

LENKŲ TAUTINIAI DRABUŽIAI IR VELYKINĖS TRADICIJOS

*FOTOMONTAŽĄ PARENGĖ RADVILIŠKIO R.
POCIŪNĖLIŲ PAGRINDINĖS MOKYKLOS ŠEŠTOKAI
(KLASĖS AUKLĖTOJA ROMA BUIVYDIENĖ)*

2018

I. MOTERŲ IR VYRŲ TAUTINIAI DRABUŽIAI



DRĄBUŽIUS SIUVOME PĀTĪS

MĀTĀVOME VIENI KITUS



KIRPOME SIJONUS, LIEMENES



*SIUVOME SIJONUS IR
LIEMENES SIUVIMO MAŠINA*



KIRPOME JUOSTAS - DIRŽUS



*SIUVOME SIJONUS
RANKOMIS, VĒRĒME
GUMĀS*



IR VIS MATAVOMĒS



JUODAS LIEMENES, BALTAS PALAIDINES IR PRIJUOSTES PUOŠĒME GĒLĒMIS



*STENGĒMĒS,
KĀD DRABUŽIAI BŪTŪ
SPĀLVINGI, GRAŽŪS*



*BAIGĖME SIŪTI LIEMENES,
PUOŠĖME JAS KUTAIS*



*VIS ŽIŪRĖJOME, KAIP
GRAŽIAU*



KIRPOME IR KLIJAVOME SKRYBĖLES



JAS PAPUOŠĒME JUOSTĒLĒMIS, GĒLĒMIS



KŪRĒME MOTERŲ GALVŲ PAPUOŠIMUS – VAINIKUS



MŪSU DĀRBO RĒZULTĀTI..



II. LENKŲ VELYKINIO STALO PUOŠMENA – VELYKŲ BOBA

*EWOS WOŁKANOWSKOS-
KOŁODZIEJ RECEPTAS*

*IS KNYGOS „WILNO. RODZINNA
HISTORIA SMAKÓW“*

(„VILNIUS. ŠEIMOS SKONIŲ ISTORIJA“)

- ▣ Miltai 500 g
 - ▣ Kiaušinių tryniai 10 vnt.
 - ▣ Sviestas 100 g
 - ▣ Cukrus 100 ml
 - ▣ Pienas 1 st.
 - ▣ Razinos 250 g
 - ▣ Mielės 60 g šviežių
 - ▣ Druska 0,5 arbat. š.
 - ▣ Citrinos 1 vnt.
 - ▣ Cukraus pudra 250 g glajui ir papuošimui
 - ▣ Cukatos 5 valg. š. smulkintų apelsinų (arba razinų); glajui ir papuošimui
- ▣ 1. Razinas užpilkite šiltu vandeniu ir palikite pamirkti.
 - ▣ 2. Dubenyje sumaišykite miltus, trynius, cukrų ir druską. Supilkite šiltą pieną, įdėkite mielių ir viską minkykite apie 15 minučių.
 - ▣ 3. Sudėkite razinas ir supilkite šiltą (bet ne karštą) tirpintą sviestą ir dar 15 minučių paminkykite.
 - ▣ 4. Tešlą maždaug valandai padėkite šiltai (kol 2–3 kartus išaugės).
 - ▣ 5. Kepimo formą ištepkite sviestu ir pabarstykite džiovėseliais. Sudėkite tešlą. Tradicinė boba yra aukštas apvalus pyragas, bet jei tokios formos neturite, rinkitės pagal galimybes. Tačiau skarda būtinai turi būti didesnė, nes kepdamas pyragas gerokai išaugės.
 - ▣ 6. Kiškite bobą į 175 laipsnių orkaitę ir kepkite 50–60 minučių. Mediniu pagaliuku patikrinkite, ar boba iškepusi: jei iš pyrago ištrauktas pagaliukas sausas – pyragas iškepęs.
 - ▣ 7. Kol pyragas vėsta, pasiruoškite glajų jam papuošti. Prikaistuvyje pašildykite citrinų sultis (neužvirkite), suberkite dalį smulkintų cukatų ir maišydami suberkite miltinį cukrų. Pamašykite, kol glajus ims tirštėti.
 - ▣ 8. Glajumi apipilkite pyragą, viršų papuoškite cukatų gabaliukais.

PARUOŠĖME TEŠLĄ PAGAL RECEPTĄ





SUNKIAUSIA BUVO GERAI IŠMINKYTI TEŠLA



TEŠLA GERAI IŠKILO – BOBA GERAI IŠKEPĖ



VELYKŲ BOBĀ PAPUOŠĒME GLĀJUMI IR CUKĀTOMIS



VELYKŲ BOBĀ TIKRAMI LABAI SKANI!



III. VELYKŲ SIMBOLIS - VAŠKU PAPUOŠTI MARGUČIAI

PUOŠTI KIAUŠINIUS VAŠKU -
BE GALO ĮDOMU





LĀBAI SMĀLSU, KAIP KIAUŠINIAI NUSIDAŽŪS





*DŽIAUGĖMĖS, KAD ANT ĮVAIRIASPALVIŲ MARGUČIŲ
VAŠKO RAŠTAI AIŠKIAI MATOMI*



*PROJEKTE DALYVAVO ŠEŠTOKAI KAMILĖ ŽILINSKAITĖ, ELINGA
NOVOERODSKYTĖ, KLAUDIJA PRAŠČIŪTĖ, FAUSTĖ JA IVANOVAITĖ,
LAURYNAS JUČAS, MINVIDAS CILINGINAS, LUKAS KRYŽANUSKAS,
KAROLIS VAŽGAUSKAS, NEDAS BILEVIČIUS*



ŠALTINIAI:

- ❖ LAISVOJI INTERNETO ENCIKLOPEDIJA „VIKIPEDIJA“ (LENKAI). PRIEIGA PER INTERNETĄ: <https://lt.wikipedia.org/wiki/Lenkai>
- ❖ LENKŲ TAUTINIAI RŪBAI. PRIEIGA PER INTERNETĄ: <file:///C:/Users/Lorenas/Desktop/Lenk%C5%B3%20tautiniai%20r%C5%ABai%202018-09-18%202023.pdf>
- ❖ PUOŠNUS MIELINIS PYRAGAS „VELYKŲ BOBA“. PRIEIGA PER INTERNETĄ: <https://www.15min.lt/maistas/receptai/zyme/velyku-boba-1968>
- ❖ KŪRYBINIS KIAUŠINIŲ MARGINIMAS. PRIEIGA PER INTERNETĄ: <http://punkskas.pl/kurybinis-kiausiniu-marginimas/>
- ❖ VELYKŲ MARGUČIAI. PRIEIGA PER INTERNETĄ: https://lt.wikipedia.org/wiki/Velyk%C5%B3_margu%C4%8Diai