

PROJEKTAS

„TRADICIJŲ TĖKMĖ“



# Edukacinė veikla „Dzūkiška duonutė“

Lazdijų mokykla-darželis „Vyturėlis“

Ikimokyklinio ugdymo mokytojos Asta Azlauskienė, Odeta Jaciunskienė

Meninio ugdymo mokytoja Asta Slančiauskienė

Lazdijų mokykla-darželis „Vyturėlis“

2026-04-17



Kartu su „Nykštukų“ grupės vaikučiais antrus metus vykdome projektą „Tradicijų tėkmė“, kuris organizuojamas šv. Agotos dieną. Šiuo projektu siekiame ne tik susipažinti su lietuvių papročiais tradicijomis, liaudies dainomis ir žaidimais, bet ir praktiškai išbandyti ilgą grūdo kelią, nuo pirmo susilietimo su žeme iki gardaus ir kvėpiančio kėsnio ant stalo.

Šv. Agotos diena švenčiama vasario 5 d.

Ši diena yra senas lietuvių tradicijas ir krikščionybę jungianti šventė, skirta pagerbti duoną ir jos globėją. Pagrindinis paprotys – bažnyčioje šventinti duoną, druską ir vandenį, kurie laikomi namų apsauga nuo gaisrų, perkūnijos, piktųjų dvasių bei kitų nelaimių. Pašventinta duona naudota labai plačiai – linų derliui didinti, bičių spiečiui privilioti, apkerėtiems, nužiūrėtiems gyvuliams gydyti.





Guli boba ant pado, dantis iššiepus.

(duona krosnyje)

**PRIETARAI:**

Jei kepant duoną kas nors užeidavo į namus, tas žmogus privalėjo bent trumpam prisėsti. Jei išeidavo neatsisėdęs, sakydavo, kad jis „išsinešė duonos skalsą“.

Duoną kepti geriausia būdavo ryte, kol saulė kyla, kad ir namų gerovė augtų.

Iš smėlio kilusi, krosnyje gimusi, juoda kaip žemė, saldi kaip medus.

(grikinė babka)

Veiklos pradžioje  
stebėdami šešėlių  
teatrą, vaikai  
sekė lietuvių  
liaudies  
pasaką „Kaip vilkas  
duoną kepė?“,  
diskutavo kiek daug  
reikia dirbti, kad  
galėtume turėti  
gardžios duonos.



Edukacinėje veikloje „Dzūkiška duonutė“ kepėme grikinę babką.





Diskutavome apie duonos svarbą žmogaus gyvenime, kokia duonelė sveikiausia, iš kokių grūdų ji kepama, kodėl ją reikia gerbti ir mylėti.



Šios veiklos metu vaikai ne tik išgirdo pasakojimą apie duonos kelią, bet ir patys keliavo per tyrinėjimus, kūrybą bei užduotėles. Smagi pabaiga – šiltos dzūkiškos duonelės- babkos ragavimas.



Grikinė babka- tradicinis, paveldo statusą turintis Dzūkijos krašto kepinys, dėl smėlingo dirvožemio istoriškai vadintas „dzūkų duona“.

Dzūkai nuo senų laikų kepdavo dviejų rūšių grikinės babkas – saldžias ir riebias, pasirinkimas priklausydavo nuo to, kokiam tikslui ji buvo kepama. Saldžią kepdavo kaip šventinį arba apeiginį patiekalą, kada atvažiuodavo svečių, o riebią, su spirgučiais, kepdavo tada, kai reikėdavo sotesnio maisto dirbant laukuose.

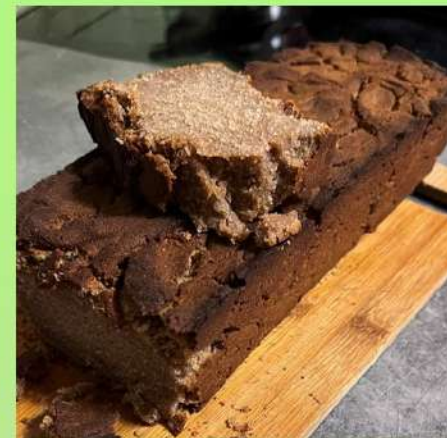


Grikinėi babkai reikia 0,5 l kefyro, 500 g grietinės, 400 g sviesto, 6 kiaušinių, 4 puodelių miltų, 2 arbatinių šaukštelių sodos ir 1 puodelio cukraus. Ji gaminama taip: pirmiausia ištirpintas sviestas užpilamas ant cukraus ir maišoma. Masei pravėsus, supilama grietinė ir viskas išmaišoma, tada sudedama kefyre nugesinta soda ir vėl išmaišoma. Kiaušinių baltymus reikia atskirti nuo trynių. Trynius sudėti į tešlos masę ir vėl maišyti, suberti miltus ir vėl maišyti, galiausiai sudėti iki purumo išplaktus baltymus ir atsargiai viską išmaišyti.  
Kepti apie 40 minučių 180–200 laipsnių karščio orkaitėje



Įškeptą grikinę babką  
skanavo net tik patys, bet  
vaišino ir tėvelius, ir  
darželio bendruomenę.





Smagu, kad veikla persikėlė  
ir į ugdytinių namus.  
Tėja su mama kepė grikinę  
babką namuose.





Šio projekto metu vaikai ne tik kepė duoną, bet ir šoko, dainavo.





Duona simbolizuoja draugystę, bendruomeniškumą, gyvenimo palaikymą. Daugelis kultūrų mato duoną kaip šventą maistą, kuris suvienija žmones ir perteikia vertybes, tokias kaip pagarba ir dėkingumas. Daugelis švenčių ir tradicijų visame pasaulyje apima duoną kaip simbolinį elementą. Duona yra pateikiama per šeimos šventes kaip dalis kultūrinio paveldo.

Linkime, kad ant Jūsų stalo niekada nestigtų kasdieninės duonos.



**AČIŪ UŽ DĒMES!**