

2021 02 10
UŽGAVĖNĖS – МАСЛЕНИЦА
2021-aisi metais vasario 16 d. (antradienį)
ЗИМА, ЗИМА, БЕК ІШ КІЕМО [ЗИМА ЗИМА, БЕГИ СО ДВОРА]

UŽGAVĖNĖS

Kada būna Užgavėnės?

7 savaitės iki Velykų, visada antradienį,

Velykos -pirmas sekmadienis po pirmos pavasario mėnulio pilnaties (apie kovo 21 d.).

Užgavėnės švenčiamos 46 -tąją dieną prieš Velykas, dažniausiai vasario mėnesį, visada antradienį

Pirmą dieną po Užgavėnių -trečiadienį-Pelenų dieną (Pelenija. Pelenė) prasideda Gavėnia, kuri tęsiasi iki Didžiojo šeštadienio.

Užgavėnių valgiai

Tikima, kad jei per Užgavėnes gerai ir sočiai valgysi, būsi sotus ir stiprus visus metus. Pagal tradicijas Užgavėnių dieną **turėtų būti valgoma 7-12 kartų.**

Tradiciniai užgavėnių **valgiai:**

Šiupinys. Kaip matyti iš rašytinių šaltinių, tai pats senoviškiausias Užgavėnių patiekalas. Mažosios Lietuvos lietuviai šiupinį – žirnius, virtus su kiaulės galva ir **kojomis**, – valgė dar praėjusio šimtmečio paskutiniajame ketvirtyje. Jis buvo verdamas iš **žirnių, pupelių, kruopų, bulvių, įdedant kiaulės galvą, kojas, uodegą.** Pirmoje mūsų amžiaus pusėje šiupinys buvo pats svarbiausias patiekalas.

Kiunkė – mėsos ir bulvių troškinys, kartais patiekiamas kaip šiupinio pakaitalas.

Blynai, kaip ir dabar, taip ir tuomet buvo kepami. Dažniau kepdavo miltinius blynus. Kartais į jų tešlą įplakdavo ir kiaušinių. Kiek rečiau valgydavo tarkuotų bulvių blynus. Vėliau blynai pamažu pakeitė šiupinį. Jais būtinai vaišindavo svečius. Valgydavo vakare. Rūgščius blynus kepdavo iš mielinės tešlos, raugintos apie parą. Jie ypač populiarūs Žemaitijoje.

Spurgos – raugintos arba neraugintos gerųjų miltų tešlos bandelės, virtos taukuose.

Saltiena – tradicinis Užgavėnių valgis. Ją verda iš **kiaulės ausų, kojų, galvos**, šiam reikalui paliktų nuo kalėdinių skerstuvų. Užvalgius reikia atsigerti, tad vyrai raugindavo **miežinio alaus**. Jį ruošdavo Užgavėnėms iš anksto, kiti užsiraugdavo tuoj po Kalėdų.

Per Užgavėnes būdavo vaišinamas kiekvienas į namus užėjęs žmogus. Nors jis ir būtų sotus, **privalėdavo kiekvieno mėsiško valgio po truputį paimti.** Užgavėnių valgių, priešingai negu Kūčių, ant stalo palikti negalima. Kiekviena šeiminkė turėdavo taip apskaičiuoti, kad visko būtų nei per daug, nei per mažai. Žinoma atvejų, kai Užgavėnių valgio liekanom buvo teikiama ir gydomoji galia. Jos sušeriamos gyvuliams ir paukščiams „nuo visų ligų“. Užgavėnių dieną paprastai mėsos ruošiama daug, visa ji turi būti suvalgoma, nes **po Užgavėnių prasideda Pelenų diena (Pelenija), kai mėsą valgyti draudžiama.**

Žodynėlis:

| LT-RU vyr.g. | LT-RU mot.g. | LT-RU vyr.g. | LT-RU mot.g. |
|--------------|--------------|-----------------------|-----------------|
| | | Kiaulė | свинья |
| Užgavėnės | МАСЛЕНИЦА | Kiaulės galva | голова |
| Velykos | пасха | Kiaulės uodega | хвост |
| pasninkas | пост | Kiaulės kojos | ноги |
| žirniai | горох | blynai | блины |
| pupelės | фасоль | spurgos | пончики |
| kruopos | крупа | šaltiena | холодец |
| Bulvės | картофель | alus | пиво |
| Mėsa | мясо | Troškinys < troškinti | томить, варить, |