurį įkūrė tėvukas, – apie 30 metų.

Turbūt į šį klausimą atsakėte šimtus kartų, bet papasakokit dar kartą, kodėl toks įmonės pavadinimas? Kas tie dviese medų kopinėjo?

Turėjome ekologinį ūkį, kur daugiau dirbo tėvai, bet išaugus poreikiams reikėjo įkurti uždarąją akcinę bendrovę. Tėtis sako: reikia pavadinimo. Tai turi gimi savaime, sakau jam, ateis. Nenorėjome pavadinti dirbtinai – kokie nors „Penki medžiai“ ar „Trys riešutai“.

Ir vieną dieną, kai tėtis atvyko pas mus į namus, jis skaitė savo anūkui pasaką apie du meškiukus. Ten skambėjo tokie žodžiai: „Skanu gardu kaip du medu“. Ir tėvas ateina pas mane ir sako: „Sugalvojau, pavadinkime „Du Medu“.

Hm, susimąsčiau: gaminame skaniai, medus – tinka, įmonę įkūrėme dviese, abu su tėvuku esame dideli Lietuvos ir mūsų tautos papročių mylėtojai, patiko ir ši nuo seno lietuvių naudojama dviskaita. Taip ir gimė pavadinimas.

Pokalbis inicijuotas VŠĮ „Ekoagros“

Su įmonės vadovu kalbėjosi žurnalistas Darius Sėlenis