PATVIRTINTA

Neringos administracijos direktoriaus

2022 m. rugpjūčio 5 d. įsakymu Nr. V13-486

**Ataskaita Neringos savivaldybės administracijai už Meno stipendiją**

**Kūrybinės veiklos programa ,,Daržovių rūkykla“**

Šioje ataskaitoje pateikiama informacija apie Jono Paleko per jo rezidenciją Nidos meno kolonijoje (toliau – NMK) 2021 metų lapkritį nuveiktus darbus, analizuojant esamus maisto grandinės procesus ir inicijuojant su jos tobulinimu susijusius projektus.

Kūrybinės veiklos programa ,,Daržovių rūkykla“ priskiriama agro-ekologijos disciplinai, kurios metu šefas ir menininkas Jonas Palekas, įtraukdamas skirtingų sričių specialistus, teorinių šaltinių bei praktinių iniciatyvų pagalba analizavo esamą maisto grandinės situaciją Kuršių nerijoje bei ieškojo būdų spręsti problemas, kurios kyla ekologinių iššūkių akivaizdoje. Daržovių rūkyklos idėja tapo simboliu ieškant alternatyvių ir gamtai draugiškų maisto šaltinių Neringoje. Tuo tarpu fizinio ir pastovaus objekto – rūkyklos – statybos idėja buvo išplėtota į idėją sukurti ir įgyvendinti tvarią maisto auginimo bei integravimo į bendruomenės dietą sistemą, t. y. žvelgiant iš agro-ekologijos perspektyvos, daržoves reikia pirma išsiauginti prieš jas išrūkant.

**Situacijos tyrimas ir parengti planai**

Rezidencijos metu bendradarbiaujant su į Nida svečiuotis pakviestu agronomijos specialistu Laimiu Majausku buvo parašytas pirminis maisto auginimo sistemos planas ,,Garden Program NAC“. Šis planas siūlo ilgalaikę strategiją, kaip išnaudojant esamas galimybes ir atsižvelgiant į NMK bendruomenės poreikius, reikėtų vystyti maisto produktų auginimą NMK. Bendraujant su vietiniais gyventojais ir lankantis Klaipėdos turguose, parengtas esamos maisto grandinės padėties vertinimas ,,Food Program for Nida Art Collony“.

Tariantis su NMK bendruomene, sudėliotas rekomendacinio pobūdžio dokumentas, kuris naudojamas toliau vystant vietines maisto vartojimo sistemas. Daržo projekto įgyvendinimui ir daugumai idėjų gautas NMK direktorės Egija Inziule ir Vilniaus dailės akademijos vadovybės pritarimas.

**Daržovių auginimo vazonų dirbtuvės bei augalų sodinimo planavimas**

Praktiniai darbai pradėti kartu su daržovių auginimui skirtų vazonų gamybos dirbtuvėmis. Pagal projekto,, Neringos miško architetūra“ iniciatorių Jono Žukausko ir Jurgos Daubaraitės parengtus brėžinius iš vietinės medienos buvo gaminami ir sezonui ruošiami vazonai, kurių tolimesnė gamyba tęsiama 2022 metų balandžio mėn. Parengtas augalų planas ,,NAC Plants“, kuriame pagal savybes parinkti ir sugrupuoti augalai.

**Obelų sodo prie Pervalkos gyvenvietės atgaivinimas**

Rezidencijos metu organizuoti susitikimai su Kuršių nerijos nacionalinio parko direkcijos direktore Aušra Feser, kuriai pasiūlius į NMK maisto produkavimo sistemą įtrauktas senas, apleistas obelų sodas, kuris yra greta dviračių tako šalia Pervalkos gyvenvietės. Stipriai užžėlusio ir laukinių gyvūnų nuniokoto sodo atgaivinimas jį genint, aptveriant bei kitaip besirūpinant medžiais yra dar vienas žingsnis link tvarios vietinės maisto grandinės. Atsižvelgiant į sodo būklę ir darbui su medžiais reikalingus ilgus laiko periodus, greitų rezultatų nesitikima, tačiau viliamasi, kad per porą metų nuo projekto pradžios pavyks iškepti pirmą obuolių pyragą iš vietinio sodo obuolių.

Pirma obelų genėjimo sesija įvykdyta rezidencijos metu, o per ateinantį sezoną planuojama darbus pratęsti stebint kaip į genėjimus ir aptvėrimą nuo laukinių gyvūnų reaguoja medžiai.

**Projekto ateitis ir rezidencijos metu pradėtų darbų tęstinumas:**

* pagrindinis prioritetas – tęsti projekto įgyvendinimo darbus ir įgyvendinti užsibrėžtą tikslą – sėkmingai užauginti vietinį daržovių derlių;
* bendradarbiaujant su grafikos dizaineriu paruošti daržo žemėlapį arba planą, parengti vizualų jo apipavidalinimą, taip sukuriant galimybes NMK svečiams susipažinti su projektu;

- viešinti projektą ir įtraukti kuo daugiau agro-ekologija suinteresuotų žmonių;

- organizuoti sezonines vakarienes iš užaugintos produkcijos, kurti patiekalus ir rasti įdomius šios produkcijos panaudojimo būdus. Inicijuoti laikinos daržovių rūkyklos atsiradimą NMK grilio aikštelėje;

* atvirose dirbtuvėse mokytis ir mokyti kaip ruošti užaugintus maisto produktus žiemai juos konservuojant, džiovinant ir kt.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_