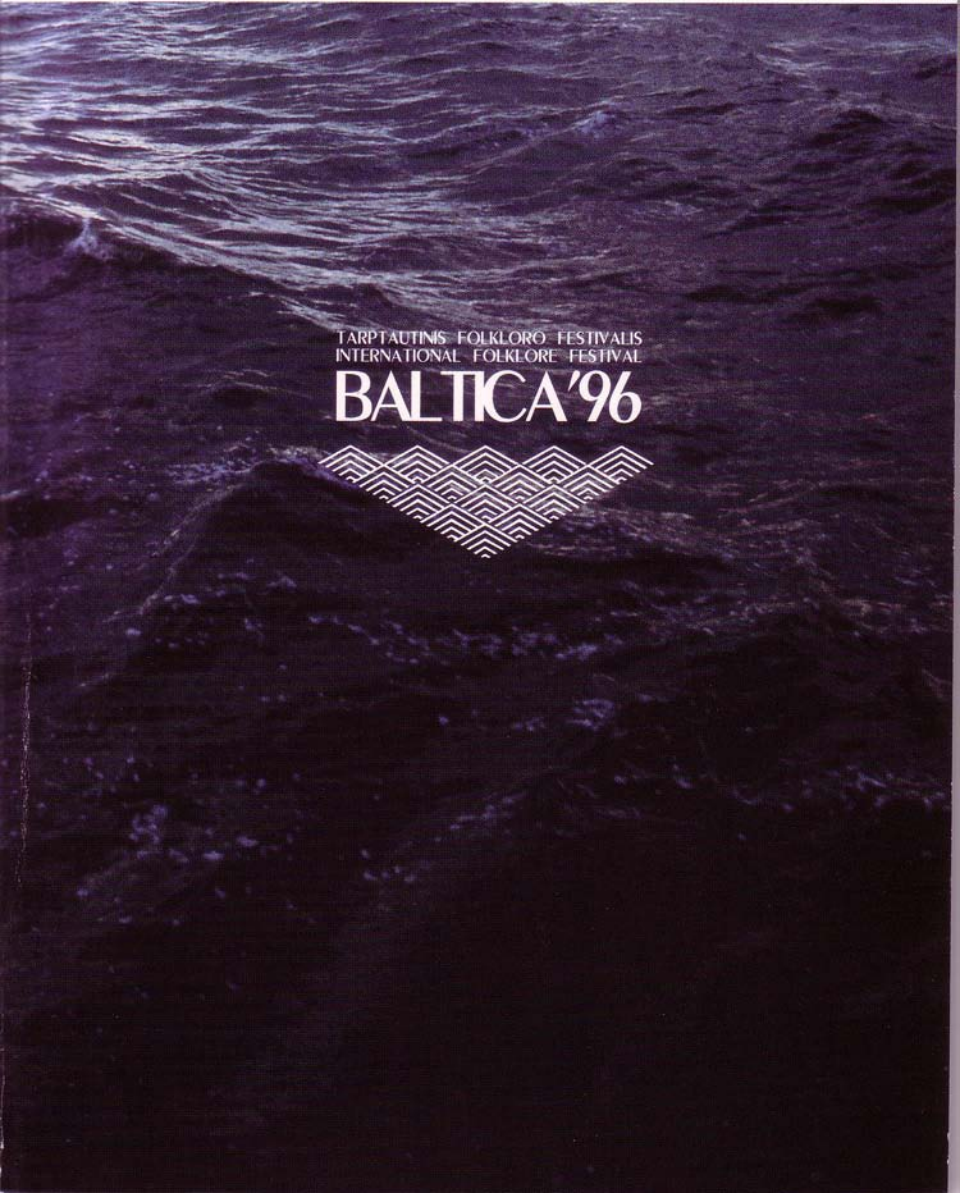

TARPTAUTINIS FOLKLORO FESTIVALIS
INTERNATIONAL FOLKLORE FESTIVAL
BALTICA'96

TARPTAUTINIS FOLKLORO FESTIVALIS "BALTICA'96"
INTERNATIONAL FOLKLORE FESTIVAL "BALTICA'96"

RENGĖJAI / ORGANIZERS

Lietuvos Respublikos kultūros ministerija,
Lietuvos liaudies kultūros centras
Vilniaus miesto, Ignalinos, Širvintų, Švenčionių, Trakų, Varėnos, Vilniaus rajonų savivaldybių kultūros skyriai, Dzūkijos ir Aukštaitijos nacionaliniai parkai

KŪRYBINĖ GRUPĖ / ARTISTIC DIRECTION GROUP

folkloro programų rengėjai

Arūnas LUNYS,
Rytis AMBRAZEVIČIUS,
Eugenija VENSKAUSKAITĖ,
Vida ŠATKAUSKIENĖ (kūrybinės grupės vadovė),
Jūratė ŠEMETAITĖ

1

2

3

4

1. Birutė IMBRASIENĖ
   - tradicinės virtuvės programos rengėja
2. Audrius MICKEVIČIUS
   - dailininkas
3. Vytautas MUSTEIKIS
   - "Video-Baltica" klubo vadovas
4. Giedrė PUODŽIUKAITYTĖ
   - amatų programos rengėja

ORGANIZACINĖ GRUPĖ / MANAGING GROUP

Juozas MIKUTAVIČIUS - organizacinės grupės direktorius
Milda JAKUBONIENĖ - apgyvendinimo, maitinimo tvarkytoja
Inga KRIŠČIŪNIENĖ - rajonų programų administratorė
Vytautas KOMKA - ūkio dalies vedėjas
Jonas RUDZINSKAS - amatų demonstravimo koordinatorius
Onutė ŠALTYTĖ - pastatymo dalies vedėja
Juozas ŠORYS - spaudos atstovas

ORGANIZACINIS KOMITETAS / ORGANIZING COMMITTEE

Juozas NEKROŠIUS - Kultūros ministras, organizacinio komiteto pirmininkas
Vytautas BALČIŪNAS - Kultūros ministerijos sekretorius
Žibutė BAGDONAVIČIENĖ - Kultūros ministerijos finansų skyriaus viršininkė
Daiva DAPŠIENĖ - Kultūros ministerijos užsienio ryšių skyriaus viršininkė
Juozas MIKUTAVIČIUS - Lietuvos liaudies kultūros centro direktorius
Vida ŠATKAUSKIENĖ - Lietuvos liaudies kultūros centro direktoriaus pavaduotoja, etninės kultūros skyriaus vedėja
Norbertas VĖLIUS - Vytauto Didžiojo universiteto folkloristikos ir etnologijos katedros vedėjas, Kultūros ministerijos etninės kultūros ekspertų komisijos pirmininkas
Saulius SONDECKIS - Lietuvos televizijos direktorius
Alis VIDŪNAS - Vilniaus miesto meras
Perlis VAISIETA - Vilniaus miesto savivaldybės kultūros ir meno vedėjas
Vidas KAMAITIS - Vilniaus apskrities valdytojo pavaduotojas kultūrai ir švietimui
Arvydas BALČIŪNAS - Alytaus apskrities valdytojo patarėjas ryšiams su užsieniu, visuomenės informavimo priemonėmis, visuomene
Gediminas GRICIUS - Utenos apskrities valdytojo pavaduotojas kultūrai
Henrikas ŠIAUDINIS - Ignalinos rajono mero pavaduotojas
Aldona JELENIAUSKIENĖ - Ignalinos rajono kultūros skyriaus vedėja
Almantas PIŠKINAS - Širvintų rajono mero pavaduotojas
Audronė BURAKOVIENĖ - Širvintų rajono kultūros skyriaus vedėja
Kęstutis TRAPIKAS - Švenčionių rajono meras
Danutė VIGELIENĖ - Švenčionių rajono kultūros skyriaus vedėja
Kęstutis VAITUKAITIS - Trakų rajono meras
Jadvyga LISEVIČIŪTĖ - Trakų rajono kultūros ir švietimo skyriaus vedėjo pavaduotoja
Kazimieras VELŽYS - Varėnos rajono meras
Algis MIŠKINIS - Varėnos rajono kultūros ir švietimo skyriaus vedėjas
Leokadija JANUŠAUSKIENĖ - Vilniaus rajono merė
Andžej PILECKI - Vilniaus rajono kultūros ir sporto skyriaus vedėjas
Algis PANAVAS - Aukštaitijos nacionalinio parko direktorius
Imantas LAZDINIS - Dzūkijos nacionalinio parko direktorius

LIEPOS 2 D.

18.00 "Video-Baltica" klubo atidarymas (Atviros Lietuvos fondo namuose, šv.Jono 5)

LIEPOS 3 D. LIETUVOS DIENA

11.00 - 15.00 "Video-Baltica" klubas (šv.Jono 5)

15.00 Koncertai vaikštynės Vilniaus gatvėmis

16.00 Festivalio miestelio atidarymas Sereikiškių parke: Žemaitijos, Aukštaitijos, Suvalkijos, Dzūkijosfolkloro ir etnografinių ansamblių pasirodymai, amatų demonstravimas, tradicinių patiekalų gaminimas ir ragavimas

20.00 Festivalio PRADŽIOS KONCERTAS Sereikiškių parke

Vakaronė

LIEPOS 4 D. VOKIETIJOS, RUSIJOS, ŠVEDIJOS DIENA

11.00 - 15.00 "Video-Baltica" klubas (Šv.Jono 5)

16.00 Šalių prisistatymas festivalio miestelyje, Sereikiškių parke

20.00 Koncertas. Vakaronė

Festivalio renginiai Dzūkijos nacionaliniame parke, Varėnos rajone
Festivalio renginiai Vilniaus rajone

LIEPOS 5 D. DANIJOS, LENKIJOS, ESTIJOS, NORVEGIJOS DIENA

11.00 - 15.00 "Video-Baltica" klubas (Šv. Jono 5)

16.00 Šalių prisistatymas festivalio miestelyje, Sereikiškių parke

20.00 Koncertas. Vakaronė

Festivalio renginiai Švenčionių rajone
Festivalio renginiai Ignalinos rajone

LIEPOS 6 D. SUOMIJOS, LATVIJOS, GUDIJOS, ISLANDIJOS DIENA

11.00 - 15.00 "Video-Baltica" klubas (šv.Jono 5)

16.00 Šalių prisistatymas festivalio miestelyje, Sereikiškių parke

20.00 Koncertas Lietuvos Valstybės dienai. Vakaronė

Festivalio renginiai Širvintų rajone
Festivalio renginiai Trakų rajone

LIEPOS 7 D.

12.00 Ekumeninė giesmių valanda šv. Jonų bažnyčioje

15.00 Koncertai Senamiestyje

16.00 Eitynės į Akademinį dramos teatrą

17.00 Festivalio PABAIGOS KONCERTAS Akademiniame dramos teatre (Gedimino pr.4)

2 JULY

6 pm	Opening of the Club "Video-Baltica" (Open Society Fund - Lithuania, šv.Jono 5)

3 JULY THE DAY OF LITHUANIA

11 am - 3 pm	Club "Video-Baltica" (šv. Jono 5)
3 pm	Concerts walking along the streets of Vilnius
4 pm	Opening of the "Festival Town", Sereikiškės Park Concerts of Lithuanian regional folklore ensembles, demonstration of traditional crafts, national cuisine
8 pm	OPENING CONCERT, Sereikiškės Park Evening-party

4 JULY THE DAY OF GERMANY, RUSSIA AND SWEDEN

11 am - 3 pm	Club "Video-Baltica" (šv. Jono 5)
4 pm - 7 pm	Presentation of countries in the "Festival Town"
8 pm	Joint concert. Evening-party

Festival events in the Dzūkija National Park, Varėna district
Festival events in Vilnius district

5 JULY THE DAY OF DENMARK,POLAND, ESTONIA AND NORWAY

11 am - 3 pm	Club "Video-Baltica" (šv. Jono 5)
4 pm - 7 pm	Presentation of countries in the "Festival Town"
8 pm	Joint concert. Evening-party

Festival events in Švenčionys district
Festival events in Ignalina district

6 JULY THE DAY OF FINLAND, LATVIA, BELORUS AND ICELAND

11 am - 3 pm	Club "Video-Baltica" (šv. Jono 5)
4 pm - 7 pm	Presentation of countries in the "Festival Town"
8 pm	Joint concert to celebrate the National Day of Lithuania. Evening-party

Festival events in Širvintos district
Festival events in Trakai district

7 JULY

12 am	An hour devoted to religious singing, St.Jonas Church
3 pm	Concerts in the squares of the Old Town
4 pm	Procession to Academic Drama Theater
5 pm	CLOSING CONCERT, Academic Drama Theater (Gedimino pr.4)

LATVIJA / LATVIA

ESTIJA / ESTONIA

RUSIJA / RUSSIA

SUOMIJA / FINLAND

ŠVEDIJA / SWEDEN

NORVEGIJA / NORWAY

ISLANDIJA / ICELAND

DANIJA / DENMARK

VOKIETIJA / GERMANY

LENKIJA / POLAND

GUDIJA / BELORUS

LIETUVA / LITHUANIA

✉ R.Cibule
Brīvības 61
LV-4501 Balvi
☎, fax +371-245 22169

TILŽOS ETNOGRAFINIS ANSAMBLIS
TILŽA ETHNOGRAPHIC ENSEMBLE

Tilžos kaimas yra Latgalos etnografinėje srityje (Šiaurės rytų Latvijoje), garsėjančioje išlikusiomis daugiabalsio dainavimo tradicijomis. Folkloro ansamblis įkurtas 1988 metais. Dalyvės - trijų kartų dainininkės iš vietinių kaimų - išlaikė ne vieną šimtmetį puoselėtas dainavimo tradicijas. Repertuare - kalendorinės, šeimos švenčių, buitinės ir kitokios dainos. Latgaloje, kaip ir kitur, svarbiausia šeimos šventė - vestuvės, todėl vestuvių dainos, ypač jaunosios virkdymo, sudaro repertuaro pagrindą.

Dainininkės - puikios siuvėjos ir siuvinėtojos, tad ir jų drabužiai pačių pasisiūti.

Grupė yra dalyvavusi daugelyje festivalių ir koncertų, taip pat "Baltica'91", "Baltica'94".

Vadovė Linda Vītola.

Tilža village is situated in Latgale, an ethnic region of North-Eastern Latvia, remarkable for survived tradition of many-voiced singing. The folklore group of this village was formed in 1988, and singers of three generations take part in it. The elderly participants of this group are native country women, who have preserved unbroken singing traditions cherished through centuries. The repertoire includes calendar songs, songs of family celebrations, as well as casual everyday songs. In Latgale, like everywhere else, wedding is the most important and the most celebrated occasion. Therefore wedding songs, especially those connected with the ritual of making the bride cry, form substantial part in the repertoire.

All the members are experts in needlework and are wearing their own handmade national costumes.

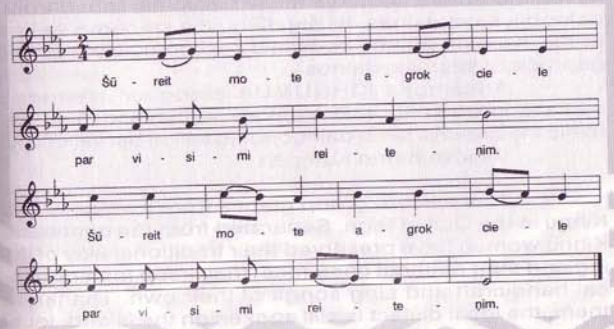
The group has participated in many festivals and concerts, including folklore festivals BALTICA'91 and BALTICA'94.

Artistic director Linda Vītola.

ŠŪREIT MOTE AGROK CIELE

Vestuvinė jaunosios išlydėjimo iš namų, apraudojimo, atsisveikinimo su tėvais, giminėmis daina.

A wedding song telling how the bride is seen-off, wtih everybody crying over her fate, how she is saying goodbye to her parents and relatives.



/: Reitā agri cālus ēs,
Soka mani tautos dūt. :/

/: Soka mani tautos dūt.
Sūlos pati naraudot. :/

/: Kai apvilku baltu kleitu,
Jau māmeņa gauži raud. :/

/: Kai izlika vainadzeņu,
Raudoj braļi, raudoj mos'. :/

/: Kai es goju par ustobu,
Visi muni radi raud. :/

/: Ko, radeņi, jus raudit,
Vai es mojas atsliedzeņ'. :/

/: Te palika braļa sīva.
Atsliedeņu globotoj'. :/

PIGARICA - Į šiltą vandenį įtrupinti sužiedėjusios ruginės duonos minkštimo ir supjaustytų plutelių, pridėti medaus ar cukraus ir padėti šilton vieton, kad išrūgtų. Valgyti kartu su pienu kaip saldų patiekalą. Galima nukošti ir gerti kaip gaivinantį gėrimą.

PIGARICA - Crumble the crumb of stale rye bread and chopped crust into warm water. Add some honey or sugar and leave in a warm place to turn sour. Eat together with milk as a sweet dish. Also you can filter it and have as a soft drink.

MEISTRAI
HANDICRAFTSMEN

Mara Štebele
Tekstilė.Textile.

Dagmara Priberga
Siuvinėjimas
Needlework.

Jeina Krike
Odos darbai
Leather-works.

Janis Mikans
Metalo darbai.
Metal-works.

Edite Laivina
Pynimas iš vytelių.
Wicker-works.

KIHNUMUA

✉ K.Kumpan
Kihnu island
EE-3607 Pärnu county
☎+372-44 69918, 69714

Tai folkloro ansamblis iš Kihnu salelės Rygos įlankoje. Izoliuotoje aplinkoje užsikonservavo tradicinis gyvenimo būdas, moterys moka tradicinių rankdarbių, dainuoja savo dainas. Iki šių dienų čia kalbama vietine tarme, kasdien vilkima tradiciniu kostiumu, išliko senieji papročiai ir vestuvių dainos.

Ansamblis KIHNUMUA stengiasi išsaugoti unikalią salos kultūrą. Drauge su septyniasdešimtmetėmis močiutėmis jame dainuoja ir jų vaikai bei vaikaičiai.

Vadovė Katrin Kumpan.

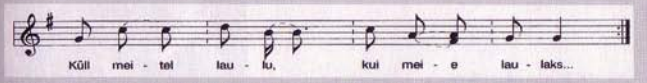
This folklore group comes from a small island Kihnu in the Gulf of Riga. Separated from the continent, Kihnu women have preserved their traditional way of living and their national costumes, they keep fostering local handicraft and sing songs of their own. Thanks to them, the local dialect is still spoken on the island, local customs and ancient wedding songs are still alive, and the national costume is still in everyday use.

KIHNUMUA continues to retain this unique culture, and 70-year-old grannies are singing side by side with their grandchildren.

Artistic director Katrin Kumpan.

KÜLL MEITEL LAULU
Kihnu

"Dainą imsime iš gulbės snapo, porą žodžių - iš anties snapo. Kai uždainuojame, - visas kaimas suklūsta, visas kraštas sužiūra"...
"We take the song from the beak of a swan, some words from the beak of a duck. As we start singing all the village begins to listen, all the country begins to look in wonder"...



Küll meitel viisi, kui meie viisiks!
Loo meie vôtaks luikô suusta,
Paari sônu pardi suusta,
Laulu latika ninasta.
Kui meie hakkamô laulômaiô,
Kukub küla kuulamaiô,
Viisi valda vaatamaiô,
Sada saksa seisavada.

MEISTRAI / HANDICRAFTSMEN

Rosalie Karjam
Siuvinėjimas.
Embroidery.

Elisabet Leas
Mezgimas.
Knitting.

Eila Pajumaa
Juostų pynimas.
Belt-knitting.

VIRĖJA / COOK
Elvi Vesik

MULGI KOPŪSTAI

0,75-1,0 kg raugintų kopūstų, 400-500 g riebios kiaulienos, pusė stiklinės perlinių kruopų, 1-2 svogūnai, vandens, druskos, cukraus.

I puodą sudėti kopūstus ir mėsą, ant viršaus - nuplautas perlines kruopas. Įpilti vandens ir ant lengvos ugnies arba orkaitėje troškinti, kol visi produktai bus minkšti. Pagal skonį įdėti druskos ir cukraus. Svogūnus galima įdėti virimo pradžioje arba, nedideliame riebalų kiekyje pakepintus, pabaigoje.

Valgyti su bulvėmis arba kaip priedą prie troškintos mėsos.

MULGI CABBAGE

0.75-1 kg sour cabbage, 400-500 g fat pork, ½ cup pearl-barley, water, salt, suggar, (1-2 onions).

Put the cabbage and meat first and then washed pearl-barley into a pan. Pour in some water and stew on a light fire or in an oven until tender. Add salt and suggar to taste. You can also add chopped onion either fresh at the beginning or browned in a small amount of fat at the end of stewing. Serve with potatoes or as an accompaniment to stewed meat dishes.

✉ R.Kalashnikova
Neglinskaya nab. 23
185000 Petrozavodsk
☎.+07-81422 77091, 73252
fax +07-81422 72297

MUZIEJAUS DRAUSTINIO "KIŽAI" FOLKLORO GRUPĖ
FOLKLORE GROUP OF THE MUSEUM-RESERVATION "KIZHI"

Besidomintis Rusijos istorija, be abejo, yra girdėjęs apie įžymųjį medinį Kižų salos (Karelija, Onegos ež.) muziejų. Šio unikalaus senosios architektūros muziejaus darbuotojai (menotyrininkai, architektai, inžinieriai, restauratoriai) - tikri šiaurės Rusijos tradicinės kultūros fanatikai. Susibūrę į folkloro ansamblį, jie dainuoja tęstines, vestuvines, šokių, ratelių dainas, šoka kadrilį, lansjė ir kitus šokius, groja varpeliais nešiojamoje varpinėje. Be to, rengia etnografines ekspedicijas, stengiasi įvaldyti tradicinius amatus. Vasarą muziejų užplūsta turistai, tad jų gidams - ansamblio dalyviams - kilo idėja "pagyvinti" ekspoziciją etnografiniais vaidinimais bei tradicinių amatų demonstravimu. Pastaruosius ketverius metus grupė kas savaitę muziejaus Oševnevo sodyboje rodė "Užonegės vaikštynes", "Užonegės vakarušką", "Užonegės vestuvių" fragmentus (nuotakos išvedimas iš užstalės ir nuotakos atsisveikinimas su svečiais). Pagal ekspedicijose surinktą medžiagą parengtos šiaurės Rusijos muzikinio folkloro programos. Įvairus ansambliečių amžius (dažnai dalyvauja ir darbuotojų vaikai), jų natūralus įsiliejimas į kasdienę salos buitį šiai folkloro grupei suteikia savitumo.

Grupė nuolat dalyvauja Kižų muziejaus rengiamose šventėse, folkloro festivaliuose bei Rusijos šiaurėje vykstančiose mokslinėse konferencijose. Vilniuje viešėjo 1993 m. per Kaziuko mugę.

Vadovė Regina Kalašnikova. Muzikos vadovė Jelena Gerasimova

Everybody who is interested in the history of Russia, of course, has heard about the famous museum-reservation on Kizhi island (Karelia, Lake Onega). The workers of this unique museum of ancient architecture

(art historians, architects, engineers, restorers) are real traditional culture enthusiasts in northern Russia. Gathered in a folk group, they sing long drawn-out, wedding, dance, ring dance songs, dance quadrille, lancier, etc., play the bells carried in a portable "belfry". Furthermore, they arrange field work activities, and seek to master traditional crafts. In summer, crowds of tourists flood the museum, so the guides - the members of the group - have decided to enliven the exposition by showing ethnographic plays or demonstrating traditional crafts. In the course of last four years, the group have been performing "Strolling in Zaonezhie", "Evening-party in Zaonezhie" and fragments of "Wedding in Zaonezhie" (leading out of the bride from behind the table and bride's saying farewell to the guests). On the basis of the material collected during the fieldwork, a number of programmes of northern Russian musical folklore have been made. It is the different age of the members of the group (the children of the workers take part in the performances too) as well as their natural merging into the everyday life of the island, that makes this group exclusively original.

The group are constant participants of the festivals arranged at the Kizhi Museum, other folklore festivals and conferences organized in Northern Russia. They visited the Kaziukas Fair in Vilnius, in 1993.

Artistic director Regina Kalashnikova. Music director Yelena Gerasimova.

ПИВНА ЯГОДА ПО САХАРУ ПЛЫЛА с. Сенная Губа, 1916

Epinis pasakojimas apie mergelės Nastenkos ir karalaičio Grigorijaus pažintį, varžybas (žaidžiant "turkišką" žaidimą - šachmatais), pralaimėjimą ir pasipiršimą. Čia spausdinama tik apie trečdalis dainos teksto.

An epic story telling how the girl Nastenka and the prince Grigory got acquainted, competed (played a "Turkish" game - chess), how the prince was defeated and then won , and asked Nastenka to marry him. (Only one-third of the song is presented here).

✉ J.Kärkkäinen
Kahakuja 2 C 20
SF-70780 Kuopio
☎+358-71 3612251
fax +358-71 2611001

KASAREIKKA

Kasareikka - karelų liaudies šokis. Jo vardu pasivadinusi šokėjų grupė iš ežeringos centrinės Suomijos, Kuopio miesto. Keletas šio miesto liaudies šokio entuziastų 1962 m. įkūrė asociaciją (Kuopion Tanhuujat), kuri dabar vienija apie 180 šokėjų. Du trečdaliai jų - vaikai ir jaunimas. KASAREIKKA - šios asociacijos suaugusiųjų grupė. Jos dalyviai drauge jau 5-20 metų, kas savaitę susitinka repeticijose, o savaitgaliais - ir bendrose stovyklose (kartą - du per mėnesį). Patys pasisiuvo tautinius kostiumus.

Į festivalį "Baltica'96" atvyksta 33 ansambliečiai. Programoje - tradiciniai Karelijos šokiai, rateliai ir žaidimai, taip pat centrinės Suomijos ir vakarinės pakrantės, kur gyvena švedai. Šokiams akompanuoja nedidelė kapela: smuikas, armonika ir kanklės.

Grupė keletą kartų lankėsi Rusijoje, taip pat koncertavo JAV, Kanadoje, Tunise ir daugelyje Europos šalių. Vadovas Jukka Janhunen.

Kasareikka is the name of a Karelian dance. This group comes from a spectacular region of central Finland, Kuopio town. It is a part of The Kuopion Tanhuujat, an association for Finnish folkdances founded in 1962. At present it has about 180 members, two thirds of them are children and young people. The KASAREIKKA group is for adult people, who have been dancing for about 5 - 20 years. The group have rehearsals every week and one or two weekend camps every month. The group have made their national costumes themselves.

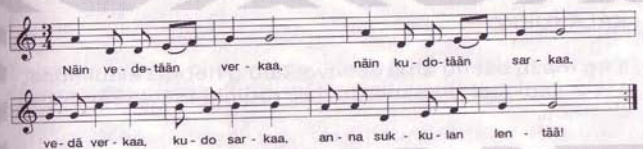
33 members of the group (including 5 children) participate in BALTICA'96. The KASAREIKKA's programme now includes traditional dances, which come from Karelia, the centre of Finland Savolax and from Swedish speaking western area of Finland, also traditional singing games, plays and dances from all parts of Finland. The group of musicians plays traditional folkmusic. The instruments are: fiddles, accordions and kannels.

The group have visited Russia a few times, the USA and Canada, Tunisia and many European countries.

Artistic director Jukka Janhunen.

KANKURI
("Audėja"/"Weaver")

Šokio daina apie audėjos darbą. Audėja dainuoja, ausdama drobę vyro drabužiams.
This dance song describes how to weave a homespun. A woman is weaving it for her husband's clothes and singing at the same time.



Näin kierretään tukki,
Näin poljetaan rukki,
Kudo kangast', vedä langast',
Anna sukkulan lentää!

Näin punainen paistaa,
Näin valkia loistaa,
Vedä verkaa, kudo sarkaa,
Anna sukkulan lentää!

Elä sure Elinaisein,
Vaikka miehes' on köyhä,
Vedä verkaa, kudo sarkaa,
Kudo miehelles' vaatteet!

MEISTRAI / HANDICRAFTSMEN

Annikka Eilola
Pradinių klasių mokytoja. Įvairios nėrimo technikos: nyytinki, kötsikkä. Tautinis kostiumas.
Primary school teacher. Different techniques of lace-making: nyytinki, kötsikkä. National costume.

Seija Pesonen
Tautinio kostiumo meistrė: siuvimas, pynimas, siuvinėjimas ir t.t.
National costume-maker: sewing, weaving, embroidery, etc.

VIRĖJA / COOK
Sirpa Hakala

KALAKUKKO

1 kg mažų ešerių arba seliavų, 250 g riebios kiaulienos, 1½-2 šaukštai druskos, tešlai: ruginių miltų, vandens, druskos.

Tešlą gerai išminkyti ant miltais pabarstytos lentos. Iškočioti tešlą 2 cm storio paplotėliu (geriau iš karto ant kepimo popieriaus), pabarstyti jį ruginiais miltais. Dėti pakaitomis žuvies ir kiaulienos sluoksnius, pabarstant juos druska. Viršutinis sluoksnis - kiauliena. Užlenkti ir sulipdyti paplotėlį virš įdaro, įsitikinti, kad bandelė lygi ir be skylių. Bandelę kepti 275°C temperatūroje, kol paruduos. Tada sumažinti temperatūrą iki 150°C ir kepti 4-5 valandas palaistant kaulienos taukais. Jei bandelė ims "dainuoti",- atsiradusias skyles užkamšyti truputėliu tešlos, kad sultys neišvarvėtų. Iškeptą bandelę suvynioti į foliją ir storą rankšluostį. Taip palaikyti pusvalandį. Patiekti karštą arba šaltą su sviestu ir pasukomis arba pienu (užsigerti).

Beje, KALAKUKKO - Kuopio turgaus įžymybė!

1 kg small perch or vendace, 250 g fatty pork, 1½-2 tbsp salt, pie dough: rye flour, water, salt.

Knead dough well on a floured board. Roll the dough into a sheet c. 2 cm thick, preferably right on baking paper. Sprinkle the dough with rye flour and then stack with alternate layers of fish and pork, with salt sprinkled in between. The top layer should be pork. Lift the sides of the dough onto the filling and make a "package" making sure that it is smooth and has no holes. Bake the pasty first at 275°C, to brown it, then reduce the temperature to 150°C and bake for 4-5 hours. Baste now and then with melted lard. If the pasty begins to "sing", plug up the holes with a bit of dough to keep the juices inside. When the pasty is ready, wrap it in foil and then in a thick towel. Let it stand for another half an hour. Serve hot or cold with butter and with buttermilk or milk to drink.

By the way, KALAKUKKO is the most famous article on sale in Kuopio market!

✉ C.-G.Johansson
Jävallsvägen 45
S-23733 Bjerred
☎ fax +46-40 257385

BARSEBÄCKS FOLKDANSLAG

Švedijoje populiarūs tradicinių šokių ansambliai. BARSEBÄCKS FOLKDANSLAG - šokėjai iš piečiausios Švedijos provincijos Skåne. Ansamblis suburtas 1935m., į mūsų festivalį atvyksta 25 jo dalyviai. Repertuaro pagrindą sudaro švedų tradiciniai šokiai, tačiau šokėjai mėgsta ir padainuoti. Akompanuoja nedidelė kapela, pagrindiniai instrumentai - smuikai.

Kaip ir gretimuose Šiaurės kraštuose, čia skrupulingai atkuriamas vietinis tautinis kostiumas. Tuo įsitikinsime išvydę svečius.

BARSEBÄCKS FOLKDANSLAG draugauja su panašiomis grupėmis iš Anglijos ir JAV, pastaraisiais metais pasikeitė koncertinėmis išvykomis.

Vadovai Stina ir Lennart Jeppson.

Groups performing traditional dances are very popular in Sweden. BARSEBÄCKS FOLKDANSLAG is a group of dancers from the most southern Swedish province Skåne. The group was founded in 1935, and 25 members of it are coming to our festival. The repertoire is based on traditional Swedish dances, however, the dancers are fond of singing as well. The accompaniment is performed by a small band, where the main instruments are fiddles.

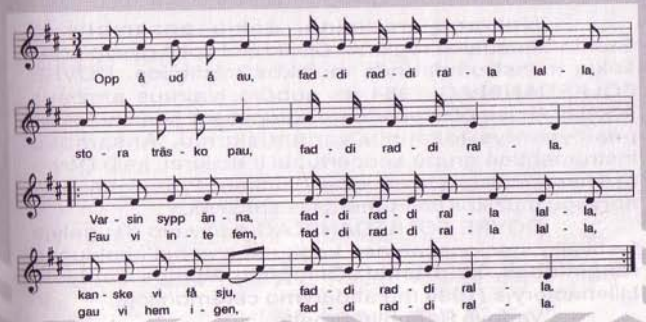
Like in neighbouring Northern countries, reconstruction of the local national costume is given a lot of care and attention. You will have no doubt about it, when you see the group.

BARSEBÄCKS FOLKDANSLAG has friendly ties with similar groups from Great Britain and the USA, with whom they have exchanged concert tours recently.

Artistic directors Stina and Lennart Jeppson.

OPP Å UD Å AU
från: "Visor I Skåne". Sveriges Utbildningsradio, 1983.

Linksma gegužinių vaišių dainelė: "išgersim dar po stiklelį ir eisim namo".
A cheerful song about an entertainment in May: "Let's drink another one and then make our way home".



ALAUS SRIUBA

butelis šviesaus alaus, butelis tamsaus alaus, citrinos žievelė arba imbieras, 1-2 valgomieji šaukštai cukraus, 2 valgomieji šaukštai miltų, kiaušinis, kiaušinio trynys, truputis pieno.

Į alų įdėti citrinos žievelę ir užvirinti. Valgomąjį šaukštą miltų išmaišyti šaltame piene ir supilti į sriubą. Pagardinti cukrumi ir druska. Kiaušinį suplakti su miltais, įpilti truputį pieno, gerai išmaišyti, kad nebebūtų grumulėlių, ir supilti į sriubą. Pavirinti 5 minutes ir nukelti. Kiaušinio trynį išplakti keliuose šaukštuose sriubos ir taip pat supilti į sriubą.

BEER SOUP

1 bottle of light beer, 1 bottle of dark beer, lemon rind or ginger, 1-2 tbsp suggar, 2 tbsp flour, 1 egg, 1 egg yolk, milk.

Put the lemon rind into the beer and bring it to the boil. Stir the flour in cold milk and pour into the soup. Add some suggar and salt. Whip the egg with the flour, pour in some milk, stir well not to leave lumps, and pour the mixture into the soup. Boil for five minutes, then remove. Whip the yolk in a few table spoons of the soup, and pour into the soup as well.

✉ H.Smette
2660 Dombås
☎.+47-612 41167, 41511
fax +47-612 41460

DOVRE FOLKEDANSLAG

Norvegų tradicinių šokių ansamblis iš Gundbrandsdalen regiono. Čia iki šiol ypač gyvybingos šokių ir instrumentinės muzikos tradicijos. DOVRE FOLKEDANSLAG 1984 m. subūrė įvairaus amžiaus šokėjai. Ansamblio repertuare - grupiniai ir poriniai šokiai, pasižymintys lokaliniu variantiškumu. Ansamblio instrumentinė grupė koncertuoja ir atskirai, kaip Dovre Spelemannslag (Dovre smuikininkai). Populiariausias norvegų muzikos instrumentas - smuikas.

DOVRE FOLKEDANSLAG dalyvavo daugelyje festivalių, nacionaliniuose konkursuose bei kitokiuose renginiuose, kaip antai, Olimpinių žiemos žaidynių Lillehameryje (1994 m.) atidarymo ceremonijoje.

Vadovė Ragnhild Smette.

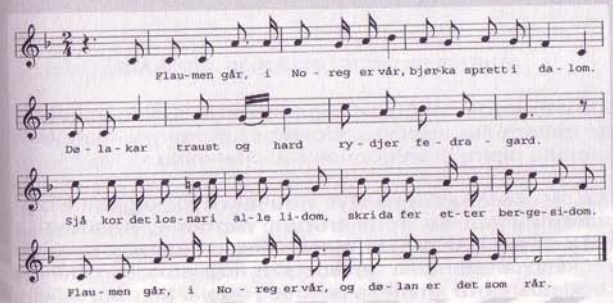
This group of Norwegian dancers, both youths and adults, has been existing since 1984. It comes from Gudbrandsdalen. This is an area of Norway remarkable for its strong traditions of dancing and playing folk music that are still a natural part of cultural and social life. DOVRE FOLKEDANSLAG dances both figure dances and dances for pairs that feature local variability. Part of the group is also performing as Dovre Spelemannslag - Dovre fiddler group. The fiddle is the most popular Norwegian folk music instrument.

DOVRE FOLKEDANSLAG has participated in many festivals, national competitions and other events, including the opening ceremony at the Olympic Wintergames in Lillehammer, Norway, 1994.

Artistic director Ragnhild Smette.

DØLAVISE

Daina apie pavasarį Norvegijoje, apie tirpstantį sniegą, iš kurio gimsta galingos upės.
The song describes the springtime in Norway, when the snow melts and is transformed into powerful rivers.



Frå fjellet rinn
ein bekk så linn
mellom stuv og steinar.
Av bekkjer små
det vert ei å,
fagrast du skal sjå.
Høyr kor det I vatnet susar,
høyr kor det I fossen brusar.
Flaumen går,
I Noreg er vår,
og dølan er det som rår.

Lita å
kan du forstå
kor ho fekk slik mæle?
Bekk som rann,
er vaksen mann.
Stans han om du kan.
Ingen mann kan straumen vende.
Tømmer og hus det set han på ende.
Flaumen går,
I Noreg er vår,
og dølan er det som rår.

Haralds verk
fjellbonde sterk
gjer no andre gongen.
Gamalt grjot
av kjempe-rot
endå hev manndom og mot.
Kome alle, ver med på ferda,
så skal det spyrjast i vide verda,
at Norregs mann
gjekk på og vann
atter sitt eige land.

MEISTRAI / HANDICRAFTSMEN

Bent Fiksdahl, Jon Sneve
Medžio drožyba.
Wood-carving.

Ragnhild Smette, Berit Gjøvikli
Tekstilė.
Textile.

AVIENA SU KOPŪSTAIS IR PIPIRAIS

500 g avienos, 30-60 g margarino arba kitokių riebalų, 1 kg baltagūžių kopūstų, druskos, arbatinis šaukštelis nemaltų pipirų, 2 valgomieji šaukštai miltų.

Avieną supjaustyti vidutinio dydžio gabalėliais, pakepinti puode. Įpilti truputį vandens, pasūdyti ir troškinti, kol suminkštės. Mėsą išimti, o likusiame sultinyje troškinti gan stambiai supjaustytus kopūstus. Ištroškintus kopūstus kartu su mėsa perdėti į ugniai atsparų stiklinį indą. Likusį sultinį sumaišyti su miltais, pridėti druskos ir maltų pipirų, įpilti truputį vandens, viską užvirinti, kad pasidarytų tirštokas padažas, ir juo užpilti kopūstus. Patiekalą pašauti į orkaitę ir troškinti 20 minučių. Su aviena tiekiamos virtos bulvės su kmynais.

MUTTON WITH CABBAGE AND PEPPER

500 g mutton, 30-60 g margarine or any other grease, 1 kg white head cabbage, 1 tsp black peppercorns, 2 tbsp flour, salt.

Cut the meat into medium-sized pieces, and brown on a pan. Pour in some water, add salt and stew until tender. Remove the meat, in the remaining broth stew roughly chopped cabbage. When the cabbage is done, remove it and put together with the meat into a glass fireproof dish. Now, stir in the flour into the remaining broth, add salt and ground pepper, pour in some water, bring to a boil to make thick sauce. Pour the sauce over the cabbage. Put the dish into the oven and stew for 20 minutes. Serve with boiled potatoes sprinkled with caraway.

S.R.JÓNSSON, Ó.K.SIGURDARSON,
& B.GRIMSDÓTTIR

✉ N.Sigurðsson
Sölvhólsgötu 4
150 Reykjavík
☎+354-560 9561
fax +354-562 3068

Islandų liaudies muzika beveik be išimties vokalinė. Todėl trijų profesionalių muzikantų repertuare - tradiciniu būdu atliekamos islandų liaudies dainos: *tvísöngur* (dvibalsės), *rímur* (epinės) ir kitokios. Jos iš įvairių šaltinių: rankraščių, knygų, garso įrašų, taip pat išmoktos tiesiogiai iš liaudies dainininkų. Programą pagyvina tradicinė styginių instrumentų *fidla* ir *langspil* muzika.

Smuikininko Sigurdur Rúnar Jónsson veiklos sfera labai plati: jis grojo Islandijos simfoniniame orkestre, dėstė, kūrė muziką filmams ir kt. Turi savo garso įrašų studiją, groja tradiciniais styginiais islandų instrumentais, dainuoja per radiją ir TV, daug koncertuoja namuose ir užsienyje.

Ólafur Kjartan Sigurdarson - profesionalus dainininkas, operos solistas. Kartu su savo tėvu S.R.Jónsson'u groja, dainuoja *tvísöngur*.

Bára Grímsdóttir studijavo muzikinį švietimą, muzikos teoriją ir kompoziciją. Dabar mokytojauja ir vadovauja chorui. Dainuoja *rímur*: koncertuoja, dalyvauja radijo ir TV laidose.

The traditional music of Iceland is almost exclusively vocal. The three musicians perform Icelandic folk songs in their original version. On the program, there are songs from different sources (manuscripts, printed books, phonographic recordings, oral tradition) and of various categories, including *tvísöngur* (traditional Icelandic two-part songs) and *rímur* (epic songs), etc. Two Icelandic folk instruments *fidla* and *langspil* will be presented.

The violinist Sigurdur Rúnar Jónsson has been

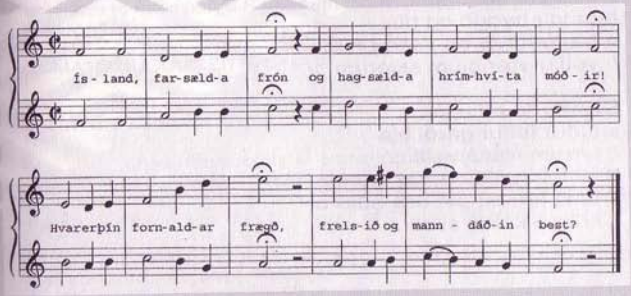
engaged in very different activities: he played in the Icelandic Symphony Orchestra, was a teacher of music, wrote music to films, etc. At present, he is a producer and recording engineer at his own studio; he plays the traditional Icelandic string instruments and sings on the radio and TV; he gives a lot of concerts both at home and abroad.

Ólafur Kjartan Sigurdarson is a professional opera singer, playing leading parts in numerous operas. Together with his father, Sigurdur Rúnar Jónsson, performs both instrumental and vocal folk music, especially *tvísöngur*.

Bára Grímsdóttir has a degree in education, musical theory and composition. Now she is active as a teacher and choir conductor, besides, she sings a lot of *rímur*. She performs on the radio, TV and in numerous concerts.

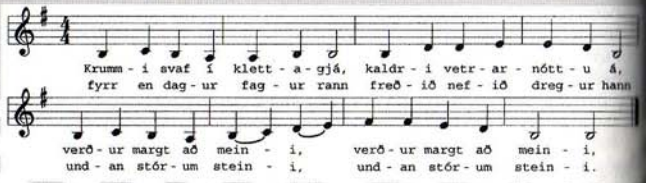
ÍSLAND, FARSÆLDA FRÓN
íslenskt þjóðlag, tvísöngslag
söngtexti: Jónas Hallgrímsson

Patriotinė daina apie Islandiją, jos gamtos grožį ir šlovingą istoriją.
A patriotic song praising Iceland for the beauty of its nature and its glorious history.



KRUMMAVIŞUR
íslenskt þjóðlag
söngtexti: Jón Thoroddsen

Gūdi "Varno daina". Plėšrūnas sklando virš uolų ir tarpeklių, stebėdamas savo būsimas aukas.
A gloomy "Song of a Raven". The predator is hovering above the rocks and gorges, gazing at its future preys.



Allt er frosið úti gor,
ekkert fæst við ströndu mor
/: svengd er metti mína; :/
ef að húsum heim ég fer
heimafrakkur bannar mér
/: seppi'úr sorpi'að tína.:/

Á sér krummi ýfði stél,
einnig brýndi goggin vel,
/: flaug úr fjallagjótum; :/
lítur yfir byggð og bú,
á bæjum fyrr en vakna hjú;
/: veifar vængjum skjótum. :/

Sálaður á síðu lá
sauður feitur garði hjá
/: fyrrum frár á velli. :/
Krunk, krunk, nafnar, komið hér,
krunk, krunk, því oss búin er
/: krás á köldu svelli. :/

ŽUVIES KUKULIAI

650 g žuvies filė (menkės arba pikšos), 2-3 šaukšteliai druskos, 1/6 šaukštelio pipirų, 2½ šaukšto miltų, 1 šaukštas bulvių krakmolo, 1-2 kiaušiniai, ½ l (1 pinta) pieno arba grietinėlės, aliejaus arba margarino kepimui.

Žuvį sumalti, pridėti miltų, kiaušinių, druskos, pipirų ir išmaišyti. Toliau gerai maišant, po truputį supilti pieną. Masę šiek tiek palaikyti. Kabinant valgomuoju šaukštu, daryti nelabai didelius kukulius ir kepti keptuvėje. Masę galima sukrėsti ir į riebalais išteptą ugniai atsparų indą, kepti vidutinio karštumo orkaitėje. Tokiu atveju reikėtų įpilti daugiau pieno arba grietinėlės. Patiekti su pomidorų ir agurkų salotomis, virtomis bulvėmis arba ryžiais.

POMIDORŲ IR AGURKŲ SALOTOS

Pusė arba vienas agurkas, 2 pomidorai, gūžinių salotų (pusė gūžės), 1 geltonasis ankštinis pipiras, sūrio.

Supjaustyti salotas, agurką (šiaudeliais), sūrį (kubeliais), pipirą (juostelėmis). Viską išmaišyti ir papuošti pomidorų skiltelėmis. Galima įdėti šviežių vaisių - obuolių arba ananasų, taip pat įberti riešutų.

FISH BALLS

650 g fillets (cod or haddock), 2-3 teaspoons salt, 1/6 teaspoon pepper, 2½ tablespoons flour, 1 tablespoon potato starch, 1-2 eggs, 4-5 dl (1 pint) milk or cream, oil or margarine for frying.

Mince the fish two times. Stir in the flour, eggs, salt and pepper. Add the milk gradually and stir well. Leave to stand for a while. Form fish cakes (not too large) with a tablespoon and fry. You can also pour the mixture into a greased, fireproof dish and bake in a moderately hot oven. If you do so, add a little more milk or cream to the mixture.Serve with tomato cucumber salad, boiled potatoes or rice.

TOMATO CUCUMBER SALAD

½-1 cucumber, 2 tomatoes, ½ head of iceberg lettuce, 1 yellow bell pepper, cheese.

Shred the cucumber and chop the lettuce finely. Cut the cheese into cubes and the pepper into short sticks. Mix and garnish with sliced tomatoes. Fresh fruits, such as apples or pineapple, combine well with this salad and so do all types of nuts.

From: "An Icelandic Cookbook" selected and illustrated by Įslang Benediktsdóttir, Iceland Review

✉ T.Sørensen
Borgergade 25
6700 Esbjerg
☎+45-75 124122
fax +45-75 134413

REVL & KRAT

Devynių linksmų muzikantų - vyrų ir moterų - grupė, grojanti ir dainuojanti danų folklorą (7 smuikai, 1 fleita, 1 bosas).

REVL & KRAT susibūrė atsitiktinai prieš septyniolika metų. Viešai pasirodydavo globos namų šeimyniniuose vakaruose, vėliau ir didesnėse scenose, o "išgarsėjo" Helle komunoje (netoli jūros, pietų Jutlandijoje). Įrašius keletą audiokasečių ("Kaime", "Pokylis", "Turguje", CD "Visi kartu"), šlovė augo, suteikdama impulsą tolesnei veiklai.

Repetuoja Ruste (prie Varde miesto) po dvi valandas kas antrą savaitę.

Lankėsi daugelyje Danijos miestų, Budapešte, Rygoje, Vilniuje ir kitur.

The group consists of nine cheerful musicians - men and women - playing and singing Danish folklore (7 fiddles, 1 flute, 1 bass).

REVL & KRAT got together quite by chance 17 years ago. They arranged public performances at first in family parties held at nursing-homes, later on larger stages; they have become 'big names' in the Helle community (not far from the sea in southern Jutland). With the release of several audio-cassettes ("In the Village", "Party", "At the Market"), CD "All Together", their fame kept growing, which gave a perfect stimulus to further activities.

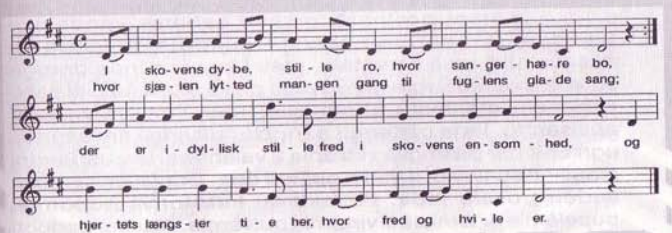
Their rehearsals take place in Roust, close to Varde, every second week and last for two hours.

The group have visited a lot of Danish towns, Budapest, Riga, Vilnius, etc.

I SKOVENS DYBE, STILLE RO

text: Fritz Andersen, 1864.

Vakaras miško ramybėje. Kažkur skamba varpai, prieš užsnūsdamas dar pačiulba paukštelis...
An serene evening in the forest. You can hear the bells tolling far away, a bird singing its last trills before the sleep.



Hør! landsbyklokken lyder ned,

bebuder aftenfred,

småfuglen, før den går til blund,

end kvidrer lidt en stund;

i mosen kvækker højt en frø,

stærkt damper mark og sø;

nu klokken tier, - aft'nens fred

sig stille sænker ned.

VIRĖJAI / COOKS
Kopenhagos aukštesniosios virėjų ir padavėjų mokyklos dėstytojai bei studentai. Vadovas Per Hugger.
Teachers and students of Copenhagen Higher School of Cooks and Waiters. Head of the group Per Hugger.

ŠVENTINIS DANŲ KUMPIS

2 kg rūkyto kumpio, svogūnas, butelis nestipraus alaus, 3-4 gvazdikėliai.

Kumpį per naktį mirkyti šaltame vandenyje (vandenį 2-3 kartus pakeisti). Išėmus iš vandens, nusausinti švaria servetėle, įdėti į kepimo indą drauge su visais receptūroje nurodytais produktais, užpilti šaltu vandeniu atskiestu alumi taip, kad kumpis visiškai apsisemtų. Indą uždengti dangčiu, užvirinti ant silpnos ugnies ir dar palengva virti apie 2 valandas. Išvirusį kumpį ataušinti sultinyje, išimti ir nulupti odą. Supjaustytą mėsą sudėti į ovalų indą. Patiekti su karštomis pupomis, pupelėmis ar žirniais ir virtomis bulvėmis. Atskirai paduoti petražolių padažą.

PETRAŽOLIŲ PADAŽAS

200 g sultinio, 25 g sviesto, 10 g kvietinių miltų, 50 g supjaustytų petražolių lapelių, citrinos rūgšties, druskos, cukraus.

Svieste pakepinti miltus. Nelaukiant, kol miltai pagels, į keptuvę įpilti karšto sultinio, pagal skonį įdėti druskos, cukraus ir citrinos rūgšties.

Petražoles nuplauti, smulkiai supjaustyti ir pakepinti svieste. Paskui pertrinti per tinklelį ir sudėti į padažą. Porą petražolių lapelių palikti padažui prieš tiekiant į stalą. Į padažą sudėti likusį sviestą.

TROŠKINTOS PUPOS

0,5 kg pupų (pupelių, žirnių), 50 g sviesto, 200 g grietinės, druskos.

Šviežias, neperdžiūvusias pupas (pupeles, žirnius) išgliaudyti, pavirinti, pridėti sviesto, grietinės, druskos, uždengti dangčiu ir troškinti, kol suminkštės.

DANISH HAM FOR VERY SPECIAL OCCA SIONS

2 kg smoked ham, 1 onion, 1 bottle of beer (not very strong), 3-4 cloves.

Leave the ham to soak in cold water for a night. (Change the water 2-3 times). Remove the meat from the water, drain it with a clean napkin and place into a frying-pan together with other ingredients. Combine beer with cold water and pour over the ham so that the whole piece was in the liquid. Cover the dish, bring it to the boil on a light fire and then simmer for 2 hours. When the ham is done, cool it in the broth, then remove and cut off the skin. Cut the meat into pieces and arrange on an oval dish. Serve with hot broad beans, French beans or peas and boiled potatoes, as well as with parsley sauce in a separate dish.

PARSLEY SAUCE

200 g broth, 25 g butter, 10 g wheat flour, 50 g chopped parsley leaves, citric acid, salt, suggar.

Cook washed and finely chopped parsley leaves in a small amount of butter, then rub through a sieve and put into the sauce. Take some fresh parsley leaves. Chop them and sprinkle the sauce before serving. Put in the remaining butter.

STEWED BROAD BEANS

Pod fresh, not too dried broad beans (French beans, peas) and boil for a while; add butter, sour cream, salt and stew under cover until tender.

✉ H.Kriwitzki
Tungerstrasse 9
99099 Erfurt
☎, fax +49-0361 4213499

TIURINGIJOS FOLKLORO ANSAMBLIS
THÜRINGER FOLKLORE ENSEMBLE

Tiuringija - "žalioji Vokietijos širdis", J.S.Bacho, J.V.Gėtės, F.Šilerio ir kitų iškilių asmenybių gimtinė. TIURINGIJOS FOLKLORO ANSAMBLIS iš šio krašto sostinės Erfurto vienija apie 100 narių. Ansamblis susikūrė 1986 m., vėliau prie jo prisijungė folkloro grupė "Thüringer Tanzbuche" ("Tiuringijos šokių knyga"). Koncertuoja įvairiomis sudėtimis, rengia įvairias programas - etnografinius vaidinimus (vestuvių, vasaros pabaigtuvių ir kt.), tradicinių šokių ar vien instrumentinės muzikos koncertus. Groja daugiausia tradiciniais instrumentais (kai kuriuos iš jų pasigamino patys): *dudelsack* (dūdmaišis), *maultrommel* (dambrelis), *schalmei* (obojaus protėvis), *fidel* (senasis smuikas), *thüringer waldzither* (tiuringiška citra) ir *brummtopf* ("dūzgiantis puodas").

Šokėjų ir muzikantų kostiumai - tokie, kokius dėvėjo XIX a. pradžioje Erfurto apylinkių valstiečiai švenčių dienomis. Nenuostabu, kad kostiumuose dominuoja ryškus mėlynas koloritas - kraštas nuo seno garsėjo mėlžolės auginimo tradicijomis.

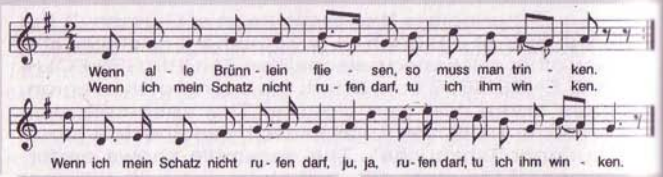
Ansamblis lankėsi Lenkijoje, Bulgarijoje, Slovakijoje, Rumunijoje, Vengrijoje, Prancūzijoje, beje, ir Lietuvoje (pirmoji "Baltica" 1987 m.).

Thuringia is "the green heart of Germany", the native land of J.S.Bach, J.W.v.Goethe, Fr.Schiller and many other celebrated personalities. THÜRINGER FOLKLORE ENSEMBLE from Erfurt, the capital of this region, unites about 100 participants. The ensemble was founded in 1986, later it was joined by another folk group "Thüringer Tanzbuche". The ensemble shows performances of the most different character, with different groups of participants involved - ethnographic theatricals (a wedding, a close of the summer, etc.), concerts of traditional dances or mere instrumental music. The group mostly plays the traditional instruments (a few even made by themselves): *Dudelsack* (bagpipe), *Maultrommel* (jaw's harp), *Schalmei* (predecessor of the oboe), *Fidel* (ancient violin), *Thüringer Waldzither* (Thuringian zither) and *Brummtopf* ("buzzing pot").
The costumes of the performers are like those worn on holidays by the peasants who resided on the outskirts of Erfurt in the early 19 century. It is no wonder that bright blue colouring was predominant, for the region had been famous for woad growing traditions since olden times.

The ensemble has visited Poland, Bulgaria, Slovakia, Rumania, Hungary, France, by the way, Lithuania too (the first "Baltica" in 1987).

WENN ALLE BRÜNNLEIN FLIESEN

Idiliškas vaizdelis apie vaikiną, kuris rengiasi atsigerti iš šaltinio, t.y. atkreipti mylimosios dėmesį, - tik kaip: gal žvilgsniu patraukti, o gal koją numinti?..
The young hero of the song thinks that if there is a spring, one should drink from it. And if you have a beloved girl you should try to draw her attention: either by a glance or by stepping on her foot.



Ja, winken mit den Äugelein
und treten auf den Fuss,
/: 's ist eine in der Stuben drin,
(ju, ja) die meine werden muss. :/

MEISTRAS / HANDICRAFTSMAN

Jörg Zapfe
Liaudies muzikos instrumentai
Folk music instruments

VIRĖJA / COOK

Anna Walter

SAUSAINIAI

Tešlai: 125 g margarino, 70 g cukraus, 1 pakelis vanilinio cukraus, 1 kiaušinio trynys, 200 g miltų. Aptepui: 1 kiaušinio baltymas, 50 g kapotų riešutų, 50 g cukraus.

Tešlą suminkyti ir iškočioti į maždaug 3 cm skersmens "dešrą". Po to sumaišyti riešutus su cukrumi. "Dešrą" aptepti baltymu, iškočioti riešutų ir cukraus mišinyje; palikti šaldytuve 30 minučių, kol sukietės. Tada supjaustyti 0,5 cm storio riekutėmis, sudėti į kepimo popieriumi išklotą skardą ir kepti maždaug 10 minučių 180°C karštumo orkaitėje.

COOKIES

125 g margarine, 70 g suggar, 1 package vanilla suggar, 1 egg yolk, 200 g flour. On top: 1 egg-white, 50 g chopped-up nuts, 50 g sugar.

Combine all the ingredients and make the dough. Roll it out in a sheet, which then roll into a roll cake, 3 cm thick. Mix nuts with suggar. Brush the roll with the egg-white and roll in the nut mixture. Leave for 30 minutes in a fridge until firm. Then cut into 0.5 cm thick slices, place them on a baking dish covered with baking paper and bake for 10 minutes at 180°C.

Guten Appetit!

✉ T.Pardo
Nowa 2
18-400 Lomża
☎+48-(0)86 163450,163459
fax +48-(0)86 163006

KURPIŲ ANSAMBLIS IŠ ZBÓJNE
KURPIAN ENSEMBLE FROM ZBÓJNE

Kurpių kraštas - nedidelė savitos užsikonservavusios kultūros salelė buvusioje Prūsijos teritorijoje. Ansamblio dalyviai - daugiausia Zbójne (Lomžos vaivadija) apylinkių gyventojai, perėmę iš savo tėvų ir senelių nenutrūkstamą muzikinę tradiciją, visų pirma, dainavimą. Dainos įvairios: humoristinės, piršlybų, rimtos ir lyriškos. Ypač mėgstamos tos, kurias galima dainuoti atviroje erdvėje (vadinamosios "miško"), lėtos, pasižyminčios gausiais melizmais, ritmo kaita, kuklia tonine medžiaga. Dainuoja *a'capella* žemame registre, stipriu "baltu" balsu.

Ansamblio repertuaras - kurpių papročių ir apeigų programos. Dainuojama kurpių tarme, vilkima originaliais kurpių rūbais, tradiciniais instrumentais (armonika, pedalinė armonika, smuikais, būgneliu) akompanuojama šokiams.

Zbójne kaimo dainininkai pelnė pripažinimą folkloro festivalyje Kazimierz'e prie Vyslos (1994m.), Lomžos vaivadijos folkloro apžiūrose (1994, 1995m.).

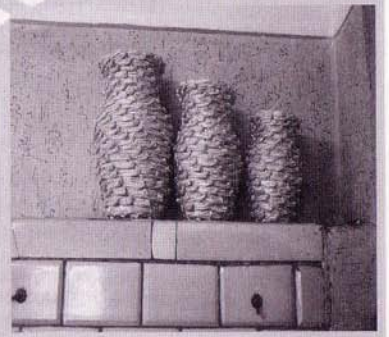
Ansamblis įkurtas 1991m. Jam vadovauja Teresa Pardo.

The Kurpie region is a small ethnic island, situated on the territory of former Prussia, which is characterized by its distinctive original and well-conserved culture. It is represented by the ensemble whose members are living in the Zbójne village or nearby (Lomýa province) and who have taken over permanent musical traditions, first of all singing, from their parents and grandparents. The songs are very different: humorous, match-making, serious and lyrical. Especially admired are those, that can be performed in an open space (the so-called "forest" songs); they are slow, characterized by a wide range of melismata, changing rhythm, simple tonal material. Usually, they are performed *a'capella*, in the low register, in a strong "white" voice.

The repertoire consists of the Kurpian customs and rites. The Kurpian dialect is used, original Kurpian clothes are worn, a traditional instrument accompaniment (an accordion, a pedal accordion, fiddles, a small drum) for dances is performed.

The singers from the Zbójne village won recognition at the folklore festival in Kazimierz nad Wisłą (1994), as well as at folk art festivals held in Lomýa province (1994, 1995).

The ensemble was founded in 1991, and is led by Teresa Pardo.



✉ U.Myadzvedz
225212 Rechitsa
Beryoza district,
Brest region
☎+07-01643 53044

VIANOČAK

Tai vieno Rečicos kaimo (Bresto sritis, Beriozos rajonas) dainininkių, draugėn susibūrusių 1960 m., ansamblis. Kad vien moterų, - natūralu, nes Gudijoje būtent moterys perėmė ir išsaugojo dvasinį tautos paveldą. Ansamblio repertuare daugiausia kalendorinio ciklo dainos (moterys - pagrindinės kalendorinių apeigų veikėjos). Būtent tokiose dainose išliko archaiškiausių Gudijoje meloso formų.

Vakarų Polesėje, kurioje yra Rečicos kaimas, kadaise gyveno jotvingių gentys. Jų pėdsakų gausu šio krašto kalboje, buityje, tradiciniuose amatuose, architektūroje. Šimtmečius nekinta antropologinis vietinių valstiečių tipas. Gal ir jotvingių dainos skambėjo panašiai, kaip jų ainių?

Ansamblis dalyvavo I tarptautiniame Baltarusijos folkloro festivalyje Pinsko mieste (1994 m.).

Vadovas Uladzimir Miadzvedz.

These are the singers from the Rechitsa village (Brest region, Beryoza district), who got into an ensemble in 1960. The unit consists of only female members, which seems quite natural in the context of Belorus. As a matter of fact, it is exclusively woman's merit that the spiritual heritage of the nation has been preserved and taken over.

The repertoire of the ensemble mainly includes calendar songs (women, as a rule, played a very special role in calendar rites). These songs in particular, have preserved the most archaic forms of Belorusian folk music.

Hundreds of years ago, the area of western Polesie, where the Rechitsa village is situated, used to be inhabited by an ancient Baltic tribe - Yotvingians. Their traces can be found in the language, everyday life, traditional crafts and architecture of this region. In the course of centuries, the anthropological type of the native peasant has remained unchanged. And the songs of Yotvingians might have sounded like the songs of their present-day offsprings.

The ensemble participated in the I International Folklore Festival of Belorus in Pinsk (1994).

Artistic director Uladzimir Myadzvedz.

✉W.Emelyanchyk
Sverdlova 13a
220050 Minsk
☎, fax +07-017 2278283

HUDA

Etninės muzikos grupė HUDA susibūrė 1992m. Ji jungia įvairių profesijų žmones: dailininkus, architektus, mokytojus, gydytojus. Dauguma jų ne tik muzikuoja, bet ir dirba Etnokosmologijos centre "Kryuja" (Minsko sr.), tyrinėja gudų mitologiją, papročius, simboliką.

Nuo pat susikūrimo HUDA tikslas - ne koncertinė veikla, bet senųjų papročių ir dainų tapsmas gyvenimo dalimi. Grupė organizuoja tautosakos rinkimo ekspedicijas Gudijos kaimuose. Patys rekonstruoja senuosius muzikos instrumentus *duda*, *volynka* (dūdmaišiai), *gusli* (kanklės), *gudok* ir kitus.

Repertuare vyrauja archaiškasis dainų ir instrumentinės muzikos sluoksnis, savo šaknimis siekiantis laikus, kai Gudijos teritorijoje gyveno baltų gentys. Jų palikuonys - Gudijos kaimiečiai, iki šių dienų išsaugoję archaišką muzikinę tradiciją.

HUDA dalyviai teigia esą baltiškosios dvasinės kultūros pasekėjai ir puoselėtojai šiandieninėje Gudijoje.

Grupė dalyvavo dūdmaišininkų festivaliuose Minske (1992,1993m.), Ramuvos stovyklose Lietuvoje.

Vadovė Volga Emialjančyk.

The group of ethnic music HUDA got together in 1992. It has united people of different professions: artists, architects, teachers, doctors. Most of them are not only engaged in folk music activities, but also work at the Center of Ethnocosmology "Kryuja" (Minsk region) and investigate Belorusian mythology, customs, symbols. Yet, it is not concert activities that HUDA have been aiming at since the very start. Their primary goal has been to make ancient customs and songs part of everyday life. The group does a lot of fieldwork on collecting the samples of folklore in Belorusian villages. They reconstruct ancient musical instruments, for example *duda*, *volynka* (bagpipe), *gusli* (kind of zither), *gudok*, etc.

The repertoire of the group is mainly comprised of archaic songs and instrumental music, that have their roots in the times when the present area of Belorus used to be inhabited by Baltic tribes. Their descendants are the people of the Belorusian village, who have preserved the archaic musical tradition up till the present day.

The members of HUDA maintain that they are the successors and advocates of the Baltic spiritual culture in present-day Belorus.

The group participated in the festivals of bagpipers in Minsk (1992, 1993) as well as in the Ramuva camps in Lithuania.

Artistic director Wolga Emelyanchyk.

RAJONŲ FOLKLORO ANSAMBLIAI
FESTIVALIO MIESTELIS,
VILNIUS, LIEPOS 3 D.,
16.00-20.00

REGIONAL FOLKLORE ENSEMBLES
"FESTIVAL TOWN",
VILNIUS, 3 JULY,
4 pm - 8 pm

ŽEMAIČIAI

Ylakių folkloro ansamblis, vad. Algimantas Matutis (Skuodo r.)
Skuodo kultūros namų jaunimo folkloro ansamblis, vad. Sigita Žiemelienė
Liaudiškos muzikos ansamblis "Senoliai", vad. Elena Tereščenko (Klaipėda)
Sedos etnografinis ansamblis "Rimoliai", vad. Gintautas Griškėnas (Mažeikių r.)
Palangos kultūros centro folkloro ansamblis "Mėguva", vad. Zita Baniulaitytė

Luokės etnografinis ansamblis "Šatrija", vad. Joana Misiūnienė (Telšių r.)
Bubių - Kurtuvėnų etnografinis ansamblis, seniūnė Zofija Popova (Šiaulių r.)
Šiaulių kultūros darbuotojų folkloro ansamblis, vad. Birutė Jarošienė
Telšių kultūros rūmų vaikų folkloro ansamblis "Čiučiuruks", vad. Rita Macijauskienė
Žemaičių kultūros draugijos folkloro ansamblis "Insula", vad. Milda Ričkutė (Telšių r.)

AUKŠTAIČIAI

AB "Utenos gėrimai" folkloro ansamblis, vad. Eleonora Panavienė
Adutiškio - Lazdinių etnografinis ansamblis, vad. Palmira Krivickienė (Švenčionių r.)
Paketurių etnografinis ansamblis, vad. Alma Ramašauskienė (Kupiškio r.)
Naivių etnografinis ansamblis, vad. Angelė Kovienė (Kupiškio r.)
Vabalninko kultūros namų folkloro ansamblis, vad. Stasė Čiuikina (Biržų r.)
Rokiškio kultūros namų vaikų folkloro ansamblis "Čirulis", vad. Dalia Deksnienė
Rokiškio savivaldybės teatro folkloro ansamblis "Gastauta", vad. Nida Lungienė, Giedrius Viduolis

Šeduvos aukštesniosios žemės ūkio mokyklos etnografinis ansamblis "Šeduva", vad. Emilija Brajinskienė (Radviliškio r.)
ŽŪ bendrovės "Naujas ūkis" folkloro ansamblis "Žiemgala", vad. Emilija Genienė (Pakruojo r.)
Joniškėlio folkloro ansamblis, vad. Aldona Rapkevičienė (Pasvalio r.)
Baisogalos kultūros namų folkloro ansamblis "Dainoriai", vad. Stanislovas Černiauskas, Stasė Anglickienė (Radviliškio r.)
Linkuvos kultūros namų etnografinis ansamblis "Linkava", vad. Stasė Lovčikaitė (Pakruojo r.)

DZŪKAI

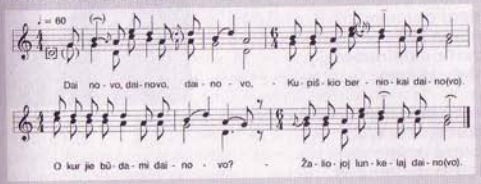
Varėnos rajono jungtinė folkloro grupė, vad. Rūta Karvelytė (Ašašnykų, Dainavos, Panočių, Vieciūnų dainininkai, Varėnos muzikantai, vaikų folkloro ansambliai "Aicvarai", "Pucinėlis", "Piemenukai")
Druskininkų folkloro ansambliai: "Racilukai" vad. Lina Dudulienė, "Volungėlė", vad. Vilija Vaitkienė, etnografinis ansamblis "Stadalėlė", vad. Lina Balčiūnienė
Kalvių - Lieponių etnografinis ansamblis, vad. Algė Armalienė (Trakų r.)
Seirijų kultūros namų etnografinis ansamblis, vad Nijolė Lepeškienė, kaimo muzikantų kapela, vad. Romas Mazėtis (Lazdijų r.)
Folkloro ansamblis "Verpeta", vad. Sigita Nistelytė (Kaišiadorys)
SUVALKIEČIAI

Eržvilko bandonistai, seniūnė Meilė Danielienė (Jurbarko r.)
Jurbarko kultūros namų merginų folkloro ansamblis, vad. Birutė Bartkutė
Kazlų Rūdos folkloro ansamblis "Sūduonia", vad. Jaunius Vylius (Marijampolės r.)
Šunskų etnografinis ansamblis, vad. Lionė Gadeikienė (Marijampolės r.)
Kauno folkloro ansamblis "Sėlija", vad. Laimutė Kymantaitė
Garliavos pedagogų folkloro ansamblis, vad. Nijolė Grivačiauskienė (Kauno r.)
Vilkaviškio kultūros rūmų folkloro ansamblis "Sūduviai", vad. Daiva Ambrasaitė

VILNIAUS FOLKLORO ANSAMBLIAI
VILNIUS FOLKLORE ENSEMBLES

Lietuvos geologijos tarnybos folkloro ansamblis "Apynys", vad. Elvyra Pliopienė
Lietuvos mokslų akademijos folkloro ansamblis "Dijūta", vad. Aušra Žičkienė, Rūta Žarskienė
Folkloro ansamblis "Duja", vad. Arūnas Lunys
Folkloro ansamblis "Intakas", vad. Rytis Ambrazevičius
Lietuvos profesinių sąjungų bendrijų kultūros rūmų folkloro ansambliai: "Joré", vad. Rūta ir Gintaras Aleksiūnai, "Kodravas", vad. Arūnas Gedmantas
Vilniaus mokytojų namų folkloro ansamblis "Krivūlė", vad. Petras Kvedaras
Apeiginio folkloro grupė "Kūlgrinda", vad. Inija ir Jonas Trinkūnai
Folkloro ansamblis "Radasta", vad. Varsa Liutkutė
Vilniaus universiteto folkloro ansamblis "Ratilio", vad. Zita Kelmickaitė
AB "Lietuvos energija" folkloro ansamblis "Riduola, vad. Rasa Jakubauskaitė
Folkloro ansamblis "Sadauja", vad. Edita Meškuotienė
Tautiška kapelija "Sutaras", vad. Antanas Fokas
Folkloro ansamblis "Ūla", vad. Janina Bukontaitė
Folkloro klubas "Verdingis", prezidentas Dangis Laurinavičius
Folkloro ansamblis "Visi", vad. Evaldas Vyčinas

DAINOVO, DAINOVO, DAINOVO
Iš: "Aukštaičių melodijos", parengė L.Burkšaitienė ir D.Krištopaitė, V., 1990, p.139. Užrašyta 1953 m. Kupiškyje. Čia suvienodinti melodijos variantai, pridėtas antrasis balsas.



Dainovo, dainovo, dainovo,
Kupiškio berniokai dainovo.
- O kų jie dirbdami dainovo?
- Šienėlį pjaudami dainovo.

Dainovo, dainovo, dainovo,
Kupiškio margoitės dainovo.
- O kur jos būdamos dainovo?
- Žalioj lunkelaj dainovo.

Dainovo, dainovo, dainovo,
Kupiškio margoitės dainovo.
- O kų jos dirbdamos dainovo?
- Šienėlį grėbdamos dainovo.

BALTICA'96 rengėjai festivalio proga "sukūrė" tokį šios dainos teksto variantą (žr. kitame puslapyje) :

Originally this song was sung when working in a field, actually it is a song about singing: "Boys and girls sang while making hay" (see above).
The organizers of BALTICA'96 have adapted the lyrics in the following way: "Boys, girls, fathers and mothers sang in Vilnius when awaiting, meeting dear guests and then feasting together" :

Dainavo, dainavo, dainavo,
Lietuvos berniokai dainavo.
- O kur jie būdami dainavo?
- Vilniaus miestely dainavo.

Dainavo, dainavo, dainavo,
Lietuvos berniokai dainavo.
- O ką jie dirbdami dainavo?
- Svetelių laukdami dainavo.

Dainavo, dainavo, dainavo,
Lietuvos mergiotės dainavo.
- O kur jos būdamos dainavo?
- Vilniaus miestely dainavo.

Dainavo, dainavo, dainavo,
Lietuvos mergiotės dainavo.
- O ką jos dirbdamos dainavo?
- Svečius sutikdamos dainavo.

Dainavo, dainavo, dainavo,
Lietuvos tėveliai dainavo.
- O kur jie būdami dainavo?
- Žaliajam sodely dainavo.

Dainavo, dainavo, dainavo,
Lietuvos tėveliai dainavo.
- O ką jie dirbdami dainavo?
- Svečius linksmindami dainavo.

Dainavo, dainavo, dainavo,
Lietuvos močiutės dainavo.
- O kur jos būdamos dainavo?
- Žaliajam sodely dainavo.

Dainavo, dainavo, dainavo,
Lietuvos močiutės dainavo.
- O ką jos dirbdamos dainavo?
- Svečius vaišindamos dainavo.

MEISTRAI / HANDICRAFTSMEN

Tradicinius amatus festivalyje demonstruoja daugiau kaip 100 tautodailininkų iš visų Lietuvos regionų. Tai tautinio kostiumo, juostų, mezginių, nėrinių, keramikos, medžio drožybos, pynimo iš vytelių, šiaudų, kalvystės, kitų taikomosios liaudies dailės šakų meistrai. Tarp jų ir keletas šeimų - šiauliškiai vytelių pynėjai Rudauskai, uteniškiai šiaudų pynėjai Jonuškos, puodžiai Vilimai iš Klaipėdos bei Šufinskai iš Kuršėnų, kretingiškiai medžio drožėjai Puškoriai, verbų rišėjai Šalkovskiai iš Vilniaus rajono, tautinių

kostiumų audėjai Miškiniai iš Vilniaus. Šiose šeimose amato tradicija dar perduodama iš kartos į kartą. Matysime ir jaunimą, kurį su amato tradicija supažindino meistrai ir pedagogai. Tai širvintiškės Z.Jablonskienės vadovaujamas juostų audimo būrelis, juostų audėja B.Janavičienė su mokiniais, kalvis V.Kuzinas su pameistriais, liaudies muzikos instrumentų meistras A.Martinaitis su mokiniais.

Traditional Lithuanian crafts are being demonstrated by more than 100 folk artists from all the regions of Lithuania. They are masters of the national costume, weaving, knitting, crochet, pottery, wood-carving, wicker-work (straw and twigs) smith's work (wrought iron articles), and other branches of applied folk art. Among them, you can meet the families - the Rudauskas, wicker-work masters from Šiauliai; the Jonuška, straw-work masters from Utena, the Vilimas, potters from Klaipėda; the Šufinskas, potters from Kuršėnai; the Puškorius, wood-carvers from Kretinga; the Šalkovskis, *verbos* (dried flower arrangements) makers from the Vilnius district; the Miškinis, national costume-makers, and others, where tradition of the craft is still passed from generation to generation. Also you can meet a lot of teenagers, who have learnt traditional crafts from older masters and instructors, for example a sash weaving hobby-group from Širvintos, instructed by Z.Jablonskienė, sash maker B.Janavičienė with her pupils, smith V.Kuzinas with his apprentices, master of music instruments A.Martinaitis with his pupils.

TRADICINIŲ VALGIŲ GAMINTOJAI
PRODUCERS OF TRADITIONAL FOODS

Individuali I.Brainer įmonė
✉ Kalvarijų 206, Vilnius
☎ +370-2 77 64 50

UAB "Jovaras"
✉ 5280 Biržai

TŪB "Dalitas"
✉ Klausučiai, Biržų r.

TŪB " Rinkuškiai"
✉ Alyvų 8, 5280 Biržų k., Biržų r.
☎ +370-20 54537

UAB "Panoras"
✉ 5280 Biržai

AB "Mepra"
✉ Draugystės 14, 4520 Marijampolė
☎ +370-43 71584

Liepos 4 d. VARĖNOS rajone

11.00 Ekskursijos po Dzūkijos nacionalinį parką (Zervynos, Mančiagirė, Žiūrai, Margionys, Marcinkonys, Čepkeliai, Merkinė, Puvočiai)
Koncertai Žiūruose, Margionių klojimo teatre, prie Merkinės piliakalnio
Viešnagė pas tautodailininkus (keramikus, audėjus, pynėjus)
20.00 Svečių ir Dzūkijos nacionalinio parko etnografinių ansamblių koncertas Marcinkonyse, prie Kastinio ežero. Vakaronė

July 4, VARĖNA district

11 am Excursions in the Dzūkija National Park (Zervynos, Mančiagirė, Žiūrai, Margionys, Čepkeliai, Merkinė, Puvočiai)
Concerts in Žiūrai, the Margionys Barn Theatre, at the foot of Merkinė castle mount.
Visiting of folk artists (potters, weavers, wicker work masters)
8 pm Concert of the guest groups and folklore ensembles of the Dzūkija National Park in Marcinkonys, by Kastinis Lake. Evening-party

SVEČIŲ ANSAMBLIAI / GUEST GROUPS

"Kihnumua" (Estija), "Zespól kurpiowski ze Zbójnej" (Lenkija), "Revl & Krat" (Danija), "Dovre Folkedanslag" (Norvegija)

VARĖNOS RAJONO FOLKLORO ANSAMBLIAI
REGIONAL FOLKLORE ENSEMBLES (VARĖNA DISTRICT)

Žiūrų etnografinis ansamblis, vad. Marcelė Paulauskienė
Zervynų etnografinis ansamblis, vad. Birutė Tamulevičienė
Puvočių etnografinis ansamblis, vad. Onutė Drobelienė
Margionių klojimo teatro etnografinis ansamblis
Marcinkonių etnografinis ansamblis, vad. Joana Serenčikienė

ORGANIZACINĖ GRUPĖ / ORGANIZING GROUP

Kazimieras VELŽYS - rajono meras
Algis MIŠKINIS - Kultūros ir švietimo skyriaus vedėjas
Imantas LAZDINIS - Dzūkijos nacionalinio parko direktorius
Onutė DROBELIENĖ- Dzūkijos nacionalinio parko etnografė
☎+370-(2)60 44735. Dzūkijos nacionalinis parkas

Liepos 4 d. VILNIAUS rajone

Ekskursijos po rajoną
Koncertai Trakų Vokėje, Sudervėje
17.00 Svečių ir Lietuvos folkloro ansamblių koncertas Medininkuose
20.30 Vakaronė "Rytų kempinge"

July 4, VILNIUS district

Excursions in Vilnius district
Concerts in Trakų Vokė, Sudervė
5 pm Concert of the guests and Lithuanian folklore groups in Medininkai
8.30 pm Evening-party at "Rytų kempingas"

SVEČIŲ ANSAMBLIAI / GUEST GROUPS
"Tilža" (Latvija), "Kasareikka" (Suomija), islandai, "Huda" ir "Vianočak" (Gudija)

RAJONŲ FOLKLORO ANSAMBLIAI
REGIONAL FOLKLORE ENSEMBLES

VILNIAUS RAJONO
Buivydiškių aukštesniosios žemės ūkio mokyklos folkloro ansamlis, vad. Daiva Merkienė
Marijampolio vidurinės mokyklos ir kultūros namų folkloro ansamblis, vad. Danutė Karvelienė
Rudaminos kultūros namų folkloro ansamblis "Rudamianka", vad. Jan Drutel
Sudervės folkloro ansamblis "Zorza", vad. Heronim Černis
Čekoniškių folkloro ansamblis "Cicha nowinka", vad. Janina Norkūnienė
Rudaminos kultūros namų folkloro ansamblis, vad. Leonas Pamerneckis
Sužionių folkloro ansamblis, vad. Janina Anusevič

Šalčininkų rajono Mištūnų kaimo etnografinis ansamblis, vad. Adelė Verseckienė
Šalčininkų rajono Baltosios Vokės folkloro ansamblis, vad. Adelė Butėnienė
Varėnos rajono Panočių kaimo dainininkės, vad. Vaclava Nenartavičienė

ORGANIZACINĖ GRUPĖ / ORGANIZING GROUP
Leokadija JANUŠAUSKIENĖ- rajono merė
Andžej PILECKI - Kultūros, sporto ir turizmo skyriaus vedėjas
Leonas PAMERNECKIS - renginių organizatorius
☎ +370-(2)2 751951
Liepos 5 d. ŠVENČIONIŲ rajone

11.00 - 14.00 Svečių ir rajono folkloro ansamblių subuvimai Pabradėje, Švenčionėliuose, Švenčionyse. Ekskursijos po rajoną
17.00 Lietuvos folkloro ansamblių koncertai prie Belio ežero Tautodailininkų mugė. Liaudies žaidimai, pramogos
19.30 Svečių ir Lietuvos ansamblių koncertas vasaros estradoje. Fejerverkas

July 5, ŠVENČIONYS district

11 am - 2 pm Gatherings and entertainment of the guests and the ensembles of Švenčionys district in Pabradė, Švenčionėliai, Švenčionys. Excursions in Švenčionys district

5 pm Concerts of Lithuanian folklore ensembles by Belis Lake. A folk art fair. Folk games, entertainment
7.30 pm Concert of the guests groups and Lithuanian folklore ensembles on the summer stage. Fireworks

SVEČIŲ ANSAMBLIAI / GUEST GROUPS
"Barsebäcks Folkdanslag" (Švedija), "Kižai" (Rusija), "Thüringer Folklore Ensemble" (Vokietija)

RAJONŲ FOLKLORO ANSAMBLIAI
REGIONAL FOLKLORE ENSEMBLES

ŠVENČIONIŲ RAJONO
Adutiškio-Lazdinių etnografinis ansamblis, vad. Palmira Krivickienė
Strūnaičio ir Vidutinės kaimų etnografinis ansamblis
Stanislavavo kaimo etnografinis ansamblis
Sarių etnografinis ansamblis
Šventos etnografinis ansamblis
Milkuškų kaimo muzikantai

Molėtų rajono Videniškių kaimo etnografinis ansamblis "Ievužė", vad. Aldona Četkauskaitė
Utenos švietimo darbuotojų folkloro ansamblis "Levindra", vad. Laima Kulakauskienė
AB "Utenos trikotažas" folkloro ansamblis, vad. Maryté Naprienė
Anykščių kultūros rūmų folkloro ansamblis "Valaukis', vad. Violeta Juciuvienė-Gailevičiūtė, Virginija Padūmienė

ORGANIZACINĖ GRUPĖ / ORGANIZING GROUP
Kęstutis TRAPIKAS - rajono meras
Danutė VIGELIENĖ - Kultūros skyriaus vedėja
Vytautas VIGELIS - Švenčionėlių kultūros centro direktorius
Aurimas BALIUKONIS - Švenčionių rajono kultūros skyriaus režisierius

☎+370-(2)17 51136

Liepos 5 d. IGNALINOS rajone
BALTICA'96 ir Ignalinos 130 metų sukaktis

10.30 Ekskursijos po Ignalinos kraštą. Parodų lankymas, nacionalinės virtuvės demonstravimas
11.00 Videoklubas "Ignalina videofilmuose ir kine"
15.00 Lietuvos folkloro ansamblių koncertai Ignalinoje. Programa vaikams. Piešinių ant asfalto konkursas
16.40 Tautodailininkų mugė, Ignalinos krašto kaimo muzikantų koncertai vasaros estradoje
17.30 Koncertas vasaros estradoje
22.00 Vakaronė prie Dringio ežero

July 5, IGNALINA district
BALTICA'96 and 130th anniversary of Ignalina

10.30 am Excursions in Ignalina region. Exhibitions, national cui sine demonstration
11 am Video-club: "Ignalina in the video and in the films"
3 pm Concerts of Lithuanian folklore ensembles in Ignalina. Performances for children Competition in drawing on the pavement
4.30 pm A folk art fair, concerts of country musicians from Ignalina region on the summer stage
5.30 pm Concert on the summer stage
10 pm Evening-party by Dringis lake

SVEČIŲ ANSAMBLIAI / GUEST GROUPS
"Tilža" (Latvija), "Kasareikka" (Suomija), islandai, "Huda" ir "Vianočak" (Gudija)

RAJONŲ FOLKLORO ANSAMBLIAI
REGIONAL FOLKLORE ENSEMBLES

IGNALINOS RAJONO
Ignalinos rajono etninės kultūros centro folkloro ansamblis, vad. Sigitas ir Janina Žigaičiai
Bernotų kaimo kapela, vad. Bronius Cibulskas, ir cimbolistas Jonas Lechovickas
Strigailiškio kaimo seklyčios armonikierė Zofija Musteikienė
Šiulėnų kaimo dainininkės

Zarasų rajono Salako etnografinis ansamblis, vad. Alma Ubonienė
Biržų rajono Užušilių kaimo folkloro ansamblis, vad. Ramutė Laurišonytė
Zarasų kultūros namų folkloro ansamblis, vad. Rima Vitaitė
Visagino lietuvių mokyklos folkloro ansamblis, vad. Vilma Butaučienė
Rokiškio kultūros namų folkloro ansamblis "Saulala", vad. Irena Aleksiejienė, Alvyra Klasauskienė

ORGANIZACINĖ GRUPĖ
ORGANIZING GROUP

Henrikas ŠIAUDINIS
rajono mero pavaduotojas

Arūnas-Domininkas GRABAŽIS
kultūros, švietimo ir sporto reikalų komiteto pirmininkas

Aldona JELENIAUSKIENĖ
Kultūros skyriaus viršininkė

Lina BUKAUSKIENĖ
Etninės kultūros centro direktorė

Algis PANAVAS
Aukštaitijos nacionalinio parko direktorius

☎ +370-(2) 29 52960

Liepos 6 d. ŠIRVINTŲ rajone

12.00 Folkloro grupės "Dovre Folkedanslag" (Norvegija) koncertas Širvintose .Ekskursijos
15.00 Svečių ir Širvintų rajono folkloro kolektyvų subuvimai Jauniūnuose, Gelvonuose, Čiobiškyje
17.00 Tautodailininkų mugė Kernavėje. Lietuvos folkloro ansamblių koncertai
19.00 Folkloro šventė Valstybės dienai Kernavėje, Mindaugo sosto kalno papėdėje
22.00 Gegužinė ant Pilies kalno Kernavėje

July 6, ŠIRVINTOS district

12 am Concert of the folk group "Dovre Folkedanslag" (Norway) in Širvintos
Visiting of architectural and natural monuments
3 pm Gatherings and entertainment of the guests and folklore groups of the Širvintos district in Jauniūnai, Gelvonai, Čiobiškis
5 pm A folk art fair in Kernavė. Performances of Lithuanian folklore ensembles
7 pm Celebration of the National Day at the foot of "Mindaugo sostas" (Throne of Mindaugas) Hill in Kernavė
10 pm Evening-party on Pilies mount in Kernavė

SVEČIŲ ANSAMBLIAI / GUEST GROUPS
"Kihnumua" (Estija), "Zespól kurpiowski ze Zbójnej" (Lenkija), "Revl & Krat" (Danija), "Dovre Folkedanslag" (Norvegija)

RAJONŲ FOLKLORO ANSAMBLIAI
REGIONAL FOLKLORE ENSEMBLES

ŠIRVINTŲ RAJONO
Liukonių etnografinis ansamblis
Gelvonų etnografinis ansamblis
Bagaslaviškio "Senolių" ir jaunimo kaimo kapelos, vad. Kazys Petreikis
Bagaslaviškio folkloro ansamblis, vad. Janina Vašterienė
Kiauklių etnografinis ansamblis, vad. Jolita Gudonytė
Anciūnų etnografinis ansamblis ir armonikierius Antanas Zaremba
Virvyčių-Pigonių etnografinis ansamblis, vad. Vida Dambrauskienė
Čiobiškio folkloro ansamblis, vad. Viktoras Baumilas
Musninkų folkloro ansamblis, vad. Elena Urbonavičienė
Širvintų folkloro ansamblis, vad. Saulius Paunksnis
Vileikiškių folkloro ansamblis

Jonavos rajono kultūros ir švietimo skyriaus folkloro ansamblis, vad. Elena Živaitienė
Kėdainių rajono Dotnuvos-Akademijos folkloro ansamblis "Seklyčia, vad. Ona Adžgauskienė

ORGANIZACINĖ GRUPĖ
ORGANIZING GROUP

Almantas PIŠKINAS rajono mero pavaduotojas

Audronė BURAKOVIENĖ Kultūros skyriaus vedėja

Laima BIKULČIENĖ etnografė

☎+370-(2) 32 51629

Liepos 6 d. TRAKŲ rajone

12.00 Koncertai Grigiškėse, Elektrėnuose, Lentvaryje. Ekskursijos
19.00 Valstybės diena Trakų pilyje. Eitynės prie kultūros rūmų
20.00 Svečių ir Lietuvos folkloro ansamblių koncertas Trakuose, prie kultūros rūmų. Vakaronė

July 6, TRAKAI district

12 am Concerts in Grigiškės, Elektrėnai, Lentvaris. Excursions
7 pm Celebration of the National Day in the Trakai Castle. Pro cession to the Culture Center
8 pm Concert of the guest groups and Lithuanian folklore en sembles in Trakai. Evening-party

SVEČIŲ ANSAMBLIAI / GUEST GROUPS
"Barsebäcks Folkdanslag" (Švedija), "Kižai" (Rusija), "Thüringer Folklore Ensemble" (Vokietija)

RAJONŲ FOLKLORO ANSAMBLIAI
REGIONAL FOLKLORE ENSEMBLES

TRAKŲ RAJONO
Elektrėnų folkloro ansamblis, vad. Onutė Šakienė
Elektrėnų šaulių kapela, vad. Kęstutis Rėklys
Aukštadvario kaimo kapela, vad. Juozas Banuškevičius
Semeliškių kaimo kapela, vad. Onutė Tylenienė
Kalvių-Lieponių etnografinis ansamblis, vad. Algė Armalienė
Grigiškių kaimo kapela, vad. Marina Bruzgulienė
Vievio kultūros namų folkloro ansamblis, vad. Irena Gaublienė

Prienų rajono Skriaudžių kaimo kultūros namų ansamblis "Kanklės", vad. Ona Petronaitienė
Birštono kultūros rūmų folkloro ansamblis, vad. Levutė Samuolytė
Kaišiadorių folkloro ansamblis "Verpeta", vad. Sigita Nistelytė

ORGANIZACINĖ GRUPĖ
ORGANIZING GROUP

Kęstutis VAITUKAITIS - rajono meras
Vytautas MIKALAUSKAS - rajono mero pavaduotojas, Trakų kultūros rūmų Karališkojo teatro režisierius
Jadvyga LISEVIČIŪTĖ - Kultūros, sporto ir turizmo skyriaus viršininkė
Vilija BABARSKIENĖ - Trakų kultūros rūmų direktorė
Virgilijus POVILIŪNAS - Trakų pilies muziejaus direktorius
☎ +370-(2)38 51987

Sudarė ir redagavo
Compilation and Editing:
Rytis Ambrazevičius

Vertė į anglų ir lietuvių kalbas
Translation into English and into Lithuanian:
Vilija Balčiūnaitė,
Rytis Ambrazevičius

Redagavo lietuvišką tekstą
Editing of Lithuanian Text:
Danutė Skersytė

Tekstą rinko
Computer Text Composition:
Rytis Ambrazevičius,
Eugenija Venskauskaitė

Natas rinko
Music Layout:
Rytis Ambrazevičius

Maketavo
Graphic Design and Layout:
Valdas Herkus Neimantas

LIETUVOS LIAUDIES KULTŪROS CENTRAS
LITHUANIAN FOLK CULTURE CENTRE
✉ Barboros Radvilaitės 8, 2600 Vilnius
fax +370-(2)2 224033

SL 420
Užs. Nr. 142
Tiražas 1500 egz.