

## 15. Kalėdų eglutės istorija

Daugelis senovės tautų tikėjo, jog metas, kai šviesa nugali tamsą, yra pilnas magijos, stebuklų, paslapčių, šio ir anapusinio pasaulio susidūrimų. Tokiu metu gali nutikti bet kas. Visžaliai augalai itin išskyrė iš nykios, mirštančios aplinkos, tad nenuostabu, jog buvo susieti su mirties ir blogio nugalėjimu. Tikėta, kad jie turi galių apsaugoti namus nuo nelaimių, blogos akies, piktųjų dvasių ar kitokio blogio, kuris ši stebuklingą metą klaidžioja po pasauly.

Gal todėl ilgaiusios metų nakties išvakarėse senovės egiptiečiai į namus parsinešdavo žalių palmių šakelių, o roménai pasimerkdavo lauro šakelę. Išigalėjus krikščionybei, šis paprotys smerktas, tačiau ilgainiui buvo susietas su Atpirkėju, kuris nugalėjo mirtį ir prisikėlė, tad visus metus žaliuojantis kedras tapo Jézaus Kristaus simboliu. Šiauriniuose kraštuose šis pietų kraštų medis neauga, tad jį pakeitė žaliaskaré eglutė.

Dabar sunku atsakyti, kur ir kada kilo paprotys eglutę puošti žaislais ir švieselėmis. Viena legenda pasakoja, kad tradiciją per Kalėdas puošti eglutę pradėjės reformacijos pradininkas Martynas Liuteris. Tai jis sugalvojės užgimuso Kristaus garbei eglutę puošti žvakelėmis, kad jų spindėjimas primintų žvaigždes. Kitoje legendoje porinama, kad eglucių puošimas kilęs iš viduramžių vaidinimų. Kalėdų išvakarėse būdavo rodomas vaidinimas apie Adomo ir Ievos išvarymą iš rojaus. Kadangi žiemą medžiai nežaliuoja, per vaidinimus obuoliai kabinti ant žaliaskarés eglutės.

Lietuvoje kalėdinės eglutės imtos puošti vos prieš šimtmetį. Manoma, kad ši paprotį i Lietuvą atnešė aukštuomenė. Apie tai dienoraščiuose rašė poetas Antanas Baranauskas, mat 1853 m. lankësi caro valdininko – vachmistro – namuose ir matė išpuoštą eglutę. Praėjo nemažai laiko, kol iš aukštuomenės aplinkos kalėdinės eglutės persikraustė į paprastų miestiečių ir kaimo žmonių namus.

## 16. Kokią eglutę pasirinkti?

Norėdami sukurti šventinę nuotaiką, ipratome eglutes puošti net savaitę ar dvi prieš Kūčias. Nupuošiame taip pat jau gerokai po Trijų Karalių. Ką daryti, kad medelis nemestų spyglių?

Išeicių yra net kelios. Vietoj paprastosios eglės rinkitės kitą visžalių medelių rūšį, pavyzdžiui, danišką kėnį. Šios rūšies medelių spalva sodri, daili šakų laja. O svarbiausia – jie ne tik nemeta spyglių, bet ir nesibado!

Namus galite puošti ir į vazoną pasodinta eglute. Svarbu, kad medelis vaseone būtų užaugintas, o ne į jį persodintas. Kad vazoninės eglutės džiungintų ilgai, laikykite jas toliau nuo šilumos šaltinio, kartas nuo karto apipurkškite vandeniu.

Yra ir kitų sprendimų: pvz., pasigaminti eglutę be spyglių – iš medinių lentelių, sausų šakų, audinio skiautelių ar net senų knygų!



Puošti galime ne tik žaliaskares...

## 25. Kaip originaliai supakuoti dovaną?

Dailiai ir originaliai supakuota dovana džiugina dvigubai. Vakariečiai pakuoja tam, kad kuo ilgiau išlaikytų paslaptį, kas bus dovanojama, o rytiečiams svarbesnis dovanotojo laikas, dėmesys ir pastangos, skirtos pakavimo procesui. Tad škurt pasekime rytiečių pavyzdžiu – kuo kūrybiškiau patys mėginkime supakuoti dovanas.

Tam visada tinkta:

- Popierius, nebūtinai specialus. Panaudokite senus laikraščius, knygas, žurnalus, kalendorius, net tapetų likučius ar vaikų apipieštus lapus. Keliautojui tikrai patiks dovana, suvyniota į žemėlapį ar kelionės lankstinuką. Gal senoje knygoje ar žurnale rasite teminę su adresatu susijusią frazę ar juokingą tekštą – tokia pakuočių bus dar smagsnė.

- Nestandardinių formų stiklainiukai, dėžutės nuo sausainių ar kitų gaminių. I vidų priberkite blizgių konfeti ar spalvotų popieriaus drožlių. Supakuotą dovaną papuoškite spalvota juoste, augalo šakele, gėle, plunksna, džiovintais vaisiais, karpiniu ar kitais dekoru elementais, tinkančiais šventei ar atsižvelgę į dovanos pobūdį.

- Svarbiausia nepakuoti dovaną paskutinę minutę, nes pusė šio darbo sekės – kruopštumas. Tam, kad popierius, į kurį pakuojate dovaną, nesusiglamžytų, darykite tai ant kieto paviršiaus. Naudokite dvipusę, o ne vienpusę lipniają juostą, ypač jei dovana oficiali, skirta mažiau pažįstamam asmeniui.

## 26. Furoškis – japoniškas dovanų pakavimo menas

Furoškis – tai aplinkai draugiškas pakavimo menas, kai daiktai įrišami į kvadratinę skarelę. Šis „audeklo ir mazgelių“ metodas atsirado Japonijoje kaip praktiškas būdas supakuoti transportuojamas vertingas prekes. Ilgainiui furoškis pakeitė kartonines dėžes, plastikinius maišelius, vyniojamąjį popierių. Populiarijant idėjomis apie tvarų vartojimą, šis pakavimo menas vėl sparčiai populiarėja.

Furoškiui naudojamas lengvai krentantis (medvilnė, šilkas, viskozė, nilonas ir kt.) kvadrato formos audeklas, kurio dydis priklauso nuo vyniojamamo objekto dydžio. Tai gali būti senos staltiesės ar kito audeklo atraiža, šilkinė skarelė, virtuvinis rankšluostis. Yra keli mazgelių rišimo variantai, kurie priklauso nuo dovanos formos. Galite ir improvizuoti. O šauniausia, kad dovanos gavėjas pakavimo priemonę galės panaudoti buityje ar supakuoti dovaną kitam draugui.



Furoškiui naudojamas lengvai krentantis kvadrato formos audeklas

## 43. Iš kokių puodelių geriamą kavą ir arbata?

Arbata Kinijoje gerama jau kelis tūkstantmečius. Kai Europą pasiekė XVI a., buvo įperkama tik aukštuomenei. Kartu su arbata atkeliaavo ir pirmieji porcelianiniai puodeliai arbatai gerti. Jie taip pat buvo be galio brangūs, tad neuostabu, kad diduomenė ėmė ieškoti būdų, kaip būtų galima porcelianą gaminant vietoje. Po kelių šimtmečių bandymų, vokiečių meistrams iš Meiseno pavyko atkartoti kiniško porceliano formulę, o Meiseno porcelianas garsus iki šiol.

Ilgainiui susiformavo vakarietiška arbato gérimo tradicija, kuri skiriasi nuo rytietykių. Bégant laikui pakito ne tik tradicija, bet ir arbato puodelių dydis, forma, medžiagos, iš kurių jie gaminami. Tai susiję su daugeliu priežasčių: etiketo taisyklymis, naujomis technologijomis, pasikeitusiais žmonių poreikiais. Tačiau visi arbatos ekspertai vieningai pripažįsta, kad geriausios arbatos skonio ir aromato savybės atsiskleidžia porceliano puodeliuose.

Kodėl būtent porcelianas? Todėl, kad jo paviršius labai lygus, kvapas ir skonis nenusėda puodelio sienelių porose, o kyla į viršų, kur juos pagauна nosis ir liežuvis. Gerdami arbataj iš puodelių, kurių sienelės porētos, pavyzdžiu, molinių, netenkate pusės puikaus arbato aromato ir skonio.

Klasikiniuose serviziuose galima rasti ne tik dviejų rūsių puodelius, bet ir du arbatinukus. Tiksliau, vienas iš jų bus arbatinukas, o kitas – kavinukas. Arbato puodeliai yra žemesni, viršuje platesni, o į apačią siaurėjantys. Jie tokie ne tik tam, kad būtų lengvai atskirti nuo kavos puodelių, bet ir dėl praktinių priežasčių. Arbata užplikoma verdančiu vandeniu, o kad greičiau atvėstų ir būtų tinkama gerti, arbatos puodelių viršus yra platesnis.

Kavos puodeliai yra šiek tiek aukštėsniai ir gerokai siauresni nei arbatos, jų forma iš viršaus į apačią pakinta visai nežymiai. Kavinuką nuo arbatinuko taip pat atskirsite pagal jo formą. Arbatinukas bus žemesnis, pūtašonis, kavinukas – grakštėsnis ir aukštėsnis.

## 44. Porceliano priežiūra

Porcelianas labai trapus, dažnai puoštas rankų darbo piešiniais, auksuotomis ar platinuotomis detalėmis. Tokius gaminus rekomenduojama plauti rankomis, kad nesusibraižytų piešiniai ir nenusitrintų ar nenutrupėtų prabangę apdaila. Iš pradžių porceliano indus pamirkykite šiltame muiluotame vandenyje, o tada išplaukite su švelnia kempinéle. Auksuotą ar platinuotą indą nenaudokite mikrobangų krosnelėse. Neplaukite jų indaplovėse, nebent gamintojas nurodė kitaip.



Porcelianiniai puodeliai

## 53. Lékštės, lékštėlės

Serviruodami stalą naudojame kelių rūšių lékštės, kurių kiekviena skirta konkrečiam patiekalui. Patiekalų lékštės tiesiai ant stalo nestatomos, tam naudojama speciali serviravimo lékštė. Tai leidžia laikytis etiketo taisyklių, apsaugoti stalą nuo dėmių, trupinių ir salyčio su karštu indų paviršiumi. Ant serviravimo lékštės dedamos lékštės sriubai, užkandžiams, pagrindiniams patiekalamams ir salotoms, bet ne desertams. Kiekvienna lékštė yra specifinės formos ir dydžio.

Paprastai **serviravimo lékštė** yra plokščia, 30–35 cm skersmens.

**Stalo gilioji arba sriubos lékštė** yra gili, skersmuo gali svyruoti nuo 18 iki 25 cm, joje telpa apie 500 ml sriubos. Šios lékštės skirtos sriuboms ir kitų pirmų patiekalų variacijoms (pvz., troškiniams).

**Stalo lékštė** – tai plokščios formos 24–32 cm skersmens lékštė antram patiekalui. Ji gali būti naudojama vietoj serviravimo lékštės.

**Užkandžių lékštės** gali būti didelės – iki 32 cm skersmens, ir mažos – 20–22 cm skersmens. Didžioji užkandžių lékštė naudojama šaltiems užkandžiams ir sūriui, ji dedama ant bendro stalo, kad būtų patogu visiems pasiekti. Mažoji užkandžių lékštė skirta užkandžiams tiekti porcijomis, kiekvienam svečiui.

**Pyragelių lékštė** paprastai būna baltos spalvos, 16–18 cm skersmens. Naudojama bandelėms, pyragams ir pyrageliams, skrebučiams bei pjaustyti duonai tiekti.

**Desertinė gilioji lékštė** primena sriubos lékštę ir būna iki 20 cm skersmens. Joje tiekiami vaisiai ir uogos su grietinėle ar be jos, vaisių sriubos.

**Desertinė mažoji** – 15–20 cm skersmens – **lékštė** naudojama individualiems desertams, pyrageliams, pjaustytiems vaisiams, torto gabalėliams ir pan. tiekti.

Taip pat yra kitos paskirties lékštės, pvz., **žuvies lékštė**. Ji būna pailga, iki 40 cm ilgio, iki 30 cm pločio ir naudojama žuvies patiekalamams arba visai žuviai tiekti. „**Kokil**“ lékštė yra kriauklės puselės formos, įvairaus dydžio. Šioje lékštėje tiekiami žuvies užkandžiai, jūrų gėrybės.

## 54. Kiek lékščių reikia turėti namuose?

Lékščių kaip ir kitų indų skaičius tiesiogiai priklauso nuo šeimos dydžio, finansinių galimybių, gyvenimo būdo (valgote namuose ar maitinimo įstaigose, ar turite kasdienius ir proginius indus ir t. t.) ir įpročių (mėgstate gaminti ir estetiskai patieksti patiekalus, retai ar dažnai priimate svečius, indus plaunate rankomis ar indaplovėje ir t. t.). Paprastai, neįskaitant serviravimo lékščių, 4 asmenų šeimai pusryčiams reikėtų 4 lékščių, pietums – 8 lékščių (4 gilių ir 4 negilių), vakarienai – 4 lékščių. Tad reikėtų turėti 16 lékščių. Tačiau jei indus plaunate indaplovėje, reikės daugiau. Taip pat derėtų turėti komplektą svečiams. Jei šeimoje yra mažų vaikų, dažnai jiems naudojamos mažesnės spalvotos lékštės.



4 asmenų šeimai reikėtų turėti 16 lékščių

## 93. Lengvai auginamos kambarinės gėlės

Kambarinės gėlės ne tik suteikia namams gyvumo, jaukumo, bet ir valo orą, prisotina jį deguonies, o tai gerina protinę veiklą bei miego kokybę. Žinoma, augalai reikalauja priežiūros, jais reikia rūpintis, nuolat laistyti, persodinti. Vienos iš populiariausių kambarinių gėlių, kurias lengva auginti, yra kuokštinis chlorofitas, alijošius bei zamiokulkas, dar vadinamas pinigų medžiu. Taip pat mažai priežiūros reikalauja trijuostė sanseviera, dracena, tikrasis plokštenis (vadinamas kalėdinis kaktusas) bei sukulentai, tokie kaip paprastasis storalaapis.

## 94. Nereikliųjų trijulė

**Kuokštinis chlorofitas (*Chlorophytum comosum*)** – nereiklus, bet naudinges kambarinis augalas. Chlorofitas iš aplinkos absorbuoja kenksmingas medžiagą (ypač anglies monoksida), dėl šios savybės ir ypač nereiklios priežiūros augalas yra labai vertinamas. Puikiai auga šviesioje vietoje, néra jautrus temperatūrų kaitai, tačiau žiemą temperatūra neturėtų būti žemesnė nei 12 °C. Gerai auga ir nederlingoje žemėje, laistytu reikėtų kas savaitę, bet negausiai, neatsitiks nieko blogo, jei kartais pamiršite. Patrėstas kompleksinėmis trąšomis ir nuolat laistomas auga labai greitai. Ypač rekomenduojama chlorofitą laikyti virtuvėje, darbo kambariye ar vonioje. Nepatartina dėti ant palangės į pietų pusę.

**Tikrasis alavijas (alijošius) (*Aloe vera*)** – ne tik išvaizdus kambarinis augalas, bet ir nuo seno žinomas kaip labai vaistingas. Šis augalas visai nereiklus, lengvai pakelia sausrą. Alijošių reikėtų sodinti moliniame vazone su skylėtu dugnu, nes toks vazonas greičiau garina drėgmę. Rekomenduojama laikyti šviesioje vietoje, kitaip gali prasideti miego fazė ir augalas tiesiog nustos augti. Patartina laistytu tik kas dvi savaites, jei augalas ima raudonuoti – ženklas, kad perlaistėte.

**Zamiokulkas (*Zamioculcas zamiifolia*)** néra lepus, o tinkamai prižiūrimas šis augalas gali ir präzysti. Pinigų medžių reikėtų saugoti nuo tiesioginių saulės spindulių. Tinkamiausia vieta augti – prie lango rytų ar vakarų pusėje, iš dalies pavésyje. Svarbu, kad temperatūra patalpoje nenukristų žemiau 15 °C. Augalas pakenčia tiek sausrą, tiek perlaistymą. Rudenį ir žiemą laistomas retai, o pavasarį ir vasarą rekomenduojama stebeti, kada išgaruoja drėgmę. Po vazoneliu nereikia dėti lékštutės, taip pat nereikia pukšti augalo vandeniu. Jei lapai pasidengia dulkėmis, nuvalykite drėgna kempine.



Kuokštinis chlorofitas, alavijas ir zamiokulkas