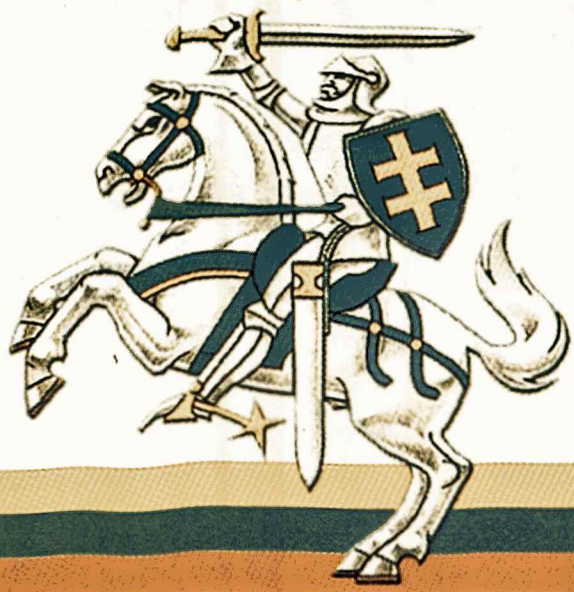


MÛSŪ



Pažinimas

ANO 62 N° 06/10 (2500)

Informativo da Comunidade Lituana de São Paulo-Brasil

Gegužės-Junho/2010

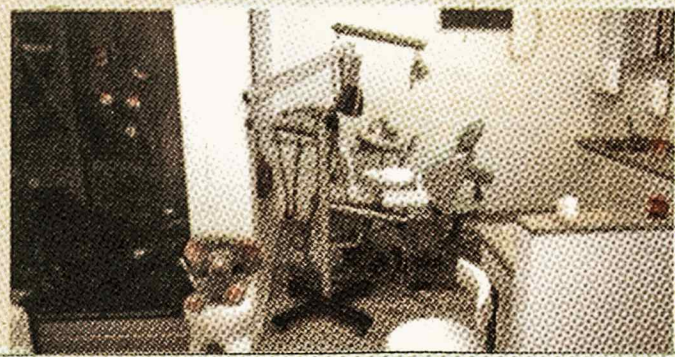


"Cantinho da Memória"



**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.**

Odontologia Especializada



Desde 1989

CROSP 39599

Dra. Simone Laucis Pinto Ramašauskas

Particulares e convênios

2341-8349

Rua Barão do Pirai, 32 - Vl. Zelina



Marilena Perale Cherniauskas

Tradutora Pública e
Intérprete Comercial
de **ITALIANO**
JUCESP Nº 1385
e Tradutora de Inglês

Tel: (11) 5077-3373

Cel: (11) 9146-0704

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



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: Sandra C. Mikalauskas Petroff.
Tesoureiro: Ido Žemantauskas Klieger
Secretário: Adilson Puodžiunas
Diretor Adjunto: Ana Paula Tatarunas Di Giorno

Conselho Editorial

Jonas Valavičius (licenciado)
Sandra Mikalauskas Petroff

Participaram desta edição

Aurelija D. Voulgarelis
Sandra Mikalauskas Petroff
Eugênia Bacevičiene
Roberto Petroff
Regina Garkauskas Umaras
Maria Cristina Bessa

Lúcia M.J. Butrimavicius
D. João Evangelista Kovas
Marcos Lipas
Vytautas Bacevičius
Ana Paula Tatarunas Di Giorno

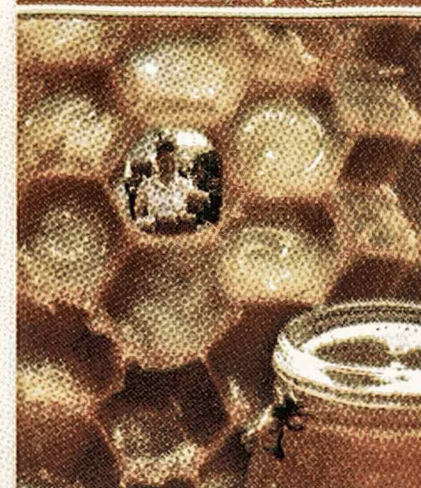
Jornalista responsável

Ornilo Costa Jr. - MTB 11.406

Impressão Publicolor
Gráfica e Editora: (14) 3626.4500

Capa: Eliana Dulinsky Velasco

Capa Tema: O Mel



Aprecie com moderação

Pagaliau Atvyko!

O grande orgulho da Lituânia agora no Brasil.



SVYTURYS
1784

Onde degustar:



www.goodfellasbar.com.br
Rua Goitacazes 90 - Centro
São Caetano do Sul

&

Bar do Vito
Av. Zelina 851 - Vila Zelina - São Paulo

www.svyturys.com.br



Saga Lituana – Nova Fase –Décima Oitava Parte

Voltar para Vilnius após tantas dificuldades não parecia nada interessante para Vytautas. Eles tinham acabado de sair da cidade recém invadida pelas tropas polonesas e não parecia sensato voltar para lá. Mas ele sabia que seu primo Liutas não deixaria de tentar se reencontrar com Sofia.

Estavam cansados, mas sabiam que a oportunidade mais segura de entrar na cidade de Vilnius sem serem vistos seria durante a escuridão da noite. Foi então que, envoltos na escuridão, avançaram pelos arredores da cidade, tomando o cuidado de amarrar os cavalos num local seguro e caminhando cuidadosamente, contornando os lugares onde havia soldados poloneses.

Chegaram à vistosa casa de Sofia, que estava toda às escuras. Liutas pediu a Vytautas que observasse os arredores enquanto ele

galgava o balcão que o levaria aos quartos na parte de cima da casa. Estava frio, suas mãos estavam duras e foi com dificuldade que ele alcançou o primeiro andar. Quando chegou à porta que o levaria ao quarto, percebeu que ela estava aberta e, silenciosamente, entrou no recinto. Percebeu que tudo estava vazio e muito quieto. Continuou avançando pé ante pé, procurando não fazer barulho nenhum, mas acabou tropeçando numa mesa de cabeceira, derrubado-a e fazendo um barulho imenso.

Liutas já se preparava para fugir, quando surgiu a empregada, com uma espingarda na mão. Foi quando ele sacou sua arma e falou:

-“Não se preocupe, minha senhora” falou ele em polonês e depois em lituano, pausadamente e com um tom calmo de

voz para não assustar a velha senhora, que apareceu ao pé das escadas que desciam do primeiro andar para o térreo – “não sou um bandido. Sou um soldado que gostaria de falar com Sofia” - Liutas deu um sorriso e guardou vagorosamente sua arma.

A velha empregada também baixou sua arma e respondeu em lituano – “o senhor chegou tarde demais. Minha patroa e sua sobrinha Sofia saíram no início da noite, escoltadas por alguns oficiais poloneses para Varsóvia. Acharam que seria mais seguro morar temporariamente num local mais distante da zona de guerra.”

A empregada ainda falou que haviam levado vários pertences e que talvez demorassem a voltar. Aquilo foi como uma pedrada em Liutas, que agradeceu e saiu da casa pela porta da frente. No íntimo, ele sabia que dificilmente reencontraria Sofia, pelo menos no futuro próximo.

Vytautas ouviu toda a história e falou sua opinião: -“caro primo, pouco podemos fazer agora para mudar esta situação. Vamos voltar para a para nossa *gimtaine e retomar nossa vida, ajudando a Lituânia como pudermos. Se for vontade do destino e de Deus, você se reencontrará com Sofia”. Liutas ouviu calado e teve que concordar. Logo estavam sobre seus cavalos e voltavam novamente para a Zemaitia.

No retorno para casa, Liutas pensava como seria sua vida daí para frente. Permaneceria como militar ou cuidaria das terras da sua família na aldeia dos Yla?

Aquela sucessão de fracassos, a perda de Vilnius e a separação de Sofia pareciam fardos muito pesados para ele, ainda tão jovem e cheio de sonhos. Talvez a solução fosse partir para algum lugar distante, onde pudesse começar do zero.

Enquanto avançavam noite adentro pela floresta, não perceberam que estavam caindo numa cilada. Um grupo de soldados poloneses amarraram cordas na altura do chão e com isso conseguiram derrubar os cavalos de Liutas e Vytautas. Ambos tombaram assustados, mas se recompuseram rapidamente, sacando Liutas sua espada e Vytautas, sua pistola. Os dois estavam de pé, quando viram sair de trás de uma das árvores da floresta um oficial polonês, com sua espada na mão: era Bogomil, que os encarava com um olhar intimidador.

(Continua)

Marcos Lipas
Vocabulário Gimtaine: terra natal



KAIP ATRODO DVASIOS?

Ir kiti didieji mažųjų klausimai, į kuriuos atsakė Kun. Antanas Saulaitis, SJ - Pirma dalis Apie gerą ir Mylintį Dievą
Kodėl Dievas negali padaryti taip, kad nebūtų nuodėmių?
(Mindaugas, 10 metų)

Kai Dievas pamatė, kad žmonės nusideda, pirmiausia atsiuntė patriarchus (Moze, Jokūbą), tada pranašus (Eliją, Izaiją ir kitus). Šiek tiek padėjo, bet žmonėms reikėjo dar daugiau pagalbos. Tada Dievas atsiuntė savo Sūnų Jėzų Kristų. Tai didysis Dievo Žodis žmogui.

Mindaugai, Dievas viską darė ir daro, kad nebūtų nuodėmių. O žmogus pats turi pasirinkti gyventi, kaip Jėzus moko.

COMO SÃO AS ALMAS?

Eoutras grandes perguntas dos pequenos, às quais respondeu Pe. Antanas Saulaitis, SJ – Primeira parte: Sobre o bom e amoroso Deus.

Por que Deus não pode fazer tal que não houvesse pecados? (Mindaugas, 10 anos)

Quando Deus viu que as pessoas pecavam, primeiro enviou os patriarcas (Moisés, Jacó) depois os profetas (Elias, Isaias e outros). Ajudou um pouco, porém as pessoas necessitaram de mais ajuda. Então Deus enviou seu Filho Jesus Cristo, a grande Palavra de Deus ao ser humano.

Mindaugas, Deus fez e faz tudo para que não haja pecados. O próprio homem precisa escolher viver, como Jesus ensina.

Kaip atrodo dvasios?



ir kiti didieji mažųjų klausimai, į kuriuos atsakė kun. Antanas Saulaitis SJ

Atualidades

Sapatos feitos de pão

Vira e mexe somos surpreendidos com algumas esquisitices que os designers gostam de chamar de “obras de arte”.

Recentemente, olhando para uma exposição dos mais estranhos sapatos

do mundo chamou-nos a atenção o sobrenome dos criadores de um produto “novo” apresentado num projeto chamado experimental: Praspaliauskas.

Os irmãos gêmeos Egidijus e Remigijus Praspaliauskas são artistas conceituais e designers de produto que vivem e trabalham em Vilnius, Lituânia.

Eles pegaram pães e os deixaram secos a fim de criarem chinelos. São modelos criados e assados em diversos formatos.

Na coleção tem modelo em pão preto, pão de leite, pão sovado, modelo com acabamento em gergelim, modelo para adultos e ainda os infantis.

Eles pretendem ser escultura, e não se destinam a ser usados - embora eles se encaixem perfeitamente nos pés.

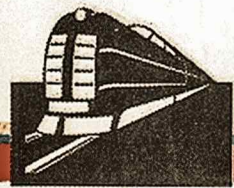
Cada par é único e vem em uma caixa de calçados artesanal que vem com um aviso: “É proibido calçar”. Falta saber: e comer, pode?

Seus produtos estão disponíveis através das galerias MotherEleganza.com e DADADASTUDIO.eu. São comercializados por cerca de \$30 euros (aproximadamente 103 litas), mas os interessados conseguem comprar alguns pares em promoção por \$ 22 euros (cerca de 75 litas). Ah, sim, não se esqueça de que também será cobrada uma taxa de envio pelo correio.

Pode-se dizer tudo sobre os artistas menos que não são criativos, não é mesmo?

Sandra C. Mikalauskas Petroff





BITĖNAI

Um dos lugares que se sobressaiu na história da Lituânia na época em que a imprensa era proibida e perseguida, é a pequena aldeia de Bitėnai, que foi o berço de um dos mais importantes defensores da língua pátria Martynas Jankus.

Localizada na região de Šilutė e a 26 Km de Tauragė, espalhada ao redor do Monte Rambynas, também de profundas tradições históricas onde desde o final do século XIX são festejadas as Joninės, particularmente na noite de 24 de junho, a mais curta noite do ano em que os jovens se reúnem para curtir as milenares tradições juntamente com literatos, historiadores e moradores da aldeia de Bitėnai que foram os idealizadores das Jonines nesse local.

O nome Bitėnai provem do Rio Bitė que corre perto da aldeia que é também banhada por outro pequeno rio, o Žiogys.

Aqui nasceu e morou o renomado batalhador da imprensa lituana citado no início deste artigo, Martynas Jankus. A casa em que morou e onde funcionava a gráfica já não existe. Nesse local eram impressos livros lituanos que posteriormente eram levados as ocultas pelos "Knygnešiai", pessoas anônimas e voluntárias que os entregavam por toda a Lituânia.

Esse patriótico, arriscado e perigoso trabalho Martynas exerceu no período entre 1889 e 1912.

Martynas Jankus faleceu na Alemanha em

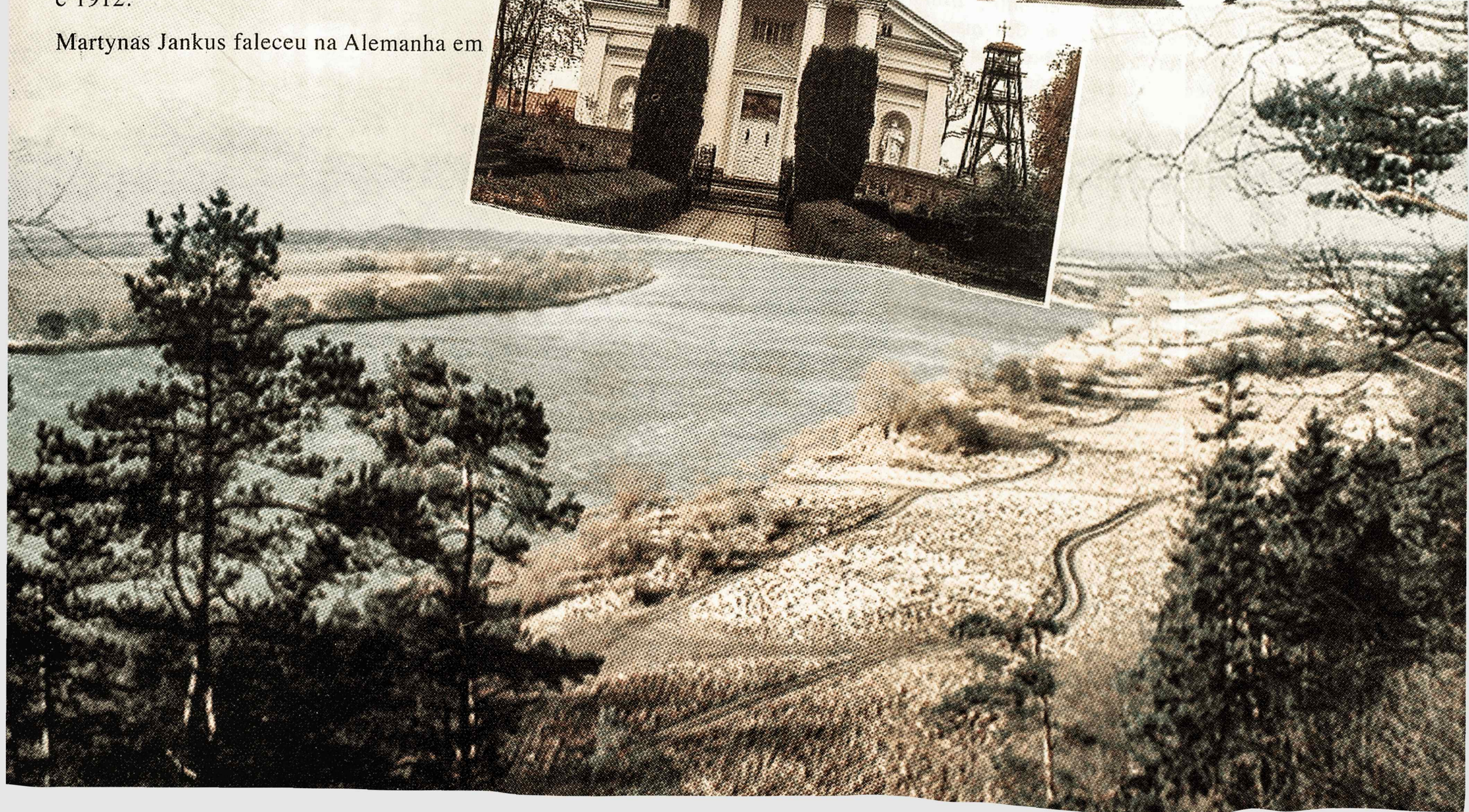
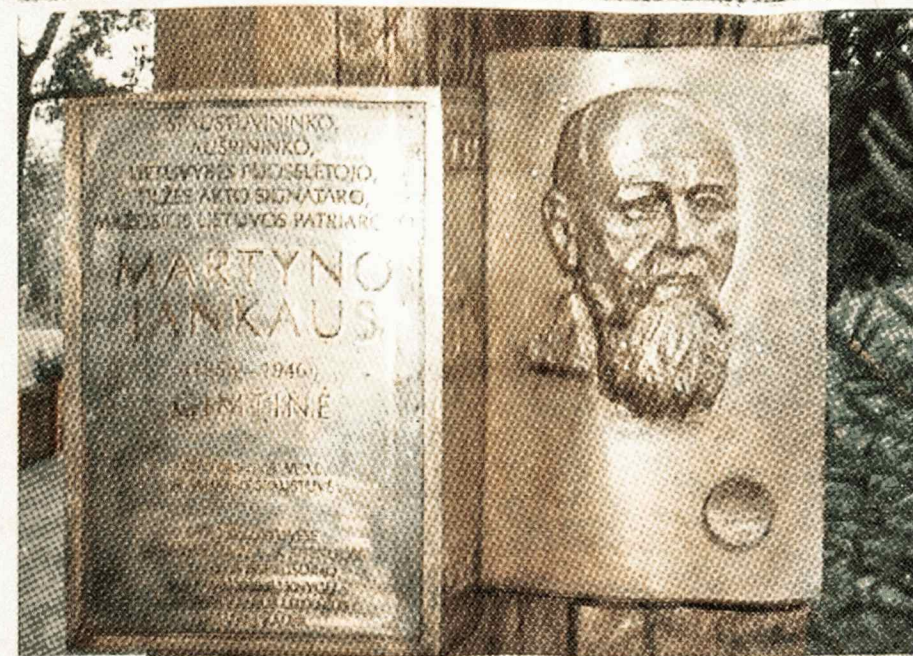
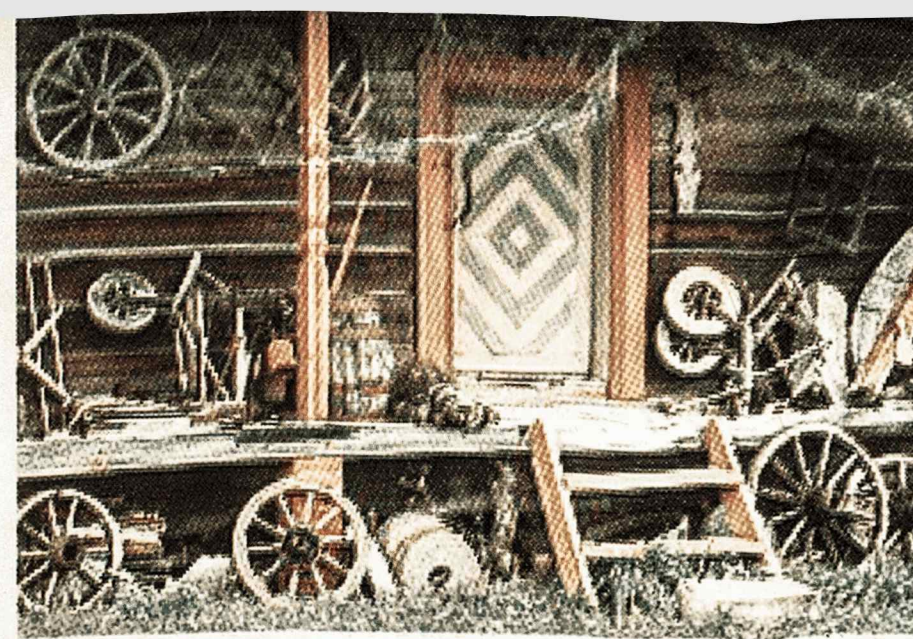
1946; no ano de 1993 a urna com seus restos mortais foi transferida para o cemitério de Bitėnai, onde também repousam outros destacados ativistas como o filósofo e literato Vydunas e do jornalista e músico Banaitis.

A antiga gráfica não sobreviveu mas a construção foi restaurada e ali atualmente funciona o museu que reverencia Jankus com seus pertences. O mais valioso e importante, o famoso livro da Colina Rambynas está na Biblioteca Nacional de Vilnius.

No local também foi erigido um obelisco de carvalho com um silencioso sino no alto do memorial. Uma inscrição nos recorda que lá viveu uma pessoa que foi muito dedicada à cultura nos anos da proibida imprensa lituana.

Atualmente em Bitenai também nos chama a atenção os pinheirais à beira do rio onde as cegonhas encontraram um lugar acolhedor perto do museu de Jankus e formaram uma colônia destes grandes pássaros brancos.

Vytautas Bacevicius



Birželio pradžioje švenčiame dvi svarbias Bažnyčios šventes: Dievo Kūno ir Šv. Jėzaus Širdies šventes. Nors skirtingos Jėzaus atnešto išganimo plotmėje, jos turi didelį panašumą kas link jų reikšmę, ypatingai kas liečia Dievo meilę mums.

Pirmoji šventė yra Eucharistijos prisiminimas, tai yra duonos ir vyno pakeitimas į Kristaus kūną ir kraują, ir mums teikimas kaip „tikras valgis ir tikras gėrymas“ (Jo.6,55). Corpus Christi, lotiniškai reiškia Kristaus Kūnas, tai yra Jo žmogiška prigimtis. Dievas ateina į pasaulį ir priima žmogišką prigimtį nes siekia išreikšti Dievo meilę mums. Nuo dabar, su Dievo sūnaus įsikūnijimu, visa tai kas yra dieviška pasirodo Jėzaus žmogiškajame gyvenime. Tokiu būdu, dieviškumas tampa nepaslėptas žmogui. Galime nesuprasti visiškai ką tas viskas reiškia, bet Dievas jau mus aplankė ir davė konkrečius įrodymus kad nori su mumis palaikyti pasikalbėjimą. Kada Jėzus mums duoda savo kūną kaip valgį ir kraują kaip gėrimą, jis su mumis pasidalina savo pašventintą žmogiškumą ir kartu savo dievišką gyvybę. Jis nori mums paskytų kad nelieka nieko su juo nepasidalinta, absoliutiškai nieko, įskaitant savo kūną ir kraują. Iš meilės Jis visiškai atsiduoda kiekvienam iš mūsų. Tokiu būdu mes gauname Jo dievišką gyvybę.

Žiūrėkite kokia didelė paslaptis. Dievas

prisiartina prie mūsų menkavertiškumo ir suteikia kažką neaprėbiamai didesnį negu esame. Iš mūsų pusės neturime jokio nuopelno kad būtume verti tokios didelės dovanos. Atvirkščiai, mūsų nuodėmės liudija kad esame nedėkingi Dievui, užuot visą ką jis mums duoda. Nežiūrint to Jis mums atleidžia nuodėmes ir šaltumą, jeigu nuoširdžiai priimame tokią nepaprastą dovaną.

Dievo įsikūnijimo paslaptis yra be abejo nesuprantamiausia paslaptis, po Šv. Trejybės paslapties. Gera proga prisiminti kad šioje paslapyje įeina ne tik diskusija apie žmogiškos ir dieviškos prigimties sutapimą Jėzaus asmenyje, nors be abejo yra mums svarbūs klausimai. Centralinis taškas šios paslapties yra besaligiška Dievo meilė.

Jėzaus Širdies Šventė, antroji šio mėnėsio šventė, taip pat pristato Dievo meilę kaip centralinį punktą. Čia, Dievo meilė pasireiškia Jėzaus žmogiškume. Dievas įsikūnijo ir tuo įgyjo širdį. Todėl, Dievo meilė pasireiškia žmogaus pavidale. Šv. Jėzaus Širdis yra tuo pačiu laiku dieviška ir žmogiška širdis kuri dega tuo pačiu laiku žmogiška ir dieviška meile. „Dievas yra meilė“ (Ijo.4,8); kada Jis įsikūnija, žmogiškai myli iki galo. Jėzaus žmogiška meilė yra meilė kuri gali išganyti visą žmoniją, nes visa tai kas Jėzuje buvo

dievišką yra taip pat ir žmogiška.

Senajame Rašte randame daug straipsnių kurie kalba apie Dievo širdį, kalba net apie pavidą kupiną meilę Izraeliui, Dievo išrinktajai tautai tarp visų tautų.

Jėzuje, tai kas galėtų būti tik metafora – nes Dievas yra virš daugaus, visatos kūrėjas, Jis pats neturi širdies – per Jėzų, Dievas įgyjo širdį ir su šia širdimi pamilo visus iki galo. Jėzaus įsikūnijimas pakeitė Senojo Testamento metaforą į aiškiausią realybę.

Šią gilią paslaptį Bažnyčia gali suprasti savo istorijos eigoje. Visa tai patvirtina mums Bažnyčios nariams pažadą kad atsiųs Šventąją Dvasią mums pamokyti apie visus šiuos dalykus. Bet yra taip pat istoriškas faktas kuris mums akivaizdžiai patvirtina visa tai: Lanciano stebūklas. Šiame mažame Italijos kaime VIII amžiuje, vienas kunigas sakėsi netikintis apie Eucharistiją. Vieną dieną Šv. Mišių metu Eucharistija persimainė į žmogišką kūną ir kraują. Neseniai, 1970 m., ta medžiaga, su Vatikano leidimu, buvo ištirta. Buvo prieita išvados kad tai buvo širdies miokardo gyvas audinis. Tad, kada Komunijoje Jėzus teikia savo kūną žmonėms, teikia savo širdį.

Vertė: Lucia M. Jodelytė Butrimavičienė

O corpo de Cristo tem também um coração

No início desse mês de junho celebramos duas solenidades importantes da Igreja: Corpus Christi e Sagrado Coração de Jesus. Apesar de celebrarem aspectos diferentes do mistério de nossa salvação a partir de Jesus, elas se aproximam muito quanto ao seu significado, sobretudo no que diz respeito até onde vai o amor de Deus por nós.

A primeira solenidade celebra a memória da Eucaristia, do pão e do vinho transformados em carne e sangue de Cristo, os quais nos são dados como “verdadeira comida e verdadeira bebida”. (Jo 6,55). Corpus Christi significa em latim o corpo de Cristo, ou seja, a sua humanidade. Deus vem ao mundo e assume a natureza humana, a fim de manifestar para nós o mistério do amor de Deus por nós. Doravante, com a encarnação do Filho de Deus, tudo o que é divino se expressa em Jesus, ou seja, se expressa em termos humanos e a partir de uma vida humana. Assim, nada do que é divino está escondido para o ser humano. Podemos ainda não entender tudo o que isso significa, mas Deus já nos visitou e nos deu provas concretas de que deseja travar conosco um diálogo, fazer de nós seus interlocutores. Quando Jesus dá a sua carne como comida e o seu sangue como bebida, ele partilha conosco sua humanidade santificada e com ela a sua vida divina. É como se nos dissesse que não há nada, absolutamente nada, nem mesmo sua carne e seu sangue, que não tenha partilhado conosco. Ele se entrega inteiramente por amor a cada uma de nós. Com isso, somos depositários também de sua vida divina.

Vejam que grande mistério. Deus se aproxima da humildade de nossa condição para nos conceder algo infinitamente maior do que somos. Não há mérito algum da nossa parte que nos mereça tão grande dádiva. Pelo contrário, nossos pecados são prova de que somos ingratos a Deus, apesar de tudo o que Ele já nos concede. Mesmo assim ele está disposto a perdoar todos os nossos pecados e toda nossa indiferença em relação a Ele, se aceitamos de coração sincero receber tão excelsa dádiva.

O mistério da encarnação de Deus é sem dúvida o mistério mais enigmático do cristianismo, depois do mistério da Santíssima Trindade. É oportuno lembrar que nele o que está em questão não é tanto uma discussão a respeito da comunhão da natureza humana e da natureza divina na pessoa de Jesus, ainda que sem dúvida sejam questões importantes para nós. O ponto central do mistério é o amor de Deus irrestrito.

Na Solenidade do Sagrado Coração de Jesus, a segunda solenidade celebrada no início do mês, também apresenta o amor de Deus como seu ponto central. Aqui é focado o amor de Deus que é expresso na humanidade de Jesus. Deus se encarnou, com isso ele adquiriu um coração. Portanto, o amor divino é agora expresso humanamente. O Sagrado Coração de Jesus é o coração de Jesus que arde de um amor ao mesmo tempo humano (coração) e divino (sagrado). “Deus é amor” (cf. IJo 4,8); quando ele se encarna, ama até o fim humanamente. O amor humano de Jesus é um amor capaz de salvar toda humanidade,

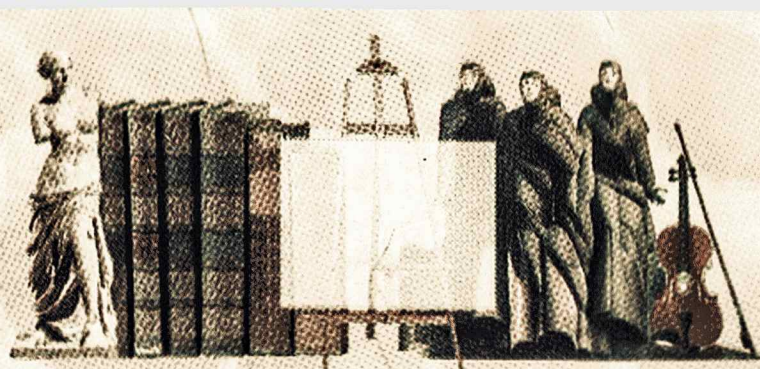
porque tudo o que era divino em Jesus é também humano.

No Antigo Testamento, encontramos muitas passagens que fala do coração de Deus, fala até de um amor ciumento por Israel a quem Deus escolheu dentre todas as nações. Em Jesus, o que poderia ser apenas uma metáfora – pois Deus que está acima dos céus e é o criador de todas as coisas, ele mesmo não tem um coração – em Jesus, Deus adquiriu um coração e com ele amou a todos até o fim. A encarnação de Jesus fez da metáfora do Antigo Testamento sua realização mais crua e concreta.

Esse profundo mistério a Igreja pode entender ao longo de sua história. Isso confirma para nós homens e mulheres de Igreja a promessa que enviaria o Espírito Santo, a fim de nos ensinar todas as coisas. Mas, há também um fato histórico que nos confirma tudo isso de modo bastante ilustrativo: o milagre de Lanciano. Nessa pequena aldeia italiana, no século VIII, a insistente descrença de um sacerdote na Eucaristia foi ocasião de um milagre até hoje constatável a olhos vistos para nós. Durante uma celebração da missa a Eucaristia adquiriu as notas sensíveis de carne e sangue humanos, o que de fato são a Eucaristia. Recentemente, em 1970, o material foi submetido à pesquisa com autorização do Vaticano. Constatou-se que se tratava de um tecido cardíaco vivo do miocárdio. Jesus quando dá de seu corpo como comunhão para os homens, dá de seu coração.

D. João Evangelista Kovas, OSB

Para Refletir



Žmonės nuo seno stebėjo bičių gyvenimą ir vartojo jų pagamintus produktus. Šiandien ne tik medus, bet ir kiti bičių produktai sėkmingai vartojami gydant daugybę ligų.

Medus, kaip ir kiti bičių produktai, jau nuo seniausių laikų buvo vartojamas liaudies medicinoje ir maistui. Medumi buvo gydomos gerklės ligos, kosulys, votys, dezinfekuojamos žaizdos. Kinų senovės farmakopėjoje rašoma, kad medus teigiamai veikia žmogaus organizmą, jis gali slopinti skausmą, malšinti troškulį, pratęsti aktyvų žmogaus gyvenimą. Dar prieš 2400 metus senovės gydytojas Hipokratas rašė apie šlapimą varančias ir atsikosėjimą skatinančias medaus savybes, o Galenas teigė, kad medus gerina virškinimą. Indijoje nuo seno medus buvo vartojamas vaisiams konservuoti, kulinarijos gaminiams saldinti. Graikai tikėjo, kad medus gali prailginti žmogaus gyvenimą, teikti žvalumo ir sveikatos. Lietuvoje, Latvijoje ir Lenkijoje tada, kai dar nežinota kitų alkoholinių gėrimų, buvo vartojamas iš medaus pagamintas gėrimas - midus, kurį ir karaliai mėgdavo gerti. Pirmykštis žmogus bičių medų iškopdavo iš medžių drevių ir uolų plyšių. Vėliau, vystantis civilizacijai, atsirado bitininkystė kaip atskira žemės ūkio šaka, išstobulėjo medaus gamyba. Medų imta vartoti ne tik maistui, vaistams, bet ir kosmetikai.

Medus - maistas ar vaistas

Paties žodžio medus kilmė siejama su

bitės pavadinimu: bitė lotyniškai mel; graikiškai - melissa. Medus sanskritiškai - madhu, lotyniškai mel, prancūziškai - miel, graikiškai - meli, slavaiškai - med, miod ir t.t. Tik nedaugelyje kalbų pavadinimas kitoks: vokiškai - Honig., angliškai - honey; švediška - honning., nyderlandiška - boning, armėniška - megra; ototoriškai - bal. Keistoka, kad lietuviškai ir latviškai medaus pavadinimas labai panašus į tolimos šalies Irano pavadinimą modu. Kaip paties medaus žodžio kilmė, taip ir medaus vartojimo nurodymai mus pasiekė iš senų tautų. Dar didysis graikų gydytojas Hipokratas (377 m.pr.Kr.) nurodė, kad vynas ir medus žmonėms teikia didelę reikšmę. Iki mūsų laikų natūralus bičių medus buvo vartojamas kaip saldus maistas. Juk cukraus gamyba atsirado neseniai. Kartu kaupėsi padavimai ir aprašymai, kaip medų vartoti liaudies medicinoje. Detaliau, kaip medų vartoti, nurodo gydytojai. Tačiau nors kelis liaudiškus patarimus, kurių autentiškumas neabejotinas, galima paminėti. Negausiai 3-4 asmenų šeimai vienos bičių šeimos medaus produkcijos pakanka metams. Kitą medų galima realizuoti. Mat žmogui per metus pakanka iki 2 kg medaus. Medus dažniausiai vartojamas kaip desertas arba gydomasis produktas. Retieji medaus junginiai, fermentai, vitaminai ir organinės rūgštys teigiamai veikia žmogaus nervus. Pavyzdžiui, nervingiems, turintiems padidintą skrandžio rūgštingumą, siūloma profilaktiškai tris kartus kasdien 2 val. prieš valgį išgerti po du valgomuosius šaukštus medaus. Jis ištirpinamas šiltame vandenyje, piene ar arbatoje. Dalis bitininkų vietoj cukraus vartoja medų jau seniai. Turintiems mažą rūgštingumą medus ištirpinamas šaltame vandenyje ar kituose skysčiuose ir išgeriamas prieš valgi bent du mėnesius.

Kai kam gali būti prieinamas ženšenio šaknies ir medaus antpilas, kinų vartojamas nuo neatmenamų laikų kaip amžių ilginanti priemonė. Gydytojas D.Džarvis (1988) nurodė, kad medus padeda užmigti. Tiems, kurie naktį sunkiai užmiega arba užmiega greitai prabunda, pataria po vakarienės užsigardžiuoti šaukštu medaus. Seniai žinoma medaus, ypač liepinio, reikšmė peršalusiesiems. Siūlomas receptas kostintiems. Viena citrina pavirinama 10 min., kol suminkštės odelė. Sultys išspaudžiamos į stiklinę. Vietoj citrinos tinka toks pat kiekis obuolinio acto. Įpylus du valgomuosius šaukštus glicerino, išmaišoma iki stiklinės viršaus pripilama skysto medaus, išmaišoma. Kostinti silpnai, prieš naktį rekomenduojama arbatinis šaukštelis mišinio. Jei kosulys stipresnis, dozės gali būti didinamos. Siūloma gydomoji priemonė naudinga tiems, kuriems kitos nepadeda.

Nurodytas mišinys nesukelia alergijos, jį gali vartoti ir maži. Prieš lydant meduotus vaško dangtelius nuo medaus narvelių, pirmiausia reikia juos kramtyti kaip kramtomąją gumą, žinoma, vaško neišspjauti, o surinkti. Seilės tirpina aktyviausias vaško medžiagas, gerėja dantys, o svarbiausia - kramtomas vaškas su medumi profilaktiškai veikia kyėpavimo takus. Gydytojai teigia, kad jaunuoliai, iki 16 metų kramtę medų su koriais, praktiškai neserga sloga ar kitais višutinių kvėpavimo takų susirgimais. Todėl pradedančiam patartina įsigyti keletą sekcijinių rėmelių koriniam medui pasigaminti. Į magazino rėmą telpa keturios sekcijos. Iš pradžių jos pripildomos dirbtinių korių, sumontuojamos ir dedamos į magaziną. Neturint sekcijinių rėmelių, galima naudoti ir tamsius korius. Mūsų protėviai valgė medų su koriais ir duonele. Galbūt ir su perais, dėl to ilgai išgyvendavo su sveikais dantimis.

Medus gydomojoje kosmetikoje. Receptai

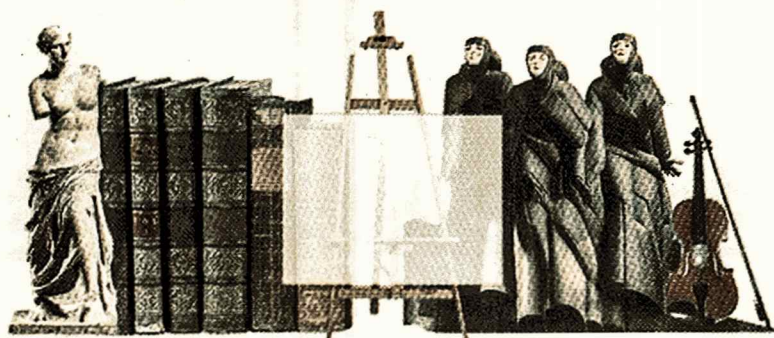
Medus dažnai vartojamas gydomojoje kosmetikoje. Jis minkština sausą odą, apsaugo ją nuo pleiskanų, gerina veido odos mitybą, minkština rankų odą. Šiam tikslui naudojami medaus kremai ir medaus kaukės. Jos dedamos ant veido 20-čiai min., prieš tai nuplovus veidą ramunėlių vandeniū. Po to veidas nušluostomas vatos tamponu ir nuplaunamas šiltu minkštu vandeniū. Rekomenduojami šie medaus kaukių receptai: 1) pieno-medaus kaukė, susidedanti iš vieno valgomojo šaukšto skysto medaus ir vieno desertinio šaukšto pieno; 2) kiaušinio trynio-medaus kaukė, susidedanti iš vieno arbatinio šaukštelio medaus ir glicerino, gerai sumaišyto su vieno kiaušinio tryniu. Veido ir rankų odai minkštinti labai naudingas medaus vanduo (į 0,5 stiklinės šilto virinto vandens įdėti vieną valgomą šaukštą medaus ir gerai išmaišyti).

Kada negalima vartoti medaus?

Nors retai, bet gali pasitaikyti nuo medaus alergijos atvejų (idiosinkrazija). Tada medaus vartoti negalima. Atsargiai ir labai mažais kiekiais medų gali vartoti nutukę asmenys, nes, esant lėtai medžiagų apykaitai, meduje esantys angliavandeniai, kaip ir kiti saldumynai, gali virsti riebalais. Negalima medaus perduozuoti, nes dideli medaus kiekiai gali pažeisti kasos funkciją, todėl sergantieji kasos ligomis turi vartoti medaus mažai, o susirgę cukriniu diabetu, gali jo paragauti tik leidus endokrinologui. Negalima medaus vartoti viduriuojant, nes medus skatina žarnyno peristaltiką, laisvina vidurius.

Paieška: Sandra C. Mikalauskas Petroff





Há muito tempo atrás as pessoas observaram a vida das abelhas e usaram os produtos feitos por elas. Hoje não só o mel, mas outros produtos derivados, são usados com sucesso para curar muitas doenças.

O mel, como outros produtos, já na antiguidade era usado na medicina popular e na comida. Com o mel eram curados as doenças da garganta, as tosses, as feridas eram desinfetadas. Na antiga medicina chinesa se escreve que o mel age de maneira eficaz no organismo humano. Ele pode amenizar as dores, a sede, prolongar a vida ativa das pessoas. Ainda 2400 anos atrás o médico Hipócrates escreveu sobre as propriedades diuréticas e expectorantes do mel, já Galeno afirmava que o mel melhorava a digestão. Na Índia, há muito tempo o mel era usado para conservar as frutas, para adoçar as receitas culinárias. Os gregos acreditavam que o mel poderia prolongar a vida das pessoas, dar frescor e saúde. Na Lituânia, Letônia e na Polônia, quando não se conhecia outras bebidas alcoólicas, era consumida uma bebida feita de mel, o Midus, que os governantes e reis apreciavam tomar. O primitivo mel de abelhas era tirado de fendas e buracos ocos das árvores. Mais tarde, com o início das civilizações, apareceu a apicultura como um ramo da agricultura, melhorando a produção do mel. O mel é usado não só como alimento, mas também na cosmética.

O mel como alimento e remédio

A própria origem do nome „mel“ está ligada à denominação da palavra abelha: em latim Mel, em grego- Melissa. Em lituano Medus e em sânscrito mahu, em francês e espanhol- miel, em grego mieli, em eslavo, med, miod etc. Só em algumas poucas línguas é diferente: alemão- honog, em inglês- honey, em suíço- honning, em armênio- megra, em tártaro- bal. Estranho que em lituano e letoniano, o nome mel (medus) seja muito semelhante à palavra (modu) do distante Irã. Como a própria origem do nome mel, seu uso chegou até nós pelos povos antigos.

O médico grego Hipócrates (377 dc) demonstrou que o vinho e o mel trazem um grande significado para as pessoas. Até os nossos dias, o mel natural das abelhas era usado como o alimento doce, pois o açúcar apareceu não faz muito tempo. E assim foram unidos os relatos e as lendas de como o mel é usado na medicina popular. Detalhes de como usar, são os médicos que indicam,

mas alguns conselhos ou algumas dicas da sabedoria popular podem ser mencionadas sobre o assunto sem serem questionadas. Para uma família de 3 ou 4 membros, uma colméia de abelha é suficiente para o ano todo. Para cada pessoa é suficiente 2 kg de mel por ano. O mel é geralmente utilizado em sobremesas ou como produto medicinal. Derivados do mel, enzimas, vitaminas e ácidos orgânicos, têm um efeito positivo sobre o Sistema Nervoso Humano. Para os nervosos com a acidez do estômago aumentada é recomendado como profilaxia tomar 2 colheres de sopa, 3 vezes ao dia, 2 horas antes das refeições, derretendo o mel na água, no leite ou no chá quente.

Há muito tempo parte dos apicultores usam o mel no lugar do açúcar. Para quem tem baixa acidez, derreta em água fria ou em outro líquido e beba antes de comer durante 2 meses. Para alguns é bom a mistura de ginseng com mel, mistura essa que os chineses já utilizavam em épocas antiquíssimas para prolongar a vida. O médico D. Džarvis (1988) mostrou que o mel ajuda a dormir. Para os que tem insônia ou só dão uma cochilada e acordam rápido a noite, é aconselhado que após o jantar se delicie com uma colher de mel. É conhecido o uso para os resfriados. Para a tosse há uma receita: Um limão é fervido até sua casca ficar mole. Tira-se seu suco num copo. Também pode-se usar vinagre de maçã. Colocar 2 colheres de sopa de glicerina, misturar mel até encher o copo. Para uma tosse fraca, tomar uma colher de sopa a noite. Se a tosse for forte pode-se aumentar a dose. Essa receita é indicada para as ocasiões em que outros métodos não ajudaram. E a mistura sendo antialérgica, adultos e crianças podem usá-la. Antes de separar a cera do favo de mel, primeiramente é preciso mastigá-los como goma de mascar e, é claro, não cuspi-lo, mas recolhê-lo. A saliva derrete suas propriedades, beneficia os dentes, e o mais importante é que a cera com o mel misturados na boca aliviam as vias respiratórias. Os médicos sempre falavam, que os jovens até 16 anos que mastigavam o mel com o favo, não adoecem de resfriados ou outras doenças respiratórias. Nossos antepassados comiam mel com o favo e pão. Talvez até também com as abelhas que ficavam no favo. Por esse motivo conseguiam conservar seus dentes.

O mel na medicina cosmética

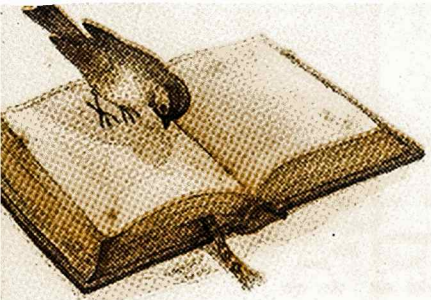
O mel geralmente é usado na medicina cosmética. Ele amacia uma pele seca, deixando-a hidratada, prevenindo a descamação e suavizando as mãos. Para esse efeito, use cremes com mel e máscaras de mel. Antes limpe o rosto com chá de camomila, aplique o creme ou a máscara na face por 20 minutos. Em seguida retire com algodão e lave com água morna. 1) Máscaras de mel: máscara de mel e leite: uma colher de sopa de mel e uma colher de sobremesa de leite. Misturar e aplicar; 2) máscara com gema de ovo e mel: a uma colher de chá de mel e de glicerina, mistura-se uma gema de ovo. Aplicar. Para amaciar a pele do rosto e das mãos, usa-se a água de mel (encher meio copo de água e colocar uma colher de sopa de mel e misturar).

Quando não podemos usar o mel?

São poucas as vezes, mas acontecem. Em algumas alergias, as idiossincrasias, a pessoa alérgica não poderá usar o mel. Outro item super importante é que crianças com menos de um ano, NÃO PODEM TOMAR MEL de forma alguma!!!! O mel possui e favorece o desenvolvimento de uma bactéria no intestino imaturo da criança muito nova. Ela ainda não tem todos os anticorpos formados, por isso a ingestão de mel pode causar sérias complicações.

Pessoas obesas poderão usar o mel só em pequenas quantidades, pois o açúcar presente no mel, como em outros doces, podem se transformar em gorduras. Também a superdosagem com o mel pode prejudicar o pâncreas. Quem sofre de pancreatite ou outra doença do pâncreas, deve usar só pequenas doses. Para os diabéticos só com o consentimento do médico seu uso é permitido. Não usar mel ao estar com disenteria, pois ele é um laxante.

*Pesquisa: Sandra C. Mikalauskas Petroff
Tradução: Ana Paula Tatarunas Di Giorno*



Mitos lituanos: Lendas e pequenos contos

Para a edição deste mês, escolhemos uma pequena e singela história, mas que retrata bem o coração dos lituanos, pois, por mais que estejam longe de casa, sonham em retornar à sua Pátria-Lar. Todos nós nos tornamos um pouco esse garoto, quando nos lembramos que as coisas mais simples da vida eram as que realmente nos faziam felizes.

Boa leitura!

Quando era pequeno

Cresci às margens do Šušvė, em uma pequena fazenda. O terreno era bem plano e lá meu pai construiu nossa casa e mais três cômodos, sendo que um era depósito para guardar lenha, seguido de outro que servia de cocheira e depois outro onde guardávamos as colheitas. Ao redor das construções, plantávamos árvores para que os ventos não as destelhasse.

Não sei onde e como vocês cresceram, mas eu me lembro que era uma criança abençoada: meus pais eram os melhores pais do mundo e o meu pomar era o mais lindo de todos. Nós sempre visitávamos os parentes e recebíamos suas visitas.

Nossos familiares vinham à nossa casa e nós tínhamos prazer em agradá-los, conversando muito, oferecendo lanches, além de levá-los para conhecer o pomar, os nossos animais e pássaros que viviam em volta de nossa casa.

Da mesma forma, lembro-me que íamos muito à fazenda de meus tios; embora a fazenda deles fosse maior e, talvez, mais bonita, com animais e pássaros igualmente lindos, eu não via a hora de voltar. Durante aqueles passeios eu sempre perguntava à minha mãe:

- Quando voltaremos para nossa casa? Estou com saudades!

Ela sorria de contentamento e respondia:

- Logo, filhinho. Assim que seu pai e seu tio voltarem das plantações.

Minhas tias me ofereciam um pedaço de pyragas e continuavam a conversar com minha mãe sobre coisas de casa.

Eu ficava ali, preocupado com o que poderia estar acontecendo com meus animaizinhos e queria muito sair de lá, correndo se necessário, para certificar-me que tudo estava bem e que minha linda casinha estaria sã e salva.

Em uma dessas visitas, a espera pelo meu pai se tornou enervante. Eu queria voltar o mais rápido possível. Ali percebi que não gostava de ficar na casa dos outros, embora gostasse de viajar.

Finalmente meu pai e meu tio voltaram do campo e mais uma vez pararam para comer. Comecei a chorar convulsivamente; então meu pai, com pena de mim, resolveu atrelar nossos lindos cavalos: pulei para a carroça, sentindo-me feliz por regressar.

Os cavalos galopavam, mas eu queria que corresse muito mais. Perguntei se eles tinham sido alimentados pelo titio e meu pai apenas sorriu, orgulhoso pela minha preocupação.

Enfim chegamos à nossa linda fazendinha, com os nossos cavaleiros relinchando de prazer ao chegar a um local



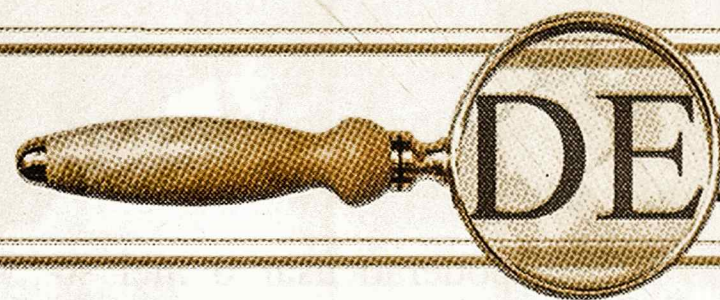
tão conhecido por eles. Corri para casa e troquei de roupa, pois papai precisava de ajuda no trabalho. Eu me sentia feliz em ajudá-lo.

O trabalho de alimentar os animais e pássaros sempre me aguardava; acordava cedo e ficava pensando o que faria primeiro, mas o amor de minha família e a felicidade de correr por entre as árvores me faziam sentir o mais feliz dos meninos.

A casa de meus pais era muito simples, mas não desejaria estar em qualquer outro lugar do mundo.

Hoje estou velho, mas me recordo daqueles dias com sorriso nos lábios e alegria no espírito. Aliás, é assim o coração de todo lituano: simples, alegre e contagiante como o riso de uma criança.

*Regina Garkauskas Umaras
Maria Cristina Bessa*



DESTAQUE

DESTAQUE

DESTAQUE

Litu-brasileiro em destaque no judô

Yuri Zindulis, brasileiro descendente de lituanos, campeão por equipe do "Team Irish championship 2009" participou mais uma vez desta importante competição europeia de judô.

Esse ano a competição esteve formada por 8 equipes, onde todos os atletas eram de diferentes nacionalidades: muitos russos, franceses, moldavos, lituanos, bielorrussos e um brasileiro. Sua equipe, que era formada

por uma lituana, três irlandeses e ele – o litu-brasileiro – não era a favorita, mas chegou à final e detonou os favoritos. A luta final foi com um francês, campeão europeu 2004. E a vitória foi por ippon!

Ainda, ao final da competição ganhou uma homenagem como melhor atleta da competição e conquistou 2 troféus de primeiro lugar.





Modelo mirim descendente de lituanos

Com quase três caninhos, a linda modelo mirim Catarina Federovicz Jakatanvisky, neta de Jonas e Helena foi escolhida para fazer a capa da tradicional revista Pais & Filhos Festas. **Parabéns!**



Nota de falecimento

Dia 7 de maio, em Campinas, deixou de palpitar para sempre o coração de José Gumbrevicius, conhecido na Vila Ema como o Gombe, um brasileiro de nascimento e lituano de coração, que apesar de ter vivido na Lituânia somente 5 anos, nunca mais conseguiu se desfazer das recordações, boas e más, que este distante país deixou gravadas no mais profundo do seu ser. Levado pelos pais à Lituânia em 1960, quando tinha apenas 18 anos, passou aqui os anos mais terríveis de sua vida. Assim que aqui chegou foi despojado de seu passaporte brasileiro e já transformado em "soviético" foi forçado a servir a "Grande Pátria". Perante a sua rotunda recusa, foi preso, perseguido, maltratado, humilhado, tudo isto somente por ter tido a audácia de dizer a verdade, por confessar abertamente que não queria viver mentindo e fingindo que tudo estava bem. Foi preciso a intervenção da esposa do Chrushev, da Cruz Vermelha, da Embaixada do Brasil em Moscou em muita luta para que ele conseguisse enfim

voltar ao seu país natal que ele tanto adorava, deixando pais e as duas irmãs na Lituânia. Mas nunca este homem conseguiu esquecer a Lituânia, que apesar de todo o sofrimento lá vivido, ele aprendeu a amar com todo o seu coração. Vivia se lembrando da natureza, das tradições, danças, canções, e dos inúmeros parentes, do inesquecível "kaimas" e das lindas festas lituanas.

José deixou esposa, filhos, netos, uma irmã no Brasil e uma irmã na Lituânia.

Aqui na Lituânia costumamos dizer: "Tebūnie lengva tau Lietuvos žemelė!" ("Que a terrinha da Lituânia seja leve para você!"). Mas como o Zezinho escolheu ser cremado na Vila Alpina, lá mesmo onde na infância costumava jogar futebol no campo do morro, eu direi: "Descanse em paz, querido irmão, no mar da terra que te viu nascer e que um dia este mar traga um pouco das tuas cinzas às Costas Bálticas que você tanto gostava!

Mafalda Tupe

Cantinho da Memória – ed. abril/2010

A foto foi feita em um domingo de junho do já distante ano de 1980.

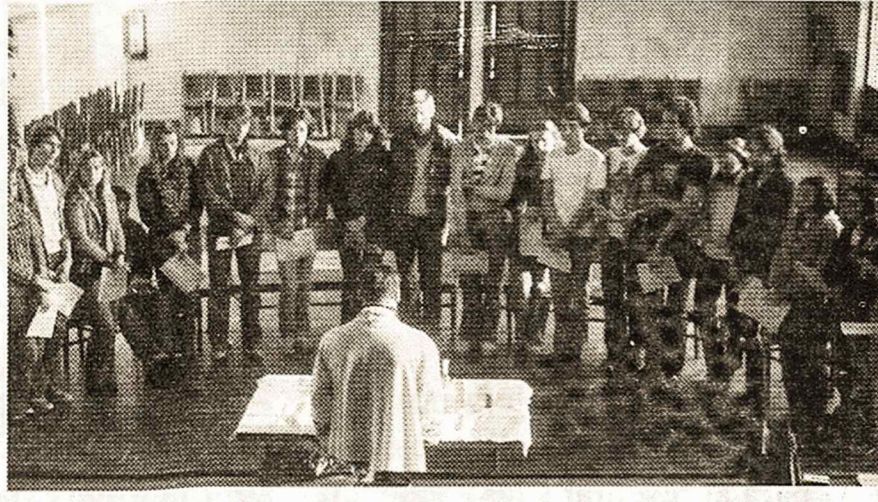
Trata-se de uma missa celebrada pelo saudoso padre Pedrinho e acompanhada pelo também saudoso padre Gavenas em intenção da viagem que os jovens do grupo Nemunas então dirigido por João Lukosevicius, fariam para os EUA com a finalidade de realizar a segunda participação do grupo em uma Soku Svente.

Miltão, Sônia Bareisite, José Tadeu Machado, Ricardo Bendoraitis, Dóris Kuzninskite, Antanas Silickas (Mena), Ricardo Eimantas (Cardão), Ivone Medveder, Luís (Ditinho), Rosana Kozakaite, João Carlos Magila (Magilinha), Elaine Kozakaite.

Uma formação que deixou muita saudade!

Sandra C. Mikalauskaite Petroff

Apartir da direita estão: Pe. Gavenas, Silvia Bendoraitite, Sandra C. Mikalauskaite, Ana Emília O. Silickaite, Antanas Baltusis (Balta), Ivani Popic, Cláudio Dylis, Ana Beatriz Bendoraitite,



Nota de falecimento

Comunicamos que no dia 04 de junho, às 5 horas, Irmã Maria Giovanni (nome religioso), faleceu enquanto dormia. O enterro foi realizado no Cemitério da Irmandade da Santíssima Trindade, na Av. Dr. Arnaldo).

Ir. Maria Giovanni tinha como nome civil: Maria Thereza Sarnoski. Nasceu em São Paulo no dia 26/10/1929.

Ingressou na Congregação das Irmãs Franciscanas da Providência de Deus, em 08/12/1947 e desde o início serviu na pastoral litúrgica da Paróquia São José de Vila Zelina. Tinha uma voz privilegiada, cantava nas missas, nos casamentos e ensaiava um dos corais. Também preparava jovens noivos para o casamento. Ao mesmo tempo, trabalhava no Instituto de Educação São Miguel Arcanjo, atual Colégio

Franciscano São Miguel Arcanjo.

Foi professora no Curso Normal e diretora no período de 1982 a 1992.

Ir. Maria Giovanni, foi vítima do mal de Alzheimer e durante 23 anos sofreu as consequências da mesma. No início, foi muito difícil, pois Ir. Maria Giovanni percebia a limitação imposta pela doença, no entanto, com o passar do tempo, ficou totalmente dependente e, graças a Providência de Deus, foi sempre cuidada com amor fraterno. Atualmente residia na Comunidade Recanto Paz e Bem (Casa de Recuperação de Saúde das Irmãs Franciscanas da Providência de Deus), localizada no Morumbi, São Paulo, SP.

Irmãs Franciscanas da Providência de Deus

A + A
Jonui Silickui
mirus,
Liūdėsio valandoje, nuoširdžiai užjaučiame žmoną Silenę, dukras Ana Emiliją, Danutę ir Cinthiją, sūnus Joną, Antaną ir Josę Vytautą, jų šeimas, gimines bei artimuosius.
Sąjungos/Aliança Valdyba.

A + A
Jonas Silickas
mirus,
Nuoširdžiai užjaučiame dukras, sūnus, jų šeimas, gimines bei artimuosius ir kartu liūdime.
Lietuvių Romos Katalikų Bendruomenės „Švento Juozapo“

A + A
Jonui Silickui
mirus,
Jo žmonai Silenei su šeimomis ir visiems giminėms bei artimiesiems reiškiamo gilią ir nuoširdžią užuojautą.
Mūsų Lietuvos Redakcija.

Visi Brazilijos Lietuvių Bendruomenės nariai reiškiasi užjautę dėl ilgamečio ir geradario **P. Jono Silicko netekties.** Velionio giminiais ir artimais kartu liūdime.
Brazilijos Lietuvių Bendruomenės Valdyba.



Recepção ao Embaixador da Lituânia Sr. Vaclovas Šalkauskas



Como há muito não acontecia, a comunidade lituana no Brasil teve a grata oportunidade de receber o Sr. Embaixador Extraordinário e Plenipotenciário para a América do Sul Sr. Vaclovas Šalkauskas acompanhado de sua esposa Sra. Dália Šalkauskiene.

Como informado em nossa edição anterior, o Embaixador veio ao Brasil para apresentar suas credenciais ao Presidente Lula e aproveitou a viagem para solicitar ao Cônsul Francisco Ricardo Blagevitch um encontro com a comunidade lituana que vive e atua no Brasil.

Apoiada pelo Consulado lituano, pela Comunidade Católica de São José e pela Comunidade Lituana, a Sajunga Aliança disponibilizou seu salão e organizou um animado coquetel para propiciar o almejado encontro.

Além da presença dos líderes e membros atuantes dos variados grupos e organizações de nossa colônia estiveram presentes o Cônsul Blagevitch acompanhado de sua esposa Denise e o filho Leonardo, bem como Dom João

Evangelista Kovas, prior do Mosteiro de São Bento. Os grupos de danças Rambynas e Nemunas e o Coral Lituano de São Paulo também participaram abrilhantando a festa com suas danças e canções.

Não podemos deixar de citar também o apoio do jovem empresário Helder Šližys, importador da cerveja lituana Švyturys, que cedeu várias caixas da cerveja lituana para a ocasião (Valio!) e a presença do Sr. Álvaro A. Marques- Snabaitis que viajou de Londrina (PR) a São Paulo exclusivamente para comparecer ao evento.

O Embaixador, é um homem jovem, diplomata experiente e mostrou-se também bastante conhecedor de nossa comunidade e dos problemas que enfrentamos. Aliás, o casal foi muito simpático e acessível a todos que o procuraram. Ouviram as queixas e sugestões e manifestaram clara intenção de ajudar. Em algumas conversas o Embaixador disse que cabe à comunidade se unir e chegar a um consenso sobre onde está, onde quer chegar e o que precisa para alcançar seus objetivos.



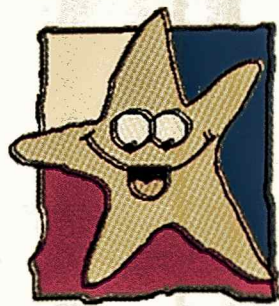
Unicapital recebe o Coral lituano

No dia 28 de maio o Coral Lituano esteve se apresentando na Unicapital. Esta universidade localizada no bairro da Mooca comemora neste ano de 2010 os seus 40 anos de fundação. E para enriquecer a festa, além de vários outros projetos, iniciou um que visa conhecer melhor o bairro da Mooca e o seu entorno, isto é os bairros vizinhos.

Foi com este objetivo que o Coral Lituano foi convidado e eles fizeram desta ocasião uma excelente oportunidade de mostrar um pouco mais da cultura e da imigração lituana. Na primeira parte, foi apresentada uma breve abordagem e explicação sobre a Lituânia em

geral: localização e os pontos principais de sua história e geografia. Em seguida falou-se sobre a imigração lituana, sobre a Vila Zelina e sobre os lituanos no Brasil. Participaram desta explicação teórica, o maestro Audris Tatarunas e Ana Paula Tatarunas di Giorno que também responderam a perguntas dos próprios alunos presentes no anfiteatro. A segunda parte do evento foi dedicada à parte artística. O Coral Lituano apresentou 5 canções: Mes padainuosim (nós cantaremos); Išėivijos Daina (canção do imigrante); Tevynė Lietuva (pátria lituana); Prece ao vento (em português) e Coro da ópera Nabucco (com letra em lituano).

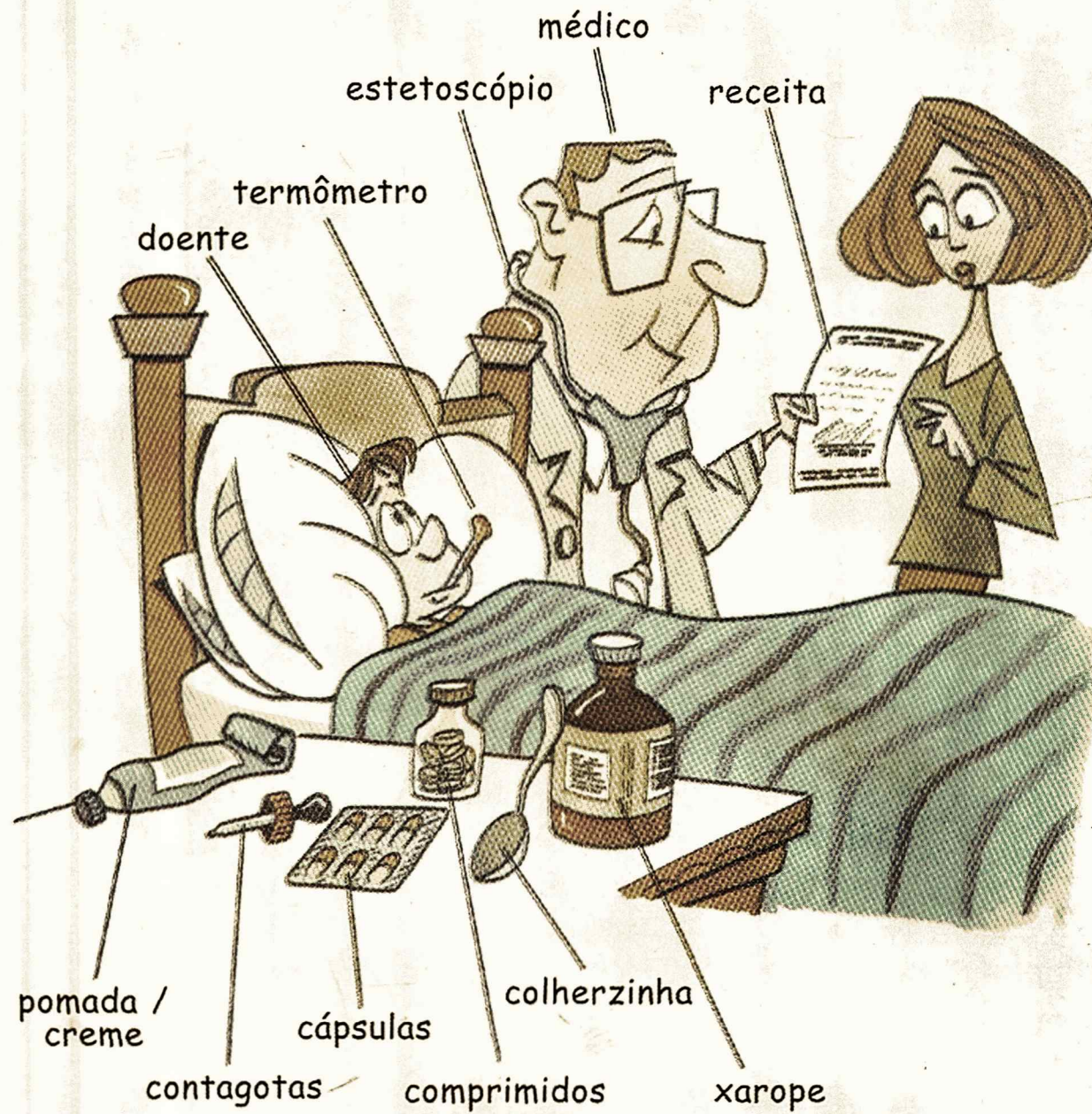
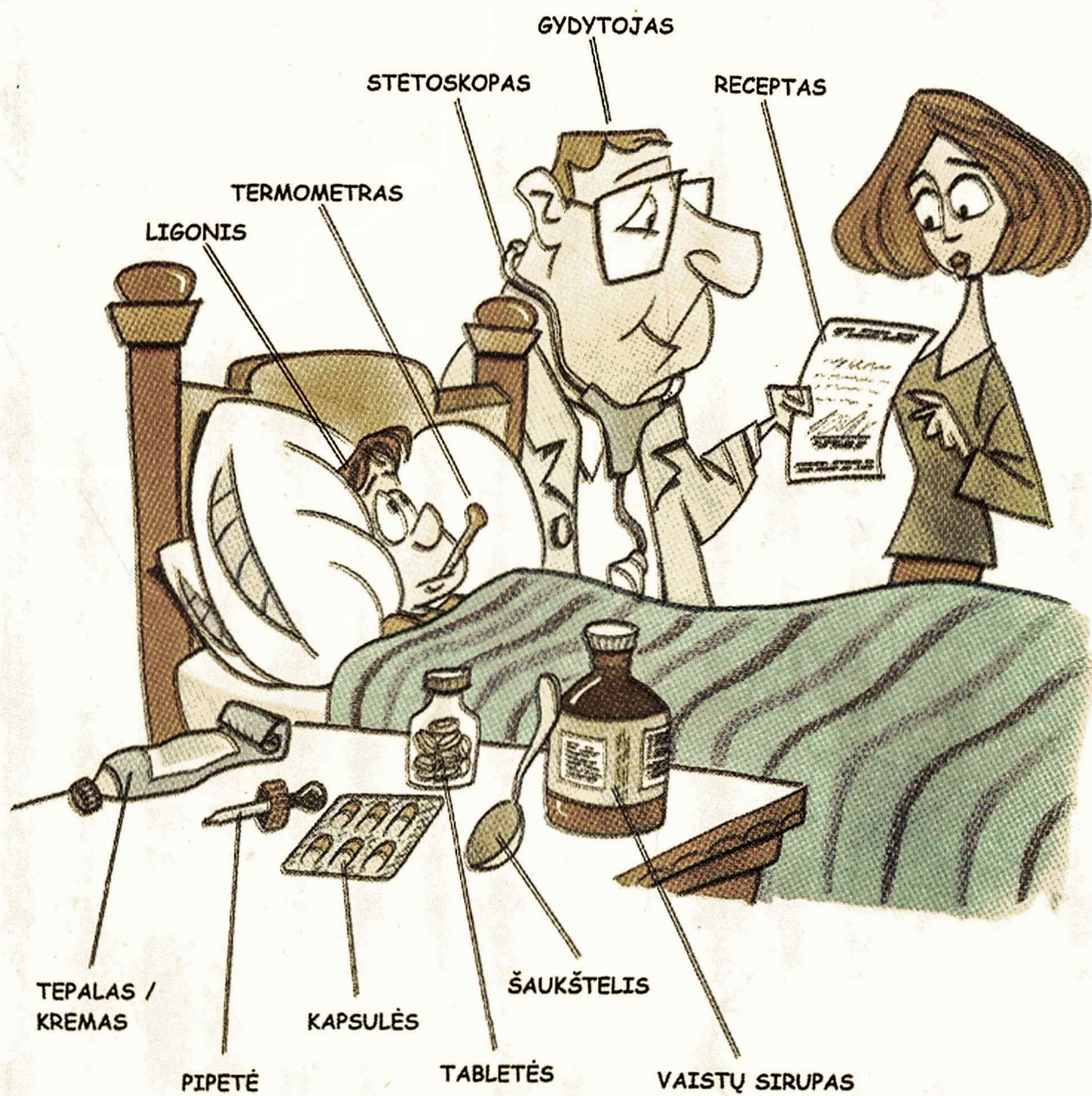




SVEIKATA



SAÚDE



Iliustracijos: Adda-Nari M. Alves, Angélica Mello. Mucho

Užduotis: Įrašykite teisingus atsakymus:

- Kaip jautiesi? Ar jau pasveikai? _____
- Ar krenta temperatūra? _____
- Ar kreipeisi į gydytoją? _____
- Gal nueiti į vaistinę ir nupirkti vaistų? _____
- Tad linkiu greičiau pasveikti. _____

Tarefa : Colocar as respostas certas :

- Como se sente ? Já sarou ?
- Baixou a temperatura ?
- Consultou um médico ?
- Precisa que eu vá à uma farmácia comprar algum remédio ?
- Então desejo-lhe rápidas melhoras.

- Kviečiau greitąją pagalbą, bet į ligoninę nevežė. Šiandien buvo atėjęs gydytojas į namus. Išrašė vaistų ir liepė po savaitės ateiti į polikliniką.
- Ne, ačiū. Mano mama jau nupirko.
- Ačiū.
- Ne, vis dar sergu.
- Ne, dar vis kyla.

- Solicitei o pronto socorro, mas não me levaram para o hospital. Hoje veio um médico em casa. Receitou remédios e mandou ir à clínica após uma semana.
- Não, obrigado. Minha mãe já comprou.
- Obrigado.
- Não, ainda continuo doente.
- Não, ainda sobe.

Atsakymas:

- Kaip jautiesi? Ar jau pasveikai?
- Ne, vis dar sergu.
- Ar krenta temperatūra?
- Ne, dar vis kyla.
- Ar kreipeisi į gydytoją?
- Kviečiau greitąją pagalbą, bet į ligoninę nevežė. Šiandien buvo atėjęs gydytojas į namus. Išrašė vaistų ir liepė po savaitės ateiti į polikliniką.
- Gal nueiti į vaistinę ir nupirkti vaistų?
- Ne, ačiū. Mano mama jau nupirko.
- Tad linkiu greičiau pasveikti.
- Ačiū.





Pesquisa: Sandra C. Mikalauskas Petroff
Tradução: Eugênia Bacevicius

Bulviniai paplotėliai su varškės padažu

Ingredientai:

10- 12 bulvių
100 g karštai rūkytų lašinukų
1 svogūnas
1 kiaušinis
3-4 šaukštai miltų
200 g varškės
0,5 stiklinės pieno
0,5 stiklinės grietinės
druska

Gaminimas:

Bulves nuskutame, išverdame ir karštas sugrūdame. Kai atvėsta, įdedame susmulkintus ir apkeptus lašinukus bei svogūną, įberiamo miltų ir viską gerai išmaišome. Suformuojame apvalius kukulius, juos šiek tiek suspaudžiame ir viduryje padarome duobutę padažui. Paplotėlius kepame orkaitėje, riebalais apteptoje skardoje, kol gražiai pagelsta. Padažui varškę sumalame ar sutriname ir gerai išmaišome su pienu, grietine ir druska. Paplotėlius patiekiamo karštus, į duobutę įpilame padažo. Esfihas abertas de batata com recheio de ricota.



Esfihas abertas de batata com recheio de ricota

Ingredientes:

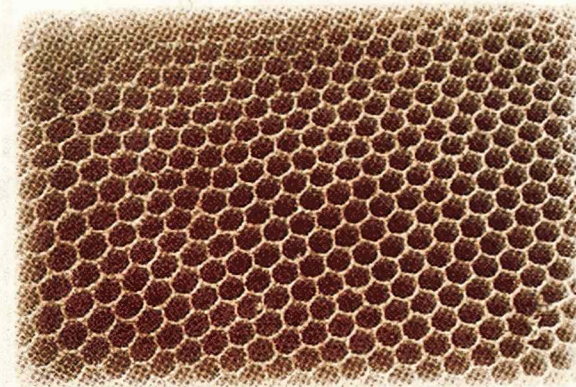
10-12 batatas
100 gr de toucinho defumado
1 cebola
1 ovo
3-4 colheres (sopa) de farinha
200 gr de ricota
Meio copo de leite
Meio copo de creme de leite
Sal

Preparo:

Descascar e cozinhar as batatas. Amassar enquanto estiverem quentes. Quando amornar colocar o toucinho e a cebola picados e fritos. Acrescentar a farinha e misturar tudo muito bem.

Formar uma bolota, achatar um pouco e no centro fazer um buraco para por o recheio. Assar as esfihas no forno numa forma untada com gordura, até ficarem douradas.

Para o recheio, moer a ricota e misturar bem com o leite, o creme de leite e o sal. Colocar o recheio nas esfihas e servi-las quentes.



Bičių korys

Bičių korys

Sudėtinės dalys:

Kiaušiniai, 3 vienetai
Kiaušiniai, tryniai, 4 vienetai
Grietinė, 3 šaukštai
Soda, 0,3 šaukštelio
Kvietiniai miltai, 500 gramų
Druska, truputį
Konjakas, ar degtinė, 20 gramų

Gaminimas:

Sirupo:

•250 g medaus
•150g cukraus
•šaukštelis malto imbiero

•Taukų 0,5 kg

Tešla:

Kiaušiniai ir tryniai su trupučiu druskos gerai išplakami. plakant supilamas alkoholis, grietinė, soda sumaišyta su miltais, dar apie 10 min intensyviai plakama. supilami likusieji miltai dalimis ir labai gerai išmaišoma jau mediniu šaukštu. minkyti tešlą kol nebelips prie rankų. Iš paruoštos tešlos padaryti kūčiukų dydžio gabalėlius, ir juos virti pamaišant taukuose, kol pasidarys aukso spalvos.

Sirupas:

Sirupas verdama emaliuotam puode. Pirmas sudedamas medus, kai jis ištirpsta dedame cukrų, ir verdame apie 7-8 minutes ant silpnos ugnies. Sirupą su gabalėliais maišyti reikia greitai, nes sirupas labai greitai stingsta. Prislėgtą bičių korį laikyti apie 3-5 val.



FAVO DE MEL

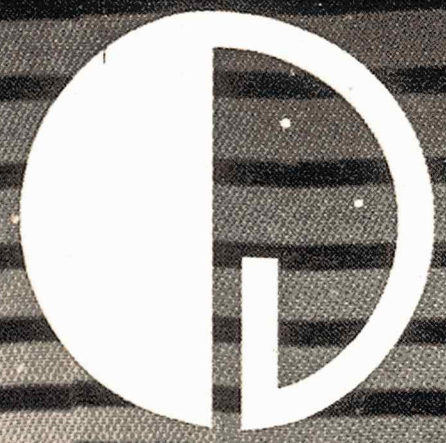
Ingredientes:

3 ovos
4 gemas
3 colheres (sopa) de creme de leite
0,3 de colherinha de bicarbonato de sódio
500 gr de farinha de trigo
1 pitada de sal
20 ml de conhaque ou de cachaça

Calda:

250 gr de mel
150 gr de açúcar
1 colherzinha de gengibre ralado
0,5 ml de gordura para fritar

Bater bem os ovos e as gemas com uma pitada de sal. Já batendo por a bebida, o creme de leite, o carbonato de sódio misturado com parte da farinha e bater por mais uns 10 minutos intensivamente. Colocar a farinha restante aos poucos e misturar muito bem com uma colher de pau. Sovar a massa até não grudar nas mãos. Da massa preparada fazer bolinhas e fritar em óleo até ficarem douradas. Para fazer a calda, ferver o mel em panela esmaltada e quando derreter por o açúcar deixando ferver em fogo brando por uns 7-8 minutos. Por as bolinhas na calda e misturar rapidamente, pois a calda endurece muito depressa. Manter o "favo de mel" por 3-5 horas, para esfriar.



TALENTO

MODA MINAS

www.talentomoda.com.br

Slavian tours

BRAZIL TOUR OPERATOR

ESPECIALIZADA NO TURISMO DO LESTE EUROPEU

RUSSIA - MOSCOU, SÃO PETERSBURGO,
LITUÂNIA, PAISES BÁLTICOS, UCRÂNIA,
HUNGRIA, ESCANDINAVIA

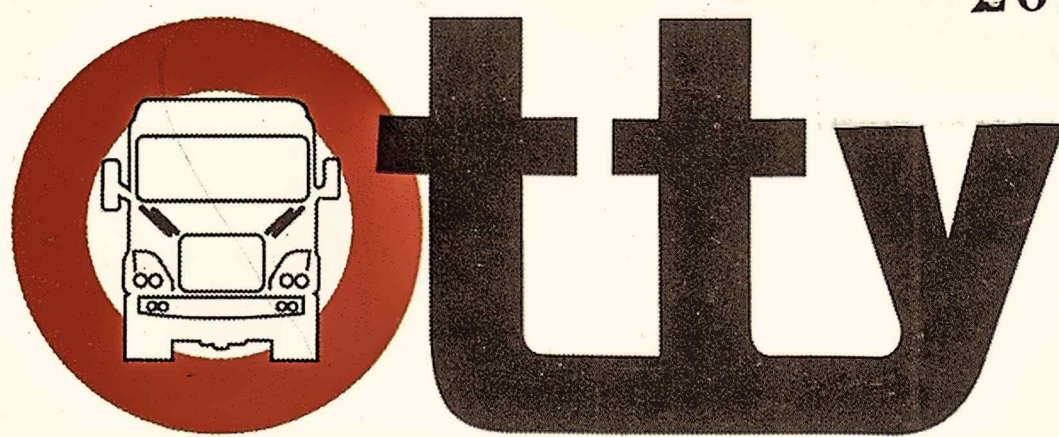
Em São Paulo: Rua das Giestas 966 - Vila Bela - São Paulo

Tel./Fax: 55 (11) 2341-6965

E-mail: saopaulo@slaviantours.com

Site: www.slaviantours.com

ALp(LKA)1815
2010, Nr.6



Conserto e Manutenção
Bombas Unitárias
Commom Rail
Unidades Eletrônicas

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

Tel.: (21) 2677-7900

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

Advocacia Especializada
em Inventários

Dra. Maria José Domecildes Rechanberg
(família Dziulis)

Fone: (11) 2341-7863

email: mariadr@uol.com.br



"AGORA EM PERDIZES
TEM PÃO PRETO LITUANO"

Rua Dr. Homem de Mello, 626 Perdizes,
São Paulo SP - telefones: 11 - 3801-3735 e 11 - 3673-6571
site: www.novacharmosacasadepaz.com.br

Precisa-se!

CLÍNICA ODONTOLÓGICA
DE ALTO PADRÃO
PRECISA DE AUXILIAR DE
CIRURGIÃO DENTISTA.

FAVOR ENVIAR CV E
PRETENSÃO SALARIAL
PARA odovz@hotmail.com

MARINADOS: ARENQUE - SARDINHA - SALMÃO

IDO KLIEGER (11) 2917.4255 | 9146.9164 - e-mail: idoklieger@uol.com.br

T&T

TUMKUS
MATERIAIS PARA CONSTRUÇÃO



E-mail: tumkus@tumkus.com.br

Televendas - 2024-6550

