

MŪSU



Pietuva

ANO 66 N° 03/14 (2535)

Informativo da Comunidade Lituana de São Paulo-Brasil

Gegužės/Birželis – Maio/Junho 2014



"Cantinho da Memória"

Cantinho da Memória: Festa de aniversário da Sąjunga - Alda Chorociejus, Antanas Augustaitis, Stacys Gervetauskas, Birute Gervetauskas, Ricardo Braslauskas, Roberto Braikauskis, Pedro Baranauskas, Leonil Medveder, Nelson Ambrozevicius e Jorge Prakopas.



**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.**

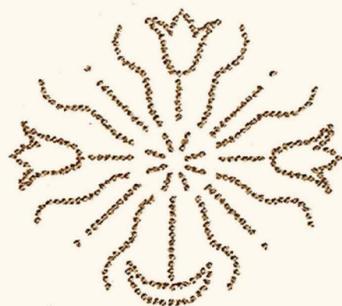
**Marilena Perale
Cherniauskas**

**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

O melhor da tradição lituana de joias em âmbar, agora no Brasil



auksas
preciosidades naturais®

telefone (11) 4301 4705

contato@auksas.com.br
www.auksas.com.br



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: Sandra C. Mikalauskas Petroff

Vice Presidente: Ido Žemantauskas Klieger

Tesoureiro: Henrique Žemantauskas Klieger

Secretário: Adilson Puodžiunas

Diretora Adjunto: Ana Paula Tatarunas Di Giorno

Conselho Editorial

Jonas Valavičius (licenciado)
Sandra Mikalauskas Petroff

Participaram desta edição

Vytas Mikalauskas Petroff
Sandra Mikalauskas Petroff

Eugênia Bacevičiene

Roberto Petroff

Marcos Lipas

Vytautas Bacevicius

Aurelija D. Vougarelis

Jonas Jakatavinsky

Simona Janavicius Romero

Tadas Stanaitis

Jornalista responsável

Ornilo Costa Jr. - MTB 11.406

Impressão Publicolor

Gráfica e Editora: (14) 3626.4500

Capa Tema: A Cozinha Lituana

Capa: Eliana Dulinsky Velasco



Editorial

Sandra C.
Mikalauskas Petroff



Caro leitor,

Esta é Vilnius. Como ela é linda, não é mesmo? Por sua singularidade, em 1994, ela foi incluída na lista da UNESNO de objetos e locais mais protegidos do mundo.

A maior cidade e capital da Lituânia é também muito limpa e verde. Andando pelos becos e pelas ruas estreitas e charmosas do centro velho retratado acima você pode apreciar importantes lugares históricos. Aliás, escolhi esta foto para o editorial porque acho que serve de porta de entrada para os textos que você encontrará nesta edição.

Vamos voltar para tempos muito antigos para continuar falando sobre a língua lituana e começamos nesta edição um artigo sobre a Cozinha lituana tradicional.

Muito comumente o nosso conhecimento de cozinha lituana tradicional gira num vicioso círculo entre Cepelinas, sopa de beterraba e pão preto. Claro que não vamos desprezar o trio mais pop, contudo falemos também sobre o que não é tão popular ou o que nós já esquecemos...

E foi justamente para iniciarmos esse assunto que a Eliana nos brindou com mais essa capa incrível.

Também nesta edição apresentamos a nova Sajunga. O último trabalho comandado por um dos mais longevos e queridos presidentes da Aliança lituano-brasileira: Algimantas Saldys.

Sob a batuta do Sr. Saldys, um grupo de sócios-diretores liderados pelo então diretor patrimonial Ido Klieger promoveu uma grande reforma no prédio da Rua Lituânia, 67. Vale a pena conferir.

Como já contei antes, às vezes recebo alguma carta, um email ou mesmo ligação de assinantes de nossa revista e isso me deixa muito feliz. Há pouco tempo recebi a sugestão de nossa assinante Joana Valiulis de colocar os nomes nas fotos que publicamos no "Cantinho da Memória", uma vez que, mesmo gostando muito dessa seção, os leitores não escrevem para colaborar. Assim, a partir de agora, no final do editorial tentarei identificar as pessoas na foto, mas o que eu não souber vai com uma interrogação e esperamos você completar, combinado?



Lietuvos nacionalinė
M.Mažvydo biblioteka

Desejo- lhe uma excelente leitura.

Sandra C. Mikalauskas Petroff

Saga Lituana Saga Lituana

Saga Lituana - Vigésia Primeira Parte

Marcos
Lipas



Liutas, continuando a tradição de sua tribo de permanecer fiel aos legítimos governantes e participar da ação onde quer que ela estivesse, manteve-se um companheiro constante de Vytautas e Jogaila. Em especial, gostava muito da companhia de Vytautas e de seu pai, Kestutis.

E da mesma forma como Liutas chegou a acompanhar Algirdas, o irmão mais velho de Kestutis (e o Grão-Duque de fato da Lituânia), até as profundezas da Rússia, na expedição à Moscou, o rapaz foi companheiro também das batalhas de Kestutis. A grande luta do grão-duque era para que as terras lituanas tomadas pelos cavaleiros teutônicos, inclusive dos *prussianos, voltassem para o seu povo, com sua religião e cultura. E a Zemaitia (ou Samogítia) ficava bem no centro destas disputas. Os cavaleiros Teutônicos sonhavam unificar seus dois grandes territórios: a Livônia (atual Letônia) e a Prússia Oriental.

Mas as técnicas de conversão dos cavaleiros teutônicos passavam muito mais pela coação e escravização do que pelo sereno convencimento espiritual. Os teutônicos queimavam e matavam não só os castelos,

mas também as pacíficas aldeias de camponeses.

Certa vez o próprio Imperador alemão chegou a enviar emissários para negociar uma possível conversão dos lituanos para o cristianismo de rito romano. Entretanto, quando as exigências de Algirdas e Kestutis foram a devolução das terras lituanas tomadas pelos cavaleiros teutônicos e a defesa dos russos contra os ataques tártaros, sem obrigá-los a abandonar o rito ortodoxo oriental, os emissários não concordaram e voltaram para a Alemanha sem nenhum acordo firmado.

Numa destas expedições militares, Liutas acompanhava Kestutis sem a companhia de Vytautas (que estava em Trakai resolvendo os problemas do castelo). Havia um grande exército os acompanhando nas terras dos cavaleiros teutônicos, para onde se dirigiram na tentativa de bloquear o avanço dos germânicos. Entretanto, o número de soldados teutônicos era muito grande e os lituanos acabaram sendo cercados por todos os lados. Mesmo contra a sua vontade, Kestutis obrigou Liutas a seguir para a floresta próxima e se esconder, com o intuito de pedir ajuda. Liutas se escondeu como Kestutis havia ordenado

e pôde testemunhar a prisão do velho grão-duque, juntamente com vários de seus soldados. De longe, Liutas seguiu os soldados alemães até uma prisão em *Kaliningrado (Königsberg).

À noite, Liutas percebeu que não havia guardas, se aproximou de uma pequena janela da prisão e, através das barras de ferro, sussurrou algumas palavras a Kestutis:

-“Vossa majestade: eu deveria estar nesta prisão e não Vós, tão importante para todos nós!”- Kestutis então respondeu de forma decidida:

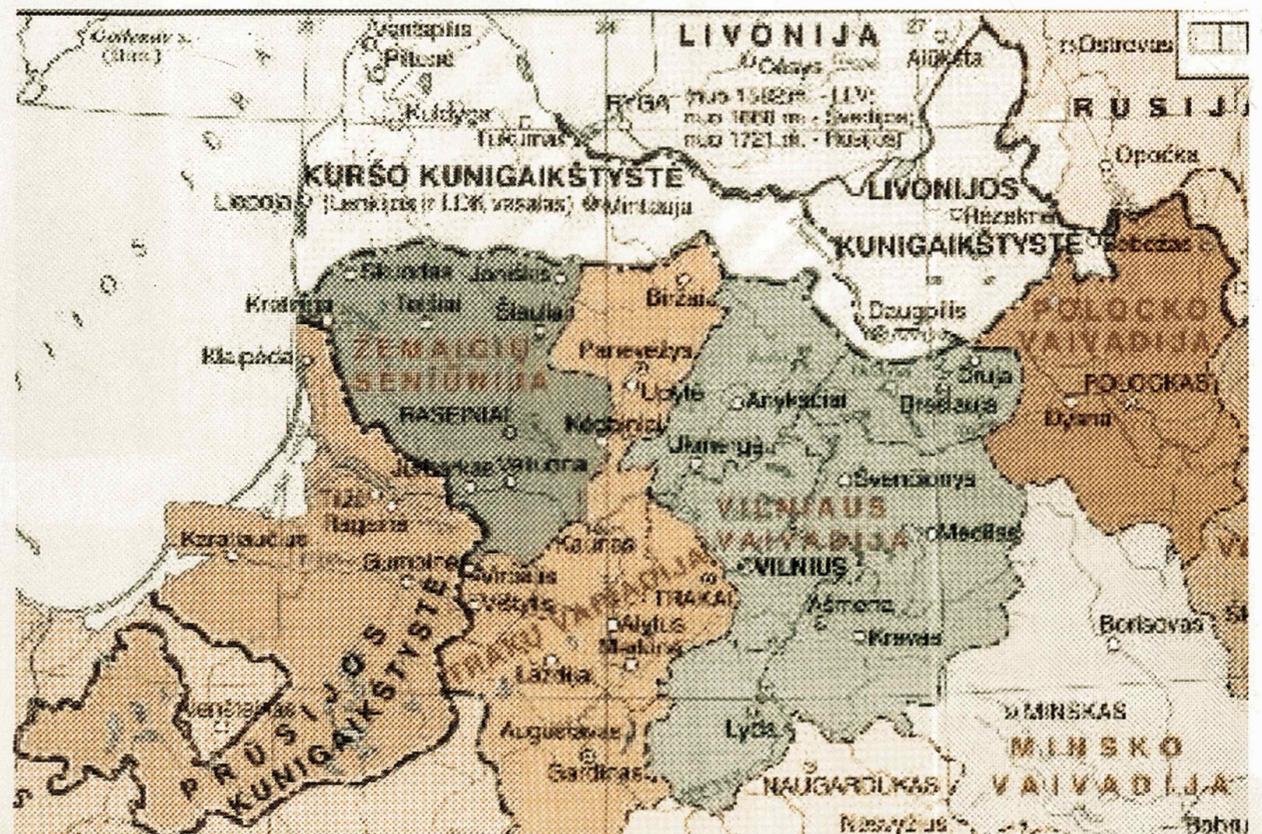
-“Jovem, você é mais importante do que eu! Terá mais primaveras para lutar e eu estou ficando velho. Além disso, os germânicos não me sacrificarão: não desejarão que o ódio dos lituanos recaia sobre eles. Mas você poderá me ajudar: existe um membro desta comunidade que já foi pagão. Seu nome é Alpis e certamente nos ajudará. Enquanto isso, vou me aproveitar da ausência de vigias e vou procurar abrir um buraco nesta parede grosseira”.

E assim, Liutas se afastou e fez tudo o que Kestutis lhe ordenara.

(Continua)



Kestutis



Vocabulário

Prussianos: Povo báltico que habitava as lagunas da Curlândia e do Vístula, sendo sua língua original do mesmo tronco do idioma lituano. Dominados pelos teutônicos a partir do século XIII, o território foi colonizado pelos alemães e, no século XVII, o idioma já havia se extinguido.

Kaliningrado (Königsberg): Castelo mais importante do antigo território teutônico e atualmente, capital do enclave russo de Kaliningrado.



Lituânia - o país mais favorável ao investimento nos países bálticos

O Índice de Lucratividade de Referência 2014 (BPI), apresentado na revista Foreign Policy por Daniel Altman, considera a Lituânia o país mais favorável aos investimentos nos países bálticos e a classifica em segundo lugar da Europa em retorno esperado dos investimentos.

O Índice de Lucratividade de Referência da linha de base, que tem sido compilado por Altman desde 2013, reúne oito fatores para prever o total de retorno que se pode esperar de um investimento ao longo dos cinco próximos anos. O crescimento econômico, a estabilidade financeira, a segurança física, a corrupção, a expropriação pelo governo, a exploração por parceiros locais, o controle de capital e as taxas de câmbio são levados em consideração para medir o índice de um país.

Com base no Índice um mapa de investimentos é desenhado, com um maior valor de índice representando um maior retorno dos investimentos. A Lituânia, cujo valor do BPI é 1.1, ocupa o 16º lugar entre 112 países.

Botswana, Hong Kong, Taiwan, Singapura e Qatar estão no topo do ranking. De acordo com o índice os investidores podem esperar o menor rendimento na Rússia, Argentina, Congo, Angola e Venezuela.



A Polônia, com um valor de BPI em 1.12, é reconhecida como o lugar mais rentável para investir na Europa. Ela é seguida pela Lituânia e em seguida Estônia (1.09 - 18º lugar) e Letônia (1.07 - 22º lugar). Segundo o índice, Itália e Grécia são os países menos favoráveis para o investimento na Europa.

Segundo Arvydas Arnašius, diretor da Invest Lithuania, a colocação da Lituânia no Índice de Lucratividade de Referência reafirma a importância de melhorar o ambiente de investimento para competir com os países vizinhos pelo investimento estrangeiro: “De acordo com o BPI,

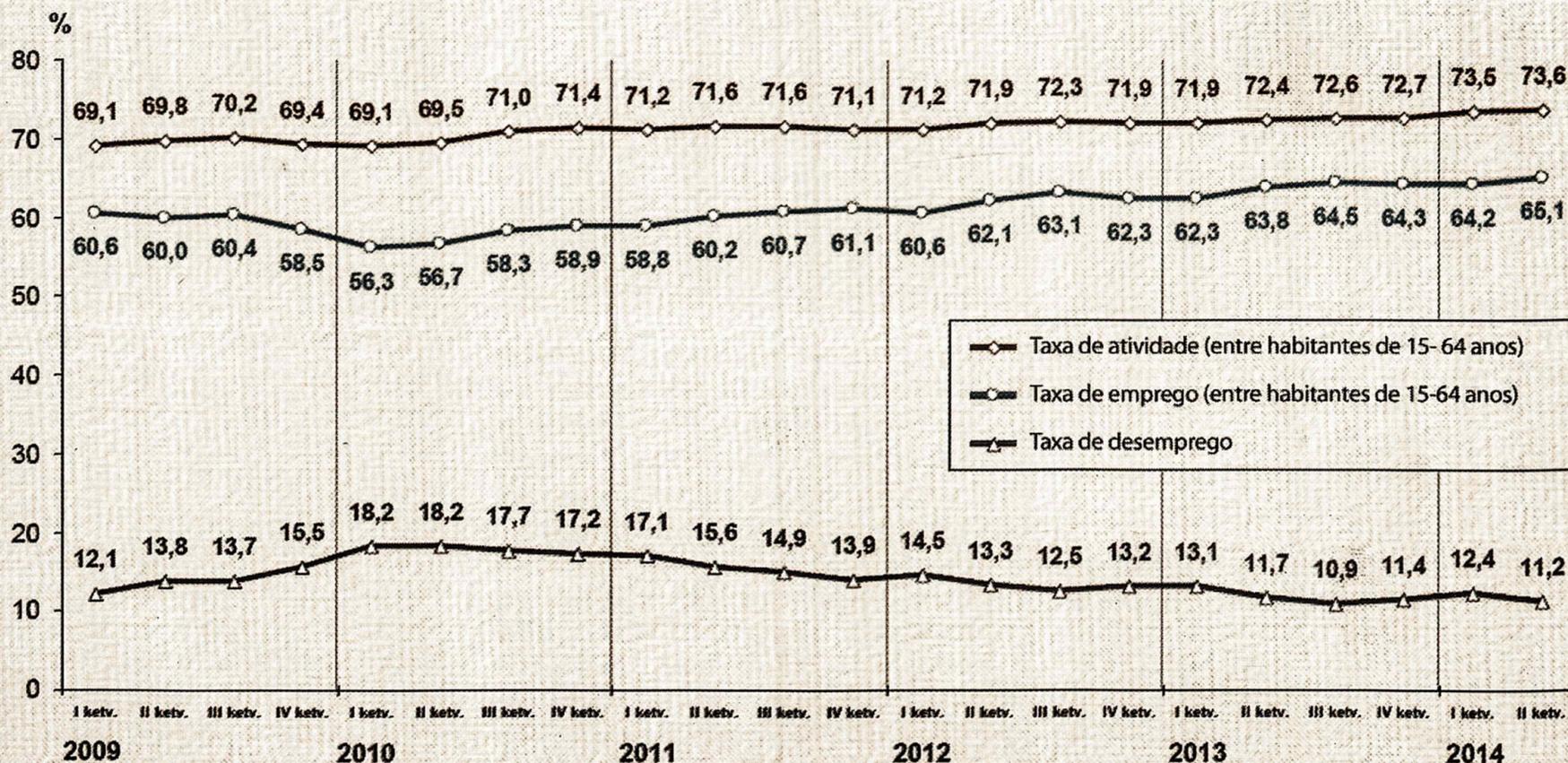
Polônia, Lituânia e outros países bálticos estão na liderança em toda a Europa em termos de retorno de investimentos. Como rankings internacionais são muito importantes na avaliação do potencial local de investimento, a fim de melhor nos distinguir na região, temos que continuar ativamente a reduzir os encargos nos negócios e criar condições favoráveis para os investidores estrangeiros”, disse Arnašius. Você encontrará mais informações sobre o Índice de Lucratividade de Referência em: www.foreignpolicy.com

www.investlithuania.com

LIETUVOS STATISTIKOS DEPARTAMENTAS

Taxa de atividade, emprego e desemprego entre 2009 - 2014 (trimestral)

Pontos percentuais





Jonas
Jakatavinsky



A octogenária Sajunga-Aliança



Você se lembra daqueles tempos quando poucos possuíam carros de passeio, nós andávamos de ônibus e bondes, a TV engatinhava, computador era novidade e custava uma fortuna?

Você se lembra dos circos, dos cinemas disseminados pelos bairros, como o principal ponto de lazer onde se assistia à filmes como *E o Vento Levou Sissi*, *Escola de Sereias*, e os seriados para encerrar a sessão? Os moços fumavam na plateia comendo pipoca, chupando bala Toffee e o famoso Sem-sem para perfumar o hálito [desconfio que as Cocas sejam produzidas com essa essência]. Eu preferia a pipoca japonesa doce. As mulheres tinham vergonha de fumar em público. Você não ousava jogar o papel da bala no chão e pedia pra o namorado jogar.

Era também, a época dos piqueniques no Pico do Jaraguá, na represa de Interlagos, no Estoril na represa Billings e nos sítios de amigos. A gente namorava e se beijava escondido, havia competições como a corrida de saco, corrida de ovo na colher, jogava peteca, alugava barcos para remar e nadava. Pegava água da represa – que se podia beber tranquilamente – pra cozinhar na fogueira improvisada, e comia sanduiche de mortadela. E as viagens de trem no dia 1º de maio até Santos, e depois de bonde até a Praia José Menino – a praia preferida dos lituanos. As moças tinham vergonha de sair de maiô das cabines alugadas.

Mas, você deve se lembrar de que a Sajunga era o ponto de encontro de amigos e amigas. Dos flertes. Dos namoros – muitos dos quais terminavam em casamentos depois de trocarem de namorados. Eram as domingueiras muito esperadas e concorridas pelos litu-brasileiros. Cadeiras

rodeavam o salão onde se sentavam as mães que acompanhavam as filhas para “cuidar” delas. Na porta, que hoje se encontra sob a cobertura da churrasqueira, havia uma mesa servindo de balcão para os moços pedirem vermouths, Martinis, cerveja, refrigerantes como a “gasosa” e sanduiche de pernil, uma verdadeira delícia.

Engravatada, a mocidade se conhecia nestes bailes dançando de corpos coladinhos ao som de Fox, marchinha, samba, valsa, polca e, separados, até suktine ao som de uma vitrola que reproduzia o som dos bolachões 78 RPM. Casavam-se cedo, depois brigavam e se separavam também cedo. Se o casamento perdurasse por cinco anos, então havia muita chance de perdurar para a eternidade. Ora, muitos leitores não serão ‘daqueles’ tempos. Pelo menos, tentem imaginar...

Passaram-se muitos anos. Recordamos com nostalgia os bons momentos quando contamos aos nossos filhos e netos as aventuras nas domingueiras.

Você se lembra de que a Sajunga tentou recuperar as domingueiras. Mas... Foi tudo em vão... Por quê?

Porque os tempos mudaram. As cabeças mudaram. A maioria já possuía carros e construiu uma casinha na Praia Grande na baixada Santista. A televisão e a internet mudou muito o modo de pensar das pessoas. Somente os idosos ainda vacilam diante de um computador. Há muito tempo que biblioteca da Sajunga não é procurada. Informações, biografias, livros, filmes e notícias estão na internet. É só clicar algumas teclas para pesquisar o que nos interessa. Não precisamos mais consultar as [obsoletas?] enciclopédias. É por isso

que Sajunga-Aliança está avaliando o seu estatuto visando acabar a biblioteca e por tabela, com o cargo de diretor bibliotecário. Há muito tempo, que ninguém procura livros na nossa biblioteca. Agora o grande problema seria como se desfazer do acervo de quase dois mil títulos lituanos, fitas K7 e LP. Produtos para reciclagem? Dói só de pensar.

É notório que os descendentes dos imigrantes em geral estão, depois de quase um século, sendo absorvidos pela cultura brasileira, não é verdade?

Você já havia notado que grande parte dos lituanos e litu-brasileiros deixaram a Vila Anastácio que se tornou um bairro quase que exclusivamente comercial e industrial. A Rua Camacan passou a ser um ponto muito importante para o comércio pesado com facilidade de acesso para os quatro cantos de São Paulo, e por tabela, do Brasil. Então, depois de causar muita dor de cabeça às diretorias da Sajunga, aquele imóvel, que por tantos anos abrigava a famosa Escola Lituana Dr. Jonas Basanavicius, acabou sendo negociada e o capital aplicado na revitalização da sede da Sajunga onde funcionava a não menos famosa Escola Lituana Dr. Vincas Kudirka, também conhecida como Salão Darius e Girenas na Mooca. Foi uma homenagem aos aviadores litu-americanos que deixaram Nova Iorque rumo à Lituânia a bordo do avião Lituanica adaptado para essa travessia. Dizem que fora abatido pelos alemães às portas da Lituânia, em Soldino. Em 1933 eles empreenderam a travessia do Oceano Atlântico como verdadeiros aventureiros, em voo sem escalas e sem um plano de voo sobre os países que teriam que sobrevoar. Mas esta é outra história.

A revitalização da sede social da Sajunga-Aliança, graças a esse capital da Vila Anastácio, teve início em 2013. Foi quase um ano de trabalho entre a escolha, aprovação do projeto, obtenção do alvará de construção, contratação dos profissionais, pesquisa dos melhores preços de materiais, sem contar com o trabalho contínuo de desmanchar para melhorar. Finalmente, na assembleia geral ordinária de maio de 2014 os associados puderam desfrutar da nova sede, que nós frequentávamos religiosamente e angariamos tantos amigos durante muitos anos. A fotografia de Alexandre P. Ambrozevicius do salão remodelado é a prova que dispensa comentários. Hoje, naturalmente, já possui novas cortinas e a nova administração está agindo para modernizar a Sajunga-Aliança.



■ Sajunga Aliança - Espaço para Eventos

Oferecemos o espaço, sem o serviço de buffet. Escolha a gastronomia de sua preferência. Um aconchegante salão na Mooca, tradicional bairro paulistano. Com uma arquitetura tradicional e pé-direito duplo, a Sajunga oferece 2 ambientes com o salão principal climatizado e com tratamento acústico, palco, bar com geladeira horizontal, churrasqueira ao ar livre e ampla cozinha industrial completa (equipadas com fogão

e forno industriais, geladeiras auto serviço, freezer e bancadas de suporte em inox para preparação de alimentos).

O espaço possui acessibilidade para portadores de deficiência física (rampa de acesso e banheiro projetado). Tudo isso em um ambiente seguro e confortável. A Sajunga é ideal para eventos gastronômicos, sociais, corporativos, aniversários, bodas, casamentos, recepções, comemorações,

lançamentos, confraternizações e eventos em geral. O salão pode ser locado em sua totalidade ou somente área de churrasqueira e bar/cozinha. Mobiliário incluso na locação (mesas, cadeiras).

Capacidade para 218 pessoas. Rede wi-fi. Estacionamento próprio para 18 veículos. Estacionamento conveniado pago a preço especial, vizinho ao clube (por conta do locatário).

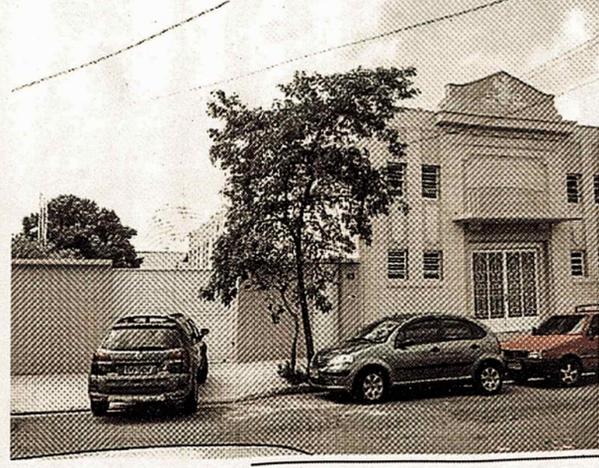
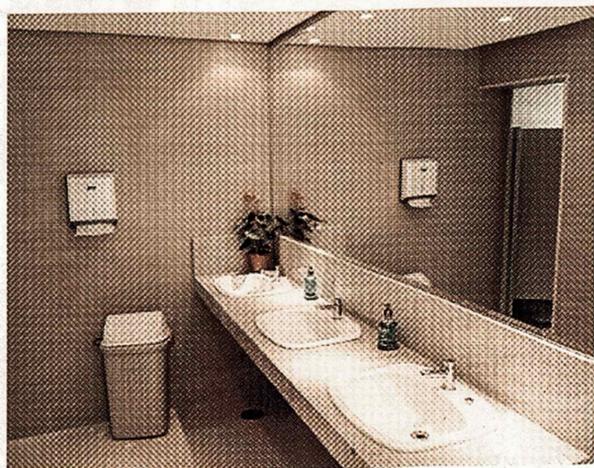
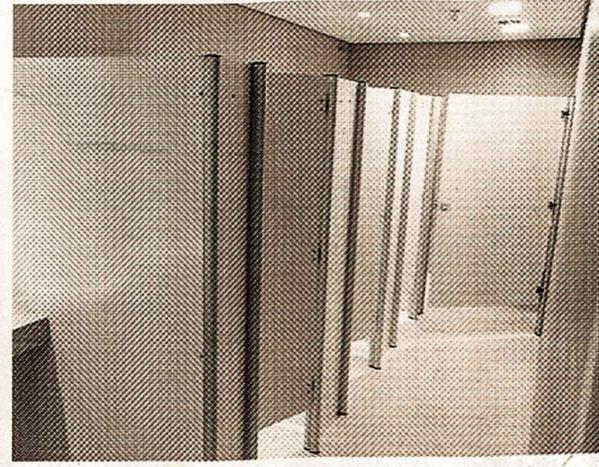
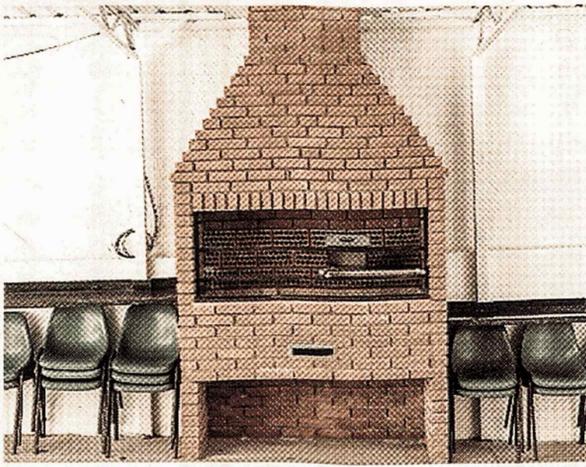
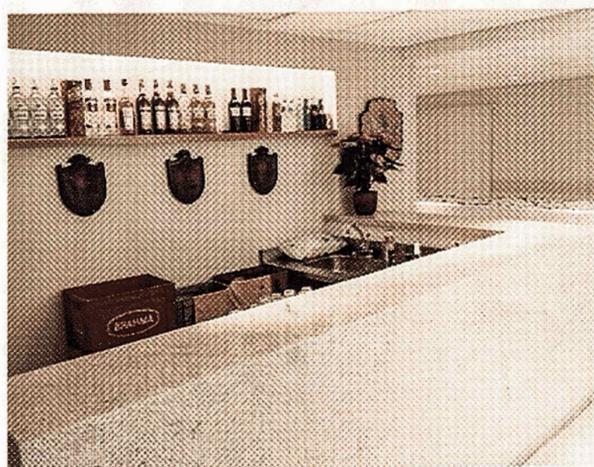
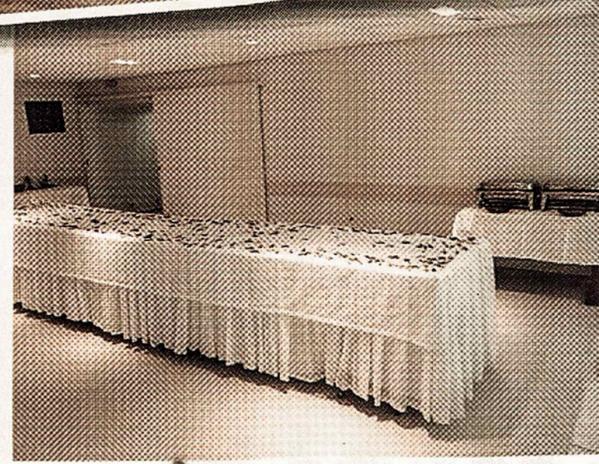
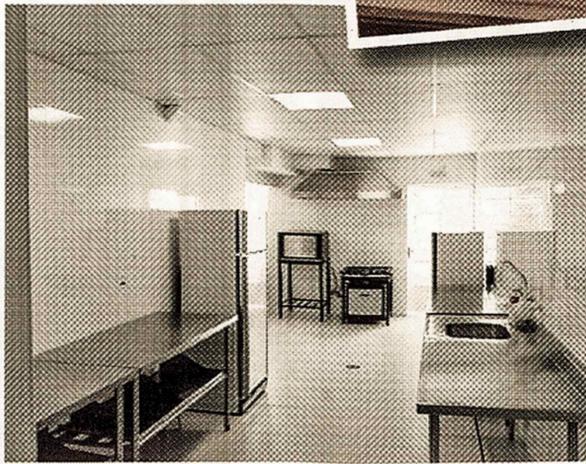
■ Sajunga, o espaço para realizar o seu evento!

Rua Lituânia, 67 – Mooca São Paulo / SP CEP 03184-020

(11) 2601-1434 - (11) 2601-6677

alexandre.ambrozevicius@sajunga.com.br

ido.klieger@sajunga.com.br contato@sajunga.com.br





Krepšinis – pati populiariausia sporto šaka Lietuvoje ir viena populiariausių sporto šakų JAV, pietų ir pietryčių Europoje, buvusiose Tarybų Sąjungos ir Jugoslavijos šalyse, Argentinoje, Filipinuose, Libane, Kinijoje, Angoloje, Senegale.

Krepšinio žaidimą sugalvojo kanadietis daktaras Džeimsas Neismitas (James Naismith) 1891 metais. Naujosios sporto šakos paskirtis buvo užimti studentus sportu žiemos metu, kai nėra sąlygų žaisti beisbolą ar amerikietišką futbolą. Pradžioje žaidime buvo naudojamas futbolo kamuolys ir krepšiai su dugnu, taigi po kiekvieno pataikyto metimo kamuolį reikėdavo ištraukti iš krepšio. Komandose būdavo po 9 žaidėjus.

Pačių pirmųjų krepšinio rungtynių rezultatas buvo tik 1:0.

Lietuvoje krepšinis pradėtas populiarinti 1921 m. Pirmieji šia sporto šaka susidomėjo Lietuvos Fizinio lavinimosi sąjungos (LFLS) sportininkai. Pirmosios krepšinio rungtynės įvyko Kaune 1922 m. balandžio 23 d. tarp Kauno rinktinės ir LFLS komandos. Tais pačiais metais moterų komanda dalyvavo pirmajame nacionaliniame čempionate. Vyrų komanda nacionaliniame čempionate žaidė 1924 m., o 1939 m. buvo pastatyta

LIETUVOS KREPŠINIS

Kauno sporto halė (specialiai krepšiniui pritaikyta sporto salė).

Dabar Lietuvoje dirba 400 etatinių trenerių, krepšinio varžybose respublikoje teisėjauja 260 teisėjų, tarp jų 5 tarptautinės kategorijos, bei 3 FIBA komisarai. Apie 100 000 Lietuvos gyventojų žaidžia krepšinį savo malonumui.

Lietuvos krepšinis atstovaujamas daugelyje pasaulio ir Europos čempionatų – jaunučių, jaunių, suaugusiųjų, taip pat olimpinėse žaidynėse. Per neilgą Lietuvos krepšinio istoriją mūsų valstybės krepšininkai (vyrai) tris kartus tapo olimpinė žaidynių prizininkais (2000, 1996 ir 1992 metais jie iškovojo trečiąją vietą ir gavo bronzos medalius). Tris kartus Lietuvos krepšininkai tapo Europos čempionais (1937 m. Rygoje, 1939 m. Kaune ir 2003 m. Stokholme), dukart tapo Europos vicečempionais (1995 m. Atėnuose, 2013 m. Liublianoje), ir kartą laimėjo bronzą (2007 m. Ispanijoje). Iškovojo bronzos medalius XVI Pasaulio vyrų krepšinio čempionate (2010 m. Turkija). 2011 m. Lietuvoje vyko 37-tas vyrų Europos krepšinio čempionatas, kuriame Lietuva užėmė 5-ąją vietą. 2013 m. vyrų Europos krepšinio čempionate iškovota antra vieta, finale pralaimėjus Prancūzijai.

O BASQUETE LITUANO

O basquete é o esporte mais popular da Lituânia e um dos mais populares nos EUA, sul e sudoeste da Europa, Argentina, Filipinas, Libano, China, Angola, Senegal etc.

Basquete foi inventado pelo canadense Dr. James Naismith em 1891. O novo esporte foi inventado para ocupar os estudantes durante o inverno, quando não havia condições de jogar beisebol ou futebol americano. No começo era usada uma bola de futebol e um cesto com fundo na parte inferior. Depois de cada ponto, a bola era retirada manualmente. Os times eram formados por 9 jogadores.

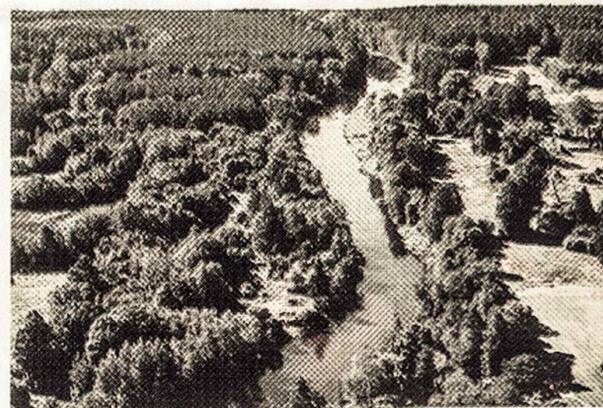
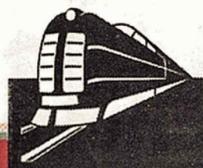
O primeiro jogo aconteceu em 1892 e terminou com resultado de 1:0.

Na Lituânia o basquete começou a se popularizar em 1921. Os primeiros a se interessar por esse esporte foram os atletas da Aliança de Educação Física da Lituânia (Lietuvos Fizinio lavinimosi sąjungos (LFLS)). O primeiro jogo aconteceu na cidade de Kaunas em 23 de junho de 1922 entre a equipe de Kaunas e a LFLS. Neste mesmo ano a seleção feminina participou pela primeira vez de um campeonato nacional. Em 1924 foi

organizado o primeiro campeonato de basquete masculino. Em 1939 foi contruído o primeiro complexo adaptado para praticar basquete – „Kauno sporto halė“.

Hoje na Lituânia existem 400 treinadores, 260 juizes, sendo 5 deles de categoria internacional e 3 comissários da FIBA. Mais de 100.000 lituanos jogam basquete no tempo livre.

O basquete lituano está representado em vários campeonatos mundiais e europeus, bem como nos jogos olímpicos. Durante o curto tempo de independência, os nossos jogares do basquete masculino conseguiram conquistar três vezes lugar no podium nos jogos olímpicos (2000, 1996 e 1992 terceiro lugar). Foram campeões europeus por três vezes (1937 em Ryga, 1939 em Kaunas e 2003 Estocolmo), por duas vezes ficaram em segundo lugar (1995 em Atenas, 2013 Liubliana) e uma vez conquistaram o terceiro lugar (2007 na Espanha). Em 2010 Turquia (XVI campeonato mundial) conquistaram terceiro lugar. Em 2011 a Lituânia teve o prazer de organizar o campeonato mundial e a seleção ficou em 5º lugar. Em 2013 no final do campeonato europeu a Lituânia perdeu contra a França e ficou com o segundo lugar.



Anykščiai

Localizada no estado de Utena a 33 km. ao oeste da cidade de mesmo nome, formou-se no encontro dos rios Šventoji e Anykštis e provavelmente o seu nome surgiu em virtude do rio em que se formou. A mais antiga citação em relação ao seu nome foi feita em 1440 numa carta do então Grão Duque Kasimiro informando que o solar de Anykščiai seria entregue a Radvilas Astikaitis como sua morada.

O direito como cidade foi concedido no ano de 1516, mas depois de diversos e grandes incêndios a cidade foi erodida e se recompôs somente em 1898 quando foi construída a ferrovia que ligava Panevėžys a Švenčionelis e passando por Anykščiai, ferrovia esta de bitola estreita e que agora é utilizada como ligação entre as cidades de Panevėžys e o lago Rubikiai e é um concorrido local de turismo, descanso e lazer.

Somente em 1938 ela recuperou seus direitos de Cidade.

A principal obra arquitetônica erguida na cidade em estilo neogótico é a igreja do Apóstolo São Mateus construída entre 1899 e 1909. Ela se destaca por duas altas torres que a tornam a mais alta igreja da Lituânia com seus 79 metros de altura, foi mais alta com 84 metros, mas durante a Primeira Grande Guerra foi destruída e depois reconstruída mais baixa. Anykščiai

é famosa por ter destacados literatos que nasceram, cresceram e viveram nesta terra. Citamos A. Baranauskas, J. Beliuonas e A. Vienuolis. Por 30 anos aqui morou e criou clássicos da literatura lituana Antanas Vienuolis Žukauskas (1882-1957). Para sua sepultura escolheu um local ao lado de sua casa e a sombra de uma macieira por ele mesmo plantada. No segundo andar de sua casa seu quarto foi transformado num memorial com tudo conservado como o escritor deixou quando vivo.

Outro famoso poeta, escritor e bispo Antanas Baranauskas (1835-1902) que era tio da mãe de A. Vienuolis, quando de férias em Anykščiai entre os anos de 1858 e 1859 escreveu o poema Anykščių šilelis (O bosque de Anykščiai). Em 1925 ao lado do celeiro onde A. Baranauskas passava suas férias, A. Vienuolis construiu uma casa onde morou até sua morte. Ao celeiro ele levou todos os pertences particulares de Baranauskas, tais como seu violino, livros, mala, móveis e lá em 1927 estabeleceu o Museu e Memorial de A. Baranauskas. Em 1993 foi inaugurado ao lado da igreja de São Marcos uma escultura do bispo e poeta feita pelo escultor A. Sakalauskas.

Encontramos muitos locais interessantes nos arredores de Anykščiai, tais como a pedra chamada de Puntukas que conforme lendas foi levada pelo diabo e perdida no local onde se encontra, por muito

tempo considerada a maior pedra da Lituânia, título conquistado agora pela pedra concorrente de Barstyčių, citada no artigo sobre a região de Skuodas. Num dos lados da pedra o escultor B. Pondžius em 1943 quando se completavam 10 anos do vôo dos valentes pilotos lituanos S. Darius e S. Girenas que em 17 de julho de 1933 cruzaram o Atlântico com um pequeno avião e foram abatidos na Alemanha, esculpiu em baixo relevo a imagem dos dois pilotos.

Outra atração nos arredores de Anykščiai é o Museu do Cavalo onde podemos nos deparar com diversos implementos dos cavalos de fazenda, antigas carruagens, cabriolés, familiarizar-se com antigas práticas equestres. Podemos dirigir cabriolés e passear a cavalo. Todo o ano o museu, no primeiro sábado de junho, promove tradicionais corridas com todos os tipos de cavalos em sua festa cultural „Corre, Corre Cavalinho“. Na padaria do museu é assado um tipo de pão cuja receita antiquíssima que talvez só lá seja assado.

No Parque de Diversões do Monte Kalitos as pessoas podem desde 2009 descer as encostas do monte num trenó na única pista especialmente construída para esta modalidade na Lituânia.

Este ano, segundo estatística, o número de habitantes de Anykščiai e região é de 26.898 pessoas.



Tradicinė lietuviška virtuvė

Viena ar daug lietuviškų virtuvių?

Pristatydami tradicinę lietuvišką virtuvę svečiams iš kitų kraštų ar diskutuodami tarpusavy, dažnai ją suvokiame kaip vienalytę. Tačiau dera prisiminti, kad tradicinė lietuviška virtuvė keitėsi bėgant amžiams, skirtingų socialinių sluoksnių atstovai taip pat maitinosi labai skirtingu maistu, pagaliau ir seniau, ir dabar skirtinguose Lietuvos regionuose apstu savitų patiekalų ir įvairuojančių to paties patiekalo ruošimo būdų.

Pastarąjį dalyką kuo puikiau išnaudoja tie, kas užsiima kaimo turizmo verslu – juk tradiciniai lietuviški regioniniai patiekalai gali tapti puikiu masalu, pritraukiančiu ir senovinių valgių pasiilgusių tautiečių, ir autentiškumą vertinančių užsieniečių.

Ką valgė Lietuvos didieji kunigaikščiai?

Neretai guodžiamės, kad lietuviai – žemdirbių tauta, nuo pat senovės besimaitinusi sunkiais ir gana neįmantriais valgiais. Tačiau užtenka žvilgtelti į senųjų Lietuvos valdovų virtuves, ir mitas apie skurdų lietuvių maisto racioną akimirksniu išgaruoja. Įvairiuose istoriniuose šaltiniuose galima rasti daugybę pasakojimų apie kunigaikščių rengtas prabangias puotas, kuriose „upėmis liejosi midūs“, o „stalai lūžo nuo gausybės valgių“. Ir tai nėra tik gražūs pasakymai.

Lietuvos didieji kunigaikščiai bei kiti aukštakilmiai asmenys giminiavosi ir bendravo su garsiausiomis Europos imperatoriškomis šeimomis, tad ir Lietuvos valdovų valgyti patiekalai taip pat buvo karališki. Ypatingu virtuvės turtingumu garsėjo Radvilų giminė.

Kunigaikščių virtuvių sandėliuose netrūko nei savų, nei atsivežtinių produktų. Valgyta įvairiausių kruopų (ryžių, grikių), daržovių (kopūstų, morkų, burokų, svogūnų, ropių), itin mėgstami buvo įvairiai paruošti grybai, iš svečių šalių atkeliavę tokių egzotikų prieskonių kaip cinamonas ar imbieras. Prieš kelis šimtus metų būdavo kepami taurai, elniai ir stimos, šernai ir kiškiai, žąsys, karveliai ir strazdai bei daugybė

kitokių gyvūnų ir paukščių. Upės knibždėjo žuvų, tad jų valgyta daugybė rūšių ir kuo įmantriais paruošty. Valdovai gerė puikius atsivežtus vynus, mėgavosi egzotiškais vaisiais ir įvairiais retais delikatesais.

Paprastumas – svarbi lietuviškos virtuvės nuostata

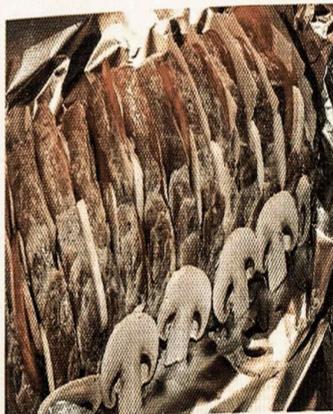
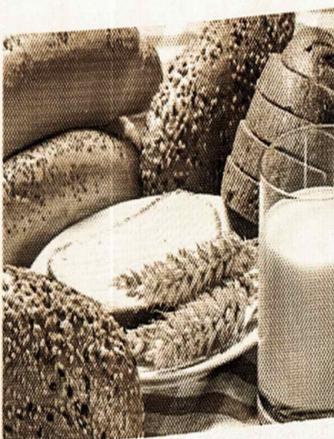
Eilinių kaimo ar miesto žmonių virtuvė, žinoma, negalėjo lygiuotis su tuo, ką valgė kilmingieji. Daugelis kaimo ir miesto žmonių valgė gana paprastus valgius, o retesnių produktų – nebent per šventes. Beje, tradicinių lietuviškų patiekalų paprastumas nebuvo sąlygotas vien tik nepritekliaus, atvirkščiai, valgių paprastumą galima įvardyti kaip vieną svarbiausių tradicinės lietuviškos nuostatų.

Lietuviai nuo senų laikų valgė daug iš grūdų gaminamų valgių: iš rugių buvo kepama duona, populiarūs buvo miežinės kruopos ir miltai (tik per šventes buvo kepami kvietinių miltų pyragai), grikius augino daugiausiai dzūkai. Populiariausia mėsa buvo kiauliena, kiek retesnė – aviena. Paukštiena ir kiaušiniai nebuvo kasdienis maistas, dažniausiai tai buvo parduoti skirti produktai. Vartota itin daug pieno produktų – saldaus ir rauginto pieno, varškės, sūrio, grietinės.

Populiariausios daržovės buvo kopūstai, ropės (iki paplintant bulvėms), burokai. Beje, bulvės į Lietuvą atkeliavo maždaug prieš 200–250 metų, o plačiau paplito maždaug prieš 100. Agurkai, porai, salotos dažniausiai auginti dvaruose, o pomidorai Lietuvoje išpopuliarėjo tik po I-ojo pasaulinio karo. Cukrus atsirado tik XIX a., bet paprastų žmonių buvo vartojamas retokai. Jį pakeisdavo medus, buvęs taip pat šventinis, nekasdienis produktas.

Ilgainiui pamiršus lietuviško madaus gaminimo paslaptis, tarp paprastų žmonių itin išpopuliarėjo alus – jis buvo gaminamas visoje Lietuvoje, o intensyviausiai – Vidurio ir Šiaurės Rytų dalyje. Buvo geriama beržų ir klevų sula (šviežia ir rauginta), gira. Arbata ir kava gertos rečiau; pirmoji būdavo iš žolelių, o kavą gaminavo iš skrudintų gilių, miežių, kviečių, kitokių grūdų.

(toliau kitame numeryje)



A tradicional cozinha lituana

Uma ou várias cozinhas lituanas?

Apresentando a cozinha lituana tradicional para convidados de outros países ou discutindo entre nós, frequentemente, nós a percebemos como homogênea. No entanto, é preciso lembrar que a cozinha lituana tradicional mudou ao longo dos séculos, representantes de diferentes camadas sociais também se alimentavam com alimentos muito diferentes e, finalmente, no passado como agora, nas diferentes regiões da Lituânia são servidos pratos próprios e são distintas as maneiras de preparar estes mesmos pratos. A última coisa perfeitamente explorada por aqueles que estão envolvidos no negócio de turismo rural - afinal, os pratos regionais tradicionais lituanos podem se tornar um grande chamariz atraindo tanto antigos compatriotas com saudade de pratos antigos como estrangeiros que apreciam a autenticidade.

O que os Grão-Duques da Lituânia comem?

Não raramente nos consolamos com o fato de que os lituanos, uma nação de agricultores, desde a antiguidade se alimentavam com comidas pesadas e pouco sofisticadas. No entanto basta olhar de relance para a cozinha dos antigos governantes da Lituânia e o mito da escassa dieta alimentar dos lituanos evapora instantaneamente. Em várias fontes históricas podem ser encontradas várias histórias sobre as luxuosas festas preparadas pelos grão-duques onde o "hidromel fluía em rios", e ainda "as mesas quebravam com a abundância de pratos". E não são apenas expressões bonitas.

Os grão-duques da Lituânia e outras pessoas da alta sociedade se relacionavam e interagiam com as mais famosas famílias imperiais da Europa, assim também os pratos comidos pelos governantes da Lituânia e comer também eram reais. A dinastia dos Radvilas ficou famosa pela especial riqueza de sua cozinha.

Nas dispensas das cozinhas dos grão-duques não faltavam nem produtos próprios nem importados. As refeições eram uma variedade de grãos (arroz, trigo), legumes (repolho, cenoura, beterraba, cebola, nabos), particularmente os preferidos eram os cogumelos preparados das mais variadas maneiras, dos países estrangeiros chegavam especiarias exóticas como canela ou gengibre. Há poucas centenas de anos atrás eram assados veados e corças, javalis e lebres, gansos, pombos e melros e muitos outros animais e pássaros. Os rios eram infestados de peixes e por isso comiam

vários tipos deles e o mais sofisticadamente preparados. Os governantes bebiam os mais finos vinhos importados, desfrutavam de frutas exóticas e de uma variedade de raras iguarias.

Simplicidade - Um importante traço da cozinha lituana

É claro que a cozinha das pessoas comuns do interior ou das cidades, não poderia ser comparada com o que comiam os nobres. A maioria das pessoas fazia refeições mais simples, e os produtos mais raros eram comidos apenas nas festas. A propósito, a simplicidade não era uma condição de pobreza dos pratos tradicionais lituanos, pelo contrário, a simplicidade dos pratos tradicionais lituanos podia ser denominada como um de seus traços mais importantes.

Desde os tempos antigos, os lituanos comiam muitos pratos produzidos com grãos: de centeio era assado o pão, populares eram os grãos e a farinha de cevada (bolos com farinha de trigo eram assados somente nas festas), o trigo sarraceno era cultivado principalmente pelos Dzūkai. A carne mais popular era a suína, e um pouco mais rara – a carne de cordeiro. Aves e ovos não eram comidas do dia-a-dia, frequentemente esses produtos eram comercializados. Usavam muitos produtos lácteos - leite doce e leite azedo, ricota, queijo, creme de leite.

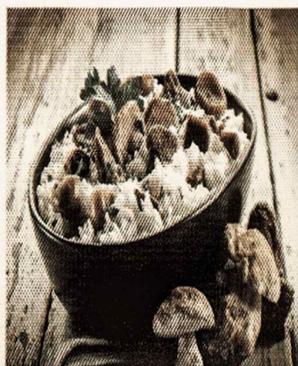
Os vegetais mais populares eram repolhos, nabos (até as batatas se espalharem), beterrabas. Aliás, a batata veio para a Lituânia há cerca de 200-250 anos e se espalhou amplamente há cerca de 100 anos. Pepinos, alho-poró, saladas cresciam geralmente nas propriedades, já os tomates se tornou popular na Lituânia somente após a Primeira Guerra Mundial. O açúcar apareceu apenas no século XIX, mas as pessoas simples raramente o utilizavam. Substituíam-no por mel, que também não era um produto cotidiano e sim para dias de festa.

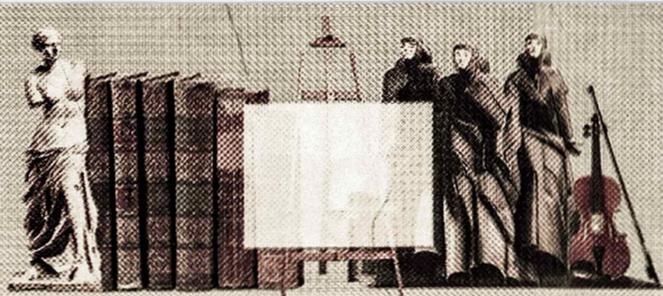
Há muito esquecido o segredo de fabricação do hidromel lituano, a cerveja se popularizou entre as pessoas simples. Ela era produzida em toda a Lituânia, mas mais intensivamente no Centro e no nordeste. Tomavam seiva de bétula e de seiva de bordo (fresca e em conserva) e gira (bebida feita a partir da fermentação do pão preto ou de frutas). Chá e café eram tomados mais raramente. O primeiro era feito a partir de ervas e o café era obtido a partir de bolotas torradas de carvalho, grãos torrados de cevada, de trigo e outros.

(continua na próxima edição)

Fonte: Delfi.lt

Tradução: Sandra C. Mikalauskas Petroff





Lietuvių kalbos kilmė

(tęsinys)

Kadangi kalbininkai galvoja, kad visos šios indoeuropiečių kalbos, dabar paplitusios po visus žemynus, yra kilusios iš vienos ir tos pačios kalbos, vadinamos indoeuropiečių prokalbe, tai tas aiškiai rodytų, kad lietuvių kalba yra daugiau ar mažiau gimininga su visomis šiomis indoeuropiečių kalbomis. Tai bus aiškiai matyti, kai palyginsime kelis žodžius:

<u>Lietuvių</u>	<u>Sanskrito</u>	<u>Graikų</u>	<u>Lotynų</u>	<u>Germanų/Gotu</u>	<u>Ispanų</u>	<u>portugalų</u>
Vilkas	vrkas	lukos	lupus	wulfs	lobo	lobo
Trys	tri	treis	tres	threis	tres	três
Septyni	sapta	hepta	septem	sibun	siete	sete
Motyna	mata	meter	mater	mutter	madre	mãe
Dievas	Devah	Zeus	Dei	Gott	Dios	Deus
Aš	aham	ego	ego	ich	Yo	eu

Iš kitos pusės, visos šios kalbos per ilgus metus keitėsi, vienos daugiau, kitos mažiau, vienos lečiau, kitos greičiau. Net ir labai artimose kalbose atsirado tiek pasikeitimų – ypač žodyno srityje – kad, atrodo, tos kalbos esti net negiminingos. Pavyzdžiui: liet. duona, latvių maize, ir t.t. Bet, nežiūrint to, visos šios indoeuropiečių kalbas ir dabar tam tikra prasme „jungia“ jų gramatinė struktūra, kitaip sakant, jų morfologinė sistema yra ir dabar dar labai panaši. Tai galima tuoju pastebėti, kai tik palyginame šių visų kalbų linksniavimo ir asmenavimo paradigmas. Pavyzdžiui:

<u>Lietuvių kalba</u>	<u>Lotynų kalba</u>	<u>Ispanų kalba</u>	<u>Portugalų kalba</u>
Aš esmi, esu	sum	soy/estoy	sou/estou
Tu esi, esi	es	eres/estás	és/estás
Jis esti / yra	est	es/está	é/está
Mes esame	sumus	somos/estamos	somos/estamos
Jūs esate	estis	sois/estáis	sois/estais
Jie esti, yra	sunt	son/están	são/estão

Pastaba: Ispanų soy/estoy ir portugalų sou / estou yra kilę iš kitų žodžių, ne iš „būti“, bet galunės yra panašios.

Taigi, yra galvojama, kad ši indoeuropiečių prokalbė gal išsilaikė kaip Viena kalba ligi, maždaug, 3000 metų pr. Kr. Tie žmonės – nors mes jų vardų nežinome, bet vadiname indoeuropiečiais – tada gyveno kur nors Europoje, nors tiksliai indoeuropiečių protėvynės neįmanoma nustatyti, ir kalbininkai apie tai ir dabar dar aštriai ginčijasi. Iš kur indoeuropiečių protėviai yra atkeliavę į Europą, kalbininkai nieko tikra negali pasakyti, tik viena dabar yra aišku: ne iš Indijos.

Nuo maždaug 2500 pr. Kr. prasideda indoeuropiečių prokalbės skilimas; pasidalijimas į atskiras kalbų grupes. Kitaip sakant, iš vadinamosios indoeuropiečių protėvynės kai kurios grupės pradeda pamažu atsiskirti ir keltis toliau. Apie 1500 pr. Kr. galima maždaug taip išvaizduoti indoeuropiečių kalbų suskilimą bei geografinį pasiskirstymą:

2. Lietuvių kalbos giminytė su kai kuriomis kitomis indoeuropiečių kalbomis

- Lietuvių kalba yra gimininga su visomis indoeuropiečių kalbų grupėmis bei kalbomis. Artimesnė ji yra toms kalboms, kurios išlaikė senoviškesnes formas.
- Reikia atmesti teoriją, skelbiančią, kad kada nors yra buvusi bendra slavų ir baltų prokalbė. Abi šios prokalbės – slavų ir baltų – išsivystė atskirai ir savarankiškai. Tik vėliau, būdamos kaimynės, turėjo padaryti viena kitai tam tikros įtakos. Gramatiniai ir kiti panašumai yra paveldėti iš indoeuropiečių prokalbės, nes abi grupės yra konservatyvios. O tam tikras skaičius slavų kalbų žodžių buvo paskolinti lietuvių kalbai, palyginti, vėlai, tik paskutiniaisiais šimtmečiais, ir tai jokios artimesnės giminytės – kilmės atžvilgiu – negali įrodyti.
- Yra pastebėtas nemaža bendrybių tarp baltų ir germanų kalbų. Atrodo, kad pačioje pradžioje, tik atsiskyrus šioms dviem grupėms iš indoeuropiečių prokalbės, germanų ir baltų kalbos buvo daug artimesnės viena kitai, o slavai tuo metu gyveno daug arčiau ir turėjo daugiau santykių su indoiranėnais.
- Lietuvių kalba turi bendrybių ir su senųjų indų kalba, populiariai žinoma sanskrito vardu, bet beveik visos šios bendrybės, arba panašumai, yra paveldėtos iš indoeuropiečių prokalbės. Yra tik tam tikras „romantiškas nesupratimas“ sakyti, kad sanskritas esąs beveik lietuvių kalbos motina. Sanskritas yra tik tam tikra prasme „motina“ iš jos kilusioms dabartinėms šiaurės Indijos kalboms, tokioms kaip hindis, urdu, bengali, gudžarati ir t.t. Visoms kitoms indoeuropiečių kalboms sanskritas kalba, kaip graikų, kaip lotynų, yra tik sesuo.
- Maždaug tą patį galima pasakyti ir apie lietuvių ir lotynų kalbos santykius: kadangi ir lotynų ir lietuvių kalbos yra labai konservatyvios, tai jos abu savo ruožtu, nepriklausomai viena nuo kitos, yra išsaugojusios, arba „paveldėjusios“ daug panašių bruožų, taip pat turi abi išlaikiusios kelis šimtus, ar gal ir daugiau, labai panašių žodžių. Tik palyginkime:

Lotynų kalba

Unus, una
Duo, tres
Ignis
Edere
Sedere

Lietuvių kalba

Vienas, viena
du, dvi, trys
ugnis
esti
sėdėti ir t.t.

Pastaba: Tautinio atgimimo laikotarp lietuviams nurodydavo lietuvių kalbos artimumą lotynų kalbai, argumentuodami, kad lietuviams turi seną kultūrą. Pvz:

Lot.: Tres viri iugum trahunt.
Liet.: Trys vyrai junga traukia.

(toliau kitame numeryje)

Antanas Klimas

Depto. of FLLL The Univ. Of Rochester
Rochester, N.Y.14627



A origem da língua lituana

(Continuação)

Como os linguistas acreditam que todas estas línguas indoeuropeias agora espalhadas por todos os continentes, são descendentes de uma única e denominam estas mesmas línguas de proto indoeuropeu, isto demonstra claramente que a língua lituana é mais ou menos parente de todas as línguas indoeuropeias. Isso será claramente visto quando compararmos algumas palavras:

<u>Lietuvių</u> (lituano)	<u>Sanskrito</u> (sânscrito)	<u>Graikų</u> (grego)	<u>Lotynų</u> (latim)	<u>Germanų/Gotu</u> (alemão/gótico)	<u>Ispanų</u> (espanhol)	<u>portugalų</u> (português)
Vilkas	vrkas	lukos	lupus	wulfs	lobo	lobo
Trys	tri	treis	tres	threis	tres	três
Septyni	sapta	hepta	septem	sibun	siete	sete
Motyna	mata	meter	mater	mutter	madre	mãe
Dievas	Devah	Zeus	Dei	Gott	Dios	Deus
Aš	aham	ego	ego	ich	Yo	eu

Por outro lado, todas essas línguas evoluíram ao longo dos anos, algumas mais, outras menos, algumas mais lentamente, outras mais rapidamente. Até mesmo línguas muito próximas apresentam tantas mudanças - especialmente na área de vocabulário - que parece que elas nem têm parentesco. Por exemplo: em lituano: duona (pão), em letoniano maize e etc. Mas apesar disso, todas estas línguas indoeuropeias são, ainda hoje, em certo sentido, unidas por "sua estrutura gramatical, em outras palavras, seu sistema morfológico é ainda agora muito similar. Isto pode ser imediatamente observado quando comparamos as declinações e os paradigmas de conjugação de todas estas línguas. Por exemplo:

<u>Lietuvių kalba</u>	<u>Lotynų kalba</u>	<u>Ispanų kalba</u>	<u>Portugalų kalba</u>
Aš esmi, esu	sum	soy/estoy	sou/estou
Tu esi, esi	es	eres/estás	és/estás
Jis esti / yra	est	es/está	é/está
Mes esame	sumus	somos/estamos	somos/estamos
Jūs esate	estis	sois/estáis	sois/estais
Jie esti, yra	sunt	son/están	são/estão

Nota: Do espanhol soy/estoy e do português sou/estou derivam de outras palavras e não da palavra "būti", mas as terminações são semelhantes.

Assim, considera-se que o proto indoeuropeu poderia ter persistido como uma língua até aproximadamente 3.000 a.C. Aquelas pessoas - que embora não saibamos seu nome, denominamos indoeuropeus - viviam em algum lugar na europa, embora seja impossível determinar com precisão onde seria a pátria indoeuropeia, e os linguistas discordem fortemente sobre esse assunto ainda hoje. De onde os indoeuropeus vieram para chegar à europa, os linguistas não podem realmente dizer alguma coisa, mas uma coisa agora é clara: não foi da Índia.

A partir de cerca de 2500 a.C. começa a decadência do proto Indoeuropeu; a divisão em grupos lingüísticos distintos. Em outras palavras, gradualmente, alguns grupos começam a se separar da chamada pátria indoeuropeia e seguir adiante. Por volta de 1500 a.C. é possível imaginar mais ou menos assim a separação das línguas indoeuropeias e sua distribuição geográfica: (Vide Mapa 1)

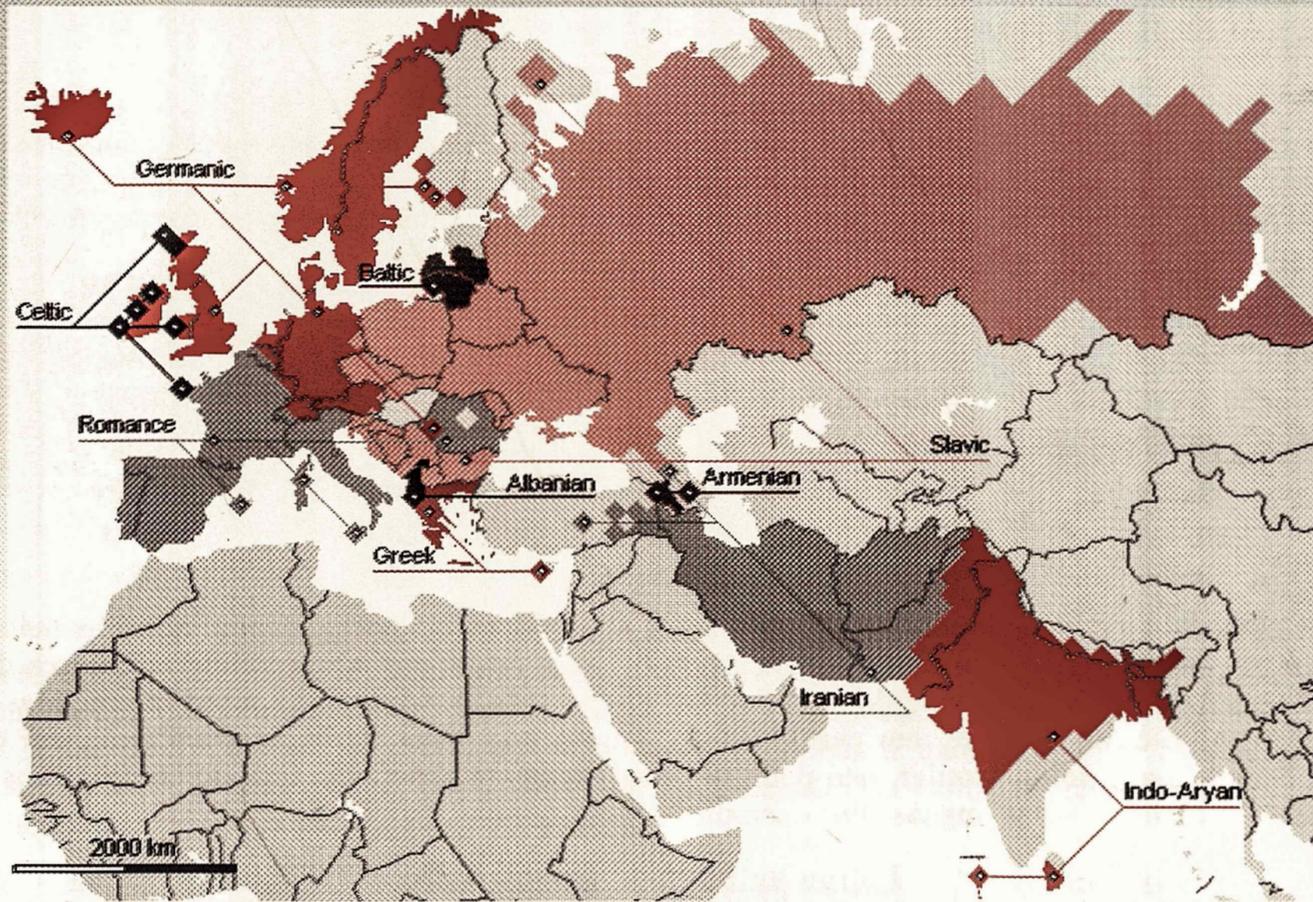
2. Parentesco da língua lituana com algumas outras línguas indoeuropéias

- A língua lituana é parente de todas as línguas e grupos de línguas indoeuropeias. Ela é mais próxima daquelas línguas que mantiveram as formas mais antigas.
- É necessário rejeitar a teoria declarada de que, em algum momento, existiu um proto balto-eslavo comum. Este dois protos - eslavo e Báltico - evoluíram separadamente e de forma independente. Só mais tarde, sendo vizinhos, tiveram certa influência de um sobre o outro. Semelhanças gramaticais e outras são herdadas do proto indoeuropeu, pois os dois grupos são conservadores. E uma série de palavras eslavas foram emprestadas à língua lituana, relativamente tarde, só nos últimos séculos, e isto, não pode provar nenhum parentesco próximo no que diga respeito à origem.
- Há uma série de traços comuns observados entre as línguas báltica e germânica. Parece que, no início, logo que estes dois grupos se separaram do proto indoeuropeu, as línguas germânica e báltica eram muito próximas uma da outra, e, naquele tempo, os eslavos viviam muito mais próximos e tinham mais relações com os indo-iranianos.
- A língua lituana tem também traços comuns com a antiga língua indiana, popularmente conhecida com o nome de sânscrito, mas quase todos esses pontos comuns ou semelhanças são herdados do proto indoeuropeu. Há apenas um certo "mal-entendido romântico" em dizer que o sânscrito foi a mãe do idioma lituano. Em essência, o sânscrito é "mãe" apenas das atuais línguas do norte da Índia que são originárias dela como o hindi, urdu, bengali, gujarati etc Todas as outras línguas indoeuropeias, como o grego e o latim, são apenas irmãs do sânscrito.
- Mais ou menos a mesma coisa pode-se dizer das relações entre o lituano e o latim, pois também o latim e o lituano são línguas muito conservadoras, as transformações de ambas foram mantidas independentemente uma da outra, ou foram "herdadas" vários traços semelhantes, bem como ambas mantiveram algumas centenas, ou talvez mais, de palavras muito parecidas. Basta comparar:

<u>Latim</u>	<u>Lituano</u>
unus, una	vienas, viena (um, uma)
duo, tres	du, dvi, trys (dois, duas, três)
ignis	ugnis (fogo)
edere	esti (ser)
sedere	sėdėti ir t.t. (sentar)

Observação: No período de renascimento nacional os lituanos mostravam a proximidade da língua lituana com a língua latina argumentando que os lituanos têm uma cultura antiga. Por exemplo:

Latim: Tres viri iugum trahunt.
Lituano: Trys vyrai junga traukia.



(Žemėlapis 1)

NB. Reikia tuojau pažymėti, kad šis „žemėlapis“ nurodo tik apytikriai ide. Kalbų pasiskirstymą. Dėl tikslų vietų yra ir dabar kalbotyroje daug ginčių.

Po to – maždaug 2500 pr.Kr. – 1000 pr.Kr. – baltų protėviai buvo apgyvenę gana didelius žemės plotus (Žiūr. antrą žemėlapij). Vėliau, kaip jau žinoma, baltų kalbų plotai buvo smarkiai sumažėję. Vakariniai baltai, arba prūsai, išmirė jau 18 amžiaus pradžioje, arba buvo suvokietinti. Jotvingiai buvo nukariauti ir sunaikinti slavų, daugiausia lenkų. Toli rytuose baltų galindai buvo suslavinti: surusinti ir sugudinti. Tokiu būdu ligi mūsų laikų išsilaikė tik dvi baltų kalbos ir dvi baltų tautos: latviai ir lietuviai. Kitos baltų kiltys arba tautos: kuršiai, žemgaliai ir sėliai arba sulatvėjo arba tapo lietuviais.

Latvių ir lietuvių kalbos atsiskyrė apie 700 – 900 po Kr. Prieš tai jos yra buvusios, galim a sakyti, tik tos pačios kalbos tarmės. Per tą tūkstantį atsiskyriamo metų lietuvių ir latvių kalbos pamažu tolo nuo viena kitos. Dabar jau lietuvis negali suprasti latviškai, o lavis nebesupranta lietuviškai, nors, kaip mes sakome „pagauna vieną kitą atskirą žodį...“

NB. É preciso reconhecer de imediato que este “mapa” mostra somente aproximadamente o espalhamento das línguas indoeuropeias. Existe ainda muitas controvérsias na Linguística para uma exata localização desses locais.

Depois disso - cerca de 2500 a 1000 a.C. os ancestrais dos baltai teriam vivido em áreas relativamente grandes de terras (Veja o mapa 2). Mais tarde, como já se sabe, as áreas de línguas bálticas foram significativamente reduzidas. Os Baltai do oeste, ou Prussos, foram extintos no início do século 18 ou foram “alemanizados”. Os Jotvinguianos foram conquistados e destruídos pelos eslavos, principalmente pelos poloneses. Longe no oeste, os Galindos foram eslavizados: tornados russos ou bielorrussos. Desta forma, até os nossos tempos, sobreviveram apenas duas línguas bálticas e duas nações bálticas: letonianos e lituanos. Os outros clãs ou nações: curonianos, semigalianos e selonianos ou se letonizaram ou se tornaram lituanos.

Os idiomas letoniano e lituano se separaram por volta de 700-900 d.C. Antes disso, eles eram, pode-se dizer, dialetos de uma mesma língua. Durante esses mil anos de separação lentamente os idiomas lituano e letoniano se distanciaram um do outro. Atualmente um lituano não consegue entender letoniano e um letoniano não entende mais o lituano, embora, como costumam dizer “capturamos uma ou outra palavra solta...”



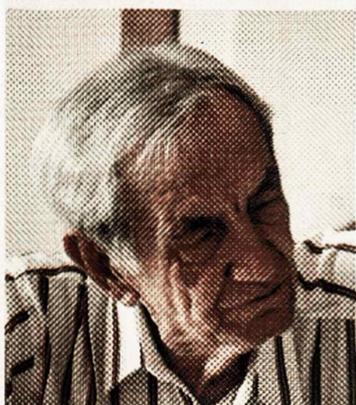
(Žemėlapis 2)



Olhares cautelosos e não muito amigáveis... O que decidirá o conselho dos lobos?
O fotógrafo lituano Romas Povilaitis clicou o trio de lobos em um excelente momento alcançando como resultado um quadro perfeito. Guzarde este nome, mostraremos mais trabalhos dele aqui.



Lietuvių bendruomenė neteko mylimo ir svarbaus žmogaus. P. Algimanto Saldžio prisiminimas visuomet liks mūsų širdyse. Nuoširdžiausia užuojauta p. Algimanto Saldžio šeimai. Su giliu liūdesiu, LR generalinio konsulato komanda.



■ Algimantas Saldys

Seu falecimento ocorreu aproximadamente às 12h do dia 13 de maio.

Saldys dedicou quase um terço de sua vida na presidência da Sajunga-Aliança gerindo as finanças, fazendo amigos e sempre apaziguando ânimos mais exaltados.

Sem dúvida nenhuma, uma grande perda para a comunidade lituana.

Ele assinava como Saldys Algimantas, porque no documento de imigração não foi observado que o sobrenome precede o nome, era brasileiro naturalizado, natural de Ariogaila [LT] onde nasceu dia 21 de fevereiro de 1930, filho de Stasys e Stefanija Račaitė. A família se mudou para a Alemanha pouco antes da primeira invasão soviética. Voltou para a Lituânia quando os alemães expulsaram os soviéticos. Com a expulsão dos alemães pelo Exército Vermelho, eles abandonaram tudo pela segunda vez e foram parar na Alemanha. Enfrentaram horrores e dificuldades, quando a frente da batalha se aproximava de Berlim. Dois anos depois da rendição incondicional do III Reich, primos de Stasys que se encontravam no Brasil os convidaram para se instalar nesta terra tropical.

Stasys desembarcou no Rio de Janeiro com sua esposa Stefanija e os filhos

Algimantas, Danutė, Romas e Irena, como deslocados da guerra [DP].

A família foi amparada pelos primos e Stasys se dedicou ao comércio de roupas feitas para profissionais montando a loja S. T. S. Vilija na Vila Zelina, na Rua Rio Feio. Mais tarde Algimantas, que estava trabalhando nos escritórios da firma General Motors, conheceu Albina Paškauskaitė que chegara ao Brasil bem jovem, antes da Segunda Grande Guerra Mundial. Contrairam núpcias em novembro de 1951, na igreja São José de Vila Zelina.

Algimantas e sua família sempre estiveram ligados ao meio lituano. Associado da Sajunga-Aliança desde agosto de 1984 foi seu vice-presidente sob a presidência de Vytautas Tumas até março de 1990 quando assumiu a presidência interinamente devido ao licenciamento do presidente para tratamento de saúde, até ser eleito presidente.

Em 1996 Algimantas Saldys foi agraciado pelos serviços prestados à comunidade com a Cruz da Ordem do Grão-duque Gediminas [LDK Gedimino Ordino Kryžiumi] pelo então presidente da Lituânia Algirdas Brazauskas quando foi recepcionado pela Sajunga-Aliança na sua visita ao Brasil. Saldys não se candidatou para a presidência na última eleição porque se julgava cansado, optando pela vice-presidência para manter o vínculo com a Sajunga e com os amigos.

Saldys Algimantas, requiescat in pace.

Jonas Jakatanvisky

Ilgametis Sajungos Aliança Garbes Pirmininkui

**A + A
Algimantui Saldžiui
mirus**

Nuoširdžiai užjaučiame dukrą Sandrą, sūnus Robertą ir Douglas, jų šeimas, gimines ir artimuosius ir kartu liūdime.

Sajungos Aliança Valdyba

Sajungos Aliança nariui

**A + A
Antanui Šiauliui
mirus,**

Nuoširdžiai užjaučiame žmoną Aldą, dukras Moniką, Danielą ir Gisele, jų šeimas, gimines ir artimuosius ir kartu liūdime.

Sajungos Aliança Valdyba.

Comunicamos com pesar o falecimento de

Dr. Antonio Šiaulys

e expressamos nossas condolências à esposa Alda, às filhas Mônica, Daniela e Gisele, bem como aos demais parentes e amigos.

Redação da Revista Mūsų Lietuva

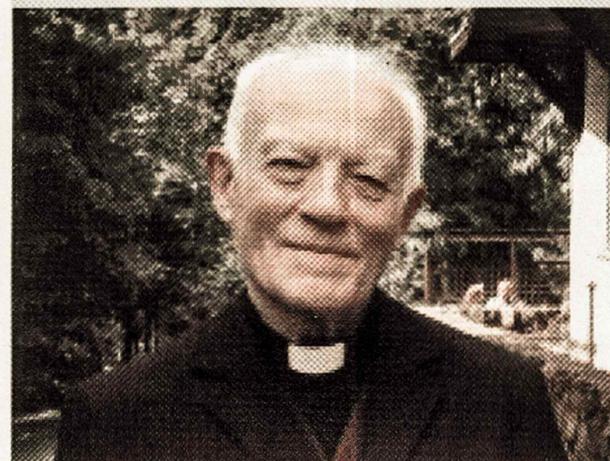
Comunicamos com pesar o falecimento de

Algimantas Saldys

e expressamos nossas sinceras condolências aos seus filhos Sandra, Roberto e Douglas, aos irmãos Romas, Danutė e Irena, noras, genro, netos, cunhados, demais parentes e queridos amigos.

Redação da Revista Mūsų Lietuva

**Kaune mirė Kun.
STASYS ŠILEIKA, SDB (95m).**



Mirtis - tai slenkstis, bet ne pabaiga, Brangiausi žmonės eina ir palieka... Tačiau nuo jų nusidriekia šviesa, Ir atminty gyvi išlieka.

Em nossas orações, lembremos do querido Padre Šileika e de seu lindo trabalho realizado com a comunidade lituana em São Paulo.

Deus lhe dê o descanso eterno!



Skruzdėlė



Drugelis



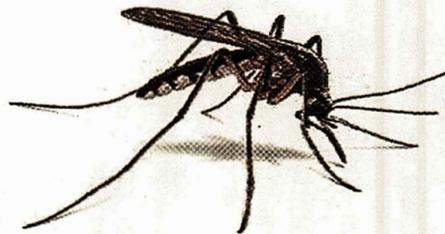
Boružė



Bitė



Musė



Uodas



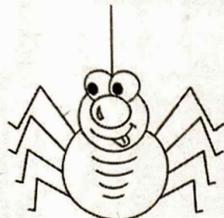
Voras

Paskaitykite ir nuspreskite apie ką pasakojama.

1. Jie audžia tinklą iš labai plonų, tvirtų ir lipnių šilko siūlų, kuriuos gamina pilvelyje. ()
2. Taškučiai ant jos nugaros nerodo jos amžiaus. Šios mažylės gyvena vienus metus. ()
3. Jų rega silpna, bet joms susigaudyti padeda uoslė ir ūseliai. Kad nepasiklystų jos palieka ant takelio kvapnios medžiagos ir ropodamos vorele randa savo namus. ()
4. Jos neša medų. ()
5. Jų spalvingi sparnai padeda išgąsdinti priešus arba padėti pasislėpti. ()
6. Jie perneša nešvarumus ir gali mus užkrėsti ligomis. ()
7. Kanda tik šių vabzdžių patelės. Mūsų kraujas jiems suteikia energijos. ()

Skaityk ir nuspelvink.

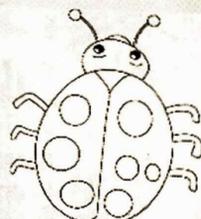
Voras yra rudas



Drugelis yra mėlynas ir geltonas



Boružė yra juoda ir raudona



Atsakymai.

- 1.Voras / 2.Boružė / 3.Skruzdėlė / 4.Bitė / 5.Drugelis / 6. Musė / 7.Uodas

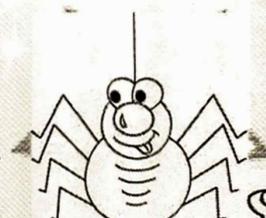
Tradução

Leia e decida sobre quem está se falando.

1. Elas fazem teia com fios finos, fortes e grudentos, produzidos na barriguinha. ()
2. Os pontinhos nas costas não indicam a idade dela. Essas pequenas vivem um ano. ()
3. A vista delas é fraca, mas o olfato e as antenas ajudam-nas a se localizarem. Para não se perderem, deixam substância cheirosa e andando em fileiras encontram suas casas. ()
4. Trazem mel. ()
5. As asas coloridas ajudam-nas a assustar os inimigos ou se esconder. ()
6. Eles transmitem sujeira e podem nos infectar com doenças. ()
7. Somente as fêmeas mordem. Nosso sangue dá energia para eles. ()

Leia e colore.

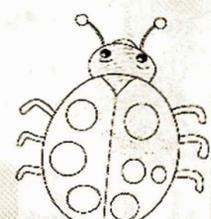
A aranha é marrom.



A borboleta é azul e amarela.



A joaninha é preta e vermelha.



Respostas.

- 1.Aranha / 2.Joaninha / 3.Formiga / 4.Abelha / 5.Borboleta / 6.Mosca / 7.Mosquito



Eugēnia Bacevicius

(Tradução)

Sandra C. Mikalauskas Petroff

(Pesquisa)



Valgiai Lietuvių Valgiai



Cozinha Lituana Cozinha

GRIKIAI SU BARAVYKAIS

Ingredientai:

Grikių 1 st.
 Vištienos sultinys 2 st.
 Natūralaus Grybai 100 g
 saujelė šaldytų baravykų
 Svogūnai 1 vnt.
 Česnakai 2 skiltelės
 Sviestas 1 valg. š.
 Grietinėlė 50 ml
 Druska 1 arbat. š. pagal skonį
 Pipirai 1 arbat. š. pagal skonį
 Prieskoniniai žalumynai 1 arbat. š. kapotų pagal skonį
 Salotos 2 vnt. keli lapeliai salotinės sultinės

Kaip gaminti:

1. Grikius išvirkite vištienos sultinyje ir palikite, kad išbrinktų.
2. Baravykus atšildykite ir susmulkinkite.
3. Svogūną ir česnakus nulupkite, susmulkinkite, iki dailiai pagels, pakepinkite svieste.
4. Į svogūnų masę sudėkite baravykus, kelias minutes pakaitinkite ant silpnos ugnies, tada supilkite grietinėlę ir dar kiek pakaitinkite atviroje keptuvėje, kad dalis skysčio nugaruotų.
5. Grikius išdalykite į kelias lėkštes ir užpilkite grietinėlės ir baravykų padažu.
6. Tiekite apibarsčiusi kapotais žalumynais, su salotinės sultinės lapeliais.



TRIGO SARRACENO COM COGUMELOS

Ingredientes:

01 copo de trigo sarraceno
 02 copos de caldo de galinha
 100g Cogumelos frescos
 01 mão cheia de cogumelos congelados
 01 cebola
 02 dentes de alho
 01 colher de sopa de manteiga
 50 ml de creme de leite fresco
 01 colher de chá de sal (ou a gosto)
 01 colher de chá de pimenta do reino (ou a gosto)
 01 colher de sopa de temperos verdes (cheiro-verde) picados a gosto
 Folhas de alface ou outra salada a seu gosto

Modo de fazer:

Ferver o trigo sarraceno no caldo de galinha e deixar de molho.
 Descongele e pique os cogumelos.
 Descasque a cebola e o alho, pique-os e doure na manteiga.
 Coloque os cogumelos no refogado de cebola e deixe cozinhas por alguns minutos em fogo baixo.
 Em seguida, adicione o creme de leite e cozinhe mais um pouquinho até que a parte líquida evapore.
 Distribua o trigo sarraceno nos pratos e despeje o molho de cogumelos e creme de leite por cima.
 Salpique o cheiro verde e acrescente as folhas de alface ou a salada escolhida.

KREMINIS VARŠKĖS TORTAS SU GERVOUGĖMIS

Štai ko reikės:

200 g riebios varškės
 200 ml natūralaus jogurto
 100 g cukraus
 1 pakelio vanilinio cukraus
 150 ml šalto vandens
 1 V Š želatinos
 400 g paprastų sausainių
 150 g sviesto
 1 A Š cinamono
 0,5 kg šviežių arba konservuotų uogų ar vaisių
 3 šaukštų brendžio arba kito skanaus gėrimo

Gaminimas :

Sausainius susmulkinau, užpyliau lydytu sviestu su brendžiu. Išmaišiau ir sukrėčiau į kepimo skardą. Apibarsčiau maltu cinamonu. Naudojau atsegamais šonais ir išimamą dugną skardą. Želatiną užpyliau vandeniui, kad išbrinktų. Varškę išsukau su jogurtu, cukrumi ir vaniliniu cukrumi.
 Želatiną pakaitinau kol ištirpo, truputį atvėsinau ir supyliau į varškės - jogurto masę. Luktelėjau, kol pradės stingti. Ant sausainių pagrindo išsidėliojau turimas uogas. Šiek tiek pastingusią masę atsargiai supyliau ant uogų. Pilti reikia atsargiai, nes uogos pradeda kilti - gali viskas susimalkaluoti... Viskas padaryta, belieka padėti šaltai, kol sustings. Puošiam jau pagal turimus skanėstus ir nuotaiką, SKANAUS !



TORTA CREMOSA DE RICOTA COM AMORAS (PAVĖ)

Ingredientes:

200 g de ricota
 200 ml de iogurte natural,
 100 g de açúcar
 1 pacotinho de açúcar baunilha
 150 ml de água fria
 1 colher de sopa de gelatina incolor
 400 g de biscoitos comuns (maizena, maria)
 150 g de manteiga
 1 colher de chá de canela
 0,5 kg de frutas frescas ou congeladas
 3 colheres de sopa de conhaque ou qualquer outra bebida saborosa (um licor).

Preparo:

Triture os biscoitos e misture com a manteiga derretida e o conhaque. Disponha no fundo da assadeira. Polvilhe a canela em pó. Use uma forma com fundo removível.
 Coloque a gelatina de molho na água para aumentar o volume.
 Misture a ricota com o iogurte, o açúcar e o açúcar baunilha.
 Aqueça um pouquinho a água até que a gelatina dissolva, esfrie um pouco e coloque na mistura de ricota-iogurte. Aguarde até firmar.
 Sobre a mistura dos biscoitos despeje as frutas disponíveis.
 Cuidadosamente despeje a massa de ricota sobre as frutas. Preencha com cuidado para que as frutas fiquem bem cobertas.
 Feito isso, resta-nos levar à geladeira para esfriar até ficar firme.
 Decore com as frutas e as guloseimas disponíveis e muito bom humor. DELÍCIA!



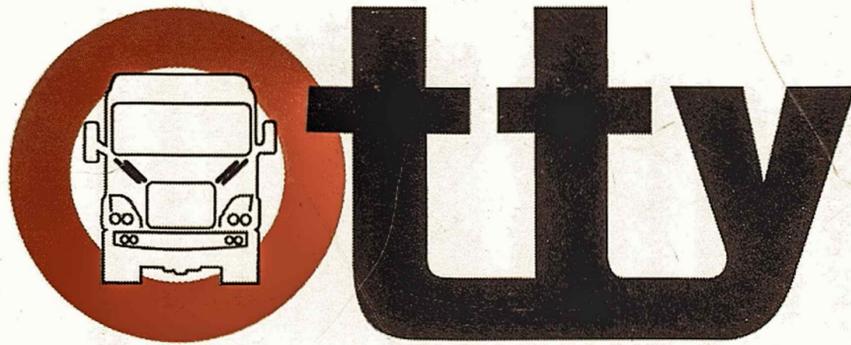
Estampas Exclusivas
Tamanhos Especiais

Acesse: talentomoda.com.br

 facebook.com/talentomoda

Nas melhores multimarcas da sua cidade.


TALENTO
MODA MINAS



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

BOSCH
Service
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

Combinar com quantidade
garantida e promoções exclusivas
é no Posto 101

Fone: (11) 3628-5220
Avenida Zelina, nº 101 - São Paulo/SP

DESDE 1989
ODINESP
ODONTOLOGIA INTEGRADA ESPECIALIZADA
CROCL - 10465
CROSP 30.999

2341-8349
6489-6366

Rua Barão do Pirai, 32 - Vila Zelina
www.topdentbrasil.com.br/saopaulo_vz

O MELHOR PAO ITALIANO DE SÃO PAULO

PAES - FRIOS - AZEITES - PANETONE - TORRADAS - DOCES
ANTEPASTOS - MASSAS - MOLHOS BASILICATA
QUEIJOS - VINHOS ITALIANOS - VINHOS INTERNACIONAIS

RUA TREZE DE MAIO, 614 - BELA VISTA - SÃO PAULO - SP
TELEFONE: (11) 3289-3111

Informativo Mensal da Comunidade Lituana de São Paulo

*Sua empresa é sempre bem-vinda
em nossa comunidade.*

Anuncie: 11 2341-3542

O MELHOR PARA SUA CASA

www.tumkus.com.br

COMPARE E COMPROVE:
A TUMKUS É A MELHOR OPÇÃO
PARA SUA CASA

50
anos
TUMKUS

AVENIDA DO ORATÓRIO, 3330 - PARQUE SÃO LUCAS - SP

TELEVENDAS: 2024-5550