

LAISVŲ LAIKIS

Nr. 51 (979) 2016 m. gruodžio 23-29 d.

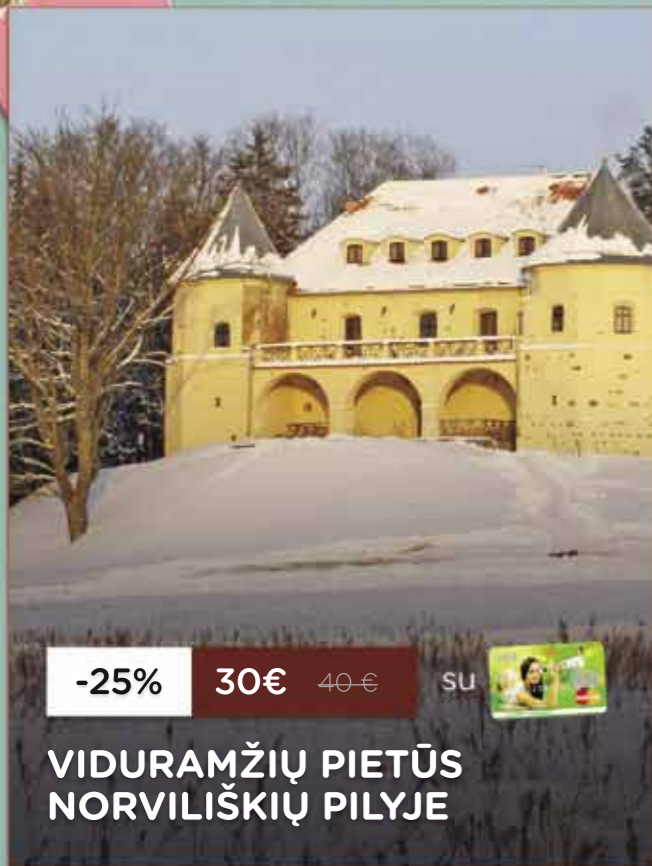
su **RSPUBLIKA**
MUSU




Andriaus ir Vaidos
Čepkų kalėdiniai stebuklai

PRAMOGAUKIT DAUGIAU!
UŽ JUS MOKA „LAISVALAIKIS“!

laisvalaikio dovanos



-25% 30€ 40€ SU 

VIDURAMŽIŲ PIETŪS NORVILIŠKIŲ PILYJE



-65% 72€ 208€ SU 

AKTYVUS POILSIS BIRŠTONE „ROYAL SPA RESIDENCE“ (2 ASM.)



-50% 35€ 70€ SU 

IŠGYVENIMO DRAMA SOVIETINIAME BUNKERYJE (2 ASM.)

Akcija galioja: 2016 m. gruodžio 23-29 d.

Dovanų kuponas galioja 12 mėnesių!
Daugiau informacijos www.laisvalaikiodovanos.lt/laisvalaikis

Šventinio makiažo variacijos pagal Kristiną



■ Kokį makiažą šventėms siūlo atlikėja bei vizažistė Kristina Ivanova ir kokias tendencijas ji išskiria? **14 p.**



Justės staigmena

■ Kokią staigmeną Naujųjų metų naktį pateiks ir žiūrovus pradžiugins laidos vedėja Justė Žičkutė? **39 p.**

Geriausias vyrų pasirinkimas - kostiumas

■ Ar viską žinote apie kostiumą? Vyrų kostiumų studijos „Tartan“ specialistai pataria, kaip turi atrodyti nepriekaištingas kostiumas. **19 p.**



LAISVALAIKIS
su RESPUBLIKA

REDAKTORĖ

Irena BABKAUSKIENĖ
laisvalaikis@republika.net
tel. (8 5) 212 36 26

ŽURNALISTĖS

Eimantė JURŠENAITĖ
eimante.jursenaite@republika.net

Ringailė STULPINAITĖ-GVILDĖ
ringaile.stulpinaite@republika.net

REDAKTORĖS PAVADUOTOJA

Agnė VAITASIŪTĖ-KEIZIKIENĖ
agne.vaitasiute@republika.net

DIZAINERĖS

Liuda MACKEVIČIENĖ
liudam@republika.net

Adelė DAGELIENĖ
adele.dageliene@republika.net
Neringa SERŽANIENĖ
neringa.serzaniene@republika.net

A.SMETONOS G. 2, LT-01115 VILNIUS
tel. (8 5) 212 36 26

RINKODAROS SKYRIUS

Tel. (8 5) 212 33 44

PRENUMERATA

Tel. (8 5) 212 18 05

REKLAMOS SKYRIUS

Koordinatorė tel. (8 5) 212 31 00
Apskaitininkė tel. (8 5) 212 31 21

Faksas (8 5) 261 72 88,
reklama@republika.net

ŠIAME NUMERYJE

- 4-11 **INTERVIU**
Andrius ir Vaida Čepkai
- 12 **VEIDAI**
Saulius Ritter,
Justina Kazlauskytė
- 16-19 **STILIUS**
Šventinė apranga
pagal Agnė Deveikytę,
Dianą Vapsvę, Ingridą
Rutkauskaitę, Viktoriją
Jakučinskaitę, Sandrą
Šernę, Ievą Grybauskienę,
Tomą Jankauskaitę
- 20-23 **ŠVENTINĖS IDĖJOS**
Beata Nicholson,
Liucina Rimgailė
- 24-27 **SKONIO KODAS**
Pasaulio skoniai
su Rasa Martens,
Šorena Džaniašvili
- 28-31 **NAUJŪJŲ METŲ KODAS**
Kokie bus Ugninio
Raudonojo Gaidžio
metai ir kaip juos
pasitikti, pasakoja
Vaiva Budraitytė
- 32-33 **ELGESIO KODAS**
Vakarėlis darbovietėje.
Šventinio etiketo
taisyklės
- 35 **ĮDOMYBĖS**
- 36 **DATOS**
Džudas Lo (Jude Law)
- 37-53 **ETERIO ŽMONĖS,
TV PROGRAMA**
Nijolė Pareigyūtė-
Rukaitienė
- 55-59 **„LAISVALAIKIO“ GIDAS**
Kinas, teatras, koncertai
- 60-63 **„LAISVALAIKIO“
KLUBAS**
- 64-65 **HOROSKOPAS,
KRYŽIAŽODIS, SUDOKU**
- 66 **BEPROTIŠKAS PASAULIS**



Makiažas: Nora Vanagaitytė („Gatineau“ grožio salonas)
Sukiosnas: Renata Butrimienė
(„Gatineau“ grožio salonas)
Fotografija: Stasys Žumbys



ANDRIUS IR VAIDA ČEPKAI - šeima, kurios gyvenime nėra nieko neįmanomo

Prieš didžiausias metų šventes visi skubame rūpintis dovanomis šeimai, artimiesiems, laukiame jaukaus pasibuvimo kartu. Pasak skaitmeninės rinkodaros ir verslo eksperto, pernai pelniusio LRT metų žmogaus titulą, **ANDRIAUS ČEPKAUS** (30) ir jo žmonos - rinkodaros specialistės - **VAIDOS** (33), nei sėkmingi verslai ar kiti materialūs dalykai niekada nebus tiek svarbūs ir tokie stebuklingi kaip laiminga šeima. Andrius net įsitikinęs, jog verslą išlaikyti lengviau nei visuomet laimingą ir tvirtą šeimą. Beje, garsus verslininkas jau 7 metus padeda išpildyti ne tik savo šeimos, bet ir kitų Lietuvos vaikų kalėdines svajones.

Ringailė STULPINAITĖ-GVILDĖ

DOSJĖ

- **Gimimo datos:** Andrius gimė 1986 m. kovo 26-ąją, o Vaida 1983 m. kovo 8-ąją
- **Andrius ir Vaida susituokė** 2009 m. rugsėjo 19-ąją
- **Veikla:** Vaida yra rinkodaros specialistė ir vadovė, o Andrius yra skaitmeninės rinkodaros ir verslo ekspertas
- **Didžiausias gyvenimo pasiekimas:** tiek Andriui, tiek Vaidai tai yra šeima
- **Gyvenimo filosofija.** Andrius sako, jog gyvenimas yra perdėm trumpas, ir jis tikrai skuba gyventi, visko pasiekti, daug dirbti, išbandyti naujus dalykus ir pamatyti kuo daugiau pasaulio. Būtent tam, kad nebūtų iššvaistyta nė viena gyvenimo diena, Andrius linkęs į visas veiklas pasinėti maksimaliai. Vaida mano, jog gyvenimas puikus tuomet, kai žmogus gyvena su meile ir gerumu tiek sau, tiek aplinkai. Tuomet gyventi tikrai verta.
- **Svajonė.** Šiuo metu pora nori pasiekti karjeros aukštumų ir sėkmės versle tiek, kad būtų savo laiko šeiminiškai ir galėtų dirbti iš bet kurio pasaulio kampelio tada, kai nori, o ne pagal kažkieno primestus grafikus ir reikalavimus. Būtų smagu pasiekti ir absoliučią finansinę nepriklausomybę, kad galima būtų nemąstyti apie darbą kiekvieną dieną. Andrius ir Vaida nori laiko prabangos, kad būtų galima be skubos būti su šeima, vaikais, juos lavinti, džiaugtis kartu ir mėgautis gyvenimu.





MAN ŠEIMA VISADA YRA DIDŽIAUSIA MOTYVACIJA IR STIPRIAUSIAS VARIKLIS

ANDRIUS

- Iki didžiausių metų švenčių galima pradėti skaičiuoti valandas. Jau visas suruošta, dovanos supakuotos?

Andrius: Mane Kalėdos kiekvienais metais užklumpa netikėtai ir nepasiruošusį, tad realiai dovanomis aš rūpinuosi paskutinėmis dienomis iki švenčių ir kone paskutinėmis akimirkomis. Tiesiog iki tol turiu tiek veiklos, kad pasimiršta man, kiek liko laiko iki švenčių. Bet dabar jau viskuo pasirūpinta. Ramu... Beje, aš labai daug dovanų savo šeimai dovanuju ne per šventes, visai be progos. Galbūt tos spontaniškos dovanos man yra svarbesnės, parinktos dėl mylimų žmonių, o ne dėl to, kad tokios tradicijos.

Vaida: Aš pradedu ruoštis gerokai anksčiau. Kam ką dovanosiu, pradedu galvoti jau lapkritį, kad nebūtų toks niūrus ir tamsus tas metų laikas ir šventės ateitų greičiau. Tačiau dovanas suruošiu likus galbūt porai savaitių iki švenčių.

- O kas dovanas neša dukrytei Saulei? Ji jau turi sąrašą specifinių norų, kuriuos įgyvendinti galbūt ne visada lengva?

Vaida: Saulei dovanas vis dar neša Kalėdų Senelis. Mes jam rašome kartu laiškus, metame į pašto dėžutę ir laukiame norų išpildymo. Bet štai Saulė lanko darželį ir ten Kalėdų Senelis ateina dar gerokai prieš Kalėdas, tad čia ir griūva visa pasaka ir vaikišku protu suvokiama logika. Nes ko jam čia pirma laiko... Ir čia prasideda mūsų, tėvų, kūrybingumo patikrinimas. Darželio Kalėdų Senis duos Saulei mažą dovanėlę ir laišką, kad šioji dovanėlė yra tik išankstinė, o jos laišką jis gavo ir tikrąją dovaną nykštukai dar gamina.

MUMS LABAI PATINKA GYVENTI STRUKTŪRIZUOTAI, PAGAL MŪSŲ SUDARYTAS TAISYKLES, BET TUO PAT METU LABAI KOMFORTIŠKAI

VAIDA



O dar kartais Kalėdų Senis ateina ir pas visokius senelius, tuomet vaikui iš viso sunku papaiškinti, kodėl taip keistai viskas vyksta.

Andrius: Paašškinti, kodėl dovanas Kalėdų Senis dalija dar prieš šventes, yra viena medalo pusė. O kur dar specifiniai Saulės norai? Visa laimė, kad mes tuos laiškus Seneliui rašome kartu su ja, turime progą įsidėmėti visus reikalavimus. Yra buvę labai konkrečių norų, pavyzdžiui, pilis su violetiniais langais, geltonomis žvaigždutėmis, rožinėmis durimis ir kitomis smulkmenomis. Patikėkite, kol surandame panašiausią variantą... (Juokiasi.)

JEI ŽMOGUS NET NEBETURI SVAJONĖS, JIS NEBETURI MOTYVACIJOS GYVENTI

ANDRIUS

- Kokios būna jūsų šeimos Kūčios, Kalėdos? Kokių turite tradicijų?

Vaida: Turbūt vienintelė ir svarbiausia mūsų tradicija - didžiausias metų šventes pasitikti su tėvais, tiek mano, tiek Andriaus. Visi susirenkame pas kuriuos nors po stogo ir švenčiame drauge. Dabar jau tėvai suvažiuoja į mūsų namus.

- Kas jums yra didžiausias Kalėdų stebuklas?

Andrius: Turbūt būtent tas visos šeimos susirinkimas. Juk tai ir yra svarbiausia - šeima, ne dovanos, šventės ar papuošti namai ir gau-

sia nukrautas stalas. Man visa kita yra tik detalės, kurios gali būti, gali ne. Bet svarbiausia turėti šeimą. Mes abu su Vaida esame užimti žmonės, su savo tėvais praleidžiame tikrai mažokai laiko, tad galimybė sutikti Kalėdas visiems kartu ir yra didžiausias stebuklas.

- Vaida, o namų dekoravimas šventėms tenka tau ar namiškiai prisideda lygiomis dalimis?

- Visi namų papuošimai ir kiti šventiniai reikalai yra absoliučiai šeimyninis projektas. Andrius parvežė eglutę ir visi pasiskirstė labai konkrečiomis užduotimis. Mes su Andriumi kabinome girliandas, Saulė kabino žaisliukus, vienas junginėja švieses, kitas sukinėja eglę ir t.t. Svarbu kiekvienam žinoti, kas už ką atsakingas.

- Andriau, tu prieš Kalėdas rūpiniesi ne tik jaukiu savo šeimos židiniu, bet jau ir aštuntus metus gyvuojančiu projektu „Vaikų svajonės“. Pernai LRT tau skyrė Metų žmogaus apdovanojimą už labdarinę veiklą ir šį projektą. Kaip sugalvojai to imtis?

- Šį projektą sugalvojome mes su pusbroliu Juliumi Gregorausku, prieš bene 7 metus kopdami į Monblano viršukalnę. Tiesiog pamastėme, kad juk vis tiek kasmet remiame labdaros projektus, siunčiame žinutes, skambiname ir pan. Tai kodėl tokio labdaros projekto nesukūrus patiems? Juk abu išmanome IT ir savo žinias galime panaudoti geriems darbams.



2015-aisiais Andrius Čepkus gavo LRT Metų žmogaus titulą už kartu su pusbroliu Juliumi Gregorausku sukurtą projektą „Vaikų svajonės“, padedantį Lietuvos mažiesiems



Ir mūsų projekto pagrindinė mintis buvo suvesti žmones - tuos, kurie gali padėti, su tais, kuriems reikia pagalbos. Mes atliekame organizacinius darbus ir tarpininkaujame.

Kitas dalykas, kodėl šis projektas tapo kalėdinis... Tiesiog pagalvojome, kad socialinės rizikos, prastai gyvenančiose ir sunkiai besiverčiančiose šeimose vaikai dažnai iš viso negauna kalėdinių dovanų, tad jie netenka ir didelės dalies šios šventės stebuklo, žavesio. O mes su pusbroliu esame svajotojai ir manome, kad, jei žmogus net nebeturi svajonės, jis nebeturi motyvacijos gyventi. Norėjome vaikams padovanoti jų svajonių išsipildymą.

SPONTANIŠKOS DOVANOS MAN YRA SVARBESNĖS, PARINKTOS DĖL MYLIMŲ ŽMONIŲ, O NE DĖL TO, KAD TOKIOS TRADICIJOS

ANDRIUS

- Paprastai madinga padėti kitų šalių vaikams... Kodėl tu, užaugęs, rodos, tikrai puikiomis sąlygomis, pasiekęs viską, apie ką svajojai, sugalvojai, jog labiausiai žmonių dėmesio, rūpesčio ir dovanų reikia būtent Lietuvos vaikams?

Andrius: Matyt, dėl to, kad reikia pradėti nuo savęs ir nuo savo aplinkos, o tuomet jau galima žvelgti plačiau. Lietuvoje yra daug vaikų, kuriems turime padėti. Pirmaisiais metais projektas išpildė daugiau negu 300 svajonių, o šiais metais jau išpildysime apie 13 tūkstančių svajonių.

Buvo vaikų svajonių, apie kurias sužinojęs tikrai susimąstiau, kaip gerai gyvenam mes ir kaip kartais sunku kitiems. Kartą vienas 12 metų vaikas mums dėkojo už tai, kad pirmą kartą gyvenime gavo Kalėdų dovaną. Tai nesuvokiama ir taip neturėtų pasaulyje būti. Pamenu, kai keli vaikai atsisakė savo svajonių ir prašė nupirkti jų mamai vaistų, kurie nebuvo kompensuojami, bet labai brangūs. Įsivaizduojate? Tuomet vaistų poreikį mamai paviešino me projekto socialinėje paskyroje ir labai greitai atsirado žmogus, kuris finansavo tų vaistų pirkimą. Tad buvo patenkintas ir šis poreikis, ir išpildytos vaikų svajonės. Dauguma vaikų svajonių labai buitinės - nuo žieminių batų, striukių iki lovų.

- Lietuvoje daug gerų žmonių?

Andrius: Tikrai taip, ir tai labai maloniai stebina. Vienam berniukui reikėjo specialaus neįgaliojo vežimėlio, kuris paprastam žmogui yra neįperkamas. Jo svajonė buvo išpildyta per valandą. Kai man kas nors pasako, kad lietuviai yra pikti, neempatiški, šykštūs ir



Andrius ir Vaida Čepkai vieningai tikina, jog nei karjera, nei pinigai ar kiti dalykai neatstos laimingos ir gražios šeimos

džiaugiasi, kai dega kaimyno kluonas, aš atsakau, kad tai - nesąmonė. Lietuvoje be galo daug gerų, rūpestingų žmonių ir aš tuo įsitikinu prieš kiekvienas Kalėdas. Yra žmonių, paprastų, ne įmonių, kurie išpildo po 30-50 vaikų svajonių patys vieni. Va čia ir yra tikrieji herojai.

- Šis projektas pildo vaikų svajones. Tačiau kalbant apie suaugusiuosius, Andriau, sutinki su mintimi, kad žmonės yra patys atsakingi už savo gyvenimo pasiekimus, laimę ir gerovę? Nes juk yra tokių, kurie visą gyvenimą nori tik gauti...

Andrius: Žinoma, jei suaugęs žmogus kalbina aplinką dėl visų savo nesėkmių, jo galimybės tikrai labai mažos. Niekas ir neturi tavimi rūpintis, niekas niekam nieko neprivalo, mes esame suaugę žmonės ir ne kas kitas, o tik mes patys rūpinamės savo gyvenimu ir jo kokybe. Iki 18 metų mumis kaip ir turi rūpintis tėvai, bet vėliau kai kuriems sunku persilaužti ir suvokti, kad jau patiems teks tvarkytis. Tokiu atveju ne vienas permeta atsakomybę neva ant valstybės pečių. Tėvai nebeprivalo išlaikyti, bet valstybė turi duoti darbą, pašalpą, lengvatą ir t.t. Aš esu kategoriškai įsitikinęs, kad nė vienas nenusipelno gauti kažką ant lėkštutės, reikia



MES ESAME IŠ TŲ ŽMONIŲ, KURIE DĖL SAVO GEROVĖS PATYS IŠ SAVĖS DAUG REIKALAUJA

VAIDA

įprasti kovoti už save, netingėti, dirbti, siekti ir tada susikursite tą savo svajonių gyvenimą. Manau, kad vienas svarbiausių dalykų gyvenime yra atsakomybės prisiėmimas. Kuo didesnę atsakomybę už save ir savo darbą prisiimsi, tuo daugiau ir turėsi. Juk jei gebi pasirūpinti savimi, galiausiai gebėsi pasirūpinti ir artimaisiais, o galiausiai, prisiėmdamas dar didesnę atsakomybę, gal pagaliau galėsi bent šiek tiek pasirūpinti ir savo valstybe. Ir pirmiausia mes turime duoti savo valstybei, o ne ji mums.

- Abu esate be galo veiklūs. Ar nuolatinė saviugda, domėjimasis naujais da-

lykais ir nuolatinis darbas ir buvo jūsų gyvenimo sėkmės receptas?

Andrius: Aš manau, kad mes vis dar nesame atradę konkretaus sėkmės recepto, kad jau galėtume pasakyti: „Na, štai, pasiekėme viską, apie ką svajojome ir ko norėjome.“ Ir dar neaišku, ką čia labiau galima vadinti sėkme - verslą ir sėkmingą karjerą ar gražią šeimą ir dar vieno vaikelio laukimą, mat Vaida turėtų man padovanoti sūnų jau vasarį.

Tiesa, man šeima visada yra didžiausia motyvacija ir stipriausias variklis siekti ir nuveikti daugiau, dirbti našiau. Nes man pačiam, vienam, kaip žmogui nieko ypatingo nereikia.

Aš visų savo veiklų imuosi tik dėl dviejų dalykų - šeimos ir noro savo jėgas išbandyti vis naujuose iššūkiuose, naujose srityse. Laimės ar sėkmės receptas turbūt iš viso yra sunkiai apčiuopiamas reikalas, juk žmonės su metais keičiasi, keičiasi jų norai, poreikiai, tad kinta ir sėkmės ar gyvenimo suvokimas.

Vaida: Mes esame iš tų žmonių, kurie dėl savo gerovės patys iš savęs daug reikalauja. Ypač šis bruožas yra ryški Andriaus asmenybės dalis. Jis visuomet randa ką patobulinti, pagerinti ir niekad negalvoja, kad „va, yra taip, kaip yra, ir taip bus gerai“. Mes siekiame nuolatinio progreso.



JUK TAI IR YRA SVARBIAUSIA - ŠEIMA, NE DOVANOS, ŠVENTĖS AR PAPUOŠTI NAMAI IR GAUSIAI NUKRAUTAS STALAS

ANDRIUS



Andrius Čepkus dievina aktyvų gyvenimo būdą, tačiau kartais jėgas atgauna ir akimirka pasidžiaugia prižiūradamas nykštukinius medelius - bonsus

- Rodos, sutampa ne tik jūsų gyvenimo suvokimas, bet net ir kai kurie pomėgiai. Abu mėgstate ekstremalų sportą, naujoves, tiesa?

Vaida: Na, yra aspektų, kur mes mąstome, suprantame panašiai. Pavyzdžiui, mums labai patinka gyventi struktūrizuoti, pagal mūsų sudarytas taisykles, bet tuo pat metu labai komfortiškai. Kita vertus, turime ir skirtybių. Andrius yra kiek hiperaktyvus, jam vis reikia veiksmo, veiklos, judėti, daryti. O aš net ryte keliuosi valanda anksčiau, kad turėčiau laiko ramiai išgerti kavą dažydama blakstienas ir nesiversdama per galvą. Manau, mes savo skirtybėmis vienas kitą papildome ir tikrai nesame kažkokios priešingybės. Esu linkusi gilintis į detales, viską sustyguoti, o Andrius mėgsta matyti bendrą vaizdą, nesigilindamas į smulkmenas.

Andrius: Kalbant apie pomėgius, yra ir panašių, ir skirtingų. Mums labai patinka keliauti, pamatyti kuo daugiau pasaulio. Bet čia aš esu ekstremalių sportų - motociklų, banglenčių, kopimo į aukščiausius pasaulio kalnus - mėgėjas, o Vaida - ramesnė, nors aš ją bandau įtraukti į ekstremalius dalykus. Ji lanko karatė, kur metų metus gilinamasi į techniką, veiksmo atlikimą, o man reikia grei-

to rezultato, veiksmo čia ir dabar. Kai labai noriu sustoti, įkvėpti oro ir „surinkti“ save atgal, sėdu karpyti savo bonsų. Tai mano ramusis hobis, leidžiantis pasidžiaugti akimirka ir pailsėti nuo amžino skubėjimo ir darbų.

- Tai kelionės yra pabėgimas ir nuo aktyvios kasdienybės?

Vaida: Man taip. Andrius keliauja dėl kitų tikslų. Jis nenusėdi vietoje, jam nuolat magda dar ką nors išbandyti, dar kažką atrasti ir pamatyti, išmėginti dar vieną ekstremalų sportą ir pan.

Andrius: Man kelionės yra tam tikras restartas, nes, kai turiu be galo daug veiklų, verslų, darbų ir projektų, smegenys visada įsitempusios ir sprendžia aibę klausimų, poilsis tiesiog gyvybiškai būtinas. Ir jei tokiame rate tektų sukintis ilgesnį laiką be pabėgimo plano, įklimpčiau į tą pelkę ir prarasciau motyvaciją, džiugesį... Todėl bilietus aš vis perku ekspromtu, pamatau akciją ir perku, o tada, kai jau bilietai rankose, pasakau Vaidai, kad planuojusi atostogas.

- Andriau, rodos, tu Vaidai esi padovanojęs ir neeilinę dovaną, susijusią su amžinu kelionių troškulių ir didelėmis svajonėmis, tiesa?

ESU KATEGORIŠKAI ĮSITIKINĖS, KAD NĖ VIENAS NENUSIPELNO GAUTI KAŽKĄ ANT LĖKŠTUTĖS, REIKIA ĮPRASTI KOVOTI UŽ SAVE, NETINGĖTI, DIRBTI, SIEKTI

ANDRIUS

Andrius: Galima pasakyti ir taip. Tiesiog, kai mes su Vaida susipažinome, išsiaiškino, kad abu turime panašių ir labai didelių svajonių. Viena tokių - nuosava sala. Aš mėgstu žmoną stebinti dovanomis, tad artėjant mūsų vestuvėms pradėjau domėtis salų kainomis. Na, jos, švelniai sakant, yra kosminės. Bet pamačiau, kad vienas žmogus - ūkininkas - Havajuose, norėdamas išsaugoti salą nuo visiško komercializavimo, turimą žemės plotą pardavinėjo po pėdą. Tad ir padovanuoju Vaidai prieš pat vestuves tą simboliinę mūsų svajonę, dar ne visą salą, bet nuosavą pėdą žemės Havajuose. Jei laikyčiau žmoną ant rankų, visai tilptume tame „sklype“. (Juokiasi.)

Vaida: Gavusi tokią dovaną supratau, kad mano vyrui tikrai nėra nieko neįmanomo. Jis visuomet randa būdų ir priemonių įgyvendinti savo norus ir svajones.

- Jūs kartu jau esate beveik dešimtmetį. Niekuomet netikėjote tomis pasakėlėmis, neva meilė trunka trejus metus?

Vaida: Oi, meilė ribų neturi ir nežinia, ar galima sudėti, į kiek metų ji telpa, kiek trunka. Bet nemeluosime, mes, kaip ir tikriausiai daugelis šeimų, susidūrėme su pusės metų,

trejų metų, septynerių metų, vaiko gimimo krizėmis ir pan., bet viską ištvėrėme. Reikia tiesiog kelti sau klausimus ir į juos atsakyti: ar tau reikia šios šeimos, ar reikia to, ką turi?.. Jeigu reikia, rasi, kaip dėl to pakovoti ir išsaugoti. Tuomet nebėra taip sunku nusileisti, atsiprašyti pirmam ir išmokti eiti į kompromisą.

Andrius: Kol būna jauni, žmonės dažnai mano, kad geri ir kokybiški santykiai turi tiesiog būti, tarsi kokia neginčijama duotybė. Bet iš tiesų dėl tos kokybės ir gerumo reikia dirbti. Kai tą supratome ir išmokome juos

puoselėti, viskas susitvarkė. Ir kuo ilgiau esi kartu, kuo daugiau visko dviese sukuri poroje, tuo mažiau norisi barnių, nesutarimų. Verslą išlaikyti yra daug lengviau nei laimingą, tvirtą ir vieningą šeimą. Sukūrus šeimą ir atsiradus vaikams, manau, daugeliui kurį laiką būna tam tikras šokas. Tavo gyvenimas keičiasi iš esmės ir pats sau jau niekada nebūni pirmas ir svarbiausias.

SUPRATAU, KAD MANO VYRUI TIKRAI NĖRA NIEKO NEĮMANOMO. JIS VISUOMET RANDA BŪDŲ IR PRIEMONIŲ ĮGYVENDINTI SAVO NORUS IR SVAJONES

VAIDA

- Ar savo gyvenimo stiliumi bandote Saulei parodyti, kad gyvenime nieko nėra neįmanomo? Kokias vertybes jai skiepijate?

Andrius: Aš dukrai tikrai noriu parodyti, kad ji turi būti savo gyvenimo šeimininkė. Mes neverčiame jos tobulai mokytis, lankyti kažkokius būrelius, bet rodomė, kad mokytis reikia ir kad tai suteikia daug laisvės. Mokslas padės gyvenime daugiau pasiekti, daugiau suprasti, atrasti ir t.t. Mes norime, kad Saulė būtų laisvas, laimingas žmogus.

- Andriau, tu, be šeimos, darbų, projektų ir hobių, pernai įstojai ir į Lietuvos šaulių sąjungą. Kas paskatino?

- Į Šaulių sąjungą nuėjau tada, kai pradėjo vis garsiau būti kalbama apie vienos kaimyninės šalies agresiją mūsų šalies atžvilgiu. Man atrodo, kad tai teisingas poelgis. Deja, turiu pripažinti, kad nesu pats aktyviausias sąjungos narys, nes elementariai nespėju visko, norėčiau tam skirti kiek daugiau laiko. Bet dabar, kol laukiame antrojo vaikelio, negaliu tam atsidėti.

- Esi patriotas? Gintum tėvynę?

- Taip. Eičiau ir ginčiau. Tiesa, man būtų priimtina pirmiausia pasirūpinti šeimos saugumu.

- Na, netruks ateiti ir Naujieji. Tai ko sau palinkėtumėte ateinančiais, 2017 metais?

Andrius: Aš mūsų šeimai palinkėčiau naujų galimybių ir išnaudoti jau esamas bei skirti laiko sau.

Vaida: Aš ateinančiais metais linkiu mums visiems stiprybės susidoroti su visais sau jau išsikeltais iššūkiais. O konkrečiai mūsų šeimai - kad visi būtų mylimi, sveiki ir gražiai sutartume.



Makiažas: Nora Vanagaitė („Gatineau“ grožio salonas). Šukuosena: Renata Butrimienė („Gatineau“ grožio salonas). Fotografija: Stasys Žumbys

Pasak Vaidos Čepkienės, vienas iš šeimos prioritetų - kasdienis bendravimas ir kokybiškas laisvalaikis drauge



Makiažas: Deimantė Kazenaite. Fotografijos: Gediminas Žilinskas

Saulius Riteris ir Justina Kazlauskytė

tapo meilės istorijos herojais

Juvelyrė **ERNESTA STATKUTĖ** (28) pristatė savo naują, maždaug pusmetį kurtą kolekciją „Love Story“ („Meilės istorija“). Pagrindiniais istorijos herojais tapo olimpinis vicečempionas irklotojas **SAULIUS RITERIS** (Ritter, 28) ir garsusis mūsų šalies modelis **JUSTINA KAZLAUSKYTĖ** (26), įsiamžinę naujosios kolekcijos fotosesijoje.



Juvelyrė Ernesta Statkutė
Irmanto Sidarevičiaus nuotr.

Autorė teigia visada norėjusi, kad jos papuošalai kalbėtų, pasakotų istorijas: „Juk aksesuaras dažniausiai visada būna su jo savininku, visada arčiausiai kūno, „jaučia“ kiekvieną jo emociją, išgyvenimą. O jei dar tas papuošalas dovanotas mylimojo, tai jis tau perduoda ir to žmogaus energiją, tu tarsi nuolat su savimi turi jo dalelę.“ Didžioji dalis naujosios kolekcijos papuošalų pagaminta iš sidabro, kai kurie aksesuarai paauksuoti, kiti - pajudinti. Juvelyrė, paklausta, kodėl būtent toks pavadinimas, šypsodamasi atsakė, kad kiekvienas anksčiau ar vėliau pradeda rašyti savo istoriją. „Akimis kartais pasakome daugiau nei žodžiais. Juk jos niekada nemeluoja. Žiūrėdamas žmogui į akis gali jį „skaityti“, - šypsodamasis sakė S.Riteris.

Parengė Eimantė JURŠĖNAITĖ



**EURO
VAISTINĖ**

jaukitės gerai

GERĄ SAVIJAUTĄ DOVANOTI GERA



Šventinio makiažo idėjos pagal

Kristiną Ivanovą

Dainininkė, grožio studijos „Kristina“ vadovė bei vizažistė **KRISTINA IVANOVA** (29) pateikia keletą šventinio makiažo variantų, kuriuos pasirinkusios tikrai neprašausite ir suspindėsite ištaigingos vakarienės ar siautulingo vakarėlio su draugais metu. Ji primena, kokių taisyklių vertėtų nepamiršti, ir dalijasi savo įžvalgomis.

Nemari klasika

Visada pataikysite į dešimtuką, jei pasirinksite klasikinį makiažą – ryškias lūpas, vienos spalvos šešėlius, dailiai paryškintas blakstienas ir nubrėšite nepriekaištingus akių kontūrus. Žinoma, nupiešti akies kontūrą nėra tokia paprasta užduotis. Pateiktame klasikinio makiažo variante ryškus kontūro taip pat nėra, akims parinkti neutralūs šviesūs tonai su subtilia tamsesnių spalvų užuomina, šešėliais šiek tiek paryškinta blakstienų augimo linija, o akcentuojamos lūpos. Raudona – nemari klasika, nepriklausomai nuo vyraujančių tendencijų neišeinanti iš mados. Pasirinkite tinkamiausią sau raudonos atspalvį, kurį, jei norite, galite priderinti prie nagų lako atspalvio, ir būsite vakaro karalienė. Kadangi esu pasipuošusi blizgia suknele ir puošniais auskarais, blizgučių makiaže vengiu, šiek tiek spindėjimo specialia priemone suteikiau veido odai, kad atrodytų skaistesnė.

Ryškos variacijos

Nors vertėtų rinktis, ką norite akcentuoti – lūpas ar akis, eidamos į jaunatvišką ar teminį vakarėlį šiai taisyklei galite ir nusizengti. Šiuo atveju ir lūpos, ir akys padažytos gan ryškiai, tačiau tinkamai viską suderinus makiažas atrodo puikiai. Šiuo atveju parinkti tamsesni rudos tonai. Pati nemėgstu daug blizgesio veide, tad dažniausiai renkuosi matines, neblizgias spalvas. Žvilgsniui gilumo suteikia ilgos blakstienos. Priderinusi kokį nors stiliaus akcentą teminiame vakarėlyje atrodysite tiesiog stulbinamai!

Makiažas: Kristina Ivanova. Fotografija: Viktorija Kuhlins

Tendencijos prieskonis

Garbanos ir ryškios lūpos – puikus derinys ruošiantis į prabangią vakarienę ar smagų vakarėlį. Šiuo atveju lūpoms parinkau tamsią vyšnių spalvą. Vadinamosios gotikinės lūpos karaliauja tarp populiariausių 2016–2017 m. makiažo mados tendencijų. Kadangi makiažo akcentas – lūpos, akims parinkti neutralūs tonai. Vokai padažyti kūno spalvos šešėliais ir šiek tiek pridėdant subtiliai rudos. Vietoj klasikinio akių kontūro tamsiai rudais šešėliais paryškinta blakstienų augimo linija. Kad akys būtų išraiškingesnės, gilesnės, patarčiau rinktis ilgesnes nei natūralios dirbtines blakstienas, aš dažniausiai renkuosi kuokštelius.

Makiažas: Kristina Ivanova. Fotografija: Gabija Monika Vainiūtė (gabija.eu)

Makiažas: Kristina Ivanova. Fotografija: Gabija Monika Vainiūtė (gabija.eu)

Per šventes karaliauja aksomas ir blizgučiai!

Jovitos Bingelytės nuotr.



Dizainerė AGNĖ DEVEIKYTĖ („Agne Fashion“). Elegantiška A. Deveikytės kurtą kokteilinę suknelę puikiai tinka kokteiliui aprangos kodui: ja galima puošti ir naujametėje šventėje, ir oficialaus šventinio vakarėlio metu. Rankų darbo pynimai ant pečių ir diržo suteiks išskirtinumo, tamsiai raudono vyno spalva pabrėš moteriškumą, o šį sezoną madingas aksomas leis pasijusti vakaro karaliene.

Šventinis laikotarpis - ypatingas metas, kai esame kviečiami į įvairius renginius ir vakarėlius. Kad nereikėtų ilgai sukti galvos, kuo pasipuošti, žinomos šalies dizainerės ir kūrėjos pristato savo idėjas, kaip per šventes atrodyti tiesiog stulbinamai!



Savo kurtą suknelę pademonstravo dizainerė Diana Vapsvė
Dianos Vapsvės asmeninio albumo nuotr.

Dizainerė DIANA VAPSVĖ (Diana Vapsve/ „Modi du“). Veiklios moterys dažnai neturi laiko, kad susikurtų įdomesnį, iki smulkmenų apgalvotą įvaizdį. Kaip tvirtina D. Vapsvė, šiemet jos sukurtą mažą juoda kokteilinę suknelę puikiai tinka beveik kiekvienai figūrai, yra šventiška ir universali, o kai nėra laiko detaliam apgalvoti savo įvaizdį, ji tampa paprastu, tačiau neprastu sprendimu. Toks įvaizdis tinka ir solidžiai šventinei vakarienei, jaunatviškam kalėdiniam vakarėliui, ir Naujųjų sutikimui su draugais.

INGRIDA RUTKAUSKAITĖ („Ingrid Inži“).

Vakarinis žaismingas dizainerės kurtas įvaizdis „su cinkeliu“, tinkantis ir pusiau formaliam, ir kokteiliui aprangos kodui. Šį sezoną labai madingas aksomas, žalia, samani, tamsi vyšninė, aukso ir sidabro spalvos, gėlių raštai ir blizgios detalės. Rinkdamosios tokią suknelę neprašausite, ji atitinka mados tendencijas ir atrodo išskirtinai.



Savo kurtą suknelę pademonstravo dizainerė Ingrida Rutkauskaitė
Ingridos Rutkauskaitės asmeninio albumo nuotr.



VIKTORIJA JAKUČINSKAITĖ („Tiulio tėja“).

V. Jakučinskaitė kaip alternatyvą juodai šventėms siūlo jaunatvišką šviesią, elegantišką ir puošnią, tačiau subtilią suknelę, puikiai tinkančią ir prabangiai vakarienei, ir kokteiliui vakarui. Su tokia suknele tikrai neliks nepastebėta ir sulauksite daugybės komplimentų.



„Tiulio tėjos“ nuotr.

KĄ SUFLERUOJA APRANGOS KODAS?

Jei norite per šventes atrodyti ne tik gražiai, bet ir tinkamai, būtinai atsižvelkite į kvietime nurodytą aprangos kodą. Dažniausiai šventiniuose kvietimuose nurodyti aprangos kodai yra šie:

PUSIAU FORMALI APRANGA

(angl. „Black Tie“)

Kvietime nurodytas aprangos kodas reiškia, kad reikia atrodyti formaliai ir prabangiai, tad rinkitės tai, ką turite geriausia. Kokteilinę suknelę gali

atrodyti per kukliai, tinkamiausia ilga, siekianti žemę arba bent jau kelius dengianti suknelė, itin plonos pėdkelnės, dailūs aukštakulniai ir kuo mažesnės delninės. Nesirinkite bižuterijos, geriau puoškitės smulkiais papuošalais iš brangiųjų ir pusbrangiųjų metalų bei akmenų.

KOKTEILINĖ APRANGA

(angl. „Cocktail Attire“, „Cocktail Dress“)

Geriausiai tinka kokteiliui ar mažą juoda suknelę, prabangiai atrodantis sijono ir marškinėlių ar palaidinės derinys. Tokiu

atveju derinkite ploną, peršviečiamą pėdkelnę, dailius aukštakulnius ir delninę rankinę. Derinį gali papuošti ir smulkūs prabangūs juvelyrikos dirbiniai, ir stambesni, įdomesni papuošalai - masyvesni žiedai, stambesni vėriniai, daug apyrankių

ir didesni auskarai. Šiam aprangos kodui tinka ir kokybiškas išveiginis kostiumas ar kombinezonas. Tačiau, jei renkatės kelnių ir palaidinės derinį, rinkitės kiek įdomesnį variantą - plačias, trumpintas ar dekoruotas kelnes.

PUOŠNUS NEFORMALUS

(angl. „Dressy Casual“)

Toks aprangos kodas tinka jaunatviškam vakarėliui su draugais, svarbiausia apsirengti puošniau, nei rengiatės kasdien. Tinka ir patogios suknelės,

sijono ir blizgių marškinėlių ansamblys, kelnių ar netgi džinsų bei palaidinės derinys. Pėdkelnės tokiu atveju gali būti ir žaismingesnės, o bateliai nebūtinai aukštakulniai. Galite rinktis ir masyvius papuošalus. Šiuo atveju tinka ir bižuterija. Nebūtina rinktis ir delninės, tinka daili rankinė ar kuprinė.



SANDRA ŠERNĖ ir IEVA GRYBAUSKIENĖ („Female“). Žemę siekianti, prabangi, moteriškumu dvelkianti suknelė puikiai tinka ir prabangiai vakarienei, ir Naujųjų sutikimui. Netgi jei vakarėlio tema būtų Holivudas ar raudonasis kilimas, ji būtų puikus pasirinkimas.



Modelis: Oksana Zlatkovaitė „Female“ nuotr.



Dizainerė TOMA JANKAUSKAITĖ („Toma Accessories“). Toks įvaizdis - dar viena aksomo variacija. T. Jankauskaitės kurta aksominė suknelė puošni, bet lengvai derinama su skirtingais aksesuarais, tad su ja nesudėtinga atrodyti labai šventiškai, o pakeitus batus ar švarkelį - ir kasdieniškiau. Todėl suknele pasipuošti galima ir šeimos vakarienei, ir draugų vakarėliui.



Modelis: Gabrielė Martirosianaitė Gretos Gedminaitės nuotr.

Geriausias pasirinkimas vyrams - kostiumas



Vyrams retai reikia laužyti galvą, kuo pasipuošti per šventes, juos visuomet gelbsti dailūs kostiumas, tinkantis visoms progoms. Kiekvienas vyras turėtų turėti bent kelis kostiumus, tačiau, kad atrodytų nepriekaištingai, labai svarbu, iš kokio audinio jis pasiūtas, taip pat svarbu jo sukirpimas ir pats pasivimas. Vyriškų kostiumų studijos „TarTan“ specialistai pataria, kaip turi atrodyti nepriekaištingas kostiumas.

- ❑ Kostiumas turi būti tinkamo dydžio - nei per mažas, nei per didelis.
- ❑ Švarko rankovės turi būti 1-2 cm trumpesnės už marškinių rankoves, o marškinių rankovės turi baigtis ten, kur prasideda nykštys.
- ❑ Medžiaga ties pečių ir rankovės linija turi būti tiesi, be įdubos. Rankovė su nedideliu išlinkimu turėtų gražiai kristi žemyn. Švarko rankovės neturi būti susiraukšlėjusios. Stovint neutraliai jos turi kristi tiesiai ir laisvai.
- ❑ Švarko pečių linija turi būti visiškai tiesi ir lygi. Švarko apykaklė neturi būti atitrūkusi nuo marškinių apykaklės ir per daug jos uždengti.
- ❑ Švarkas turėtų uždengti sėdmenis, o nuleidę rankas ir sugniaužę kumščius pirštų galais turėtumėte pasiekti švarko apačią.
- ❑ Kai užsegama viršutinė švarko saga, jis turi būti tarsi priglundęs prie kūno ir negali būti nei per siauras, nei per platus. Jei susisegę sagą matote X formos raukšlelę, švarkas jums per mažas.
- ❑ Švarko nugara turi gražiai atkartoti jūsų pečių, nugaros ir liemens įlinkimus, neturi būti raukšlių, įdubimų ar kitokių nelygumų.
- ❑ Kelnių apačioje neturi susidaryti armonikos formos raukšlės, priekyje turėtų būti vos matomas lūžis, o gale jo visai neturi būti. Kelnės su atvartais turėtų būti trumpesnės, kristi tiesia linija. Priekinė kelnių dalis neturi veržti ar būti per didelė, šonai turi būti gražiai priglundę prie klubų, o kišenės neatsiknojusios. Negali susidaryti kelnių maišeliai. Užpakalinė kelnių dalis turi kristi laisvai, bet negali matytis jokių nelygumų.

NAUDINGA ŽINOTI

Gaila, bet nusipirkti idealiai tinkantį kostiumą parduotuvėje beveik neįmanoma. Vienintelė išeitis - siūtis. Sostinėje įsikūrusi vyriškų kostiumų studija „TarTan“ - vienintelis vyriškų drabužių salonas, galintis pasigirti ilgamete patirtimi ir klientams pasiūlyti itin kokybiškas paslaugas. Kostiumai, paltai, smokingai ar frakai salone siuvami tik iš kokybiškų audinių, kurių gamintojai - visame pasaulyje žinomi prekės ženklai. Patyrusios darbuotojos padės pasirinkti iš plataus audinių asortimento ir patars renkantis trokštamą modelį. Visi drabužiai siuvami atsižvelgiant į kliento pageidavimus, figūros ypatumus, pabrėžiant privalumus ir paslepiant trūkumus. Jei vertinate kokybę, komfortą ir kitus drabužių išskirtinumus, geras pasirinkimas - vyriškų drabužių studija „TarTan“.



Su „Laisvalaikio“ kortele

10%

nuolaida siuvimo ir taisyso paslaugoms



Vyriškų drabužių studija „TarTan“

Jogailos g.11/2-11, Vilnius

Tel. 8 607 73 130

El. p. vilnius.tartan@gmail.com

www.tartan.lt



Mildos Aukštikalnytės nuotr.

Puslapius parengė Eimantė JURŠENAITE

Beata Nicholson: natūralumas ir kuklumas - visada gera tendencija



Iš tortinės galima pasigaminti nuostabią žvakidę



Kad svečiai pasijustų laukiami, prie stalo palikite korteles su vardais



„Beatos virtuvės“ nuotr.

Kūčių vakarienės ar kalėdinių pietų su šeima susėsime prie jaukaus stalo, kurio dekoras ne mažiau svarbus nei šventiniai patiekalai ar puošni eglutė. Kulinarinių knygų autorė bei televizijos laidų vedėja **BEATA NICHOLSON**, pristačiusi stalo tekstilės bei indų kolekcijas, pasidalijo keliomis idėjomis, kaip gali atrodyti jūsų šventinis stalas, ir papasakojo, kaip serviuoja savąjį.



Stalo dekoravimui puikiai tinka vaisiai, riešutai ar įvairios šakelės



Puikiai puošybos detalė gali būti prie staltiesės ir kitų dekoru elementų derančios servetėlės

- Kiek dėmesio pati per šventes skiriate stalo puošybai?

- Man svarbu, kad stalas būtų ne „nuogas“, bet kartu ir neperkrautas. Aš pati nemoku ir nemėgstu stalo perkrauti didžiulėmis puokštėmis ir instaliacijomis, manau, kad dengiant stalą svarbu keli elementai, kurių nereikėtų pamiršti: staltiesė arba takeliai, padėkliukai, žvakės ir koks nors dekoru elementas. Žvakės uždegu net ir per eilinę vakarienę. Tiesą sakant, per šventes reikia rasti laiko viskam - ir stalui, ir nuotaikai, ir virtuvei, taigi svarbu neperlenkti lazdos, stengiantis viską padaryti tobulai ir gausiai, svarbu planuoti. Šalia mūsų stalo stovi eglutė. Ji puikiai papuoš ir skleis gerą nuotaiką, bet stalas vis tiek nebus tuščias, ant jo bus žvakių, būtinai staltiesė ir takelis, papuoštas mažais jaukais dalykais: vaikų užrašytomis vardų kortelėmis, kurios gali būti prištos prie obuolio ar kankorėžio.

- Kas sezoną pristatomos šventinio stalo puošybos tendencijos, o prekybos centruose nuolat atsiranda kalėdinių dekoracijų, indų, servetėlių... Ar tikrai verta kasmet prisipirkti naujų puošybos elementų?

- Manau, verta nusipirkti keletą gražių dalykų, kuriuos ant šventinio stalo galima dėti visada. Pavyzdžiui, labai gerai atrodo mažos lemputės, gražios žva-

kidės, visada gera investicija yra stalo reikmenys, staltiesės, kita tekstilė. Tokie dalykai tarnaus ilgai. Manau, ypatingo šventiškumo suteikia ir indai. Stengiuosi, kad ant mūsų stalo būtų vienodų indų rinkinys. Šiomet valgysime iš mano kurtos kolekcijos indų.

- Ar pati paisote tendencijų?

- Tendencijų tikrai nepaisau, manau, kad kam nors pasidalijus idėjomis daugelis vienu metu ima jomis naudotis. Manau, natūralumas ir kuklumas - visada gera tendencija.

- Ar kai kurias dekoracijas galima pasidaryti patiems, puošybai panaudoti vaisius, riešutus, cinamoną, eglės šakelės ir pan.?

- Žinoma, man patinka, kai dalykai turi keletą panaudojimo galimybių. Pavyzdžiui, keletą žvakių galima uždėti ant tortinės, šalia padėti žaisliukų, eglės šakelių - turėsite puikiausią išpūdingą žvakidę. Kankorėžiai, obuoliai ar mažos vazelės su nedideliais augalais - visada gražu.

- Be kokių dekoru elementų neišsivaizdujate šventinio stalo?

- Būtina stalo tekstilė, įvairūs šviesų skleidžiantys objektai ir minimalus dekoru elementas - vainikas, vazelė ar kokie nors nedideli augalai.

LAISVALAIKIS
siūlo pasigaminti



Cinamonu galite dekoruoti žvakes indeliuose ar stiklines žvakes



Stalo įrankiai puikiai šventiškai atrodo sudėti į kalėdinę kojine



Stiklinėje vazelėje plaukiojanti žvakutė gali būti dekoruota įvairiais gyvais augalais



Žvakidė iš obuolio
Redakcijos archyvo nuotr.

Puslapius parengė Eimantė JURŠĖNAITĖ



Dovanos gali būti ir saldžios

Lyg ir įprasta Kūčias sutikti su artimaisiais, o per Kalėdas ir Naujuosius susitikti ir su bičiuliais. Kad nereikėtų dvigubai sukti galvos tiek renkant dovanas, tiek maįstant, ką skanaus atsinešti į svečius, renginių organizatorė ir kepyklėlės „Liu Patty“ savininkė **LIUCINA RIMGAILĖ** tikina, kad pasirinkę saldžią dovaną vienu šūviu nušausite du zuikius. O jei dar toji dovana bus pačių gaminta, abejingų neliks. Taigi „Laisvalaikis“ pasidomėjo, kokias saldžias dovanas šiais metais siūlo rinktis ir gaminti Liucina.

Morenginis šventinis vainikas pagal Liuciną Rimgailę

INGREDIENTAI MORENGIAM VAINIKUI:

- 5 baltymai (L dydžio kiaušiniai)
- 250 g smulkaus cukraus
- 1 šaukštelis vyno acto
- 1 šaukštelis bulvių krakmolo
- Žiupsnis druskos

Gaminimas:

Baltymus su žiupsneliu druskos išplakti iki purumo. Dalimis dėti cukrų, kaskart labai gerai išplakant, kad neliktų cukraus kristalų. Galiausiai įpilti acto ir įdėti šaukštelį krakmolo, gerai išmaišyti.

Blizgia, standžią masę sudėti į konditerinį maišelį su apvaliu antgaliu ir išspausti ant kepimo popieriaus burbulus, sujungiant į vainiką arba taip, kaip patys sugalvosite. Bet kokia forma bus graži! Nebijokite improvizuoti!

Orkaitę įkaitinti iki 150 laipsnių Celsijaus (su vėjeliu). Įdėjus baltyminį vainiką, iškart sumažinti iki 120 laipsnių ir kepti apie 1 val. 45 min. Visgi kiekviena šeiminkė geriau pažįsta savo orkaitę, todėl geriausia būtų atsižvelgti į savosios parametrus ir galimybes. Morengas turi labai gerai išdžiūti, tad rekomenduotina jį pernak palikti uždarytoje orkaitėje. Jis iš viršaus turi būti sausas ir traškus, o viduje šiek tiek drėgnas ir minkštas.

MASKARPONĖS KREMUI:

- 200 g maskarponės sūrio
- 200 ml riebios grietinės
- 60 g cukraus

Gaminimas:

Visus ingredientus sudėti į dubenį ir išplakti iki puraus kremo. Stenkitės neperplakti!

SPANGUOLIŲ KREMUI REIKĖS:

- 250 g spanguolių (gali būti ir šaldytos)
- 70 g cukraus
- 80 g sviesto
- 2 šaukštų apelsinų sulčių
- 2 kiaušinių
- 2 kiaušinių trynių

Gaminimas:

Spanguoles kartu su cukrumi ir apelsinų sultimis sudėti į puodą ir kaitinti, kol užvirs. Nuimti puodą nuo ugnies ir pertrinti per sietelį uogas, kad atsiskirtų nuo odelių.

Į gautą tyrę sudėti kiaušinius ir trynius, gerai išmaišyti ir vėl uždėti ant vidutinės ugnies. Kaitinti nuolat maišant, kol sutirštės (turi atrodyti kaip pudingas). Tuomet nuimti nuo ugnies, šiek tiek pavėsinti ir sudėti sviestą. Viską gerai išmaišyti ir pastatyti į šaldytuvą, kad apstingtų.

„VAINIKO“ SURINKIMAS:

Baltyminį vainiką dedame ant padėkliuko, ištirpiname apie 50 g baltojo šokolado ir juo aptepame tas vietas, kur planuojame dėti kremus. To reikia, kad baltymas neištirtų. Jei nenorite tepti šokolado, kremus reikia dėti prieš pat patiekiant, nes morengas labai greitai sudrėgsta!

Ant „vainiko“ dedame maskarponės kremo burbuliukus (geriausia tai daryti su tuo pačiu konditeriniu maišeliu ir apvaliu antgaliu), tuomet su mažesniu antgaliuku išspaudžiame spanguolių kremo burbuliukus ir galiausiai papuošiame kepinį tuo, kuo labiausiai norisi. Aš pasirinkau šviežias uogas ir aplink sudėjau eglišakių, kurios, be abejonų, yra tik nevalgomas papuošimas.



Gabijos Monikos Vainiutės nuotr.

SALDŽIOS DOVANOS

■ *Tiems, kurie nemėgsta sukiotis virtuvėje, trūksta laiko ar tiesiog neturi kepėjo bei virėjo gyslelės, kepyklėlė „Liu Patty“ siūlo saldžiomis dovanomis pasirūpinti už jus...*



Raudono aksomo tortukas

Gabijos Monikos Vainiutės nuotr.

Kalėdinis rinkinukas, kuris susideda iš zejyrinės „sniego gniūžtės“, karšto šokolado gėrimo mišinio, macaroons sausainukų ir „Liu Patty“ lazdynų riešutų kremo



Kalėdinis melasos ir medaus pyragaitis su šokoladinių vyšnių-romo džemu

Mišinys kakavinams „Liu Patty“ keksiukams iškepti (su gaminimo instrukcija)



Veganiskų triufelių rinkinys



NAUDINGA

- „Liu Patty“ skanėstus galite rasti Vilniuje, L.Giros g.15
- Daugiau informacijos www.liu-patty.lt

Parengė Rimgailė STULPINAITĖ-GVILDĖ



Kaip tradicinį švenčių stalą pagardinti

pasaulio skoniais

Kūčių ir Kalėdų lietuviai neįsivaizduoja be silkės, žuvies, kūčių ar kisieliaus, tačiau šeiminkėms kasmet tenka labai pasistengti galvojant, kaip pajavrinti šventinį valgiaraštį ir nustebinti artimuosius bei svečius. Idėjų šventėms pateikė žinomi Lietuvoje žmonės, kurie projekto „Borjomi kalėdiniai stalai“ metu papasakojo apie skirtingų šalių švenčių tradicijas bei pasidalino receptais.

Eimantė JURŠENAITĖ

VOKIETIJA

Ypatingas dėmesys stalo dekorui

Verslininkė **RASA MARTENS (40)** apie vokiškas tradicijas sužinojo iš savo vyro Johano. Neretai Kalėdas jo gimtinėje švenčianti Rasa pasakoja, kad šventiniu laikotarpiu Vokietijos miestai ir miesteliai gausiai išpuošiami, visur juntama pakili nuotaika. Ji pastebi, jog vokiečiai Kalėdas švenčia santūriau nei lietuviai.

„Man, tikrai lietuvaitei, pripratusiai prie Kūčių vakarienės iš dvylikos patiekalų bei gausaus kalėdinio stalo, iš pradžių tai buvo sunkiai suprantama. Vokiečiai daug dėmesio skiria ne tik maistui, bet stalo serviruotei. Dažnas vokiečių netgi turi specialų kalėdinį indų servisą. Ant šventinio stalo gali pamatyti ir porcelianinių elniukų, angeliukų, Kalėdų žvaigždę“, – pasakoja R. Martens. Sudarinėdami šventinį valgiaraštį vokiečiai paprastai išrenka 3-6 šeimynos labiausiai mėgstamus patiekalus, kurie dera tarpusavyje. Šventės Vokietijoje visų pirma skirtos bendrauti, o ne valgyti, todėl viskas patiekama labai saikingai. Paprašyta išskirti pačius svarbiausius vokiškus šventinius patiekalus, R. Martens pamini salotinę sultenę su anties krūtinėle, špinatų sriubą, kalėdinę žąsį, kuri yra vienas pagrindinių šventinio stalo patiekalų, desertą „Rote grutze“ ir pyragą „Kalėdų boba“. „Vokiškos bulvių salotos su sūdyta lašiša yra vienas iš šventinio valgiaraščio patiekalų. Šis patiekalas mano vyrui Johanui itin gerai pavyksta. Kiekviena vokiečių šeima turi savo salotų receptą. Vieni jas gamina šiltas, kiti su grietine, tretai su majonezu. Be šio užkandžio mes jau neįsivaizduojame savo Kalėdų“, – teigia R. Martens.

Stasio Žumblo nuotr.



Vokiškos bulvių salotos su sūdyta lašiša

Salotų ingredientai (6 porcijos)

- 2 kg bulvių
- 1 didelis svogūnas
- 6 vidutinio dydžio marinuoti agurkai
- 250 ml daržovių arba vištienos sultinio
- 3 valg. šaukštai balto vyno acto
- 2 valg. šaukštai „Dijon“ garstyčių
- 200 g majonezo
- šlakelis marinuočių agurkų skysčio

Gaminimas:

Pasūdytame vandenyje išvirkite bulves su lupena.

Išvirtas atvėsinkite, nulupkite ir supjaustykite plonais griežinėliais. Tuomet užvirkite sultinį ir jame 2-3 minutes virkite smulkiai supjaustytą svogūną. Praėjus porai minučių supilkite actą, nuimkite nuo viryklės ir leiskite atvėsti. Atvėsintą sultinį pilkite ant bulvių ir leiskite šiek tiek pastovėti. Smulkiai supjaustykite marinuotus agurkus ir dėkite į bulvių masę. Atskirai paruoškite padažą. Majonezą išmaišykite su šlakeliu marinuočių agurkų skysčio. Pilkite viską į salotas ir gerai išmaišykite. Leiskite padažiui gerai įsigerti į lupena.

salotas, o tuo metu papuošimui galite smulkiai supjaustyti šviežių svogūno laiškų.

Sūdytos lašišos ingredientai (6 porcijos)

- 1 kg lašišos filė
- 100 g rupios jūros druskos
- 150 g cukraus
- 1 citrina (tik žievelė)
- 5 rūšių pipirų mišinys
- 50 g svogūnų laiškų
- 50 g krapų

Gaminimas:

Išvalykite lašišą, atsargiai išimkite ašakas. Iškllokite indą folija ir ant jos supilkite 75 g cukraus, 50 g druskos ir pusę citrinos žievelių. Tuomet dėkite lašišą į indą, apibarstykite likusiais prieskoniais, krapais, pipirais. Uždenkite lašišą folija ir dėkite į šaldytuvą marinuoti 20-24 valandoms. Marinuotą lašišą nuplaukite šaltu vandeniu ir nusausinkite. Papuošimui apibarstykite smulkintais svogūnų laiškais ir krapais.

Daugiau šventinių receptų rasite www.kaledos.borjomi.lt





ITALIJA

Kai kuriuos patiekalus gamina ne vieną dieną

Kaip ant savo kalėdinio stalo lietuviams padėti ir gabalėlį Italijos, atskleidė „Kulinarijos studijos“ šefas **DŽANAS LUKA DEMARKAS** (Gian Luca Demarco, 33). Ne vienus metus Lietuvoje gyvenantis italas tikina, jog per šventes stengiamasi pabrėžti itališkos virtuvės kasdienį nepaprastumą.

Dž.L. Demarkas pasakoja, kad Kalėdos Italijoje – tai pati svarbiausia metų šventė, mėgstama kiekvieno italo. Ši tauta kaip jokia kita moka sukurti šventinę atmosferą, o per Kalėdas jų stalus papuošia patiekalai, pagaminti pagal daugybę metų puoselejamus ir iš kartos į kartą perduodamus receptus. Žinomas virtuvės šefas pabrėžia, kad itališkos virtuvės išskirtinumas – tai jos subtilumas. Todėl ir per Kalėdas vengiama įmantrių patiekalų iš ne kiekvienam prieinamų ingredientų. Itališkas šventinis stalas neįsivaizduojamas ir be jūros gėrybių, ant stalo paprastai puikuojasi ir antis. Ji gali būti gaminama labai įvairiai, naudojant skirtingus padažus. „Man su Kalėdomis labiausiai asocijuojasi apelsinų kvapas. Kai mintimis nuklystu į vaikystę, atsimeru antį, keptą balto vyno ir apelsinų padaže“, – teigia Dž.L. Demarkas.

Saldumo kalėdiniam stalui paprastai suteikia šventinis pyragas Pan di Natale. Jis išsiskiria ne tik gamybos procesu, kuris trunka net kelias paras, bet ir galiojimo laiku. Savo skonio savybės jis visiškai atskleidžia tik „subrendęs“ – praėjus ne mažiau kaip mėnesiui nuo pagaminimo. Šį išskirtinį pyragą gardinti galima bet kuo – šokoladu, įvairiu gliaustu, vaisiais ir kitais skanėstais.



RECEPTAI

Antis balto vyno ir apelsinų padaže

Ingredientai (4 porcijos)

- 2 kg antis
- 9 apelsinai
- stiklinė balto vyno
- sviesto kepimui
- druskos pagal skonį
- rozmarino pagal skonį

Gaminimas:

Pirmausia gerai išvalykite antį, pašalinkite riebalus, ištrinkite ją druska, apibarstykite rozmariniais. Prieskonius barstykite tik iš vidaus. Gilioje keptuvėje išstipinkite sviestą ir jame iš visų pusių apkepkite antį. Tuomet įpilkite balto vyno, leiskite

jam išgaruoti. Iš 3 apelsinų išspauskite šviežių sulčių ir jas supilkite ant anties. Taip pat sudėkite griežinėliais supjaustytus 3 apelsinus. Troškinkite antį mažiau nei 45 min. virš mažos ugnies. Tik pačioje troškimo pabaigoje pagardinkite antį druska. Kol antis troškinasi, nupjaustykite vieno apelsino žievelę (tik oranžinę dalį). Nedideliame puode ar prikautuvėje užvirinkite vandenį, sudėkite žievelės ir pavirkite 3 min. Tuomet jas išimkite ir gerai nusausinkite. Ant anties dar išspauskite dviejų apelsinų sultis bei suberkite apvirtas žievelės.



Itališkas šventinis pyragas Pan di Natale

Ingredientai (1-2 pyragams)

- miltai (geriausiai tinka 00 tipo kviečių miltai) 950 g
- sviestas (pirmoji dozė) 200 g
- cukrus 290 g
- mielės 40 g
- šiltas vanduo 400 g
- razinos 300 g
- cukruoti apelsinai 150 g
- kiaušinių tryniai 210 g
- druska 5 g
- apelsinų aromatas 4 g
- sviestas (antroji dozė) 100 g

Gaminimas:

Suberkite miltus į didelį dubenį. Šiai duonai sviestą reikės dalinti į dvi dalis – pirmąją, didesnę, dėsimė maišymo pradžioje, o mažesniąją – pabaigoje. Pirmąją sviesto dozę pjaustome mažais gabaliukais ir dedame į duobelę. Sumuškite kiaušinius. Atskirai sumaišykite vandenį su mielėmis, kol šios ištirps. Visą supilkite į miltų duobelę. Gerai išmaišykite ir minkykite tešlą. Tešlą reikia minkyti nuo savęs, delno apatine dalimi ją stumiant į priekį. Gerai išminkę ir suformavę vientisą tešlą, suberkite cukruotus apelsinus, razinas. Sudėkite antrąją sviesto dalį – 100 g – ir viską gerai išminkykite. Suformuokite duonos formą ir dėkite į skardą. Uždenkite medvilniniu audeklu ir keturias valandas laikykite tešlą 22-23°C temperatūroje. Pyragas pakils, todėl atkreipkite dėmesį, į kokią skardą dedate pyragą. Pagal visas itališkas tradicijas, duonos paviršiuje padaromas nedidelis kryžiaus formos įpjovimas. Duoną kepkite 170°C temperatūroje apie 30 minučių. Kai atvės – apibarstykite cukraus pudra ir patiekite ant šventinio stalo.

GRUZIJA

Kalėdos lūžtančiais stalais, bet be dovanų

Jau 8 metus Lietuvoje gyvenanti atlikėja **ŠORENA DŽANIAŠVILI** (28) gimė ir augo Tbilisyje. Nors Vilniuje ji jaučiasi įleidusi šaknis, tėvynės labai pasiilgsta, ypač šventiniu laikotarpiu. Ji papasakojo apie gimtinės tradicijas ir atskleidė, kurie patiekalai jos mėgstamiausi.

Paprašyta išskirti pačius svarbiausius gruziniškus šventinius patiekalus, Šorena pamini lobianį, chačiapurį, pchalį, baklažanų sultinukus ir adžapsandalį. „Be abejo, pagrindinis gruziniškas šventinis patiekalas yra sacivis. Per Kalėdas ir Naujuosius metus jį gamina visi gruzinai. Ant stalo pamatęs sacivį iš karto gali suprasti, kad jau atėjo šventės! Iki šiol atsimeru, kaip vaikystėje ruošdavomės šventėms ir man tekdavo padėti gaminti padažą šiam patiekalui. Mano pagrindinė užduotis būdavo supjaustyti svogūną ir česnaką, susmulkinti prieskonines žoleles“, – sakė Šorena. Kūčių naktį lietuviai stengiasi, kad ant stalo būtų 12 patiekalų, o Gruzijoje didžiuliai stalai nukraunami maistu kiekvienos šventės metu.

Kaip ir Kalėdas ar Naujuosius gruzinai mieliai pamini visas religines šventes. Ten maisto kultūra labai svarbi tradicijų dalis. Vis dėlto Šorena pripažįsta, jog per šventes dažniausiai jai tenka dirbti, tad nelabai lieka laiko sukurti virtuvėje. Retai ant Šorenos šventinio stalo puikuojasi ir gruziniški patiekalai. „Man labai patinka visi lietuviški Kūčių patiekalai: ir žuvis, ir silkė, ir kūčiukai, ir kisielius... viskas labai patinka“, – šypsosi ji. Nors lietuviškų ir gruziniškų švenčių valgiaraštis skirtingas, kitos švenčių tradicijos – labai panašios. Gruzinai taip pat puošia eglutę, skirtumas tik tas, kad dovanų po ją nebūna. „Šventiniu laikotarpiu gruzinai išvengia panikos, kylančios ieškant dovanų, tėvynėje mes jomis tiesiog nesikeičiame“, – šypsosi Šorena.



Irmano Sidarevičiaus nuotr.

RECEPTAS

Sacivis (šalta vištiena arba kalakutiena graikiškų riešutų padaže)

Ingredientai

- 800 g vištienos arba kalakutienos
 - 1 raudonoji paprika
- ### Padažui:
- 320 g graikinių riešutų
 - 2 šaukštai sviesto
 - 1 svogūnas
 - 1 šaukštėlis miltų
 - 2 skiltelės česnako
 - 2 šaukštai vyno acto
 - ryšelis žalios kalendros
 - prieskonių mišinys „Chmeli-suneli“
 - šafranas
 - 1 stiklinė sultinio
 - prieskoniai, druska

Gaminimas:

Paruoštą vištą apvirkite. Tuomet apibarstykite ją druska, prieskoniais, aptepkite riebalais ir iškepkite orkaitėje, po to supjaustykite porcijomis ir sudėkite į puodą. Paruoškite padažą. Smulkiai pjaustytą svogūną apkepkite svieste, po 10 min. įberkite miltų. Kruopščiai viską išmaišykite ir pamažu plona srovele supilkite sultinį, actą, įberkite druskos, sumeskite kapotus ir sugrūstus žalumynus, trintą česnaką ir prieskonių mišinį „Chmeli-suneli“. Šiame padaže vištieną dar patroškinkite 5-10 min. Sugrūskite riešutus su paprika ir masę praskieskite šafrano antpilu bei sultiniu. Visą sukrėskite į padažą su vištiena. Nuimkite sacivį nuo ugnies, atvėsinkite. Į lėkštes sudėkite vištienos gabalius ir apliekite juos padažu, apibarstykite žalumynais. Sacivis patiekiamas kaip šaltas užkandis.



Daugiau šventinių receptų rasite www.kaledos.borjomi.lt



Kiekvienam

Tai labai aktyvūs metai. Labiausiai jų gėrį pajus darbštieji, ypač tie, kurie mėgsta rutininį darbą ir nepavargsta nuo jo. Kurie kantriai kapsto vieną ir tą patį, ieškodami to vienintelio aukso grūdo. Sėkmė lydės tuos, kurie atkakliausi, labiausiai užsispyrę, nesibaidydami, neabejodami, net lipdami per kitų galvas siekia savo tikslų.

Tai kūrybinių, ryškių asmenybių metai. Žmonių, kurių minioje neįmanoma nepastebėti. Puikūs metai žmonėms, kuriems ateinančių metų veikloje būtina stipri valia. Tiems, kurie jaučiasi neturį valios, puikus metas ją ugdyti, - šiuo metu reikės daug mažesnių

pastangų norint pasiekti gerų rezultatų. Ir tiems, kurie pradėjo mokytis kažko naujo, nusprendė nuo Naujųjų metų sportuoti, laikytis dietos, žengti tvirtą žingsnį sveikos gyvensenos link ir t.t. Tinka visos veiklos, stiprinančios valią, ambicingiausių planų kūrimas ir vykdymas.

Kokių profesijų atstovams seksis labiausiai? Geresnio gyvenimo gali tikėtis matomi žmonės, kurių darbas - rodyti savo gražų kūną ar aštrų protą: modeliai, aktoriai, politikai, dizaineriai ir pan. Daugiau darbinėje veikloje pasieks atviro būdo, bendraujantys žmonės, uždarieji intravertai sėkmės turės palaukti iki 2019 m.

Pasauliui

Lipimas per galvas bus juntamas ir valstybių santykiuose: stiprieji dar labiau ir agresyviau engs silpnesnes valstybes, darys joms nepageidaujamas įtakas. Visame pasaulyje bus juntama tendencija, kad žmonės nori didelių ir labai didelių permainių. Pirmą metų pusmetį didžiausią galvos skausmą Europos vadams kels emigrantų, pabėgėlių problemos. O antrąjį metų pusmetį didžiausias dėmesys bus skiriamas senstančios Europos problemoms.

Ukrainos neokupuotoji dalis 2017-aisiais pajus nedidelį palengvėjimą, žmonių nuotaikos bus gerokai optimistiškesnės, ukrainiečiai pasijus geriau gyvenantys. Vyriausybė priims

palankius sprendimus dėl bendradarbiavimo su Europos Sąjunga. Nuo 2017-ųjų okupuota Ukrainos dalis nuo laisvosios dalies ekonomine prasme eis griežtai skirtingais keliais. Nuo šių metų tos dvi Ukrainos dalys bus vis labiau panašesnės į Šiaurės ir Pietų Korėją.

Rusijos agresija nemažės, bet ekonominė gerovė nuo ateinančių metų vėl pradės augti. Regis, bus panaikintos kai kurios Rusijai taikytos sankcijos. Bet tai nesustabdys smarkiai didėjančio nepatenkintų žmonių skaičiaus. Intelligentija pradės aktyviau burtis į visuomenines organizacijas, kritikuojančias valdžios vidaus ir užsienio politiką.

Lietuvai

Lietuvai baigiasi vienas sunkesnių periodų. Nors ekonomistai dar planuoja sunkius ateinančius metus, žvaigždės rodo, kad nuo vasario situacija gerės. Ateinančiais metais bus priimti seniai vilkinami palankūs Lietuvai įstatymai. Džiaugsis pensininkai. Ryškės konfrontacija tarp seno ir seniai užmiršto, bet šiuo metu lyg ir naujo, tai bus juntama iki pavasario. Vasario pabaigoje viskas sąlyginai aprims iki rugsėjo. Sunkiausias metas Lietuvai - sausio pabaiga iki vasario vidurio, rugsėjis, spalvis, gruodis. Rugsėji ir spalį galimi ypač dideli pasikeitimai

valdžioje, didelis skandalas, susipriešinimas. Visus metus labai trūks vienybės valdžios struktūrose, vieni kitus peiks, vieni kitiems kaišios pagalius į ratus. Dažnam lietuviui bus sunku atrinkti pelus nuo grūdų. Na, bet nebūtume lietuviai, jei nukabintume nosį. Artimiausiais metais, tikite tu ar ne, vis tiek sulauksime geresnio gyvenimo.

Nuo rudens galime tikėtis tiek tiek didesnio gimstamumo. Stiprės tendencija kurti tvarkingas šeimas, o ne laisvai gyventi be išpareigojimų. Tai tęsis iki 2019 metų.

Kokie bus Ugninio Gaidžio metai

Lietuvai ir pasauliui?



Mums pasitinkant Naujuosius metus įprasta domėtis, ko laukti savo sėkmių ar meilių frontuose. Tačiau astrologė **VAIVA BUDRAITYTĖ** tikina, jog ne mažiau svarbu žinoti, ką ateinantis Ugninis Gaidys žada kiek globalesniame kontekste, ką jis atneš ne tik žmonėms, bet ir visai Lietuvai ar pasauliui.

Kaip pritraukti sėkmę 2017-iesiems?

Nors tikrieji Ugninio Gaidžio metai pagal kinų horoskopą ateis tik sausio 28-ąją, Lietuva juos pasitiks įprastai, keičiantis kalendoriniams metams. Astrologė **VAIVA BUDRAITYTĖ** tikina, jog pasitinkant Ugninį Gaidį ypač svarbu žinoti, kuo dekoruoti namus, ką dėti ant šventinio stalo, kaip dabintis patiems ir ko šiuokšt geriau nedaryti.

Vidurnakčio ritualai

Naujametinio vakaro metu idealu užstalę keisti šokiais, vėl užstalę ir toliau - vėl šokiai. Šiais metais negalima viso vakaro praleisti prie stalo ar televizoriaus, būtina judėti. Puiku, jei pasikviesite draugų, - švęskite audringai. Vidurnaktį neužmirškite daug triukšmauti, šaudyti petardas ir fejerverkus, piktosios dvasios išsigąs ir pabėgs, o geri dalykai apsigyvęs jūsų namuose.

Tiems, kurie negalės sutikti Naujųjų metų, kaip nori, gal bus komandiruotėje ar gulės ligoninėje, o gal šventinę naktį linksmins kitus, nesvarbu kas vyktų, jūs puikiai galėsite atšvęsti Naujuosius ir pagerbti ateinantį Gaidį sausio 28-ąją.

Spalvos ir šventinis stilius



Šiais Ugninio Gaidžio metais sėkmę neš raudona spalva. Ji reiškia aktyvumą, darbštumą, proto judrumą ir aiškumą, seksualumą bei vaisingumą.

Moterims bus paprasčiau, beveik kiekviena dama spintoje turi raudoną suknelę ar palaidinę, sijonėlį, žodžiu, kažką raudono. Sunkiau bus vyrams, na, bet jiems puikiai tiks raudonas kaklaraištis, varlytė ar marga kaklasaitė. Nebijokite eksperimentuoti su blizgančiais drabužiais. Taip pat Naujųjų metų naktį ir ateinančiais metais puikiai tiks geltoni, oranžiniai ir juodi atspalviai bei spalvos. Šiais metais ypač palanku puošti raudonais akmenimis - rubiniais, granatais ir t.t.



Interjero detalės

Reikėtų pasirūpinti šventinio vakaro detalėmis. Šiais metais ypač reikėtų atkreipti dėmesį, kaip kinai puošia savo darbinės patalpas, kad sektųsi, - jie derina raudoną spalvą su juoda. Pasak jų, šios spalvos atneša aktyvumą, turtus ir veiklos ilgalaikiškumą. Aišku, sėkmei užtikrinti jie būtinai pastato nors nedidelį akvariumėlį, apskaičiavę, kuri vieta pagal fengšui tinkamiausia.

Akmenimis tinka puošti ne tik patiems, bet ir puošti interjerą, kuriame sutiksime Naujuosius. Tikriausiai Lietuvoje sunkiai gausite raudonų akmenų imitacijų, bet tikrai lengva pasigaminti raudonų akmenų patiems. Paimkite bet kokius namuose turimus akmenis ir nudažykite raudona tempera ar gvausu, - kuo turit, tuo ir dažykite, dažų rūšis visai nesvarbu. Svarbiausia, kad po švenčių dažai lengvai nusiaplautų. Akmenis reikia sudėti į krūvelę, ypač palanku, jei galima sudėti vieną ant kito, nuo didžiausio iki mažiausio. Jei gaila akmenis dažyti, galite juos suvynioti į raudoną popierių ar raudoną foliją. Taigi pietvakarių pusėje sudėkite akmenis, pastatykite dubenėlį su gėlu vandeniu, puiku, jei dubenėlis bus blizgaus metalo. Į tą pačią vietą paberkite grūdų, nepamirškite padėti kelis vaisius ir lapinių daržovių ar salotų. Toks kampelis jūsų namuose pritrauks gerovę ir puikią sveikatą. Interjerą galima puošti ryškių, blizgių spalvų girliandomis, gaidžio ir vištų simboliais. Po švenčių paaukotų Gaidžiui vaisių negalima valgyti patiems, išneškite į lauką laukiniams paukščiams ar žvėreliams ar atiduokite savo augintiniams.



Naujametis stalas

Stalą denkite raudona ar geltona, marga ar net juoda staltiese. Ant stalo būtinai raskite vietos žvakei - gyva ugnis valo erdvę. Šiais metais neeksperimentuokite su maistu, Gaidys mėgsta natūralų, kuo paprastesnį maistą. Gaminkite paprastus, įprasto skonio senuosius patiekalus. Tiks silkė su svogūnais ir actu, silkė su džiovintais grybais, šiais metais pats laikas prisiminti lietuvišką balių klasiką - baltą mišrainę, šonkauliukų kelmą. Tiems, kurie jau esate seniai tuos patiekalus užmiršę, bus labai smagu prisiminti. Paklauskite vyresnės kartos šeimos moterų, jos tikrai patars ir primins senuosius patiekalus. Būtinai ant stalo privalo būti daug daržovių ir vaisių. Turtus ir gerovę pritrauks pilno grūdo duonos, pyrago gaminiai.

Turtams pritraukti kinai per Naujuosius gamina pinigėlio formos koldūnus. Jei tingite patys pasigaminti, tikrai jums tuos koldūnelius pagamins bet kuris kinų restoranas. Turėtumėte atkreipti dėmesį, kad šiais metais prie šventinio stalo šiuokšt negalima vaišintis paukštiena.



Dovanos

Dovanos turėtų būti kuklios, šiais metais svarbiausia dėmesys ir dovanos prasmė. Negalima dovanoti neporinių dalykų. Pavyzdžiui, vieno gaidžio be vištelės, vieno pyragaičio, nelyginio pinigų kiekio. Palanku dovanoti mąstymą skatinančius, protą lavinančius žaidimus, šachmatus ar šaškes, muzikos instrumentus, vadovėlius, konstruktorius ir pan.

Puslapius parengė Ringailė STULPINAITĖ-GVILDĖ



EPA-Eltos nuotr.

Vakarėlis darbovietėje.

Sventinio etiketo taisyklės

Kolektyvo vakarėlis - ne tik galimybė neformaliai pabendrauti su kolegomis, bet ir savotiškas darbuotojų patikrinimas, juk per visą šventę kolegos ir vyresnybė neabejotinai jus vertins.

Kada atvykti ir kaip pasisveikinti

Ateiti į renginį geriau laiku. Jeigu suplanuotas furšetas, galite leisti sau pavėluoti, bet ne daugiau kaip 20 minučių. Pirmiausia, ką būtina padaryti, - pasisveikinti su aplinkiniais. Čia yra keletas niuansų. Kasdieniame gyvenime viskas daugmaž aišku: vyras pirmas sveikinas su moterimi, o jaunesnis - su vyresniu. Bet, kai kalbama apie dalykinį etiketą, taisyklės šiek tiek keičiasi. Pirmas sveikinas turi būti pavaldinys, o paskui - viršininkas. Išimtis - tik situacija, kai viršininkas įeina į patalpą, kur sėdi jo darbuotojai. Tokiu atveju šefas pirmas turi išstarti pasisveikinimo žodžius. Pagal dalykinį etiketą rankos spausiti nebūtina. Jeigu jums tiesiog patinka šis ritualas, nepamirškite: moteris pirmoji ištiesia ranką vyrui; o jeigu paspaudėte ranką vienam iš bendradarbių, teks tą patį padaryti ir su likusiais. Jeigu norite pasisveikinti su kolega iš kito skyriaus ir su juo iki tol matėtės vos keletą kartų arba visai nesimatėte, o bendravote telefonu ir elektroniniu paštu, būtinai prisistatykite ir paaiškinkite, kas toks esate. Pavyzdžiui: „Labas vakaras, aš - Marija/Tomas. Mes su jumis matėmės konferencijoje Rygoje.“ Nereikia gluminti žmogaus, verčiant jį įtemptai svarstyti, su kuo jis kalbasi.

Prašom prie stalo!

Taiigi pasisveikinote su bosu ir bendradarbiais, o dabar pats laikas pereiti prie pagrindinės bet kurios šventės dalies, tai yra vaišių. Elgesio taisyklės priklauso nuo to, koks yra vakarėlio formatas.



JEIGU TAI FURŠETAS



JEIGU TAI BANKETAS

- svečiai lėtai juda aplink stalą ir iš eilės dedasi maisto bendra šakute arba šaukštu, kurį įsidėjus reikia padėti atgal, šalia patiekalo;
- lėkštė laikoma kairėje rankoje, šakutė dedama ant jos;
- galima ant lėkštės statyti ir taure, jeigu reikia pasisveikinti su kuo nors iš dalyvių;
- užkandžių lėkštėje neturi būti prikrauta daug, geriau prie stalo prieikite keletą kartų;
- pagal etiketą į tą pačią lėkštę nedera dėti žuvies ir mėsos patiekalų, o jeigu norite suvalgyti ir viena, ir kita, priimta pradėti nuo žuvies;
- desertui reikalinga atskira lėkštutė;
- signalas, kad furšetas baigiasi, yra patiekiamas kava, kai kada su ja ir brendis. Jeigu norite paskauti abiejų gėrimų, kavos puodelį reikia paimti į kairę ranką, o taurelę - į dešinę.

- moterys prie stalo sėdasi pirmos;
- nepradėkite valgyti, kol vaišių nebus pasiūlyta visiems svečiams, vyrai turi laukti, kol pradės valgyti šalia sėdinčios moterys;
- kad nesusipainiotumėte su stalo įrankiais, reikia įsidėmėti paprastą taisyklę: pradėti reikia nuo tų, kurie guli toliausiai nuo lėkštės; paprastai dedami šakutė ir peilis užkandžiams, paskui įrankiai žuviai, o arčiausiai lėkštės dedama šakutė ir peilis karštiesiems mėsos patiekalams;
- neleistina valgio ant šakutės dėti peiliu - imkite tiek, kiek galite pasmeigti viena šakute;
- gerti pradėdama tik po bendro tosto;
- kai atkėmamas naujas butelis, vyras iš pradžių įpila truputį vyno sau, o paskui įpila damai;
- vyras pila vyno moteriai, sėdinčiai iš dešinės, kaire ranka, o sėdinčiai iš kairės - dešine;
- kalbant su kolega prie stalo, nereikia pasisukti į jį visu stumenui, kitaip kaimynas iš kitos pusės bus priverstas žiūrėti į jūsų nugarą.

Galima jus pakviesti?

Šokiai - viena iš pagrindinių šventinio vakaro pramogų. Čia taip pat esama tam tikrų taisyklių.

- Kviečia, suprantama, vyras, čia neverta išradinėti dviračio, galima pasinaudoti standartine fraze: „Leiskite jus pakviesti.“
- Kreipimasis „Gal pašoksime?“ tinka tik labai artimiems pažįstamiems, šiaip jo geriau vengti.
- Kviesdamas nepažįstamą moterį, vyras turi prisistatyti.
- Moteris gali priimti kvietimą, gali ir atsisakyti, atsisakymo priežasties aiškinti nebūtina, užtenka paprasčiausiai atsiprašyti.
- Jei moteris dukart atsisakė šokti, pagal etiketo taisykles vyras nebeturėtų eiti prie jos trečiąjį kartą.
- Porai einant į šokių aikštelę, vyras pasiūlo moteriai šikibti į parankę, jeigu salėje ankšta - praleidžia ją į priekį.
- Šokdami partneriai turi žiūrėti vienas į kitą, o ne į aplinkinius.
- Šokiui pasibaigus, vyras lydi damą į vietą, praleisdamas ją į priekį.

Iki pasimatymo!

Jeigu norite išeiti iš vakarėlio, teks palūkėti, kol išeis vadovybė. Pagal etiketo taisykles išvykti namo anksčiau už vyresnybę yra nepagarbu.

○ Ruošdamiesi išeiti, palaukite pašnekėsio pauzės ir atsisveikinkite su pašnekovais. Jeigu stovėjote grupėje žmonių, kuriems buvote pristatyti vos prieš keletą valandų, galima nueiti ir be atsisveikinimo žodžių, užtenka tiesiog linktelėti.

○ Jeigu jums reikia išeiti daug anksčiau, negu baigsis šventė, pasitenkite tai padaryti nepastebimai, kad savo pavyzdžiu „neužkrėstumėte“ kitų svečių.

○ Jeigu dauguma svečių jau išsiskirstė, pasekite jų pavyzdžiu; likti restorane šventei pasibaigus neverta.

Jeigu jūsų firmoje priimta keistas dovanėlėmis, suvenyrais pasirūpinkite iš anksto. Dalykinio etiketo specialistai mano, kad šventinės dovanėlės bendradarbiams neturi būti brangios. Išeidami kolegai pernelyg brangų daiktą, jį verčiate pasijusti nepatogiai. Be to, visiškai nebūtina, kad dovanos būtų susijusios su šventine tematika. Pirkti dovaną viršininkui geriausia visam skyriui, sudėtinai, taip turėsite galimybę nupirkti tikrai gerą daiktą, juk vadovui atkišti pigių suvenyrų yra negražu. Dovanotasis daiktas pirmiausia turi būti kokybiškas: jeigu nutarėte pirkti aplanką dokumentams, tegu jis bus natūralios odos, jeigu paveikslą - autorinis darbas, o ne kopija.

Maltiečiai
... nes mums gera padėti.

1417 - 2 €
1418 - 3 €

**MALTIEČIŲ
SRIUBA 2016**

Gruodžio 23 d.
19.30 val. per

ŠVENTINIS PARAMOS KONCERTAS

LRT
TELEVIZIJA



LRT KLASIKA pristato

Kristupo Kalėdos VILNIUS 2016

12 29 ketvirtadienį, 19 val.
Šv. Kotrynos bažnyčioje

SANTA MONIKA

Kamerinis vakaras su **Monika Liu**

MONIKA LIU (vokalas)
GIEDRIUS NAKAS (fortepijonas)
MARIJUS ALEKSA (mušamieji)
DOMAS ALEKSA (bosinė gitara)

www.kristupofestivaliai.lt

25%



2017 M. SAUSIO 28 D., 18 VAL.
PANEVĖŽIO MUZIKINIAME TEATRE
(Nepriklausomybės a. 8)

Generalinis rėmėjas
Mercedes-Benz

Spaustuvė
VSRG

Informuoja
RSPUBLIKA

vytautas.v. landsbergis

RUDNOSIUKIŠKAS VAKARAS
SU GRAŽIAUSIOMIS DAINOMIS

Vytautas Leistrumas - violončelė

bilietai 20%

www.bardai.lt



4-asų festivalis

MUZIKINĖS KALĖDOS

DOVANOKITE ŠILTAS EMOCIJAS
MYLIMIAUSIEMS!

PIANO.LT koncertų salėje



12 26 18:00
**KALĖDOS SU
SASHA SONG**

SASHA SONG,
L. ŽILINSKAITĖ,
N. MOROZIUK,
P. GAIDELIS

12 30 19:00

**DŽIAZE (NE) TIK
MERGINOS
NEW YEAR'S EDITION
(NAUJAMETIS VARIANTAS)**
N. KOVALENKAITĖ, V. SMILINSKAS,
V. KUSAS, A. ŠILEIKAITĖ



Festivalio draugai
RSPUBLIKA

VAISTYBĖ

Bilietus platina

TIKETA

20%

12 31 17:00 ir
19:00

**PALYDĖK SENUOSIUS
SU SUBTILU-Z**
L. VAITKUS, P. VELIKIS,
D. MIHAILOVS, V. ŠVAŽAS



12 31 21:00

**Į NAUJUOSIUS SU
MUZIKOS ŠEDEVRAIS**
S. LIAMO, B. ASEVIČIŪTĖ



Patvirtintas švininių knygų autentiškumas

Regis, žmonija gavo raštišką Jėzaus Kristaus egzistavimo liudijimą, atsiradusį dar jam gyvenant. Jis yra minimas keliose vadinamosiose švininėse knygose.

Nedūlėjanti biblioteka

Informacija apie „švininių knygų“ atradimą yra prieštaringa. Pagal vieną versiją, jos 2008 m. buvo rastos oloje Jordanijoje - atseit jas iš dalies išplovė potvynio vanduo. O vietos beduinas jas aptiko ir atkasė. Ola, kurioje gulėjo knygos, yra ypatinga: kai kuriais duomenimis, joje slėpdavosi krikščionys jau 70-aisiais mūsų eros metais. Jordanijos beduinas knygą perdavė kitam beduinui, gyvenančiam Izraelyje, Hasanui Saidai, kad jis padėtų jas parduoti. Šis pradėjo konsultuotis su ekspertais ir taip apie radinį sužinojo mokslininkai. Pagal kitą versiją, kurią paskui išplatino pats H.Saida, „švininės knygos“ visada buvo pas jį, jas rado jau jo senelis prieš 100 metų. Taip pat krikščionių oloje.

2011 m. keletas knygų pateko į brito profesoriaus egiptologo Deivido Elkingtono (David Elkington) ir jo žmonos Dženifer rankas. Iš jų visuomenė ir sužinojo apie knygų egzistavimą. Prieš 5 metus ši žinia tapo sensacija, bet sukėlė ir daug diskusijų. Pasak mokslininkų, knygų yra 70. Jose pasakojama apie paskutinius Jėzaus Kristaus gyvenimo metus, jo nukryžiuojimą ir prisikėlimą. Vienoje knygoje neva yra Jeruzalės planas, nupiešti kryžiai, ant kurių buvo nukryžiuotas Jėzus ir plėšikai.

Knygų dydis įvairus - vienos kreditinės kortelės dydžio, kitos mažesnės arba didesnės, kaip pasas. Jų lapai - švino plokštelės, sujungtos švinine viela. Ant plokštelių - daugiausia simboliai, ne išgraviruoti, o įlydyti, hebrajų, aramėjų, senovės graikų kalbomis. Pasitaiko hieroglifų, ženklų grandinių, primenančių šifrą. Ir piešinių.

Klasiškose net nekvepia

Pirminė metalurginė analizė parodė: lakšai greičiausiai buvo pagaminti pirmajame mūsų eros amžiuje. Todėl D.Elkingtonas ir tvirtina,

kad knygas rašė tie, kas realiai matė Jėzų Kristų. Viename lape stambiu planu pavaizduotas žmogaus veidas. Tai Jis - spėjo mokslininkas, švinines knygas pavadinęs svarbiausiu radiniu žmonijos istorijoje, pagal reikšmę užtemdančiu legendinius Negyvosios jūros ritynėlius, rastuosius 1947 m. „Jėzaus portretui“, aišku, toli iki meninio tobulumo. Bet vertingas pats vaizduojamasis liudijimas, juk jokių įtikinamesnių Išganytojo egzistavimo įrodymų nėra. Jais negalima laikyti net Evangelijų, nes jos atsirado praėjus šimtams metų po nukryžiuojimo ir yra surašytos pagal žodinius pasakojimus, perduodamus iš lūpų į lūpas.



Suprantama, istorikai nebuvo linkę tikėti, kad knygos su tokiais vertingais liudijimais - autentiškos. Buvo spėjama, kad jos yra arba klastotė, arba atsirado gerokai vėliau, tai yra, ne Dievo Sūnaus gyvenimo Žemėje metais. Ir štai neseniai buvo gauti rezultatai tyrimų, kuriuos atliko profesoriai Rodžeris Vebas (Roger Webb) ir Krisas Džejnesas (Chris Jeynes) iš Sario universiteto. Mokslininkai palygino knygų šviną su tuo, kurį gamino romėnai prieš daugiau kaip 2000 metų. Švinas pasirodė esąs identiškas. Papildomai profesoriai pastebėjo, kad knygų švinas neparodo minimaliu radioaktyvumu, kuris būdingas šiuolaikiniams pavyzdžiams dėl nesukilusio polonio. Ir dar: švininių knygų puslapiuose yra korozijos pėdsakų, tokių, kurie negalėjo susidaryti per keletą šimtų metų, tik per tūkstančius. Suklastoti tokių pėdsakų neįmanoma jokiais būdais. Išvada: knygos yra tikros. Dabar jos saugomos Jordanijoje ir yra prieinamos mokslininkams. Taigi laukia nauji atradimai. Švininės knygos būtina bus iššifruotos, išverstos ir išleistas.

Parengė Milda KUNSKAITĖ

TRUMPAI

ATSITIKTINAI RASTAS LEONARDO DA VINČIO PIEŠINYS

Paryžiuje atsitiktinai rastas Leonardo da Vinčio (Leonardo da Vinci) piešinys, vertinamas 15 milijonų eurų. Pasak šaltinių, kovo mėnesį gydytojas pensininkas, prašęs neskelbti jo pavardės, atnešė į aukcionų namus „Tajan“ pluoštą piešinių, priklausiusių jo tėvui, kuris gyveno centrinėje Prancūzijos dalyje.

„Tajan“ darbuotojas Tadi Pratas (Thaddee Prate), apžiūrėdamas 15 atneštų darbų, atkreipė dėmesį į Šv. Sebastijono, pririšto prie medžio, atvaizdą. Ekspertai nustatė, kad šio piešinio tušu autorius yra Leonardas da Vinčis. Jis buvo nupieštas 1482-1485 metais.

SAUDO ARABIJOJE NUSIŪSTA Į KALĖJIMĄ BE GALVOS APDANGALO PASIRODŽIUSI MOTERIS

Policija Saudo Arabijos sostinėje sulaukė moterį, kuri viešumoje nusiėmė hidžabą (galvos apdangalas, - red. past.) ir pasidalino šio drąsaus poelgio nuotraukomis „Twitter“ paskyroje.

Policijos atstovas Favazas al Maimanas (Fawaz al Maiman) neįvardino moters, tačiau keli tinklalapiai nustatė moters tapatybę ir nurodė, kad tai Malaka al Šehri (Malaka al Shehri). Moteris, paviešinusi nuotrauką, kurioje ji pagrindinėje sostinės gatvėje pozuoja be hidžabo, socialinėje žiniasklaidoje sulaukė daug neigiamos reakcijos.

Fal Maimanas teigė, kad policija labai konservatyvioje Saudo Arabijos karalystėje veikia laikydamasi savo pareigos stebėti „paprastų vertybių pažeidimus“.

Anot pareigūno, moteris „Twitter“ paskyroje paviešino savo nuotrauką, kurioje ji stovi šalia populiarios Rijado kavinės, tačiau nedėvi musulmonų galvos apdangalo. Saudo Arabijoje reikalaujama nešioti hidžabus.

20 metų amžiaus moteris nugabenta į kalėjimą ir, pasak pareigūno, dar apkaltinta už tai, kad atvirai kalbėjo apie draudžiamus santykius su vyrais. „Rijado policija pabrėžia, kad šios moters veiksmai pažeidžia šios šalies įstatymus“.

Naftos turtingoje šalyje moterims taikomi vieni griežčiausių pasaulyje apribojimų. Tai vienintelė šalis, kurioje neleidžiama moterims vairuoti. Į viešumą eidamos moterys privalo prisidengti nuo galvos iki kojų pirštų.

Eltos inf.



EPA-EILOS NUOTR.

Kas išgarsino aktorių visame pasaulyje?

Kino gerbėjai neabejotinai pažįsta britų kilmės aktorių **DŽUDĄ LO** (Jude Law), mat jis sukūrė ne vieną įsimintiną vaidmenį ir pavergė daugelio žiūrovų širdis. Tačiau 44 metų gimtadienį gruodžio 29-ąją švėšiantis aktorius mano, jog šlovės ir karjeros aukštumų jis pasiekė ne vien nuosekliu darbu. Pasak jo, populiarumas Holivude kartais gali būti pasiekiamas lengviau, nei gali atrodyti iš pirmo žvilgsnio.

DŽUDAS NEMĖGSTA

- Imtis to, kam nejaučia pašaukimo, aistros ir motyvacijos. Kitaip tariant, prisiversti daryti tai, ko nemėgsta, jam veltiškai sunku.
- Nepatinka pasikliauti tik sėkme ir tikėtis geriausio bet kokioje situacijoje. Džudas įsitikinęs, kad pasisekimo galima sulaukti tik atkakliai dirbant, siekiant užsibrėžtų tikslų ir netingint.
- Nemėgsta, kai jam yra klijuojamas žvaigždės įvaizdis. Jam keista, kad žmonės domisi aktorių ar dainininkų asmeniniu gyvenimu, skaito apie jų problemas ar džiaugsmus. Įžymybes jis neretai pavadina didžiausiais visuomenės veidmainiais.

DŽUDUI PATINKA

- Kai jis vertinamas už savo pasiekimus aktorystės srityje, tiek teatro scenoje, tiek kine, o ne už tai, kaip jis atrodo.
- Turėti vietą, į kurią visada malonu grįžti. Ir tai yra jo gimtasis Londonas. Čia aktorius jaučiasi it žuvis vandenyje.
- Nors asmeniniai santykiai aktoriui klostėsi nepavydėtinais, jis tikina, kad didžiausią gyvenimo džiaugsmą suteikia būtent vaikai ir laikas, praleistas drauge su jais.

FAKTAI

- Džudas gimė 1972-ųjų gruodžio 29-ąją, Londone, Jungtinėje Karalystėje
- Visas aktorius vardas yra: Deividas Džudas Lo (David Jude Law)
- Būdamas septyniolikos buvo išmestas iš mokyklos, mat tuometis filmavimasis seriale jam buvo didesnis prioritetas nei mokslas
- 2011-aisiais aktorius dalyvavo Baltarusijoje vykusiuose gatvės protestuose, kurie buvo rengiami prieš Aleksandro Lukašenkos valdymą
- Džudas yra penkių vaikų tėvas. Trijų vaikų susilaukė su buvusia žmona Seide Frost (Sadie Frost): sūnų Referčio (Rafferty) ir Rudžio (Rudy) bei dukros Airis (Iris). Ketvirtą vaiką - dukros Sofijos (Sophia) - susilaukė su buvusiu gyvenimo drauge Samanta Burk (Samantha Burke). Na, o 2015-aisiais penktąjį vaiką - dukrą Adą (Ada) - jam pagimdė jau buvusi mergina, čekų kilmės dainininkė Ketrina Harding (Catherine Harding)
- Supermodelis Keitė Mos (Kate Moss) yra aktorius dukros Airis krikštamotė
- Dėl vaidmens Džudas pasiryžęs bet kam, kartą jis net išmoko groti saksofonu
- Didžiausias Lo noras - kada nors suvaidinti filme užsienio kalba. Ypač jam patiktų, jei tai būtų prancūzų kinas
- Abu aktorius tėvai buvo našlaičiai
- Džudas mano, jog niekuomet nebūtų pasiekęs tokių karjeros aukštumų, jei filmuose nebūtų nė karto apsinuoginęs
- Kartą žiniasklaidai aktorius atskleidė, kad jo mėgstamiausias žodis yra „tėtis“

Parengė

Ringailė STULPINAITĖ-GVILDĖ

TELEOŽIŪJA

2016 m. gruodžio 23-29 d.



Kokią staigmeną naujametę naktį pateiks

JUSTĖ ŽIČKUTĖ?

Plačiau apie tai, kaip Justė Žičkutė sutiks Naujuosius - 39 p.

Irmanto Sidarevičiaus nuotr.

Esu... INFORMACINĖS televizijos žiūrovė...



Irmanto Sidarevičiaus nuotr.

Nors dainininkė ir laidų vedėja **NIJOLĖ PAREIGYTĖ-RUKAITIENĖ** (32) mėgsta žiūrėti įvairius muzikinius ar pramoginius realybės šou, save ji vadina informacinės televizijos žiūrove. Mat Nijolei smagu sužinoti, ką nors naujo, išmokti, plėsti akiratį, tad vienos mėgstamiausių laidų - susijusios su istorija, žmonių biografijomis, mokslu.

✓ DAŽNIAUSIAI ŽIŪRIU...

Pastaruju metu mielai žiūrėdavau projektą „Muzikinė kaukė“. Jame dalyvavau ir pati, tad žinau, kad prie televizoriaus ekranų sėdėdavo ir mano giminės bei draugai. Kai yra laiko, žiūriu įvairius realybės šou: „X Faktorių“, „Žvaigždžių duetas“. Bet labiausiai mano dėmesį traukia žinios, jas stengiuosi žiūrėti kiekvieną vakarą. Jeigu reikia televizijos dėl fono, išjungiu muzikinius kanalus.

✓ TV ĮSIJUNGIU, KAI NORISI...

...greitai gauti naujos informacijos, aktualijų arba kai norisi pailsėti ir gerai praleisti laiką namuose.

✓ MĖGSTAMIAUSIAS LAIDŲ VEDĖJAS...

...be konkurencijos, manau, Mantas Stonkus. Man patinka tai, kaip jis veda televizijos laidas. Žmonės, kurie turi gerą humoro jausmą, man visuomet patiks labiau už tuos, kurie nuolat dėl ko nors niurzga ir yra viskuo nepatenkinti. Taip pat patinka ir „radistai“ - Jonas Nainys bei Rolandas Mackevičius. Jų duetas televizijoje man taip pat atrodo puikus.

✓ TELEVIZIJA YRA...

...tokia, kokia yra ir visuomenė. Ką žmonės žiūri, kuo jie domisi, tas jiems ir rodoma. Man, žinoma, norėtųsi daugiau intelektualėsių laidų, kokių nors biografijų. Džiaugiuosi laidomis, kurios skatina mąstyti, įsijausti, dalyvauti. Tačiau šiais laikais yra tiek kanalų, kad kiekvienas gali išsirinkti ką nors tinkamo sau.

✓ ŽIŪRĖTI TELEVIZIJĄ VERTA, NES...

...dabar, kai visos pramogos yra labai brangios ir net į kiną norint nueiti kainuoja kone penkiasdešimt eurų su visais skanėstais, tai televizija yra vienas pigiausių pramogų variantų. Pasigimini ką nors skanaus ir išsirenki, ką žiūrėti vienam ar kartu su šeima.

Parengė Ringailė STULPINAITĖ-GVILDĖ

JUSTĖS ŽIČKUTĖS

Naujieji kadre ir už kadro

Naujametę naktį LNK žiūrovai pasitiks siautulinga šventine fiesta, kurioje dalyvaus ne vienas žinomas politikas bei šou pasaulio atstovas. Be to, scenoje su populiariais Lietuvos atlikėjais pasirodys ir KK2 laidos vedėja **JUSTĖ ŽIČKUTĖ**, kuri su savo kolega Žygimantu Stakėnu, pernai dalyvavusiu projekte „Žvaigždžių duetai“, atliks dainą „Nauji čia pat“.

Rudenį televizijoje debiutavusi Justė yra baigusi muzikos mokyklą bei kelis mėnesius lankiusi klasikinę dainavimą, tad ir jai, ir jos kolegai Žygimantui, daugelio vadinamam tiesiog Žygiu, tai nebuvo pirmas kartas scenoje, tačiau ji pripažįsta, kad dainuoti prieš kameras nėra įpratusi. Specialiai Naujųjų metų šventei susikūrusiam Justės ir Žygio duetui dainą sukūrė Stanislovas Stavickis-Stano. Vis dėlto didžiausiu išbandymu jai tapo ne daina, o šokis: „Pats šokis nebuvo labai sudėtingas, bet šokti su aukštakulniais - tikrai nelengva!“ Nors pasirėngimas jai suteikė labai daug džiaugsmo, kad paruoštų kelias minutes trunkantį pasirodymą, Justei su kolega teko vykti į Kauną, kur padedant profesionaliam šokių kolektyvui mokėsi šokio žingsnelių.

J. Žičkutė sakė, kad ir Žygi buvo įpratusi matyti tik televizijos ekrane. Kolega visuomet atrodė labai draugiškas ir malonus. „Jis labai paprastas žmogus, su juo labai lengva dirbti. Po visų repeticijų paaiškėjo, kad Žygis - labai geras ir nuoširdus. Tikrai paliko didelį įspūdį“, - gerų žodžių negailėjo Justė. Nors filmuotis KK2 merginai labai patinka, ji sako, kad buvo smagu pabandyti ką nors nauja: „Džiaugiuosi tokiomis progomis ir tikiuosi, kad mūsų pasirodymas nudžiugins ir žiūrovus.“ Naujųjų metų vakarą į sceną taip pat žengs Stano ir Zvonkaus duetas, atlikėja Džala, atgims legendinė grupė „Išjunk šviesą“, pasirodys Ingrida Kazlauskaitė ir kiti.

Justė jau taip pat žino, kaip sutiks Naujuosius: „Jau ne vienus metus švenčiu su draugais. Turime tradiciją rengti teminius vakarėlius. Pastarąjį kartą „lankėmės Meksikoje“, o meksikietišką atmosferą kūrė ne tik kostiumai, bet ir maistas. Be to, savo vakarėliams nuolat sumąstome smagių žaidimų. Šių metų naujametės nakties tema - kaukių balius. Žinoma, sutikdami 2017-uosius būtinai įsijungsimė LNK, norisi pamatyti, kaip pavyko mano šokis su aukštakulniais.“

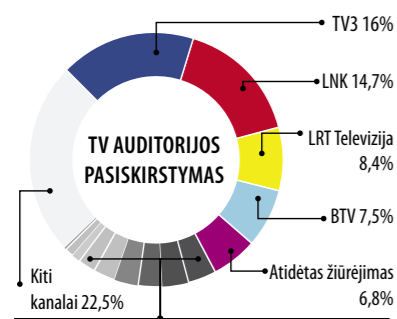
Naujametis LNK žiburėlis
gruodžio 31 dieną 22 val.

Parengė Eimantė JURŠĖNAITĖ

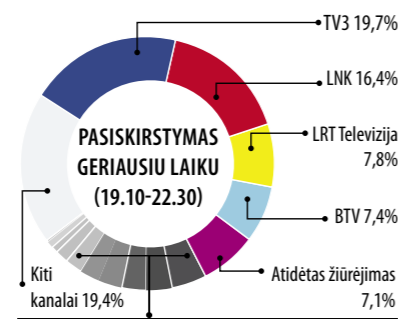
Irmanto Sidarevičiaus nuotr.

REITINGAI

TV AUDITORIJA



Lietuvos rytas TV	5,3%	NTV Mir Lietuva	2,5%
TV1	3,3%	PBK	1,9%
TV6	3%	REN Lietuva	1,2%
Info TV	2,9%	LRT Kultūra	1%
TV8	2,9%	Liuks!	0,2%



Lietuvos rytas TV	4,4%	Info TV	2%
TV8	3,4%	PBK	1,7%
TV1	3,2%	REN Lietuva	0,9%
TV6	3,1%	LRT Kultūra	0,8%
NTV Mir Lietuva	2,5%	Liuks!	0,2%

TV TOP10

Nr. Laida	TV	Reitingas
1 X FAKTORIUS	TV3	11,2
2 MUZIKINĖ KAUKĖ	BTV	11,1
3 ŽVAIGŽDŽIŲ DUETAI	LNK	10,4
4 TV3 ŽINIOS	TV3	10,3
5 MOTERYS MELUOJA GERIAU 9	TV3	9,6
6 VALANDA SU RŪTA	LNK	9,4
7 NUO...IKI	LNK	9,2
8 KK2 PENKTADIENIS	LNK	9,2
9 KK2	LNK	9,1
10 VIENAS NAMUOSE 3	TV3	8,5

Duomenys: TNS LT, 2016 m. gruodžio 12-18 d.

Dovana skaitytojams - mūsų kalendorius!

Gruodžio mėnesį užsiprenumeravusieji abu leidinius - savaitraštį „REPUBLIKA“ ir dienraštį „VAKARO ŽINIOS“ - visiems metams dovanų gaus mūsų **2017-ųjų kalendorių**.

Abiejų laikraščių metinė kaina **129 Eur** (gyventojams) arba **150 Eur** (juridiniams asmenims).

Kalendorius prašome atsiimti „Respublikos“ leidinių grupės arba privačiose platinimo tarnybose iki 2017 m. sausio 15 d.



Prenumerata priimama:

Internetu:

www.respublika.lt,
www.prenumerata.lt

„Respublikos“ leidinių grupės platinimo tarnybose:

Vilniuje	A.Smetonos g. 2, 5 kab. (8-5) 212-18-05 (8-618) 07-959
	Laisvės pr. 60 (Spaudos rūmai), 1211 kab. (8-5) 242-80-65
Klaipėdoje	Mažvydo al. 3 (8-46) 41-13-14
	„Akropolys“, Taikos pr. 61 (8-650) 51-131
Panevėžyje	V.Kudirkos g. 1 / Savanorių a. 12 (8-45) 43-98-98, (8-620) 97-178
Šiauliuose	Trakų g. 20 (8-41) 50-07-10
Joniškyje	Žemaičių g. 2-9 (8-426) 61-034
Kelmėje	Laisvės gynėjų g. 14 (8-427) 54-381
Kuršėnuose	J.Basanavičiaus g. 1 (8-41) 58-57-61
Naujojoje Akmenėje	Respublikos g. 7 (8-425) 56-588
Pakruojuje	Kęstučio g. 8-2 (8-421) 61-704
Radviliškyje	Vasario 16-osios g. 10 (8-422) 53-451
	Dariaus ir Girėno g. 46 (8-422) 50-163
Utenoje	Ateities g. 3 (8-389) 50-932 (8-610) 18-876

Privačiose platinimo tarnybose:

Alytuje	S.Dariaus ir S.Girėno g. 4 (8-315) 51-164
Anykščiuose	tel. pasiteirauti (8-650) 43-742
Birštone	Vytauto g. 5 (8-319) 56-625
Biržuose	tel. pasiteirauti (8-650) 43-742
Druskininkuose	P.Cvirkos g. 40 (8-313) 51-075
Elektrėnuose	Sody g. 13-3 (8-528) 39-200
Ignalinoje	Švenčionių g. 13-1 (8-677) 98-736
Jonavoje	tel. pasiteirauti (8-650) 43-742
Jurbarkė	tel. pasiteirauti (8-650) 43-742
Kaišiadoryse	Gedimino g. 59-113 (8-346) 51-378
Kaune	Laisvės al. 7 (8-610) 02-351, (8-37) 40-02-55
Kėdainiuose	Šilėlio g. 27 (8-612) 58-018
Kretingoje	Birutės g. 11 (8-445) 53-949
Kupiškyje	Taikos g. 1-25 (8-646) 26-189
Lazdijuose	Seinų g. 3 (8-318) 52-374
Marijampolėje	Kęstučio g. 5 (8-343) 92-562
Mažeikiuose	tel. pasiteirauti (8-650) 43-742
Palangoje	Vytauto g. 118 (8-460) 48-440
Pasvalyje	Biržų g. 107-1 (8-620) 58-664
Raseiniuose	Maironio g. 2 (8-428) 51-337
Rokiškyje	Taikos g. 5 (8-458) 33-241
Šakiuose	J.Basanavičiaus g. 67 (8-612) 97-522
Šilalėje	J.Basanavičiaus g. 23 (8-449) 51-421
Šilutėje	Lietuvninkų g. 20 (8-441) 75-474
Širvintose	Upelio g. 26-17 (8-603) 18-288
Tauragėje	tel. pasiteirauti (8-650) 43-742
Telšiuose	tel. pasiteirauti (8-650) 43-742
Ukmergėje	tel. pasiteirauti (8-650) 43-742
Vilkaviškyje	Žalumynų g. 10 (8-610) 45-539

Kituose skyriuose:

Visuose „PayPost“ ir Lietuvos pašto skyriuose.

Daugiau informacijos tel.: (8-5) 238 70 31, 238 70 32.
El. paštas platinimas@republika.net.

Prenumeruojant AB Lietuvos pašto skyriuose taikomas papildomas aptarnavimo mokestis.

Kitokios šventės su „Džiazuojančia klasika“

Maestro Gintaro Rinkevičiaus dukros seserys muzikantės pianistė **RŪTA BUŠKEVIC** ir smuikininkė **SAULĖ RINKEVIČIŪTĖ**, sukūrusios kolektyvą pavadinimu „Džiazuojanti klasika“, kviečia šventes praleisti kitaip. Naujoje ir dar negirdėtoje programoje gruodžio 28-ąją žymiausi klasikos hitai kartu su šiuolaikiniais ritmais sukurs neprilygstamą būseną, priversiančią klausytoją atrasti ir patirti naujų emocijų gyvenimo kasdienybėje.

Polėkio kupina improvizacijos laisvė greta tikslios ir elegantiškos klasikos - tokį skirtingų muzikos pasaulių susitikimą seserys klausytojams pateiks projekte „Džiazuojanti klasika“. Projekto kūrėjos pasakojo, kad „viskas gimė iš siekio atrasti kažką naujo, o kartu Lietuvos publikai pateikti tai, kas mūsų scenoje šiek tiek primiršta“. Įkvėptos pasaulinio garso muzikos grandų, klasikinio smuiko virtuozų ir džiazu smuiko legendų, seserys šią muzikinę mintį įgyvendino Lietuvoje ir sulaukė itin palankaus publikos įvertinimo. Virtuoziškas fortepijono ir smuikų skambesys, akordeono improvizacijos, - galite būti tikri, kad šiame koncerte amžinosios klasikos melodijos nuskambės visiškai kitaip.

Baigusios Maskvos P.Čaikovskio konservatoriją, R. ir S. Rinkevičiūtės grįžo į

Lietuvą ir čia rengia įvairius muzikos projektus, solinius bei kamerinius koncertus. Seserys kartu aktyviai koncertuoja nuo 2005-ųjų, o jų kasmet rengiami koncertai jau turi savo gerbėjų.

- **Koncerto data:** 2016 m. gruodžio 28 d. 19 val.
- **Kaina:** nuo 15,10 Eur iki 35,10 Eur
- **Vieta:** Vilniaus kongresų rūmai

ATLIKĖJAI:

- Lietuvos valstybinis simfoninis orkestras
- Dirigentas Gintaras Rinkevičius
- Rūta Buškevičs - fortepijonas
- Saulė Rinkevičiūtė - smuikas ir kiti atlikėjai

PROGRAMOJE:

Johano Kristiano Bacho (J.S.Bach), Džordžo Bizė (G.Bizet), Antonijaus Vivaldžio (A.Vivaldi) ir kitų muzikos legendų kūriniai

Parengė
Ringailė STULPINAITĖ-GVILDĖ



„Apuka“ iliustracija

sarah kane

APVALYTIEJI

Režisierius Oskaras Koršunovas

Gruodžio 23 d. 19 val.
Menų Spaustuvėje (Šiltadaržio g. 6)

Bilietus platina

TIKETA 118



KAVINĖS, BARAI, RESTORANAI

Restoranai: KFC, Pizza Hut, Mykolo 4, Raw Home, Raw42, Forest, Lauro lapas, Bravarina, Mimosa, Rytų Azija, Pas Ta, Olympic Lounge, Genacvale, Basifico, Pizzeria, Tiffisi Dukani.

Restoranai: Livin, Salvete, California, Terrazza, Esse, Perfect, Europub Seklyčia, Narutis, Ida Basar, Cagino, Picerija, Fokuspica, Pekinas, Pizzeria, Sadute.

Restoranai: Miesto sodas, Senieji rusiai, Yakata, Europa, City Cafe, Legenda, Svarstyklės, Arena Pizza, Bella Italia, Mėta, Alkava, Lokio pastogė, Apelsinas, Dvaras, Vikingsas, SeB Arena, Muzos.

MAISTO PREKĖS IR GĖRIMAI

Maisto produktų krautuvė, Parduotuvė-kavinė „LTAŠTE“, Krautuvėlė „Buon Giorno“, Vyno ir gardesnių parduotuvė „La Vinia“, Parduotuvė „Vyno konjako parduotuvė“, Ekologiškų produktų parduotuvė ir arbatinė „Mėta“, Konditerijos gaminiai „Alkava“.

SPORTO KLUBAI

Sporto klubas „Apelsinas“, Viešbutis-restoranas „Dvaras“, Restoranas „Vikingsas“, Sporto, paslaugų ir sveikatingumo kompleksas „SeB Arena“, Laisvalaikio centras „7 mūzos“.

TEATRAS

Oskaro Koršunovo teatras, „Senamiesčio lėlių“ teatras, Teatras „Vilniaus kamerinis teatras“, Užupio teatras, Teatras „Cezario grupė“.

Juozo Miltinio dramos teatras, „Senamiesčio lėlių“ teatras, Teatras „Vilniaus kamerinis teatras“, Užupio teatras, Teatras „Cezario grupė“.

Valstybinis Vilniaus mažasis teatras, Gyčio Ivanausko teatras, Improvizacijų teatras „Kitas kampas“, Spektaklis „Tėtis“, „Keistuolių teatras“, Lietuvos rusų dramos teatras, Teatras vaikams „Raganiukės teatras“.

Kauno mažasis teatras, Kauno valstybinis muzikinis teatras, Šokių studija „AURA“, Valstybinis šiaulių dramos teatras, Lietuvos rusų dramos teatras, Šokio teatras.

MEDICINA

Šv. Kristoforo odontologijos klinika, Implantacijos ir odontologijos klinika „Prodentum“, „Era Esthetic lazerinės dermatologijos klinika“, „GK klinika“, Lazerinės estetikos klinika „Novana“, Odontologijos klinika „Dantų priežiūros centras“.

KITOS PREKĖS

www.smilefoto.lt, Parduotuvė „Dovanų kambarys“, Parduotuvė „Senamiesčio suvenyrai“, Išskirtiniai edukaciniai žaislai vaikams, Parduotuvė „Videoline“, Parduotuvė „3D stiklė“, Paslaugų ir prekybos centras „Copy1“, Parduotuvė „Žana“, Erotinių prekių parduotuvė „Aistra“, Motosalona „Yamaha“, Žūklės reikmenų parduotuvė „Triturus“.

KELIONIŲ AGENTŪROS

Kelionių agentūra „Boutique Travel“, Kelionių agentūra „Litaura“, Kelionių agentūra „Estravel Vilnius American Express TRS“.

TRANSPORTO PASLAUGOS

Tekstilinė automobilių plovykla „Tyra“, Automobilų nuoma „Easy Rental“, Automobilų plovimas ir valymas „Svari auto“, Degalinių tinklas „Neste Oil“, Limuzinų nuoma „Salmangod“, Svaros broliai.

OPTIKOS SALONAI

Parduotuvė „Optikos pasaulis“, „Memelio optika Boutique“, Optikos „Vizija“.

SPORTO PRAMOGOS

Irklientės „Suping.lt“, Kokteiliniai „Energy Diet“, Sporto ir laisvalaikio prekių parduotuvė „Instinktas“, Smalininkų kartodromas „Smailininkai“, Europos centro golfo klubas „Virijos k.“, Dažasvydžio sporto klubas „Legionas“, „Pramogų pasaulis“, „Irklokojis“, Neringa, Kerlingo žaidimas, Sporto klubas „Drageri“.

UGDYMAS

Interjerinių lėlių gaminimo kursai „Senamiesčio lėlės“, Privatus vaikų darželis „Augueco Dūzginėlis“, Artūro Noviko džiazo mokykla.

KONCERTAI, RENGINIAI

Koncertų organizatorius „ARS Libera International“, Valstybinis choras „Vilnius“, Verslo ir lyderystės mokymai, koncertų organizatorius „GM Gyvai“, Koncertai „Bardai.lt“, Lietuvos valstybinis simfoninis orkestras, Klaipėdos koncertų salė, Būsidio federacija.

SVEIKATINGUMO PASLAUGOS

Reabilitacijos ir sveikatingumo centras „Gemma“, Mityba-sportas-rezultatas „www.kilo.lt“, Relaksacinis plūduravimo terapijos centras „La Vita“, Sveikatingumo centras „Gabija“.

ŠOKIŲ STUDIJOS

Šokių ir laisvalaikio centras „Soul Lounge“, Šokių studija „Antdancehouse“, Laisvalaikio centras „7 mūzos“, Šokių studija „Re-Public“, Šokių ir laisvalaikio centras „Stilius“.

Rašykite club@respublika.net TURITE PASIŪLYMŲ, KUR GALETŲ BŪTI TAIKOMA „LAISVALAIKIO“ NUOLAIDA? Rašykite club@respublika.net



Nuo 2016 m. sausio 18 d. nebeišduodamos NAUJOS „SEB Laisvalaikis“ MASTERCARD kortelės. Senos kortelės galios kaip įprastai iki galiojimo termino pabaigos. Informacija www.seb.lt



EPA-Elkos nuotr.

Milžiniška Kalėdų prakartėlė iš šokolado



Iš daugiau kaip 1,4 tonos šokolado konditeriai ir menininkai Pietų Ispanijos Rutės mieste pagamino milžinišką prakartėlę.

Šokoladinė prakartėlė Rutėje turi senas tradicijas: ji gaminama jau daug metų ir kasmet yra vis didesnė. Šį kartą leitmotyvų pasirinkta Italija: be kita ko, sumeistrauti kreivojo Pizos bokšto, Didžiojo kanalo Venecijoje, Vatikano ir Romos Koliziejaus modeliai. Be Marijos, Juozapo, Jėzaus ir Trijų Karalių 60 kvadratinį metrų dydžio prakartėlėje galima išvysti ir Da Vinčį (Da Vinci) bei Dantę Aligjerį (Dante Alighieri).

Šokoladine prakartėle bus galima gėrėtis iki sausio 5-osios. Tada ją sudoros 10 000 Rutės gyventojų.

ANEKDOTAI

Mama sako sūnui:

- Petriuk, uždek Kalėdų eglutę.
- Po kurio laiko pasigirsta klausimas:
- O lemputes irgi?

Vyras klausia savo žmonos:

- Brangioji, ko norėtum Kalėdų proga?
- Skyrybų!
- Na, tiek išlaidauti aš, tiesą sakant, netinčiau.

Kalbasi vaikai:

- Ar jūs žinot, kad Kalėdų Senelis - šykštuolis.
- Ar čia tu sugalvojai?
- Įsivaizduojat, vietoj to, kad pats nupirtų man dovaną, surado lėlę, kurią mama slėpė spintoje, ir padėjo po eglutę!

- Kodėl norite išsiskirti su žmona, - klausia teisėjas.

- Kad ji kasnakt mane žadina ir šnibžda: „Kelkis, tau laikas namo!“

Čakas (Chuck) nesiunčia kalėdinių dovanų. Didžiausia dovana, kad tu sulaukei Kalėdų.

Kunigas sutinka vietos girtuoklėlį.
- Džiugu, kad jūs vakar apsilankėte vakaro pamaldose, - sako jis žmogeliui.
- A, vadinasi, aš buvau ir ten, - sumurma šis.

Gerbiami vairuotojai! Visada praleiskite žmones su balta lazdele - jie blogai mato. Taip pat praleiskite žmones ir su „selfie“ lazda - tie išvis nieko nemato.

Mokytuoja, patikrinusi Petriuko namų darbus:

- Aš nesuprantu, kaip vienas žmogus gali pridaryti tiek klaidų?
- Kodėl vienas? Su tėčiu.

Grįžta iš darželio mažasis sūnus. Visas apdraskytas. Veidelis apdraskytas, rankytės apdraskytos, kaklas su krūtine ir tie apdraskyti...

- Kas atsitiko? - klausia tėvas.
- Pas mus buvo Kalėdų Senelis. Atnešė dovanų. Paskiau šokom rateliu aplink eglutę.
- Na, tai kas?
- Eglutė didelė, o mūsų mažai.

Aš savo mylimajai prieš Kalėdas po eglės dovaną palikau.

- Apsidžiaugė?
- Dar ne. Ieško. Miškas didelis, eglių daug...