

Strenču psihoneiroģiskā slimnīca
Informatīvi izglītojošā
avīze

PARKS



Speciālizlaidums

2006. gada jūnijs

Visas bija Jāņa zāles, Ko plūc Jāņa vakarā...



Viens no būtiskākajiem un skaistākajiem Līgo svētku rituāliem ir Jāņu zāļu lasīšana un pušķošanās. Šī vasaras saulgriežu svētku tradīcija iezīmē mūsu tautas lielo ticību tieši Līgo jeb Zāļu dienā plūktu zāļu un ziedu ārstnieciskajam un maģiskajam spēkam. Jāņu zālēm tiek ierādīta arī liela vieta ļaunuma aizdzīšanā, svētības un veselības iegūšanā, augļības un pilnības veicināšanā. Tāpēc šai vakarā ļaudis pušķojas paši, pušķo lopus, kā arī istabas, laidaru, klēti, pagrabus un bišu stropus.

Domājams, ka senāk katrā novadā ir bijušas citādas „īstās Jāņu zāles” gan meitām, gan puišiem. Līdztekus pastāv arī atzinums, ka „visa laba Jāņu zāle, ko plūc Jāņu vakarā”.

Tautasdziesmās atrodam norādījumus, kuras zāles un puķes ir tās, kas noteikti jāplūc Jāņu vakarā. Meitu pušķi der zilgalvītes, repējumi, vībotnes, papardītes, madaras, smildziņas, biškrēslīji, dievkociņi u. c. Jaunas meitas no šim un citām puķēm (zālēm) vija vainagus. Pēc tam lika tos krustcelēs, meta koku zaros vai ūdenī, tādējādi prognozējot savu iziešanu tautās.

Savukārt puišu jeb „nelāga” zāles ir suņuburkšķi, stobru saknes, pupu lēkšķi, asi dadži, sīkas nātres, cūku mētras, purva grīšļi u. c.

Tomēr, visām Jāņu zālēm nav vienāda nozīme, jo katram augam ir kas īpašs, no citiem atšķirīgs. Cauri gadsimtiem ir veidojusies ļaužu attieksme pret Jāņu zālēm, gandrīz katru izmantojot un ticot, ka tieši saulgriežos ievāktie augi noder ārstniecībā. Šis atzinums droši vien balstās uz to, ka saulgriežos saules iedarbība uz augu valsti ir vislabvēlīgākā.

Ticējumi

- Jāņu naktī zem kūts sliekšņa liek pīlādža krustīņu, lai pusnaktī raganas neizzīstu govīm pienu.
- Lai raganas netiktu pie lopiem, tad Jāņu naktī īaidara vārtus aizsien ar nātrām.
- Celiņus nokaisa ar usnēm un dadžiem, jo šajā naktī raganas skrej apkārt ar basām kājām un kailu galvu.
- Jāņu naktī ap pusnakti jābrien pa ūdeni, tad rītā būs nauda pastalās.
- Jāņu naktī vajag kailam apskriet laukus, tad labāk augs.
- Jāņu dienā mājas māte liek nātres uz logiem un sliekšņa, lai raganas pakājas apdedzinātu.
- Jāņu naktī meitām vajagot zirga sakas kaklā likt un uz krustceļiem stāvēt, tad dabūjot brūtgānu redzēt.
- Jāņu naktī varot dabūt velnu redzēt, ja pliks stāvot vārtu starpā.
- Kad Jāņu dienas rītā, pusdienā vai pusnaktī redz kur naudas uguntiņa, tad vajag iet droši klāt un uzmest kaut ko virsū. Ja uzmet cepuri, tad nauda ir sešas pēdas dziļi, bet, ja uzmet kurpes vai pastalas, tad tikai pēdu.
- Jāņu naktī iet uz mežu, apvelk ar dzelzs nūjiņu trīs riņķus ap papardi un pats nostājas tuvu pie papardes, šo riņķu vidū. Pēc tam papardi pārkāj ar melnu drēbi. Īsi pirms pusnakts ap papardi salasās velni, raganas, pūķi un taisa troksni, gribēdamī tikt riņķu vidū un aizdzīt projām nelūgto viesi, lai neviens nedabūtu papardes ziedu. Uz mošķiem nav jāskatās, bet gan cieši uz papardi. Tieši pusnaktī jānoņem melnā drēbe un skatoties uz papardi, jāmet nelabajiem gariem virsū. Tie aizbēg projām, un tajā pašā laikā parādās papardes zieds.

Tautas folkloras materiālos ielūkojās KĀRLIS

*Es jums saku, Jāņabērni,
Metat kokus no celiņa,
Jās Dieviņš, brauķs Laimīte,
Kritīs laimes kumeliņš.*

Sveicam savus esošos un topošos lasītājus Vasaras saulgriežu svētkos!

Daiga, Daira, Svetlana, Dainis, Kārlis



Ai, Jānīša vakariņš,
Ozuliņa tērētājs!
Grib dārziņi, tīrumiņi,
Grib meitiņas vainadziņu.

Es nopinu vainadziņu
Visādām lapiņām,
Ziedēj, mans vainadziņš
Visādiem ziediņiem.

Līgojati, līgojati,
Nav vairs tālu Jāņa diena:
Šī dieniņa, rītdieniņa,
Parīt pati Jāņa diena.

Eita, meitas, kōdeilōs,
Dzīdit skaistys Jāņa dzīsmys,
Reitu byus Jāņa dīna,
Skaista sauleite leigōs.

Kōdeiles, munas kōdeiles,
Cīši greuši salaseitos,
Cyta pleukta jeurenōs,
Cyta jeuras maleņā.

Plūc, māsiņa, ko plūkdamā,
Saplūc raibus puķu pušķus,
Zilus, baltus, iedzeltenus,
Kas Jāņos uzziņēja.

Visas puķes noziedējšas,
Papardīte neziedējse;
Tā ziedēja Jāņa nakti
Sudrabiņa ziediņiem.

Bur man buri, skauž man skaugī,
Nevar manis izpostīt:
Dieviņš taisa dzelžu sētu
Apkārt manu māju vietu.

Tiesa, tiesa, ne meliņi
Vecu ļaužu valodiņa:
Zirnīts auga kāsīti,
Kaņēpīte cekulā.

Līgo saule, līgo bite
Pa lielo tīrumiņu,
Saule sienu kaltēdama,
Bite ziedus lasīdama.

Guli, guli Jāņa māte,
Tavi darbi padarīti:
Cūkas pupas izravēja,
Kazas šķina kāpostiņus.

Jāņa bērni danci veda
Apkārt kupļu ozoliņu,
Es tev lūdzu, Jāņa māte,
Ieved danci istabā.

Nāciet šurp, Jāņa bērni,
Garām vis neejiet,
Es jums došu, kas man būs,
Kvasu dzert, sieru ēst.

Nākat šurpu, Jāņa bērni,
Nenākat bīdamies,
Te dzied pate Jāņa māte,
Alus kanna rociņā.

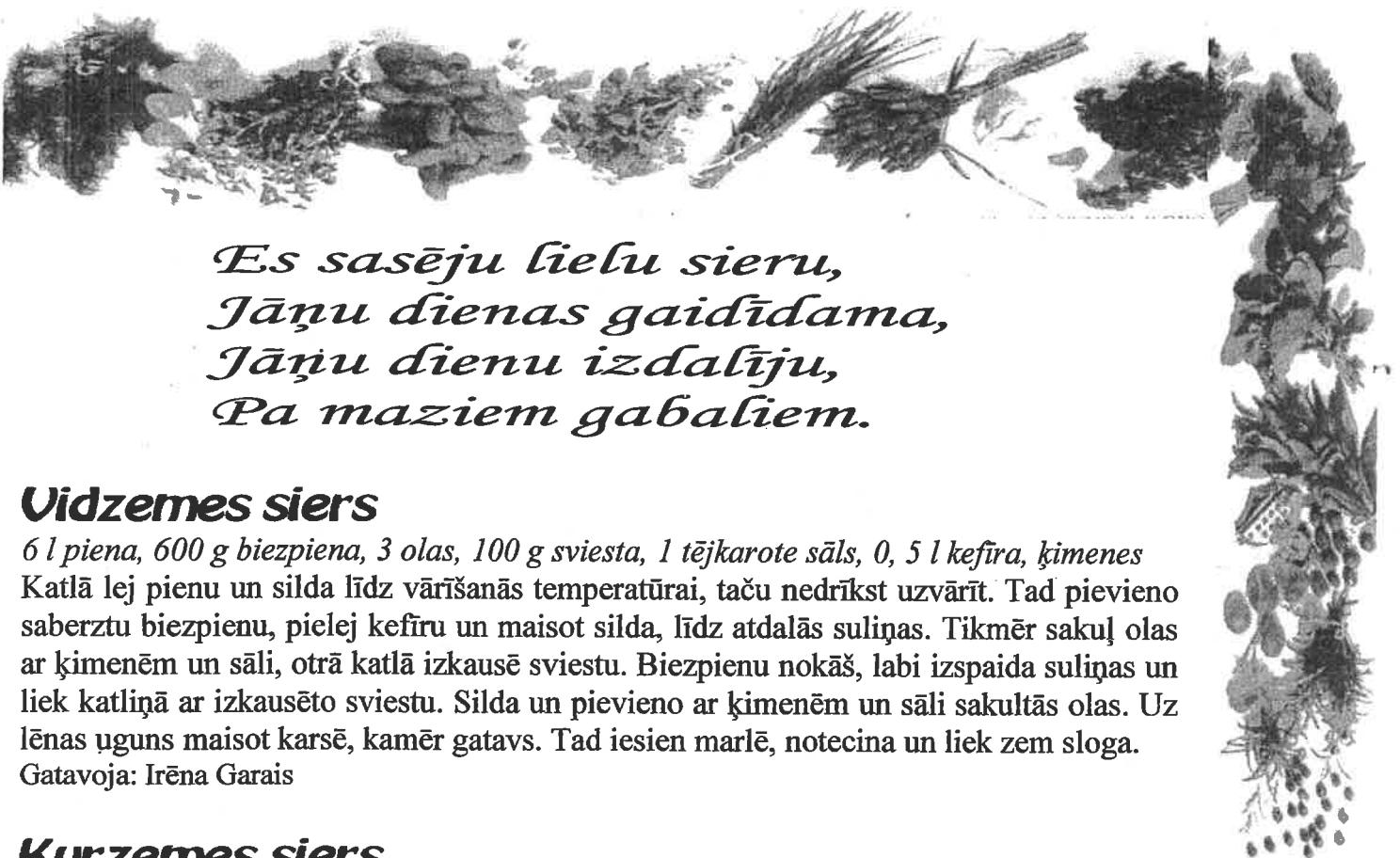
Ai, bagāta Jāņa diena,
Atved man arājiņu;
Ja ved jaunu, tad ved skaistu,
Ja ved vecu, tad bagātu.

Dievs dod man lielai augt,
Es grib, Jāni vīru ņemt:
Kad atnāca Jāņa diena,
Visi Jāni daudzināja.

Jānīšam skaista sieva,
Pēterami vēl skaistāka,
Jēkapiņam gadījāsi
Tīri tāda čigāniete.

Ko mēs labu vēlēsim
Jāņa mātei šovakar?
Ilgu mūžu, labu laimi,
No Dieviņa veselību.

Ko mēs labu vēlēsim
Mūsu Jāņu tētiņam?
Pilnu klēti rudzu, miežu,
Stallī labus kumeliņus,
Zirgiem zviegt, govīm maut,
Arājam gavilēt.



*Es sasēju sielu sieru,
Jāņu dienas gaidīdama,
Jāņu dienu izdalīju,
Pa maziem gabaliem.*

Vidzemes siers

6 l piena, 600 g biezpiena, 3 olas, 100 g sviesta, 1 tējkaroce sāls, 0,5 l kefīra, ķimenes
Katlā ieļ pienu un silda līdz vārišanās temperatūrai, taču nedrīkst uzvārīt. Tad pievieno saberztu biezpienu, pielej kefiru un maisot silda, līdz atdalās suliņas. Tikmēr sakul olas ar ķimenēm un sāli, otrā katlā izkausē sviestu. Biezpienu nokāš, labi izspaida suliņas un liek katliņā ar izkausēto sviestu. Silda un pievieno ar ķimenēm un sāli sakultās olas. Uz lēnas uguns maisot karsē, kamēr gatavs. Tad iesien marlē, notecina un liek zem sloga.
Gatavoja: Irēna Garais

Kurzemes siers

8 l vājpiena, 2 kg biezpiena, 2 olas, ķimenes, sāls.

Uzkarsē vājpenu līdz vārišanās temperatūrai un strauji ieberž biezpienu. Ar karoti to lēnām cilā katlā, kamēr siers saiet vienā masā un sāk atdalīties sūkalas. Masu liek caurdurī, notecina sūkalas un liek atpakaļ katlā. Sieru karsē un mīca, kamēr tas klūst valgans. Tad pievieno ķimenes, sāli un olas. Ja vēlas, var pievienot krējumu un sviestu. Kad siers izmīcīts, to liek uz sūkalās samitrināta šķīvja (lai siers nepieliptu). Vēlāk rituli apgriež otrādi, lai siers iegūtu formu.

Gatavoja: Anita Raģele

Latgales siers

15 l pilnpiena, 1,5 kg biezpiena, 3-4 olas

Katlā ieļ pilnpienu un uzvāra. Pēc tam tajā liek biezpienu, kas ļoti rūpīgi samīcīts ar olām- tad masa būs viendabīgāka. Vārot siera masu, tā nepārtraukti jāmaisa, lai nepiedegtu. Kad tā nedaudz atsulojusies, katlu noceļ no plīts un masu ieļ blodā, kas izklāta ar marli. Nosien un liek zem preses, kur sieram jāstāv 8 stundas. Pēc tam sieru izņem no marles un ierīvē ar sāli. Šādi tam ļauj nostāvēties 8 stundas, pēc tam sāli noskalo, siera rituli liek tīkliņā un kar pie sienas vēsā un sausā vietā, lai siers var turpināt veidoties. Sākumā siers ir gandrīz balts, bet ar laiku paliek arvien dzeltenāks. Šādu cieto sieru var glabāt kaut 2 gadus. Ja parādījies pelējums, to vienkārši noskalo vai nogriež.

Gatavoja: Jānis Vaivods

Zemgales siers

10 l piena, 10 olas, 2 ēdamkarotes sāls, 1 ēdamkarote cukura, 1 tējkaroce ķimeņu, 2 ēdamkarotes etīka esences, garšvielu maisījums „Vegeta”

Katlā ieļ pienu un uzkarsē, pēc tam pievieno sāli un cukuru. Ja garšo, var pievienot nedaudz ķimeņu. Visu uzvāra. Tikmēr ar mikseri saputo olas, ieļ pienā un maisa, kamēr uzvārās. Pievieno etīka esenci un gaida, kamēr visa masa saraujas vienā gabalā. Tad blodā izklāj audumu vai marli un ieļ tajā siera masu, notecina. Sieru uz nakti liek zem preses un pēc tam apkaisa ar garšvielu maisījumu „Vegeta” .

Gatavoja: Svetlana Hartiga