



LINA ŠAKOČIŪTĖ KURAUŠKIENĖ - sertifikuotų tautinio paveldo produktų tradicinė amatininkė, senojo kepimo amato puoselėtoja (šakočių kepimas).

Gaminius sertifikavo 2012 metais.



Linos krosnyje gimsta kvapnūs ir minkšti, gardūs ir burnoje tirpstantys, tikri stalo karaliai – šakočiai. Moteris tradicinių šakočių kepimo amatą perėmė iš savo šviesaus atminimo mamos, pirmosios tradicinį kepimo amatą Kėdainiuose sertifikavusios meistrės Nijolės Šakočienės. Lina skanėstus kepa tik pagal mamos receptus ir technologiją, taip išlaiko senąsias tradicijas. Naudoja natūralius, kruopščiai atrinktus produktus. Šakočius kepa atviroje krosnyje ant beržinių malkų – tam prireikia net 3 valandų. Linos šakočiai išsiskiria

ilgais spygliais ir minkšta tekstūra. Kaip tradicinio amato meistrė sako, „šakotis myli šilumą“. O kiekvienas Linos šakotis iškepamas su begaliniu dėmesiu ir kruopštumu. Puikiai dera su tradicine kvapnia gilių kava, kuri, beje, taip pat Linos rinkta Kėdainių krašto apylinkėse ir kruopščiai sumalta.

[„Facebook“ puslapis „Nijolės Šakočienės Šakotis“](#)

[Papildoma informacija, kontaktai](#)