

PĒDA



Augstkalnes vidusskolas avīze

Nr. 3(66)

21.02.2013

SVEICIENS PAVASARĪ!

...Sveiciens pavasarī, kurš aicina katru dienu iepazīt kaut ko jaunu. Sastapt, redzēt un atrast... Tas ir kā katrs atkausētais strautiņš, tā ir daļa no lielā pavasara darba, kuru veic saule. Strautiņš kļūst par avotu, kurš nerimtīgi plūst pretim jaunajam, nezināmajam. Paņem līdzi veco, dodot vietu jaunajam. Īsts pavasaris ir tad, kad līksmo cilvēka sirds...

Sveiciet pavasari, smaidiet, baudiet, bet atstājiet sirdī vietu savai klusajai dziesmai...

(Skolas avīzes redakcija)



KĀ ATIET NO LIELDIENĀM.

- Atšūpošanās - iešana taisnām kājām skatoties spogulī.
- Atpakaļ ripināšanās - velt pa māju kantainu skapīti.
- Atpūpolpēršanās - savstarpēja iekaustīšanās ar ķebli un fēnu.
- Pēc Lieldienām nāk mazdienas, un pēc tam atkal vidējās dienas. Tātad - rehabilitācija - tā ir klusa sēdēšana līdz vidējām dienām.
- Attaukošanās ir process, kurā ejot no mājām ārā, pie izejas tiek konfiscēti visi pīrāgi, olas un pat maisiņā rosols, kas sabāzts jakas un bikšu kabatās.
- Atbruņošana notiek pēc "olu kaujām", kad velk nost olu necaurmetamo vesti un sejas masku.
- Atbrīvošanās no zaķa dāvanu meklēšanas drudža - saslēgšanās roku dzelžos un sēdēšana mucā.



LIELDIENAS

Liieldienas ir pavasara saulgrieži, kad gaisma svin uzvaru pār tumsu. Liieldienas un Ziemassvētki ir garākās svinības latviešu gadskārtās; abas svinības dienas izceltas kā “Dievam dārgi laiki” un “lielie svētki Dieva dzimšanas un šūpulī likšanas sakarā. Tas attiecas arī uz ļaužu dzīvi - vārda došanu un bērna uzņemšanu dzimtā.

Kristietībā Liieldienas ievada Klusā nedēļa ar Pūpolu svētdienu, Zaļo ceturtdienu, Lielo piektdienu, Kluso sestdienu un Lielo dienu. Katrai dienai ir īpaša nozīme.

NEDEĻAS DIENU NOZĪME

ZAĻĀ CETURTDIENA. Šajā dienā zēniem jālasa skaidas, lai vasarā vairāk atrastu putnu ligzdu.

Meitām pie upes vai kalnā skaļi jāsauc un jāgavilē, lai būtu skaļa atbalss; no kuras puses tā būs – no tās nāks precinieki.

Zaļās ceturtdiena rītā, pirms saules, saimniecēm jātaisa sviests - tad vasarā būs daudz sviesta un piena.

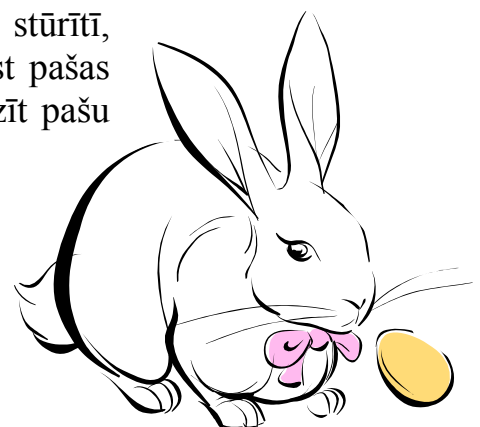
LIELĀ PIEKTDIENA. Agri no rīta, pirms saules vai pēc saules vakarā jāiet uz upi mazgāties tekošā ūdenī - tad izzūd visas kaites, sevišķi ādas slimības.

Govīm jānodod pērnās vasaras Jāņu vainagi - tad tās nevar noburt.

Zaļajā ceturtdienā un Lielajā piektdienā pie ābelēm jāpiekar vilnas dziju kamoliņi, lai vasarā būtu daudz ābolu.

Nozīmīgākie Liieldienu priekšdarbi ir apģērbu gatavošana un greznošanās, Liieldienu ēdienu gatavošana un šūpuļa kāršana. Grezns apģērbs un rotāšanās piedien visu gadskārtu svinībām, bet dainas to sevišķi min Liieldienās.

Nemanot pienāk **LIELĀS DIENAS** rīts (pirms vasaras saulgriežiem pirmā pilnā Mēness svētdiena) ar raibām olām, kuras Liieldienu zaķis iemanījies paslēpt čībā pie gultas, kādā istabas stūrītī, dārzā zem krūma vai tuvējā mežmalā. Šajā rītā var sajost pašas Laimas klātbūtni; skatoties caur zīda drāniņu, var ieraudzīt pašu Laimu.



TRADICIONĀLIE LIELDIENU ĒDIENI

Lieldienu svarīgākā maltīte ir brokastis, tāpēc brokastgalds klājams ar sevišķu rūpību. Galdautu liek dzeltenu vai zaļu. Apklāto galdau grezno ar pūpoliem, izplaucētiem bērziņiem, alkšņu un lazdu pakariem un pirmajām pavasara puķēm - vizbulītēm un narcisēm. Pirmā vietā Lieldienu brokastu galdā ierādāma krāsotām olām un dažādiem olu ēdieniem. Olas var sakārtot māla bļodiņās, šķīvī vai arī mazā groziņā. Brokastu galdā var likt sviestu, ceptu vai žāvētu šķinķi, auksta teļa vai cūkas cepeti, sieru, kūpinātas vai žāvētas zivis, galertu, dažādus ievārījumus, biezpiena cepumus. No senlatviešu ēdieniem var minēt kumus un spetiķi.

Ēdienus un cepumus pēc iespējas veido apaļus, tādējādi uzsverot Saules simboliku: kartupeļus, svaigos kāpostus, putraimus vai grūbas.

Piena rausis.

3/4 glāzes pirmpiena piejauc 1/4 glāzes saldā piena, kurā izkausēts raugs, pieliek sāli, ja vēlas, arī cukuru un iejauc apmēram 200-250g kviešu miltu. Mīklai jābūt līstošai. Dziļākā pannā vai veidnē, kura ieziesta ar taukvielām, lej mīklu, siltumā uzraudzē un cep vidējā karstumā. Piena rausis labi garšo ar ievārījumu.



TICĒJUMI, LAIKA UN NĀKAMĀ MŪŽA PAREDZĒJUMI

- Ja pirms Zaļās ceturtdienas mežā saplūc zāles un Zaļās ceturtdienas rītā pirms saules izbaro govīm - tās tajā gadā dod daudz piena.
- Ja Zaļās ceturtdienas rītā pirms saules sarauj ziemā palikušās ozola lapas, izvāra tēju un dod to govīm iedzert - govīs dod daudz piena.
- Ja Zaļajā ceturtdienā pirms saules izslauka grīdu - tā ilgi stāv balta.
- Ja Zaļajā ceturtdienā purina ābeles - toruden tās dod daudz ābolu.
- Ja Zaļajā ceturtdienā izslauka sētsvidu - aug zaļš mauriņš.
- Ja Zaļās ceturtdienas rītā olas uz jumta nesasalst - būs laba vasara.
- Ja Zaļās ceturtdienas naktī salst - sals vēl būs 40 naktis.
- Ja Zaļajā ceturtdienā pirms saules noslauka logus - tie visu gadu nesvīst.
- Ja Zaļajā ceturtdienā cērt kokus - mājā visi koki sāks kalst.
- Ja pirmajā Lieldienu dienā līst lietus, tas līs katrā svētdienā līdz pat Vasarsvētkiem.



Lieldienu olu krāsošana



- Dzeltenas olas - krāso kurkumas novārījumā: 3 ēdk. kurkumas ieber 1/2 litrā ūdens, uzvāra, ieliek olas un ļauj vairākas stundas ievilkties.
- Zaļgandzeltenas olas - krāso kumelišu novārījumā: 8 ēdk. kumelišu ziedu pārlej ar 1 litru verdoša ūdens un ļauj pusstundu ievilkties; pēc tam novārījumu izkāš caur sietu, tajā ieliek vārītas olas un tur 2 stundas.
- Aveņšarkanās olas - krāso sarkano biešu sulā: 1/2 litru sarkano biešu sulas uzvāra kopā ar 2 ēdk. etiķa, olas ieliek karstajā šķidrumā un ļauj 1-2 stundas ievilkties.
- Gaišbrūnas olas - krāso kafijas novārījumā: 100 g smalki samaltas kafijas ieber 1 litrā ūdens, lēnām uzvāra un ļauj 10 minūtes ievilkties, tad novārījumā ieliek olas un vēl mazliet pavāra.
- Brūnas olas - krāso valriekstu čaumalu novārījumā: 2 ēdk. valriekstu čaumalu sakaltē un saberž; saberztās čaumalas uzvāra 1/2 litrā ūdens, novārījumā ieliek karstas olas un atstāj uz 1-2 stundām. Līdzīgu toni var iegūt, krāsojot olas melnās tējas novārījumā.
- Violetas līdz tumši lillā olas - krāso aroniju sulā: uzvāra 1/2 litru aroniju sulas, tad novārījumā ieliek olas un ļauj 2 stundas ievilkties.
- Pelēkzilas olas - krāso ar melleņu vai upeņu ievārījumu: olas tajā novārījumā vāra apmēram 10 min., pēc tam ļauj ievilkties vēl kādas 10 minūtes (lai košāka krāsa).
- Sarkanās olas - krāso dzērvenes, dzērveņu sula, avenes, sarkanās bietes. 1/2 l sarkano biešu sulas uzvāra kopā ar 2 ēdamkarotēm etiķa, turpat pievāra klāt arī olas un ļauj 1-2 stundas sakrāsoties. Sarkano vīnogu sula. Asinszāle.
- Sarkanbrūnas olas – krāso alkšņu mizu novārījumā.
- Brūnas olas - krāso melnās tējas novārījums. Toņu dažādībai sīpolu mizu novārījumam var pieliet melleņu sulu. Sīpolu mizas ņem daudz sīpolu mizu, aplej ar ūdeni un vāra 30 minūtes, tad pieliek vārāmās olas. Olu raibumam novārījumā var izkausēt parafīna gabaliņu.
- Zaļganbrūnas olas - krāso samteņu ziedi. Kaltētās samtenes jāievāra iepriekšējā dienā pirms krāsošanas, lai labi ievilks.
- Zaļās olas - krāso rudzu zelmenis, pelašķi, piparmētras..
- Gaiši dzeltenas olas - krāso apelsīnu vai citronu mizas. Nātru vai spinātu lapas. Burkāni. Ābeles zariņu mizas - zariņu nomizo, mizu iekšpusītes iekasa katliņā un vāra 30 minūtes. Krāsa gatava.
- Zilas olas - krāso sarkanie kāposti - sīki sakapātu kāpostu iemērc uz nakti puslitrā ūdens, pievienojot 6 ēdamkarotes baltā etiķa. No rīta tur iekšā ieliek jau vārītas olas.