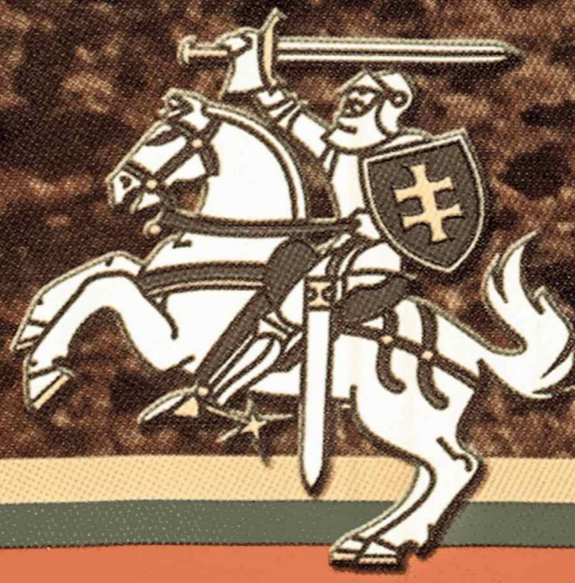


# MÛSU



# *apv* Rietuva

ANO 60 N° 10/08 (2480)

Informativo da Comunidade Lituana de São Paulo-Brasil

Spalis-Outubro/2008



**MÛSU** *kasdieninė Duona*

## “Cantinho da Memória”



Você se lembra de alguma coisa desta foto? Qual era a comemoração?  
Em que ano aconteceu? Quem está na foto? Onde foi?  
Escreva-nos contando esta história.

Gráfica - Impressos em Geral



Gráfica  
**Publicolor**

[www.publicolor.com.br](http://www.publicolor.com.br)

(14) 3626.4500

Jornais-Revistas-Folders  
Panfletos-Cartazes-Cartões

R. Primeiro de Março, 297..... (14) 3626.4500

**Marilena Perale  
Cherniauskas**

Tradutora Pública e  
Intérprete Comercial  
de **ITALIANO**  
JUCESP N° 1385  
e Tradutora de Inglês

Tel: (11) 5077-3373  
Cel: (11) 9146-0704

[marilenampc@hotmail.com](mailto:marilenampc@hotmail.com)

**Dr. Paulo R. Niciporciukas**

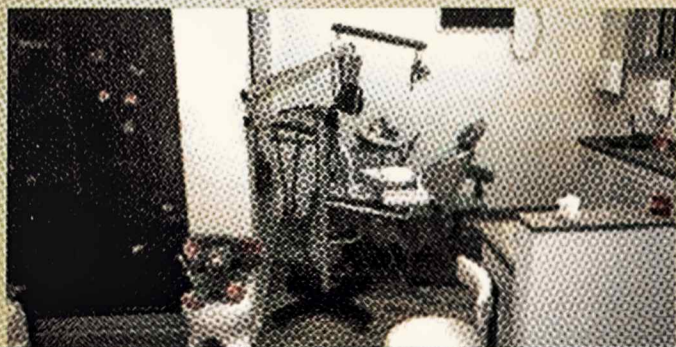
Dentista - CROSP 29492

- \*Clínica Geral
- \*Dentística
- \*Prótese
- \*Especialista em Endodontia

Tel. 2021-1869

Av. Paes de Barros, 1591, 1º andar, sl.16  
Mooca - Estacionamento para Clientes

**Odontologia Especializada**



Dra. Simone Laucis Pinto Ramašauskas

*Particulares e convênios*

**2341-8349**

Rua Barão do Pirai, 32 - Vl. Zelina



**MARINADOS**  
ARENQUE E SARDINHA

**IDO KLIEGER**  
(11) 6917.4255  
9146.9164

*Mūsų Lietuva*

*Sua empresa no coração  
da nossa comunidade*



Informativo Mensal da Comunidade Lituana de São Paulo

**Anuncie:**

**Tel.: 11 2341-3542**



Caro leitor, 

Esta edição do Musu Lietuva traz para você a tradição do pão preto lituano. Bem, a verdade é que será só um pouquinho porque este é um tema muito vasto. Aliás, vamos passar algumas receitas para você aproveitar e tentar fazer em casa, mas conseguindo ou não um bom resultado lembre-se: a padaria São José faz um pão preto típico lituano que é delicioso! As pessoas vêm de todos os cantos da cidade para buscá-lo.

Conforme prometido, nesta edição você vai conhecer um pouquinho de nosso mais novo colunista. O Prior do Mosteiro de São Bento d. João Evangelista Kovas é o nosso destaque e na próxima edição você já poderá ler suas mensagens.

Temos também notícias sobre as atividades do Grupo de Danças Rambynas, muitas notícias da Comunidade, a Saga, as lendas e a página voltada ao ensino do idioma lituano.

A Sajunga que vai comemorar 77 anos também tem um bom motivo de alegria: Foi incluída no importante Guia Histórico das Associações e Clubes de São Paulo. Leia na página cinco.

E o "Cantinho da Memória" traz uma nova fotografia. Pedimos sua participação, pois queremos recompor a história de nossa comunidade. Uma leitora nos escreveu falando um pouquinho da foto anterior e você, será que tem algo a acrescentar? Vamos, participe! Estamos aguardando os seus comentários.

Boa leitura!

Sandra C. Mikalauskas Petroff

Mielas skaitytojau, 

Šis "Mūsų Lietuvos" numeris atneša Tau juodos lietuviškos duonos tradicijas. Tiesą sakant, tai tik jų dalelė, nes ši tema labai plati. Beje, rasite ir kelis receptus, kuriuos galėsit pabandyti išmėginti namuose, tačiau net jei ir nepavyks, prisiminkit: "Sao Jose" kepykla kepa tipiską lietuvišką juodą duoną, kuri yra labai gardi! Jos nusipirkti žmonės atvažiuoja iš visų miesto pakraščių.

Kaip ir buvo prižadėta, šiame numeryje galėsit truputį labiau susipažinti su mūsų naujuoju apžvalgininku. Šv. Benediktinų vienuolyno vyresnysis d. João Evangelista Kovas yra mūsų pagrindinė tema, o kitame numeryje jau galėsite skaityti jo apžvalgas.

Taip pat turime naujienų apie šokių grupės "Rambynas" veiklą, daug Bendruomenės naujienų, Lietuvišką Sagą, legendų ir puslapį, skirtą lietuvių kalbos mokymuisi.

Sajunga, kuri švęs 77 gyvavimo metus, taip pat turi svarbią priežastį džiaugtis – ji buvo įtraukta į svarbų San Paulo klubų ir asociacijų istorinį gidą. Skaityk apie tai penktame puslapyje.

O "Atsiminimų kampelis" išspausdino naują nuotrauką. Prašome ir Tavo pagalbos, nes norime atkurti mūsų bendruomenės istoriją. Viena skaitytoja mums parašė ir truputį papasakojo apie ankstesnę nuotrauką. O Tu? Gal gali dar ką nors pridėti?.. Drąsiau, dalyvauk! Laukiame Tavo komentarų.

Gero skaitymo!

Paruošė spaudai Sandra C. Mikalauskas Petroff  
Vertė Aušra Bacevičienė



Informativo Mensal da Comunidade Lituana de São Paulo

Editado pela Associação  
"Musu Lietuva" - Nossa Lituânia

Administração:  
Rua Inácio, 671 - São Paulo/SP  
CEP 03142-040  
Fones: (11) 2341-3542 / 2341-2924 /  
2917-4255 / 2341-5226  
musulietuva@gmail.com

Presidente: Vytautas J. Bacevičius  
Vice Presidente: Ornilo Costa Jr.  
Tesoureiro: Ido Žemantauskas Klieger  
Secretário: Adilson Puodžiunas

Conselho Editorial  
Jonas Valavičius (licenciado)  
Sandra Mikalauskas Petroff

Participaram desta edição  
Aurelija D. Voulgarelis  
Sandra Mikalauskas Petroff  
Eugēnia Bacevičienė  
Aušra Bacevičienė

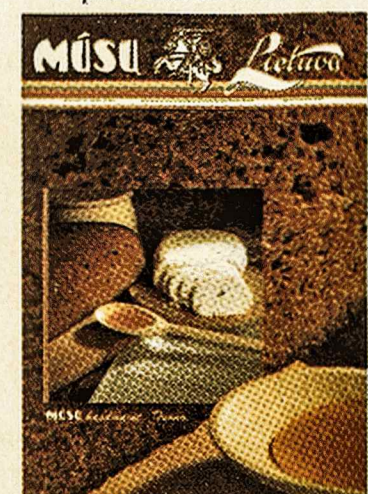
Roberto Petroff  
Jonas Jakatanvisky  
Regina Garkauskas Umaras  
Maria Cristina Bessa  
Lúcia M.J. Butrimavicius  
Marcos Lipas

Jornalista responsável  
Ornilo Costa Jr. - MTB 11.406

Impressão Publicolor  
Gráfica e Editora: (14) 3626.4500

Capa: Eliana Dulinsky Velasco

Capa Tema: - Kasdieninė mūsų duona  
- O pão nosso de cada dia





# Sajunga-Aliança em destaque

## A Sajunga-Aliança, ontem e hoje

Vejamos o que diz o *Guia dos documentos históricos na cidade de São Paulo*, Editora Hucitec, edição de 1998, p. 509, obra coordenada por Paula Porta S. Fernandes que contou com o apoio cultural da Colgate-Palmolive Brasil e apoio institucional da Prefeitura do Município de São Paulo (Lei 10.923/90), a respeito da Aliança Lituano-Brasileira de Beneficência e Assistência Social:

A Associação foi fundada (Em 1931) por imigrantes lituanos, com o intuito de auxiliar a adaptação dos recém-chegados ao Brasil. Em 1963, foi transformada, por deliberação unânime dos associados, em sociedade mista de lituanos e brasileiros, objetivando estreitar a amizade entre os dois povos.

Guarda atas, estatutos, processos, correspondência, livros de registros, livros de matrícula, documentos de contabilidade e administrativos, convites e programas. Os documentos são manuscritos e encontram-se organizados sob critério cronológico e temático.

Outros acervos: livros, revistas, jornais, iconografia e objetos.

Esta era a Sajunga-Aliança descrita em 1997

e continua a mesma nos dias atuais. Desde a sua fundação, sempre foi o farol para guiar os que aportavam no Brasil, particularmente em São Paulo. Possuía escolas para a educação das crianças cultivando a lituanidade. Enquanto recebia subsídios financeiros da Lituânia, ela conseguiu manter cinco escolas primárias, e registrava muitas associações como afiliadas.

Passou por sérias dificuldades pouco antes e durante a Segunda Guerra Mundial.

A Sajunga desde o início e até meados da década de 1960 organizava e promovia as comemorações das principais datas históricas e eventos culturais.

Hoje, em 2008, quando completa e seu 77º aniversário de fundação, muita coisa mudou, e para melhor. É depositária do maior acervo referente aos imigrantes lituanos que se estabeleceram no Brasil, possui uma vasta biblioteca com os livros devidamente catalogados e participa direta ou indiretamente de várias comemorações.

A Sajunga-Aliança é uma Pessoa Jurídica de direito privado sem fins lucrativos. A razão social foi alterada para **Aliança Lituano-brasileira Sajunga** a partir de novembro de

2004, com a aprovação unânime dos seus associados. É uma associação auto-suficiente geradora dos seus próprios recursos para honrar os encargos financeiros, que não são poucos, onde os seus diretores, conselheiros e associados que se dedicam aos eventos, não são remunerados pelos serviços prestados. A Sajunga-Aliança está sempre aberta ao diálogo franco e sugestões, pronta para cooperar para o desenvolvimento da nossa comunidade.

Visto de fora, as coisas parecem mais simples do que realmente são. Muitas observações, principalmente de pessoas que não pertencem ao quadro associativo, não procedem. Carecem de fundamento. Geralmente provêm de pessoas alheias a assuntos administrativos. O mais importante é que elas, associando-se e participando das atividades da Sajunga, sentiriam as dificuldades mais de perto e poderiam colaborar de forma mais produtiva para a nossa comunidade.

A Sajunga-Aliança se orgulha do seu passado, e zela pelo presente com vistas para o futuro.

*Aliança Lituano-brasileira – Sajunga  
Saldys Algimantas – Diretor-presidente*

### Nova Fase – Primeira Parte

A morte de Vytautas abalou muito ao velho Liutas. Ele percebeu que a situação na Lituânia nunca mais seria a mesma e que a falta de um legítimo herdeiro masculino, do lado de Vytautas, só dificultaria as coisas para os lituanos e facilitaria para os poloneses...

Liutas se voltou então para a família e para sua propriedade na Zemaitia. Como já era tradição a gerações, passou o comando das terras de sua tribo (conhecida por Yla) para o filho mais velho, bem como os antigos tesouros da família: a espada achada na floresta e que continuava tão afiada e reluzente quanto era séculos atrás e o medalhão e o anel que haviam sido conquistados após uma competição montada por um "Vaidilas" lituano para resolver uma questão de honra. Esta tradição continuou se mantendo como passar dos anos e das gerações.

Com a evolução dos tempos e as mudanças administrativas que foram sendo implantadas, o clã dos Yla e sua comunidade se tornaram um sobrenome de família e uma administração local, sob o controle deles. As terras continuavam sob uma forma feudal, onde o senhor tinha amplos poderes sobre os camponeses, mas a família dos Yla, sob o comando de um Liutas (que acabou se tornando mais um título para o líder do clã do que um nome próprio, depois de tantos anos) procurava tratá-los com respeito e gratidão.

Os poloneses, nos séculos que se seguiram, procuraram sempre manter a Lituânia sob controle. Mas este controle foi parcial, pois os nobres lituanos, mesmo se polonizando na língua e nos trajes, continuavam se considerando lituanos.

A monarquia que acabou se instalando a partir da União de Lublin (estabelecida em 1569 e conhecida como "República das Duas Nações" ou "Rzeczpospolita") possuía uma assembléia de representantes dos nobres, que eram os responsáveis pela escolha de um novo soberano único para os dois estados. Além disso, este parlamento cuidava da aprovação de novas leis e impostos. O Grão-Ducado da Lituânia ainda assim manteve muitos direitos (incluindo governos, tesouro e exércitos separados). Se por um lado, esta assembléia de nobres dava a impressão de controle sobre os soberanos, por outro permitiu que, no processo de escolha não hereditária dos reis polono-lituanos, a corrupção fosse acentuada e os poderes desses soberanos consideravelmente pequenos, quando comparados com os poderes de outros monarcas da época.

Os Liutas como membros da camada social do "bajorai" (os barões) participavam da assembléia dos nobres e acompanharam, com o passar dos anos, a sucessão de reis e dinastias. Alguns dos soberanos procuravam a coroa polono-lituana só para se fortalecer



dentro do contexto europeu, envolvendo estes povos em conflitos que aos poucos foram empobrecendo a nação. Reis da Hungria e Suécia se elegeram soberanos da Rzeczpospolita. Mas o pior que podia acontecer ainda estaria por vir.

Com o passar do tempo, a influência polonesa foi aumentando cada vez mais no território lituano. Em algumas cidades e no meio da nobreza lituana, o único idioma que se lia e ouvia era o polonês. Nas terras dos Yla,

a Zemaitia, a situação não era tão séria e, na verdade, a população se orgulhava de ter seu próprio dialeto. Todos os Liutas que se seguiram acabaram lutando contra esta onda polonizadora e conversavam, mesmo sem sempre serem totalmente entendidos pelos esnobes nobres lituanos, em idioma lituano.

E o que parecia inevitável acabou acontecendo. Após séculos de gradual enfraquecimento da "Rzeczpospolita", as potências imperialistas vizinhas acabaram dividindo os despojos de guerra entre si. Prússia, Áustria e Rússia dividiram o território, ficando quase todo o território lituano sob o controle czarista e iniciando um processo brutal de dominação e russificação que duraria mais de cem anos. (continua)

*Marcos Lipas  
Vocabulário:  
Vaidilas: sacerdote pagão*

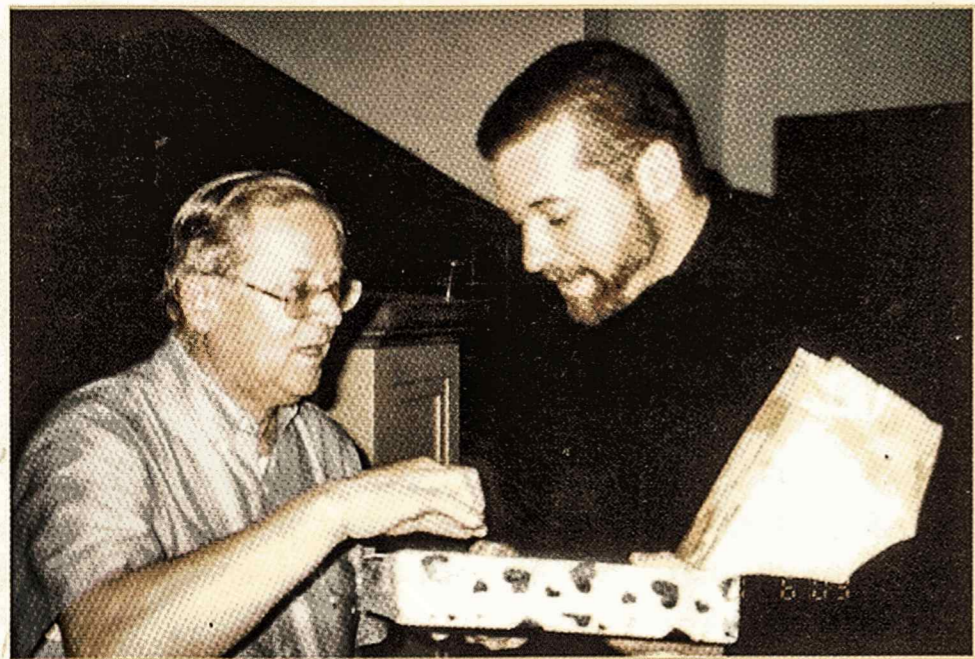
## Dom João Evangelista Kovas – um descendente de lituanos no Mosteiro de São Bento

Nascido em São Paulo aos 15 dias de fevereiro de 1975, é bisneto de Vincas e Agota Kovas, lituanos que vieram para o Brasil em 1926. Seus bisavós desembarcaram no Rio de Janeiro e somente depois de algum tempo foram para Ribeirão Preto e posteriormente para São Paulo e Ferraz de Vasconcelos. Tiveram seis filhos, dentre os quais Alfonsas, seu avô, que se casou com Edite e tiveram três filhos: Inês, Cecília e Vicente, seu pai, que se casou com Vera, sua mãe.

Seus pais são naturais de São Paulo, mas se conheceram no pequeno município de

e internacional.

Ao final ano de 1994, após completar o serviço militar, prestou os Vestibulares das mesmas instituições de Ensino Superior que outrora almejava. O resultado classificatório foi bastante satisfatório, entretanto, em meados de 1995, sentiu forte o chamado para outra forma de vida, de início bastante desconhecida: o sacerdócio católico. Para sua própria surpresa, bem como a de seus pais também, deixou o cursinho em vista de conhecer os diversos institutos de vida religiosa, a fim de ingressar em algum desses institutos no início do ano seguinte.



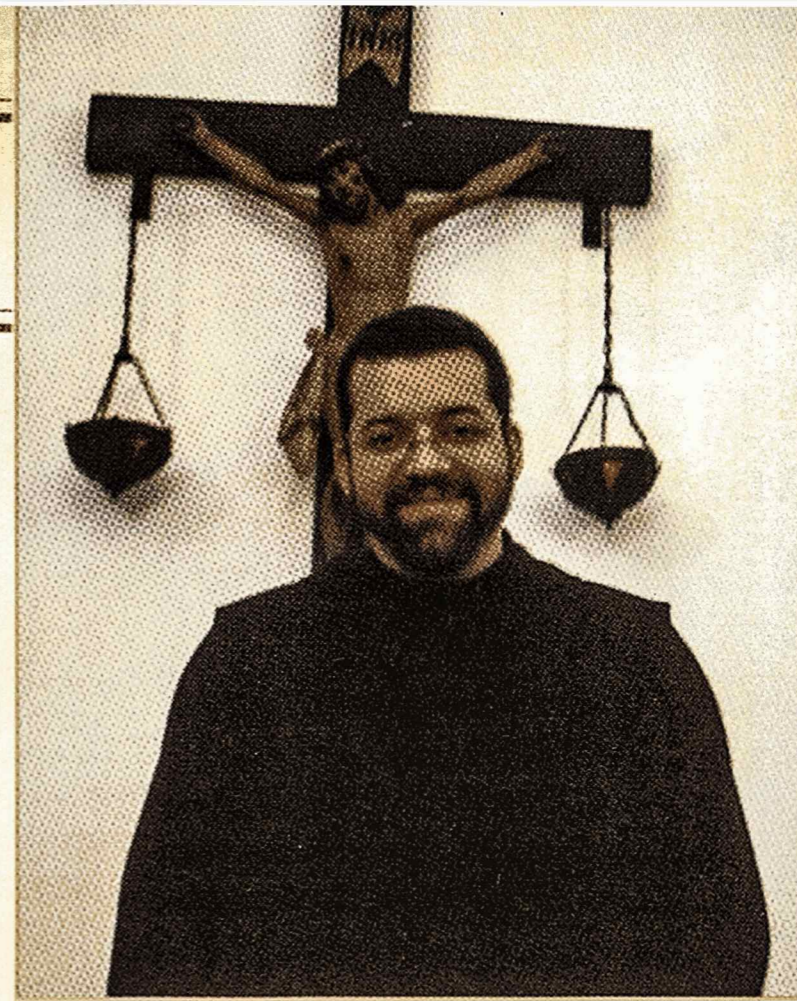
Ferraz de Vasconcelos, a 40 quilômetros de São Paulo, para onde ambos foram com a idade de dez anos. Retornaram definitivamente a São Paulo após a diplomação de seu pai em medicina e pouco antes de seu nascimento.

Residiu no bairro da Vila Mariana até 1996 quando mudou-se definitivamente para o Mosteiro de São Bento.

Tendo sempre estudado em boas escolas, d. João Evangelista tinha o intuito de seguir os passos do pai e cursar medicina, mas em 1994, para surpresa geral foi selecionado para o Serviço Militar obrigatório. Serviu no 2º Batalhão de Polícia do Exército. Conseguiu a baixa entre a primeira turma de dispensados, em fins de novembro do mesmo ano, possibilitando retomar os planos de antes. No ano de 2007, viria a receber uma condecoração desse mesmo Batalhão como “Policia Ilustre”, em decorrência da Visita do Santo Padre Bento XVI ao Brasil, quando ele hospedou-se no Mosteiro e onde a Polícia do Exército exerceu sua função de guarda do sítio de estada do Santo Padre. Nesse mesmo ano, ele já exercia a função de Prior do Mosteiro, ficando muito envolvido com os preparativos da vinda do Papa, inclusive com presença na mídia nacional

Em fins de novembro de 1995, conheceu o Mosteiro de São Bento de São Paulo, onde ingressei definitivamente em 19 de janeiro do ano seguinte, devido ao reconhecimento do Abade da época, Dom Isidoro Oliveira Preto OSB, de que sua experiência de discernimento vocacional durante o segundo semestre de 1995 havia sido suficiente.

No Mosteiro ocupou diversos cargos, dentre os quais Promotor Vocacional, Secretário do Instituto de Filosofia São Bento, de nível Superior, Comprador e Almoxarife, Hospedeiro, Diretor dos Oblatos Beneditinos Seculares e Prior da Casa. Graduou-se em Teologia pelo Instituto Teológico São Paulo (ITESP), filado ao Colégio de Santo Anselmo em Roma, com monografia de conclusão do curso sobre o Pecado Original, no ano de 2002. Durante este período conheceu nosso querido padre Pedrinho (Petras Ruksys).

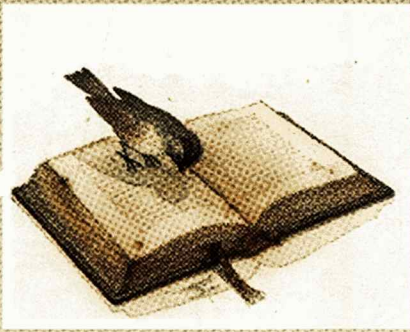


Foi ordenado Diácono, em 3 de setembro de 2002, por Sua Excelência Reverendíssima Dom Manuel Parrado Carral, na época Bispo Auxiliar da Arquidiocese de São Paulo, responsável pela Região Sé; e foi ordenado Sacerdote, em 13 de maio de 2003, por Sua Eminência Reverendíssima o Cardeal Dom Cláudio Hummes, Arcebispo Metropolitano de São Paulo. Ambas as ordenações foram conferidas na Basílica Abacial de Nossa Senhora da Assunção (Mosteiro de São Bento). Na ocasião da ordenação sacerdotal, padre Pedrinho que fora convidado para o evento levou com muita alegria uma pequena comissão de representantes da comunidade lituana da Vila Zelina.

Em 2006, d. João Evangelista graduou-se ainda em Filosofia com Licenciatura Plena pela Faculdade de São Bento, com monografia de conclusão de curso sobre a obra de São Tomás de Aquino, *O ente e a essência*.

Atualmente, mantém as funções de Diretor dos Oblatos Beneditinos e Prior do Mosteiro; sendo também aluno do Curso de Pós-Graduação (mestrado) em Filosofia da Faculdade de São Bento.

Para nossa alegria, passa a ser também um dos colaboradores da Revista Musu Lietuva.



## Mitos lituanos:

### Lendas e pequenos contos

As fadas sempre encontraram espaço em nossa imaginação. Qual criança nunca se distanciou dos problemas reais envolvendo-se com seres maravilhosos que lhe dariam paz e alimentariam a esperança de uma vida melhor? As crianças lituanas também sonharam com suas laumės e tiveram a certeza do “e foram felizes para sempre.”

Apresentaremos então algumas histórias tendo as maravilhosas laumės como protagonistas.

Bons sonhos para todos nós....

#### Laumės

As laumės eram consideradas semideusas e fadas nos países bálticos. São também conhecidas como deivės. Elas são descritas como mulheres de excepcional beleza, com longos cabelos e retratadas, geralmente, despidas. Dizem que elas ajudam moças pobres a conseguirem dotes, auxiliam os rapazes pobres a encontrar o verdadeiro amor e também ajudam as mulheres na hora do parto. Também dizem que as laumės estrangulam os bebês abandonados pelas mulheres ricas, a fim de poupar-lhes sofrimentos, e dão presentes às crianças indesejadas das famílias pobres. Decidem o destino dos humanos e trazem prosperidade. A palavra lituana para sorte é laimė. Pedras empilhadas na forma de pilares são chamadas de laimas ou “Deusas de Pedra” no Báltico e são reverenciadas como sagradas. Acreditava-se que sob essas pedras seria possível encontrar a água da vida.

Temos muito a contar sobre esses seres maravilhosos e começaremos então com alguns contos que possuem nossas laumės como personagens:

#### As fadas e o bebê

As laumės são fadas muito laboriosas. Recompensam aqueles que trabalham, enquanto punem os que tentam encontrar uma alternativa fácil de ganhar dinheiro.

Certa vez, uma pobre mulher havia levado seu bebê para que pudesse trabalhar em um canteiro e ao mesmo tempo, pudesse cuidar da amada criança. Como ela estava muito ocupada com seu trabalho, a criança acabou dormindo o dia inteiro. A mulher então voltou exausta para casa no final do dia, esquecendo-se completamente de sua criança. Ela tirou leite das vacas, fez o jantar e serviu-o ao seu marido. Durante a refeição, ele perguntou: “Onde está meu filho?” Aterrorizada, ela sussurrou: “Eu o esqueci!” e correu o mais rápido possível até o lugar onde havia deixado o bebê. No caminho, ouviu as laumės cantando “Čiūčia, liūlia, criança esquecida”. A mãe, à distância, pediu às laumės que devolvessem seu filho. Uma das fadas disse: “Venha, venha boa mulher, pegue seu filho, nós não lhe fizemos mal. Nós sabemos que você trabalha demais, tem muitas obrigações e que não queria deixar seu filho para trás”. As fadas, então, ofertaram à criança muitos tesouros, fraldas, tudo o que era necessário, e em tão grande quantidade que seria suficiente para várias crianças. A mãe voltou para casa com seu bebê e com sua carga preciosa; foi recebida com alegria e satisfação. Outra mulher, ouvindo falar do acontecido, foi tomada pela inveja. Ela começou a pensar, “Vou fazer o mesmo que ela fez”. No dia seguinte, quando começava anoitecer, ela foi até o campo e lá deixou seu filho, voltando imediatamente para casa. Ela jantou, mas ainda não queria ir buscar a criança. Bem mais tarde, naquela mesma noite, imaginou que já estivesse na hora de ir buscar o tesouro

que as laumės, supostamente, dariam a ela. Quando se aproximou do campo, ouviu as fadas cantando. “Čiūčia, liūlia, criança esquecida de propósito”. A pequena criança estava gritando de dor porque as fadas a estavam beliscando. Elas continuaram sua tortura até que a mãe chegou mais perto. As laumės, então, lhe devolveram a criança.

A invejosa mãe tinha, através do sofrimento de seu próprio filho, aprendido uma dura lição.

#### Os presentes das laumės

Uma mulher sabia que as laumės costumavam usar sua banheira para tomar banho. Ela pensou: “Por que elas não poderiam tomar banho? Afinal elas também eram criaturas vivas! Não seriam?”

Sempre que acendia a caldeira para aquecer água, a mulher deixava um pouco do líquido para as laumės. Deixava também sabonete e esponjas para elas. As fadas, ao que parece, entenderam que a mulher estava fazendo algo de bom para elas e resolveram recompensá-la por sua gentileza. A mulher começou a encontrar presentes ao lado de sua banheira — tecidos de linho, roupões e toalhas. Todos os presentes eram feitos com tal delicadeza que se tornou um grande prazer contemplá-los.

*Laumės  
Regina Garkauskas Umaras  
Maria Cristina Bessa*





## Šventės

### O santo que renunciou à política

2008/IX/29 – Nr. 39 Aras Luksas

No dia 03 de outubro comemoram-se 550 anos do nascimento de São Casimiro, filho de rei e o único entre os seis herdeiros do trono que renunciou ao caminho de político, e que optando pela vida de asceta tornou-se o único santo da Lituânia. No despontar da aurora do dia 03 de outubro de 1458, no castelo real de Vavelio, na Cracóvia, nasceu o segundo filho do rei da Polônia e grão duque da Lituânia, Casimiro e de sua mulher – Elisabete de Habsburgo, filha do rei da Checoslováquia, Alemanha e Hungria, e que em honra ao pai foi batizado com o nome de Casimiro. Por coincidência ou não, a este filho coube repetir o caminho do pai – com apenas treze anos, em seus ainda frágeis ombros recaiu o pesado dever e responsabilidade de monarca.

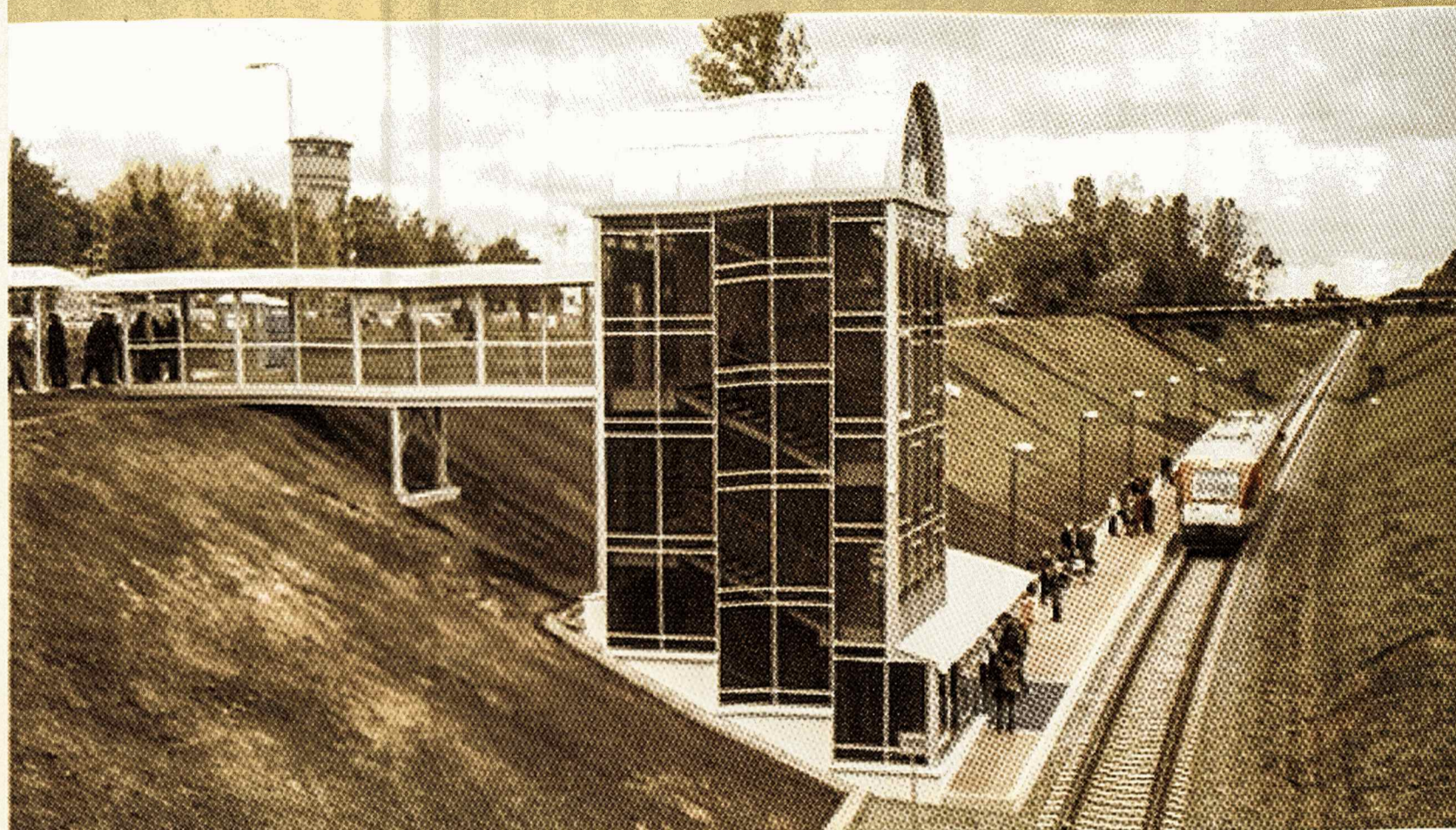
Entretanto, ao contrário do pai, o jovem Casimiro já então tentou opor-se ao destino que lhe foi imposto desde muito cedo. Em todo seu breve tempo de vida fez de tudo para evitar a coroa de monarca, talvez até sem pressentir, que passados quase dois séculos ela seria substituída pela auréola de santo.

Hoje, pouco se sabe sobre a vida secular do único santo da Lituânia, bem como sobre os seus milagres com provas incontestáveis, sem os quais não se torna santo. São Casimiro não foi nem político, nem teólogo, não deixou volumosos livros espirituais, na realidade ficou conhecido por sua humildade incomum. Obrigado a assumir algumas responsabilidades do país, na época foi lembrado apenas como um administrador razoável, mas na política, após sua morte, este jovem tornou-se muito importante. Em menos de um século São Casimiro foi considerado um símbolo na interminável luta dos lituanos com Moscou.

O que teria acontecido para que o filho do rei da Polônia e grão duque da Lituânia, o único dos seis herdeiros do trono, renunciasse à carreira de político e escolhesse a vida de asceta? Tal decisão poderia ter sido consequência do insucesso do príncipe de treze anos na campanha da Hungria e os horrores da guerra vividos naquela ocasião? Ou talvez a grave doença, incurável na época, tenha permitido ao jovem perceber desde cedo, quão rapidamente passa a glória do mundo? As crônicas em que São Casimiro é citado, geralmente só de passagem, não dão resposta a esta pergunta.

Trad. por Lúcia M. Jodelis Butrimavicius

## É Bom Saber - Svarbu Žinoti

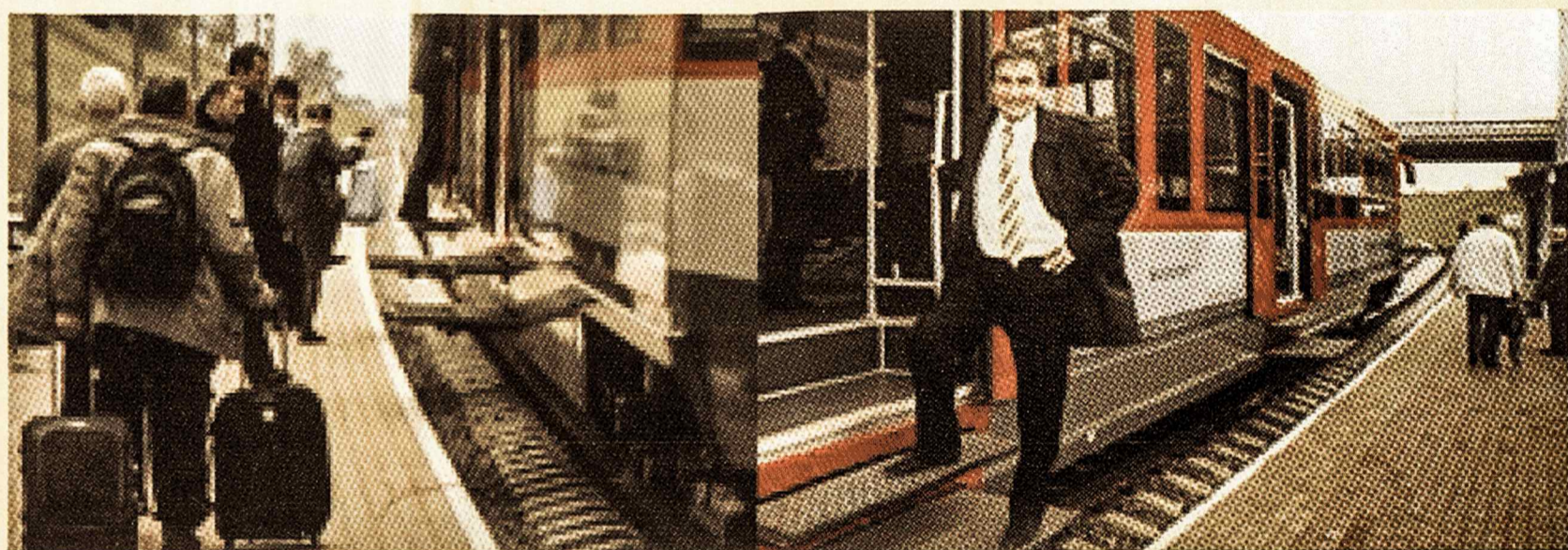


Nuo šių metų spalio m. pradės važinėti AB Lietuvos geležinkeliai traukiniai naujuoju keliu Vilniaus geležinkelio stotis – Tarptautinis Vilniaus oro uostas, kurį sostinės gyventojai ir miesto svečiai, išvengdami transporto spūsčių galės įveikti per 7 min.

Baigiama įrengti naujam traukinių keliui reikiama įranga: keleiviams su negalia pritaikytos stotelės, liftas. Keleivių saugumui veiks vaizdo stebėjimo sistema, bus įrengtas pėsčiųjų takas su dengta galerija. Naujuoju keliu važiuos AB Lietuvos geležinkeliai specialiai įsigytas vieno vagono traukynis – jame bus 93 sėdimos vietos. Numatoma bilieto kaina – 2 litai. Keleiviai bilietus galės įsigyti visose geležinkelių stotyse, oro uoste ir traukinyje. (Alfa.lt)

Apartir de outubro deste ano a AB Ferrovias da Lituânia terá um novo percurso: Estação ferroviária de Vilnius – Aeroporto Internacional de Vilnius, para que os moradores da capital e os visitantes evitem o congestionamento e façam o percurso em 7 minutos.

Para esse fim, várias melhorias estão sendo ultimadas, tais como acesso apropriado aos dependentes físicos através de elevador, segurança dos usuários através de um sistema de câmeras eletrônicas e uma via coberta para pedestres. No novo trecho da ferrovia percorrerá um vagão especialmente adquirido que terá 93 assentos. O preço previsto é \$2 litas. Os usuários poderão adquirir seus bilhetes em qualquer estação da ferrovia, no aeroporto e nos trens.



### Embaixada da Lituânia

Informamos que a Sra. Lina SKERSTONAITE, Conselheira, iniciou oficialmente suas funções na Embaixada da Lituânia em Buenos Aires ocupando também o cargo de Encarregada de Negócios a.i. até que seja feita a nomeação de um Embaixador Extraordinário e Plenipotenciário para aquela Missão.

Suas principais atividades estão concentradas nos assuntos políticos, econômicos, a comunidade lituana e a relação com os vários consulados honorários da Lituânia na região.

Por sua vez, a Primeira Secretária Laura TUPE cuidará dos assuntos consulares e culturais daquela Representação.

# O delicioso pão preto nosso de cada dia

Pão é uma coisa sem a qual cada lituano não pode viver, como os chineses e seu arroz, os italianos e a pasta e os franceses e o vinho. Um dos mais antigos e importantes costumes culinários lituanos era e continua sendo o pão preto de centeio. E apesar de ser feito de centeio e de sua cor escura é mais saudável, é mais macio e sacia mais do que o pão branco francês que você encontra em qualquer lugar. Além de ser mais útil para o organismo regulando os movimentos peristálticos. O pão preto está na mesa todos os dias: no café da manhã, no almoço e no jantar. O pão desempenha um importante papel nos rituais de família e festividades agrícolas. Os lituanos relacionam muitas crenças e magias com o pão. Uma delas é o seu caráter de proteção contra o fogo. Assim, quando constroem uma casa nova, colocam um pedaço de pão preto na fundação a fim de protegê-la.

O pão denota grande respeito, é chamado santo e a ele se refere no gênero feminino. Um pão nunca é colocado invertido em uma mesa e uma fatia nunca é comida na ponta de um garfo. Se um pedaço de pão cai no chão, ele é recolhido com reverência, beijado e comido. Isto é feito para que a casa nunca fique sem pão.

Muitos recebem um pão preto como um presente para uma longa viagem, pois quando estiverem longe sentirão a falta dele como de um membro da família. Isto se dá porque você nunca encontrará pão como este em nenhuma parte do mundo.

O pão lituano é um pão de centeio preto, freqüentemente saborizado com sementes de alcarávia e girassol.

Dois tipos de pão são tradicionais, de fermentação natural e escaldado. O pão naturalmente fermentado vem sendo assado desde os primórdios, enquanto o pão escaldado começou a ser assado no início do século XX. O pão natural fermenta a noite inteira, mas precisa ser amassado por um longo tempo, enquanto a fermentação do pão escaldado leva aproximadamente três dias. O pão assado era tratado com honras pela dona de casa.

E este respeito era transmitido para a filha mais velha com uma cerimônia especial. A mãe pegava os instrumentos de assar pão e entregava para a filha crescida dando-lhe também um beijo. Depois que a filha assava seu primeiro pão, a mãe reunia toda a família e convidava os vizinhos mais próximos para experimentar o primeiro pão da filha. A primeira fatia ia para o pai que beijava a filha e virava o banco dela para a direção da porta. Isto significava que ela já poderia ser uma dona de casa, já poderia se casar.

O dia de assar pão era um dia muito especial. A paz e o silêncio reinavam na casa. Se uma visita viesse neste dia, ela teria que permanecer ali até o pão ficar pronto. Nada era emprestado no dia de assar o pão, pois havia a crença de que o empréstimo levaria seu bom sabor embora. Toda dona de casa tem orgulho do sabor de seu pão e o país orgulha-se de que alguns de seus pães sejam mais saborosos do que alguns bolos de outros. Apesar de poucas donas de casa assarem seus próprios pães em casa hoje em dia, elas valorizam a tradicional crença de que o pão vale mais do que o ouro.

Se você vive além-mar, dar um pulinho na Lituânia para comprar um pão não é muito prático, então aqui estão algumas coisas que você precisa saber se for mesmo assá-lo. Cada pão assado por uma vovó, em qualquer aldeia da Lituânia contará que a receita dela é a melhor e na verdade, todas elas estão certas porque é um assunto de gosto extremamente pessoal.

Cada receita tem o toque especial do padeiro e esta é, sem dúvida, a razão porque tantos comerciais de pão preto mostram uma vovozinha (mociute) ou uma aldeia.

O principal segredo para um bom pão preto é a base. A base é um pedaço de massa que será a alma do pão. É comum fermentar o pão, mas isto também controla uma pequena parte do sabor. Nos tempos antigos esta alma do pão permanecia viva por gerações como uma chama eterna deixando um pouco da massa de cada fornada para a próxima e assim por diante. Qualquer padeiro admitirá que é mais fácil assar uma torta do que um pão todos os dias. Certamente você começará "arranhando", inicialmente o seu pão não será tão bom quanto o velho pão da vovó, mas lembre-se daquele sabor que você conseguirá a medida em que se aperfeiçoar. Huumm!!!

## Uma receita de pão preto de centeio

Se você está mesmo animada aqui vai um pequeno guia dos mistérios do pão preto.

Se você não tem uma avó com uma base para compartilhar com você, então aqui está uma receita básica para sua própria base:

½ Kg de farinha de centeio, 50 gr de fermento fresco e 1 litro de água morna. Misture todos os ingredientes e deixe-os num lugar morno para assegurar uma boa fermentação. A base deverá estar pronta em 24 horas. Esta base dá ao pão um agradável gostinho de azedo. Cada base tem seu próprio e particular sabor. (algumas pessoas adicionam leite azedo, cerveja ou outras substâncias no lugar da água. Acrescem às vezes um pouco de mel para aumentar a fermentação e ainda outros ingredientes secretos). Então aqui está a sugestão para a massa: 3Kg de farinha de centeio grosseiramente moída, 1 litro de água e um pouco de sal.

Esquente a água até 40°C e coloque no meio da farinha com a base dissolvida na água. Misture bem. Polvilhe a massa com farinha e deixe fermentar em um lugar quente. Durante a fermentação o tamanho será triplicado. A fermentação está completa em aproximadamente 14 horas. Então bata na massa. Adicione a farinha restante, o sal e sove bem. Mãos úmidas são usadas para alisar a parte de cima da massa e, cubra a massa deixando-a num lugar quentinho por cerca de três horas.

Se você chegou até aqui, ficará feliz em saber que há somente mais alguns passos. Monte os pães no formato clássico e alise o topo com as mãos úmidas. Asse em forno pré-aquecido a 200°C, um forno a lenha é certamente preferido, por aproximadamente duas a três horas.

Alguns põem diferentes ervas, folhas de repolho ou galhos de bordo ou bétula embaixo das broas para saborizar e prevenir para não grudar no forno.

O costume local diz que para saber se o pão está pronto você bate no pão e atente se consegue tirar um som sólido. Use um pano com água fria para umedecer o topo das broas, cubra com um pano de linho leve e deixe esfriar lentamente ou eles se quebrarão. E aí, bom apetite! O pão durará por semanas se refrigerado.





## A receita da Sueli Matulionis

Depois de uma visita à Lituânia minha amiga Sueli Matulionis lá de Campinas foi inspirada a tentar esta arte antiga de assar o pão preto com bons resultados.

E como ela tem um coração maravilhoso e adora compartilhar suas alegrias, ela me passou a receita para publicar.

A receita dela é muito parecida com esta que acabei de passar, difere apenas em alguns pequenos detalhes, mas você sabe como são essas coisas de cozinha... Muitas vezes o segredo do sucesso está mesmo num detalhe bem pequenininho. Então vamos lá:

Você vai usar 3Kg de farinha de centeio escura, 1 litro de água e sal a gosto (cerca de 3 colheres de sopa).

Para fazer a base use ½ Kg dessa farinha, 50gr de fermento fresco e 1 litro de água quente.

Misture todos os ingredientes da base e mantenha em local aquecido. Deixe por 24 horas.

Para a massa você precisará aquecer a água (sem ferver) e misturar com a base mais metade da farinha que sobrou. Leve para fermentar por mais 14 horas. Lembre-se de deixar aquecida.

Depois desse tempo acrescentar o restante da farinha e o sal e sovar bem.

Você vai passando a mão na água gelada e vai sovando. Faça isto até a farinha misturar totalmente e a massa parar de grudar nas mãos.

Monte os pães e alise com água gelada. Deixe crescer por aproximadamente três horas.

Polvilhe a forma untada com manteiga com farinha de centeio.

Depois de assado, ainda quente, umedeça superficialmente com água gelada e cubra sem colocar num lugar gelado. Permanece fresco por duas semanas.

Dica da Sueli: No lugar da água use leite talhado e você obterá um resultado ainda mais gostoso. Bom apetite!

*Sandra C. Mikalauskas Petroff*

## RAMBYNAS Grupo de Danças Folclóricas Lituanas

Sempre que possível gosto de passar por aqui e mostrar para a comunidade o que o grupo Rambynas tem feito.

É uma maneira de ficarmos próximos e sentirmos que somos parte uns dos outros.

Tivemos uma série grande de apresentações e eventos e eu gostaria que vocês soubessem um pouco

do que foi tudo isso.

### Dia dos pais na Sajunga – 17/08

Mais uma vez fomos convidados a levar um pouquinho de nossa alegria e folclore para os sócios e amigos da Sajunga e foi, como sempre, muito bom. Estávamos em casa, pois é lá, na Rua Lituânia, que fazemos os nossos ensaios todos os domingos.

### As cerejeiras em flor

#### de Campos de Jordão - 23/08

Foi numa fria manhã de agosto que nosso ônibus saiu do largo da Vila Zelina com destino às montanhas.

Fomos convidados a fazer duas apresentações na cidade serrana de Campos de Jordão em meio à floração das delicadas e lindas cerejeiras e dos surpreendentes e coloridos rododendros.

Fazia muito frio, mas o público estava presente e foi extremamente caloroso. Fomos aplaudidos de pé!

Quanto carinho!

Ao término de nossas apresentações encontramos com o casal João Roberto e Ivete Nenartavis, assinantes do Musu Lietuva, que haviam saído de Ribeirão Preto para participar de uma festa na serra. Quanto carinho eles nos deram!

Antes de pegarmos a estrada de volta ainda fomos passear no centro de Capivari. Tomar um chocolate quente, comprar algumas gostosuras e quem sabe, comprar uma blusa ou um cachecol de lã.

### Bingo do Rambynas – 30/08

Sim, na sequência daquelas apresentações tivemos o nosso bingo. E foi gratificante!

Deu muito trabalho arrecadar todas aquelas prendas, montar as cestas, embalar cada um dos tantos eletrodomésticos e cada uma das outras prendas, vender todos os convites, fazer todas as tortas, os bolos e o chá e preparar o salão da sala 01 na Vila Zelina para receber nossos convidados.

E o pessoal atendeu o convite.

Foi muito divertido ver a alegria dos “sortudos” e ouvir os resmungos daqueles que estavam só esperando pela boa.

Não deixamos as mesas com pratos vazios nem por um momento. E o tempo todo os jovens dançarinos ficavam trazendo um chá de frutas e especiarias bem quentinho

Agradecemos a todos que colaboraram com o grupo e, em especial, agradecemos às mães Lídia, Solange e Miriam por tudo o que fizeram, pois se não fosse pelo empenho e dedicação delas teria sido quase impossível realizar este evento com tanto sucesso.

Como todos sabem, o grupo Rambynas pretende viajar para a Lituânia no próximo ano e participar do Festival de danças. E para que isto se torne realidade trabalhamos muito e contamos sempre com seu apoio.

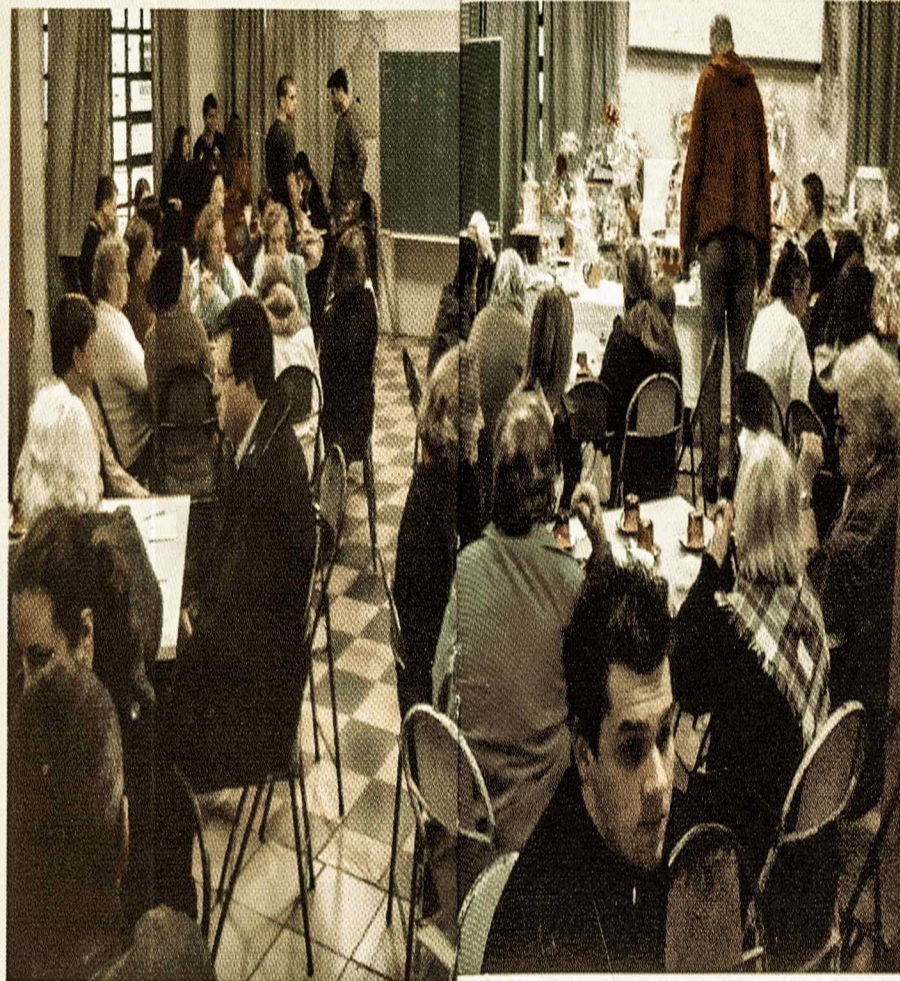
### Festa das flores e do morango de

#### Atibaia – 06/09

Setembro chegou e as apresentações se intensificaram.

Desta vez fomos para dançar em Atibaia, cidade do interior paulista.

Lá fazia muito calor e as nossas confeccionadas em linho e lã eram



totalmente inadequadas para o clima local.

Não combinavam com o clima, mas combinavam totalmente com o multicolorido das flores e frutas que garantiam o sucesso da festa.

Incrível o que os japoneses fazem com as flores: uma mais bonita e maior do que a outra. Tão perfeitas e iguais que pareciam ter saído de uma máquina multiplicadora. E as frutas, então? Pareciam de cera...

O trabalho deles é realmente impressionante!

Em uma festa tão linda, com outros excelentes grupos folclóricos se apresentando e representando seus países de origem, também o Rambynas estava bem ensaiado e preparado para enriquecer a festa representando a Lituânia.

### Jubileu de 400 anos – 07/09

Naquele final de semana tínhamos uma jornada dupla e era importantíssimo participar, pois afinal de contas era para comemorar os 400 anos da aparição de Nossa Senhora em Siluva.

Participamos da missa solene com os trajes típicos lituanos não apenas para enfeitar a igreja, mas porque de alguma forma eles proporcionam uma atmosfera mais

lituana.

De lá fomos para o anfiteatro do Colégio São Miguel Archanjo para fazer o que mais gostamos: dançar.

E para homenagear Nossa Senhora escolhemos danças novas, bonitas e que gostamos muito de dançar. Acreditamos que seria a fórmula perfeita para expressar o nosso amor, a nossa alegria e agradecer Sua presença tão forte em nossas vidas. E acredito que conseguimos dividir esse sentimento com o grande público presente.

### Revelando São Paulo – 13/09

Vocês pensaram que era só? Que nada, ainda temos muito para contar!

Dentro do Revelando São Paulo é realizado o Festival da Amizade,

onde os grupos folclóricos da capital (como o Rambynas) chamados de grupos internacionais têm a oportunidade de se apresentar com os grupos folclóricos de cultura brasileira e internacional do interior e litoral do estado de São Paulo.

Trata-se de um evento cultural extremamente rico que, além de mostrar danças, traz também tradições como a cavalhada e o bumba meu boi, apresenta seresteiros, cantores regionais e bandas do interior.

Também ao longo de toda a semana as pessoas podem visitar o parque da água branca e comer uma “comidinha” típica do interior ou litoral de São Paulo, bem como fazer compras nos estandes de artesanato típico.

Esse festival é assim: uma semana inteira com as tradições de todo o estado de São Paulo dentro do Parque da Água Branca.

### 37º Festival Internac. Danças

#### Folclóricas - Japoneses 20/09

Neste ano o Rambynas novamente fez sua apresentação no sábado e mais uma vez fomos convidados a fazer o encerramento.

Claro que isso não tem nada demais, no entanto denota a confiança que a comissão deposita no trabalho do grupo e permite-nos fazer uma parte de nossa apresentação com música ao vivo.

Isso mesmo, encerramos as apresentações do dia dançando Suktinis com dançarinos de outros grupos ao som de Bitute Pilkoi tocada ao vivo.

A banda era formada por Asta V. Braslauskas, Rafael C. Caccavallo, Paulo R. Jurgilas (Pauliukas), Marco Juraitis e Pedro Pallotta (Sadauskas).

Quase sempre é no “festival dos japoneses” que nós estreamos as danças novas e este ano não foi diferente, das quatro danças apresentadas três eram novas: Galaliu Geguzinej, Po dvi greta e Paskutine Polka.

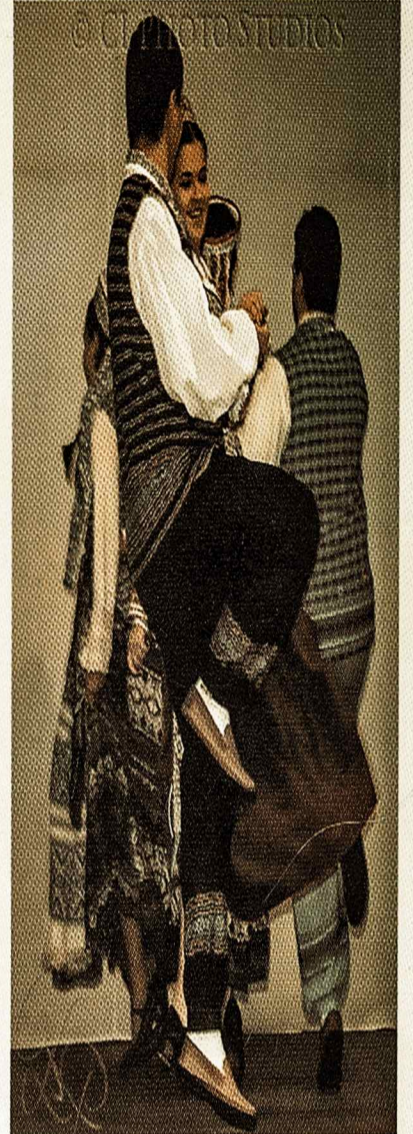
Eisim sesutes completava o nosso repertório e levamos esta dança ao palco com 24 meninas. Foi lindo!

Tenho certeza de que todos os lituanos presentes na plateia se sentiram muito bem representados.

Os jovens fizeram a parte deles: dançaram com leveza, com alegria, e com firmeza transparecendo toda a seriedade com que participam de cada um dos ensaios.

Nosso estande foi muito visitado e não sobrou um único pedacinho de torta para contar a história.

Agora, já estamos pensando no repertório do ano que vem. E quando o evento chegar não deixe de comparecer.



### 3º ART MUNDI - 04/10

Trata-se aqui de uma mega feira de artesanato mundial. São trinta países mais 16 estados brasileiros vendendo artesanato típico.

Uma beleza de transbordar os olhos.

Nas edições anteriores a feira também trazia para o público várias oficinas de criação, mas neste ano eles inovaram acrescentando as danças folclóricas.

Com uma exceção para o palco que não fazia jus à festa, o evento foi muito bem produzido.

Novamente fizemos uma bela apresentação o que nos proporcionou excelentes contatos para futuros eventos, mas encontramos também lituanos há muito afastados do convívio da comunidade que se emocionaram às lágrimas e nos aplaudiram com muito carinho.

Você deve estar pensando: “Puxa, quantas apresentações seguidas!”

Pois é, foi mesmo um período muito intenso de trabalho de divulgação da Lituânia e sua cultura. E o melhor de tudo isso é ver o grupo cada vez mais maior, mais unido, mais amigo e dançando com prazer.

Sandra C. Mikalauskas Petroff  
Coordenadora



## ■ Bingo da comunidade lituano brasileira



No último dia 11 de outubro, a Comunidade Lituano Brasileira, realizou seu tradicional Bingo nas dependências do salão de festas da Paróquia São José de Vila Zelina.

O evento foi marcado pelo grande número de pessoas que prestigiaram mais esta realização e puderam desfrutar de uma tarde de muita alegria e descontração.

A Comunidade vem à público para agradecer a todas as pessoas que participaram do bingo oferecendo suas prendas e doces. Recebam o nosso muito obrigado.

Um agradecimento especial a Aliança da Juventude Lituano Brasileira (Jaunimo Sajunga) e ao Grupo de escoteiros Palanga, que prestaram seus serviços na organização do evento arrumando o salão, na preparação e venda de alimentos bem como na distribuição de cartelas. Os nossos agradecimentos a todos pelo espírito de colaboração voluntária e estar sempre ajudando a fortalecer o sentido de comunidade. Parabéns.

Se você perdeu esta oportunidade, não fique triste, pois em breve estaremos realizando uma nova edição, Aguardem.

## ■ Kučia do grupo de escoteiros palanga



O Grupo de Escoteiros Palanga convida todos os seus membros a participarem

das comemorações natalinas (kučios) que acontecerão no dia 07 de dezembro de 2008 a partir das 16:00 horas no salão de festas da Paróquia São José de Vila Zelina. Como é de costume, os participantes deverão trazer um prato de doces ou salgado que não tenha carne, bem como um refrigerante.

Para maiores informações ligue para 29654440 falar com a Regina.

## ■ Žilvitis



No dia 04 de outubro de 2008, o Presidente da Comunidade Lituano Brasileira, Sr Jorge Prokopas, esteve presente à reunião semanal do Grupo de Educação Infantil Žilvitis, para acompanhar os trabalhos desenvolvido pela coordenação daquele movimento, e aproveitou a oportunidade para fazer a entrega de uma remessa de material didático específico, enviada pelo governo lituano através do Departamento das Minorias Étnicas no Exterior (TMID), para o desenvolvimento cultural e lingüístico de nossas crianças. O presidente da comunidade ressaltou ainda a importância do aproveitamento desse material, e apóia tal iniciativa, augurando que mais crianças venham a fazer parte deste projeto.

## ■ Maestro Ivan



Neste final de semana dia 11 de outubro a Comunidade Lituano Brasileira recebeu a visita do Sr Ivan Zemantauskas Haensel, candidato a vereador pela cidade de São Paulo neste último pleito eleitoral,

juntamente com sua noiva a Srta Claudia Meneguello.

Maestro Ivan como ficou conhecido, afirmou ter recebido um total de 1454 votos, agradeceu o apoio da comunidade como também a todas as pessoas que confiaram em suas propostas e depositaram seus votos na urna.

Ao término do encontro, o Sr Ivan colocou-se a disposição para colaborar com a comunidade nas mais diversas atividades, pois entende que o contato realizado com as pessoas durante a campanha, fez com que revisse seu lado lituano que estava adormecido e que doravante receberá uma atenção especial.

O Presidente da Comunidade selou o encontro dizendo que as portas estarão sempre abertas para recebe-lo pois sabe de seu valor e força de trabalho.



A Associação dos Moradores do Bairro de Vila Zelina, AMOVIZA, convida toda a comunidade lituana a participar das comemorações do 81º aniversário do bairro, para isso a Comissão de organização do evento, preparou para o dia 09 de novembro nas dependências do Colégio São Miguel Arcanjo em Vila Zelina, uma grande feira de artesanato dos diversos povos que vivem na região, como também barracas de comidas típicas.

Haverá também apresentação de danças folclóricas de vários países.

O evento terá início as 10:00 horas com término previsto para as 17:00 horas, e o ingresso é um quilo de alimento não perecível (exceto sal), que será doado a uma instituição de crianças carentes indicada pelo próprio colégio.

Venha participar e traga a família, pois será uma grande festa.

*Assessoria de imprensa  
Comunidade Lituano Brasileira*

## ■ O leitor escreve: Cantinho da Memória - edição set/08

“Conforme solicitado na última edição da revista sobre a foto publicada venho informar que o homem que aparece na frente é o Sr. George Garskas e sua esposa Francisca.

Tenho a impressão mas não certeza de que o homem que está virado olhando pra trás é meu pai, pelo estilo do corte do cabelo, mas posso estar errada, quem sabe alguém venha confirmar ou não. O nome do meu pai é Dominikas Tovianskas (Domingos) por sinal muito amigo do Sr. George o



qual sempre que possível visitávamos na sua casa no Tatuapé ou Mooca.

O Lugar é o da Rua Lituânia. Abraços.”

*M. Helena Tovianskas*

### ■ Acontece

Parabéns ao casal Elias e Aurelija D. Voulgarelis pelo nascimento de seu bebê Simas no dia 01 de outubro.

Nasceu em 14 de outubro Gabriela Vicentin Butrimavicius. Parabéns ao casal Paulo e Roberta Butrimavicius. Parabéns também aos avós, Pio e Lúcia Jodelis Butrimavicius que estão radiantes de alegria.

### ■ Edital de convocação

O Condomínio Estância Lituânica, através de sua representante legal ao final declinada, vem através deste informe solicitar aos Srs. condôminos da Estância Lituânica, pessoas físicas e jurídicas, associados desta entidade, para participarem de sua ASSEMBLÉIA GERAL EXTRAORDINÁRIA, a ser realizada no dia 27 de novembro de 2008, com início previsto para as 20 horas, observando o quórum estatutário, em sua sede social localizada na Rua Inácio nº 671, sala 1 (baixos), bairro de Vila Zelina, Capital, São Paulo, a fim de ser debatida e voltada a seguinte ordem do dia:

1. Apresentação da nova empresa de administração do condomínio e esclarecimento de dúvidas
2. Assuntos gerais de interesse da entidade e dos senhores condôminos.

E para que o ora exposto torne-se do conhecimento público, vai este Edital veiculado em vista de seus devidos fins.

*Juliana Garcia Stramasso Kaupa  
Presidenta de Diretoria  
Condomínio Estância Lituânica*

A + A

Faleceu em São Paulo aos 94 anos

**Brone Lipas**

Deixa enlutados o filho Pedro, a filha Irene, nora, genros, netos, bisnetos e tataraneta.

A + A

Faleceu em São Paulo aos 94 anos

**Adele Mazietyte Butvinskis**

Nossas sinceras condolências às filhas Irene e Maria, nora Rita, genro Joaquim, bem como aos netos, bisneto e toda a família.



*Aurelija D. Voulgarelis*

## Klasė – Sala de Aula



1. Klijai
2. Lenta
3. Mokytoja
4. Mokinys
5. Mokyklinis suolas
6. Šiuokšlių krepšys
7. Laikrodis
8. Kreida
9. Sąsiuvinys
10. Popieriaus lapas
11. Pieštukas
12. Tušinukas
13. Trintukas
14. Mechaninis pieštukas
15. Spalvoti pieštukai
16. Sąvaržėlė
17. Drožtukas
18. Penalas
19. Liniuotė
20. Aplankalas
21. Kuprinė
22. Skaičiavimo mašinėlė
23. Trintukas



**Kryžiažodis  
Cruzadinha**



Pesquisa: Sandra C. Mikalauskas Petroff

**Žagareliai**

kiaušiniai  
400 g grietinės  
7 šaukštai cukraus  
vanilinio cukraus,  
1 a.š. kepimo miltelių,  
miltų

Minkome tešlą, kočiojame, pjaustome stačiakampiais, persukame per skylutę, padarytą viduryje ir kepame aliejuje iš abiejų pusių. Iš visos porcijos išeina gana nemažai. Bet jau laaabai skanūs: super!



Tradução: Eugenia Bacevicius

**Raminhos (mas também pode chamar de krustai)**

ovos  
400 g creme de leite  
07 colheres de sopa de açúcar  
01 pacotinho de açúcar baunilha  
01 colher de chá fermento em pó  
farinha  
Amassamos a massa, abrimos com o rolo, cortamos retângulos, fazemos um cortinho no meio, passamos as pontas pelo buraquinho feito e fritamos dos dois lados em óleo quente. Rende uma boa porção. E é muuuito gostosa. Super!

**Gervuogių tortas su baltuoju šokoladu Corbis/Scanpix**

**Tešlai –**  
4 kiaušinių,  
145 g cukraus,  
1 pakelio vanilinio cukraus,  
1 žiupsnelio druskos,  
100 g miltų,  
60 g krakmolo,  
1 arbat.šaukštelio kepimo miltelių,  
100 g gervuogių džemo,  
400 ml uogų likerio arba sirupo.

**Įdarui ir papuošimui –**  
16 g želatinos,  
250 g šviežių gervuogių,  
1 citrinos tarkuotos žievelės ir sulčių,  
50 g cukraus,  
300 g jogurto su uogomis,  
650 ml grietinės,  
1 pakelio grietinės standiklio,  
75 g tarkuoto baltojo šokolado,  
0,5 arbat. šaukštelio kapotų pistacijų.



Įkaitinkite orkaitę iki 180 laipsnių. Kiaušinius suplakite su cukrumi, vaniliniu cukrumi ir druska. Miltus sumaišykite su krakmolu ir kepimo milteliais, persijokite į kiaušinių masę ir išmaišykite. Išardomos kepimo formos dugną ištepkite riebalais, iškrėskite į ją tešlą ir kepkite 30 minučių.

Iškepusį biskvitą išimkite iš kepimo formos ir leiskite jam atvėsti. Perpjaukite horizontaliai pusiau. Sumaišykite gervuogių džemą su likeriu arba sirupu ir sutepkite abi biskvito dalis. Apatinę dalį padėkite ant padėklo ir aplink ją pastatykite kepimo formos bortelius torto formai palaikyti.

Želatiną užmerkite. 150 g gervuogių perrinkite ir nuplaukite. Puode jas sumaišykite su tarkuota citrinos žievele, sultimis ir cukrumi. Užvirinkite ir nukelkite puodą nuo ugnies. Želatiną nuspauskite ir ištirpinkite lengvai pravėsusioje uogų masėje. Supilkite jogurtą, išmaišykite ir padėkite į šaldytuvą. Kai masė pradės stingti, suplakite 400 ml grietinės ir sumaišykite su gervuogių žele.

Pusę kiekio uogų kremo iškrėskite ant apatinės biskvito dalies. Ant viršaus uždėkite antrą biskvito dalį ir lengvai paspauskite, kad centre abi dalys prisiglaustų. Ant torto viršaus iškrėskite likusį kremą ir išlyginkite. Padėkite nakčiai į šaldytuvą.

Bortelius nuimkite. Suplakite 250 ml grietinės su standikliu ir dviem jos trečdaliais aptepkite tortą. Apibarstykite tarkuotu baltuoju šokoladu. Likusią plaktą grietinėle sudėkite į konditerinį maišelį ir išspauskite ant torto roželes. Likusias uogas perrinkite, nuplaukite ir išdėliokite ant grietinės roželių. Torto vidurį papuoškite kapotomis pistacijomis.

Skanaus!

**Torta de framboesa com chocolate branco**

**Massa:**  
4 ovos  
145 gr de açúcar  
1 pacotinho de açúcar de baunilha  
1 pitada de sal  
100 gr de farinha  
60 gr de maisena  
1 colher (chá) de fermento  
100 gr de geléia de framboesa  
400 ml de licor de framboesa ou sirup

**Recheio e decoração:**  
16 gr de gelatina (folha)  
250 gr de framboesas frescas  
Suco de 1 limão e a casca ralada  
50 gr de açúcar  
300 gr de iogurte com pedaços de frutas  
650 ml de creme de leite  
1 pc. de creme de leite estabilizante  
75 gr de chocolate branco ralado  
0,5 de colher (chá) de pistache picado

Aqueça o forno até 180 graus. Bata os ovos com o açúcar, o açúcar de baunilha e o sal. Misture a farinha com a maisena e o fermento e passe por um peneira e misture com a massa dos ovos. Unte com manteiga o fundo de uma forma de aro removível, estenda a massa e asse por 30 minutos.

Assado o biscuit, tire da forma e deixe que esfrie. Corte horizontalmente ao meio. Misture a geléia com o licor ou sirup e pincele as duas partes do biscuit. Uma parte coloque na base da forma e ao redor coloque o aro para segurar.

Coloque a gelatina para umedecer. Selecione os 150 gr de framboesa e lave. Numa panela misture com as raspas do limão o suco e o açúcar. Deixe ferver e retire a panela do fogo. Esprema a gelatina e derreta levemente na massa esfriada das frutas. Despeje o iogurte, misture e coloque na geladeira. Quando a massa começar a enrijecer bata os 400 ml de creme de leite e misture com a gelatina.

Metade da quantidade do creme das frutas despeje sobre a parte inferior do biscuit. Em cima coloque a segunda parte do biscuit, pressionando levemente para que as duas partes se grudem.

Sobre a parte superior da torta coloque o restante do creme e alise. Coloque na geladeira por uma noite.

Retire o aro removível. Bata 250 ml do creme de leite a ponto de chantilly e com 2/3 dele pincele a torta. Polvilhe com chocolate branco ralado. Coloque o restante do creme chantilly coloque no "saco de decoração" e faça rosinhas sobre a torta. O restante das frutas distribua sobre as rosinhas de creme. Decore o centro da torta com pistache picado.

Bom apetite!



**TALENT**

**MODA MINAS**

**R. José Paulino, 56 - Tel: (11) 3331.1410 - 3361.5320**

**R. Silva Pinto, 247 - Tel: (11) 3331.9216 - 3331.8936**

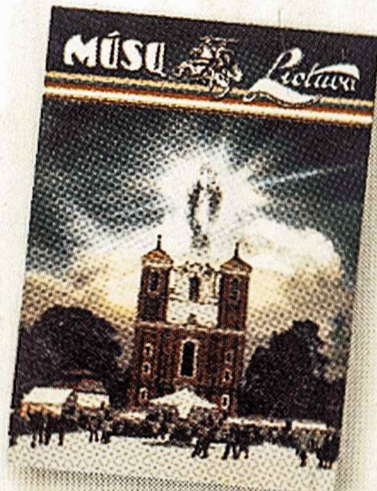
**[www.talentomoda.com.br](http://www.talentomoda.com.br)**

## Mūsų Lietuva

O melhor presente  
para todos os momentos.

Užsakykite Mūsų Lietuvą  
giminėms, draugams,  
pažįstamiems.

Šią brangią dovaną  
jie prisimins visus metus.



Assine:

Tel.: 11 2341-3542

Um Ótimo  
Presente

MŪSI Lietuva



B O M B A S I N J E T O R A S

Conserto e Manutenção  
Bombas Unitárias  
Common Rail  
Unidades Eletrônicas

Tel.: (21) 2677-7900

Av. Jornalista Moacir Padilha, 230 - Parte - Jd. Primavera  
Dq. de Caxias - Rio de Janeiro - e-mail: [ottypecas@ottypecas.com.br](mailto:ottypecas@ottypecas.com.br)

São José  
Pães e Doces

Pão preto típico Lituano

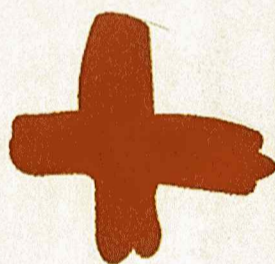
Fone: 2341-5424

Praça República Lituana, 73  
Vila Zelina - S. Paulo

# FARMA

# PLUS

EM SAÚDE E BELEZA

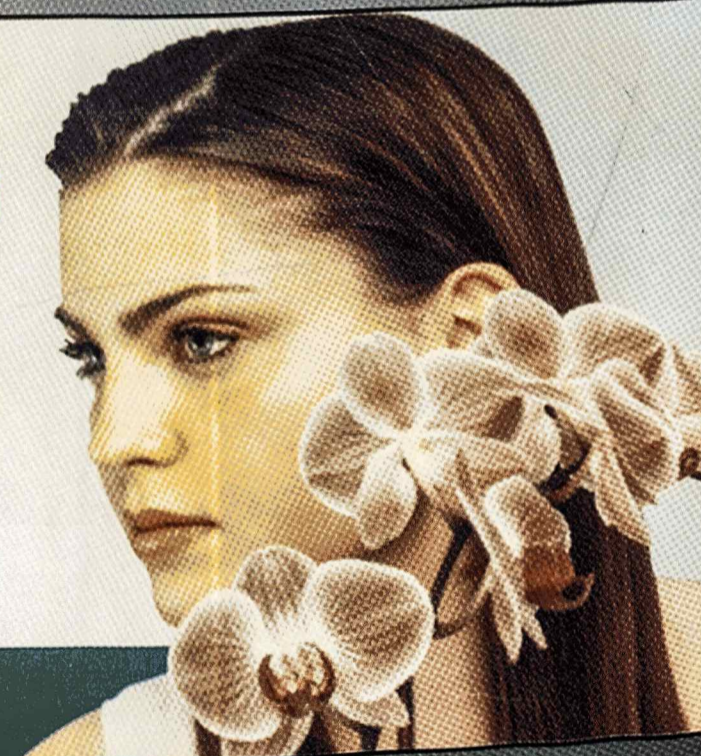


"Verta apsilankyti  
ir susipažinti."

Disque Entrega

Tel.: (11) 2346-2003

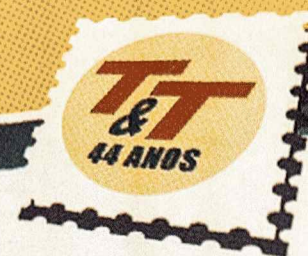
Av. Zelina, nº 709 - Vila Zelina - São Paulo



# T&T

# TUMKUS

MATERIAIS PARA CONSTRUÇÃO



E-mail: [tumkus@tumkus.com.br](mailto:tumkus@tumkus.com.br)

# Televendas - 2024-6550

