

Rugsėjo 25 d. Imbarės bendruomenės moterys rinkosi į bendruomenės namų Žvainių k. virtuvę. Čia moterys suėjo, kad pasidalintų patirtimi, pakalbėtų apie šiemet išbandytą naują patiekalą iš daržovių, o gal kas ir naują skanaus pyrago receptą pasiūlytų...



Dosnus ruduo soduose užaugino spalvingų vaisių, įvairiausių daržovių, miškuose uogų, grybų. Visos šeimininkės paruošė gėrybių žiemai, turbūt ne viena išbandė naujus įvairių rudens gėrybių patiekalų receptus. Bendruomenės moterys į šeštadienio popietę atsinešė obuolių, moliūgų, daržovių mišrainių, o svarbiausia - įkvėpimą ir gerą nuotaiką. Virtuvėje virė darbas. Kas skuto obuolius, kas pjaustė moliūgą, dar kitos dėjo į puodą ir virė moliūgų-obuolių uogienę. Virtuvėje pakvipo skanus cukinijų patiekalo kvapas, kurio receptą pasiūlė į renginį bendruomenės moteris sukvietsi renginių organizatorė Aušra Dvarionienė. Kol virė uogienė, organizatorė pateikė lietuvių liaudies posakių apie maistą, darbą, šeimininkes ir pan. Uogie nei išvirus, cukinijų "statinaitėms" iškepus, moterys sėdo prie stalo, ant kurio garavo karštos bulvės, puikavosi įvairiausios mišrainės, pyragai. Šeimininkės vieną po kito skanavo naujus įvairių rudens gėrybių patiekalus, užsirašinėjo receptus. Visoms moterims patiko žvainiškės Katrytės Puškorienės padažas prie mėsos iš šermukšnio uogų, česnako, imbariškės Gražinos Selkauskienės aguonų ir obuolių pyragai.

Renginių organizatorė dėkojo bendruomenės moterims, kad jos gražią rudens popietę skyrė tam, kad ateitų, pabūtų, pasidžiaugtų viena kitos gaminiais, pabendrautų. Moterys aptarė, ką šį rudenį vešis į Kretingos "Derliaus mugę". Viena žadėjo iškepti pyragą, kita susukti kastinį, padaryti cibulynę, dar kita suslėgti sūrį...

Išeidamos į namus moterys kalbėjo, jog savo receptų sąsiuvinius papildys ne vienu nauju receptu, o renginių organizatorė A.Dvarionienė visoms linkėjo šilto, saulėto rudens bei kūrybinės sėkmės virtuvėje.

[Foto akimirkos...](#)