

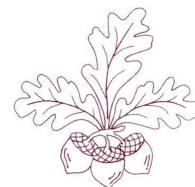


Saulėtekio

# Spindulėlis

Etnokultūros būrelio naujienlaikraštis 2018 Vasario 16

## Sveikiname Lietuvą !!!



### Senoliai sakydavo

- ☺ Žmogus be tėvynės — lakštingala be giesmės.
- ☺ Savo tėvynės neparduodu, kitos neperku.
- ☺ Kad ir juodą duoną valgyt, bet savo tėvynėj.
- ☺ Dūmas tėvynės už svetimą ugnį šviesesnis.

Lietuva yra geriausia,  
Lietuva šalis gražiausia.  
Toj šaly aš gyvenu.  
Ir visus čia būt kviečiu !



Agnė

Lietuva pasipuošusi  
raštais  
Lietuva tai mano kraštas.  
Čia aš gyvenu,  
Šį kraštą aš myliu ! Jonas



Joja lietuvaičiai  
Per lankas plačias.  
Neša vainikaitį  
Iškėlę rankas.

Rokas

Graži Lietuva  
Žmonės gražūs čia gyvena.  
Dviračiais važiuoja  
Ir dainas dainuoja

Tomas

Lietuvoj aš gyvenu  
Čia pažįstu daug žmonių.  
Dididžiuojusi gamta, miškais  
Ir derlingais jos laukais.

Fausta

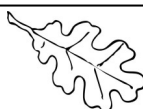


Lietuva man graži,  
Į gintaro lašą panaši.  
Geltona ir šviesi,  
Saulėj spindinti.

Tajus

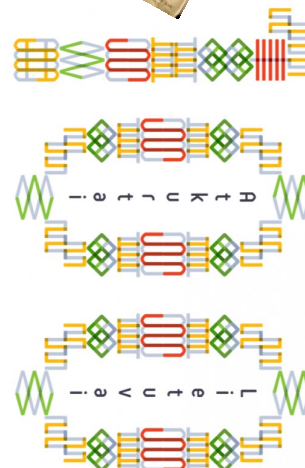
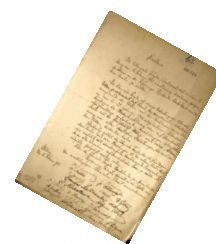
Lietuva— tėvyne mano  
Čia mano šeima gyvena.  
Po Lietuvą keliauja  
Ir linksmi iškylauja.

Žymantas



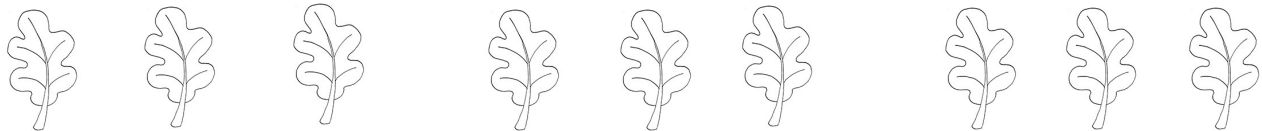
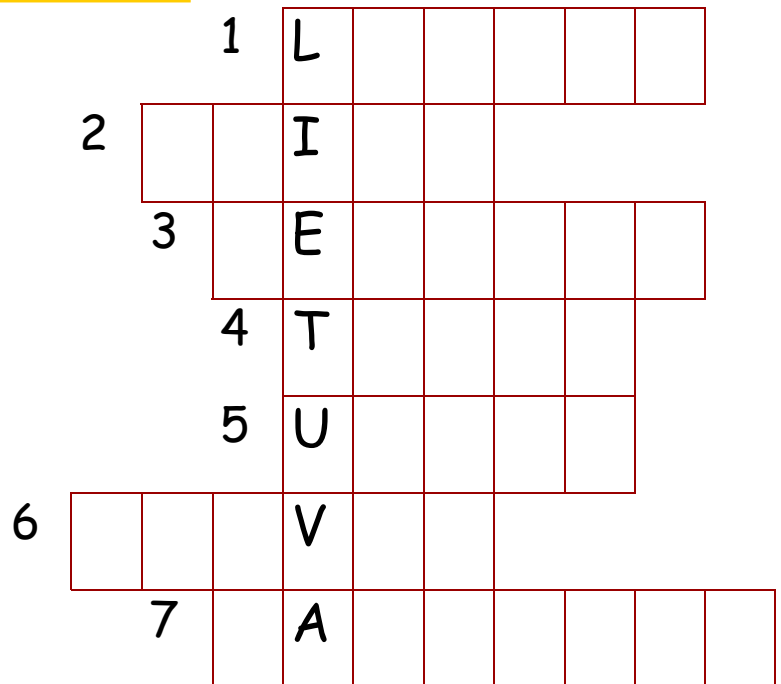
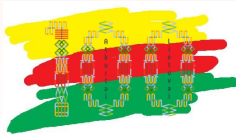
Mes visi mylim Lietuvą,  
Gražiausią savo šalį  
Čia turim visko ko tik norim,  
Čia mes linksmi gyvenam.

Rojus





1. Iš dangus krintantys lašai
2. Vieno ar kelių žmonių atliekamas muzikinis kūrinys su žodžiais
3. Viršutinė trispalvės spalva
4. Lietuvoje gyvena lietuvių ...
5. Lauže dega karšta....
6. Plaukia per jūrą, turi bures
7. Iš gėlių , žolių pinamas



## Ruginio meduolio receptas

Alkaną pamaitink, ištroškusį pagirdyk

- 300g ruginių miltų
- 2 šaukšteliai kepimo miltelių
- Žiupsnelio druskos
- 1 šaukštelio meduolių prieskonių
- 3 kiaušinių
- 200g grietinės
- 120 g sviesto
- 150 g medaus
- 80 g cukraus
- 100g graikinių riešutų
- 3 šaukštai cukraus pūdros
- 1 citrinos sulčių
- Džiovintų spanguolių papuošti

Dubenyje sumaišome miltus, duską, kepimo miltelius ir prieskonius. Kitame dubenyje - kiaušinius suplakame su grietine. Supilame į miltų mišinį ir sumaišome. Ištirpiname sviestą ir medų, viską supilame į tešlą ir išmaišome. Į nedidelę keptuvę sudedame cukrų, nemaišydami pakaitiname kol karamelizuosis. Karamelizuotą cukrų ir susmulkintus graikinius riešutus įmaišome į tešlą.



Sviestu patepame kepimo formą ir supilame tešlą. Kepame 190 laipsnių orkaitėje 30 — 35 min. Iškepus meduoliui paliekame atvėsti.

Gaminame glajų: cukraus pūdrą sumaišome su vienos citrinos sultimis. Glajus turi būti vidutinio tirštumo. Meduolį apliejame glajumi. Papuošiame riešutais ir spanguolėmis.

Skanaus !!!

