

Radviliškio rajono laikraštis moterims

Nr. 2

1991 m. gruodžio antroji pusė

Kaina 50 kap.



IEKVIENA religinė šventė yra reikšminga. Tačiau visas savo prasmigumu ir dvasingumu pralenka šv. Kalėdos. Jų groži ir turinį išreikštį žmogaus kalbos žodžiais neįmanoma: tik tikinti siela suvokia Kalėdų švenčių didingumą, tik šviečią veldai ir jausmai liudija, kokios jos brangios.

Sv. Kalėdos primena mums paties Dievo, kaip antrojo Trejybės asmens, apsigyvenimą tarp žmonių, Dievo, kuris atėjo ne kalp rūstus valdovas, bet kalp mūsų draugas, pasiryžęs už mus net mirti ant kryžiaus. Jis stengési padėti vargšams, nuskriaustiesiems, puolusiems žmonėms. Todėl jis gimė ne karalių rūmuose, o paprastame tvartelyje. Jo pirmieji lanktojai — piemenys. Jo apaštala — darbininkai, žvejai. Tačiau Jo šventė apsivietė visą pasaulį.

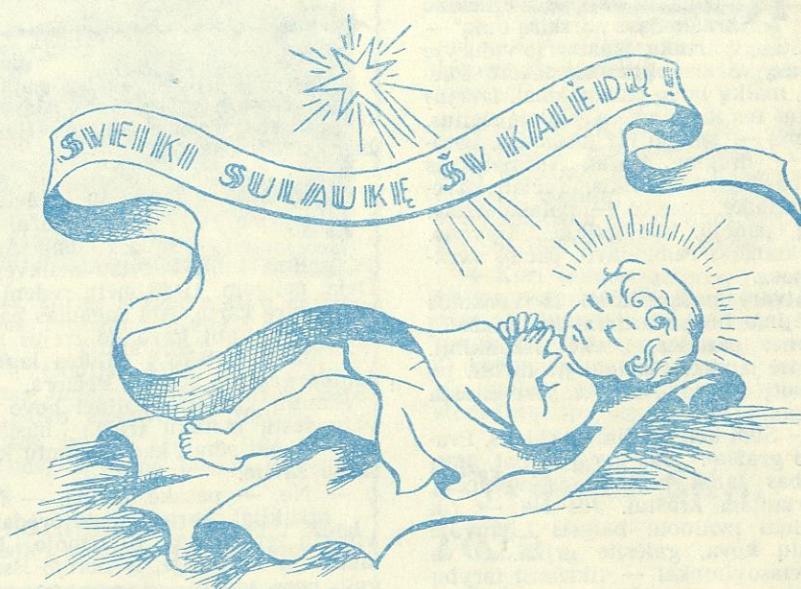
Kalėdos yra taikos ir meilės šventė. Jas ir pradedame šventi kūčių vakariene, kuri sutaiko visus šeimos narius. Sakoma, kad néra namų be dūmų. Kūčių vakarienė išskaldo viesus dūmus; susėdame prie stalo, vienas kitam atleidę, pamiršę visas nuoskaudas, su meile, su geresniu gyvenimo viltimi. O Kalėdų ryta, tebeskambant gicsmiu akordams, gržtame iš bažnyčios, pajutę, kad visi esame broliai ir seserys, to paties Dievo vaikai. Kalėdos mus gaivinia, daro geresnius.

Svēsdami Kalėdas, džiaugiamės ne koks nors legendinio herojaus, bet tikro išorinio asmens Jėzaus Kristaus gimimu. Visa Kalėdų drama su savo veikėjais yra realybė, patvirtinā istorijkā, mokslininkā.

Kalėdos — šventė, neatiskriama suaugusi su mūsų kultūra, panročiai, buitimi. Todėl net ir bolševikinės priespaudos metais danguma šeimų valgė kūčias, šventė Kalėdas, vedė vaikučius prie dieviškojo Kūdikėlio prakartėlės.

Sventos Kalėdos — visus gaivinanti, skatinanti atgimti doram, kliniam gyvenimui šventę. Tegu jų žvaigždės šviesa ir tyras džiaugsmas apima kiekvieną širdį.

Kun. A. VALANTINAS



Dailininkės Genovaitės BUTKEVICIENĖS piešinys

Dovanokime šventę

Prisimenu nuostabią pasaką apie Kalėdų Senelių šalį, kurią vaikystėje skaitydavo mama. Toli toli Siaurėje, ant aukšto kalno, gyvено tie Seneliai. Per visus metus jie darydavo žaisliukus, o Kalėdų išvakarėse, pasikinkę į roges elnius, leisdavosi nuo kalno pas vaikus.

Prisimenu, kaip mes, maži, nekantriai laukdavome Kalėdų ir Senelio, klausinėdavome mamos, kada gi jie ateis, skaičiuodavome dienas. O kaip krykstaudavome, pagaliau sulauke švenčių ir po eglute suradė išsvajotą dovanėlę...

Vėliau užėjo sunkūs laikai. Paugome. Ne visada Kalėdoms tuošdavome eglutę, ne visada ir dovanėlių



gaudavome. Sirdi tešildydavo vaikytės pasaka. Retsykiai pradžiugindavo ir geri žmonės.

Niekada neužmiršiu tu laikų draugės Onutės. Ji mums, pokario metais be tévo likusiems alkaniems vaikams, per didžiasias šventes tapdavo Kalėdų Seneliu ir aplankydavo su gėribių kupini maišiuku. Jos saldainiai išliko atmintyje greta vaikystės pasakos. Jei ne ji — kiek gerumo nebūtų patyrus...

Kaip gera, kai greta atsiranda žmogus, kuris gali tau ką nors padovanoti: ne vien saldainį — džiaugsmą, gerą žodį, širdies šilumą.

Tokių žmonių atsiranda vis daugiau. Vienišais, apleistais, nelaimingais rūpintis pradeda „Caritas“, įvairios vaikų likimu besidominčios organizacijos, Moterų Draugija. Keiliauja labdaros siuntos ir iš užsienio. Juk gyvename nelengvas dienas, juk daugėja tokiai, kurie neišgali vaikams nupirkti dovanėlės, pasidengti šventinio stalo.

Apsidairykime. Ir jeigu šalia yra paramos reikalingas, o mes turime daugiau, ištieskime dosnį ranką.

Dovanokime jam džiaugsmą. Nors šiandien — didžiosios Džiaugsmo ir Meilės šventės proga.

J. TOMKIENĖ

Mielos moterys! Tyro Kalėdų
džiaugsmo,
laimingų ateinančių metų!

Su Janina Grakauskiene kalbėjau-
si jos jaukiame ir tvarkingame kam-
barelyje. Nedidukė, smulki, iš pažiū-
ros tokia trapi moterytė — buvusi
tremtinė, politinė kalinė. Kaip ji iš-
tvėrė tokius vargus, kurie net stip-
riaušius vyrus paguldė į šaltą ir sve-
timą žemę? Kas jai suteikė tiek jėgų?

1945-ųjų liepos 24-oji. Tą dieną
Janina (nuo metų Dauskurdienė), tris-
dešimtmetė, su mažu sūneliu Eugeniu
ir mama atsiveikino su gim-
tuju Radviliškiu: gyvuliname vago-
ne išvažiavo į tolimąjį Pečiorą.
Kaip ir tūkstančiai tuo metu. Ne
savo noru...

KETURIOMS lietuviams su
penkiais vaikais svetimame
krašte davė „atskirą butą“ —
veršelių tvartuką. Kambario viduryje
šilumą skleidė krosnelė. Ačiū Die-
vui, malkų buvo pakankamai. Dvejus
metus ten krito miškai, plukdė sielius.
Ziemą — sniego iki juosmens, vasa-
rą — drėgme, uodai. Nežmoniškas
darbas, amžinas alkis. Tačiau ištvė-
rė, atlaike, iškentė — palaikė viena
kitą, padėjo, kuo galėjo. Gyveno.
Verkiančias ramindavo, pačios verk-
damos...

Atvarė miško kirsti iš Vorkutos
kalėjimo būrių vlasovininkų. Mažai i-
žmones panasūs, išsekė, iškankinti.
O visi jauni... Pradėjo jie dirbtis, po
truputį atkuto. Kartą vakare šaukia
Janiną į kontora.

— Sėdi keli civiliniai rūbais. Pra-
dėjo gražiai: „Jūs gerai dirbat, jūsų
darbas labai reikalingas vokėčių
sugriaudant kraštui. Jūs čia — tik
laikinai izoliuoti: baigsis Lietuvoje
klasių kova, galėsite grižti. O va-
tie vlasovininkai — tikriausiai tarybų
valdžios priešai, Hitlerio pakalai, norėj-
gue ginklu pasmaugti darbo žmo-
nių valdžią. Ir dabar turbūt rezga
planus, kaip kenkti, kaip pabėgti...
Tu gerai moki rusiškai, tad atidžiai
klausyk, ką jie kalba, ką ruošia. Ir
nedelsiant pranešk mums...“ Mane
nori padaryti šnipe, — skundike!
Ne! Visą gyvenimą graužtų sažinė,
negalečiau zmonėms į akis pažvelgti.
Niekur gyval! Gražios kalbelės baigė-
si. Emė kumščiais į stalą daužyti,
gąsdinti, keiktis, už kišenių stvarsty-
ti... „Tu irgi tokia! — rékia. — Su-

šaudysim!..“ Ką gi, šaukit... Nešovė.
Išplūdo paskutiniai žodžiai ir iš-
metė pro duris.

Su tais viršininkais teko susitikti
dar kartą. Vieną naktį iš sandėlio
dingo keli maišeliai avžių. Juos iš-
tempė vietiniai gyventojai komiai.

— Argi iš gero žmonės ēmė? Iš
bado. Mane vėl kamatinėjo, baugino,
grasino dešimčia metų kalėjimo...
Neišdaviau.

koje. Pasiuntė ją į vaikų prieglaudą,
vėliau — į ligoninę. Jos byloje
buvo išrašyta, kad ji baigusi keturias
gimnazijos klasės, gerai mokanti
rusiškai, taigi, galėjo būti tarnauto-
ja. O sanitarė — tai ne miška kirsti.

Baisiausiai metai jau liko praeityje.
Pesciankoje buvo nepalyginti leng-
viau, laisviau. Janina ištekėjo už
Grakausko, čia gime dukrelė. Cia
sulaukė ir 1960-ųjų, kada galėjo

DVASIOS STIPRYBĖ

Po dviejų žiemų Janina suprato
— trečiosios nebeįstvers. Jau ne
vieną lietuvių žemėm užberė... Reikia
bėgti!

MAMA su anūkeliu į Lietuvą
grižo 1947-ųjų gegužę. Janina parsirado rudenį. Atrode,
galima būtų laisviau atskivépti.
Deja, neilgam. 1948 metų rudenį iš-
vežė antrą kartą. Abi sugautas pabé-
gėles teisė, abu gavo po trejus me-
tus. Mama pateko į Šilutės lagerį.
Janiną gražino atgal į Pečiorą.

Siaulių kalėjimo kalinei buvo at-
vežę šeštų metukų trečią „musikal-
tėlį“ — jos sūnų, kad pasiltų kartu
su savimi.

— Ne, — pasakė Janina. — Ne,
— atkakliai kartojo, nežiūrėdama
visokių grasinimų. Ji žinojo, kas
laukia jų Pečioroje, ir norėjo išsau-
goti nors vaiką.

— Augustis, — pasakoja Grakaus-
kienė, — jau irgi kai ką suprato.
„Nenoriu važiuoti su mamyte“, —
verkė jis. O kai prižiūrėtojas paklausė,
kodėl, vaikas atsakė: „Kad ten nėra ko valgyti“.

Atskiriant su sūnum, motina iš
skausmo plyšo širdis, tačiau dvasio
tvirtybė padėjo: sūnus liko
Lietuvoje, pas saviškius.

O Janinai padėjo atsitiktinumas:
antrą sykį Pečiorą pasiekė, kai upe
ėjo ledas, neplaukiojo garlaivai.
Taip ir liko ji šioje puseje, Pescian-

grįžti į Lietuvą, į Radviliški.

Tačiau taip išsiilgoje, naktimis
sapnuotoje tévynėje jos niekas nelau-
kė. Su vyru ir vaikais prisiglaudė
tėvo namelyje pas seserį, ilgai negalėjo
prisiregistravoti. Ačiū geram
žmogui, gydytojui Anikevičiui: ne-
pabijojo, priėmė dirbtis. Idarbinio
fluorografe registratore. Cia Janina
išdirbo 21-erius metus, kol leido
sveikata.

Dabar Grakauskienė — pensininkė.
Mažame butelyje gyvena viena.
Ne taip seniai čia glaudėsi septynie-
se: duktė su šeima ir jis su vyru. Po
ilgų prašymų, vaikščiojimų, rašinė-
jimų atgavo kaimynystėje esantį ma-
mos namelį. I jį išskélė duktės
šeimą.

— Gaila, — sako ji, — nei moti-
na, nei vyras, nei sesuo nesulaukė...
Dabar būtų taip gera visiems. Juk
nieko netruksta. Ir vaikai tokie geri.
Duktė — čia pat. Zentas vandens,
malkų atneša. Dažnai iš Siaulių at-
važiuoja Eugenijus.

NETRUKUS Janina Grakaus-
kienė sutiks savo septynias-
dešimt šeštiasias Kalédas. At-
simena, kaip tą brangią šventę pra-
leisavo trentynėje. Susieidavo lietu-
viai, atsinešdavo, kas ką valgom
turėdavo, melsdavosi, pusbalsiu gie-
dodavo giesmes, šnekédavosi, ver-
kodavo ir tikédavosi, laukdavo... Visi
draugiški, vieningi, paslaugūs.

— Dabar gyventi būtų galima, —
dėsto mintis buvusi trentinė. — tik
kad draugiškumo, nuoširdumo nėra.
Visi į turta pasinešę. Anksčiau duru
nei rakindavom, nei kabindavom. O
dabar — ir užrakintas išplėšia. Bai-
su, kas darosi. Zmonės pjaunasi,
riejasi, net valdžios vyrai nesutaria.
Nors per radiją rietenų netransliuo-
tu...

Teisi Grakauskienė. Toli gražu
dar ne viskas gerai mūsų Nepriklauso-
somoje Lietuvoje. Ypatingai trūksta
gerumo, nuoširdumo, pagarbos ir
supratimo vienas kitam.

— To mokykloje turėtų nuo ma-
žų dienų vaikus mokyti, — sam-
protauja ji. — Visai kitokie žmonės
užaugtų.

Be abejo, viskas pasikeis į gera.
Tikėkimės, kaip tiki Janina Grakaus-
kienė. Juk tik gerumas, meilė ir
kantrybė, dvasio stiprybė padėjo
jai įveikti visas negandas.

Kalėdas jis švenčia tyra širdimi,
kurioje nėra né lašo neapykantos,
keršto, pykčio, pagiežos.

A. CESNULEVICIENĖ

MINTYS IŠ MALDOS



...KAIP IR MES
ATLEIDŽIAME
SAVO
KALTININKAMS

Pykstasi šeimos nariai. Barasi kaimynai.
Riejasi partijos. Šaudosi tautos, Šalia manęs,
tarpi mūsų, prieš mus, visur — nedraugai,
priešininkai, priešai. Tai jie, tik jie kalti
dėl visų mano, mūsų nesėkmų. Nubausti
juos, išvyti, sunaikinti!

Is kur munymė tiek tūžmasties, įniršio?
Kodėl teisus tik aš, tik mes, o ne tu, ne jis,
ne jie? Kas mus padarė tokiais įtikėjusiais
savo neklaidingumu, tokiais kategoriškais, to-
kiais nenuolaidžiais?

Tokie pasidarėme ne patys. Is tribūnų
sklindančios neapykantos kitaip mastantiems,
kitaip darantiems, svetimiems bangos į mūsų
sielas pritaškė aitrių, nuodingų purslų.

Girdime, tarime maldos žodžius. Bet ar
jū prasmė pasiekia mūsų sąmonę? Ar elgia-
gės pagal juos? O, jeigu būtų taip! Jeigu
kiekvienas — aš, tu, jis, mes, jūs, jie —
atleistų savo tikriems ar menamiems kaltininkams!
Is mažyčių kiekvieno atlaidos, pakan-
tumo lašelių susirinktų ezerai, jūros visuotino
gėrio, meilės.

Jeigu atleisime mes, bus atleista ir mums.

J. M.

Kad sektuši

◆ Jei iki Kūčių skolų negrāžinsi, visus metus skolose skendēsi.

◆ Jei Kūčioj ant ko supyksi, visus metus pyksiesi.

◆ Jei Kūčioj eisi skolintis, gyvuliai nesiseks.

◆ Kūčioj reikia išsiprausti — visus metus būsi sveikas ir Baltas.

◆ Kas ilgai kūčias valgys, tas ilgai gyvens, tam namai liks; kas pirmas pavalgys, tam pirmam pasiseks darbus apsidirbtį.

◆ Kūčias pavalgius, motina beria ant vaikų kviečius: kuris jų daugiau pagaus, tas ateityje turtingiau gyvens.

◆ Jei pavalgius kūčias dangus žvaigždėtas, bus geri metai: vištos daug kiaušinių dės, bus daug grybų, obuolių, riešutų; jei sninga — karvės duos daug pieno, bitės leis daug spletų, gerai derės grinkial.

◆ Kuri šeimos moteris, pavalgius kūčias, išsitraukė iš po staltiesės ilgiausią šiaudelę, linus reikia seti tos daliai, tada jie geriausiai derės. O kuri mergina ištraukia trumpiausią stiebelį, ta netrukus ištekės, kas storiausią ištraukus — bus laimingas.

Pyragas su... rože

Japonijoje naujametinį stalą puošia simboliskais valgiais. Ilgi makaronai linki daug gyvenimo metų, ryžių tešliniai — gausumą, o kepti karpija turi teikti žmogui jėgų.

Vokietijoje naujametinės vakarienės patiekalai turi turėti ir „gyvybės užuomazgą“. Todėl priimta vairintis žuvų ikras, žirniais, pupomis, aguonimis, kiaušiniai. Yra ir dar vienas būtinus patiekalas — kiauliena su raugintais kopūstais.

Kad dirvos būtų derlingos, o gyvulių banda didėtų, Italijoje valstiečiai stengiasi, kad ant naujametinio stalо būtų migdolų ir kitokių riešutų.

Bulgarai kepa pyragą su rožės žiedu. Kam tenka pyrago gabalas su rože, tam turi sektis meilėje.

Parinko P. KAZLAUSKAITĖ

Akvarelės iš Italijos

Dabar Alksniupių apylinkėje, kur kadaise stovėjo Daukšų dvaras, be likes tik vienas senas ažuolas — viską sunaikino laikas ir melioracija.

Praėjusio šimtmecio pabaigoje tame dvare gyveno ponai Kondreckai, auginę tris dukteris: Onutę, Valeriją ir Zofiją. Panelės išsilavinimą gavo Sankt Peterburgo mėrinę pensionatą.

Visa šeima domėjosi menu. Buvo išlikę jų turėti lenkų dailininko Artūro Grodgerio rajziniai — „Pono Tado“, „Konrado Valenrodo“ iliustracijos, lakačai 1863 metų sukiliomo tema.

Valerija daug keliaavo po užsienį: lankėsi Italijoje, Prancūzijoje, Sveicarijoje... Ji tapė nuostabias miniatu-



tiūras, kurias siušdavo savo pažiūmams, draugams. Keletas jos akvarelių — „Saulėlydis“, „Viduržemio jūra“, (Italija, 1900 m.), „Alpės. Kalnas Jungfrau“ (Sveicarija, 1916 m.) išliko Šeduvos muziejuje.

Visos seserys taip ir liko neištekėjusios, išgyvено beveik po šimtą metų.

NUOTRAUKOJE: Valerija Kondreckaitė; viena iš jos miniatuūrų.

IS SENŪ LAIKŪ

...LIGI TRIJŲ KARALIŲ

Kalėdoja ne visose parapijose vienu metu. Kunigas, kur nebuvęs ligi kūčių, žiūrėk, jau kurią dieną po Kalėdų su bažnyčios tarnais ir išsirošia. Vaikams maga gauti šventų paveikslėlių ir saldainių, bet neramu — ar nesuriks poterių, ar pataikys atsakyti. O juo labiau bijojo pauaugusios, būsimosios nuotakos — jas kur kas smarkiai tikėjimo tiesų klausinėja. Vyresnieji atsiperka kasmetine dovana — daugiausia javais, maistu, Turtingesnieji didžiuodamasis ir litais paskambina... Garbingiausio kaimo pirkioj kalėdotojai pletauja.

Dar žiūrėk, nespėdavo, tiems išvažiavus, vartų užkelti, o jau pėstieji klegédami per tvoras lipą. Kaukėti, kailinėti, kaladė tvirta virve aprisė po kiemus vaikinai lankosi, šeimininkams gerų metų linkédami.

Taip daug kur Lietuvoje tartum pažiamtos, tartum ne, būtybės vaikščiodavo, kol galop atlydėdavo tris Karalius.

XX amžiaus pradžioje šis paprotys apnynko, nes, suaugusiemis vis labiau materialėjant, skeptiškėjant, vaikai ir paaugliai, neturėdami rimto pavyzdžio, tai irgi ėmė suprasti tik kaip dovanėlių pasirankojimą. Vėliau ir laimės palinkėjimai pranoko, nors dar daug kur, kad laimė-

ir gerumas namų neaplenktų, sausio penktosios vakarą ant durų brėžiamai trys kryželiai, kai kur dar perpinami raidėmis GMB. Tiems, kurie neturėjo senolių ar nemokėjo jų klausytis, tokios tradicijos prasmė — mīslė, kurios įminimas išblėso.

Gasparas, Merkeliis ir Baltazaras — taip vadinosi tie trys karaliai, Rytų išminčiai, kurie pirmieji suvokė Kalėdų žvaigždes siuštą žiną, kad Betliejuje gimė Naujojo Pasaulio Valdovas. Ilgą kelią jie nukeliauto, nėsdami brangias ir prasmingas dovanas: auksą — duoklę žemiškajam valdovui, mirą — auką žmogui, smilkalus — atnašą Dievui.

Toks dovanų parinkimas liudija juos iš tiesų buvus išmintingus. Dovanos viena už kitą brangesnės, viena kitą papildančios. Karalių garbė nepatvari, apgaulinga. Kur kas vertingesnis yra gyvenimas, o tuo labiau dieviškoji amžinybė: kūryba, dvasingumas. Ir Šventasis Raštas kai- ba apie Tris Išminčius. Matyt, vėliau žmonių pasakojimuose jų vardai supaprastėjo iki suprantamesnių — Trijų Karalių.

Trijų Karalių švente (01.06) pasibaigia gražūs žiemos Šventvakariai.

K. KADŽYTĖ
Sutrumpinta iš „Kaimo metų“

MŪSŲ SKELBIMŲ SKYRIUS

Jubiliejaus proga nuoširdžiai sveikiname Radviliškio valstybinės statybos ir remonto įmonės darbuotojų.

Irena VAITIEKUNIENĖ.

Linkime sėkmės, geros sveikatos, daug giedrių dienų.

Bendardarbių

KALĖDOS. NAUJIEJI METAI

Jūsų stalas

Naujieji metai — didelė šventė, turinti senas tradicijas. Tą vakarą visi stengiasi praleisti linksmai. Naujieji metai sutinkami restoraunuose, kavinėse, šeimoje ar gamtos prieglobstje. Ruošdami naujųjų sutikimą, nebijo kites naujovių, išradimų, jumero. Kuo bus įdomiau, kuo bus linksmiau, tuo ilgiau ši šventė išliks atmintyje. Naujametinė vaikienė paprastai ruošama vėlai. Ir kulkiausias Naujųjų metų sutikimas šeimoje bus daug jaukesnis ir šventiškesnis, jei šeimininkė pasistengs gražiai papuošti stalą — eglės ar kitokiomis šakelėmis, žvakidėmis, tradiciniu šampanu.

Gražiai serviruotas stalas — pagarbai svečiui. Nesielokite, kad neturite ypatingai gražiu staltiesi, prie jų priderintų seryetelių, porceliano, sidabro ir žerinčio krištolo indų. Kukliai, švariai ir estetiškai serviruotas stalas irgi nuteikia maloni. Juk svečiai susirenka ne vaigytį ir gerti, o pasižmonėti, susitikti su draugais, užmegztį naujų pažinčių, pakalbėti, pasiliinksinti, pašokti, žodžiu, išsibalaškyti.

O ant gražiai padengto stalo siuome tokius patiekalus.

IDARYTI KIAUSINIAI

Kietai išverdamai kiaušiniai. Jie nulupami, išilgai perpjautami pusiau. Po to paruošiamas įdaras.

Silkės gabaliukai ir smulkiai supotu svogūnai patroškinami svieste, pridedama prieskonį (druskos, maltų pipirų, pomidorų padažo ir kt.), grietinės ir gerais išsukamis. Išimti tryniai atskirai išsukamis su sviestu. Abi masės sumaišomos.

Šiuo įdaru užpildomas baltymų puselės. Ant viršaus uždedame po išdarinėtą kilkę ar silkės gabalėlį.

KEPTA ANTIS, ITRINTA KMYNAIS IR MAIRŪNAIS

Antis išdarinėjama, jos vidus ir išorė įtrinama druska, kmynų ir mai-rūnų mišiniu. Uždengus kepame orkaitėje ar krosnyje apie 1,5 val. Prie anties paduodamai obuoliai, iškepti kartu arba atskirai.

MESA DREBUČIUOSE

1,5 kg bet kokios mėsos. Drebučiams: 1 kg veršio ar jaučio koju ar šaltienos rinkinio, 2 l vandenės, prieskonį, daržoviu, lauro lapą.

Jautiena, kiauliena ar veršiena dedama į verdantį su prieskoninėmis daržovėmis vandenį ir verdama tol,

kol suminkštės. Ataušusi mėsa supjaustoma gabaliukais ir užpilama skysčiu, išvirtu iš versiuko ar jaučio koju arba šaltienos rinkinio. Puošama žalumynais, virta kiaušinio baltymu, atšaldoma.

KARSTOS DESROS SU TROŠKINTAISS KOPŪSTAIS

1 kg dešrų, 1 kg raugintų kopūstų, 50 g sviesto, 1–2 svogūnai, lauro lapai, kmynai.

Išvirusios bet kokios — šviežios ar rūkytos — dešros apibarstomos juodos duonos džiūvėsėliais ir apkepinamos riebaluose, kol gražiai paraus. Po to supjaustomos porcijomis ir sudedamos į karšta pusdubeni. Rauginti kopūstai nuspaudžiami, o jei labai rūgštūs — perplaunami. Troškinami ant mažos ugnies, pri-dėjus svieštę pakepintą svogūną, kas mégsta — pomidorų tyrés. Pakinaname cukrumi ir druska.

NAPOLEONAS, PUOSTAS EGLUTĖMIS

Tešlai: 500 g margarino, 700 g miltų, 60 g grietinės, 1 kiaušinis, truputis druskos.

Kremui: 400 g sviesto, 250 g miltinio cukraus, 150 g kondensuoto pieno, truputis vanilinio cukraus.

Visi tešlai nurodyti produktai ant lentos kapojami ilgu peiliu tol, kol nelieta sausų miltų. Suspausta į vieną gabalą tešla ivyniojama į šaltu vandeniu sudrékintą marlę ir laikoma šaltai 2–3 val. Paskui tešla iškočiojama lakštais, kurie iškepami.

Eglutės kepamos iš tos pačios tešlos, išpjausčius peiliu ar formele šešių dydžių žvaigždutes. Iškeptos ir ataušusios jos sulipdomos glajumi (išsuktu iš baltymo ir miltinio cukraus) nuo didžiausios iki mažiausios. Gatavos eglutės apipilamos glajumi, apibarstomos miltiniu cukrumi.

Kremui sviestas su cukrumi išskamas iki baltumo. Sukant dalimis supilamas kondensuotas pienas, su-dedamis prieskoniais.

Iškepti lakštai pertepami kremu, truputį paslegiami. Torto šonai aptepami kremu, pabarstomi trupinėliais ir papuošama eglutėmis.

L. VESECKIENĖ

Jūsų butas

Jūs pasidabinote eglutę Kalėdoms? Puiku! O jei laukiate svečius Naujiejiems ir tik dabar žadate puošti savo namus? Nebūtinai pirkti didžiulę ir šiai metais nepigiai kainuojančią eglę. Galima pasitenkinti jos šakele-

mis ar net apsieiti ir be ju.

Štai keletas patarimų. Pridėkite prie jų truputę savo fantazijos, ir jūsų namai sužerēs įvairiaspalvėmis šventinėmis varsomis.

● Iš smulkų eglės ar kokių kitų žalių šakūčių nusipinkite nedidelį vainikėlį. Iš kartono iškirptas ir nu-dažytas ar apklijuotas įvairiaspalviu popieriumi nykštuką, angelėlių ar kokias kitokias figūrėles pakabinkite ant siūliukų. Per daug darbo? Figūrėles pakeiskite mandarinais, obuoliukais, riešutais, nedideliais žaisliukais.

● Jūsų miegamajį labai gražiai papuoš kompozicija, kurią sudarys saulė, mėnulis, žvaigždės, sukabinti ant įvairaus ilgio siūliukų. Šviesulius galima iškirpti iš kartono ir apklijuoti blizgančios medžiagos skiautelėmis.

● Dovanėlės jau paruoštos? Labai gerai! Belieka jas supakuoti. Dėžutę supyniokite į Baltą popierių, o ant jo nupieškite mėlynas sninges ar eglutes. Mėlynu popieriumi apvyniotą dovanėlę suriškite siaurais baltais kaspinėliais, kurių galus puoš žvaigždutes, širdelės, lapukai. Siuos buvius galima iškirpti iš storos balto popieriaus, sausainių formelėse išlieti iš gipso. Ryškiaspalve dėžutę apklijuokite įvairiomis figūrelėmis, iškarpytomis dantukais, ar sudėtomis armonika popieriaus juostelėmis. Jūsų vaikus ar svečius labai nudžiugins dovanėlės, ant kurių bus užklijuoti jų inicialai. Spalvotas, krepinis popierius ar „auksiukas“, ryškios medžiagos skiautelės, juostelės ar kaspinėliai, — čia viskas tiks, tik nepagailėkite trupučio lauko ir išmonės. O jau kur padėti šią grožybę — ant stalo ar palangės, po eglute ar prie vaiko lovelės, — nesunkiai sugalvo site patys.

Sėkmės!

Jūs pačios

Visos mėgstame eiti į svečius ar juos priiminėti. Pakvietusios pas save draugus, gimines, turime galimybę dar kartą parodyti jiems savo gerus jausmus, pavaišinti kuo nors skaniu.

Beje, vienas dalykas — gerti kavą virtuvėje su drauge, užbėgusia „minutėli“. tam nereikia jokių pasi-ruošimų. Kitas reikalas — iš anksto suplanuotas „priėmimas“.

Ir, žinoma, tokia dieną ar vakarą mes norime ir pačios gerai atrodyti: daug dėmesio skiriame makiažui, rūpestingai šukuojamės plaukus, ilgal renkamės parėda...

Nesitenkite apsirengti prašmatniau už savo svečius. Gero tono tai-sykles ir jūsų delikatumas, žinoma, neleis jums, kaip namų šeimininkę, savo tualetais nustelbtis viešnias. O savo „pačius-pačius“ rūbus apsilikste, kai pačios eisite į svečius.

Viskas paruošta. Laukiame svečių.

Parengta pagal užsienio spaudą

Leidėjas — Lietuvos Moterų Draugijos Radviliškio rajono tarybos įmonė „Radvilaitė“. SL 1193. Tiražas 700 egz.

Redaktorė
A. CESNULEVICIENĖ

Spauda — iškilioji, apimtis 0,5 sp. lanko. Rinko ir spaustinė Radviliškio valst. spaustuvė. Užsakymo Nr. 1936