

Sakmės

Morta Matuizaitė

Miško velnias

Vieną kartą pragare susipyko du velniai ir vieną velnią išginė lauk. Tas neturėdamas kur dingti bastėsi po pasaulį. Lindo čia ir ten, bet niekur vietos nerado. Vietos niekur neradęs, nusprendė apsigyventi miške. Įsikūrė seno ažuolo drevėje ir kartais mėgsta paūbauti kaip pelėda. Todėl vaikščiodami po mišką ir išgirdę ką nors keisto negalime būti tikri, ar tai pelėda, ar velnias. Tad po mišką vaikščioti vienam neįjauku, nes bet kada gali pasirodyti miško velnias.

Vilius Gailiūnas

Saulės laikrodis

Vieną kartą Dievas buvo pakviestas aplankyti Švėkšnos kaimelį. Atvykęs Dievas čia smagiai pabendravo su gyventojais, aplankė Švėkšnos parką, dvarą. Tais laikais dar nebuvo jokių laikrodžių. Dievui vaikščiojant ir bendraujant greitai prabėgo laikas. Atrodė, lyg laikas visai ištirpo – jau beveik atėjo ir vakaras. O Dievas tą dieną turėjo svarbų susitikimą. Pamatęs, kad diena jau baigiasi, labai supyko, jog praleido svarbų susitikimą. Tai ir liepė Dievas pastatyti laikrodį ten, kur visi galėtų jį pamatyti. Po kurio laiko žmonės taip ir padarė – pastatė saulės laikrodį Švėkšnos parke. Taip ir atsirado pirmasis laikrodis.

Juozas Žitkovas

Mėnulis

Seniau žmonės vis į saulę žiūrėdavo. Jiems taip patikdavo žiūrėti į tą gražią saulę, kad nieko daugiau nedarydavo, tik žiūrėjo į tą saulę nuo ryto iki vakaro, o paskui miegot eidavo. Kitą dieną vėl tas pats. Taip nieko žmonės nepadarydavo. Dievui tai nepatiko, jis negalėjo pasidžiaugti žmonėmis, tad sugalvojo, kad saulė degins akis. Žmonės vis tiek žiūrėjo, nudegdavo akis, bet žiūrėti nenustojo.

Tad Dievas sukūrė mėnulį ir pasakė: „Sukūriau jums naktinę saulę, vadinkit ją mėnuliu, į ją žiūrėti galėsite, bet tik vakare ir naktį.“ Nuo to laiko žmonės nebebandė žiūrėti į saulę ir pradėjo dieną ką nors veikti. Dievas tapo laimingas, žmonės taip pat.

Parengė Raminta Jėgerytė

Kūryba



Mantas Zaramba

Sraigė miegalė

Aušo ankstyvo pavasario rytas. Visos sraigės buvo jau seniai atsibudusios. Bet viena Sraigė dar tebemiegojo. Pro šalį skrido Varna ir pamatė, kad Sraigė nekruta.

- Kelkis, miegale, - sušuko Varna. - Kol tu miegosi, tol nebus pavasario.

Ir Varna pradėjo purtyti Sraigę. O ši lėtai pramerkė akis ir pasakė:

- Na gerai, kelsiuosi. Tiek jau to.

Ir sraigė lėtai pajudėjo per parką. Ir įvyko stebuklas: staiga pradėjo žaliuoti žolė, žydėti gėlės, sprogti medžių pumpurai, ištirpo ledas upeliuose ir pradėjo čiurlenti vanduo. Laimingai ir gražiai prasidėjo pavasaris.

Mokytojų vaikystės išdaigos

Aušra Rutienė: „Būdama 5 ar 6 metų nusprendžiau, kad metas išsirinkti profesiją. Kažkodėl pirmiausia panorau išbandyti kirpėjos amatą. Įsirengiau grožio saloną su visa atributika, t.y. veidrodžiu, kėde ir žirkklėmis. Liko tik rast pirmąją klientę... Radau. Kaip ir visų nusikaltimų bendrininke, taip ir šio tapo jaunesnė sesutė. Atėjusi į mano „kirpyklėlę“ prašė patrupinti kirpčiukus. Na, o aš – pradedančioji specialistė – tiek stengiausi, kad iš kirpyklos išėjo jau nebe mergaitė ilgomis kasomis, o vaikas, kurio net tikra mama nepažino... Manau, numanot, kaip pasibaigė mano pirmoji darbo diena, kai pristatėm savo kūrinį (beje, su dideliu džiaugsmu ir pasididžiavimu) mamai. Kirpėja visgi netapau...“

Rita Vanagienė: „Kai buvau kokių 8-9 metų, su draugais nusprendėm pasitikrinti, kas aukščiau išmeta akmenį. Pasirinkom aukštą mechanizacijos dirbtuvių sieną – kad ant jos liktų akmens žymė ir nekiltų klausimų, kas laimėjo. Visi buvo stiprūs, mėtė aukštai ir galingai. Būčiau ir aš gal pasiekusi neblogų rezultatų, bet... pataikiau į langą. Dirbtuvės buvo netoli mano namų, tai dūžtančio stiklo garsas tėtį pasiekė greitai... Pokalbis buvo ilgas ir nuo to karto langus labai saugau. Ir akmenų nebemėtau.“

Gaja Girčiuvienė: „Kai dar nėjome į mokyklą, tai prisimenu nutikimą su broliu. Namuose buvo krosnis, matydavome, kaip ugnį kuria mama. Tai kartą įsijautę į indėnus, padarėme mažą laužiuką namuose, o tiksliau virtuvėje. Jautėmės iškylautojais gamtoje. Laužas buvo mažas, o ir mama iš kažkur staiga atsirado. Kuo baigėsi toliau, nepamenu, bet namai buvo išgelbėti.“

Mūsų kieme augo daug vieno amžiaus vaikų, ir klasiokų dažnai atsirasdavo iš kažkur. Vieną žiemos pavakarę, kai jau sutemo,ėjome iš sniego gniūžčių mėti į vaikų darželio langus... Ten dirbo žmogus, jis ant sienų piešė freską. Kelis kartus jis išėjo į lauką ir mus subarė, bet... Mums patiko mėti iš sniego. Tada jis mūsų patykojo už kampo ir išniro staiga. Reikėjo matyti, kaip mes pabirome į visas puses, niekas nebėgo viena kryptimi ir niekas nebėgo namų kryptimi... Tą vakarą visi jau nebesusirinkome, žaidimai baigėsi, aptarėme įvykius kitą dieną ir džiaugėmės, kad sėkmingai pasprukome.

Nutikimų su draugais buvo daug. Patikrinome rugių laukus, kaip smagu slėptis, patikrinome ir kaimynų braškes, žirnius... Braškės buvo gardžios ir didelės...“

Parengė Raminta Jėgerytė

Kristijanas Jasionis

Karantinas - tai ne tik liūdesys ir apribojimai



Karantinas mus visus užklupo staigiai ir netikėtai jau praėjusių metų pavasarį. Paskui naujų apribojimų sulaukėme ir žiemą prieš pat šventes. Jaučiausi nusiminęs, nes supratau, kad negalėsiu susitikti su savo artimaisiais, kurie gyvena kitame mieste. Manau, kiekvienam iš mūsų tai sukėlė daug liūdesio ir nusivylimo.

Bet ar karantinas - tai vien tik liūdesys ir apribojimai? Bandžiau ieškoti ir surasti teigiamų dalykų, kurie pakeltų nuotaiką, leistų pažvelgti giliau, kas slypi už tų apribojimų. Iki karantino mes nevertinome daug dalykų: paprasto apsikabinimo, susitikimo su draugais ir giminaičiais, kelionių ir t.t. Daug kas mums atrodė paprasta, lengva ir ranka pasiekama. Buvome pamiršę jausmą, ką reiškia ilgėtis, palaikyti vienam kitą, netekti bendravimo. Buvome įpratę daryti ką norime ir kada norime. Apribojimai mus išmokė palaukti, pagalvoti ne tik apie save, įsijausti į kitą.

Taigi, labai gaila, kad ši pandemija nusinešė tiek daug žmonių gyvybių, bet taip pat mums padėjo suprasti, koks neįkainojamas yra gyvas bendravimas, tarpusavio bendrystė ir pagalba. Tai leido susitelkti ir nepasiduoti užgriuvus sunkumams.



*Tomo
Chockevičiaus
nuotraukos.*

Interviu

Aš mokiausi Švėkšnoje

Maisto gaminimas – tai menas, kūryba. Kiekvienas kulinaras, konditeris ar namų šeimininkė galėtų tai patvirtinti, nes visi jie kuria ir įdeda dalelę savęs į kiekvieną patiekalą, prisiliečia prie jo ir sukuria meno kūrinį, kurį galime ne tik matyti, bet ir paragauti! Šiame interviu skaitykite apie Modestos Buliolytės pasirinkimą studijuoti labai skanų ir saldų mokslą - konditeriją.

- Dauguma tave atsimena kaip dailininkę. Kas pasikeitė? Kodėl pasirinkai konditerijos, o ne meno studijas?

- Pirmiausia, man labai džiugu, kad mane atsimena kaip dailininkę, tačiau aš savęs tokia niekada nelaikiau. Buvau tik viena iš tų vaikų, kuriuos mama nusprendė leisti į Dailės mokyklą dar pradinėse klasėse. Tikrai buvo nuostabūs metai, kuriuos praleidau Dailės mokykloje. Daug išmokau iš gerbiamo dailės mokytojo Vytauto Bliūdžiaus. Jis padėjo man suprasti, kad menas turi taisykles, tačiau tada, kai jas daugmaž išmoksti, gali jas pradėti laužyti... Be galo dėkoju ne tik mokytojui Bliūdžiui, tačiau ir gerbiaimai Jūratei Leonienei. Jų dėka dabar mano spintoje yra padėkų ir prizų, kuriais galiu didžiuotis. Jie man primena geras emocijas. Šie žmonės ir dar daugelis kitų Švėkšnos „Saulės“ gimnazijos bendruomenės narių mane palaikė kiekvienoje olimpiadoje ir konkurse, kuriuose man teko dalyvauti. Laikui bėgant, man menas tapo tam tikra saviraiškos forma ir hobis. Aišku, daugelis sakydavo, kad turėčiau rinktis meno studijas, tačiau supratau, kad nesu užtikrinta, ar meno srityje galėsiu gauti darbą, kuriame man save realizuoti ir reikšti bus malonu. Žinau, kad dauguma su manimi pasiginčytų, tačiau konditerio profesija man suteikia nemažą garantiją, kad po studijų gausiu darbą ir galbūt net galėsiu save išreikšti puošdama tortus ar desertus. Bet kas čia žino... Sako, kad žmogus planuoja, o Dievas juokiasi...

- Ar sutinki su teiginiu, kad maisto gaminimas, konditerija yra menas, kūryba?

- Galbūt. Manau, kad daugelis darbų reikalauja kūrybos. Piešdama aš kuriu ir bandau tobulinti save naudodama skirtingas piešimo priemones, skirtingus meno stilius. Be jokios abejonės, piešdama dažnai klystu ir mokausi iš klaidų. Maisto gaminimas, konditerija taip pat yra savotiškas menas. Taip, kaip tapydama svarstau, kur padėti naują potėpį, taip ir gamindama konditerinius gaminius galvoju apie tai,

kokį kitą žingsnį žengti gamybos proceso metu. Gamindama taip pat klystu ir mokausi iš klaidų, o galiausiai tada, kai pavyksta sukurti norimą rezultatą, išbandau naują receptą ir galbūt jį perdarau savaip, sukuriu savo taisykles, bet taip pat vadovaujuosi ir tuo, ką išmokau anksčiau. Taigi manau, kad maisto gaminimas ir konditerija taip pat yra menas.

- Ar sunku mokytis konditerijos, ko šis mokslas reikalauja, kokių gabumų?

- Atsižvelgiant į dabartinę situaciją (Covid – 19), mokytis konditerijos yra gana sudėtinga, nes ši profesija reikalauja net 70% praktinių užduočių atlikimo mokymosi metu, ir net sunku lyginti tai, ką per vieną dieną būtų galima išmokyti, atliekant praktines užduotis mokyklos ceche, ir ką per vieną savaitę išmokstame mokydami nuotoliniu būdu. Šis mokslas reikalauja daug kantrybės ir motyvacijos, kurios neretai pritrūksta, taip pat reikia labai daug kruopštumo, atidumo ir pastangų atlikti viską greitai.

- Su kokiais iššūkiais susidūrei studijuodama?

- Be galo daug svarsčiau, kokias studijas rinktis ir jas pasirinkau dėl jau anksčiau minėtų priežasčių. Buvo gana sudėtinga priprasti prie naujos aplinkos, naujų žmonių. Supratau, kad labai svarbu būti ne tik fiziškai, bet ir morališkai stipriam, nes kiekviena klaida yra aiškiai matoma, tačiau galų gale tikiu, kad šios mokymosi patirtys bus naudingos ateityje.

- Kadangi jau „paragavai“ šio mokslo, ar džiaugiesi pasirinkimu ir ar patartum šią profesiją studijuoti ir kitiems?

- Nesu tikra, ar rinkčiausi tą pačią mokyklą, tačiau pati profesija yra labai naudinga ir tikrai siūlyčiau pabandyti studijuoti konditeriją, nes sutikau daug savo sritį išmanančių žmonių ir iš jų pasisėmiau labai daug žinių.

- Ar baigusi mokytis planuoji dirbti pagal specialybę? O gal rinksiesi ką nors kita ir bandysi ieškoti savęs kitur?

- Tikrai norėčiau sieti ateitį su tuo, ką pasirinkau, tačiau abejonių dėl ateities liko, nes aš vis dar ieškau savęs.

- Ar nepamiršai piešimo?

- Tikrai ne. Vis dar piešiu, tačiau rečiau popieriaus lape. Perkėliau savo piešinius į modernesnę pasaulį ir bandau mokytis piešti su kompiuterinėmis programomis.

- Koks tavo laisvalaikis? Kaip jį praleidi?

- Skaitau, piešiu ir bandau plėsti žinias vaizdo įrašų montavimo srityje.

- Prabėgo nemažai laiko, kai jau baigai mokyklą. Ko labiausiai pasiilgai?

- Visko. Jau seniai pažįstamų veidų, mokyklos kabinetų ir tų suoliukų mokyklos koridoriuose.

Atkelta iš 3 p.



- Ar norėtum sugrįžti?

- Žinoma. Nostalgiskai prisimenu pamokas, kurių metu jausdavaisi taip, lyg leisčiau laiką savo namuose. Taip jauku ir šilta. O kai aplink matai žmones, kurie tave palaiko... Pasiilgau.

- Ar turi savo mėgstamą receptą, gal galėtum pasidalinti?

- Pagal šį receptą gaminau ne vieną kartą. Kuršėnų vyniotinis tikrai gardus. Taip pat mielai pasiūlyčiau šį vyniotinį pasigaminti patiems ir paragauti. (Receptas – šiame puslapyje – red. past.)

- Ko norėtum palinkėti mokyklos mokytojams ir moksleiviams?

- Brangieji mokytojai, linkiu Jums kantrybės ir sveikatos. Dar kartą Jums noriu už viską padėkoti, o moksleiviams... Nežinau, ar bus daug tokių moksleivių, kurie šį straipsnį skaitys, tačiau vis tiek... Noriu palinkėti, kad brangintumėte kiekvieną akimirką su savo šeima, draugais, bendraklasiais ir mokytojais. Mokykitės tai, kas jums patinka labiausiai, ir ieškokite savęs naujose srityse. Tobulėkite savo pačių labai ir svarbiausia išlikite savimi.

Parengė Tomas Chockevičius

Kuršėnų vyniotinis

Biskvitui reikės:

- ξ 225 gr kiaušinių
- ξ 105 gr cukraus
- ξ 105 gr miltų
- ξ 8 gr vanilinio cukraus
- ξ 16 gr kepimo miltelių

Sviestiniam kremui reikės:

- ξ 200 gr sviesto
- ξ 190 gr kondensuoto pieno
- ξ 200 gr varškės
- ξ 25 gr citrinos sulčių

Sirupui reikės:

- ξ 120 gr sulčių (kokias mėgstate)

Papuošimui reikės:

- ξ 50 gr cukraus pudros

Biskvito paruošimas

Kiaušiniai su cukrumi ir vaniliniu cukrumi plakami, kol tūris padidėja 2-3 kartus ir masė pasidaro tiršta, baltos spalvos. Į išplaktą masę palaipsniui supilami miltai, kepimo milteliai ir maišoma iki vientisos masės. Paruošta biskvito masė išpilama į pergamentiniu popieriumi išklotą skardą. Kepama 6-7 minutes 210°C temperatūroje.

Sviestinio kremo paruošimas

Iki baltos purios masės plakamas sviestas, dalimis supilamas kondensuotas pienas. Kai ši masė išplakama, sudedama pertrinta varškė, citrinos sultys. Viskas lengvai apmaišoma.

Formavimas, puošimas

Biskvito pusegaminiai sirupuojami sultimis, aptepami paruoštu kremu. Taip paruošti biskvito lakštai susukami į vyniotinius ir apibarstomi sijota cukraus pudra.



Laikraštį rengia Švėkšnos „Saulės“ gimnazijos žurnalistų būrelis
(vadovė – mokytoja Rasvita Kundrotaitė).

Laikraštį rasite gimnazijos tinklapyje www.saule.silute.lm.lt/