**Liucina Rimgailė dalijasi idėja, kaip nustebinti pedagogus per Mokytojų dieną: „Perduodu šilumą ir dėmesį“**

**Spalio 5-ąją minima Tarptautinė mokytojų diena – ne tik šventė, bet ir priminimas apie šios profesijos svarbą, jos sudėtingumą, mokytojo darbe patiriamą stresą ir poreikį pailsėti. Naujausi tyrimai rodo, kad pedagogai Lietuvoje susiduria su dideliu krūviu ir profesiniu išsekimu, todėl dėmesys jų gerovei tampa itin svarbus. Verslininkė, desertų kultūros ambasadorė Liucina Rimgailė kartu su prekybos tinklu „Rimi Lietuva“ skatina ne tik mažais, gerais darbais stebinti mokytojus, bet ir skirti laiko jiems sukuriant ką nors individualaus.**

Kasdienis mokytojo darbas reikalauja išskirtinių gebėjimų mokiniams perteikti žinias, įkvėpti juos bei motyvuoti. Pedagogai nuolat formuoja jaunų žmonių vertybes, skatina kūrybiškumą ir padeda atrasti individualius gebėjimus. Tai – didžiulė, atsakomybė, teikianti prasmę, nes kiekviena pamoka, kiekvienas padrąsinantis žodis ir dėmesys prisideda prie mokinių augimo ir sėkmės ateityje.

**Kaip padėkoti mokytojams**

Padėka pedagogams gali būti įvairi – nuo paprastos iki kūrybiškos. Vieni lengviausių būdų – nuoširdžiai pasakytas „ačiū“ ar padėkos laiškas, kuris primintų mokytojui, kokią įtaką jis daro formuodamas jaunąją kartą. Tokie gestai parodo nuoširdų dėmesį ir pagarbą profesijai, nepriklausomai nuo finansinių ar organizacinių galimybių.

Kitas puikus būdas padėkoti – kūrybiniai pasirodymai, rankų darbo atvirukai ar mokinių paruošti projektai. Tai gali būti trumpi koncertai, meno darbų parodos ar net vaizdo sveikinimai. Tokios iniciatyvos suteikia šventei šilumos ir prasmingumo, o pedagogai gali matyti tiesioginį savo darbo rezultatą – mokinių įsitraukimą į kūrybą.

**Praktinė pagalba**– dar viena svarbi dėkingumo forma. Pavyzdžiui, klasės ar mokyklos bendruomenė gali pasirūpinti šventės organizavimu, užkandžiais ar smulkiomis kasdienėmis užduotimis, kad mokytojui nereikėtų papildomai rūpintis. Net ir maži gestai – kavos puodelis ryte, simbolinė gėlė ar mokinių pagalba tvarkant klasę – padeda pedagogui pasijusti įvertintam ir leidžia atsipalaiduoti šventės dieną. Tokie veiksmai rodo, kad dėkingumas gali būti ne tik žodinis, bet ir praktiškas – suteikiantis realios naudos ir šilumos.

**Specialus pasiūlymas mokytojams**

Spalio 5-oji – metas stabtelėti ir prisiminti, kad mokytojai formuoja ateities kartas. Žodinis „ačiū“ yra svarbus, tačiau ši diena tampa dar prasmingesnė, jei suteikiama galimybė atsipūsti ir pasirūpinti savimi. Siekiant, kad Mokytojų diena būtų be papildomo streso, prekybos tinklas „Rimi“ skelbia specialų pasiūlymą pedagogams.

„Norime padėkoti mokytojams už jų kasdienį indėlį, todėl sukūrėme vienkartinį nuolaidos kodą ACIUMOKYTOJAMS, kuriuo bus galima pasinaudoti iki pat metų pabaigos. Siekiame, kad mūsų šalies pedagogai galėtų sutaupyti savo laisvo laiko ir užsisakyti prekių į namus, o svarbiausia – apsipirkti su 25 proc. nuolaida. Tai nedidelis gestas, bet jis padeda parodyti dėmesį ir rūpestį“, – sako Luka Lesauskaitė-Remeikė, prekybos tinklo „Rimi“ viešųjų ryšių ir korporatyvinės atsakomybės vadovė.

Nuolaidos kodas leidžia mokytojams įsigyti prekių patogiai, sutaupyti ir bent trumpam atsipūsti – tai praktiška priemonė, papildanti šventės prasmingumą. Specialiu „Rimi“ elektroninės parduotuvės pasiūlymu gali pasinaudoti ne tik pedagogai, bet ir tie, kurie ketina juos pradžiuginti maloniomis staigmenomis.

**Liucina Rimgailė: dovana turi būti verta to, kuriam ji skirta**

Verslininkė, desertų kūrėja ir „Rimi Lietuva“ ambasadorė Liucina Rimgailė dalijasi prisiminimais apie mokyklą ir pasakoja, kad pati mokytojus visuomet sveikindavo jiems skirdama padėkos žodžius ir įteikdama gėlių.

„Apgalvodavau už ką konkrečiam žmogui esu dėkinga, taip pat nunešdavau puokštę. Dabar, kai jau sveikinu savo vaiko auklėtojas, labiau esu linkusi pasirinkti desertą ir dovanoti jį. Nors neretai pridedu ir gėles, įteikdama desertą jaučiu, kad perduodu teigiamą emociją, šilumą ir dėmesį, kurį skyriau gamindama. Visuomet stengiuosi, kad skanėstas būtų išties kokybiškas, gardus, vertas to, kuriam yra dovanojamas.”

Liucina atvirauja, kad su sūnumi Oskaru, kuris šiuo metu lanko darželį, dažnai leidžiasi į nuoširdžius pokalbius apie tai, ką šiam pasakoja auklėtojos, kokių vertybių ar įgūdžių moko. Ji atskleidžia, kad tokie pokalbiai tampa savotiška kasdienio gyvenimo dalimi – proga ne tik išgirsti, ką vaikas patiria, bet ir drauge pasvarstyti apie elgsenos taisykles, empatiją, pagarbą kitiems.

„Dažniausiai tai būna proga pritarti mokytojų nuomonei ir patvirtinti, jog moko teisingų elgsenos taisyklių, empatijos, kuri kiekvienam išties labai reikalinga,“ – sako Liucina. Ji jaučia, kad kai kuriose srityse auklėtojų autoritetas Oskarui netgi viršija jos pačios, ir tai nekelia nerimo, o priešingai – teikia ramybės jausmą. Pati, stebėdama sūnaus smalsumą ir augimą, ji jaučiasi įkvėpta dar labiau rūpintis jo vertybėmis ir pasaulėžiūra.

*„Rimi Lietuva“ ambasadorė Liucina Rimgailė kviečia ne tik pasinaudoti pasiūlymu, bet ir atėjus obuolių sezonui išbandyti visų mėgstamą obuolių pyragą ir juo nustebinti mokytojus.*

**Obuolių pyragas**

*Reikės:*

500 g miltų

200 g šalto, kubeliais supjaustyto sviesto

2 kiaušinių trynių

110 g cukraus

1 šaukštelis kepimo miltelių

Šiek tiek vanilės

1 kupinas šaukštas grietinės

Maždaug 6–8 nulupti obuoliai (kieti, sultingi)

Cinamono pagal skonį

Vanilinio cukraus

Pusės citrinos

*Gaminimas:*

Tešlai sumaišykite miltus su cukrumi, kepimo milteliais ir vanile. Įdėkite sviestą, kiaušinių trynius ir galiausiai grietinę. Kapokite peiliu arba dėkite į kombainą ir maišykite plokščiu antgaliu, kol susidarys trupiniai.

Greitai suformuokite rutulį, suvyniokite į maistinę plėvelę ir atvėsinkite apie 30 min.

Pagrindui įspauskite 1/3 tešlos į nuimamos kepimo formos dugną (Liucina naudoja 22 cm skersmens formą) ir dar 1/3 tešlos paskirstykite ant šonų. Subadykite šakute ir kepkite 170 °C temperatūroje 10–15 min., kol gražiai apskrus. Leiskite atvėsti.

Obuolių įdarui 2/3 obuolių supjaustykite vidutinio dydžio kubeliais, o likusius stambiai sutarkuokite ir atspauskite sultis. Pabarstykite cinamonu (Liucina dar naudoja šiek tiek rudojo cukraus pagal skonį), įpilkite citrinos sulčių. Gerai išmaišykite ir paskleiskite ant iškepusio pagrindo.

Viršuje ant obuolių užtarkuokite likusią tešlą (geriausia ją pirmiausia užšaldyti) arba sutrupinkite. Kepkite apie 1 valandą 180 °C temperatūroje.

Patiekti galima su vaniliniais ledais.