

MÛSU



Pietuva

ANO 67 N° 02/15 (2537)

Informativo da Comunidade Lituana de São Paulo-Brasil

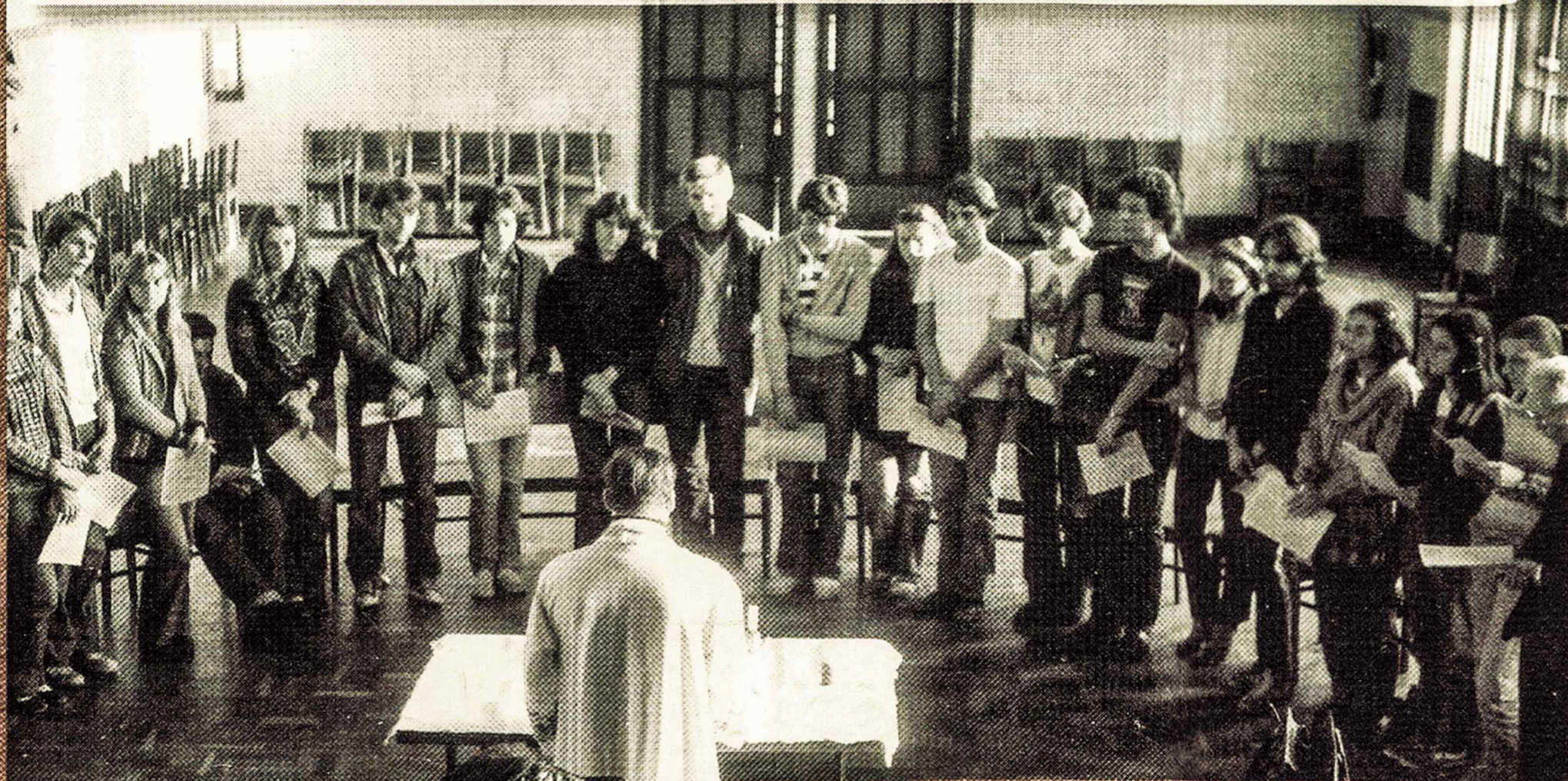
Kovas/Balandis - Março/Abril 2015

M	U	S	Š	V	E	N	T	U	H	S
N	L	X	E	D	V	C	Y	U	Z	B
O	I	U	Z	N	E	S	W	Z	A	F
E	N	R	L	H	J	F	I	Y	I	
J	K	W	A	M	T	K	R			
I	S	Z	D	I	U	O				
H	M	C	B	K	E	I				
Y	U	J	Y	D						
A	U	L	X	V						
O	E	H	A							
V	B	Z	P							



"Cantinho da Memória"

1980/Sajunga/Grupo Nemunas: a partir da esq.: Rosana Kosakaitė, João Carlos Magila, Elaine Kosakaitė, Luís (Ditinho), Ivone Medveder, Ricardo Eimantas, Antanas Silickas (Mena), Dóris Kuzmickitė, Ricardo Bendoraitis, José Tadeu Machado, Sônia Bareišitė, Milton Sergio, Ana Beatriz Bendoraititė, Cláudio Dilys, Ivani Popic, Antanas Baltušis (Balta), Ana Emília Silickaitė, Sandra C. Mikalauskaitė, Silvia Bendoraititė, Kun. Gavėnas e o celebrante da missa, Kn. Rukšys (Petrukas).



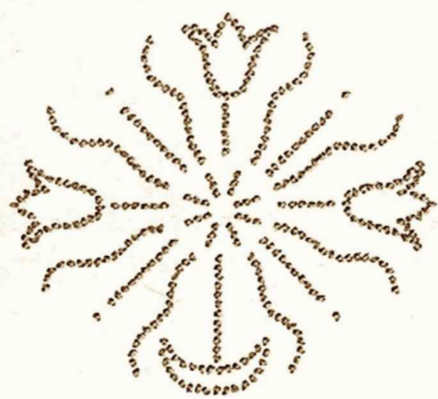
**Marilena Perale
Cherniauskas**

**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



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: Sandra C. Mikalauskas Petroff
Vice Presidente: Ido Žemantauskas Klieger

Tesoureiro: Henrique Žemantauskas Klieger
Secretário: Adilson Puodžiunas
Diretora Adjunta: Ana Paula Tatarunas Di Giorno

Conselho Editorial

Jonas Valavičius (licenciado)
Sandra Mikalauskas Petroff
Vytautas Bacevicius

Participaram desta edição

Vytas Mikalauskas Petroff
Sandra Mikalauskas Petroff
Eugėnia Bacevičienė
Roberto Petroff
Marcos Lipas

Vytautas Bacevicius
Aurelija D. Vougarėlis
Jonas Jakatavinsky
Meda Lazdauskaitė
João Pakalnis
Lina Angėlica Gumauskas

Jornalista responsável
Ornilo Costa Jr. - MTB 11.406

Impressão Publicolor
Gráfica e Editora: (14) 3626.4500

Capa Tema: É tempo de Páscoa
Capa: Eliana Dulinsky Velasco





Lai ramybė ir susitaikymas
aplanko Jūsų širdis.
Jaukių švenčių!

Caro leitor,

O Tempo Pascal é um período do Ano litúrgico que segue 50 dias depois do Domingo de Páscoa. É um tempo de alegria e esperança. O cristão acredita que a partir do Cristo Ressuscitado o mundo se renova e é possível ver o mundo sob uma nova perspectiva: com base na fé e em uma visão otimista de futuro.

Temos que aproveitar esse Tempo para nos desapegar de ideias e hábitos antigos que nos impedem de fazer tantas coisas... Aproveitar para "pensar mais alto e olhar para frente com fermento novo e firmar os pés naquilo que é capaz de dar rumo certo aos nossos ideais."

Pela fé, sabemos que Deus dá novo sentido para os acontecimentos. É hora de pensar mais alto e olhar para frente com liberdade. Não devemos ter medo, Ele venceu!

Ele é o guia da história, que tira do fracasso um resultado de vitória para a vida. Não é fácil entender os mistérios de Deus, mas eles estão a serviço do bem da criação, especialmente das pessoas, criadas e chamadas para construir o mundo.

Todos nós queremos um mundo novo, uma sociedade transformada. Estamos cansados do ódio e da guerra, queremos a paz e o bem. Vamos começar por nós mesmos. É difícil, mas podemos porque acreditamos

ser feitos à imagem e semelhança d'Ele. A Páscoa deve ser vida nova, precisamos nos esforçar para diminuir as nossas imperfeições e evitar as maldades. Olhar para frente com esperança e na certeza de bons frutos de quem se convence do valor dos seus bons atos. O Domingo de Páscoa passou, mas você pode continuar desejando Feliz Páscoa a todas as pessoas que lhe são caras.

Em março, comemoramos os 25 anos da Restauração da Independência da Lituânia. A história nos ensina que a Liberdade não é uma dádiva - é uma conquista e a ela temos que, diariamente, dar sentido. Assim como fazemos com nosso trabalho e nossa fé. Aqui, apesar de longe, nós também sofremos durante os anos de ocupação soviética e participamos da busca pela liberdade da Lituânia, por isso juntos temos que valorizar essa conquista e fortalecer a nossa lituanidade.

Caprichamos na edição para que você tenha oportunidade de ver muitas coisas novas e outras não tão novas, porém sob novas perspectivas. Aliás, nova é a nossa jovem colaboradora Meda Lazdauskaitė que escreveu um belíssimo artigo sobre o litoral lituano e que, a partir desta edição, apresentaremos a vocês.

Desejo a todos um Feliz Tempo Pascal e uma especial compreensão do valor da liberdade.

Sandra C. Mikalauskas Petroff

Saga Lituana Saga Lituana

Saga Lituana - Vigésima Terceira Parte

Marcos
Lipas



Vytautas encontrava-se numa situação difícil, aliando-se aos seus antigos inimigos, os cavaleiros teutônicos, para reconquistar a sua autoridade de direito e vingar a morte de seu pai, Kestutis. Mas não seria uma tarefa fácil.

O grão-mestre da Ordem Teutônica via em Vytautas um pagão bárbaro e atrasado. Colocá-lo contra seu primo Jogaila era uma forma de enfraquecer os lituanos: na visão dos cavaleiros alemães, não haveria derrota. Se Jogaila descobrisse que eles ajudavam Vytautas, ele teria que ser mais compreensivo com os alemães e se Vytautas vencesse, este lhes deveria um favor.

Com a ajuda dos cavaleiros teutônicos, o castelo de Kaunas foi reconstruído num tempo recorde: em seis semanas ele estava pronto. Vytautas e o próprio grão-mestre da ordem, Conrado Kolnern supervisionaram a obra. Mas os planos de Vytautas eram outros...

Após se encontrar com Jogaila secretamente e fazer um acordo, Vytautas organiza um ataque ao recém reconstruído castelo de Kaunas. Liutas acompanhou Vytautas no ataque, usando como arma a velha espada que estava em sua família fazia gerações. Na campanha militar participaram também Jogaila e Skirgaila.

Para Liutas, que se preparava para o ataque, era estranho lutar ao lado daqueles que aparentemente haviam matado Kestutis. Mas Vytautas explicou suas intenções:

-“Caro Liutas: sei que não posso confiar nos dois, mas tendo-os perto de mim, posso avaliar melhor seu passos. Não confio plenamente em nenhum deles, mas eles sabem que tenho um exército fiel e também vão ter que me respeitar. Quando chegar a hora certa eles verão com quem estão lidando. Por isso, caro Liutas, continue afiando sua espada mágica, pois vamos precisar dela!”.

A luta foi ferrenha e os cavaleiros teutônicos conseguiram resistir por um mês até que o castelo foi tomado, tendo morrido no conflito o próprio comandante alemão.

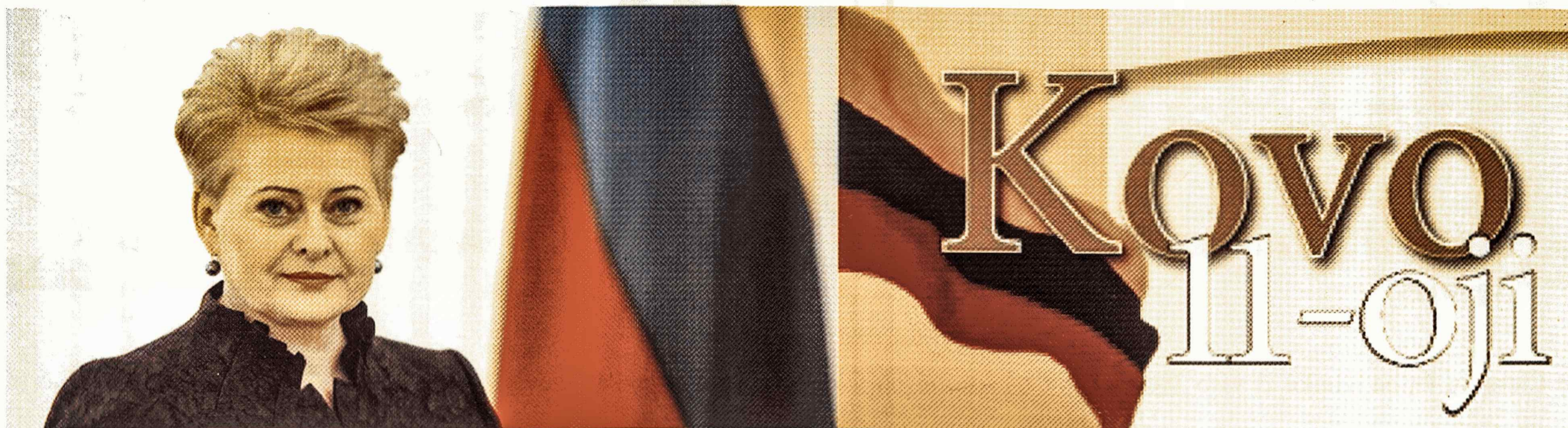
Mas a situação não melhorou na Lituânia após a vitória sobre os alemães. O território sob o controle dos lituanos era muito heterogêneo: havia terras russas de maioria ortodoxa, terras ucranianas, lituanas, da Samogítia (zemaiciai) e a política dos cavaleiros teutônicos procurou isolar os pagãos lituanos do ocidente. O fato de permanecer pagão tornava o povo lituano uma presa fácil para as imagens pejorativas de “atrasado” e “violento”. Foi então que chegou uma proposta da nobreza polonesa.

A jovem rainha Jadvyga foi sugerida ao grão-duque Jogaila como uma possível noiva. Com ela, Jogaila poderia não só romper o isolamento no qual a Lituânia vivia, mas também resolveria a questão de tornar o grão-ducado um lugar cristão: os lituanos eram o último povo oficialmente pagão da Europa e isso incentivava



movimentos cruzadistas, como o dos cavaleiros teutônicos. Mas para aqueles que estavam presentes no castelo de Vilnius quando a carta de oferecimento da mão da rainha Jadvyga foi lida para Jogaila, ficou patente o brilho nos olhos dele. Para Liutas, que acompanhava Vytautas naquela reunião importante, aquele brilho nos olhos de Jogaila tanto poderia representar a perspectiva de se casar com uma rainha tão jovem, como a de ocupar o trono polonês sob o título de rei. O que ninguém imaginava era que os fatos que se seguiriam acabariam marcando a história dos lituanos pelos séculos seguintes.

(Continua)



Caros lituanos do mundo,

Há 25 anos a Lituânia estava cheia de coragem e unidade. Juntos marchamos em um dos mais significativos passos da história - restauramos nossa liberdade e devolvemo-nos a Independência. 25 anos de liberdade - anos de crescimento e fortalecimento da Lituânia. Tornamo-nos um Estado democrático que hoje é ouvido e respeitado. Nós nos juntamos à família política e econômica do mundo ocidental. Aprendemos a cuidar de nós mesmos. Não só pedir, mas também dar. Não apenas sonhar, mas também alcançar nossos objetivos. Nossa história de sucesso - é a capacidade de trabalhar em conjunto. É a cada vez mais destacada abertura do governo e das pessoas. A busca do diálogo e da transparência. São as exclusivas vitórias econômicas. As impressionantes conquistas científicas e esportivas.

É a nossa amplamente vista e ouvida cultura, os lituanos de todo o mundo conectados por uma língua. Não nos permitindo esquecer quem somos e pelo quê vivemos. Inspirados a orgulhar-se da Lituânia - Pátria de todos nós. Manteremo-nos fortes enquanto estivermos unidos. De Vilnius a Klaipeda. De Londres a Chicago. Somos uma Lituânia. Juntos cantando e erguendo a Tricolor. Prezando nossa liberdade e suas infinitas possibilidades.

Que a nós todos nunca falte vigor e determinação. A fé em si mesmo e em seu país. Que a Lituânia inspire em cada um de nós a harmonia, a criatividade e o sentimento de orgulho. Feliz Festa da Liberdade a todos! Feliz Festa da Liberdade a toda nossa Lituânia!

Dalia Grybauskaitė
Presidente da República da Lituânia

Trad. Sandra C. Mikalauskas Petroff

Kaip atrodo dvasios?



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

Kai kurie mokslininkai sako, kad Dievo nėra, o žmogus atsirado iš beždžionės. Ar Dievas nesupyks, kad aš domiuosi mokslu? (Ūla iš Vilniaus)

Dievas sukūrė visa, kas yra visatoje. O į žmonių širdis įdėjo troškimą viską iširti ir kuo daugiau sužinoti. Mokydamiesi sužinome, koks nuostabus Dievo pasaulis. Taigi Dievas labai džiaugsis, kad domiesi mokslu – pažindami kūrinį, sužinome apie Kūrėją. Dauguma pasaulio mokslininkų, kaip ir dauguma žemės gyventojų, tiki Dievą. Teisybė kad žmogus



panašus į beždžionę ir į kitus gyvūnus, bet tik žmogus mąsto ir tik žmogus moka juoktis.

Alguns cientistas dizem que Deus não existe, que o Homem surgiu do macaco. Será que Deus não se zangará por eu me interessar por ciência? (Ūla de Vilnius)

Deus criou tudo que há no universo. No coração do ser humano colocou o anseio de investigar tudo e saber cada vez mais. Pesquisando ficamos sabendo como é maravilhoso o mundo de Deus. Portanto Deus se alegrará muito por você se interessar pela ciência – conhecendo a criação sabemos sobre o Criador. A maioria dos cientistas do mundo como também a maioria dos habitantes da terra, acreditam em Deus. É verdade que o Homem se parece com o macaco e com outros animais, mas somente o homem pensa e só o homem sabe rir.

Kas gyveno anksčiau: dinozaurai ar Adomas ir Ieva? (Ūla iš Vilniaus)

Kada gyveno pirmieji žmonės, Šventajame Rašte vadimani Adomu ir Ieva, niekas negali tiksliai pasakyti. Bet žinome, kad

Eugênia Bacevičius

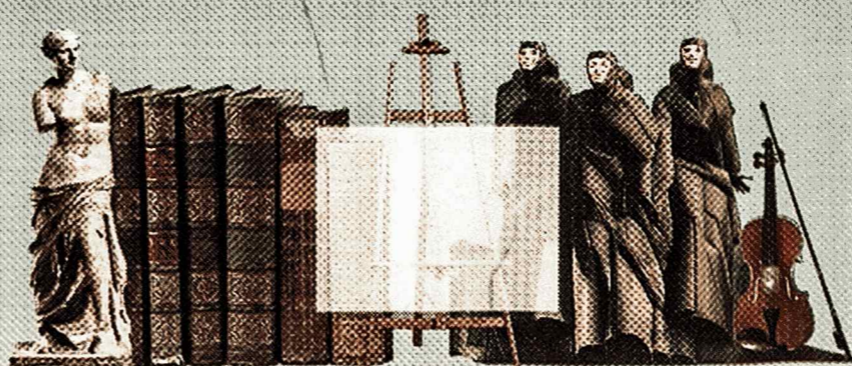
(Pesquisa e Tradução)



Dievas žmonės sukūrė iš meilės ir be galo juos myli. Dinozaurai žoles, gyvūnus ir vienas kitą kramtė prieš 100 milijonų metų. Visi žinduoliai dinosaurus atsimena, kai sušnypščia pajutę pavojų, o žmonės – kai sako: “Šššš, tyliai”, nes gerai atsimenu, kaip dinozaurai šniokštė. Be to, labai senamadiškas žmogus vadinamas dinosauru. Ūla, nors jo dantys ir menkesni negu tiranozaurų.

Quem viveu antes: os dinossauros ou Adão e Eva? (Ūla de Vilnius)

Quando viveram os primeiros habitantes citados na Sagrada Escritura chamados Adão e Eva, ninguém pode dizer com certeza. Porém sabemos que Deus criou as pessoas por amor e as ama infinitamente. Os dinossauros comem vegetais, animais e comem-se uns aos outros por mais de 100 milhões de anos. Todos os mamíferos lembram dinossauros quando rosnam ao sentir o perigo e as pessoas quando dizem: “chuuu, silêncio” pois lembro bem como os dinossauros arfavam. Além do mais é moda antiga o homem ser chamado de dinossauro, Ūla, mesmo ele tendo seus dentes mais fracos do que os do dinossauro.



Lietuvių kalbos kilmė (tęsinys)



i) Lietuvių kalba išlaikė iš viso TRYLIKA dalyvių, pusdalyvių bei padalyvių. Pavyzdžiui: **gerti**:

7 dalyviai:

gerias, geriant	geriamas, geriama
gėręs, gėrusi	gertas, gerta
gerdavęs, gerdavusi	-----
gersias, gersianti	gersimas, gersima

1 pusdalyvis:

gerdamas, gerdama

4 padalyviai:

geriant
gėrus
gerdavus
gersiant

1 reikiamybės dalyvis:

gertinas, gertina



j) Ypač senoviška, labai gerai išlaikyta yra lietuvių kalbos vardažodžio [daiktavardis, būdvardis, skaitvardis, kai kurie įvardžiai...] linksniavimo sistema. Tik sanskritas prieš 2-3 tūkstančius yra turėjęs panašią sistemą. Pavyzdžiui:

Indoeurop. prokalbė

vienaskaita

V. *wlkw-os
K. *wlkw-oso
N. *wlkw-o(e)i
G. *wlkw-om
Į. *wlkw-o
V. *wlkw-oi
Š. *wlkw-e

daugiskaita

*wlkw-oes
*wlkw-o(o)m
*wlkw-o(i)mis
*wlkw-ons
*wlkw-ois
*wlkw-osu
*wlkw-oes

Lietuvių kalba

vienaskaita

vilk-as
vilk-o
vilk-ui
vilk-ą
vilk-u
vilk-ė
vilk-e

daugiskaita

vilk-ai
vilk-ų
vilk-ams
vilk-us
vilk-ais
vilk-uose
vilk-ai

k) Lietuvių kalba išlaikė, palyginti su kitomis gyvomis indoeuropiečių kalbomis, labai daug senųjų prokalbės žodžių. Tokie paveldėti žodžiai ir dabar dar sudaro apie pusę, o gal ir daugiau, pagrindinio lietuvių kalbos žodyno. Pavyzdžiui:

Indoeurop. prokalbė

*WLKW OS
*SUNUS
*WERT-

Lietuvių kalba

vilkas
sūnus
vert-ė

Sanskritas

vrkas
sunus
vart-ayati

Lotynų kalba

[lupus]
[filius]
vert-ere

Gotų kalba

wulfs
sunus
wirp-id

ir daugybė kitų žodžių...

(toliau kitame numeryje)
Antanas Klimas
Depto. of FLLL The Univ. Of Rochester
Rochester, N.Y.14627



A origem da língua lituana (Continuação)



i) A Língua lituana manteve ao todo TREZE participios e gerúndios. Por exemplo: gerti (beber):

7 dalyviai:

geriaš, geriant	geriamas, geriama
gèręs, gèrusi	gertas, gerta
gerdavęs, gerdavusi	-----
gersiaš, gersianti	gersimas, gersima

1 pusdalyvis:

gerdamas, gerdama

4 padalyviai:

geriant
gèrus
gerdavus
gersiant

1 reikiamybės dalyvis:

gertinas, gertina



Obs.: A língua lituana tem o sistema de participios mais rico de todas as línguas indoeuropeias, com participios derivados de todos os tempos com formas ativas e passivas, e várias formas de gerúndio.

O idioma português não herdou todo este sistema, o que nos dificulta a tradução com a devida nomenclatura.

Para que isso fique mais claro aos nossos leitores, na próxima edição colocarei exemplos de uso com as devidas traduções de cada um dos treze participios e gerúndios.

j) Especialmente arcaico, muito bem conservado é o sistema de declinação dos lexemas da língua lituana [substantivo, adjetivo, numeral, alguns pronomes ...]. Somente o sânscrito há 2-3 mil anos teve um sistema parecido. Por exemplo a palavra **vilkas** (lobo):

Proto Indoeuropeu

singular

V. *wlkw-os
K. *wlkw-oso
N. *wlkw-o(e)i
G. *wlkw-om
I. *wlkw-o
V. *wlkw-oi
Š. *wlkw-e

plural

*wlkw-oes
*wlkw-o(o)m
*wlkw-o(i)mis
*wlkw-ons
*wlkw-ois
*wlkw-osu
*wlkw-oes

Lingua lituana

singular

vilk-as
vilk-o
vilk-ui
vilk-ą
vilk-u
vilk-è
vilk-e

plural

vilk-ai
vilk-ų
vilk-ams
vilk-us
vilk-ais
vilk-uose
vilk-ai

k) Em comparação a outras línguas indoeuropeias vivas, a língua lituana manteve muitas das antigas palavras do proto. Tais palavras herdadas ainda agora são responsáveis por cerca de metade, talvez até mais, do vocabulário básico lituano. Por exemplo:

Proto indoeuropeu

*WLKW OS
*SUNUS
*WERT-

Lituano

vilkas
sūnus
vert-ė

Sânscrito

vrkas
sunus
vart-ayati

Latim

[lupus]
[filius]
vert-ere

Gótico

wulfs
sunus
wirp-id

e muitas outras palavras...

16 de fevereiro - Dia da Independência da Lituânia

Em fevereiro, como acontece todos os anos na Vila Zelina, a comunidade lituana se reuniu para a comemoração da data nacional de 16 de fevereiro. A tarde do domingo começou com a missa na Igreja São José de Vila Zelina e seguiu com a deposição de flores no monumento à Liberdade localizado na Praça República Lituana.

De lá, todos seguiram para o colégio São Miguel Arcanjo onde a comemoração continuaria. Lá havia também uma feirinha de artesanato esperando pelos convidados. Como sempre, a sessão solene teve início com a execução dos hinos nacionais do Brasil e da Lituânia, mas desta vez os presentes foram brindados com uma apresentação da emocionante saudação que a Presidente da República da Lituânia Dalia Grybauskaitė fez a todo o povo lituano em frente ao Palácio Presidencial no centro histórico de Vilnius. Em seguida a Cônsul Geral fez um pronunciamento cumprimentando os presentes e fez uma breve apresentação dos eventos realizados no ano passado pelo consulado bem como apresentou alguns eventos que pretende

preparar ao longo deste ano. O Consulado homenageou Lúcia M. Jodelis Butrimavičius e Carolina Mikalauskas Sanches por terem participado do „Ditado Nacional Lituano“ e o jornalista Sr. Hirão Tessari por ser um grande amigo dos lituanos.

Na sequência os presidentes das organizações da comunidade também cumprimentaram a todos em discursos que destacavam a união, o trabalho e a valorização da história.

A mestre de cerimônias Ana Paula Tatarunas Di Giorno ainda agradeceu a presença do Subprefeito da Região de Vila Prudente Sr. José de Deus Alencar e da conhecida jornalista e apresentadora de televisão, também descendente de lituanos, Maria Cândida.

Neste ano aconteceu também a eleição da Brazilijos Lietuvių Bendruomenė e a composição da nova diretoria foi apresentada por sua nova presidente Rosana Tumas.

A parte cultural do evento seguiu com as apresentações do Coral Lituano de São Paulo e dos Grupos de Danças Folclóricas „Rambynas“ e „Nemunas“.

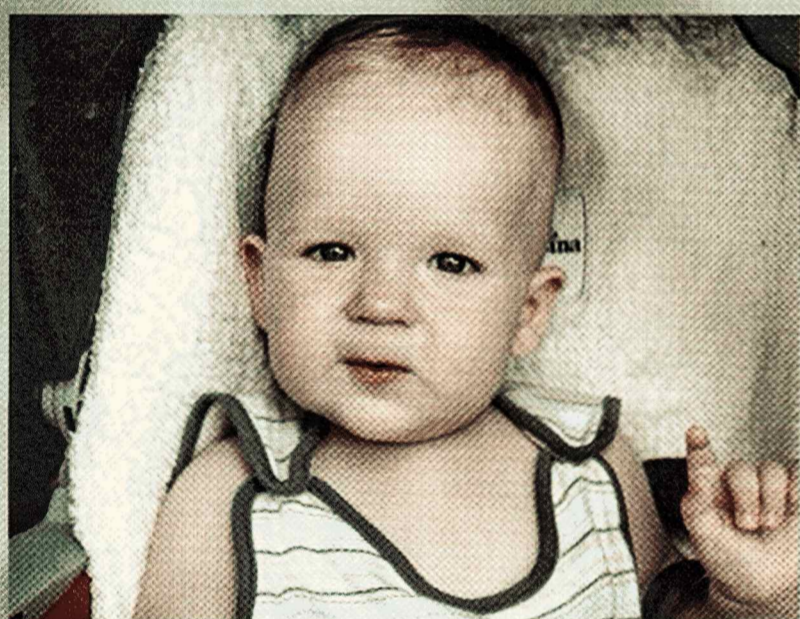
A festa terminou com muita alegria e com os presentes degustando um delicioso bolo lituano.

Marque em sua agenda de 2016 e venha participar você também. Vamos, juntos, fazer uma festa cada vez maior e mais animada.

Fotos: João Pakalnis e Roberto Petroff



Sandra C.
Mikalauskas Petroff





■ Lietuvos pajūris



Rinkti kriaukles ir bangų išmestą gintarą, klausytis jūros bangų ošimo, paragauti ką tik pagautos ir iškeptos žuvies – tai tik keletas malonumų, kuriuos galima patirti lankantis Lietuvos pajūryje, kurį skalauja Baltijos jūra. Ši Lietuvos dalis nuo seno buvo labai svarbi valstybei, o šiandien džiugina ne tik paplūdimiais, bet yra ir vienas šalies traukos bei ekonomikos centrų, gausiai lankomas turistų ir kupinas įdomybių. Na, bet apie viską iš pradžių.

Baltijos jūra

Baltijos jūra – Atlanto vandenyno baseino jūra, esanti Europos šiaurės rytuose. Jos ilgis yra apie 1600 km ilgio, plotis vidutiniškai siekia 193 km, o gylis – 50 m., o giliausia vieta, vadinama Landsorto įduba, siekia net 459 m. Visas jūros plotas siekia 386 tūkst. km², o bendras jūros vandens tūris – 21 000 km³.

Baltija skalauja devynių valstybių pakrantes: Danijos, Vokietijos, Lenkijos, Rusijos, Švedijos, Suomijos, Estijos, Latvijos bei Lietuvos. Visas pakrantės ilgis – apie 8000 km, tad jei kada susiruoštumėte į žygį aplink šią jūrą pėsčiomis ir kasdien nueitumėte apie 20 km, užtruktumėte daugiau negu metus! Tiesa, žygis lietuvišku pajūriu būtų gerokai trumpesnis – 90km.

Įdomu ir tai, jog visos šios jūros skalaujamos valstybės ją vadina skirtingai. Štai Vakarinių Baltijos jūros pakraščių gyventojai (skandinavai, švedai, danai, vokiečiai) Baltijos jūrą vadina Rytų jūra. Iš jų jūros pavadinimą perėmė ir suomiai bei estai, nors jiems, ji yra Vakarų jūra. Kitos pakrantės valstybės, tarp jų ir Lietuva, jūra vadina Baltija.

Baltijos jūra yra jauniausia jūra pasaulyje, o jos ekosistema – viena iš unikaliausių jūrinių ekosistemų Žemėje. Unikumą iš dalies lemia tai, kad Baltijos jūros vanduo yra tik apysūris, t.y. jis druskingesnis nei gėlas upių vanduo, o daugumos kitų jūrų vanduo yra žymiai sūresnis nei Baltijos.

Jūroje galima aptikti didelę biologinę įvairovę. Čia gyvena ir pilkasis ruonis, ir žieduotasis ruonis, jūrų kiaulė, migruodami du kartus per metus čia sustoja milijonai poliarinių žuvėdrų, ledinių ančių, galima sužvejoti menkių, silkių, lašišų.

Tačiau Baltijos jūra yra ir viena labiausiai kenčiančių jūrų pasaulyje. Pagrindinės problemos, nuo kurių pastaraisiais dešimtmečiais kenčia Baltijos jūra, yra žuvų išgaudymas, naftos išsiliejimai ir tarša iš supančių teritorijų, ypač pernelyg didelis patenkančių maistinių medžiagų – azoto ir fosforo junginių kiekis, lemiantis rūšių nykimą. Tiesa, Baltijos šalių valstybės aktyviai stengiasi pagerinti esamą padėtį ir išsaugoti jūros florą ir fauną.

Pajūris

Nors iš pirmo žvilgsnio atrodo, kad 90 kilometrų pakrantės nėra daug, įvairių čia netrūksta.

Kuršių nerija – vienas įstabiausių Lietuviškos gamtos kampelių, į kurį galima patekti keltu. Legenda pasakoja, kad gilioje senovėje Karvaičio dukra Neringa užaugo tikra milžine ir buvo labai geros širdies. Neringa visuomet padėdavo žvejams – per audras brisdavo į jūrą ir parplukdydavo į krantą pasiklydusius laivus. Bet kartą dievas Bangpūtys užsirūstino, sukėlė audras, kurios nesiliovė. Į pagalbą vėlei atėjo Neringa. Ji sėmė į prijuostę smėlį, nešė į jūrą ir pylė į vandenį. Tol nešė, kol neriją supylė, o ji nuo jūros atitvėrė marias. Žmonės iš dėkingumo tą smėlio juostą ir pavadino Neringa. Vietovė žavi miškais ir nuostabiais, smėlio kopomis nusėtais paplūdimiais, o Nidos miestelį dažnai renkasi tie, kurie nori poilsio ramioje gamtos apsuptyje.

(toliau kitame numeryje)

Meda Lazdauskaitė

Apie autorę: Sveiki, esu Meda Lazdauskaitė. Šiuo metu stažuuojuosi Lietuvos respublikos generaliniame konsulate San Paule, o Lietuvoje studijuoju politikos mokslus Vilniaus universitete. Kodėl nusprendžiau papasakoti jums apie Lietuvos pajūrį? Priežastis paprasta – gimiau ir užaugau Palangoje, tad jūra man visuomet buvo svarbi. Juolab, kai lietuviškoji pakrantė turi tiek daug ko pasiūlyti!



Coletar conchas e âmbar trazidos pelas ondas, ouvir as ondas do mar, experimentar o peixe recém pescado – são só alguns dos prazeres que podem ser experimentados quando você visita o litoral lituano, que é banhado pelo Mar Báltico. Esta parte da Lituânia sempre foi muito importante para o país e hoje encanta não apenas com as praias, mas é um dos centros econômicos mais importantes do país, cheio de atrações e extremamente popular entre os turistas.

Mar Báltico

Mar Báltico – faz parte da bacia marítima do Oceano Atlântico no nordeste. Seu comprimento é de cerca de 1.600 km de extensão, largura média de 193 km e uma profundidade de 50 m, mas o local mais profundo é chamado Fossa de Landsort, e tem 459 m. A área total de mar é de 386.000. km² e o volume total de água do mar - 21 000 km³.

A costa do Mar Báltico faz fronteira com nove países: Dinamarca, Alemanha, Polônia, Rússia, Suécia, Finlândia, Estônia, Letônia e Lituânia. Toda a extensão do litoral - tem cerca de 8000 km, por isso, se você quisesse fazer uma caminhada em torno do mar e todos os dias andasse cerca de 20 km, você demoraria mais de um ano! É verdade que a caminhada à beira-mar lituana seria muito mais curta - 90 km.

É interessante, que todos esses países que fazem fronteira com o mar, chamam-no

de modo diferente. Os habitantes das bordas ocidentais do Mar Báltico (escandinavos, suecos, dinamarqueses, alemães) chamam-no de Mar do Leste. Daí também assumiram a denominação os finlandeses e estonianos, porém para eles, é o Mar do Oeste. Os outros países costeiros, incluindo a Lituânia, chamam-no Mar Báltico.

O Mar Báltico é o mar mais jovem do mundo, e seu ecossistema é um dos ecossistemas marinhos mais exclusivos da Terra. A singularidade é em parte devido ao fato de que no Mar Báltico a água é apenas salobra, ou seja, é mais salina do que rios de água doce, e a água da maioria dos outros mares é muito mais salina do que a do Báltico. No mar há alto nível de biodiversidade. Aqui vivem a foca cinzenta e a foca anelada, botos, migrando duas vezes por ano param por aqui milhões de andorinhas-do-mar-árticas, patos de cauda longa, bacalhau do atlântico, arenques, salmões.

No entanto, o Mar Báltico é um dos mares que mais sofre no mundo. Os principais problemas que fazem o Mar Báltico sofrer nas últimas décadas, são a falta de peixes, derramamentos de petróleo e poluição de áreas vizinhas, especialmente a queda excessiva de nutrientes - compostos de nitrogênio e fósforo, levando à extinção de espécies. É verdade que os governos dos países bálticos estão trabalhando ativamente para melhorar a atual situação e para preservar a flora e a fauna marinhas.

■ Litoral da Lituânia

Praias

Apesar de à primeira vista parecer que 90 quilômetros de costa não seja muito, o que não falta aqui é diversidade. O Istmo da Curlândia (Kuršių Nerija) é uma das paisagens mais impressionantes da natureza lituana, para onde se pode ir de balsa. A lenda diz que em tempos antigos Neringa, filha de Karvaitis, cresceu uma verdadeira gigante e tinha um coração muito bom. Neringa sempre ajudava os pescadores - durante tempestades sempre ia para dentro do mar e trazia para a terra os navios que estavam à deriva. Porém uma vez o deus Bangpūtys ficou com raiva e causou tempestades que não paravam mais. Neringa veio para o socorro. Ela atraiu a areia para o avental, levou para o mar e despejou na água. Enquanto derramava fez o istmo surgir e isolou a lagoa do mar. Em agradecimento, o povo denominou essa barra de areia de Neringa. O lugarejo fascina com florestas e impressionantes dunas de areia pontilhadas com praias e com a cidade de Nida, frequentemente escolhida por aqueles que querem um descanso tranquilo rodeado pela natureza.

(continua no próximo número)

Meda Lazdauskaitė

Oi, eu sou Meda Lazdauskaitė. Atualmente sou estagiária no Consulado Geral da República da Lituânia em São Paulo e na Lituânia estudo ciências políticas na Universidade de Vilnius. Por que eu decidi falar sobre o litoral lituano? Nasci e cresci em Palanga, uma cidade litorânea, assim, o mar sempre foi importante para mim. Especialmente, quando a costa da Lituânia tem tanto a oferecer!





Qual o significado do Sinal da Cruz?

Em nome do Pai e do Filho e do Espírito Santo. Amém.

A liturgia usa muito a linguagem dos sinais, dos gestos e das posições. O primeiro sinal, o mais importante e o mais conhecido é o **Sinal da Cruz**. Já no catecismo da Primeira Comunhão aprendemos que o Sinal da Cruz é o sinal do Cristão, lembra-se?

O Sinal da Cruz é riquíssimo em significado. Por Ele expressamos, anunciamos três verdades ou dogmas fundamentais do Catolicismo: o Dogma da Santíssima Trindade, da Encarnação e da Morte de Jesus Cristo. Quando você diz: “em nome do Pai, do Filho e do Espírito Santo”, você está proclamando o Mistério da Santíssima Trindade. Quando você leva à testa as pontas do dedo da mão direita aberta, dizendo: “Em nome do Pai”... você desce com a mão na vertical e toca na altura do estômago continuando: “...e do Filho”, você está indicando o mistério da Encarnação: o Filho de Deus desceu ao seio da Virgem Maria. Depois, levando a mão direita para o ombro esquerdo (e do Espírito...) você completa a cruz tocando o ombro direito (“...Santo...”), você está indicando a morte de Jesus na Cruz.

Persignação

O Cristão tem este belo costume de persignar-se, ato ou

efeito de benzer-se, fazendo três cruzeiras com o dedo polegar da mão direita, uma na testa outra na boca e outra no peito. Existe uma piedosa explicação que nos diz que a cruz na testa é para Deus nos livrar dos maus pensamentos; na boca, para nos livrar das más palavras; e, no peito, para nos livrar das más ações. Mas existe um sentido Litúrgico mais abrangente e expressivo para o verdadeiro cristão autêntico na fé e na boa nova do Evangelho: A cruz na testa, lembra que o **Evangelho** deve ser entendido, estudado, conhecido; a cruz nos lábios lembra que o evangelho deve ser proclamado, anunciado (missão de todo cristão); e a cruz no peito, à altura do coração, nos indica que o evangelho, acima de tudo, deve ser vivido, pregado e testemunhado por todos os que acreditam que Cristo ressuscitou. Também o Cristão que for fazer a proclamação e leitura da Boa Nova, deve fazer a cruz na leitura do Evangelho a ser lido, indicando com isso que cada palavra pronunciada seja um despertar para cada cristão ser luz e sal para o mundo. O momento em que geralmente nos persignamos é na liturgia da palavra, quando nos preparamos para ouvir a Palavra de Deus. Devemos com isso também estar de pé, indicando com essa posição, que estamos prontos para seguir, dispostos a marchar com Jesus para onde Ele nos levar.

*Fonte: "Os Sacramentos" – Prof. Felipe Aquino
Pesquisa: Sandra C. Mikalauskas Petroff*

Kryžius

Kišenėje nešiojuosi kryžių - kuklų priminimą, jog esu krikščionis, nesvarbu, kur tenka būti.

Šis kryželis nėra stebuklingas ar sėkmę nešantis amuletas.

Tai ne skiriamasis ženklas, rodomas visam pasauliui - tai mano draugystės su Dievu ženklas.

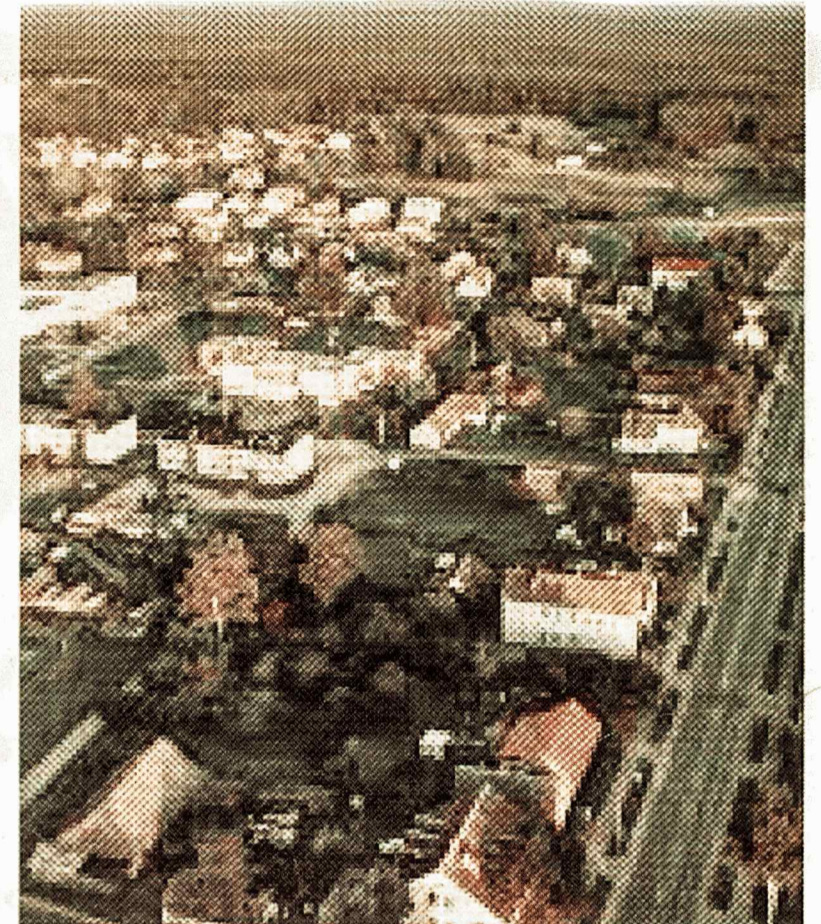
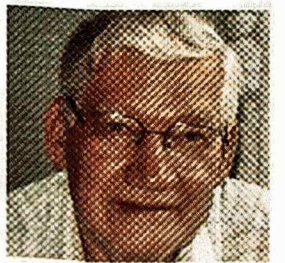
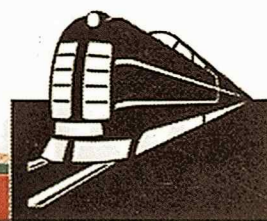
Kai traukiu iš kišenės raktus ar monetas, kryžius man primena, kokią kainą Jis sumokėjo už mane. Kryžius primena, kad turiu dėkoti už kiekvienos dienos malones ir stengtis vis geriau tarnauti Jam - kiekvienu veiksmu ar žodžiu. Taigi aš nešiojuosi kryžių kišenėje norėdamas sau priminti, kad Jėzus Kristus yra mano gyvenimo Viešpats, jei tik leisiu Jam juo būti.

A cruz

No bolso trago comigo uma cruz - modesta lembrança de que sou cristão, não importando onde eu esteja. Esta pequena cruz não é milagrosa ou um amuleto que traz sorte.

Não é uma marca registrada, mostrada para todo mundo - é um símbolo da minha amizade com Deus. Quando tiro as chaves ou moedas do bolso, a cruz me lembra, qual o preço que Ele pagou por mim. A cruz lembra que tenho que agradecer pela felicidade de cada dia e esforçar-me cada vez mais em servi-Lo - com cada ação ou palavra. Assim eu trago a cruz no bolso querendo me lembrar, que Jesus Cristo é o Senhor da minha vida apenas se eu deixar que Ele seja.

Tradução: Sandra C. Mikalauskas Petroff



No sul da Lituânia existem dois assentamentos análogos que convivem como duas irmãs, a rústica e mais antiga Varêna e a mais jovem que é o centro do município. As duas irmãs se diferenciam significativamente. A mais jovem onde agora estão concentrados os órgãos do governo municipal, supera significativamente a antiga Varêna por estar ao lado da estrada que liga Vilnius à 90 km. ao norte a Druskininkai à 64 km. ao sul de Varêna. Ela cresceu como cogumelos depois das chuvas depois que em 1862 foi cortada pela ferrovia que ia de Peterburgo a Varsóvia. Em 1920 quando a Polônia ocupou a região de Vilnius a jovem Varêna tornou-se território polonês e pouco cresceu. A linha demarcatória corria pelo rio Merkis dividindo as duas Varênas. Desde 1950 a jovem Varêna tornou-se centro do município. O seu nome faz-nos lembrar do aroma dos cogumelos que crescem por entre os pinheiros da região e pelos seus campos encontramos pessoas das mais longínquas cidades da Lituânia e até do exterior que na época da colheita vem colher os deliciosos baravykai. Quando o mercado de trabalho diminui, os cogumelos sustentam muitos moradores da cidade.

A Varêna antiga cresceu na confluência dos rios Merkis e Varênė. Conforme lendas, uma parente de caçadores e pescadores de nome Varêna escolheu este lugar para morar e o nome dela tornou-se nome da cidade. Fontes históricas relatam que foi o Grão Duque Vytautas, o Grande que fundou a cidade quando construiu na confluência dos dois rios um acampamento para caça. Existem cartas escritas em 1413 por Vytautas, dirigidas aos Cruzados, comprovando sua estada na cidade.

Em 1894 o Império Russo construiu a maior base da sua artilharia em Varêna para defender as suas fronteiras, que funcionou até a época da Independência. Entre 1920 e 1939 quando Vilnius foi ocupada pela Polônia a divisão entre os dois países passava por Varêna, a

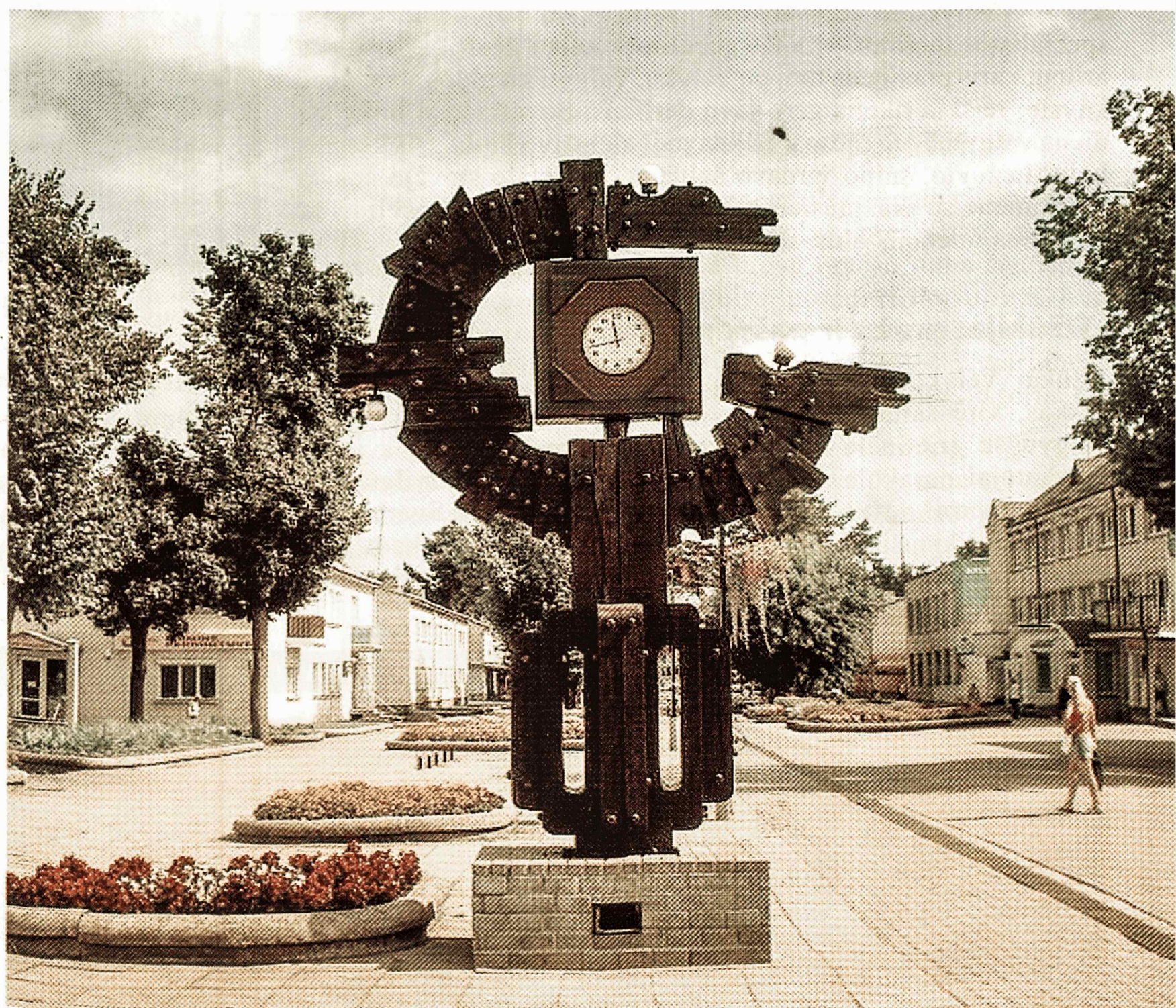
cidade antiga ficou como território lituano e a nova Varêna passou para a Polônia. Em 1939 a base tornou-se uma propriedade das forças Vermelhas conforme acordo imposto a Lituânia. Em 1940 com o começo da repressão transformou-se em presídio para militares lituanos cuja maioria depois faleceu nos campos de concentração de Stalin.

Durante o regime soviético foram construídas empresas industriais e abertas novas ruas na cidade, como a hoje central 16 de fevereiro onde foi instalado um impressionante relógio da cidade.

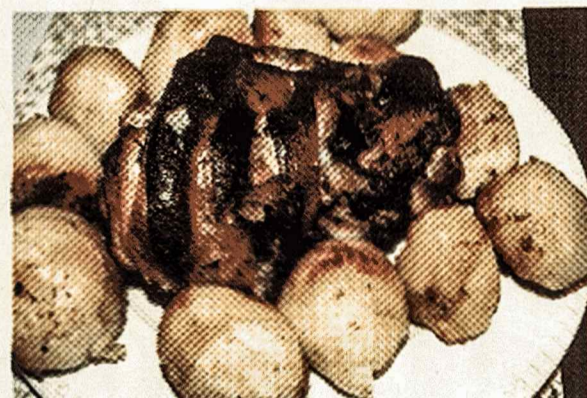
Em 1980 a velha e a nova Varêna foram reunidas numa só administração. A parte

antiga da cidade é muito querida pelos lituanos porque foi onde nasceu e viveu sua juventude o artista e compositor Mikalojus Konstantinas Čiurlionis (1875-1911). Pena que a casa onde nasceu já não existe, no seu lugar foi construído um memorial de pedra.

Na região é falado pela população Dzukiškai, um dos dialetos mais conhecidos da Lituânia, e lá também encontramos o Parque Nacional da Dzukija, que com suas matas e florestas preservadas ocupam 65,7 % das terras do município. As estatísticas deste ano nos mostram que moram na cidade 10.845 pessoas e que somadas com as cidadezinhas e aldeias do município somam 23.961 habitantes.



Suvalkija: ne tiek gausu, kiek sotu / Suvalkija: não tão abundante quanto nutritiva



■ Tradicinė lietuviška virtuvė

Skirtingi regionai - skirtingi valgiai

Velykų stalo tradicijos: sotu ir puošanu

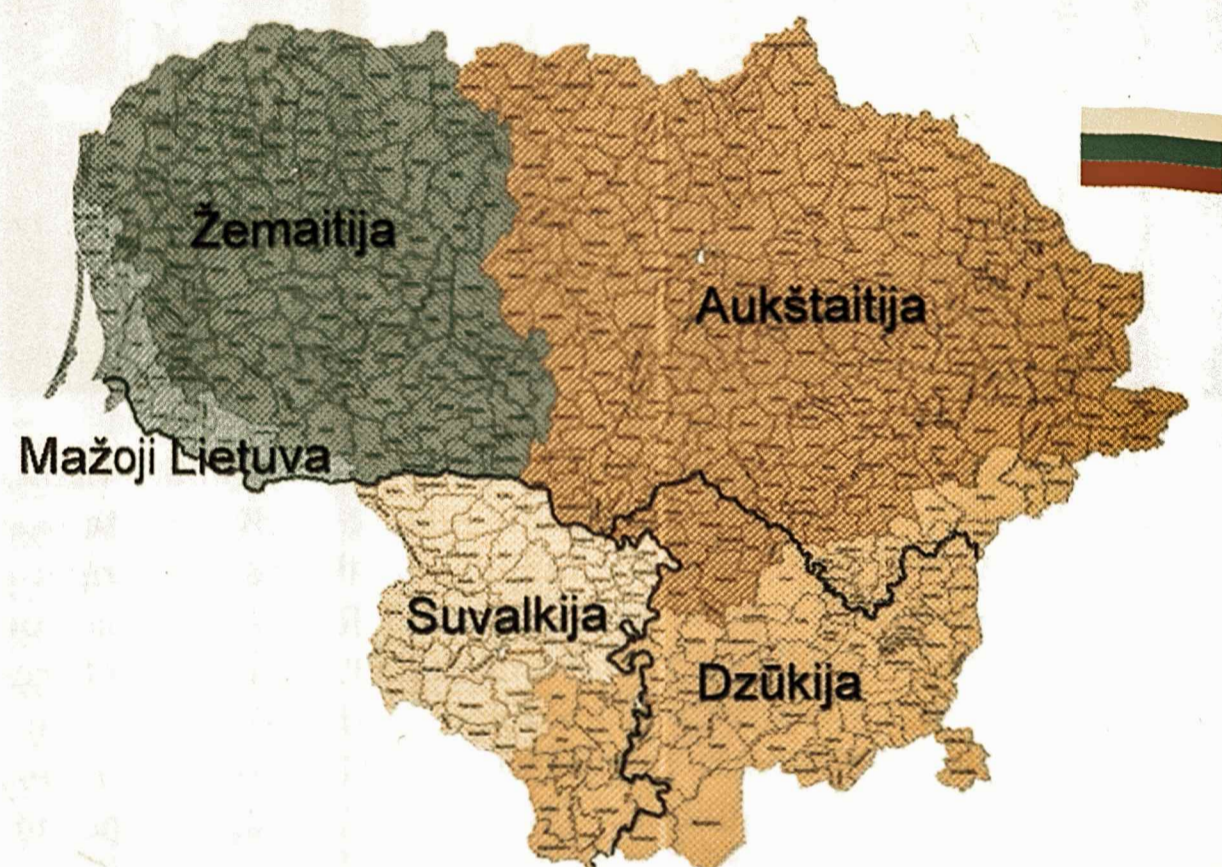
Pagal tradiciją per Velykas valgomas neįprastas maistas. Tai gali būti keptas veršienos kumpis, kiaulės galva, įdarytos žąsų, kalakutai. Nė vienos Velykos neapsieina be pyragų. Pyragai būna įdaryti, išradingai išpuošti. Žinoma, ant Velykų stalo viską nustelbia kiaušiniai. Velykų laikotarpiu kiaušinius dažo. Visos šios tradicijos ir atspindi tikrąjį lietuviškos virtuvės veidą. Apie dzūkų, aukštaičių, žemaičių ir suvalkiečių velykines vaišes bus mūsų straipsnis.

Suvalkija: ne tiek gausu, kiek sotu

Velykinis stalas Suvalkijoje buvo ir yra ne tiek gausus, kiek sotus. Jau seniai šiuose kraštuose nesilaikoma tradicijos velykinius valgius gaminti ant šventintos ugnies. Penktadienį suvalkiečiai keptavo pyragus, saldumynus, o šeštadienį gamindavo mėsiskus valgius. Šeimininkei garbės reikalas, kad velykinis pyragas būtų gerai iškilęs, kuo aukštesnis. Suvalkiečiai ilgiausiai išlaikė tradiciją Velykoms kepti ar virti kiaulės galvą. Papročių ir apeigų specialistės teigimu, kiaulės gebėjimas knisti žemę siejamas su arimu, kuris prasideda tuoj po Velykų. Valgyti kiaulės galvą, ypač knyslę, reiškia tikėtis gero javų derliaus. Suvalkiečiai linkę šią dieną valgyti daug mėsos. Sukdavo ir slėgdavo karkas. Iš kiaulės kojų, liežuvio, šnipo virdavo šaltieną. Ant stalo stovėjo aukšta kiaušiniene su gražiausiais margučiais. Gėrimas – runkelinis ar nestiprus miežinis alus, džiovintų vaisių kompotas.

Dzūkija: gražu ir pašventinta

Dzūkai Velykoms virė riebius kopūstus su kiaušiena, slėgė karkas, virė šaltieną, kepė kvietinius pyragus, kuriuos mėgo valgyti su grietine ar pienu atskiesta varške, sūriu, sviestu. Gyventojai pasakoja, kad dzūkai ir Vilniaus kraštas ilgiausiai išlaikė paprotį neštis į bažnyčią pašventinti valgių. Svarbiausia pašventinti kiaušinius, pyragus, duoną. „Sakoma, jei kada nors kur nors paklystum, reikia prisiminti, su kuo dalijaisi pašventintu kiaušiniu, ir blūdas praeina, ir randi kelią“.



Žemaitija: po „prisikėlimo“ – riebus maistas

„Ko gero, žemaičiai iš kitų regionų gyventojų išsiskiria tuo, kad jie Velykoms gamina daug ir įvairių valgių. Populiarius riebus šiupinys, mėsos suktiniai, paukštiena, gardūs pyragai, išverda kiaulės galvikę, kojikes. „Vyresni žemaičiai atsimena, kad velykinis stalas buvęs gausesnis už kalėdinį. „Velykų rytą buvo kumpis išvirtas ir apkeptas, buvo pyrago visokio: varškės, aguoninio, sauso. Sausainiukų prikepdavo, pyragiukų pridarys. Būtinai šaltienos išvirdavo ir Vištelė buvo ištroškinta, kumpis ir krienai. Būtinai turi būt kąstinis prie kiaušinių. Sūris ir varškės pyragas – mamos gaminiai būtini.“

Aukštaitija: miežinis alus ir „špokiukai“

Aukštaičiai virš velykinio stalo mėgo kabinti šiaudinius sodus. Kepė pyragus-bobas, slėgė sūrį. Valgymą pradėdavo trumpa malda, palinkėjimais. Dažnai visa šeima dalydavosi vienu pašventintu kiaušiniu. Velykos – pavasario šventė, sugrįžta paukščiai, todėl aukštaitės šeiminkės iš pyraginės tešlos likučių iškepdavo „paukščiukus“, vadinamus „špokais“. Šiauriau gyvenantys aukštaičiai Velykoms būtinai pasidarydavo salyklinio miežinio alaus, kepė pagerintą duoną, aliejuje virė žagarėlius, spurgas.

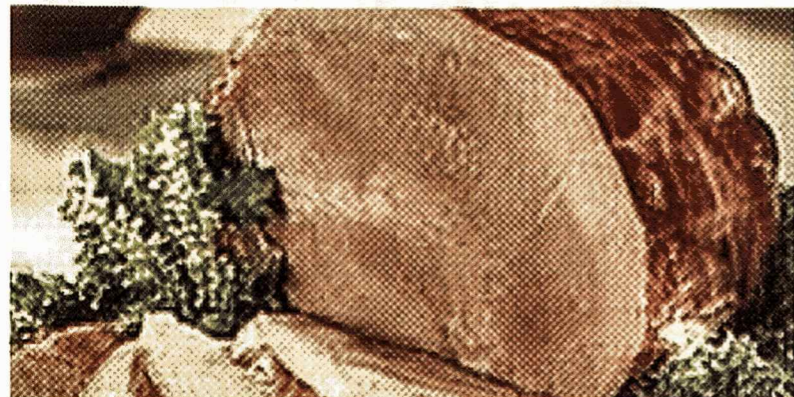
Šaltinis: 15 min.lt - Dalia Daškevičiūtė

Dzūkija: gražu ir pašventinta / Dzūkija: bela e santificada





Žemaitija: po „prisikėlimo“ – riebus maistas / Žemaitija: após a “Ressurreição” - alimento gorduroso



■ A Tradicional Cozinha Lituana

Diferentes regiões - diferentes refeições

Tradições da mesa pascal: farta e bela

Segundo a tradição, na Páscoa come-se comida especiais. Isso pode ser presunto de vitela assado, cabeça de porco, gansos recheados, perus. Não, não há Páscoa sem bolos. Os bolos são recheados, criativamente decorados. É claro que, sobre a mesa de Páscoa os ovos se sobrepõem a tudo. Durante o tempo da Páscoa pintam ovos. Todas estas tradições refletem a verdadeira face da cozinha lituana. Sobre a festa de Páscoa dos dzūkai, aukštaičiai, žemaičiai e suvalkiečiai será o nosso artigo.

Suvalkija: não tão abundante quanto nutritiva

A mesa de Páscoa na Suvalkija era e é não tão abundante quanto nutritiva. Já faz tempo que nesta região não se mantém as tradições de produzir os pratos pascais sobre o fogo sagrado. Na Sexta-feira os suvalkiečiai assavam bolos, doces, e no sábado preparavam os pratos à base de carne. Para a dona de casa era uma questão de honra que o bolo de Páscoa crescesse o mais alto. Os suvalkiečiai mantêm uma longa tradição de assar ou cozinhar uma cabeça de porco para a Páscoa. Conforme a especialista em costumes e rituais, capacidade do porco de fuçar a terra está associada ao semeio com o arado, que começa imediatamente após a Páscoa. Comer a cabeça do porco, especialmente o focinho, significa acreditar em uma boa colheita de grãos. Suvalkiečiai neste dia tendem a comer muita carne. amarravam e cozinham joelhos sob pressão. Com pés, língua e focinho suínos faziam a geleia. Sobre a mesa um omelete alto enfeitado com lindos ovos pintados. Bebida - uma leve cerveja de centeio, compota de frutas secas.

Dzūkija: bela e santificada

Para a Páscoa os dzūkai cozinham repolho com carne de porco, fazem geleia de carne, assam bolos de trigo, que gostavam de comer com creme de leite ou com ricota fresca, com queijo, com manteiga. Os habitantes dizem que os dzūkai e os moradores da região de Vilnius mantêm o costume de levar os alimentos

à igreja para serem santificados. O mais importante é santificar os ovos, os bolos, o pão. Dizem que, se algum dia em algum lugar você se perder, deve se lembrar com quem partilhou um ovo santificado, e o desvario passa, e você encontra o caminho.

Žemaitija: após a “Ressurreição” - alimento gorduroso

“Provavelmente, os žemaičiai se diferenciam dos habitantes de outras regiões, porque na Páscoa eles produzem muitos e diversificados pratos. A popular mistura gordurosa, rocamboles de carne, aves, deliciosos bolos, cozinham cabeças e pés de porcos. Os žemaičiai mais velhos lembram que a mesa de Páscoa era mais farta que a do Natal. Na manhã de Páscoa o presunto era cozido e assado, havia todo tipo de torta: de ricota, de sementes de papoula, seca. Assavam bolachinhas, preparavam bolinhos. Com certeza cozinham geleia de carne e frango ensopado, havia presunto e raiz forte. Certamente tinha que ter Kąstinis (creme de leite batido com manteiga) junto com os ovos. Queijo e torta de ricota - necessários quitutes da mamãe.

Aukštaitija: cerveja de cevada e “špokiukai”

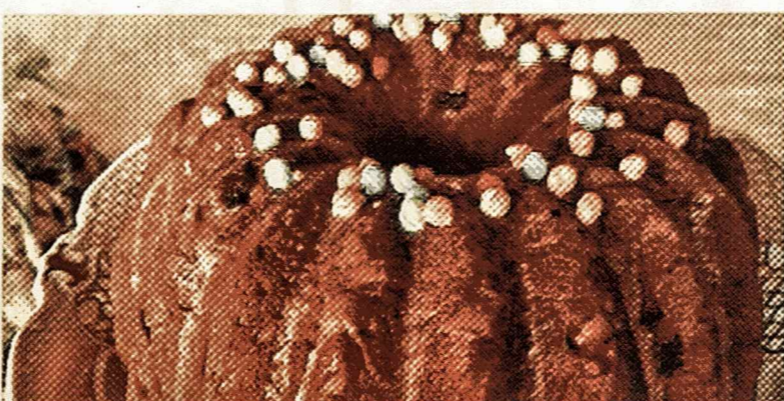
Os aukštaičiai gostavam de pendurar enfeites de palha (šiaudiniai) sobre a mesa de Páscoa. Assavam bolos, prensavam queijos. As refeições começam com uma breve oração, uma saudação. Frequentemente a família inteira compartilhava um ovo consagrado. Páscoa - Festa da Primavera, os pássaros retornam, assim a dona de casa aukštaitė assava uma série de “passarinhos” chamados špokus” com as sobras da massa do bolo ou torta. Os aukštaičiai

que viviam mais ao norte preparavam sem falta uma cerveja de malte de cevada, assavam um pão de melhor qualidade e fritavam žagarėliai e spurgos.

Fonte: 15min.lt

Tradução: Sandra C. Mikalauskas Petroff

Aukštaitija: miežinis alus ir „špokiukai“ / Aukštaitija: cerveja de cevada e “špokiukai”





Šventas Kazimieras.

Dia de oração pelos lituanos espalhados pelo mundo e Dia de São Casimiro

No primeiro domingo de março, dia primeiro, foi o segundo ano em que celebramos o Dia de Oração por todos lituanos do mundo, por iniciativa da Conferência Nacional dos Bispos da Lituânia. Um convite para agradecermos a Deus e uns aos outros, e lembrarmos-nos de todos os filhos da mesma pátria que nestes últimos anos moram em 42 países, no exterior. Os católicos se reúnem em um total de 66 paróquias ou missões onde trabalham padres lituanos, irmãos e irmãs consagradas e outros colaboradores. Lituanos no mundo inteiro de geração em geração

celebraram, também, a festa de São Casimiro, padroeiro da Lituânia. (...) Em 1636 São Casimiro foi proclamado intercessor de nossa pátria e, desde 1948, protetor da juventude lituana. Ultimamente, como nunca em nossa história, especialmente para os jovens, tão ampla e numerosamente espalhados pelo mundo inteiro, a proximidade e o respaldo de São Casimiro são importantes e necessários, para que o Senhor reúna todos nós na oração e nos fortaleça em seu Espírito. Em todos os tempos uma ampla e significativa memória histórica une os lituanos. (...) Hoje, como nunca, são necessárias

ideias que unam os esforços conjuntos de todas as gerações para aprofundar a experiência de nossas peculiaridades nacionais, fortalecer a vida do Estado livre da Lituânia e seu dever para com o povo de sua nação bem como com a vida da comunidade lituana no mundo inteiro.

Todos lituanos do mundo, - na pátria Lituânia e nos países do exterior - reuniram-se neste dia especial para oração e comunhão em nossas paróquias, missões e comunidades. São Casimiro, rogai por nós!

*Prelatas Edmundas Putrimas
Pastoral católica para lituanos no exterior
Trad. Lúcia Maria Jodelis Butrimavicius*

Universidades lituanas em São Paulo

Em março São Paulo recebeu um seleto grupo de representantes de várias Universidades lituanas que vieram oferecer seus cursos no Salão do Estudante que acontece anualmente no espaço de eventos São Luís, na Avenida Paulista.

O Consulado da Lituânia conseguiu que eles fizessem uma apresentação especial para a comunidade lituana na manhã do domingo, dia 15. O encontro deu-se no anfiteatro do Colégio São Miguel Arcanjo e foi uma excelente



oportunidade para que nossos jovens tirassem suas dúvidas de como proceder para cursar graduação, pós graduação e até mesmo cursos de verão na Lituânia.

Na Vila Zelina, sob a iniciativa da Bendruomenė, após a missa, os presentes tiveram a oportunidade de comprar pratos prontos com um gostoso repolho com bacon, zuikis, batatas e pepino curtido. Alguns levaram para casa e outros sentaram com os amigos e aproveitaram para colocar a conversa em dia. Lá havia também uma feirinha de artesanato com grande variedade de belos trabalhos manuais. Quem participou não se arrependeu e a Bendruomenė promete repetir o feito em vários domingos ao longo do ano. Fique atento e venha participar!

Agenda Anual Sajunga

Homenagem às Mães - Data: 17/05/2015

Festa "Especial" - Data: 27/06/2015

Homenagem aos Pais - Data: 16/08/2015

Festa a la Italiana - Data: 03/10/2015

Aniversário Sajunga (Para Sócios) - Data: 07/11/2015

Festa do Chopp - Data: 28/11/2015

*Obs.: Sempre ligue antes para confirmar a realização do evento e comprar o seu convite.
Não vendemos convite na porta. Contato: (11) 2601-6677*

Vamos passar uma tarde juntos no

Tradicional Almoço do Dia das Mães na Sajunga

Data: 17 de Maio de 2015

Horário: a partir das 13 horas

Local: Rua Lituânia, 67 - Mooca

CONVITES: 2341-3542 / 2601-6677



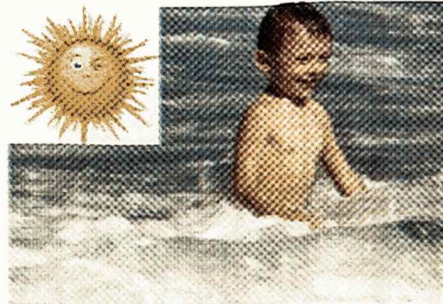


ORAI

Kiekvienos dienos orus lemia trys veiksniai - saulė, oras ir vanduo.

Ar žinote kad dabar lyjantis lietus milijonus kartų jau yra kritęs anksčiau? Kaip tai atsitinka?

1. Saulė kasdien įkaitina jūrų ir ežerų vandenį.



2. Iš įšilusio vandens susidaro mažyčiai nematomi drėgmės lašeliai, kurie pakyla į orą.



3. Aukštai jie susilieja į didesnius vandens lašus, o šie sudaro debesį.



4. Orams atšalus, iš garų susidaro vandens lašeliai. Kai jie pernelyg pasunkėja, pradeda kristi į žemę lietumi.

5. Snaigės ir lietaus lašeliai susidaro tuo pačiu būdu.

Labiau atšalus, vandens lašeliai pavirsta į ledo kristaliukus ir snaigės krinta į žemę.

6. Lietus ir ištirpęs sniegas nuteka į upes, ežerus, jūras.

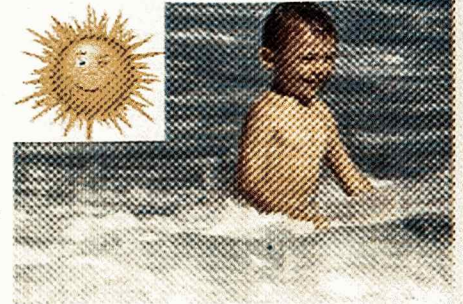
7. Vanduo pradeda savo kelionę iš naujo.

TEMPO

O tempo de cada dia é determinado por três fatores - sol, ar e água.

Vocês sabem que a chuva que está caindo agora, já caiu milhões de vezes antes? Como acontece isso?

1. Todos os dias o sol esquenta as águas dos mares e lagos.



2. Da água quente se formam pequenos invisíveis pingüinhos de umidade que sobem para o ar.



3. Lá no alto eles se juntam para formar pingos maiores de água, e eles formam nuvens.



4. Quando o tempo esfria, do vapor se formam os pingos de água. Quando eles ficam pesados demais, começam a cair na terra como a chuva.

5. Os flocos de neve e os pingos de chuva se formam no mesmo jeito. Quando esfria mais, os pingos de chuva se tornam cristais de gelo e os flocos de neve caem para a terra.

6. A chuva e a neve derretida vão para rios, lagos e mares.

7. A água começa o seu caminho de novo.

Kas nuspėja orus?

Tai mokslininkų meteorologų darbas. Jie naudoja matavimo prietaisus kad nuspėtų orus.

Kadaise orai buvo spėjami stebint gamtą. Žmonės sakydavo - jei vorai audžia voratinklius, lauk giedros, jei arklys kanopomis kasa žemę, artinasi audra.

Lietuvoje yra daug skirtingų žodžių apibūdinančių šaltą orą.

Raskite šiems paveikslėliams pavadinimus.

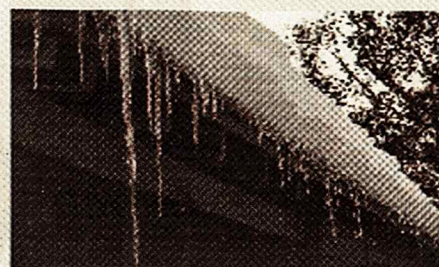
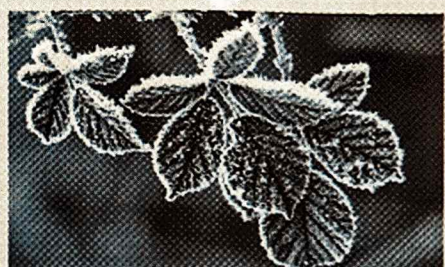
Ledas
Gelo

Sniegas
Neve

Pūga
Tempestade de
Gelo

Šerkšnas
Geada

Varveklis
Pingente de
Gelo





**Eugēnia
Bacevičius**

(Tradução)

**Sandra C.
Mikalauskas Petroff**

(Pesquisa e Tradução)



Valgiai Lietuvių Valgiai



Cozinha Tituana Cozinha

KEPTA ANTIES KRŪTINĖLĖ

INGREDIENTAI:

900g Anties krūtinėlės
žiupsnelis Šalavijai
sauja Čiobreliai
žiupsnelis Mėtos
3 šaukštas Medus
5 skiltelė Česnakai
1 šaukštas Sviestas
5 šaukštas Aliejus
200 ml Baltas sausas vynas
2 vnt. Cinamono lazdelės
pagal skonį Druska
pagal skonį Juodieji malti pipirai
1 vnt. Apelsinai

GAMINIMAS

Anties filė pasūdykite, pabarstykite pipirais ir kartu su smulkintu česnaku pakepkite aliejuje, kol paskrus. Paskui perdėkite į gilų kepimo indą. Padarykite padažą. Į aieją, kuriame kepė antiena, įdėkite sviesto, medaus ir 2-3 min. pakepkite.

Sudėkite apelsinų skilteles prie mėsytės, taip pat - cinamono lazdeles, šalavijų ir čiobrelių skilteles, įpilkite vynu. Kepkite 180 laipsnių karščio orkaitėje 35 - 40 min.



PEITO DE PATO ASSADO

INGREDIENTES:

900gr de peito de Pato
1 punhadinho de Sálvia
1 mão de Tomilho
1 punhadinho de Hortelã (menta)
3 colheres de sopa de Mel
5 dentes de Alho
1 colher de sopa de Manteiga
5 colheres de sopa de Óleo
200 ml de Vinho Branco Seco
2 pedaços de casca de Canela
Sal a gosto
Pimenta preta moída a gosto
1 Laranja

PREPARO

Salgar a carne, salpicar a pimenta e o alho picado, fritar em óleo até dourar. Depois passar para uma forma funda de assar. Fazer a calda no óleo em que fritou a carne do pato, colocar a manteiga, o mel e deixar fritar uns 2-3 min. Colocar ao lado da carne os gomos da laranja, assim como a canela, a sálvia e as fatias de tomilho, despejar o vinho. Assar a 180 °C no forno por 35-40 min.

PYRAGAS SU BANANAIŠ IR BRAŠKĖMIS

REIKĖS:

170g trupinių sausainių trupinių
(apie 11 sausainių, sutrupintų maišytuvu)
70g sviesto
1 šaukštas cukraus arba medaus
1 šaukštas miltų
355ml parduotuvėje pirktos ar pagamintos karštojo šokoladinio padažo
2 didelių riekelėmis supjaustytų bananų
0,5l šiek tiek suminkštėjusių vanilinių ledų
235ml grietinėlės
2 šaukštų miltelinio cukraus
455g supjaustytų braškių
1 banano ir saujos pjaustytų braškių papuošimui

GAMINIMAS

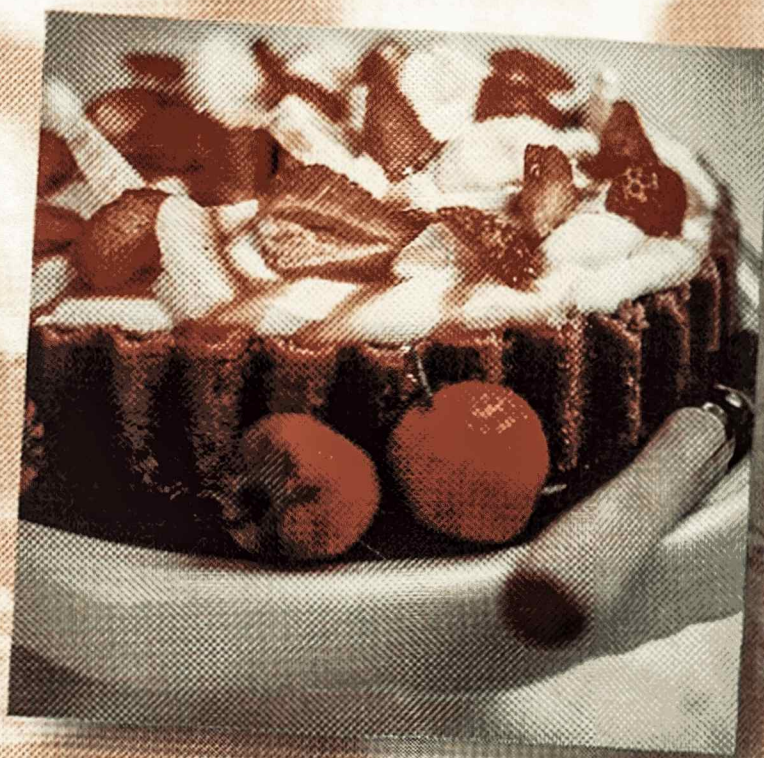
Visus produktus skirtus tešlai (sausainių trupinius, sviestą, cukrų arba medų, miltus) gerai išmaišykite. Įkaitinkite orkaitę iki 175 °C. Įspauskite gautą tešlą į 23cm skersmens pyrago formą. Kepkite 15 min. perkelti ant grotelių ir visiškai atvėsinkite.

Ant atvėsusios tešlos supilkite 235ml karštojo šokoladinio padažo. Ant jo sudėliokite bananų griežinėlius. Suminkštėjusius ledus šaukštu sudėkite ant bananų ir išlyginkite viršų. Pyragą uždenkite plastmasine plėvele ir 3 valandoms įdėkite į šaldiklį.

Elektriniu plaktuvu iki standumo išplakite grietinėlę ir miltelinį cukrų. Apdėliokite ledų įdarą braškių riekelėmis, o ant jų šaukštu uždėkite plaktą grietinėlę.

Viršų papuoškite bananų ir braškių riekelėmis. Mažame prikaistuvyje ant mažos ugnies pašildykite likusius 120ml karštojo šokoladinio padažo ir juo pašlakstykite plaktą grietinėlę ir vaisius.

Karštą šokoladinį padažą galima išsivirti iš: 340g sutirštinto pieno, 340g smulkinto šokolado, 55g cukraus, 1 šaukšto sviesto, 1 arbatinio šaukštelio vanilės esencijos. Viską kaitinti prikaistuvyje, kol mišinys užvirs.



TORTA COM BANANAS E MORANGOS

INGREDIENTES:

170g de farelo de bolachas
(umas 11 trituradas na batedeira)
70 g de manteiga
1 colher (sopa) de açúcar ou mel
1 colher (sopa) de farinha
355ml de calda de chocolate
(comprar na loja ou preparar conforme abaixo)
2 bananas grandes cortadas em fatias
½ litro mais ou menos de sorvete de
baunilha amolecido
235ml de creme de leite
2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
455g de morangos cortados
1 banana e um punhado de
morangos cortados para enfeitar

PREPARO

Misturar bem todos os produtos para a massa (bolachas trituradas, manteiga, açúcar ou mel, farinha). Aquecer o forno até 175 graus. Espalhar a massa obtida numa forma de bolo de 23 cm de diâmetro. assar por 15 min., tirar da forma e deixar esfriar totalmente. Sobre a massa já fria despejar a calda de chocolate quente. Sobre ela ajeitar as fatias de bananas. Com uma colher colocar o sorvete amolecido e alisar em cima. Cobrir a torta com plástico e colocar no congelador por 3 horas. Bater na batedeira o creme de leite e o açúcar de confeiteiro até ficar firme. Cobrir o sorvete com as fatias de morango e sobre eles colocar o creme de leite batido. Por cima enfeitar com fatias de banana e morango.

Numa pequena panela, esquentar no fogo baixo os restantes 120ml da calda quente de chocolate e respingar o creme de leite batido e as frutas.

Obs.: Pode-se fazer o chocolate quente com: 340gr de chocolate em pó, 55gr de açúcar, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 colher (chá) de essência de baunilha. Esquentar tudo na panelinha até a mistura ferver.



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



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

Combustível com qualidade
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 - 10486
CROSP 39.599

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

www.tumkus.com.br

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

TELEVENDAS: 2024-5550