

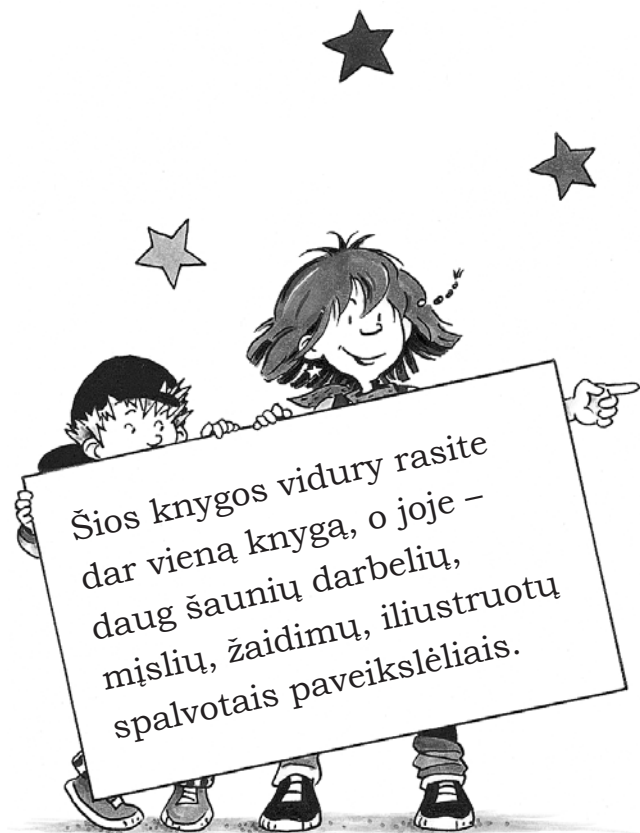
KNISTER

Ragana Līle

švenčia Kalėdas

Su
kalėdiniais
darbeliais

Alma
littera



Šios knygos vidury rasite
dar vieną knygą, o joje –
daug šaunių darbėlių,
mįslių, žaidimų, iliustruotų
spalvotais paveikslėliais.



Tai Lilė, pagrindinė šios knygos veikėja. Ji be-
maž tavo bendraam-
žė, mergaitė kaip
mergaitė – niekuo
neypatinga. Nors...
Lilė turi vieną nepa-
prastą daiktą – ra-
ganos burtų knygą!

Vieną rytą Lilė rado ją prie lovos.
Kaip knyga čia atsidūrė? Bala žino.
Lilei aišku tik tiek, kad išsiblaškęlė
ragana Surubunda Knorks netyčia
paliko savo knygą. Ir dar – kad kny-
goje surašyti tikri burtai ir įvairiau-
si raganų triukai. Lilė kelis jų jau
išbandė. Tačiau dėmesio! Tu Lilės
burtų geriau nekartok! Jeigu netei-
singai perskaitysi bent vieną žodį,
dantų šepetėlis pavirs raganos šluo-



ta, mokytoja – apgavike, ledai ant pagaliuko – raugintu agurku. Ragana Lilė niekam neprasitarė apie šią puikią knygą. Dėl visa ko. Be to, ji – slapukė. Burtų knygą slepia netgi nuo mažojo broliuko Leono. Tai ne lengva, nes Leonas itin smalsus ir kartais baisiai nervina. Tačiau Lilė jį vis tiek labai myli.

Taigi... O dabar – skaitom toliau!





– Geras klausimas... – susimąsčiusi ištaria mama. – Anksčiau daug kas buvo kitaip. Ir mokykloje, ir namie... ir per Kalėdas.



– Negi negaudavot dovanų? – vėl klausia Leonas.



– Žinoma, gaudavom. Bet anksčiau viskas būdavo kažin kaip paslaptینگiau, stebuklingiau.

Lilė prisiglaudžia prie mamos.

– Gaila, kad dabar taip nėra, – sako.

– Išties gaila. Per tą karštligišką skubėjimą beveik neliko Kalėdų stebuklo.

– Ką man padaryti, kad Kalėdos vėl taptų stebuklingos? – klausia Leonas. – Gal nueiti pas Kalėdų Senelį ir paprašyti paversti mane triušiu arba tigrų? Deividas Koperfildas taip moka!





– Ne, ne, – šypsosi mama, – šitaip nieko nebus. Kalėdų burtai – visai kas kita. Jų neįmanoma pamatyti. Juos reikia pajausti. O tam, deja, neturime laiko. – Paskui priduria: – Visi tik skuba, skuba. Na, vaikai, ir jums metas gulti. Rytoj išauš nauja diena.

– Bet čia taip jauku, – suniurzga Leonas ir užsiropščia mamai ant kelių.

– Papasakok dar apie senus laikus, – paprašo Lilė. – Apie tą paslaptinę Kalėdų nuotaiką.

– Na, gerai, vieną istoriją. Mums, vaikams, labiausiai patikdavo prieš Kalėdas kepti sausainius. Mama užmaišo tešlą, o mes išpjaustom įvairių formų sausainėlius ir sudedam į kepimo skardą. Įstumiam ją į kros-





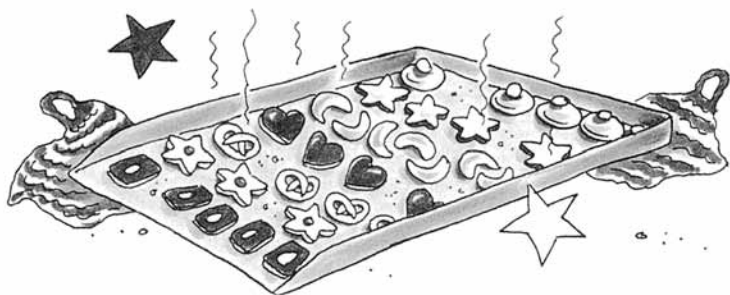
nį ir laukiam. Įsitaisę prie krosnies klausomės, kaip viduj kažkas spragsi ir traška, kaip ūžia kaminas. „Tai malkos“, – sako vyresnysis brolis Paulius. „Ne, tai Kalėdų Senelis, – prieštarauja mama. – Jis ateina pro kaminą pasmalžiauti tešlainių.“ Paulius nepatikėjo mama. Sykį net



norėjo atidaryti dureles ir patikrinti, bet krosnis buvo labai įkaitusi, neprisiliesi. „Durelės užstrigo, negaliu atidaryti“, – niršo Paulius. Tąkart mama pasakė: „Tai Kalėdų Senelis nenori, kad jį nutvertum!“

– Ar krosnyje iš tikrųjų buvo Kalėdų Senelis? – pasidomi Leonas.

– Šito aš nežinau, bet kai ištraukdavom skardą, vis trūkdavo septynių sausainėlių. Bent jau taip tvirtindavo mama.





– Tikrai? – nustemba Lilė.

– Kad nežinau, – atsako mama ir priduria: – Mums niekada nedingtelėdavo suskaičiuoti prieš pašau-nant į krosnį.

– Ir mes taip padarykim, – pasiūlo Leonas. – Rytoj kepkim kalėdinius sausainėlius ir pažiūrėkim, ar Kalė-dų Senelis nors vieną paims.





– Vargu ar išdegs, – sako mama. – Mūsų elektrinė viryklė – šiuolaikinė, be kamino. Kaip Kalėdų Senelis pateks į orkaitę?



– Gaila, – nuliūsta Leonas. Kai mama atsistoja, berniukas įsikimba į ją kaip beždžioniukas.

– Metas į lovą, – sako mama, nešdamasi jį į vonios kambarį. – Kitaip dar supykdysim Kalėdų Senelį.




Lilė taip pat skuba valytis dantų, paskui gulasi į lovą. Mama ateina palinkėti jai labos nakties.

– Kvaila, kad mūsų orkaitė nei spragsi, nei traška. Man tai patiktų. Anksčiau buvo daug įdomiau gyventi.

– Kartais ir man taip atrodo. Na, miegok, mano pasakų karalaite, – sako mama ir užgesina šviesą.



Lilē ipsisupa ī antklodē ir īsivaiz-
duoja, kaip būdavo anksčiau. Ūmai
jai dingteli: gal Kalėdas paversti ste-
buklingomis padėtu burtu knyga?

Ji ilgokai svarsto, kol pagaliau 
užmiega.



KAS IR KUR?

ĮŽANGA

6 puslapyje



ŽIBINTŲ METAS

8 puslapyje



ADVENTAS, ADVENTAS

18 puslapyje



RAGANOS LILĖS KALĖDINĖS VIKTORINOS

58 puslapyje



APIE KALĖDŲ SENELĮ

30 puslapyje



KEPINIŲ FESTIVALIS

38 puslapyje



ATSAKYMAI

62 puslapyje



RODYKLĖ

64 puslapyje



KEPTŲ OBUOLIŲ POPIETĖ

44 puslapyje



KALĖDOS JAU ČIA PAT

50 puslapyje



SVEIKI!

Čia – Lilė.

Ji beveik tavo amžiaus, o atrodo kaip bet kuri kita mergaitė. Nors yra truputį kitokia. Mat turi raganos burtų knygą. O kai šitaip, Lilei nuolat nutinka kas nors nepaprasta.

Jeigu skaitėte kitas knygeles apie raganos Lilės nuotykius, šiuos vaikus turbūt jau pažįstate. Tose knygėlose jiedu – pagrindiniai veikėjai.



Na, o šioje knygelėje pagrindinis veikėjas esi tu pats. Istorijų čia nedaug, užtat gausu įdomių idėjų, kurias galima įgyvendinti ir vienam, ir kartu su draugais arba visa klase.

Tai, apie ką čia pasakojama, susiję su Kalėdomis ir jų laukimu. Smagiausia bus, kai perskaitęs knygelę imsiesi darbo – žaisi, meistrausi, pokštausi ir darysi staigmenas. Be to, pažadu: skaityti bus labai smagu. Nes kur buvusi, kur nebuvo žodelį tars pati Lilė. Juk ji – gudragalvė.

Beje: šios žvaigždėlės – tavo kelrodės.

7



Užmeti akį į žvaigždėlę ir iškart matai: aha, štai čia – mįslės. Teisingi atsakymai surašyti spalvotosios knygos gale, ten rasi ir rodyklę (darbeliai, dainos ir žaidimai išvardyti pagal abėcėlę). Knygelėje yra „Norų sąrašas“ ir trys kvietimai. Nusikopijuok juos, užpildyk ir išsiuntinėk draugams.

Smagios žiemužės
ir gražių Kalėdų!

Kepinių festivaliui Lilė keps meduolius ir sausainius „Kalėdinė šeimynėlė“ (32 p.). Kartu su mama ir Leonu tešlą užminko iš vakaro.



Meduoliai

- ★ 200 g medaus
- ★ 50 g rudojo cukraus
- ★ 75 g margarino
- ★ 400 g miltų
- ★ 1 kiaušinio
- ★ 2 arbat. š. prieskonių meduoliams
- ★ pusės arbat. š. kepimo miltelių
- ★ 2 valg. š. pieno

Lilė sukrečia į puodą medų, suberia rudąjį cukrų, sudeda sviestą ir pakaitina. Į dubenį persijuoja miltus, įmuša kiaušinį, suberia prieskonius, išmaišo šaukštu. Visa tai sudeda į ataušusią medaus masę, išmaišo. Į pieną suberia kepimo miltelius, išmaišo, supila į tešlą ir išminko ją. Tešla keliauja į šaldytuvą (pirštinių ir šaliko jai nereikia) ir ten miega visą naktį.

Per festivalį pluša visi vaikai – kiekvienas ima po pailgą tešlos gabalėlį, iškočioja (pusės piršto storumo), formele išspaudžia ar peiliu išpjausto figūreles. Jos puošiamos migdolais, lazdynų ar pinijų riešutais, trupinėliais, šokoladiniais žirniukais.

Kas nori, gali aptepti glazūra.



Klijuoti prašom
ne klijuok, o skiestu
medumi!

Baltai glazūrai:

250 g cukraus pudros,
3 valg. š. karšto vandens

Geltonai glazūrai:

250 g cukraus
pudros, 2 kiaušinių
trynių, 2 valg. š. pieno

Rudai glazūrai:

250 g cukraus pudros,
30 g kakavos, 3 valg. š.
karšto vandens, 25 g
ištirpinto kokosų
sviesto