



**Kiekviena šeima, pora ar draugų ratas turi savo tradicijas pasakyti „ačiū, kad esi, ačiū už...“. Tačiau randant vis mažiau laiko susiburti drauge, Padėkos diena tampa puiki proga padėkoti brangiems žmonėms ir praleisti laiką kartu.**

Ketvirtas lapkričio ketvirtadienis yra ta diena, kai pamiršti savo artimo negalima ir būtina jį pasikviesti tradicinės Padėkos vakarienės. Šią dieną išreiškiamas dėkingumas visų gerų jausmų: padėka už draugystę, meilę, rūpestį, nuostabias akimirkas ar šiltus prisiminimus.

Tradicinis vakaras neįsivaizduojamas be kepto kalakuto bei moliūgų arba obuolių pyrago deserto. Kiekvienuose namuose kalakutas gaminamas pagal skirtingas tradicijas. Tradiciniame dideliame draugų ar šeimos rate kepamas didelis kalakutas, tuo tarpu susirinkus nedideliame žmonių būriui, norinčius prisiminti gerus dalykus apie vieni kitus, galima kepti ir pusę kalakuto.

„Vis daugiau lietuvių žmonių renkasi priminti vieni kitiems apie savo gražius jausmus ir praleisti vakarą būryje artimų žmonių. Pajautėme, kad po truputį atsirandant šiai gražiai tradicijai nėra svarbiausia kalakuto dydis, o laikas praleistas kartu, todėl „Arvi kalakutai“ siūlo marinuotas kalakuto puseles, kurias be didelio vargo paruošite gardžiam vakarui. Tereikės marinuotą kalakuto puselę įdėti į kepimo maišelį ir pašauti į orkaitę, o kol namus džiugins kepamo kalakuto kvapas galima spėti paruošti garnyrą ir smagiai leisti laiką“ - savo idėją siūlyti paprastą ir skanų sprendimą Padėkos vakarui pristatė „Arvi kalakutai“ gamybos vadovė Rasa Dapkevičienė.

Virtuvės šefė bei Vilniaus restorano „Steakhouse Helios“ direktorė Honorata Lyndo mano, kad Padėkos dienai puikiai tinka ir kiti patiekalai su kalakutienu. „Tai puiki alternatyva tiems, kurie mano, kad „nejveiks“ viso kalakuto ar tiesiog šeima ar draugų būrys nėra didelis. Svarbiausia

idėja bei dėmesys draugams ir artimiesiems. Tačiau ne mažiau svarbu, kad ši diena būtų šventė ir namų šeimininkei, todėl Padėkos dienai rekomenduojame rinktis kalakutieną. Tai skani ir lengvai paruošiama mėsa.“

Padėkos dieną yra išsakoma ne tik nuoširdūs jausmai, bet ir egzistuoja tradicija aptarti artėjantį Kalėdinį laikotarpį, planuoti dovanų keitimąsi bei nuspręsti kaip jos bus sutinkamos. Žinoma, greta bendravimo tradicinė diena dažnai yra minima linksmai žaidžiant įvairius žaidimus, žiūrint filmus ar juokaujant smagiame būryje – nes vakaro esmė, kad ir kitais metais būtų šaunių prisiminimų ir nuoširdžių padėkų. Šie metai, kaip tik puikus laikas pradėti susibūrimo draugėn dėl Padėkos tradiciją.

Honorata Lyndo Padėkos dienai kalakutą siūlo marinuoti žolelių marinate. Marinatui paruošti tereikia į trintuvą įdėti petražolių, baziliko lapų, česnako, įpilti citrinos sulčių, įberti šviežiai grūstų juodųjų pipirų bei druskos, įdėti medaus. Kalakutą sumaišius su marinatu palaikyti visą naktį.

[www.marijampolieciai.lt](http://www.marijampolieciai.lt)