

BE ALUČIO – NE JONINĖS

Per pokario dešimtmečius Jono vardas į kūdikio gimimo liudijimą būdavo įrašomas tik per apsirikimą. Ir visai ne dėl to, kad trečias brolis Jonas pasakose vaizduojamas kvaileliu, kad Žemaitė "Marčioje" taip negailestingai aprašė tą "vyrą iš stuomens ir iš liemens", vardu Jonas. Jonų būta ir visai garbingų vyrų, įėjusių į mūsų tautos ar net viso pasaulio istoriją. Tiesa, svetur jų šaukiasi vis kitaip: Džoniais, Janiais, Ivanais.

- Kaip pavadinsi, taip nepagadinsi, - pasakė Rokiškio miesto Birutės gatvės gyventojas pensininkas Jonas Adomavičius, kurį "Pragiedruliai" pokalbiui pasikvietė vien dėl to, kad rimtesnį ir jaunesnį Joną Rokiškyje surasti sunku.

- Ne vardas puošia žmogų, o žmogus vardą.

- Pažįstamas kunigas man kartą sakė, kad net 23 Jonus Bažnyčia yra paskelbusi šventaisiais. Dėl to ir kalendoriuose tas vardas sutinkamas dažniausiai. Iš kurio šventojo Jūs savo vardą kildinate?

- Šventų Jonų daug, o joninės tik vienerios. Manau, kad mano krikštaitėviai žinojo tik vieną Joną – Joną Krikštytoją, apie kurį Kristus yra pasakęs, jog tai garbingiausias vyras iš visų, kuriuos moteris pagimdė.

- O kada Jūs krikštytas? Kur?

- Tai buvo tarpukario Lietuvoje, kaip sakoma, "prie Smetonos". Taigi pasikaučiukite. Jei ir apsiriksime keliais metais – nepyksiu. Kur? Tikriausiai Lukštų bažnyčioje, nes artimesnės ne-

buvo. Gimiau Šikšnių kaime, ūkininko šeimoje. Tėvukas irgi Jonu vadinosi.

- Ką Jums, gerbiamas Jonai, teko per tokį netrumpą gyvenimą dirbti, kokius kalnus nugriauti?

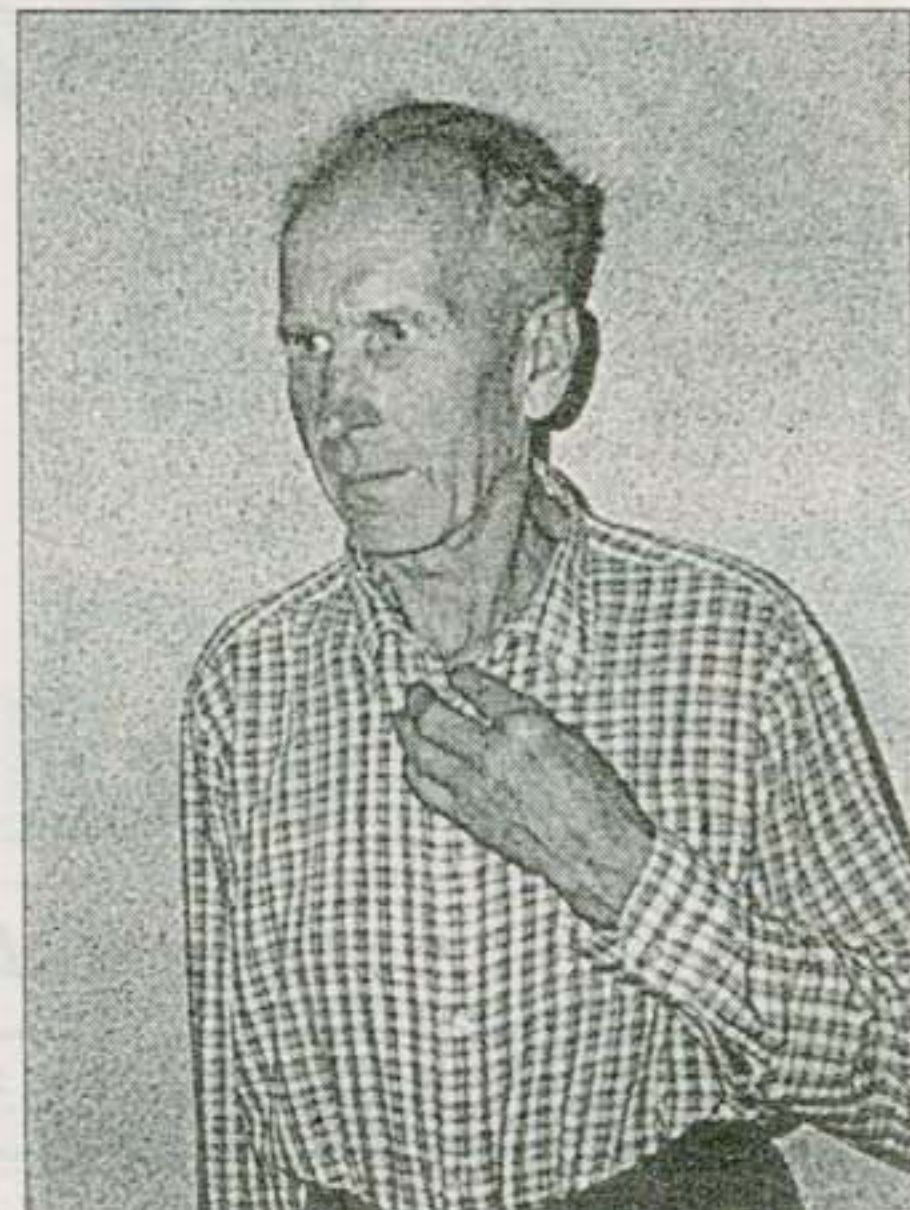
- Vaikystėj, paauglystėj tėvelius užvaduodavau, o kai iš kariuomenės grįžau, nusprendžiau, kad kolūkis kaip nors ir be manęs išsivers. Dirbau miškų ūkyje, dar tokia tarpkolūkinė statybos organizacija buvo. Šoferiavau, mišką kirtau, staliumi daug metų... Ko reikėdavo, tuo ir būdavau. Mano kartos žmonės yra visų galų meistrai.

- Gyvenimas mokė?

- O kas kitas? Svarbiausia žmogui galva, rankos. Jeigu jas turi, visko išmoksi ir visko pakaks. Ir šituos namus, kur dabar gyvenu, savo rankomis, savo galva statinėjau. Na, jeigu žmonos Genutės neskaitysi...

- Labai daug Jūsų kartos Jonų švėsdavo ne tik joninės, bet ir kiekvieną šio-kią dieną. O Jūs?

- Anų dabar ieškok "grabarnę" ar Kalnališkį. O aš, kaip matai, apie na-



Jonas Adomavičius ranką prie širdies pridėjęs gali patvirtinti, kad alutis per jonines - ne nuodėmė.

mus tursinėju. Na, kas būdavo – būdavo... O joninės be bačkos – ne joninės. Štai ir šiemet kaimynas Gerardas miežių pamėtėjo, salyklo pasidiegiau. Vandeni alui vežu net iš Petrovkos šaltinėlio. To, kur prie Lukštų. Ten vanduo skaidrus, minkštas. Šaunios bus joninės, tik duok Dieve gerą orą ir gero alučio.

- Linkiu Jums linksmų joninių ir ačiū už pokalbį.

Kalbino Stasys Varneckas
Evaldo Šapranausko nuotrauka

EILUTĖS APIE "PRAGIEDRULIUS"

Nekantriai laukiame kiekvieno "Pragiedrulių" numerio, nes rašote apie tai, kas mums rūpi ir kuo šiandien žmogus gyvena.

Gal tik daugiau galėtumėte pateikti įvairių konkrečių patarimų. Rašykite, nieko negražindami ir be reikalo nepeikdami. Vien pykčiu ir pagieža kitiems ir pats žmogus niekada netaps laimingu.

Gal apsilankykite rytais pieno surinkimo punktuose. Jaučiame, kad jums turės ką papasakoti kaimo žmonės. Nepamirškite ir prasigėrusio kaimo gyventojų. Jeigu klausite nuoširdžiai, jie išlies savo skausmą ir bėdas, gal net nurodys pilstukininkus, daž-

niausiai moteris, kurios nuodija žmogų.

Žinoma, skaitydamas Jūsų laikraštį, ne kiekvienas suras receptą, kaip gyventi saugiai, ramiai ir tvarkingai. Tokių receptų nėra, tačiau daugiau kalbėkitės su paprastais žmonėmis.

Galėtų jums rašyti ir daugiau skaitytojų, bet dabar patys vasaros darbai, ne laikraščiai rūpi. Tačiau tikime, kad ne tik skaitančių, bet ir rašančių nepritrūksite.

Valė ir Petras Pilipavičiai
Dėgsnių kaimas

XXX

Laikraštį man ir Kauno rokiškėnams atveža giminės, vaikystės draugai. Visada įdomu žinoti, kuo kvėpuoja gimtinė, Rokiškis, kuris ruošiasi miesto 500 metų jubiliejui.

Rašykite, kvieskite pokalbiams ir iš Rokiškio kilusius žmones, gyvenančius ne tik Lietuvoje, bet ir užsienyje. Esu įsipareigojęs parašyti apie visoje Lietuvoje garsaus Kauno kelių policijos komisaro dešiniąją ranką Danielių Raišį, kilusį iš Pandėlio seniūnijos, pasidomėti Rokiškio gatve, kurioje gyveno kompozitorius Giedrius Kuprevičius, kiti iškilūs žmonės (o gal net ir rokiškėnai?).

Danas Visockas
Laikraščio "Akistata"
korespondentas

PLAČIAU APIE IVIKY

**GRANATA SPROGO MIEGAMAJAME,
BET SONATA LIKO GYVA**

Birželio 19-osios naktį apie 3 valandą į Jaunystės gatvės 12 namo 2 butą, kuris yra pirmame aukšte, buvo įmesta kovinė granata.

Šiame 3 kambarių bute gyvena Pipinių šeima.

Granata sprogo miegamajame, vos ke-liolika centimetrų nuo 28 metų Sonatos Pipinytės lovos. Sprogimo metu grindyse išmušta duobė, suniokoti baldai, išbūrėjo langų stiklai.

Skeveldros Sonatai sužeidė kairę koją, ir ji skubiai nuvežta į Rokiškio rajono centrinę ligoninę, kur tą naktį budėjęs chirurgas traumatologas Vilhelmas Ūselis suteikė merginai pagalbą.

Buto šeimininkė Zita Pipinienė, dirbanti Rokiškio urėdijoje girininko padėjėja, ir atvykęs atostogauti studentas sūnus Rimantas nenukentėjo, nes miegojo kituose kambariuose.

Nuo sprogimo trenksmo pabudo daugiaabučio namo gyventojai, ypač išsigan-

do artimesni kaimynai. Vakar jie sakė, kad dėl šoko kreipsis į polikliniką.

Į įvykio vietą operatyviai atskubėjo policijos ir prokuratūros darbuotojai. Rokiškėnams tirti nusikaltimą padeda Vilniaus ir Panevėžio kriminalistai.

Kaip pirmadienį sakė laikinai einantis rajono policijos komisaro pareigas Stasys Meliūnas, dėl sprogimo iškelta baudžiamoji byla. Nusikaltimas, numatytas Baudžiamojo kodekso 227 straipsniu, kvalifikuojamas kaip teroro aktas. Išaiškinus nusikaltėlį ar nusikaltėlius, jiems gresia iki 20 metų laisvės atėmimo.

Sonata Pipinytė, dirbanti Rokiškio rajono valstybinėje mokesčių inspekcijoje kompiuterių tinklo administratore, teigė, kad jai grasinta nebuvo.

Šiuo metu yra nagrinėjamos kelios nusikaltimo versijos.

Ernestas Čižinauskas

**MEDELYNUI –
40 METŲ**

Šią sukaktį paminėti susirinko esami ir buvę medelyno darbuotojai. Prisiminta sunki darbo pradžia: kaip su atvira "gazelka" važinėta po Lietuvą į Karaliaučiaus kraštą ieškant medelių sėklų, kaip saulei kepinant ar lietui lyjant plušėta dainuose, kaip pamažu, oi pamažu, pasiekta tai, kad rokiškėnų augintais medeliais pasipuošė daugybė Lietuvos parkų, gatvių ir skverų.

Klausant medelyno patriarchų J. Matuzonio, A. Sirvydžio, J. Vilko prisiminimų būta ir ašarų – džiaugsmo ir ilgesio. O išgėrus alučio uždainuota:

*Girioj Lietuvos ažuolai žaliuos.
Ažuolai žaliuos girioj Lietuvos!*

Algirdas Gražys

**AURIMAS
GALINIS –
ŠALIES REKOR-
DININKAS**

Birželio 19-21 dienomis Vilniuje vyko Lietuvos kulkinio šaudymo čempionatas, kuriame dalyvavo ir du Rokiškio sporto mokyklos trenerio Antano Jakučionio auklėtiniai, J. Tumo – Vaižganto vidurinės mokyklos moksleiviai Aurimas Galinis ir Mindaugas Valeika.

Aurimas, šaudydamas mažojo kalibro pistoleto greitošauda 30+30 šūvių, surinko 639 taškus ir pagerino Lietuvos jaunimo rekordą. Šešiolikmetis šaulys savo amžiaus grupėje iškovojo nugalėtojo vardą, o bendroje įskaityje užėmė trečiąją vietą.

Neblogai čempionate sekėsi ir septintokui Mindaugui.

Liepos 3-5 dienomis Rokiškyje vyks Lietuvos jaunių žaidynių šaudymo varžybos, į kurias žada atvykti daugiau kaip 100 sportininkų.

Leonas Eimantas

KAIP PARDUOTI ŽEMĘ?

Vyriausybės patvirtintas nutarimas "Dėl žemės, įsigytos pagal Lietuvos Respublikos valstiečių ūkio įstatymą ar asmeniniam ūkiui, pardavimo tvarkos" nustatė, kad piliečių parduodamą šiais būdais įgytą žemę valstybė pirmumo teise išperka Žemės reformos fondo lėšomis, jeigu išpirktos žemės pagal teritorijų planavimo dokumentus nenumatoma panaudoti visuomenės reikmėms ir ją galima grąžinti natūra buvusiems savininkams, arba suinteresuotų pa-imti žemę institucijų bei kitų asmenų lėšomis, kai žemę numatoma panaudoti visuomenės reikmėms.

Sudarant žemės pirkimo-pardavimo sutartį, valstybei atstovauja apskričių viršininkai arba jų įgalioti asmenys. Apie piliečio parduodamą žemę apskrities viršininko administracijos rajono arba miesto žemėtvarkos skyrių informuoja Žemės ir

kito nekilnojamojo turto kadastro ir registro valstybės įmonės padalinys rajone arba mieste.

Valstybei pirmumo teise išperkant įsigytą už išmokas žemę, jos savininkui atlyginama pinigais. Žemės sklypo kaina nustatoma apskrities viršininko ir žemės savininko tarpusavio sutarimu, bet ji negali būti didesnė už toje vietovėje esamą žemės ūkio paskirties žemės kainą, apskaičiuotą pagal Valstybės parduodamos žemės nominalios kainos nustatymo metodiką, patvirtintą Lietuvos Respublikos Vyriausybės.

Jeigu žemė, įsigyta pagal LR valstiečio ūkio įstatymą ar asmeniniam ūkiui už išmokas, parduota pažeidžiant valstybės pirmumo teisę ją išpirkti, sužinojęs tai, apskrities viršininkas per 3 mėnesius inicijuoja, kad pirkimo-pardavimo sutartis teismine tvarka būtų pripažinta negaliojančia.

SANITARIJA GRIEŽČIAUSIA ROKIŠKYJE

Stogas virš galvos visuomet geriau negu žydriausias dangus, kuris bet kada gali prapliupti lietumi, pratrūkti perkūnija, uraganais ar škvalais. Prieš tris dienas tokia gamtos stichija ištiko Maskvos prekeivius. Neįtikėtinos jėgos vėjas rovė medžius prie Kremliaus, vertė prekeivių kioskus Arbate, o kalnų upe pavirtusios gatvės plukdė pomidorus, agurkus ir dėžes su šviežiomis dešrelėmis.

Šeštadienį Rokiškyje tokio stichijos siausmo nebuvo, bet apsiniaukęs ir lietumi trykštantis dangus turgaus prekybininkams ir pirkėjams nervų gerokai prigadino. Tik mėsos paviljone atrodė, kaip visada – stogas virš prekystalių ir storos sienos patikimiausiai gintų ir nuo maskvietiškų škvalų.

Mėsos paviljonas gerokai sumoderinęs: vietoj plikų prekystalių čia jau prieš mėnesį pastatyti šaldytuvai. Anot direktoriaus Eugenijaus Markevičiaus, tai padaryti priverstė vis griežtėjantys sanitariniai reikalavimai, kurie kažkodėl aplenkia Vilnių ir pirma įgyvendinami Rokiškyje. Tiesa, šaldytuvai nebe nauji, tačiau dar visai tinkami. Vienos darbo vietos nuoma prie jo – 6 litai per dieną. Sprendžiant iš to, kad tuščių vietų šeštadienį buvo ne per daugiausia, ta kaina, matyt, optimali.



Ona Kazlauskienė iš pradžių fotografuotis nenorėjo.

O MĖSA VIS PIGESNĖ

Šviežios kiaulienos kilogramas 10 litų, jeigu be kaulo – 12. Rūkyti lašiniai – nuo 8 iki 11 litų, o jeigu labiau patinka švieži – 5-6 litai. Ne vienas rokiškietis perka būtent šviežius, juos pasūdo, ištrina pipirais, česnakais ir išrūko, taip sutaupydamas nemažai pensijos.

- Mėsa pinga, - skundėsi prekybininkė Vitalija. - Pasiūla didelė, paklausa mažėja, ir kainos jau gerokai smuktelėjo.

(Beje, kainomis nesidžiaugia ir valstiečiai, auginantys kiaules. Mėsos kombinatai už gyvo svorio kilogramą jiems dabar temoka apie 4 litus).

Prekybininkė Vitalija labai patenkinta, kada ją kalbina žurnalistai. Pernai po vieno tokio pokalbio ji laikraštį padavė į teismą ir prisiteisė 1000 litų. Tačiau iš "Pragiedrulių" laimėti ji nesitiki nieko, nes "Pragiedruliai", anot jos, objektyvus laikraštis ir niekada nesistengia žmogų apšmeižti.

AGURKAI IR LIETUS

Prieš savaitę agurkų kilogramą Rokiškio turguje buvo galima nusipirkti už 2 litus, o štai šį šeštadienį jų kaina kilstelėjo iki 3,5-4 litų. Priežastis aiški: per lietų į Rokiškį mažiau atvažiuvo daržininkų iš kitų rajonų, o svarbiausia iš Kėdainių ar Panevėžio. Turgaus kainos tokios jautrios, tad suregavo iš karto.

Kilstelėjusiomis agurkų kainomis buvo labai patenkintas žiobiškietis Egidijus Ardavičius, nors ir jis įsitikinęs, kad jau kitą šeštadienį agurkų kilogramo nepavyks parduoti ir už 2 litus: birželio pabaiga, agurkų bus pilni visi pašaliai.

Pomidorų kilogramas šeštadienio tur-



Poniai Vitalijai su žurnalistais kalbėtis patinka.

guje – 6-7 litai, šviežių kopūstų – 2. Prie šviežumu spindinčių daržovių kažkaip nesiderino jaunos moters siūlomi pernykščiai raudonieji burokėliai. Beje, ir nepastebėjau, kad juos kas nors pirktų, nors už kilogramą moteris teprašė 20 centų.

GERK RAMUNĖLIŲ ARBATĄ!

Ona Kazlauskienė iš Velniakalnio sodų bendrijos siūlė, jos nuomone, pačią geriausią arbatą – ramunėles. Kuokstelis dailiai surištų – 1 litas.

- Virk, pone, ramunėlių arbatą – nei pilvą skaudės, nei sloga sirgsi, - įkalbinėjo kolektyvinio sodo savininke. - Dabar gi prigeriate visokių kavų, užsienio arbatų ir paskui skundžiatės... Lietuviškam skrandžiui reikia lietuviškų arbatų.

Norėjosi Onai Kazlauskienei pasakyti, kad lietuviškam skrandžiui, kaip ir visai lietuviškai ekonomikai, labai tinka ir olandiškos, vokiškos, daniškos vištų šlaunelės, kelerius metus šaldytuvuose pragulėjusi kiauliena. Tačiau biznieriams ji, matyt, labiau apsimoka, o valdininkai, nustatinėjantys įvežimo muitus ir kvotas, matyt, nepagalvoja, kas labiau tinka lietuviškam skrandžiui ir ekonomikai...

Jonas Armonas

Autoriaus nuotraukos

NELAIMĖ SUGYVENTINIO ELGESIO NEPAKEITĖ

Po tragedijos Dumblių kaime buvo prabėgęs lygiai mėnuo, kai ne per toliausiai, Pakriauniuose, žuvo septynerių metų Kristina Šedytė. Ji nuskendo patvinusioje Kriaunos upėje.

IŠKEITĖ NE Į GERESNĮ

Kristina buvo pirmasis Loretos Šedienės vaikas. Mergaitė gimė tuomet, kai jos tėvas Valdas Šedys, beveik prieš dešimtmetį kelyje motociklu partrenkęs ir mirtinai sužalojęs ketverių metų vaiką, atlikinėjo bausmę Rokiškio mašinų gamykloje įsikūrusioje spec. komen-datūroje. Ją panaikinus, V.Šedys buvo perkeltas į Kybartus, tačiau iš ten pabėgo. Netrukus patėvio automobiliu su bendraminčiais iš Pakriaunių žemės ūkio bendrovės neatsiklausę išsivežė du veršelius ir už tai gavo 5,5 metų laisvės atėmimo bausmę griežtojo režimo pataisos darbų kolonijoje. Balandį bausmės laikas turėjo baigtis, tačiau į Pakriaunius Valdas negrįžo. Loreta įtaria, kad jis vėl ką nors padarė.

Jaunai moteriai be vyro gyventi buvo turbūt nuobodoka, ir ji į savo trobą priėmė kaimyną Valdą Lapienį, beje, palikusį žmoną, bet teismo sprendimu savo globon pasiėmusį sūnų. Šis dabar nuo girtaujančio ir šėlstančio tėvo paspruko. Liepos 27 d. teismas nagrinės V.Lapienio ir jo pirmosios žmonos turto dalybų bei sūnaus grąžinimo motinai klausimus.

Oficialiai išsiskyrusi su V.Šedžiu, Loreta nuo sugyventinio susilaukė sūnaus Arūno, kuriam dabar treji. Deja, naujagimis didelės laimės neatnešė, nes V.Lapienis liko toks pat, kaip ir anksčiau - gėrė viską, nuo ko galima apsvaigti, o girtas tarsi sužvėrėdavo. Grasino susidoroti, vijo iš namų ir Loretą, ir jos sūnų, daužė daiktus. Moteris ne kartą kreipėsi į policiją, Valdas ne kartą buvo išvežtas į blaivyklą, tačiau rimtesnių poveikio priemonių teisėtvarkos pareigūnai

nesiėmė. V.Lapienis trumpam buvo lyg ir aprimęs, bet gerti nemetė. O girtu poelgiai vėl buvo nenuspėjami.

Neseniai V.Lapienio motiną ištiko insultas. Žmonės sakė: "Dievas yra". Pakriauniškiai, matyt, turėjo galvoje Aukščiausiojo bausmę už Kristinos žūtį...

GRĮŽO IR ATSIGULĖ

Balandžio 9 - ają V. Lapienis su Kristina ir Arūnu išvažiavo į Rokiškį.



Liūdesio pilnomis akimis L.Šedienė žvelgė į Kriauną, kuri pasiglemžė jos dukrą.

Žadėjo užsiregistruoti Darbo biržoje. Paskui parduotuvėje vaikams už 20 litų nupirko nedidelį pripučiamą plaustelį. Grįžę į namus, vaikai jį tuoj pat išbandė Kriaunos upėje. Kol jie plaukiojo palei krantą, V.Lapienis išsimaudė. Jis tai darydavo dažnai, nebodamas geliančio vandens. Vaikams jis irgi neretai liepdavo lįsti į šaltą upę. Arūnas po tokių maudynių net buvo susirgęs laringitu.

Kitą pavakarę Loreta su Arūnu laukė per televizorių prasidėsiančio meksikiečių serialo, Kristina viešėjo pas močiutę. Neblaivus V.Lapienis sumanė vėl išsimaudyti, kartu eiti pavadino ir Kristiną. Loreta

paprieštaravo, tačiau paskutinis žodis visada būdavęs Valdo.

V.Lapienis nuo patvinusios upės, rankoje nešdamas batus ir marškinėlius, grįžo vienas. Į sunerimusios Loretos klausimus "Kur Kristina?", Valdas burbtelėjo: "Tu buvai prie upės ir ją pasiėmei". Lyg nieko nebūtų atsitikę, girtas Valdas išsidrėbė ant lovos. Sugyventinė ėmė jį purtyti ir vėl klausti, kur dukra. Tada jis pasakė: "Nuplaukė bliūde lyg vėpla". Moteris pasileido prie upės...

KIVIRČAI NESILIOVĖ

Kristiną netoli tos vietos, kur ji atsisėdo į plaustelį, po dvidešimties dienų surado žvejys. Narai ir kiti gelbėtojai jos ieškojo arčiau Obelių, nes, matyt, galvojo, kad stipri srovė mergaitės kūną bus nunešusi tolyn.

Po nelaimės V.Lapienis gyvenimo būdo nepakeitė. Niekur nedirba, kaip, beje, ir Loreta Šedienė. Tiesa, sugyventiniai turi 6 ha žemės, laiko dvi karves, prieauglio, arklių, vištų. Loreta sakė, kad reikėtų prie namų apkaupiti bulves, bet iš po piktžolių jų nė nesimatė. Valdui dirbti žemę - nelabai suprantamas dalykas. Pati Loreta, sūnų palikusi motinai, eitų į viešuosius darbus, bet jokio užsiėmimo niekas nesiuo.

Pakriaunių kaimą ji vadino juodu kraštu, nes neretai čia geriama taip, kaip, ko gero, niekur kitur. Gal kad netoli pasienis, kad čia karts nuo karto užklysta pilstuko pardavinėtojai? Paklausta, ar ji šio gėrimo neturinti, atsakė, kad dabar - jau nebe...

Panevėžio teismo medicinos ekspertai nustatė, kad Kristina prigėrė. Šnekos, jog girtas jos patėvis ją išžaginęs, po to užkasęs, o plaustelį į upę įmetęs norėdamas suklaidinti teisėsaugos pareigūnus, liko šnekomis. Tačiau ar kas gali paneigti, kad ateityje girtas V.Lapienis vėl ko nors nepalikis nelaimėje ir abejingas nenužirglios namų link?

Vygandas Pranskūnas
Autoriaus nuotrauka



KLAUSIATE – IR ATSAKOME

- Ar Joninių naktį Janina gali pakeisti savo pavardę?

- Pavardės gal ir ne, bet moterišką statusą – taip.

- Ar pagerės gyvenimas Juodupėje?

- Pagerės, jei Afrikos ir Indijos gyventojams prireiks vilnionių paltų.

- Ką daryti, kad kaimynai į mano kiemą paslapčia nepiltų šiukšlių?

- Pilk jiems atgal visai nesislėpdamas ir išmok pačių negražiausių lietuviškų arba užsienietišκών žodžių.

- Kuo skiriasi svečias iš Kauno nuo užsieniečio?

- Kaunietis vaidina, kad turi pinigų, užsienietis atvirkščiai – skundžiasi nepritekliais, bet labdara apdalina.

- Teko girdėti, kad pienas būna aukščiausios, pirmos ir antros rūšies. Ar gali būti penktos?

- Gali. Jis būna 5 kartus iškoštas, nugraibytas ir atvežtas į Rokiškio parduotuves. Penktos rūšies pieno kaina du kartus didesnė negu aukščiausiojo, žinoma, įskaitant vežiojimo ir nugraibymo kaštus.

Panelei Šapokliak reikėjo diktofono

Nors iš Maskvos parsivežta žiurkė – mutantė gerokai išgąsdino ne vieną rokiškėną, panelė Šapokliak ja greitai nusivylė.

- Žiurkė, - pareiškė panelė Šapokliak, - ne diktofonas. Kad ji galas tą tektų, kursai sudaužė mano senąjį – toks nusipelnęs buvo, šimtus nervų sugraužė.

Ir nusprendė panelė Šapokliak įsigyti naują diktofoną, dar geresnį, atitinkantį visus Europos standartus.

O tuo metu ir proga pasitaikė.

Vilniuje, vidaus reikalų ministerijoje, buvo naikinamas skyrius, kuris užsiiminėjo politikų ar šiaip svarbesnių žmonių sekimu ir šantažavimu. "Tas

skyrius, – pagalvojo panelė Šapokliak, – turėjo būti kimšte prikimštas visokių diktofonų. Dabar jis naikinamas ir visa jo technika, ko gero, atsidurs aukcione".

Pasikaišiusi sijoną, panelė Šapokliak rūksta į sostinę. Ant peties tabaluoja ridikulis su žiurke...

Šio pasakojimo apie panelę Šapokliak nebaigiame. Norėtume, kad rokiškėnai, pažįstantys Šapokliak, patys sugalvotų dėsningą pabaigą ir, žinoma, parašytų mums. Tad, gerbiami PPP skaitytojai, laukiame Jūsų laiškų.

PPP

Iš lūpų - į PPP

- Šaunuoli, aš žinau, kaip tu mėgsti gerą viskį, puikų karbonadą, keptą kalakutą! Ar nenorėtum su manim papietauti?

- Su malonumu!

- Puiku, rytoj vakare aš pas tave ateisiu!

Vienas žmogus turėjo tris sūnus, baisius tinginius. Guli jie kartą po vyšnia, o vienas ir sako:

- Tai gerai būtų, jei kas skintų vyšnias ir mums į burną dėtų.

O kitas pritaria:

- Geriausia būtų, kad vyšnios pačios į burną lėktų.

Trečias sumurma:

- Broliukai, ko jūs vargstat kalbėdami...

Susipyko du piliečiai: vienas storas kaip statinė, kitas liesas kaip giltinė.

- Kai pažiūriu į tave, - sako storulis, - atrodo, kad mūsų krašte didžiausias badas.

- O aš kai pamatau tave, tai pamanau, kad tu esi to bado priežastis, atsikirto liesasis.

Pas vieną ūkininką atėjo žydas pirkti avino. Kadangi ūkininko nebuvo namie, tai žmona liepė ateiti kitą kartą. Kai šeimininkas parėjo, žmona pasakė, kad buvo atėjęs žydas pirklis.

- Ko jis norėjo?

- Norėjo avino. Aš pasakiau, kad tavęs nėra namie.

- Brangioji Maryte, - sako Jonas. - Aš nesu toks turtingas, kaip Antanas. Neturiu, kaip jis, nei dvidešimties hektarų, nei gero ūkio, nei karvių bandos. Bet aš tave labai myliu.

- Kvaileli, - atsako Marytė, ji apkabindama. - Aš ir be turtų tave myliu. O, sakyk, kuriame kaime gyvena tas Antanas?

- Pasakyk, Zigmuk, kam žmogui reikalingas liežuvis?

Zigmukas tyli.

- Na, drąsiau, drąsiau!

- Apsilaižyti! - atrėžia Zigmukas.

Rokiškio PRAGIEDRULIAI

Mūsų adresas:

Nepriklausomybės a. 22
4820 Rokiškis

Redaktorius

Stanislovas Varneckas

Tel. 5 13 54

Leidžia UAB "Rokiškio pragiedruliai"

Už skelbimų turinį redakcija neat-sako.

Renka, maketuoja, spausdina "Rokiškio pragiedrulių" leidybos centras.

1,5 spaudos lanko. Indeksas 424.

Laikraštis išeina antradieniais ir penktadieniais

Tiražas 3200 egz.

Rokiškio VB
Bibliografijos, informacijos
ir kraštotyros skyrius

*Kas gražu, atsilieps, kas teisinga,
nemirs, nors vandenim, kalnais
apklotum.*

Vaižgantas



PRAGIEDRULIAI

Nepriklausomas rokiškėnų laikraštis

1998 m. birželio 23 d. antradienis. Nr. 27. kaina 0,60 Lt.

Kas buvo, yra ir dar bus

Sekmadienį Švenčionyse vyko dainų šventė. Tai lyg repeticija prieš Pasaulio dainų šventę. Joje dalyvavo Švenčionių, Kupiškio, Alytaus, Panevėžio, Vilniaus jaunieji atlikėjai. Iš Rokiškio muzikos mokyklos buvo pakviestas kanklininkų ansamblis. Jaunosios muzikantės grojo kartu su Lietuvos ansambliu. Vaikams tai labai patiko, jie netikėjo, kad kartu kankliuojant gali taip darniai skambėti.

Šis ansamblis taip pat dalyvavo ir Kupiškyje vykusioje apskrities dainų šventėje.

Prieš akis kelionė į Vilnių: liepos 4 d. kanklininkės gros Kalnų parke, ansamblių vakare.

Rytoj 10 val. prasidės Panevėžio apskrities tarybos posėdis, į kurį važiuos rajono meras Vytautas Masiulis.

Poryt posėdžiaus rajono valdyba ir komisija dėl licenzijų versti mažmenine prekyba alkoholiniais gėrimais.

Birželio 25 dieną rajono švietimo tarnybos vadovas Rimantas Šinkūnas dalyvaus Panevėžyje vyksiančioje konferen-

joje "Bandomųjų egzaminų pamokos ir rezultatai".

Vakar Krašto muziejuje buvo atidaryta Lietuvos fotomenininkų sąjungos narės kupiškietės Reginos Oraitės portretų ir aktų paroda.

Paroda veiks iki liepos 13 dienos.

Rygoje veikiančioje tarptautinėje parodoje specialistų dėmesio susilaukė Obelių rapso aliejus.

Bendrovė savo produkciją yra eksportavusi į Latviją, Estiją, Uzbekiją. Laukiama nemažų užsakymų.

Vilniuje vykusiose Lietuvos jaunučių lengvosios atletikos pirmenybėse sėkmingai rungtyniavo rokiškėnai kūjo metikai Simonas Tūska ir Robertas Kirlys. Simonas, nusiviedęs įrankį 46 m 65 cm, tapo nugalėtoju. Roberto rezultatas - 44 m 62 cm - antras.

Šie abu vaikinai išmėgino jėgas ir disko metimo sektoriuje. S.Tūska užėmė penktąją vietą, R.Kirlys - septintąją.

Rokiškio sporto mokyklos trenerės Gitos Čečienės auklėtinės Roberta Nišanova ir Arpina Sčenjan Panevėžyje vykusiose šalies jaunimo dziudo pirmenybėse atskirose svorio kategorijose iškovojo trečiąsias vietas.

"R.P." inform.

SUDIE, MOKYKLA!



Vakar 30 Juodupės gimnazijos abiturientų linksmiai sukosi išleistuvių valso sūkuryje. Visi jie sėkmingai išlaikė brandos egzaminus ir gavo atestatus.

Šiandien valso garsai skambės daugelyje kitų rajono vidurinių mokyklų. Švietimo tarnyboje sužinojome, kad apie 20 abiturientų iš J.Tumo - Vaižganto, "Romuvos", Pandėlio ir kitų mokyklų kai kuriuos egzaminus reikės perlaikyti. Jiems atestatų teks palaukti iki liepos 2 dienos.

"R.P." inform.

"Pragiedruliai" į kiekvienus namus.

Vieno mėnesio prenumerata - tik 5 litai



Rožės

Nėra kitos rūšies gėlių, kurios būtų auginamos jau taip seniai ir išliktų kelis tūkstančius metų populiarios, mėgstamos daugelio žmonių. Nors įvairios laukinių erškėčių rūšys auga vos ne iki speigračio, kultūrinės rožės kilusios iš Artimųjų rytų. Ten jos pradėtos auginėti tūkstantmetyje prieš Kristaus gimimą. Nuo tada ir laikoma gėlių karaliene. Neįmanoma suskaičiuoti meno kūrinių, skirtų joms.

Iš Rytų šalių rožės pateko į Graikiją. Čia grožio deivės Afroditės šventyklos buvo didžiuliai rožynai. Rožių žiedus berdavo po kojomis karaliams.

Iš Graikijos rožės pateko į Egiptą ir Romą. Romėnai jomis apdovanodavo ypač nusipelnčius žmones, rožių vainikais puošdavo garbingiausius piliečius. Tikėdami, kad šios gėlės suteikia vyriškumo, drąsos, romėnų kariai ant skydų iškalėdavo rožes, vietoj šalmų ant galvų kartais dėdavosi jų vainikus.

Kadangi Romos patricijams ir imperatoriaus dvarui reikėdavo daugybės rožių, nepakaldavo atgabentų iš Graikijos ir Egipto, atsirado "rozariumai" - rožynai, dideli plotai, kuriuose buvo auginamos įvairių veislių rožės. Tais laikais sugalvota, kaip turėti žydinčių rožių ir žiemą - pradėta statyti šiltnamius. Žlugus Romos imperijai, keliems šimtmečiams priblėso ir rožių šlovė.

XIII a. vieno Kryžiaus žygių metu rožės buvo atvežtos iš Rytų į Europą ir pradėtos auginti netoli Paryžiaus. Kaip ir visur, jos greitai užkariavo europiečių širdis. Pirmiausia Prancūzijoje, o vėliau ir kitose šalyse buvo švenčiamos Rožių šventės, kur rinkdavo gražiausią merginą - rožių karalienę.

Yra įdomių istorinių įvykių, susijusių su rožėmis. Anglijoje tris dešimtmečius trukęs karas dar vadinamas Raudonosios ir Baltosios rožių karu. 1455m. Londone, Trapljo parke, vyko susirinkimas, kuriame reikėjo nuspręsti, kurios giminės - Lankasterių ar Jorkų - atstovas taps Anglijos karaliumi. V.Šekspyro "Henrike VI" pasakojama, kad Ričardas Plantagenetas, Jorkų giminės atstovas, nuskynė baltą rožę ir pasiūlė ją patį padaryti savo šalininkams, o prijuočiantys

Lankasteriams prieš savo skrybėlių prisisegė raudonas rožes. Baltos ir raudonos rožės buvo vaizduojamos herbuose, vėliavose, jomis puošė skydus. O Trapljo parke ilgai buvo saugomi istoriniai baltų ir raudonų rožių krūmai. Rožė Anglijos karalių herbe yra iki šiol.

Rožių auginimo istorija Lietuvoje nėra tokia sena ir įdomi, kaip kitur. Pas mus šios gėlės pradėtos auginti tik XIX a. pradžioje. Nepriklausomoje Lietuvoje rožėmis domėtasi, jų sodinukų buvo atsivežama iš Vokietijos ir Olandijos. Vėliau ir kai kurie vietiniai privatūs ūkiai ėmė platinti šias gėles. Nuo 1925m. rožės pradėtos auginti Kauno botanikos sode, kur po dešimties metų jau buvo 179 veislių kolekcija.

Tačiau rožės tinka ne tik pasigėrėti. Šios gėlės naudojamos parfumerijos ir kosmetikos pramonėje, iš žiedlapių gaminamas marmeladas, jų dedama į arbatas. Didžiulės rožių plantacijos Bulgarijoje, Prancūzijoje teikia žaliavą pramonei. 1 kg rožių aliejaus išspausti reikia 500 kg rožių lapelių. O dviejų lašų šio aliejaus užtenka 1 litrai kvėpalų pagaminti.

Keitėsi skoniai, atėjo ir praėjo įvairių gėlių mados, o rožės ir po 7000 metų nuo jų auginimo pradžios yra vienos iš pačių mėgstamiausių gėlių visame pasaulyje.



nės ro-
ginti V
rožė

Kad ilgiau džiugintų mus

Visada malonu dovanų gauti puokštę rožių, smagu jas dovano-
ti. Gaila tik, kad šios gėlės greit nu-
vysta. Ką daryti, kad rožės ilgiau iš-
silaikytų?

Jei rožes pirkote iš anksto ir, kol ruošiatės į šventę, jos turi "palaukti", neskubėkite jų merkti į vandenį. Pirmiausia nuo kotų apatinės dalies nuskabkite lapelius ir spyglius, susukite gėles į popierių, o tada pamerkite į 50° C vandenį - vėstančiame vandenyje jos atsigaus.

Vos nuskintų rožių kotus reikia patrupinti: aštriu peiliu juos skersai nupjauti (nekirpkite žirkklėmis - jos suspaudžia kotą, ir gėlė blogiau geria vandenį). Pjaukite tik porą koto centimetrų (geriausia tai padaryti įkišus kotą į vandenį).

Kaip atgaivinti rožes nulinkusiais žiedais? Pirmiausia nupjaukite kotų galiukus, suvyniokite rožes į popierių - nevyniokite tik kotų galiukų. Juos 1-2 minutes palaikykite verdančiame vandenyje (vandens puode turi būti tik du centimetrai). Tada suvyniotas rožes porai valandų pamerkite į vėsų vandenį.

Jei rožių žiedai dar nenulinkę, jas reikia merkti į vėsų vandenį. Vazoje vandens turi būti iki pusės rožės koto. Nuo tos koto dalies, kuri bus vandenyje, reikia nuskaboti lapelius ir spyglius.

Vandens, į kurį merkiate rožes, nebūtina keisti kasdien - tereikia, kad jo visada būtų iki pusės koto (jei vandens per mažai - įpilkite). Laikomos vėsesnėje vietoje rožės ilgiau nenuvysta. Vazos su rožėmis nestatykite saulėje ar šiltoje vietoje. Nakčiai gėles išneškite į vėsesnę patalpą.

Šums ir apie Jus

"Pragiedrulių" priedas moterims, nuolat ieškančioms ir randančioms



JANINA SKVARNAVIČIENĖ:

- Žinoma, esu laiminga, nešiodama šį vardą. Tai šventas, garbingas vardas. Manau, tėvai man jį davė, norėdami, kad būčiau laiminga. Tokia ir esu. Užauginau 3 vaikus - du sūnus ir dukrą. Dabar turiu 7 anūkus. Visi čia, Obeliuose, vieni nuo kitų netoliese gyvena. Joninių išvakarėse ateina, pasveikina, suteikdami man daug džiaugsmo. Tai jau šeimos tradicija. Kartais išeinam net paparčio žiedo paieškoti... Nepamiršta ir darbe - kiekvienais metais randu apipintą kėdę.

Sakyčiau, gyvenime aukojausi šeimai. Labai norėjau ir tebenoriu, kad vaikai eitų teisingu gyvenimo keliu, kad nepaklystų. Nuolat apie juos galvoju, pergyvenu dėl jų - juk motinai tenka išgyventi viską. Kai vaikams sekasi, ir motina džiaugiasi. Labai skaudu miestelyje susitikti vaikų namų auklėtinius. Laimė, kad dar juos priglaudžia valstybė. Tačiau motinos šilumos ji neatstos. Juk sakoma: "Motina ir muša, ir glaudžia". Skaudžiausia, kai žinai, jog tų vaikų tėvai gyvi... Tai smerktina.

Gyvenime buvo visko. Kaip ir danguje: tai saulė šviečia, tai tamsūs debesys ją užstoja. Galbūt todėl dažnai teko sakyti sau: "Tu gali!" Reikalingi šie žodžiai. Privalai turėti kantrybės, privalai nugalėti visus sunkumus - niekas už tave to nepadarys.

Laiko sau nelabai lieka. Turiu ūkį, auginu gyvulius. Ir, žinoma, pagrindinis dar-

Be Jonų dar yra Janinos!

Joninių išvakarėse ieškojome Janinų - moterų, žmonių, motinų, močiūčių, - norėdami su jomis tiesiog pasišnekučiuoti.

Mums atvykus į Obelius ir pasiteiravus, kur galėtume rasti šį seną ir garbingą vardą nešiojančių moterų, buvo pasiūlyta nuvykti į AB "Obelių aliejus" ir ten pakalbinti Janinas - Janiną Skvarnavičienę, šios bendrovės buhalterę, bei Janiną Pitrenienę, išpilstymo meistrę. Taip ir padarėme.

Janinos geranoriškai ir nuoširdžiai ne tik mus pasitiko bei išlydėjo, bet ir papasakojo apie tai, ką joms reiškia joniinių šventė, pats vardas, apie save, savo šeimas, vaikus ir vaikaičius, svajones ir realybę...

Jeigu susidomėjote, skaitykite tai, ką suspėjome užrašyti.

bas. Jau beveik 40 metų, kaip dirbu buhalterės darbu, iš jų trejus AB "Obelių aliejus". Džiaugiuosi, kad dirbu. Kol dirbi, tol ir gyveni. Namuose sėdėdama tik apsiveltum. O dirbdamas žinai - atsikeli ir eini kaip laikrodis, tiesiog turi eiti. Savaitgaliai laisvi, todėl namuose suspėju susitvarkyti. Be to, čia labai geras kolektyvas. Nežinau net kaip tai pavyksta, bet dar niekada neteko susipykti. Gal šv. Jonas padeda?!

JANINA PITRĖNIENĖ:

- Gimiau vasario mėnesį. Pati žiema. Todėl vardo parinkimas visiškai nesusijęs su gimimo data. Turbūt šis vardas patiko tėvams, buvo labai populiarus. Joninės anksčiau švėsdavau su draugais. Tačiau jau keleri metai per šią šventę tenka dirbti. Nepaisant to, nepasveikinta nelieku: atėjusi į darbą randu apipintas vainiku duris, ant stalo puokštę gėlių. Tai nepaprastai malonu.

Ištekėjau prieš 24 metus. Esu laiminga,

nes turiu gerą vyrą, su juo puikiai sutariame. Turiu 21 metų sūnų. Šeima man yra džiaugsmas ir įsipareigojimas. Esti visokių rūpesčių, tačiau mūsų šeimoje didžiausią našta neša vyras. Aš jam tik padedu. Džiaugiuosi šeimos darna. Dėl to man nereikia jokių pastangų. Tiesiog kalbamės, klausiame vienas kito, ką ir kada veiksime. Aš niekaip negaliu įsivaizduoti, kaip vyras gali girtuokliauti ar negrįžti namo. Aš iš tiesų laiminga.

Laiko sau skiriu nedaug. Jeigu gyventume mieste, galbūt labiau pasipuoštume. Esu pripratusi prie monotoniško gyvenimo, todėl būtų labai sunku, jeigu ką nors reikėtų keisti. O dabar žinau, kad reikia eiti į darbą. Viskas labai konkretu. Laimė, kad niekada nebuvau netekusi darbo. Labai šaunus kolektyvas, todėl džiaugiuosi, galėdama jame dirbti. Aš laiminga...



P.S. Po pokalbio su Janinomis paklausėme bendradarbių nuomonės apie šias moteris.

"Nuoširdi, šauni, draugiška. Visuomet padeda, pamokina".

"Puiki moteris, maloni. Gera su ja dirbti, bendrauti. Nėpyksta, jokių konfliktų".

Taigi tokios tos mūsų kalbintos Janinos. Džiaugiamės jų sėkme ir linkime dar daug nuostabių akimirų ne tik stebuklingą joniinių naktį!



KAIP DENGTI STALĄ

*Gražiai padengtas stalas maloniai nu-
teiks svečių ir parodys Jūsų estetinius su-
gebėjimus.*

Staltiesės

Dengdamos stalą staltiese, pasistenki-
te laikytis tam tikrų taisyklių.

* Jei servizas raštuotas, staltiesė turi
būti vienspalvė, ir atvirkščiai.

* Jei kasdien valgote, pavyzdžiui, iš
rudų keraminių ar dūminio stiklo indų,
naudokite linines ar lino su dirbtiniu
pluoštu staltieses.

* Pusryčiams stalą galite uždengti raš-
tuota rusvų, smėlio spalvų bei atspalvių
klijuote.

* Per iškilmingas progas tieskite iš-
krakmolytas, išlygintas (gražu - lininės)
staltieses.

* Staltiesės sulenkimo vietų nelygin-
kite, nes jos pabrėžia apdan-
galo švarumą.

* Vietoje staltiesės
galima naudoti

* Kiekvienam patiekalui skirkite at-
skirą lėkštę:

- rūkytos mėsos gaminius, paštetą, kie-
tą sūrį galima valgyti iš tos pačios lėkš-
tės;

- po žuvies, ypač silkės, lėkštės būtina
pakeisti, o per iškilmingas progas pakeis-
kite ir stalo įrankius.

* Pirmiausia dėkite didelę plokščią
lėkštę, į ją gilią ar didelį puodelį (būtinai
su lėkštute), į kurį pilama sriuba.

* Jei numatomi užkandžiai, vietoje in-
dų sriubai dėkite desertines lėkštes, o sriu-
bą patieksite, kai svečiai suvalgys šaltus
patiekalus.

ĮRANKIAI

* Toliausiai nuo lėkš-
tės dėkite
s t a l o t u o s



mažas servetėles, kamštinius ar plastinius
padėkliukus.

* Po įkaitusiu nuo karšto patiekalo
indu būtinai padėkite servetėles ar pa-
dėkliukus, nes kitaip stalo paviršiuje liks
žymės.

INDAI

* Stalo indus dėkite per 2 cm nuo kraš-
to, kiekvienam žmogui palikdamos maž-
daug 50 cm vietos. Tai atsiminkite ne tik
ruošdamos iškilmingus pietus, bet ir kas-
dien dengdamos stalą vakarienei.

įrankius, kurie bus naudojami pir-
miausia - peilius - dešinėje, o šaku-
tes - kairėje lėkštės pusėje.

* Jei bus valgoma žuvis, dešinėje
pusėje padėkite specialų peilį, o kai-
rėje - šakutę arba po šakutę abiejose
lėkštės pusėse.

* Po užkandžių įrankiai surenka-
mi kartu su lėkštėmis.

* Šaukštas sriubai turėtų gulėti už
lėkštės arba dešinėje jos pusėje.

* Karštam mėsos patiekalui deši-
nėje pusėje dedamas peilis, o kairė-

je - šakutė.

* Šakutė pyragaičiams ir šaukšte-
lis arbatai ar kavai dedami dešinėje
pusėje, desertinis šaukštelis - už lėkš-
tės ant jau nukraustyto stalo.

* Šakutės, šaukštai, šaukšteliai de-
dami išgaubtąja puse žemyn. Peiliai
- ašmenimis į lėkštę.

SERVETĖLĖS

* Servetėlę padėkite kairėje kiek-
vieno komplekto pusėje. Iškilmingo-
mis progomis - drobinę; kasdien -
vienkartinę.

* Servetėlių spalvą derinkite prie
staltiesės - tų pačių ar kontrastingų
tonų.

* Jas galima pastatyti ir į deserti-
nes lėkšteles, tačiau tai dažniausiai
daroma restoranuose.

* Kasdieniam stalui popierines ser-
vetėles galima sudėti į specialų in-
delį.

TAURĖS

* Stiklinaites šaltiems gėrimams, tau-
res vynui ir taureles degtinei statykite už
lėkštės, dešinėje pusėje.

* Iš kairės į dešinę didėjančia tvarka,
nuo žemiausios iki aukščiausios.

* Jei prie kavos numatoma gerti likerį
ar konjaką, taures statykite tik tada, ka-
nukraustyti visi pusdubeniai, lėkštės, o
nuo staltiesės nuvalyti trupiniai. Stalas
turi atrodyti taip, tarsi svečiai būtų ką tik
prie jo susėdę.

Įsidėmėkite!

* Stalą nukraustykite naudodamosi
padėklu, kad kuo trumpiau užtruktų ši
procedūra.

* Švarias lėkštes pakeiskite ar sve-
čiui maisto įdėkite visada tik iš kairės
pusės.

* Nešvarias lėkštes rinkite iš deši-
nės pusės.

* Visus skysčius, taip pat ir sriubą,
pilkite iš dešinės sėdinčiojo pusės.

*Pasistenkite kasdien laikytis šių reika-
lavimų - ir jie taps įprasti, tiesiog "įaugę į
kraują".*



IR VĖL - JONINĖS!

*Ir vėl sueis gausybė svečių,
ir vėl lakstyk po parduotuves,
ir vėl ruošk vaišes, ir vėl... Gal
geriau imti ir išvažiuoti... į
Jonavą. Tegul pasitinka jus
tamsūs langai ir uždarytos
durys. Bet ne... Juk ateis
mieliausi žmonės. Kažin ar
verta atsisakyti malonumo
pasėdėti kartu, padainuoti tą
stebuklingą naktį... O Joninių
vainikas?! Ne, be jo aš tikrai
neliksiu - aš juk Janina!
Todėl visus visus draugus ir
bičiulius kviečiu prie didžiojo
Joninių stalo.*

Pupelių salotos su šprotais

2 stiklinės virtų pupelių,
1 dėžutė šprotų,
2 virti kiaušiniai
5-6 salotų lapai,
2 česnako skiltelės,
truputis svogūnų laiškų, aliejaus.

Virtas pupeles sumaišome su susmulkintais svogūnų laiškais, česnakais ir aliejumi. Į salotinę sudedame salotų lapus, suberiame pupeles. Apink dedame griežinėliais supjaustytus kiaušinius, šprotus ir pabarstome susmulkintu kiaušinio tryniu.

Silkės suktinukai su porais ir obuoliais

200 g silkės filė, po 100 g obuolių ir porų, majonezo, petražolės lapelių.

Obuolius nulupti ir supjaustyti šiaudeliais. Suberti žiedeliais supjaustytus porus ir išmaišyti su majonezu.

Daryti suktinukus. Kad stipriau laikytųsi, persmeigti mediniu pagaliuku. Kiekvieną dėti ant obuolio griežinėlio. Puošti žalumynais.

Įdaryti pomidorai

8 vidutinio dydžio pomidorai, salotų lapų.

Įdarui: 0,5 stiklinės ryžių, pakelis krabų lazdelių, šviežias agurkas, 2 šaukštai konservuotų kukurūzų, žalumynų, majonezo.

Pomidorams nupjauti viršūnėlę, išimti sėklas ir visą vidų.

Išvirtus ryžius sumaišyti su susmulkintomis krabų lazdelėmis, agurku, žalumynais bei kukurūzais. Sudėti pomidorų vidų, majonezą ir viską išmaišyti. Įdaryti pomidorus. Jiems uždėti nupjautas viršūnėles ir patiekti ant salotų lapo. Galima užpilti majonezo arba iki putų išplaktos grietinės.

Keptos vištų šlaunelės

5-6 šlaunelėms paruošti aptepa iš 100 g sviesto, smulkinto svogūno, citrinos, šaukšto stalo garstyčių, cukraus, druskos, pipirų, petražolių lapelių.

Sviestą išsukti su garstyčiomis, sudėti susmulkintą, su druska sutrintą svogūną (kas mėgsta, svogūną gali pakeisti česnakų), supilti citrinos sultis, suberti cukrų, pipirus. Masę aptepti vištų šlauneles, įvynioti į aliejumi išsteptą foliją, galus užlenkti į viršų ir 30-40 min. kepti orkaitėje arba Joninių laužo žarijose.

Garnyrui tinka laužo žarijose iškeptos bulvės ir šviežių daržovių salotos.

Kepenų kotletai

1 kg kepenų, 2-3 kiaušiniai, stiklinė pyrago džiovėsėlių, išsuktų su 100 g sviesto, stiklinė grietinės, druskos, pipirų, svogūno, 200 g riebalų kepimui, pusė stiklinės miltų.

Padažui: 200 g sviesto, 2 šaukštai grietinės, druskos.

Kepenys supjaustyti gabalais ir, 2 val. pamirkius piene, užvirinti. Išimti iš pieno, dėti į šaltą pasūdytą vandenį ir virti apie 10 min. Po to vandenį nupilti, dėti vėl į šaltą vandenį ir virti, kol kepenys suminkštės. Išvirusias kepenis smulkiai sumalti, į jas dėti kiaušinius, išsuktus su sviestu, pyrago džiovėsėlius, grietinę, druskos, maltų pipirų, paspirgintą svieste svogūną. Viską išsukti iki purumo, padaryti kotletus, apvolioti miltais ir kepti riebaluose ant silpnos ugnies.

Sviestą ištirpinti, pilti grietinę, pasūdyti ir užvirinti.

Iškeptus kotletus užpilti padažu ir patiekti su bulvių koše.

Varškės - braškių tortukas

Biskvitui: 3 kiaušiniai, 75g cukraus, 4 šaukštai vandens, 125g kapotų riešutų, šaukštas krakmolo.

Varškės kremui: 400 g riebios varškės, citrinos sultys ir nutarkuota žievelė, 100 g cukraus, 15 g želatinos, 500g braškių, 0,5 l grietinės.

Biskvitui trynius išplakti su cukrumi ir vandeniu. Baltymus išplakti iki standžių putų. Į trynius sudėti baltymus, suberti riešutus, krakmolą, atsargiai išmaišyti. Masę supilti į riebalais išsteptą nedidelę torto formą ir 30 min. kepti iš anksto gerai įkaitintoje orkaitėje 180° temperatūroje.

Kremui varškę išsukti su cukrumi, citrinos sultimis ir žievele. Supilti išbrinkintą ir ištirpintą želatiną, sudėti išplaktą grietinę, pusiau perpjautas braškes ir atsargiai išmaišyti.

Kreimą dėti ant ataušusio biskvito (jį galima sulieti stipria arbata ar kava). Tortą papuošti braškėmis ir 3 val. palaikyti šaldytuve, kol sustings.