



MŪSU LIETUVA



NR. 51 (1377) XXVI. 1974 M. GRUODIS - DEZEMBRO 19 D. 70 centavų.
R. Juatindiba, 20 Caixa Postal 4421 - 01000 São Paulo, ESP. Tel. 273-0338

TU PATS - PRAKARTĖLIS

Kūčios. Kalėdos
 Visi šią naktį džiaugiasi,
 tik jis, kurio gimtadienis švenčiamas, nuliūdes
 Kodėlgi liūdi Kūdikėlis Jėzus,
 kai visi per Kalėdas linksminasi?
 Todėl, kad ir šiandien jam prieš akis atsiveria
 pirmųjų Kūčių žmonių šaltumas.
 „Nėra vietos
 Nėra jam vietos šeimoj,
 nėra jam vietos širdy...
 Ar jis neras vietos nei Tavo širdy?
 Kad ir brangiausiai išpuoštum Kalėdų eglutę
 bei gražiausiai apšviestum prakartėlį,
 bet jei nuodėmė pastojusi kelią Kristui į Tavo širdį,
 tai dar kartesnės ašaros gimusiam Atpirkėiui,
 Nebūtų jokios naudos,
 jei Kristus ir šimtus kartų gimtų Betlejuje,
 o neatgimtų Tavyje.
 Tad perlaužęs taikos paplotėlį su namiškiais,
 laužk jį ir su Kristumi -
 sėskis prie „Dievo stalo“ su juo. Ir su kitais.
 Tik taip Kalėdos bus ir Pačiam - Pačiai Kalėdos,
 būtent Kristaus užgimimas TAVYJE.
 Kristui tinkamiausias prakartėlis -
 Tu Pats.
 Tad

Linksmiausias Kalėdų šven



MALONŪS SESĖS IR BROLIAI LIETUVIAI

Malonu nors iš tolo dalintis su Jumis Kristaus gimimo, Naujų Metų švenčių nuotaikomis ir visiems palinkėti laimingų 1975 metų, gausių visokia Dievo palaima bei paguoda.

Šiomis dienomis būtų permaža pagyventi tik jausmais, tokiais kokius sukelia pamaldos bažnyčiose, susitikimai su žmonėmis, bendros šių švenčių nuotaikos. Svarbiausia yra mąstyti kokios reikšmės turi švenčių turinys mūsų dabarčiai ir ateičiai. Jeigu ne ši reikšmė, kas žino ar iš viso minėtume Kristaus gimimą.

Kokia ta reikšmė? Niekas kitas nepasakė taip pilnai kaip Kristus kas yra mano gyvenimo tikslas, prasmė, turinys, kaip gyventi. O kokia šviesi mintis: šis gyvenimas yra tik pasiruošimas amžinai mylėti ir garbinti visatos Viešpatį, nesibaigiančiame gyvenime, kuriame bus šviesu ir laisva žmogaus sielai.

Dažnai skaitome apie baisią tikrovę kiek yra žemėje badaujančių žmonių. Tačiau kasmet daug tūkstančių sočiųjų nusizudo ne vargo, o dvasinės tuštumos nepakeldami. Permažai kalbama apie tuos savanorius beturčius, kurie maisto ir kitokių medžiaginių gėrybių naudoja tik tiek, kiek būtina sveikatai, o visą laiką, dėmesį skiria protui, dvasiniam gyvenimui, pagalbai artimui. Tokių beturčių sieloje šviesu, nes jie žino kaip gyventi išmintingai – mylėti ir garbinti Dievą čia, to pat siekti amžinybėje.

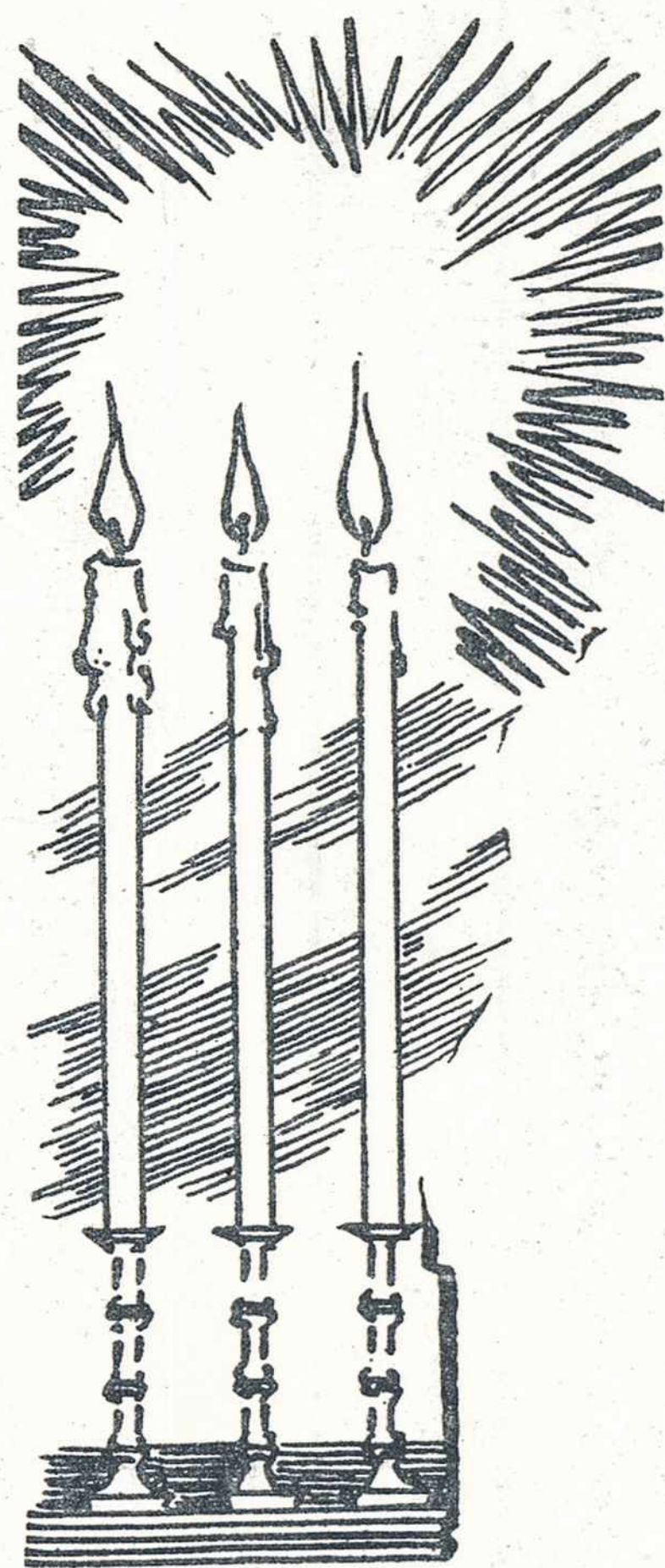
Jeigu daugiau žmonių pasektų jų pavyzdžiu, žemėje nebūtų bado, būtų visiems jauku gyventi. Ne alkanieji, o bedvasiai turtuoliai turimą galią, mokslą panaudoja ne žmoniją kilninti, o net žudyti milijonus nekaltų jaunų gyvybių, senelių, paliegelį. Jie patys nepatiria dvasinio džiaugsmo, šviesos, ramybės, nemoka teikti dvasinių gėrybių nė kitiems.

Kad lengviau suprastume skirtumą tarp įvairių pažiūrų į gyvenimą, pagalvokime: ar galėtume sukelti pasaulio dėmesį mūsų tautos kančioms vergijoje, jeigu iš ten mus pasiektų tik materialistinės dvasios, moralinio nuosmūgio, sielos nepaisymo gandai. Tokių žinių mes patys nenorėtume skleisti, nė kiti jų klausytis. Ačiu Dievui, mus ir kitataučius jaudina žinios iš Lietuvos apie kovą ne vien už politinę, o už žmogui pilną laisvę ieškoti tiesos, siekti ne vien kasdienės duonos, o gyvenimo su Dievu čia ir šviesioje amžinybėje.

Nuoširdžiai sveikindamas kiekvieną lietuvį, linkiu patirti tokio kalėdinio džiaugsmo, kuris paragintu būti Kristaus Evangelijos ne tik sekėjais, o apaštalais mums pasiekiamoje visuomenėje.

† Vyskupas Vincentas Brizgys

Chicago, Illinois. J A V



ŠV. KAZIMIERO PARAPIJA

Kalėdų naktį šv. Kazimiero koplyčioje Mookoje šv. Mišios bus patį vidurnaktį, o Kalėdų dieną - 8 val. ryto. Sekmadienį tarp Kalėdų ir Naujųjų Metų gruodžio 29, koplyčioje Mišios 8 val ryto ir 17 val. popiet. Naujųjų Metų dieną Mišios 8 val. ryto ir 17 val. popiet.

Kalėdaičių - plotkelių galima gauti pas Tėvus Jezuitus, ypatin-gai tarp 13,30 ir 17,30 val. nuo pirmadienio iki penktadienio.

GERIAUSIA KALĖDINE DO-VANA Tautiečiui: ML prenumera-ta 1975 metams.

Kas savaitę ji aplankys Jūsų bi-čiulį; ir ištisus metus jam Jus pri-mins.

Užsakykit ML savo giminei, draugui, bičiuliui.

ML prenumerata 1975 metams yra 50 kruz.



A ESPERA DE NATAL NA LITUÂNIA

Revejo, com olhos de criança, o Natal da minha longínqua e tão atormentada Lituânia, em particular as "Kučios", a grande espera da "Noite Santa", tão característica neste país de tradições profundamente cristãs.

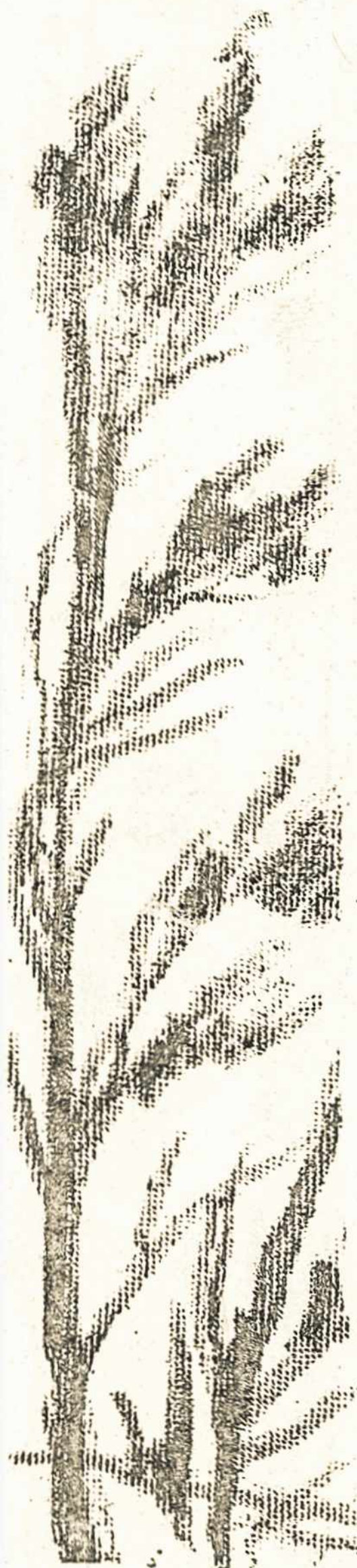
O frio intenso, desde os primeiros tempos de Advento, já fechou as águas dos plácidos rios e dos numerosíssimos lagos. Estes espelhos brilhantes convidam irresistivelmente a garotada, na volta da escola, quase a voar com o vento com leves patins e a por em prova a dureza do corpo com os infalíveis escorregões.

Depois cai a neve, abundante, persistente. O extenso campo cobre-se, como por encanto, de uma suave colcha branca. Tudo branco, cândido!

Cada criança torna-se então um artista. Os pátios da escola e das casas, assim como as calçadas transformam-se em galerias de arte, com estátuas e monumentos, não deixando também de serem percorridas por velozes trenós.

Na igreja, ao lado do altar, uma grande vela enfeitada com uma fita azul anuncia que o Natal se aproxima. E o sacerdote, que em breve fará as visitas do Natal, convida os fiéis a se prepararem. É necessário preparar-se e esperar. Esperar em silêncio, com recolhimento; por isso é que já não se ouvem mais os gritos ou risadas altas, nem em casa, nem nas ruas. Até a natureza parece compreender a solenidade do momento e os ajuda a se recolherem.

Na noite da grande espera, calma e silêncio reinam por todo lado como num templo, no momento da consagração. Observem.



SUPLEMENTO DO JORNAL CULTURAL
"MŪSŪ LIETUVA - NOSSA LITUÂNIA"

N.º 51 - 1974 M. GRUODŽIO - DEZEMBRO 19 D.

Diretor Responsável - Antonio Aquino

Caixa Postal 4421 - 01000 São Paulo, SP.

O Speigys, o vento orgulhoso que por todo o dia havia gemido e chorado como um urso ferido, agora descansa tranquilo sob os tênues flocos de neve. O delicado e gentil Žiemys, o invisível pintor destas zonas maravilhosas, já terminou de criar as mais fantásticas flores até nas janelas das casas mais humildes. O bosque não agita mais os seus braços secos e a brejeira cessou de ulular entre os seus ramos. Paz e silêncio por todo lado.

Que noite maravilhosa. Na profundidade do escuro infinito brilham milhares de astros, delirando de alegria num maravilhoso concerto de silenciosas melodias. — Não lhe parece ouvir a fala apagada e secreta das estrelas para com os escuros abedules, vestidos hoje com um majestoso manto? Não sente talvez o alar dos anjos sobre os prateados raios da lua? Não ve que também a "Via dos Pássaros", como nós chamamos a Via Láctea, está limpa e coberta de nova e mais fina areia? E os três Reis que se põem a caminho...?

Em uma noite como esta, a eternidade com sua asa imortal toca a alma de todo homem e a suspende hoje, mais do que nunca, a caminho daquela região ideal, onde as rosas não morrem, onde o gavião não destrói o ninho do passarinho, onde o raio não abate as árvores nem corações e onde o lobo e o cordeiro dormem juntos, acariciados pela mão de uma inocente criança...

Algo de grande deve nascer nesta noite, pois até a natureza, recolhida como num templo, espera dom devoção.

E também este casebre espera a Criança, coberta de musgo e perfumado de tantos doces sonhos. Entrem. É linda a casa, ainda que pobre. O coração é generoso e a hospitalidade aqui é sagrada. Entrem.

A chama vibrante do tronco de Natal, queimando com o perfume dos ramos de abeto, os acolherá. Muitos rostos alegres os acolherão também, reunidos em torno desta mesa, a qual, hoje, também é sagrada.

Não esperem sopeiras fumegando na mesa, coberta com uma toalha imaculada. A Sagrada Família, nesta noite, consumiu a sua parca ceia no frio, sobre feno, com o único calor de dois animais. É por isso que sentirão o perfume do feno, propositalmente esparso sob a toalha. Amanhã cedo o feno será alimento para os infelizes descendentes dos primeiros benfeitores de Jesus.

Nesta mesma palha, arrumado numa graciosa manjedoura, está o menino Jesus. Esta visão dá sentido a toda a festa.

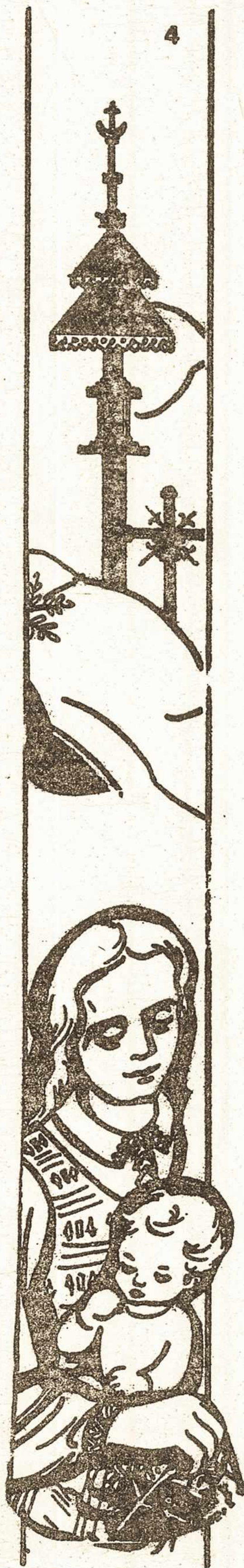
Disse não existirem sopeiras fumegantes, mas não se preocupem, pois não ficarão sem comer. Deixá-los-ei experimentar os doze pratos que toda dona de casa lituana prepara para a espera do Natal. Haverá um pouco de tudo, pouco, mas de tudo.

Pelo fato de ser vigília, e portanto abstinência, hoje à noite não experimentarão pratos de carne. Porém, sobre a mesa verão os infalíveis arengues defumados do Báltico, as sardinhas com cebola, o leite de papoula com biscoitos, os cogumelos em gelatina, os docinhos de mel e outras coisas mais.

No centro da mesa, sobre uma travessa mais elevada, certamente as lindas maçãs deixá-los-ão com água na boca, as mesmas talvez que tanto suggestionaram Eva. Mas por isso mesmo, sendo símbolo e lembrança do primeiro pecado, as maçãs não serão tocadas.

Aquilo que talvez lhes chame mais a atenção é aquele tênue pão branco, posto sobre o pratinho de cada convidado. É a "plotkele", imagem do novo pão da vida, o símbolo mais expressivo da santidade da festa e da unidade da família. E menos triste o Natal para aquele que, mesmo longe da Lituânia, pode receber dos seus esta branca "plotkele."

Quando tudo está pronto, o pai chama a família à mesa. Como um antigo patriarca dá início às festividades natalícias com uma cerimônia sugestiva. Estando todos em pé, e em grande recolhimento, o pai agradece o Senhor pelos benefícios do ano, lembra os mortos da família e os eventuais ausentes. Para estes sempre há um lugar à mesa, preparado.



Então pega na mão a „plotkele“ e a oferece à esposa e aos filhos. A mesma coisa faz a mãe, logo após os filhos repetem o mesmo gesto, trocando todos entre si, votos de felicidade e beijos. Como é sugestiva esta afirmação da unidade da família, onde cada um dá e recebe ao mesmo tempo:

Depois o pai convida todos para sentarem: estejamos unidos uns aos outros para que reine o amor. Estejamos unidos para que o linho seja farto e o trigo cresça abundante. Logo, calmamente, num ambiente serenamente festivo, com uma expectativa de novidade absoluta, servem-se os doze pratos tradicionais.

O jantar, entre lembranças e canções, continua na noite e, enquanto as almas dos finados se aproximam da lareira para recolher os alimentos que os familiares deixaram para eles, a ingenuidade popular se satisfaz no mistério da santa noite: mocinha, no limiar do portão de sua casa, escuta segredamente de onde provém o latido de um cão porque... daí chegará o futuro esposo. Os pastores velam nos estábulos, esperando... conseguir entender a linguagem dos animais. Os mais velhos ficam atentos à espera do momento em que... a água se transformará em vinho.

Depois, todos se encaminham em alegres trenós para a igreja, onde darão, durante a "Missa dos pastores", a primeira saudação ao Menino recém nascido.

Ao Cristo do Natal

(Oração de uma moça lituana, deportada na Sibéria do Norte).

Com os lábios congelados,
com lágrimas nos olhos,
atormentados pelo desespero,
nos ajoelhamos diante do presépio.
Ó Menino Divino, acolhe nossas súplicas,
nossas orações.
Aceita nosso sofrimento na saudade.
aceita os sacrifícios dos heróis,
as lágrimas de nossos queridos, as orações,
as preocupações impregnadas de dor.
Preserva-nos para um porvir melhor.
Concede a felicidade do Paraíso
aos mortos em terras estranhas
de fadiga e de fome.
Pelos méritos da tua Santíssima Mãe
e de todos os Santos,
tem piedade de nossos queridos e de nosso povo.
Com coração partido Te imploro:
encurta os dias da dura prova.
E se é preciso o sacrifício.
aqui estou.
Somente peço a força
e a coragem dos mártires.



Leia sobre a
LITUÂNIA
(p. 18 - 22)

O texto completo das orações formuladas por quatro moças lituanas deportadas na Sibéria, está no livro "Maria, salva-nos".



KUČIOS

Sekdami tėvų papročiais, susirenkame Kūčių vakarą prie bendro stalo, simbolizuojančio šeimos altorių. Ties juo atnaujinam tą vidinį ryšį, kuris sieja mus tarpusavyj ir su Dievu. Šį šventą vakarą, kai viešpatauja išorinė tyla, prabyla mūsų širdys, šaukiasi viena kitos, viena kitai atleidžia, viena kitai linki geriausių vilčių. Visur pajunti kažką šventa, kažką paslaptina.

Sueinam vakarienei, kuri vienintelė tokio pobūdžio. Ji neskirta vien tik kūnui pastiprinti; ji ne kasdienė, nepaprasta. Paplotėlis - nerauginta duona, kviečiai, žuvis - tai valgiai iš Kristaus pašvęstu puotų. Ir giesmės kurios aidi prie stalo, ir maldos, kuriomis pradedama ir baigiama ši puota, ir rimtis, kuri lydi dalyvius - šį pobūvį apsupa šventumo, paslapties skraiste.

Kūčių stolas primena puotą, vykusią kitados dieviškojo Mokytojo mirties išvakarėse, Puotą, kuri paliko istorijoje vienintelį ir labai paslaptina esmėkaitos pavyzdį. Toje puotoje paprastas kviečių paplotėlis virto Duona, kuri maitina daugiau dvasią, negu kūną. - Per tris šimtmečius po tos Vakarienes būreliai žmonių rinkosi į nuošalius namus, į katakombas ir, sėdę už stalo, laužė tą duoną dvasinės vienybės ženklą vienybės tarpusavyj ir su jų Mokytoju.

Dabar tų puotų niekur nerasi pasaulyje, tik lietuvių tautoj ir pas artimuosius katalikiškus mūsų kaimynus. Kažkas perkėle jas iš amžių glūdimos, iš krikščionybės lopsio į mūsų kraštus ir išlaikė per šimtmečius ligi mūsų dienų. Daug kas iš krikščioniškųjų Vakarų apgaili, kad jų kalėdinis vakaras, palyginus su mūsų, nebesusiriša su pirmine krikščionyste.

Mūsų Kūčios yra vienintelė iškilmė, sujungianti Paskutinės Vakarienes stalą ir Betliejaus ēdžias. Paplotėlis ir šienas yra tie du simboliai, kurie gyvai vaizduoja ir viena ir antra. Paplotėlis kalba apie Kūnu tapusią duoną, šienas apie kūnu tapusį Žodį. Tada esmės pasikeitimo priminimai guli ant vieno Kūčių stalo, kaip gilioj krikščionybės senovėj ant vieno altoriaus gulėjo šalia vienas antro Ostija ir Evangelija - gyvoji Duona ir gyvasis Žodis.

Sios dvi paslaptys - kalėdinė ir velykinė - savo esme yra tos pačios. Tai, kas įvyko prakartėlyje, ir tai, kas vėliau Paskutinės Vakarienės salėje, yra tarsi tas pats šviesos spindulys, tik dvejose spektro spalvose. Jai tą patį Dievo meilės paslaptis. Dievas, kuris panorą tapti kaip vienas iš mūsų - ir su mumis pasilikti duonos, maisto pavidale.

PASLAPČIŲ VAKARAS

Kūčios – Kristaus gimimo išvakarės.

Nuostabus tas Kristaus gimimas, kaip paskui ir visas jo gyvenimas. Tad nėra ko stebėtis, kad Kūčios ir mums pristato kaip paslapties vakaras.

Kristaus gimtadienio šventė nustatyta remiantis ne chronologiniais |
daviniiais, o kosmine simbolika; ir įvesta Vakaruose, Europoj, tikslu nus-
telbti pagonišką saulės šventę, kuri buvo švenčiama kaip tik gruodžio
25 dieną. Ši simbolika persunkia ir mūsų Kūčias.

Šį vakarą ties mumis susikryžiuoja šviesa dviejų pasaulių - kosminio
ir virškosminio. Saulė, praėjusi savo slenkstį, lyg atgimsta, diena iš die-



BETLIEJAUS KŪDIKĖLIUI

Sveikas, Jėzulėli,
Kūdiki brangus,
Tavo tviškėlė -
Žemė ir dangus.

Minios išsiliejo
Į plačias gatves,
Maldai i Betliejų
Jas žvaigždė atves.

Prie lopšelio širdys
Vėl džiaugsmu banguos;
Tavo meilė šildys,
Tavo žodžiai guos.

Vėjas atsikėlė,
Šalta ir baugu.
Šventas Kūdikieli,
Būki man draugu.

Jonas Minelga

nos skleidžia daugiau šviesos, gimdo mumyse džiaugsmą, gyvybę, grožį. Didžioji Šviesa, didesnė už saulę - Dievas, praėjus metų slenksčiui, išsiunčia lyg naują spindulį - savo Sūnų, kuris gimsta žmogumi ir neša dvasini persikeitimą, o su juo ramybę, meilę, laimę.

Laikų pervartos visuomet atžymėtos persikeitimų paslaptimis. Gimimo slėpiniai lydi perėjimą iš nebūties į laikinę būtį; atgimimu, pilnu žavumo ir mistikos, paženklintas persilaužimas į pavasarį...

Tokia laikų pervartos šventė ir Kūčios. Kosminė ir virškosminė šviesa skelbia pergalę. Žmogaus viltims prasiveria nauji gyvybės paslapčių pasauliai... Kūčios tampa paslapčių vakaras.

Šventiškai nusiteikę krikščionio pojūčiai plačioj sintesėj pergyvena senąsias pranašystes apie Mesijo laikų laimę ir Kristaus padarytus stebuklus. Štai: "Kalvos tekės pienu ir medum," iš kur mūsų stalo patiekalų apstumas; „Asilas“ ir jautis tuomet pažins savo viešpatį," iš kur jį tikinimas, kad Kūčių naktį gyvuliai tampa protingi ir ima kalbėti žmonių kalba; pirmuoju savo stbuklu Kristaus vandenį pavertė vynu, kas galėtų pasikartoti ir Kūčių vidurnaktį... Prie šių, istorinių, mūsų tėvai pridėjo ir savo „stebuklų": paliesti daiktai (kaip šienas, ant kurio gimė Kristus) gali ateiti nuburti... Taip Kūčios tampa ir folkloriniu paslapčių vakaru.

VIENYBĖS VAKARAS

Bet Kūčios yra ir vienybės puota. / Mūsų Kūčios sujungia dvi didžiausias mūsų religijos paslaptis - gimimą ir eucharistinę esmėkaitą.

Giliau suprastos ir pergyventos, Kūčios jungia ir žmonių širdis. Nes ir žmonių vienybė yra didi paslaptis. Kažkas nepaprastai jautraus ir švento riša žmogų vieną su kitu. Kai pats nebežinai, kas ėmė ir pertempė tas plonąsias gijas, kurios tave sieja su broliais - sesėm ir Dievu, tada ateina su šieniu iš žemės ir su perkeista Duona iš dangaus Ramybė.

KUČIŲ VAKARIENĖ APEIGOS

Kalėdų išvakarėse renkamės prie Kūčių stalo, ant kurio po balta staltiese yra paklota šieno, prisimenant, kaip gimusį Jėzų Marija paguldė dėdžiose.

Stalo viduryj ant šieno (ar kitoj garbingoj vietoj, kad ir prie eglutės, prakartėly) gulintis Kūdikis skelbia, kad šianakt gimęs Jėzus yra mūsų Atpirkėjas. Tai istorinio įvykio priminimai.

Prie Kūdikėlio, ar šiaip vidury stalo ant lėkštės sudėti pašventinti kalėdaičiai (paplotėliai) - tai to istorinio įvykio lyg sudabartinimas, kuris tačiau pilnai pasiekiamas tik per Mišias; primena, kad kadaise gimęs Atpirkėjas yra, kaip duona, su mumis kasdien; eucharistinėje Puotoj, tarpusavio meilėj, krikščioniškoj labdaroj.

Visiems susirinkus ir sustojus prie šventiškai parengto stalo, šeimos tėvas ar motina arba kitas vyresnis šeimos narys (jei tėvų šeimoje nėra) kreipiasi į susirinkusius šiais ar panašiais žodžiais:

VADOVAS: Rytoj Kalėdos - Viešpatis Jėzus, Dievo Sūnaus, gimino šventė. Mylėdamas mus, jis panorėjo ateiti į šį pasaulį, kad mus išgelbėtų. Pirmieji mūsų tėvai, piktosios dvasios suvedžioti, norėdami susilyginti su Dievu, ir patys nuo Dievo atsiskyrė, ir mus nuo jo atskyrė.





Dievo Sūnus panorėjo su auka mus vėl sujungtisu dangiškoju Tėvu, vėl mus padaryti jo vaikais. Ši šventa vakarienė, kurią rengiamės valgyti jo gimimo išvakarėse, mums primena ir parodo, kad esame vienos Dievos šeimos nariai, kad turime vienas kitą mylėti, kaip Jėzus Kristus mus mylėjo ir myli. Dėl to ši vakarą atleiskime vieni kitiems ir užmirškime, jeigu yra buvę tarp mūsų kas negera; pradėkime gyventi tikra Dievo vaikų savitarpio meile. Kaip vienybės ir meilės ženklą dalinsimės pašventintu kalėdaičiu - paplotėliu. Pradžioje pasimelskime, kad Dievas padėtų mums tikrai gyventi taip, kaip Viešpats Jėzus moko ir trokšta.

VISI: Vardan Dievo Tėvo, ir Sūnaus, ir Šventosios Dvasios. Amen.

VADOVAS: Viešpatie, atnaujink mumyse meilę.

VISI: kuria turime mylėti tave ir žmonės.

VADOVAS: Viešpatie, išklausk mūsų malda,

VISI: ir mūsų šauksmas tave tepasiekia.

VADOVAS: Viešpatie Kristau, kuris panorėjai priimti žmogaus prigimtį ir tapti mums broliu, padaryk, kad ši brolybės ir meilės vakarienė kurią švenčiame tavo gimtadienio proga, paskatintų mus visada gyventi tikroji vienybė ir būti dangiškojo Tėvo šeima drauge su tavimi - mūsų Broliu ir Išganytoju, kuris gyventi ir viešpatauja su Tėvu ir Šventąja Dvasia per amžius.

VISI: Amen.

VADOVAS: Sveikinu visus, sulaukšius, šventųjų Kalėdų, ir linkiu gausios Dievo palaimos gyvenimui ir darbams.

VISI: Ačiū.

Vadovas paima lėkštę su paplotėliais ir visiems juos po vieną ar po dalelę padalina. Kiekvienas šeimos narys laužo paplotėlį su kitais ir sveikina vienas kitą.

Prieš sėdantis už stalo, vienas kuris gali paskaityti Kūčių pranešimą:

SKAITYTOJAS: Pasiklausykite šventosios Luko evangelijos (Luk. 2.1-14)

VISI: Garbė tau, Viešpatie.

SKAITYTOJAS: Anomis dienomis išėjo ciesoriaus Augusto paliepiamas surašyti visą pasaulį. Tas pirmas surašymas buvo atliktas Sirijos valdovo Kirino. Ir visiėjo įsirašydinti, kiekvienas į savo (gimtąjį) miestą. Tai ir Juozapas, kadangi jis buvo Dovydo namų ir giminės,ėjo iš Galilėjos, iš Nazareto miesto, į Judėją, į Dovydo miestą, kuris vadinamas Betliejus, kad įsirašydintų drauge su pažadėta sau moterimi Marija, kuri buvo nėščia.

Atsitiko, kad įjiedviem tenai esant, atėjo jai metas gimdyti; ir ji pagdichdė primgimį savo sūnų, suvystė jį vystyklais ir paguldė prakarte, nes jiems nebuvo vietos užeigoje.

Toje pačioje šalyje buvo piemenu, kurie budėjo ir sergėjo per naktį savo bandą. Štai Viešpaties angelas atsistojo prie jų, ir Dievo skaistuma apšvietė juos. Ir jie labai nusigando, Bet angelas jiems tarė: „Nesibijokit. Nes štai aš skelbiu jums didelį džiaugmą, kuris bus visai tautai, kad šiandien jums gimė Dovydo mieste Išganytojas, kuris yra Kristus Viešpats. Ir tas bus jums ženklas: rašite kūdikį, suvystytą vystyklais ir paguldytą prakarte“



Ūmai atsirado prie angelo daugybė dangiškosios kariuomenės, kuri garbino Dievą ir sakė: „Garbė Dievui aukštybėse ir ramybė žemėje geroms valios žmonėms.“

– Girdėjote Viešpaties žodį.

VISI: Šlovė tau, Kristau.

(Per vakarienę tinka pagiedoti kalėdinių giesmių)



Paplotėli,
kuris iš mažystės lankai mūsų namus
ir atveri širdis atlaidumui ir meilei,
leisk dabar laužyti tave,
kaip savo širdies dalį
ir dalintis su šeimos nariais.
Paplotėli, kuris šį vakarą eisi
per tūkstančius ir tūkstančius
mano brolių ir sesių rankų,
visuose pasaulio kraštuose
sudėtu ant Kūčių stalo,
neaplenk ir mano artimųjų,
su kuriais man neleista ši vakarą sėdėti kartu.
Būk jiems mano stalo trupinėlis
ju paguodai ir tvirtybei,
nes aš ir jie
esame viena.

Po vakarienės vėl visi sustoja ir pasimeldžia:

VADOVAS: Kūdikėli Jėzau, ramybę ir taiką žemėn atnešęs Dieve, duok mums malonės ir gyvenime įvykdyti tuos gerus nusistatymus, kuriuos, tavo įkvėpti, padarėme per šią šventąją vakarienę.

VISI: Amen.

Arba kalbama ši malda:

VADOVAS: Palaimink, gimęs Jėzau, visus mūsų šeimos troškimus, norus ir sumanymus, kurie kyla iš tavo meilės. Palaimink seseris ir brolius, esančius tėvynėje, ir tuos, kurie šiandien yra svetimuose kraštuose; siųsk jiems džiaugsmo, suraminimo, paguodos ir vilties. Palaimink visus ligonius, nelaiminguosius, našlaičius, kalinius ir belaukius, kurie šiandien negali būti kartu prie to paties švento Kūčių stalo.

Palaimink, Dievo Motinėle, mūsų šeimą, kad taikoje gyventume, tavo Sūnų vis garbintume, ir tave mylėti nesiliautume.

Palaimink, šventasis Juozapai, Globėjau, mūsų žemiškus rūpesčius, kad visad sotūs būtume, kasdieninės duonos nestigtume, sveiki išliktume ir už viską dieviškajai Apvaizdai dėkoti galėtume.

VISI: Amen.

TYLIAJĄ NAKTĮ

Tyliąją naktį balsas sugaudė:
Piemenys, kelkit, Dievas užgimė.
Greitai renkitės ir bėkit,
Į Betliejų paskubėkit
Sveikint Viešpaties.

GUL ŠIANDIENĄ

Gul šiandieną jau ant šieno
Atpirkėjas žmonijos;
Šiam Valdovui visagaliui
Nėr vietelės tinkamos;
Piemenėliai, paskubėkit,
Dovanas jam savo dėkit
Kaip pasaulio Viešpačiui.

SVEIKAS, JĖZAU

Sveikas, Jėzau, gimusis,
Šventas Dievo Kūdiki.
Brangią dieną švęsdami,
Užgimimo Viešpaties,
Linksminkimės ir džiaukimės,
Dievui grabę duodami giedokime.



ARENQUE

Deixar de molho na água ou leite frio durante 24 horas. Escoar e secar. Tirar a pele, cortar como filé e tirar as espinhas. Recortar em pequenos pedaços, arrumar numa travessa e temperar com óleo e vinagre. Guarnecer com fatias finas de cebola ou cebolinha verde bem picadinha. Servir com pão de centeio (preto) ou batatas fervidas e quentes.

SOPA DE BETERRABA COM "ESPIGAS FINGIDAS DE COGUMELOS"

INGREDIENTES - SOPA

1 litro de água	1 galho de salsa
1/2 cebola	1 galho de aipo (ou 1 talo)
1 cenoura	1 colher de sopa de manteiga
6 grãos de pimenta	5 a 6 beterrabas
1 folha de louro	

MODO DE FAZER

Fazer um caldo com os sete primeiros ingredientes. Passar pelo espremedor ou peneira de coar, mantendo o caldo quente. Ferver as beterrabas com casca durante 1 1/2 hora. Tirar do fogo, descascar e ralar. Adicionar uma pitada de açúcar, sal a gosto e 1/2 colher de sopa de suco de limão. Derreter a manteiga, acrescentar a farinha, misturar bem e adicionar as beterrabas. Despejar o caldo em cima, esquentar bem, mas não deixar ferver. Pôr as „espigas fingidas de cogumelos” (receita abaixo) na sopa quente antes de servir.

„ESPIGAS FINGIDAS DE COGUMELOS"

INGREDIENTES:

1/2 xícara de água	100 g. de cogumelos secos
2 gemas	1/2 colher de sopa de manteiga
sal a vontade	1 cebola picada.
farinha o quanto baste	

MODO DE FAZER:

Deixar os cogumelos secos na água fria por algumas horas. Enxaguar bem. Ferver na água até que fiquem completamente moles. Picar, fritar na manteiga com a cebola, adicionar o sal a gosto. Faça uma massa com a água, gemas, sal, adicionando farinha o bastante para ficar com boa consistência no ponto de enrolar. Abra a massa em mesa enfarinhada com o rolo e corte em quadrados. Em cada quadrado coloque uma colher da mistura do cogumelo. Umedecer os cantos com a clara dos ovos, dobrar sobre o lado oposto para formar um triângulo; pressione os cantos firmemente. Torcer duas extremidades do triângulo pra cima, de um lado para outro, para formar uma espécie de espiga. Ferver mais ou menos durante cinco minutos em um caldo simples em uma panela hermeticamente fechada. Adicionar a sopa de beterrabas

CROQUETES DE PEIXE

INGREDIENTES:

300 g. de peixe fresco,	1 ovo
3 fatias de pão amanhecido.	1 colher de manteiga
1 cebola	farinha de rosca

MODO DE FAZER

Limpar e tirar as espinhas. Picar bem. Adicionar as fatias de pão, previamente amolecidas no leite, a cebola picadinha, ligeiramente frita na manteiga, o ovo bem batido e a manteiga derretida; adicionando sal a gosto. Mis-

turar bem todos os ingredientes. Enrolar a massa como croquetes, passar na farinha, ovos e na farinha de rosca. Fritar em panela com gordura quente.

SALADA DE REPOLHO AZEDO

INGREDIENTES:

2 xícaras de chá de repolho azedo
3 colheres de sopa de óleo
1 maço pequeno de cebolinha verde (ou 1 cebola pequena, cortada em fatias finas e frita em óleo)
1 pitada de pimenta do reino

MODO DE FAZER

Tirar o repolho azedo do recipiente onde estava em conserva, para uma peneira. Passar por água fria, a fim de tirar o azedo. Espremer, tirando toda a água; colocar numa saladeira, temperar e misturar bem.

PUDIM DE AVEIA

INGREDIENTES:

2 xícaras de farinha de aveia integral
4 xícaras de água fria
1/4 de colher de chá de açúcar

MODO DE FAZER:

Pôr a farinha de aveia em uma tija grande e larga. Despejar a água e cobrir com um pano. Deixar a tija em lugar quente durante 24 horas, ou até que a farinha fermente. Um pedaço de pão preto azedo, adicionado à farinha acelera a fermentação. Espremer a farinha numa gaze de algodão ou peneira. Levar o líquido coado para uma rápida fervura. Reduzir o fogo e continuar fervendo, mexendo constantemente até que comece a engrossar e desprejar dos bordos da panela. Misturar o açúcar (na panela). Despejar em uma tija previamente molhada com água fria. Servir frio com água açucarada e essência de baunilha, ou com leite de semente de papoula.

TRIGO INTEGRAL COM MEL

INGREDIENTES:

Cozinhar o trigo integral em água com um pouco de sal, até ficar bem mole. Despejar no coador de macarrão para que saia toda a água. Colocar numa tija. Borrificar o trigo com mel. Salpicar com sementes de papoula. Pode também ser servido com leite de sementes de papoula.

BISCOITOS DE VÉSPERA DE NATAL

INGREDIENTES:

30 g de fermento fleishmann	1/2 colher de chá de sal
1 colher de sopa de açúcar	1 1/2 xícara de farinha de trigo
1 xícara de chá de leite	

MODO DE FAZER

Misturar em uma vasilha, o fermento juntamente com o açúcar. Adicionar leite quente e sal até tornar-se creme. Adicionar a farinha e misturar bem. Colocar em lugar quente para crescer um pouco. Se for necessário, acrescentar mais farinha para enrolar. Enrolar na espessura de um dedo, depois em pedaços de 2 cm mais ou menos. Assar até que as beiradas fiquem tostadas. Servir com leite de sementes de papoula.

LEITE DE SEMENTES DE PAPOULA

INGREDIENTES:

200 g de sementes de papoula
2 xícaras de chá de água fervendo
10 amêndoas
2 xícaras de chá de leite.

MODO DE FAZER.

Triturar muito bem as sementes. Colocar em uma panela com água fervendo, tampando-a bem. Escaldar, descascar e picar as amêndoas, juntando-as às sementes. Adicionar açúcar a gosto, e quando esfriar, despejar o leite. Despejar este caldo sobre os biscoitos no momento exato de servir.

COMPOTA

INGREDIENTES:

200 g de ameixas secas 3 ou 4 colheres de açúcar
200 g de peras secas 3 pedaços de canela em pau
200 g. de maçãs secas 6 cravos da Índia
6 xícaras de chá de água

MODO DE FAZER:

Lavar as frutas. Deixar cada fruta de molho em água fria, separadamente, durante uma noite. Pela manhã cozinhar na própria água do molho, cada fruta separadamente. Adicionar a colher de açúcar, a canela e dois cravos da Índia para cada fruta. Deixar esfriar. Remover a canela e os cravos da Índia. Misturar as frutas e os caldos antes de servir.

PUDIM DE FRUTAS

INGREDIENTES:

3 xícaras de frutas frescas (utilizar somente a polpa)
maçãs, amoras, cerejas, framboesas, morangos.
3 xícaras de água
fécula de batata.

MODO DE FAZER:

Para 3 xícaras de chá de frutas picadas, adicione 3 xícaras de água fria. Leve para ferver. Passar as frutas por uma peneira fina. Adoçar a gosto. Esfriar e medir. Para cada xícara de polpa da fruta escolhida, pôr a parte uma colher de chá de fécula de batata ou maizena. Colocar água fria na maizena e mexer bastante até que a mesma fique diluída, dentro da polpa das frutas quentes, tomando o cuidado para não granular. Levar a ferver, cozinhando e mexendo constantemente, até que a mistura desgrude dos bordos da panela. (mais ou menos 5 minutos). Colocar em taças individuais, previamente umedecidas com água fria. Pôr na geladeira, servir com creme de leite.

N A T A L

LEITÃO ASSADO

INGREDIENTES:

1 leitão inteiro, não muito grande, já limpo
fígado e miúdos
1 ovo
100 g bacon
3 colheres de sopa de manteiga derretida
2 xícaras de chá de farinha de rosca
1 colher de chá de manjerona
sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE FAZER

Esfregar com sal por dentro e por fora. Cozinhar o fígado e os miúdos até que fiquem macios. Cozinhar o bacon separadamente. Pôr o fígado, miúdos e bacon no moedor, moendo-os duas vezes. Adicionar o restante dos ingredientes, misturando bem. Recheiar e costurar o leitão. Levar ao forno para assar, numa base de 40 a 45 minutos por quilo. Enquanto estiver assando, regue frequentemente com a própria gordura que se forma. Faltando meia hora para que o leitão esteja completamente assado, derrame algumas colheres das de sopa de Rum ou Whisky.

GANSO OU PATO ASSADO

Depois de limpar bem o ganso ou o pato, eis as sugestões:

1. Recheiar com maçãs levemente adoçadas e cozidas, previamente descascadas e sem sementes, divididas em quatro pedaços, ou
2. Recheiar com repolho azedo, sendo previamente lavado em água quente e estando completamente seco. Com variação, adicionar ao repolho, cebola picadinha frita na manteiga, ou maçãs azedas picadas, com uma pitada de pimenta.
3. Cortar em pedaços o pato ou ganso a salgar. Preparar o repolho azedo de acordo com o acima (variação). Colocar o repolho com pedaços de manteiga em uma forma. Colocar os pedaços do ganso ou pato em cima do repolho. Assar até a carne ficar macia.

LIGUIÇAS

INGREDIENTES:

Tripas de porco ou invólucros comprados que tenham o formato de tripas.
4,5 kg. carne de porco fresca
1 kg de cebolas
1 colher de sopa de pimenta
1 colher de sopa de pimenta da jamaica
1/3 de xícara de chá de sal

MODO DE FAZER:

Picar as cebolas. Frite-as em pequenas quantidades em gordura, até que fiquem transparentes. Ao invés de fritá-las, as cebolas poderão ser servidas com duas xícaras de água. Cortar a carne em pedaços bem pequenos, ou passar pela máquina de moer. Adicionar as cebolas com a gordura ou água (em que foram fritas ou cozidas), as pimentas e o sal. Misturar completamente. Encher as tripas ou invólucros. Cozinhar na água durante uma hora. Para ficarem coradas, deve-se fritar ou assar.

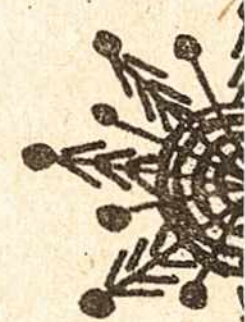
REPOLHO AZEDO REFOGADO

INGREDIENTES:

1 kg. de repolho azedo
1 cebola
3 colheres das de sopa de bacon
3 xícaras de água ou caldo de carne.

MODO DE FAZER:

Cortar a cebola e pequenos cubos e fritá-la levemente na gordura. Lavar o repolho e espremer bem a água. Adicionar a cebola frita com a gordura. Despejar sobre a água ou caldo de carne. Tampar a panela firmemente e cozinhar lentamente durante 1 hora, verificando, uma vez ou outra, se o líquido não secou. Se for necessário, adicionar mais água.



PRESUNTO ENROLADO

MASSA - INGREDIENTES.

2 xícaras de chá de farinha. sal
1 ovo leite e água (em partes iguais)

MODO DE FAZER:

Juntar os 3 primeiros ingredientes em uma vasilha funda. O leite e a água devem ser em quantidades iguais e em uma quantidade tal que dê boa consistência à massa. Depois de bem misturados, amassar bem. A massa deve ficar macia e não muito fina. Abrir com o rolo sobre uma mesa enfarinhada até poder enrolar o presunto.

RECHEIO:

Abrir a massa de modo que tenham a forma retangular e não seja muito fina (espessura). Pôr sobre a mesma fatias de presunto (cozido ou assado), cobrindo toda a superfície. Enrolar como se fôsse um rocambole; colocar em um guardanapo ou pano de prato limpo, atando os pontos como a um salame. Pôr em água fervendo com sal. Cozinhar durante uma hora. Retirar o pano. Cortar em fatias e servir com molho de cogumelos.

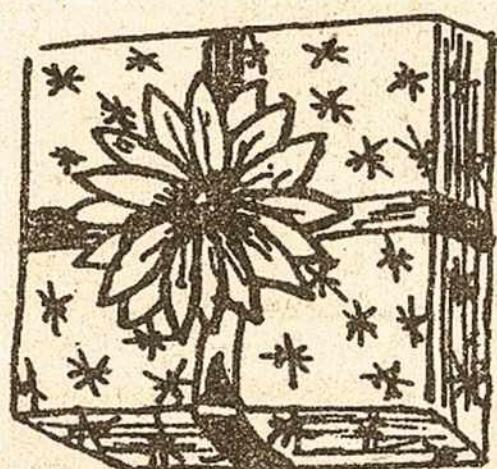
PÃO DOCE DE NATAL

INGREDIENTES:

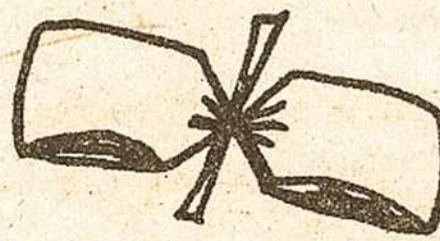
1 tablete de fermento para pão ou 1 pacote de fermento seco (fleishman)
1/4 de xícara de chá de água morna
1/4 de xícara de chá de manteiga
1/4 de xícara de chá de açúcar
1 1/2 colher de chá de sal
1/2 xícara de chá de leite escaldado
1/4 de xícara de chá de água fria
1 ovo
1 1/2 xícara de chá de uva passa branca
1/4 de xícara de chá de semente de papoula
3 xícaras de chá de farinha de trigo peneirada

MODO DE PREPARAR:

Dissolver à parte, o fermento na água morna. Misturar a manteiga, açúcar, sal, leite e água fria, adicionando a esta massa o ovo, uva passa, sementes de papoula e juntar com o fermento dissolvido. Adicionar a farinha peneirada, misturando bem até que a massa fique completamente uniforme. Em uma forma untada (mais ou menos funda), despejar a massa e cobrir com um pano de prato limpo, deixando-a crescer durante 1/2 hora, até a massa ficar fofa. Assar em forno brando durante 50



GRAŽI GĖLĖ
KALĖDINĖMS
DOVANOMS
PAPUOŠTI.



ou 60 minutos. Nos últimos 5 minutos, pincelar com mel previamente com sementes de papoula. Tomar o mel ficar escuro; para isto nos últimos 5 minutos.

TORTA DE MEL

INGREDIENTES:

1 xícara de chá de mel
1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de creme de leite azedo
4 ovos
2 colheres de sopa de manteiga derretida
3 xícaras de chá de farinha
2 colheres de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de sopa de especiarias (canela, cravo da Índia, gengibre, casca ralada de limão e laranja)
1/2 xícara de amendoas picadas

MODO DE FAZER:

Bata o mel, adicionando gradualmente o açúcar e o creme de leite. Junte os ovos um a um, batendo bem após cada adição. Peneira a farinha e o bicarbonato. Adicione a farinha, as especiarias e a manteiga aos poucos na massa do mel, batendo sempre (para se obter uma cor mais escura adicione 3 colheres de sopa de açúcar caramelizado). Despeje a massa em forma untada. Assar no forno durante 30 minutos. Para a torta ficar unida, depois de pronta, borrifcar a superfície com água açucarada na qual foi adicionado um cálice de rum. Em seguida, espalhe purê de frutas ou purê de ameixas (secas ou cozidas). Salpicar com amendoas picadas. Cortar em triângulos para servir.

DOCINHOS DE MANTEIGA

INGREDIENTES:

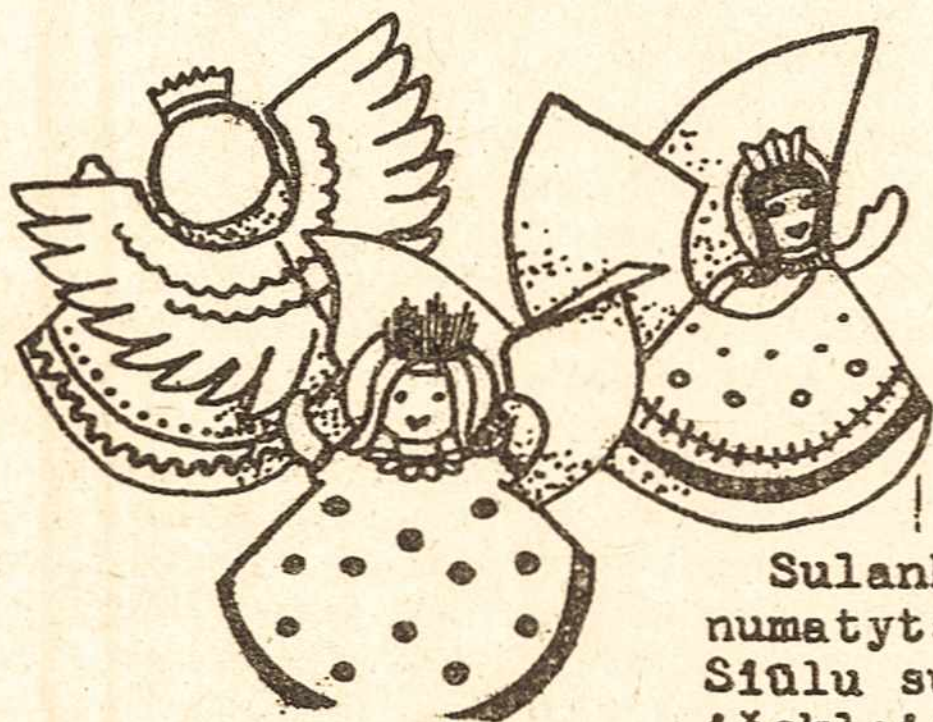
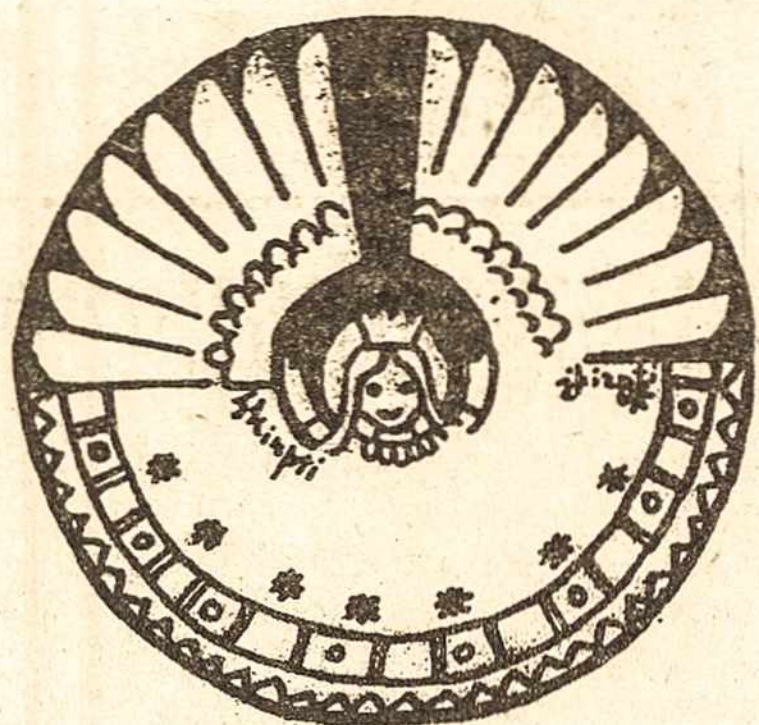
200 g de ricota
200 g de manteiga
2 xícaras de chá de farinha

MODO DE FAZER:

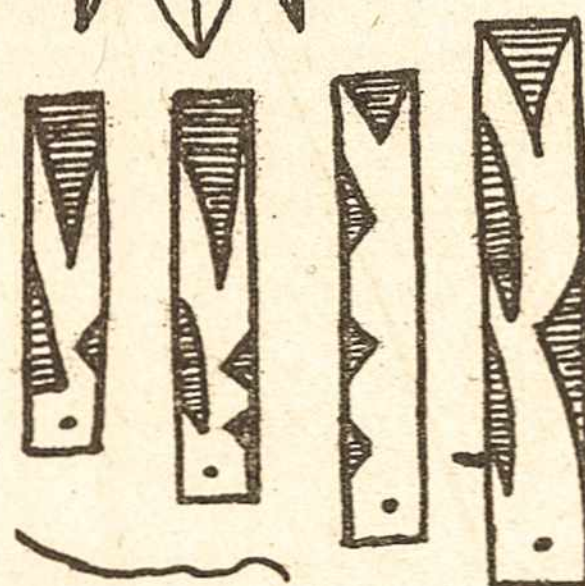
Bater a manteiga com a ricota até que os mesmos formem um creme, adicione a farinha peneirada. Misture bem e deixe descansar em lugar frio de um dia para outro. Enrole fino, corte em quadrados. Cobrir os quadrados com purê de abricot cozido, geléia ou ameixas. Assar no forno até ficarem levemente coradas. Retirar da assadeira e salpicar com glaçúcar.

ALIP(LKA) 1815

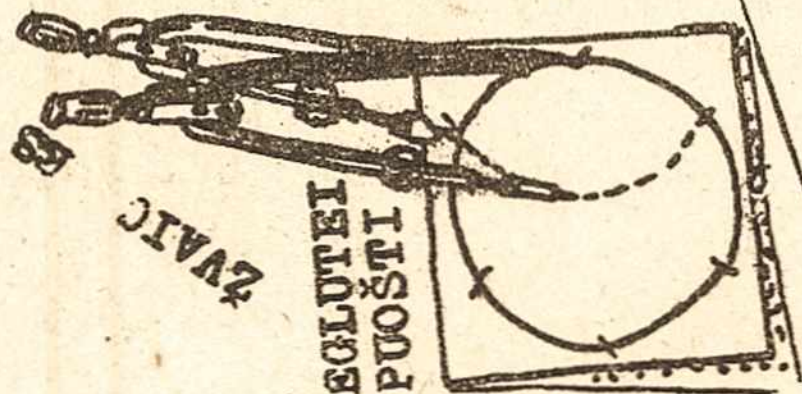
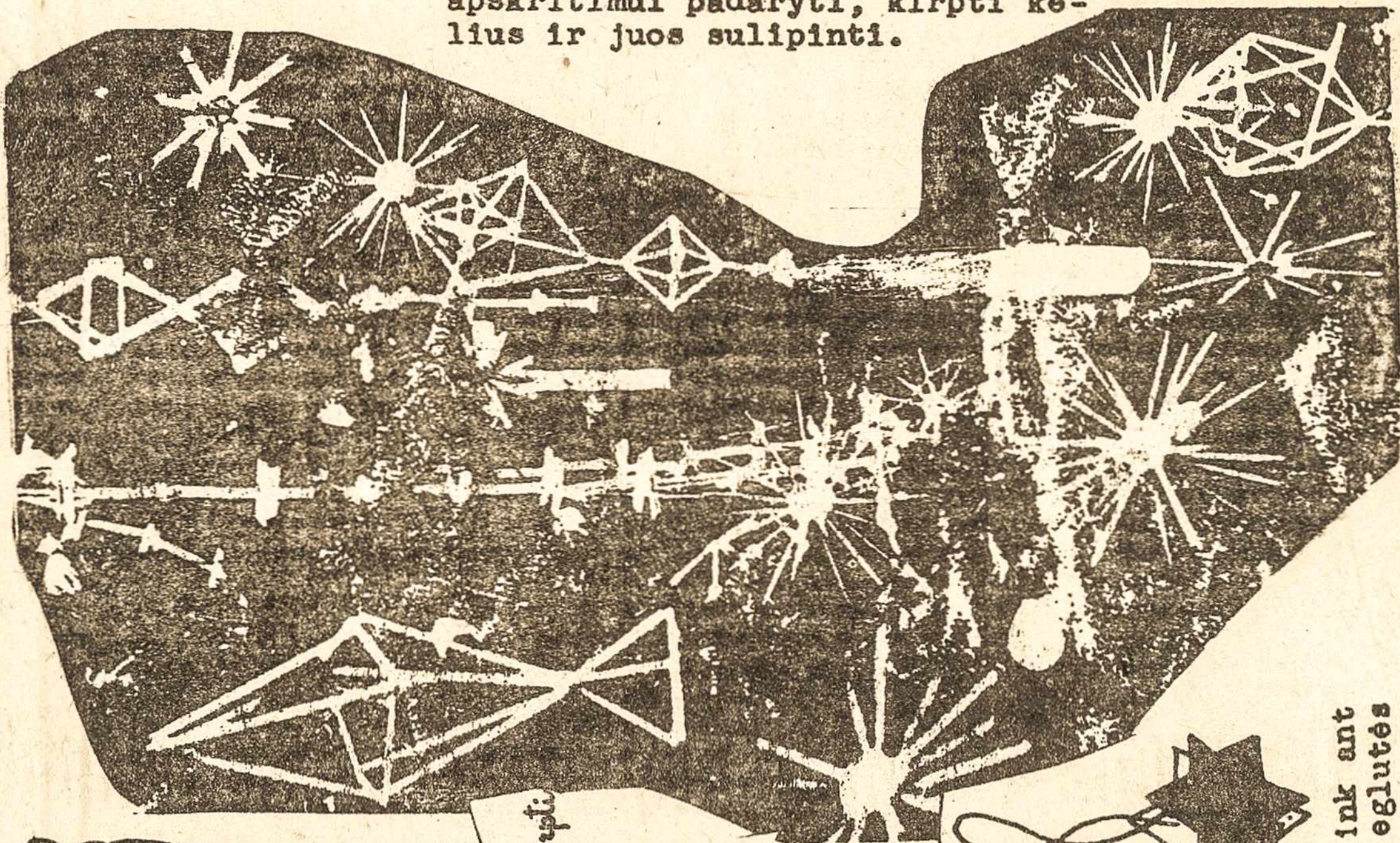
LIETUVOS NACIONALINĖ
MARTYNO MAŽVYDO BIBLIOTEKA



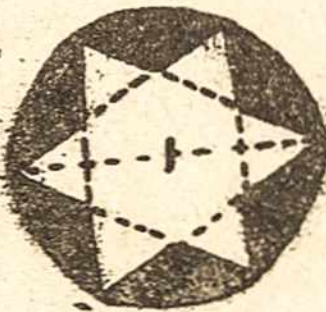
Popier. gali būti įvairių spalvų. Labai tinka auksin', sidabrinė ir k. spal.



Sulankstyti popierių. Iškirpti numatytą "rašta". Praverti siūlą. Siūlu su traukti. Viršutinę dalį išskleisti. Jei maža vieno lapo apskritimui padaryti, kirpti kelius ir juos sulipinti.



Suenerk dvi į vieną.



Kabink ant eglutės



ŠVENTINĖS MINTYS

Ar jauti tą šventumą, kuris gaudia kūčiaut susėdusius asmenis? Plotkelės ant balto, gurgždančio stalo ir Kūdikelis šypsosi virš jų. Kalėdos, kokia džiaugsminga šventė!

Sklinda švelnios muzikos garsai — „Tyliąją Naktį“... Taip gera sielai ir taip ramu. Taikos ir ramybės skraistė rodos uždengia pasaulį ir žvaigždės mirksi linksmumu. Dalinamės Meilės duona ir visi susijungiam tuo pačiu jausmu. Vakarieniaujam tarp eglutės žėrinčių bumbulų bei Kalėdinių papuošalų, nes viskas pasipuošė šiai šventei ir rodos visi mūsų išblaškyti artimieji drauge. Ir tikrai jie drauge, nes kas daugiau riša jei ne visų susikaupimas Meilei, tiems patiems jausmams? Dangus jungiasi su žeme šią naktį. Tad ir mūsų mirusieji drauge. Visų dėmesys, ir angelų ir šventųjų, šią naktį sminga į vieną tašką — Prakartėlę — kur Dievas ir žmogus tobuliausiai santykiuje.

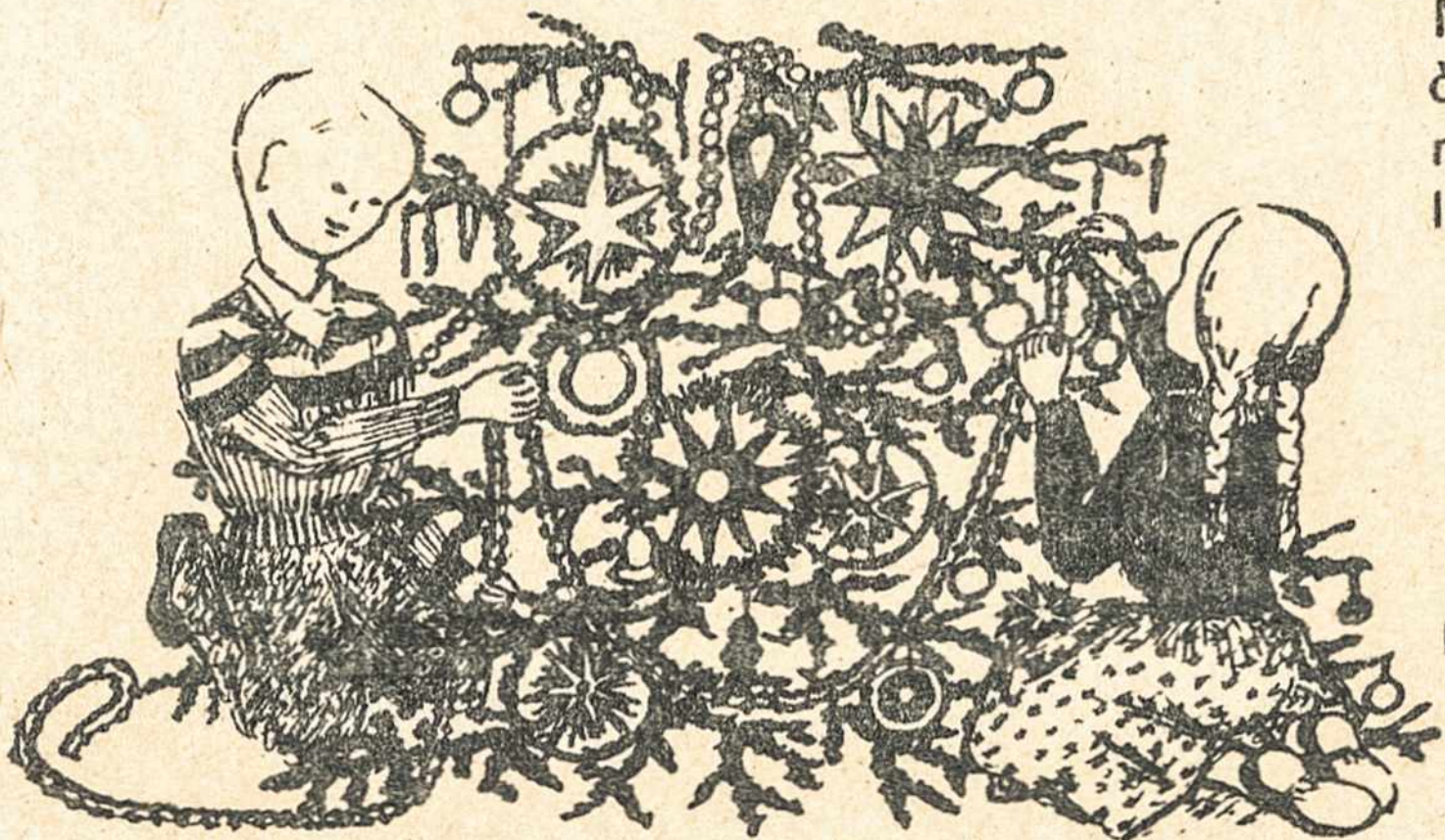
Šližikai tirpsta gomury, ir vos neužspringtam, nes štai Kalėdų Diedukas. O kaip jis vilioja savo spalvingais pakietais. Visų akys sublizga džiaugsmu — nes šandien džiaugsminga Naktis — džiaugsmas groja visom stygom. Štai iš maišo jau traukia kažką puikiai suvynioto, ir girdžiu kai taria mano vardą. Vynioju greitai ir malonaus siurprizo jausmas priverčia kvatotis — juokiuos, giriuos, rodau, kvatojuos, kalbu už tris, gal už šešis — kaip linksma — Kalėdos!

Uždegėm žvakes, nes jų mirgančios liepsnelės tartum šokinėjantys džiaugsmeliai. Geriam vyną ir džiaugiamės kol miegulys apsunkena akis.

Rytą kėlę, bėgam į bažnyčią, sveikint Gimusio. Ir koks malonus tas Kūdikelis ir kiek vilties Jame. Vargonai gaudžia ir žmonės traukia iš širdies — šventą ir džiaugsmingą giesmę — Gul šiandieną, jau ant šieno, Atpirkėjas žmonių... Šventorius klega nuo žmonių, sveikinimai ir rankos jungias. Ne tik rankos, bet ir širdys tikinčių žmonių. Iš širdžių liejasi gerumo jūra, užtvindanti pasaulį Kalėdų šventumu —

Tegyvuoją Kūdikelis Kristus!

Rymantė Steponaitytė.



**Okupuotos Lietuvos literatūrinio
pogrindžio religinė poezija**

ĖDŽIŲ PATALE

Visoje šioj žemėj tiek daug vietos,
Ir Betliejū — tiek šiltų namų . . .
O Dangaus Karaliui — ėdžios kietos . . .
Verkia Motinos širdis skausmu.

Angelai Tau džiaugsmo giesmes gieda,
Piemenėliai sveikinti ateis . . .
Pirmos ašaros Tau skruostais rieda —
O kurie atstūmė — kaip su tais?

Kaip su tais, kurie Tave išjuokia?
Su mumis, kur žodžiais mylim tik? . . .
Jėzau, Tu visiem malonės duoki,
Prašūties pavojui nepalik.



JIS IR TU

Kūdikis ant Tavo kelių šypsos . . .
Pirmutinis šypsnyš, o Marija, Tau.
Švelniai Tavo rankos Jėzų vysto,
Glaudžia Jį tvartelyje šaltam.

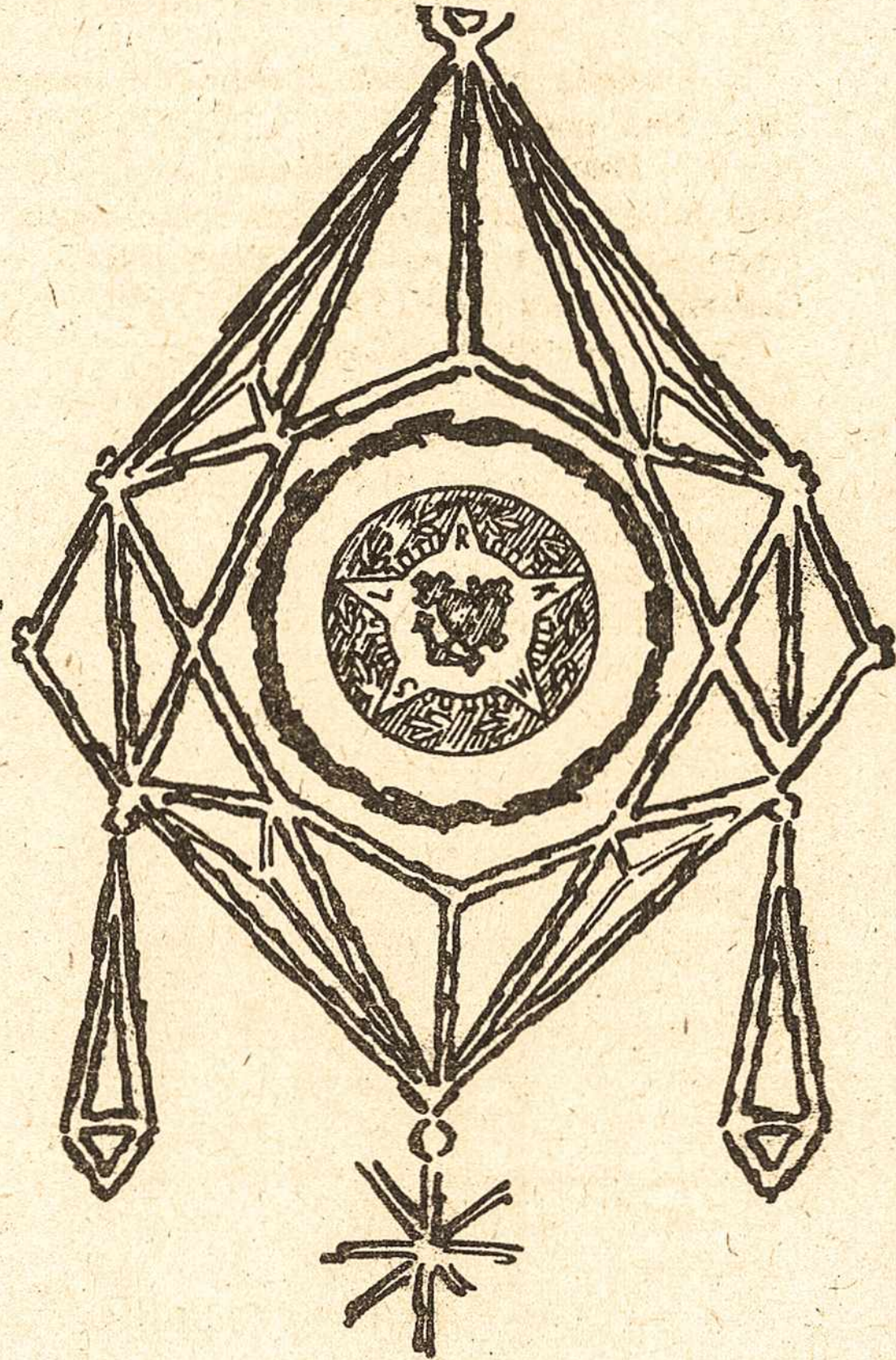
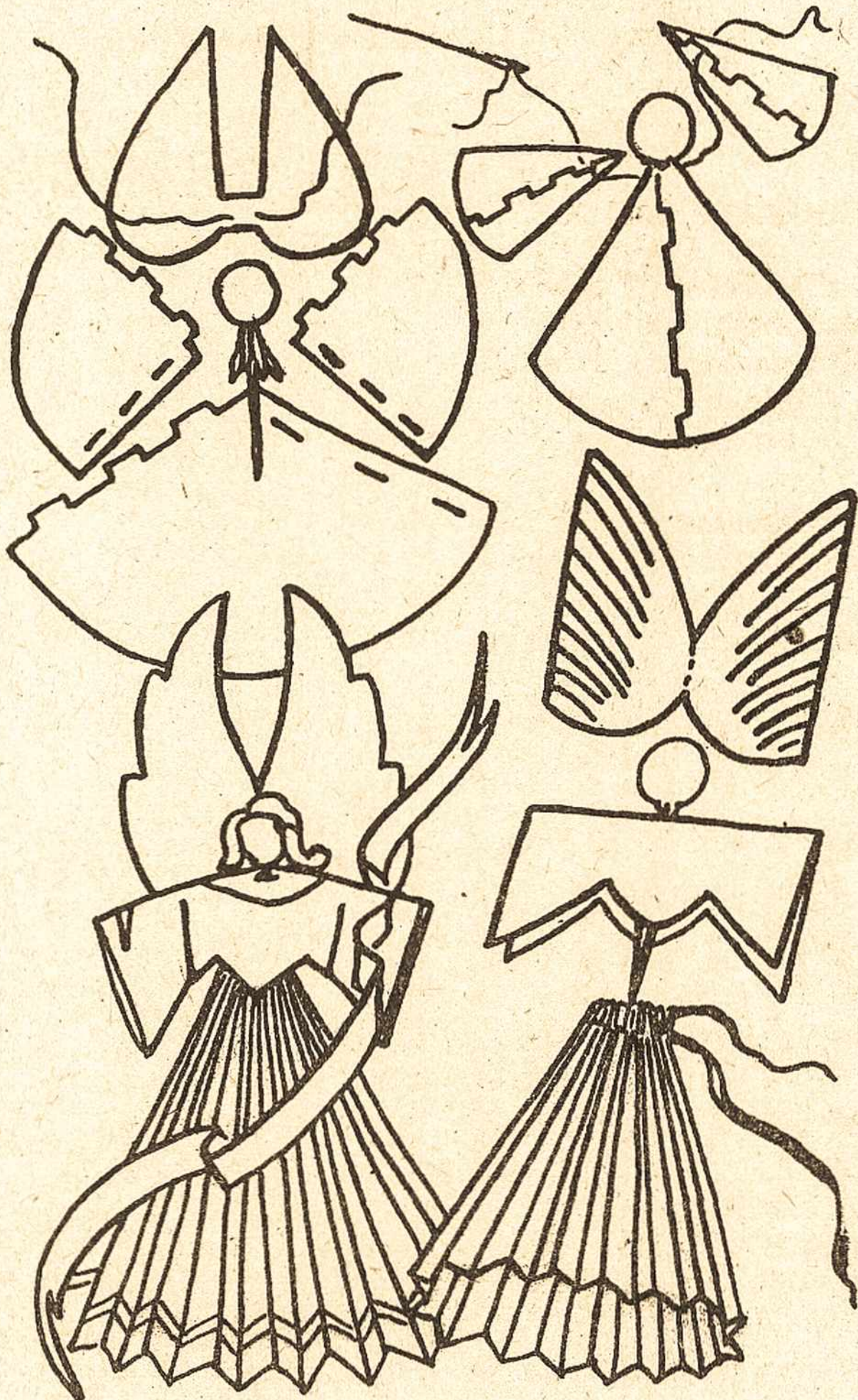
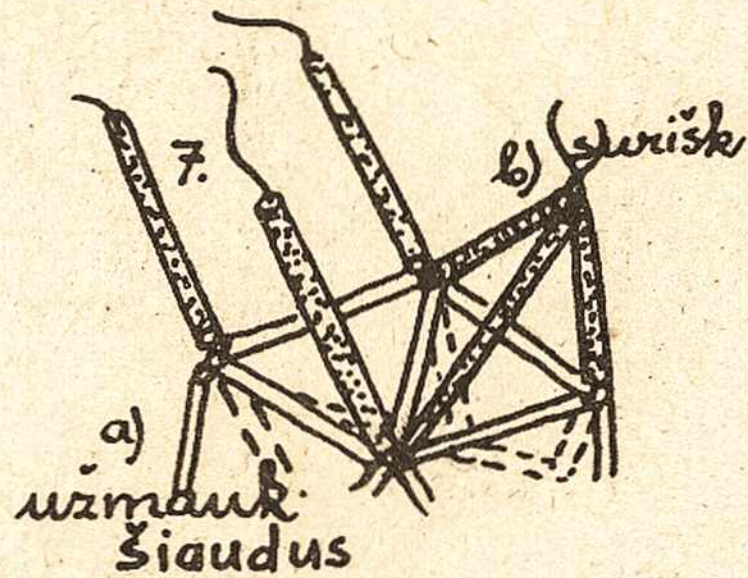
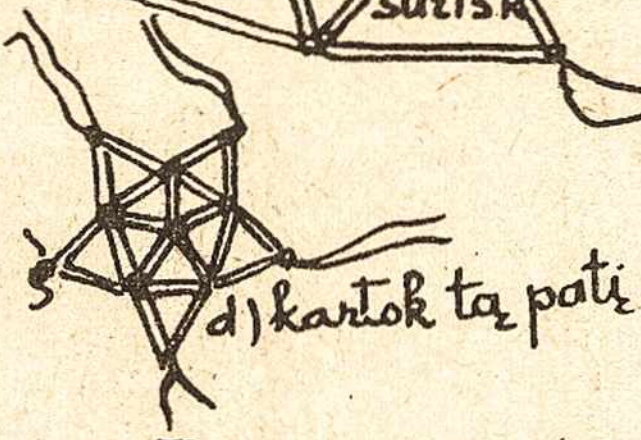
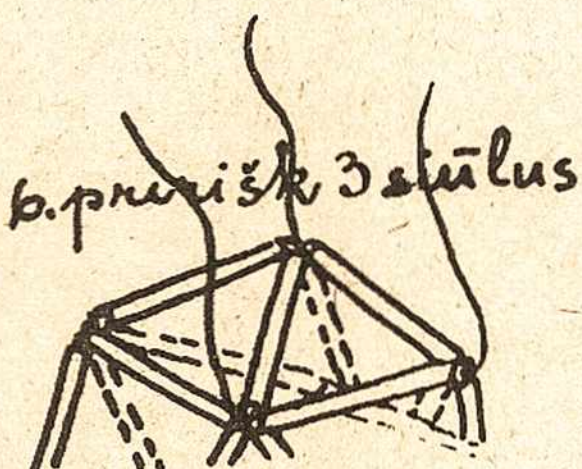
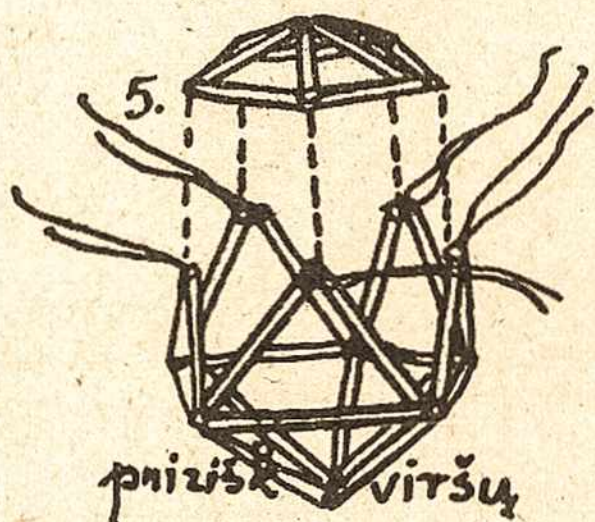
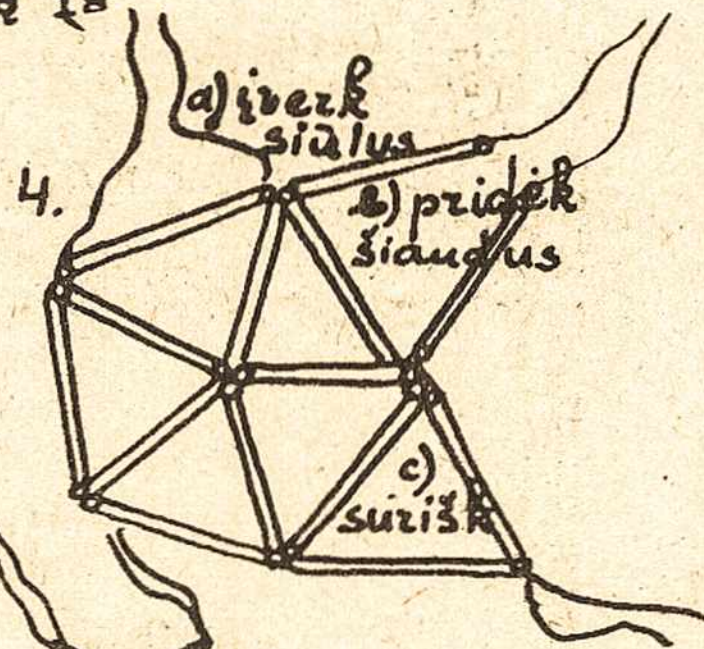
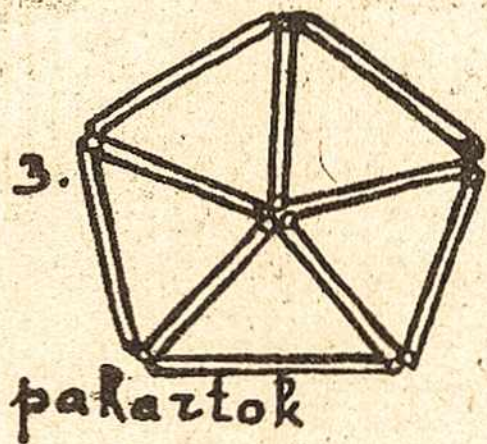
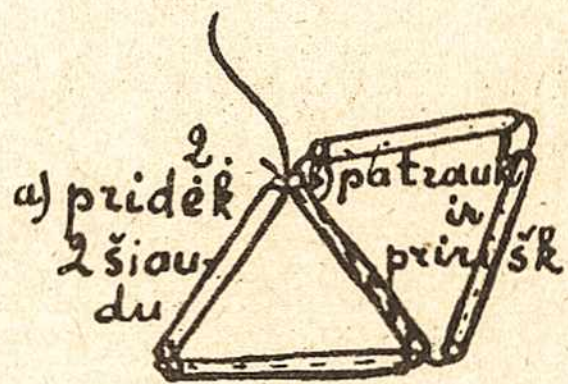
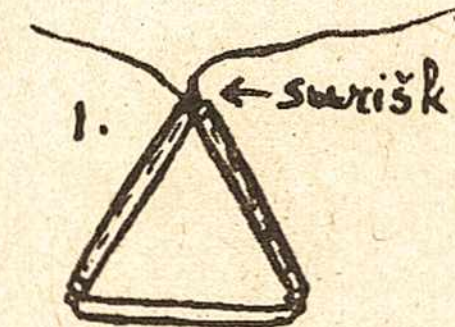
Jis — kaip žemės kūdikis — mažytis,
Be Tavęs — silpnutis, kaip ir mes . . .
Dievo rankos — kūdikio rankytės . . .
Kas supras šių paslapčių gelmes?

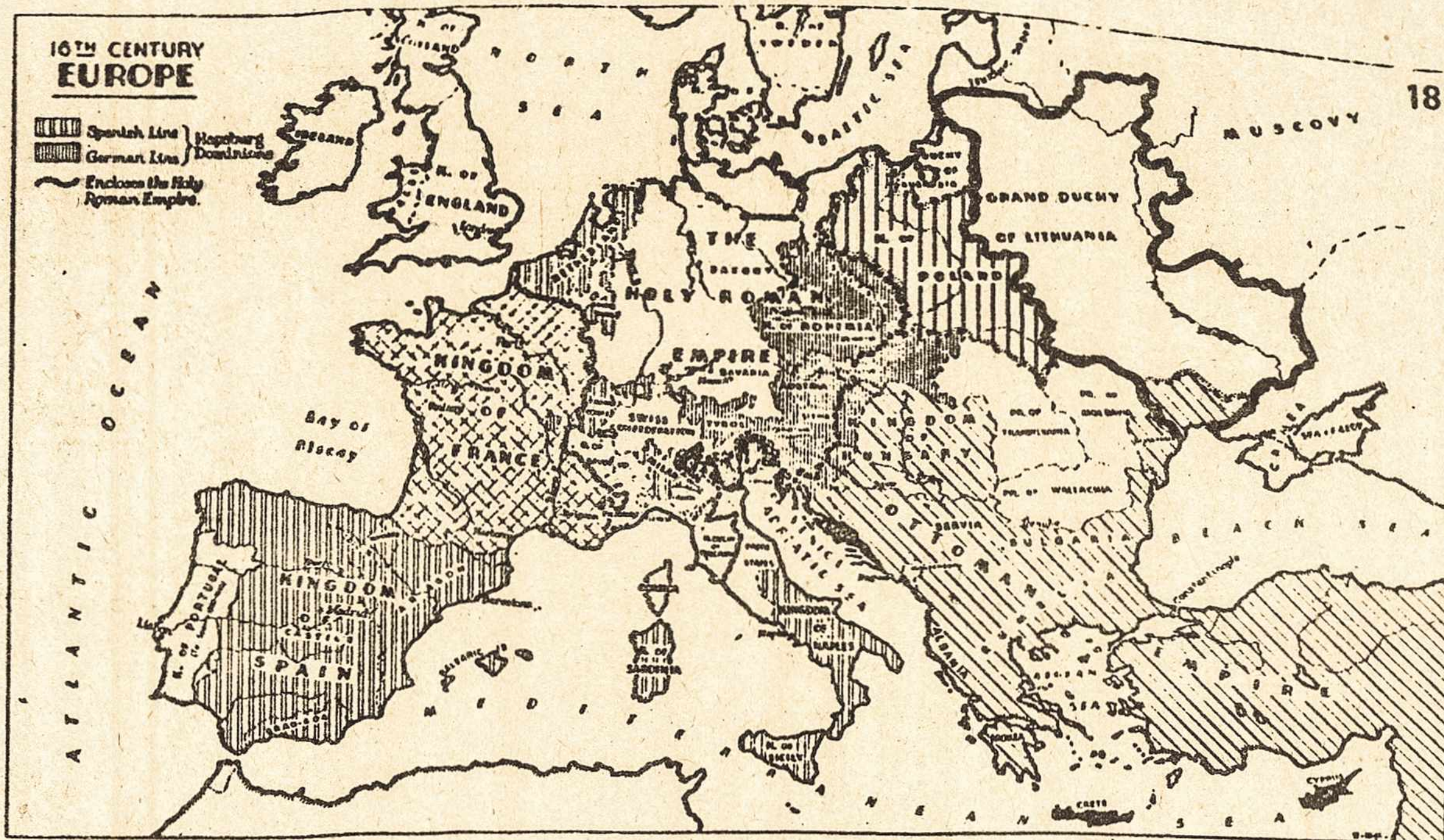
Meilės Dievas paslėpė Dievystę
Po žmogaus pavidalu menku . . .
Aš gi — apgailėtiną menkystę
Išdidumo rūbais vis velku.

17

VĒL KITOKIA ŠIAUDELIŲ ŽVAIGŽDĒ:

Sek brēzinālius īš eilās īr lengvai īšmoksi, kaip padaryti šitā žvaigždē īš šiaudeliŲ īr siulo.





EUROPA – SÉCULO XVI – O reinado da Lituânia constituia um dos maiores países da época.

LITUÂNIA

Silvânia Aradzenka

ASPECTOS FÍSICOS E GEOGRÁFICOS

A Lituânia, atualmente, conta com uma área territorial de 65.200 km². Sua população é de 3.234.000 habitantes. Seus limites são: Norte – Letônia, Sul – Polônia, Leste – Bielo-Rússia, Oeste – Prússia Oriental e o Mar Báltico. Tem como capital a cidade de Vilnius que conta atualmente com 409.000 habitantes, e cujo fundador foi o Rei Gediminas no ano de 1323.

De acordo com os dados estatísticos de 1973, os habitantes da Lituânia dividem-se em: lituanos – 80,1 por cento; russos – 8,5 p.c.; poloneses – 7,7 p.c.; bielo-russos – 1,5 p.c.; judeus – 0,8 p.c.; ucranianos – 0,8 p.c.; letonianos – 0,1 p.c.; tártaros – 0,1 p.c.; éiganos – 0,1 p.c.; e outros – 0,2 p.c.

Atualmente, a densidade demográfica é de 48 hab/km². Aproximadamente mais da metade dos habitantes vive nas cidades, e os demais restantes, no campo.

RELEVO: – Ligeiramente ondulado, com pequenas serras até 320 m.

LITORAL: – Aspecto compacto com uma baía ao sul de Klaipéda - Kursiū Marios. Extensão total - 90 km.

RIOS: – Nemunas - 960 km (principal), Neris - 765 km, Venta - 320 km, Nevėžis - 210 km e outros.

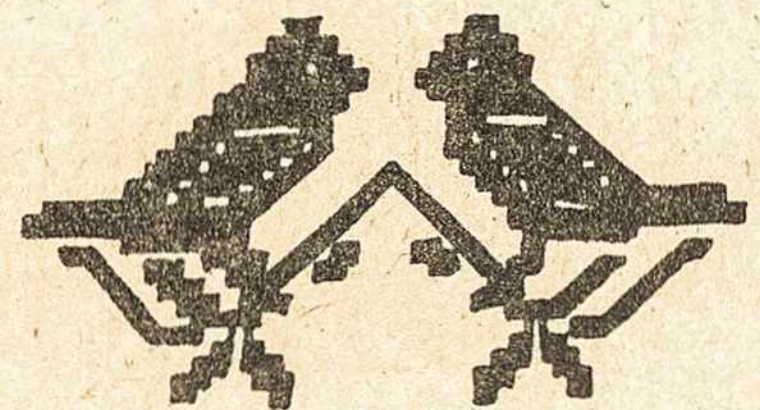
LAGOS: – Possui 3000 lagos. Os maiores são: Narutis, Drukšiu, Dūsia.

PRINCIPAIS PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL: – Centeio, aveia, cevada, linho, batata, ervilha e trigo.

ARMAS DO ESTADO: – Cavaleiro armado em branco sobre o fundo vermelho, antigas armas do Estado Lituano, usadas há 700 anos.

BANDEIRA NACIONAL: – três fitas horizontais: amarelo, verde e vermelho.

RELIGIÃO: – Católicos – 85,7 por cento; judeus – 4,2 p.c.; protestantes – 2,3 p.c.; ortodoxos – 1,5 p.c. e outras religiões.



PRINCIPAIS CIDADES



VILNIUS (409.300) - É a capital da Lituânia desde 1323. Famosa pelos seus monumentos em estilo barroco e renascentista, conta com numerosas e magníficas igrejas, juntamente com obras de estimado valor. É cortada pelo rio Neris e rodeada por suaves colinas, montes de pinos e lagos. Nela, encontra-se a Capela da Porta da Aurora (mais famoso santuário lituano), em cujo interior encontra-se o quadro da Madre de Misericórdia. Possui também muitas indústrias.

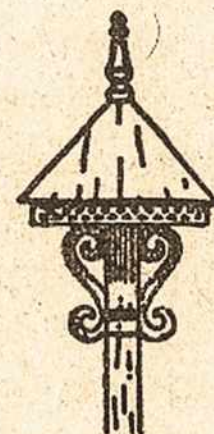
KAUNAS (332.400) - Fundada no sec. XI, situa-se às margens de confluência dos rios Nemunas e Neris. É a segunda cidade em tamanho importância e beleza. É uma cidade moderna e embelezada por imponentes monumentos e suntuosos edifícios. É um importante centro industrial e comercial.

KLAIPÉDA (155.000) - Nela encontra-se o porto mais importante da Lituânia "Klaipéda", no delta do Rio Nemunas.

PANEVEŽYS, ŠIAULIAI E MARJAMPOLÉ - São cidades relativamente pequenas, dedicadas ao comércio, indústria, estudos e outras atividades.

HISTÓRIA

Os lituanos estabeleceram-se na região báltica muitos séculos antes da era Cristã. Várias tribos nômades estabeleceram-se no Báltico sul-oriental, entre os rios Vistula e Daugava. Viviam da caça e possuíam os mais rudimentares apetrechos feitos de pedra, osso e chifre. A partir do período neolítico, estas tribos abandonaram a vida nômade e dedicaram-se ao lavradio da terra e cultivo de plantas e cereais. Cada tribo vivia a sua vida. Só mais tarde, frente aos perigos vindos do exterior, uniram-se sob a chefia de um único chefe militar, inteligente e aguerrido e, assim, no século XII, surgiu a unificação dessas tribos sob a chefia de Min-



O Rei Vytautas (1350 - 1430) no Mar Negro Karo muziejaus Mackevičiaus paveikslas

daugas, o primeiro rei lituano, que lutou para impedir a obra unificada dos cruzados, os quais diziam "pregar apenas a religião cristã."

Os cruzados, em sua expansão para o leste, ocultavam a sua finalidade com o pretexto de cristianizar os povos pagãos. Os primeiros sacrificados foram os prussianos de origem báltica que viviam entre os rios Vistula e Nemunas.

A finalidade da ordem Teutônica era o anexionismo territorial, de expansão ideológica. A cristianização era um pretexto, pois Mindaugas havia-se batizado em 1251 e coroado rei da Lituânia pelo papa Inocêncio IV, difundindo-se rápida e amplamente a nova doutrina espiritual por todo país. No obstante, a ordem continuou com seus planos de conquista. Nessa prolongada luta de quase dois séculos (1240 - 1410), destacaram-se com singulares relevos, os reis lituanos: Gediminas, Kęstutis e Vytautas, o Grande.

Vytautas, o Grande, foi o rei que alcançou o maior apogeu na história da Lituânia. Era filho de Kęstutis e governou de 1392 a 1430. Estendeu os limites da Lituânia desde o Mar Báltico até o Mar Negro. Em 1410, no dia 15 de julho, na batalha de Tannenberg (Grünwald), Vytautas, à frente de um exército coligado de lituanos, poloneses, tchecos e outras nações, destruiu o poderio da Ordem Teutônica, pondo assim, uma cruz no túmulo do expansionismo germânico no Oeste. Introduziu definitivamente o Cristianismo em toda a Lituânia.

Após a morte de Vytautas, começou lenta, mas inexoravelmente, o declínio. Mais tarde a Lituânia uniu-se em aliança (1569) com a Polônia, enfraquecendo-se ainda mais, devido sobretudo, ao direito de veto que os nobres exerciam no parlamento comum. Em 1795, a Rússia, a Alemanha e a Áustria dividiram, entre si, o estado polono-lituano.

Esta dominação durou mais de 120 anos e o czar tudo fez para aniquilar um povo com sua cultura, crença e tradições. Houve diversas revoltas contra tal dominação porém, quase sempre malogravam e os revoltosos eram rudemente castigados.

Mesmo com todos estes sofrimentos, o povo lituano não deixou desvanecer de seu coração e memória o seu idioma, religião e o civismo; pelo contrário, consolidou-os ainda mais e, entre as ruínas da I GM, surgiu uma ótima oportunidade para a ressurreição desse povo que tanto sofrera: - em 16 de fevereiro de 1918, o povo lituano proclamou o restabelecimento de sua independência.

Infelizmente, em 1940, os inimigos paralisaram tudo. A URSS, no dia 15 de junho de 1940, ocupou militarmente a Lituânia e, a partir desta data, começou a sovietação da mesma.

O IDIOMA LITUANO

Os lituanos, ao contrário do que muitos pensam, não são eslavos nem tão pouco germânicos. Eles possuem uma língua própria, antiquíssima, rica no seu vocabulário e muito sonora. Esta língua enquadra-se no ramo báltico de línguas indo-européias.

O lituano pertence ao grupo "SATEM" (hindu, persa, armênio, albanês, eslavo), ao passo que o grego, o latim e o germânico - ao grupo "KENTUM" de línguas indo-européias.

O lituano é uma das mais antigas línguas faladas no mundo contemporâneo. O povo da Lituânia, graças às condições histórico-geográficas aliadas ao seu espírito conservador, preservou para a ciência o mais precioso monumento linguístico. Além do Dual, conhecido dos gregos o lituano conservou uma declinação sui generis com 10 casos: nominativo, vocativo, genitivo, dativo, acusativo, ablativo, locativo, e mais três casos, formados mediante sufixos, para indicar o movimento (ativo e passivo), a direção e o fim

Uma assombrosa prodigalidade em sufixos e prefixos, capacita um lituano de dar a qualquer verbo mais de vinte significações e sentidos diferentes.



VYTAUTAS



“Festival de Canção”
na Lituânia.

LITERATURA, FOLCLORE E ARTE

O primeiro livro, um catecismo, escrito por Martynas Mažvydas, foi publicado em 1547. Todavia, uma abundante literatura folclórica existia antes desta data.

O maior escritor lituano foi Kristijonas Donelaitis (1714 - 1780) cujo poema épico METAI (Os Anos) coloca-o entre os mais genuínos escritores realistas da literatura europeia.

Encontramos ainda Maironis (1862 - 1932) cujo trabalho poético abriu caminho a um novo tipo de perfeição. Na fase realista destacam-se ainda: Žemaitė (1845 - 1921) e Juozas Tumas - Vaižgantas (1869 - 1933) que contribuíram com trabalhos em prosa.

Atualmente são inúmeros os escritores lituanos, dentre eles podemos citar: Vincas Mykolaitis - Putinas (1893 - 1953), Salomeja Neris (1904 - 1945), Jurgis Savickis (1890 - 1952), Faustas Kirša (1891 - 1964), Jonas Aistis (1904), etc.

A arte lituana não alcança longínqua antiguidade na forma cultivada pelos mestres ou artistas individuais.

Grand

O grande senso pela beleza porém, está inerente em todo o povo lituano, oriundo dos séculos passados da vida culta e remota, das influências vizinhas.

Até o século XII, o povo lituano vivia em paz, nas margens do rio “Nemunas”, perto do Mar Báltico, como agricultores e caçadores. A vida social deste povo foi, já naquela época, regulada pelas normas do moral elevada, pelo culto da própria religião, que adorava o Sol, como fonte de vida, e os gênios da natureza. Após o século XIII começaram na Lituânia as invasões dos germânicos e eslavos, e como uma tempestade sem fim, assolam as terras do Báltico até os nossos dias.

Com este curto resumo histórico, lembramos as incessantes devastações e o roubo dos bens artísticos que o povo lituano, repetidas vezes, tinha que reconstruir. Isso também nos esclarece, mesmo apresentando as obras primas dos artistas contemporâneos da Lituânia, a persistente inclinação de venerar a alma artística da nação, sutil, paciente e sempre criadora.

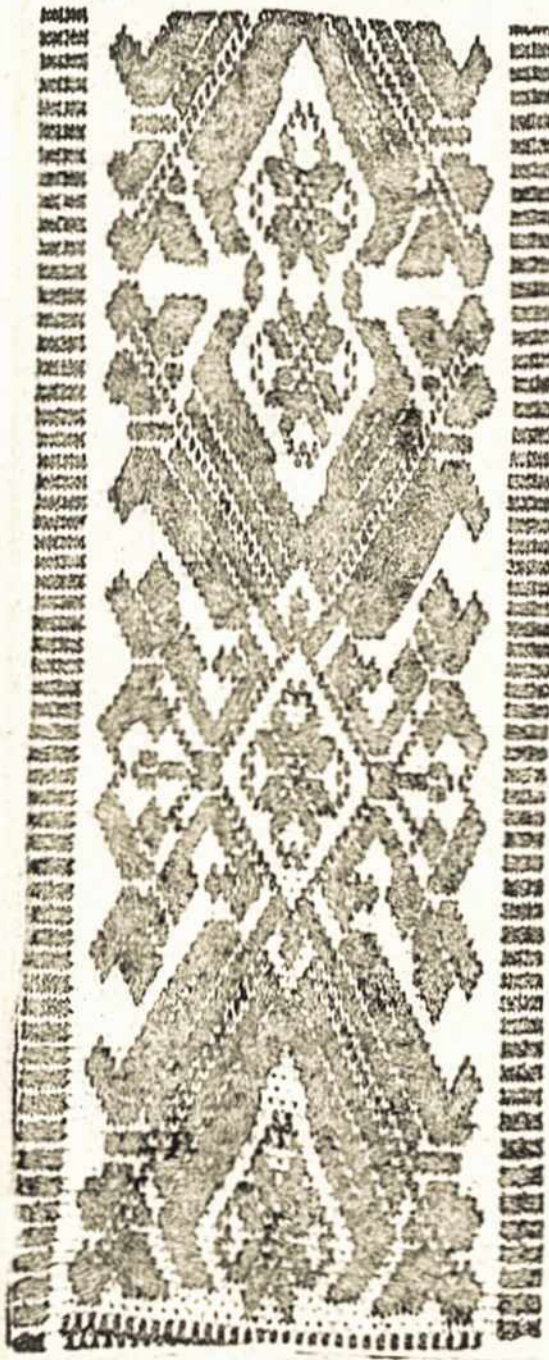
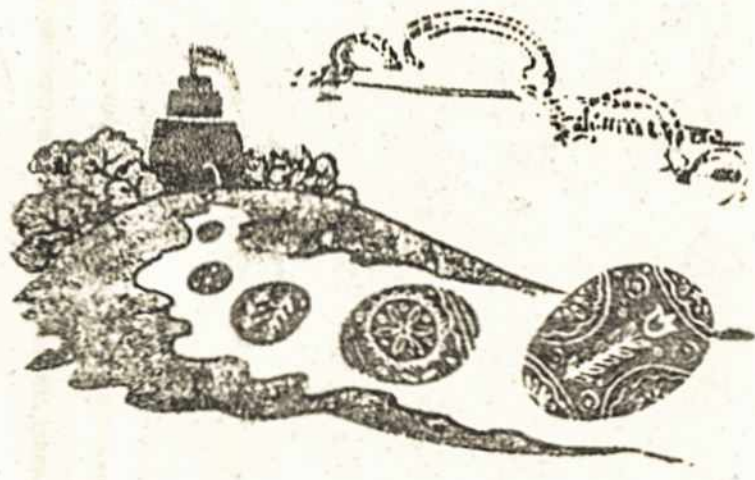
LIETUVOS HIMNAS

Lietuva, tėvyne mūsų,
Tu didvyrių žemė,
iš praeties Tavo sūnūs
te stiprybę semia.

Tegul Tavo vaikai eina
vien tokais dorybės,
tegul dirba Tavo naudai
ir žmonių gerybei.

Tegul saulė Lietuvos
tamsumus prašalina,
ir šviesa ir tiesa
mūs žingsnius telydi.

Tegul meilė Lietuvos
dega mūsų širdyse,
vardan tos Lietuvos
vienybė težydi.



M. K. Čiurlionis

...as a este dote da Pátria Imortal, os lituanos, hoje dispersos por o mundo, continuam a cultivar a adoração pela beleza da arte produzindo obras de arte, como seus ancestrais fizeram em áreas remotas dos tempos desconhecidos. Com a capacidade inata da harmonia das linhas e das formas, com o senso da beleza das coisas simples e da composição das cores, os lituanos que se dedicam à arte da pintura, com muita facilidade aprendem as técnicas modernas da mesma, ou da escultura e da decoração.

A arte popular, como a paciência inesgotável do povo lituano, continua sempre a mesma: bela, calma e imortal. Ela acompanha o povo lituano no curso da vida, que o espalhou em toda a superfície do globo, e esta arte simples e harmoniosa, serve para enfeitar as coisas da vida cotidiana. A arte popular lituana, usa hoje e aqui, as mesmas matérias primas como há milênios: são a madeira e o fio.

A arte ilustrativa, assim como as danças e os cantos, exprimem a arte da Nação e a vivência do passado. A arte popular lituana começou a ser reunida e estudada de forma mais ampla no século XIX.

Suas formas principais são: "cruzes e capelinhas". Estas possuem características decorativas estilizadas da flora, parcialmente procedentes dos movimentos pagãos. São encontradas nos cemitérios e nos campos, atualmente, são proibidas pelo governo soviético.

Seus desenhos, possuíam e ainda possuem cores suaves, pintadas em tábuas de madeira, em sua grande parte temas religiosos e ligados bem de perto com o espírito lituano. Os temas também são derivados da natureza.

ESCULTURA POPULAR: — Na sua maioria são imagens santas, entalhadas durante as longas noites de inverno, quando não havia trabalho nas chácaras. A expressão das figuras demonstra a dor ou a alegria da alma de seus autores.

TRAJES NACIONAIS: — Outrora usados diariamente, hoje somente em festas, casamentos e bailes. Encontramos ainda: Toalhas de mesa, "juostos" (fitas feitas à mão e que servem como cinto ou gravata, ou até mesmo como centro de mesa). Cada região lituana possui seu traje próprio, com desenhos e cores diferentes.

Encontramos ainda, ovos de páscoa (margučiai) que são preparados com corantes vegetais, representando a alegria da primavera lituana e a alegria do Cristo ressuscitado. Porém, o mais importante do folclore lituano são as suas "jóias", conhecidas desde a antiguidade por gregos e fenícios. O âmbar(gintaras) é uma resina de pinho petrificada que surge do Mar Báltico.

Uma das mais belas características do povo lituano é o seu amor ao canto. Cantam enquanto trabalham, durante as horas de repouso, cantam sozinhos e em coro... Cantam a generosa natureza, as colinas e os vales, as florestas, rios e lagos. Cantam louvando os pais, irmãos e irmãs, os amigos ausentes, os seus cães e cavalos favoritos... São criaturas de uma bela e generosa índole — criaturas felizes.

Os estudiosos classificam as canções populares, segundo o seu conteúdo ou tema em: canções do trabalho, do amor, do sofrimento, da guerra, do velório, da orfandade e da viuvez, da natureza, da mitologia, da existência humana, etc. Até o começo da II GM eram conhecidas na Lituânia 305.000 canções populares.

O maior e mais original pintor lituano dos tempos modernos foi, sem dúvida, Mikalojus Konstantinas Čiurlionis (1875 - 1911). Descendia de uma linhagem de músicos. Além de ser um notável compositor, foi também um pintor de profunda cultura e de vastas aspirações universais, bem versado em literatura e filosofia. Foi um pintor de ciclos, chamados por ele de sonatas, nas quais procurou realizar seus sonhos religiosos e filosóficos. Em sua homenagem, foi construída em Kaunas, a Galeria Čiurlionis, a qual permanece em permanente exposição. Nela encontram-se todos os trabalhos deste grande mestre da pintura lituana.

Mūsų Lietuvos skaitytojams, Garbes Leidejams, remėjams, bendradarbiams, redakcijos bei administracijos talkininkams dėkodami, sveikiname šv. Kalėdų ir Naujų Metų progą.

ML Administracija ir Redakcija

Visiems mieliems lietuviams ir kiekvienai šeimai nuoširdžiai Viešpaties palaimos, taikos ir artimo meilės šv. Kalėdų progą meldžia

Tevai Jezuitai

Klebonas kun. Petras Daugintis, SJ

Vikarai kun. Jonas Kidykas, SJ

kun. Antanas Saulaitis, SJ

ŠV. JUOZAPO VYRŲ BROLIJOS VALDYBA sveikina savo narius, Brolijos darbą bei veiklą rėmusius, Vila Zelinos parapijiečius ir visus Brazilijos lietuvius Kristaus gimimo švenčių progą linki linksmų Kalėdų ir laimingų Naujų Metų.

VILA ZELINOS LIETUVIŲ KATALIKIŲ MOTERŲ DRAUGIJA ir MALDOS APAŠTALAVIMAS sveikina kunigus, seseris pranciškietes, parapijiečius ir visus lietuvius ir linki visiems linksmų Kalėdų Švenčių ir laimingų Naujų Metų.

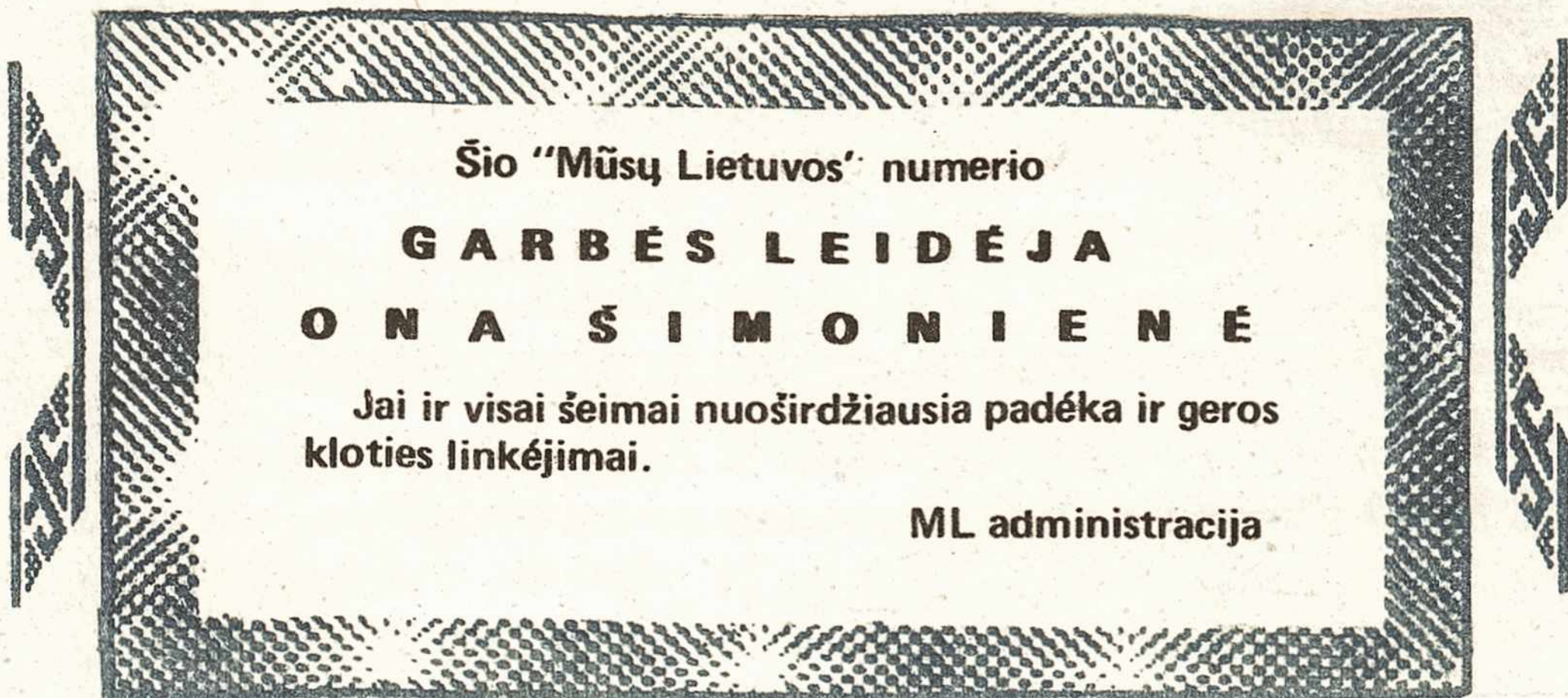
BRAZILIJOS LIETUVIŲ BENDRUOMENĖS TARYBA ir BAIRŲ ATSTOVAI sveikina visus Brazilijos lietuvius Kalėdų švenčių ir Naujų Metų progą, pasizadėdami ir ateinančiais metais savo gerus norus, darbus, mintis ir ryžtus skirti Brazilijos lietuvių kolonijos naudai ir Lietuvos laisvės siekiam.

Išengdami į 1975-tuosius metus, kurių pabaigoje prasidės pirmą kartą Pietų Amerikoje pasaulinio masto įvykis – Trečiasis Pasaulio Lietuvių Jaunimo kongresas, linkime visiems lietuviams sveikatos, darbingumo, darnumo ir lietuviškos širdies visų darbų sūkurėje.

*III Pasaulio Lietuvių Jaunimo Kongreso
Brazilijos Komitetas*

Nuoširdžiai sveikiname visus Brazilijos lietuvius, linkėdami Viešpaties palaimos švenčių Kalėdų progą ir šviesios ateities Naujiesiems Metams.

*Kun. Jonas Giedrys, S.J. ir
Urugvajaus lietuviai*



Šio "Mūsų Lietuvos" numerio

**GARBĖS LEIDĖJA
ONASIMONIENĖ**

Jai ir visai šeimai nuoširdžiausia padėka ir geros kloties linkėjimai.

ML administracija

Visiems lietuviams ir jų draugams šiemet rengia L. K. Švento Juozapo Bendruomenė ir Choras Seselių Pranciškiečių Salėje.

Pradžią 22 val.

Visi kviečiami dalyvauti.

Pakvietimai ir staliukai pas choristus, rengimo komisijos narius ir V. Zeliną klebonijoje.

VILA ZELINA

**LIETUVIŠKOS BERNELIŲ
MIŠIOS V. ZELINOS BAŽNY-
ČIOJE ŠIAIS METAIS BUS 22
VAL. 30 MIN.**

Pirmąją Kalėdų dieną šv. Mišių tvarka bus kaip sekmadieniais.

NAUJŲ METŲ SUTIKIMAS

Lietuvių Sąjungos Aliança salėje - Rua Lituania, 67

GRUODŽIO (DEZEMBRO) MĖN 31 DIENĄ, 22 VAL.

Gausus Bufetas - Muzika - Žaidimai

Ruošia Lietuvių Sąjunga - Aliança



Baigiasi 1974 metai.
Ar jau susitvarkėte su
ML prenumerata?

**MŪSŲ
LIETUVA**

NOSSA LITUÂNIA

Caixa Postal 442
01000 São Paulo, SP.

Director responsável
ANTÔNIO AQUINO
Redator: Jonas Kidykas
Administrador: P. Daugintis

METINĖ PRENUMERATA: 36 kr. GARBĖS PRENUMERATA: 170 kr.
Paskiro numerio kaina: 70 centavų. Užuojautos ir sveikinimai nuo 10 kr., pagal didumą. Dėl kitų skelbimų tartis su administracija. Čekius rašyti „Pedro Daugintis“ vardu.

Straipsnius ir korespondencijas redakcija taiso, pertvarko savo nuožiūra. Nenaudoti raštai gražinami tik autoriui prašant. Pavarde pasirašyti straipsniai nebūtinai išreiškia redakcijos ir leidėjų nuomonę. Už skelbimų kalbą ir turinį redakcija neatsako. L. laikraštis spausdinamas antradienį. Todėl vietinės žinios ir pranešimai 9-10 puslapiams redakcijai įteikti ne vėliau, kaip iki pirmadienio pietų.