

FOLKLORE MAGAZINE



“SMALL EXPLORERS IN A MAGIC WORLD OF THE EUROPEAN FOLK CULTURE”

„MAŽIEJI TYRINĖTOJAI STEBUKLINGAME EUROPOS LIAUDIES KULTŪROS PASAULYJE“.



VILNIAUS RAJONO RAKONIŲ PAGRINDINĖ MOKYKLA

No 5/2017

Welcome to our Folklore Magazine again!

This time you have a possibility to get acquainted with the folk culture of Italy.

Sveiki atvykę į *ERASMUS+* žurnalą!

Tai jau penktas mūsų žurnalo leidinys. Šį kartą norime Jums pristatyti Italijos tautinę kultūrą.



ITALIAN FOLK MUSIC

ITALŲ LIAUDIES MUZIKA



Italy's folk music is divided into several spheres of geographic influence. Each region possesses a unique musical tradition that reflects the history, language, and ethnic composition of that particular locale.

Italian folk songs include ballads, lyrical songs, serenades, epic songs, lullabies, children's songs and seasonal songs based around holidays like Christmas. They talk about important events and celebrations. Italian folk songs also comprise of harvest and work songs tied to professions such as fishermen, shepherds and soldiers.

Italų kultūroje svarbų vaidmenį vaidino muzika, kurią įtakojo regiono kultūra. Kiekvienas regionas turi unikalią muzikinę tradiciją, kurioje atspindi istorija, kalba ir etninė kultūra.

Italų liaudies dainų žanrai: baladės, serenados, lyrinės ir epinės dainos, lopšinės, vaikų liaudies dainos ir kalendorinės švenčių dainos (pvz.: Kalėdos). Visos tos dainos vaizduoja svarbius įvykius ir šventes. Italų liaudies dainose atsispindi kaimo gyvenimo realijos. Tarp jų išskiriamos derliaus nuėmimo bei įvairių profesijų dainos: žvejų, piemenų, kareivių ir kt.



The mandolin is a small, lute-like instrument with eight strings.

Originally appearing in 18th-century in Italy, today mandolins are popular with folk and classical musicians.

Mandolina – tai maža liutnia, labiausiai mėgstama Italijoje. Ji yra laikoma Italijos liaudies styginiu instrumentu, atsiradusi XVI-XVII a.

ITALIAN FOLK DANCE

ITALŲ LIAUDIES ŠOKIAI

The most famous Italian dance is the *tarantella*.



No Italian wedding or celebration would be complete without the rhythmic dance of the tarantella. This rapid lively and graceful dance is characterized by light, quick steps and passionate gestures between the two partners.

Žymiausias ir garsiausias italų liaudies šokis yra **tarantela**. Šis šokis puošia italų vestuves ir įvairias kitas šventes. Tai labai gyvas, greitas, ir grakštus šokis, pasižymintis greitais kūno judesiais. Jis spinduliuoja aistra tarp dviejų partnerių.

TRADITIONAL ITALIAN COSTUMES

ITALŲ TAUTINIS KOSTIUMAS

Traditional Italian colourful costumes will definitely catch your eye. The women wear cotton and silk embroidered skirts and cotton aprons. A white blouse is worn under a vest. Women also had a clasp for hair and gold or coral earrings. Men's traditional clothing tends to be simpler with embroidery and metal buttons. These costumes evolved from simpler peasant dress in the Middle Ages.



Tradiciniai italų kostiumai neabejotinai žavi savo spalvingumu. Moterys vilki medvilninius ir šilkinus siuvinėtus sijonus bei riša medvilnines prijuostas. Taip pat dėvi trumpą baltą palaidinę iki juosmens. Moterys plaukus susėga, puošiasi papuošalais iš koralų ir auksiniais auskarais. Vyriški tradiciniai drabužiai yra paprastesni, išsiuvinėti ir išpuošti metalinėmis sagomis. Tautiniai italų kostiumai – tai valstiečių drabužiai, išlikę nuo viduramžių.

TRADITIONAL ITALIAN FOOD

TRADICINĖ ITALIŠKA VIRTUVĖ

Italian cuisine is creative, imaginative and extremely varied. Food is an essential part of Italian life, and may be the one Italian tradition that non-Italians know best. Each region of Italy has its own regional specialties based on the local availability of products and every dish has roots in the past and traditions of that particular region.

Italų virtuvė yra labai įvairi, pasižyminti turtingumu ir vaizdingumu. Maistas yra italų gyvenimo ritmo dalis. Senas tradicijas turintys itališki patiekalai yra plačiai žinomi ir visus žavi. Kiekvienas Italijos regionas turi savų ypatumų. Kiekvienas patiekalas, pagamintas iš vietinių produktų, turi šaknis praeityje ir šiuo regiono tradicijose.

When most of us think of Italian cuisine, we're thinking about **pizza**. It was invented in Naples, Italy, and became popular and common in many areas of the world.



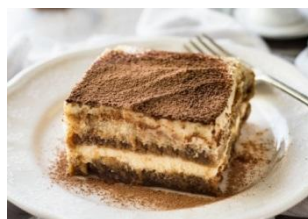
Vienas iš svarbiausių Italijos patiekalų yra laikoma **pica**. Ji buvo išrasta Neapolyje, greitai išpopuliarėjo ir paplito daugelyje pasaulio vietų.

It is also impossible to think of Italian food without a warm plate of **pasta**. There are a lot of different shapes of pasta: short and long, plain or stuffed. Some pasta types are found only in a particular region or change name according to the region.



Kasdieninį Italijos maisto asortimentą sudaro **makaronai**. Kaip žinia, Italijoje yra labai daug makaronų formų: trumpų ir ilgų, paprastų ir įdarytų... Kiekvienas regionas turi savo makaronų gamybos subtilybių.

Italy's most famous dessert made of coffee – soaked sponge cake and mascarpone cheese is **tiramisu**.



Garsiausias Italijos desertas, pagamintas iš kavos – **tiramisu**. Tai biskvitas mirkytas kavoje, suteptas maskarponės sūriu.