

„Amatininkų gildija „Lamata“  
Klaipėdos raj., Dreverna, Mokyklos g. 1  
Į/k 302761644  
AB Swedbank  
Šąs./Nr. LT777300010131321053

---

Klaipėdos rajono savivaldybės  
Merui Broniui Markauskui

2023-03-15 Nr. 23/03/15-1

## **DĖL PAPILDOMŲ LĖŠŲ SKYRIMO PROJEKTO UŽBAIGIMUI**

Gerbiamas Mere,

Amatininkų gildija „Lamata“, vykdydama projektą „KRIKRAGAA amatų ir laisvalaikio centro įkūrimas“, kurio partneriu yra Klaipėdos rajono savivaldybė, siekdama užbaigti projektą ir kuo skubiau jį įveikinti (prisiėmėme daug išipareigojimų Drevernos 770 -mečiui), pritrūko lėšų tinkamai užbaigti projektą, nes darbų ir medžiagų kainos visiškai neatitinka projekto pradžioje 2018 m. sudarytos sąmatos. Skirtos paramos lėšos projekto įgyvendinimui yra išleistos ir už jas yra atsiskaityta Nacionalinei mokėjimo agentūrai ir Klaipėdos rajono savivaldybei.

Norėtume atkreipti dėmesį, kad būtų labai apmaudu ir neatsakinga prieš dreverniškius bei kitus rajono gyventojus tinkamai neužbaigti projekto dėl lėšų trūkumo, todėl kreipiamės į savo partnerius dėl papildomų lėšų skyrimo būtiniais darbams pagal sąmatą (pridedama) ir pastatui priduoti, kas yra būtina sąlyga pradėti vykdyti veiklą. Projekto užbaigimo data 2023 gegužės 9d.

Viso projekto paramos suma 95036,00, Eur, is kuriu 25944,00 Eur sudaro įrangos išigyjimas. Pagal Jungtinės veiklos sutartį, Klaipėdos rajono savivaldybė prisidėjo prie projekto 23 769,50 Eur ir papildomai skyrė 30 000 Eur. Pastato rekonstrukcijos darbams projekto biudžete yra skirta 69 092 eurų paramos suma. Pirminė sąmata buvo paskaičiuota 2018 metų kainomis.

Kaip ir bet kokia organizacija, savanoriškais pagrindais vykdydama projektą „Lamata“ prisideda prie projekto savanoriškais darbais, už kuriuos jokio atlygio niekas negauna (tų darbų vertė net neįskaitoma į bendrą projekto vertę). O savanoriški darbai būna visokie – pradedant nuo talkų aplinkos sutvarkymui, šiukšlių išvežimui, čerpių valymui ir t.t., nekalbant apie visus rūpesčius projektiniais darbais. Laiką atima aiškinimasis dėl skundų, kurie nepagrįsti, nes visai nesusiję su mūsų organizacijos kažkokiais veiksmais. Maždaug suskaičiavus kiek žmonių ir kiek valandų skiriame projektui, įvertinant savanoriškus darbus pinigine išraiška, būtų apie 7600,00 eurų.

Amatininku gildijos pastangomis pavyko surinkti 9800,00 eur Amatu cento langams, durims ir pastato vartams isigyti. Taipogi planuojame savo bei skolintomis lėšomis prisidėti prie edukacijoms reikalingu mediniu baldų isigyjimo – 10m mediniu drozinetu stalu, 20m mediniu drozinetu suolu, 4vnt mediniu drozinetu ekspoziciniu pakopiniu lentynu. kitu ekspozicijai reikalingu drozinetu stendu, manekenu, bendroje sumoje uz 9500, 00 eur. Amatininkai planuoja savo įėjimui nugriauti visa raudonu plytu pastata Siluteje, nuvalyti senovines plytas ir paruošti jas Amatu centro grindų deimui, papildomai isigyti trukstama kiekį. Bendra plytu verte reikalinga grindų dangai 5400 vnt x1,5 eur – 8100,00 eur Ateityje planuojama senovines duonkepes krosnies bei senovinio atviro 3m zidinio statyba uz bendra 15000,00 eur suma.



2022m Laimejus MAXIMA bendruomenės projekta Senovinio augalu sodo įrengimui Drevernoje, Amatininkų gildija Lamata gavo 10000,00 eur parama išsispereigojant prisidėti prie projekto 7000,00 savo lėšomis. Bendras Amatininkų gildijos Lamata prisidėjimas 57 000,00 eur

Būsimo Amatų centro Drevernoje veikla atitinka Klaipėdos rajono savivaldybės Kultūros strategijos iki 2030 m. prioritetus. Nepertraukiama amatininkų veikla didins teikiamų kultūrinių paslaugų Klaipėdos rajone įvairovę, skatins įsitraukimą į kultūrinės atkuriamosios istorijos veiklas, patrauklia ir suprantama forma supažindins su krašto istorija, skatins puoselėti ir išsaugoti senovines tradicijas ir didins rajono žinomumą.

Amatų centre planuojama aktyviai rengti menininkų plenerus, vesti paskaitas, organizuoti atkuriamosios istorijos edukacinius užsiėmimus ne tik Dreverno bendruomenės nariams, bet ir svečiams iš visos Lietuvos ir užsienio turistams.

Visiems neįgaliesiems vaikams ir suaugusiems visos edukacijos nemokamos. Svarbus indėlis neįgaliųjų įsitraukimui. Pavasarį teritorijoje bus priklijuoti lipdukai su QR kodais, kur nuskanavus kodą savo išmaniuoju įrenginiu atsiras aprašymai penkiomis skirtingomis kalbomis (skirta užsienio turistams) bei glaudžiai pradėta bendradarbiauti su neįgaliųjų centrais dėl aprašymų vertimo Brailio raštu.

Bendradarbiaujant su Klaipėdos rajono turizmo ir kultūros informacijos centru, numatyta Amatų centrą įtraukti į užsienio turistų lankomų vietų sąrašą Drevernoje. Planuojama tiksliai ir betarpiškai dirbti, kad Amatų centras taptų ne tik Dreverno bendruomenės pasididžiavimu, bet ir vienu iš traukos centrų į Dreverną Lietuvos ir užsienio svečiams.

Drevernoje veikiančių amatininkų, kūrėjų ir rekonstruktorių tikslas – žemės sklypo, adresu Mokyklos g. 1, Dreverna, teritorijoje įkurti kultūrinės veiklos kompleksą su nuolat veikiančiomis amatininkų dirbtuvėmis, menininkų plenerais, edukacijomis, ekskursijomis, profesionalų paskaitomis, kultūriniais mainais, muziejinėmis erdvėmis. Kompleksą sudarytų: Amatų centras, Edukacijų namai, Senovinių augalų sodas, Senovinė kalvė, muziejinė erdvė.

Dalyvavimas rajono organizacijose: Klaipėdos raj. TIC "Paukščių takai" Klaipėdos raj. TIC "Žuvies kelias", Klaipėdos raj. TIC "Baltų kelias" pėsčiųjų takai ir dviratininkų kelias, Mažosios Lietuvos gastronomijos leidiniai, Klaipėdos raj. TIC "Ką kalba Dreverno Skulptūros" skulptūrų maršrutas.

Lamatos veikloje dalyvauja šių amatų atstovai: puodžiai, kalviai, senovinių patiekalų rekonstrukcija, medžio drožėjai, audėjos ir mezgėjos, mezgančios senoviniu būdu – kauline adata.

Kadangi rašte neįmanoma surašyti visų „Lamatos“ amatininkų veiklų, todėl pateikiame vienos dalyvės – Editos Nurmi organizuotų renginių sąrašą 2022 m.:

**2022.05.01 – 2022.05.01**

**Edukacinė programa su senovinių patiekalų degustacija – demonstracija VŠĮ Baltų lieptas užsakymu.** Edukacinio užsiėmimo metu atkuriamosios istorijos metodu dalyviams pristaciau IX-XII a. kulinarinį paveldą, atkūriau senovinius patiekalus, jų paruošimo būdą ir technologiją.

**2022.05.13 – 2022.05.13**

**Edukacinė programa su senovinių patiekalų degustacija – demonstracija Klaipėdos rajono turizmo informacijos centro užsakymu.** Edukacinio užsiėmimo metu atkuriamosios istorijos

metodu dalyviams pristačiau IX-XII a. kulinarinį paveldą, atkūriau senovinius patiekalus, jų paruošimo būdą ir technologiją.

**2022.05.14 – 2022.05.14**

**Edukacinė programa su senovinių patiekalų degustacija – demonstracija pagal „Žuvies kelias“ programą.** Edukacinio užsiėmimo metu atkuriamosios istorijos metodu dalyviams pristačiau IX-XII a. kulinarinį paveldą, atkūriau senovinius patiekalus, jų paruošimo būdą ir technologiją.

**2022.05.20 – 2022.05.20**

**Edukacinė programa su senovinių patiekalų degustacija – demonstracija Klaipėdos rajono Agluonėnų seniūnijos bendruomenės užsakymu.** Edukacinio užsiėmimo metu atkuriamosios istorijos metodu dalyviams pristačiau IX-XII a. kulinarinį paveldą, atkūriau senovinius patiekalus, jų paruošimo būdą ir technologiją.

**2022.06.04 – 2022.06.04**

**Edukacinė programa su senovinių patiekalų degustacija – demonstracija pagal „Žuvies kelias“ programą.** Edukacinio užsiėmimo metu atkuriamosios istorijos metodu dalyviams pristačiau IX-XII a. kulinarinį paveldą, atkūriau senovinius patiekalus, jų paruošimo būdą ir technologiją.

**2022.06.11 – 2022.06.11**

**Edukacinė programa su senovinių patiekalų degustacija – demonstracija pagal „Žuvies kelias“ programą.** Edukacinio užsiėmimo metu atkuriamosios istorijos metodu dalyviams pristačiau IX-XII a. kulinarinį paveldą, atkūriau senovinius patiekalus, jų paruošimo būdą ir technologiją.

**2022.06.16 – 2022.06.16**

**Drevenos Žvejų šventė, Klaipėdos rajonas.** Šventės metu vedžiau edukacinį užsiėmimą su Kuršių ir Vikingų maisto degustacija, pristatydama IX-XII a. patiekalus ir jų gaminimo būdus, jais vaišinau šventės svečius ir dalyvius. Pagal autentiškus receptus rekonstravau ir gaminau įvairius senovinius patiekalus.

**2022.06.22 – 2022.06.22**

**Edukacinė programa su senovinių patiekalų degustacija – demonstracija Klaipėdos ranojo švietimo centro užsakymu.** Edukacinio užsiėmimo metu atkuriamosios istorijos metodu dalyviams pristačiau IX-XII a. kulinarinį paveldą, atkūriau senovinius patiekalus, jų paruošimo būdą ir technologiją.

**2022.06.23 – 2022.06.24**

**Edukacinė programa su senovinių patiekalų degustacija – demonstracija Klaipėdos Etnokultūros centro užsakymu.** Edukacinio užsiėmimo metu atkuriamosios istorijos metodu dalyviams pristačiau IX-XII a. kulinarinį paveldą, atkūriau senovinius patiekalus, jų paruošimo būdą ir technologiją.

**2022.07.02 – 2022.07.05**

**Salantų kultūros centro renginys KURŠĖ ONT IMBARIES, Imbarės piliakalnis, Kretingos r.** Šventės metu pristačiau edukacinę programą su Kuršių ir Vikingų maisto degustacija, pristatydama IX-XII a. patiekalus ir jų gaminimo būdus, jais vaišinau šventės svečius ir dalyvius.



<b>2022.08.13 – 2022.08.13</b>	<b>Senųjų amatų dienos Neringoje.</b> Šventės metu vedžiau edukacinį užsiėmimą su Kuršių ir Vikingų maisto degustacija, pristatydama IX-XII a. patiekalus ir jų gaminimo būdus.
<b>2022.08.14 – 2022.08.14</b>	<b>Tarptautinis senųjų amatų, archajinės muzikos ir karybos festivalis „Apuolė“.</b> Skuodo raj. Savivaldybės administracijos kvietimu pristačiau Vikinginio laikotarpio Kuršių valgius, jais vaišinau šventės svečius ir dalyvius. Renginio svečiai ant laužo kepė avižinius paplotėlius ir bandeles, ragavo senovinio sūrio bei kirvukais kapotos, ragu kimštos, ant laužo virtos ir parūkytos dešros.
<b>2022.08.31 – 2022.08.31</b>	<b>„Pūsk vėjuži“ šventė Neringoje.</b> L. Rėzos bendruomenės organizuotoje šventėje vedžiau edukacinį užsiėmimą su Kuršių ir Vikingų maisto degustacija. Su šventės dalyviais dalinausi žiniomis apie Vikinginio laikotarpio Kuršių valgius. Mokymai šaudyti iš senovinių ilgujų lankų.
<b>2022.09.05 – 2022.09.05</b>	<b>Edukacinė programa su senovinių patiekalų degustacija – demonstracija pagal „Žuvies kelias“ programą.</b> Edukacinio užsiėmimo metu atkuriamosios istorijos metodu dalyviams pristačiau IX-XII a. kulinarinį paveldą, atkūriau senovinius patiekalus, jų paruošimo būdą ir technologiją.
<b>2022.09.10 – 2022.09.10</b>	<b>Gyvosios istorijos diena „Geležinė Daubarių istorija“, Mažeikių rajone.</b> Mažeikių rajono savivaldybės kvietimu šventės metu vedžiau edukacinį užsiėmimą su Kuršių ir Vikingų maisto degustacija, pristatydama IX-XII a. patiekalus ir jų gaminimo būdus, jais vaišinau šventės svečius ir dalyvius.
<b>2022.09.27 – 2022.09.27</b>	<b>Edukacinė programa su senovinių patiekalų degustacija – demonstracija Klaipėdos rajono turizmo informacijos centro užsakymu.</b> Edukacinio užsiėmimo metu atkuriamosios istorijos metodu dalyviams pristačiau IX-XII a. kulinarinį paveldą, atkūriau senovinius patiekalus, jų paruošimo būdą ir technologiją.
<b>2022.09.29 – 2022.09.29</b>	<b>Edukacinė programa su senovinių patiekalų degustacija – demonstracija Šilutės Hugo Šojaus centro užsakymu.</b> Edukacinio užsiėmimo metu atkuriamosios istorijos metodu dalyviams pristačiau IX-XII a. kulinarinį paveldą, atkūriau senovinius patiekalus, jų paruošimo būdą ir technologiją.
<b>2022.10.06 – 2022.10.06</b>	<b>Edukacinis užsiėmimas Priekulės vaikų lopšelio-dar-elio auklėtiniams.</b> Pravedžiau atkuriamosios istorijos edukacinį užsiėmimą, kurio metu naudodama autentiškas rekonstruotas priemones bei video medžiagą, supažindinau mokinius su senovės Kuršių gyvensena ir autentiškais maisto gaminimo būdais.
<b>2022.11.18 – 2022.11.18</b>	<b>Edukacinė programa su senovinių patiekalų degustacija – demonstracija Garg-dų krašto muziejaus užsakymu.</b> Edukacinio užsiėmimo metu atkuriamosios istorijos metodu dalyviams pristačiau IX-XII a. kulinarinį paveldą, atkūriau

senovinius patiekalus, jų paruošimo būdą ir technologiją.

**2022.11.24 – 2022.11.24**

**Edukacinė programa su senovinių patiekalų degustacija – demonstracija Priekulės kultūros centro užsakymu.** Edukacinio užsiėmimo metu atkuriamosios istorijos metodu dalyviams pristačiau IX-XII a. kulinarinį paveldą, atkūriau senovinius patiekalus, jų paruošimo būdą ir technologiją.

**2022.12.02 – 2022.12.02**

**Edukacinė programa su senovinių patiekalų degustacija – demonstracija Klaipėdos Etnokultūros centro užsakymu.** Edukacinio užsiėmimo metu atkuriamosios istorijos metodu dalyviams pristačiau IX-XII a. kulinarinį paveldą, atkūriau senovinius patiekalus, jų paruošimo būdą ir technologiją.

Pagarbiai,

Igaliotas asmuo Edita Nurmi

