# 2020 m. vasario 20 d.

**Etnologė apie Užgavėnių tradicijas: per jas buvo valgoma ir 12 kartų**

**Išvyti žiemą iš kiemo šiemet, atrodo, bus kaip niekada lengva. Tačiau nuo to vasario 25 dieną minimos Užgavėnės bus ne ką mažiau svarbios ir spalvingos, nei vykusios ir per didžiausius speigus. Pasak etnologės, Šiaulių turizmo informacijos centro direktorės Rūtos Stankuvienės, triukšminga žmonių minia ir daugybė ryškių kaukių reiškia ne tik atsisveikinimą su šaltuoju metų periodu. Ji pasakoja, kokią istoriją ir reikšmę turi mums įprasti šios šventės atributai, kodėl lietuviai per dieną valgydavo daugiau nei 10 kartų ir kokią simbolinę reikšmę turėjo blynai.**

Anot R. Stankuvienės, persirengimas spalvingomis kaukėmis, be kurių žiemos pabaigą žyminčios Užgavėnės yra tiesiog neįsivaizduojamos, buvo populiarios ne tik mūsų šalyje.

„Skirtingose pasaulio šalyse ir kultūrose kaukės buvo naudojamos medžioklės ritualuose, vestuvėse ir laidotuvėse, laiko pasikeitimo šventėse. Jas dėvėdavo kariai ir taikūs žemdirbiai, Sibiro šamanai ir Amerikos čiabuvių burtininkai, Afrikos ar Okeanijos ritualinių asociacijų nariai ir viduramžių Europos miestelėnai bei universitetų studentai“, – pasakoja R. Stankuvienė.

Lietuvoje Užgavėnių persirengėliai, jų vaikščiojimas – tarsi liaudiškojo teatro išraiška, kurioje pašiepiamos to meto negerovės ar problemos. Šią dieną gausu įvairių būrimų, spėjimų, tikėjimų, kurių didžioji dalis – vedybiniai. Taip pat galima nuspėti būsimų metų derlingumą, artimą ateitį.

**Siekta pasisotinti už visus metus**

Nuo Užgavėnių neatsiejamas ir gausus maisto gaminimas. Dažniausiai buvo ruošiama riebi kiauliena, troškinti kopūstai, šiupinys (kruopų košė su lašinukais, o Žemaitijoje – žirnių košė su įkišta kiaulės uodega), įvairių rūšių blynai, troškinti kopūstai ir spurgos. Taip pat tarp šios šventės populiariųjų patiekalų ir kugelis, kastinys, cepelinai. Svarbiausiai buvo – prisivalgyti iki soties.

„Per Užgavėnes reikėjo pavalgyti daug ir riebiai, nes kita diena – jau Gavėnia. Dažniausiai žmonės valgydavo 7, 9 ar net 12 kartų, nes manydavo: jei per Užgavėnes būsi sotus, toks liksi ir visus metus. Be to, paruošto valgio turi užtekti ir šeimynai, ir ateinantiems pavasario kviesti. Ruošiant Užgavėnių vaišes daug lemia ne tik sukaupti ištekliai, bet ir šeimininkės įgūdžiai, tad dažnai buvo varžomasi, kuri šeimininkė skaniau pagamins, išradingiau patieks maistą“, – tvirtina etnologė.

**Blynai apipinti tikėjimais**

Tradicinis šių dienų Užgavėnių valgis – blynai – kilo iš slaviškosios tradicijos ir dabar yra moderniosios kultūros dalis, išpopuliarėjusi Vakarų Lietuvoje, ypač Žemaitijoje tarpukariu. Aukštaitijoje sakydavo: „Kas blynų bus neragavęs, tas pats kaip dūšią velniui atidavęs“. Blynai turėjo ir simbolinę prasmę – apvalus auksinis blynas, tai sugrįžtančios saulės ženklas.

Ankstesniais laikais blynus valgydavo su sočiais padažais, pavyzdžiui, spirgučiais ar riebia grietine. Dabar minint Užgavėnes paplitę šie iš miltų pagaminti gardėsiai: sklindžiai su obuoliais, lietiniai, saldūs vafliai ar spurgos. Juos lengva pasigaminti ir užsitikrinti visus sočius metus. „Lidl“ prekybos tinklas siūlo išbandyti tris paprastai įveikiamus receptus tikriems smaguriams.

**Lietinių tortas**

Jeigu jums pabodo paprastieji lietiniai, „Lidl“ siūlo alternatyvą – lietinių tortą, kurį galite pertepti įvairiausiais įdarais: uogiene, varškės mase, šokoladiniu ar karameliniu padažu. Tikras gardėsis didžiausiems smaližiams.

<https://bit.ly/3bK1SXR>

**Maži blyneliai su kukurūzais ir kumpiu**

Puikus pasirinkimas, norint savo kulinariniais sugebėjimais nustebinti savo artimuosius ar draugus – maži blyneliai su kukurūzais ir kumpiu. Užtruksite vos keliolika minučių, o pirštus apsilaižys net ir patys didžiausieji.

<https://bit.ly/2OZQbCu>

**Obuolių griežinėliai tešloje**

Kepti obuoliai ar pyragėlis, o gal du viename? Cinamonu kvepiantys tešloje kepti obuolių griežinėliai gali tapti ir puikiu desertu, ir gardžiu užkandžiu.

<https://bit.ly/2HzdIpT>

**Daugiau informacijos:**

Greta Cibulskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 5 250 3045, +370 662 02 236

[greta.cibulskaite@lidl.lt](mailto:greta.cibulskaite@lidl.lt)