

Onlinerejse til Litauen - onsdag den 8. februar 2023

PROGRAM

Fra kl. 10.00 til 11.00 er linket åbent til at prøve at komme på Zoom-programmet, hvis man ikke har prøvet det før. Hvis det driller, kan du ringe på tlf. 70 26 36 66 og få hjælp af os.

Fra kl. 13.30 er samme link åbent til, at man kan koble sig på rejsen til løs samtale.

14.00 Velkomst ved **Finn Ellegaard**

14.05 Introvideo om Litauen

14.20 **Michael B. Lauritsen** giver en kort historisk, samfundsmæssig og politisk intro

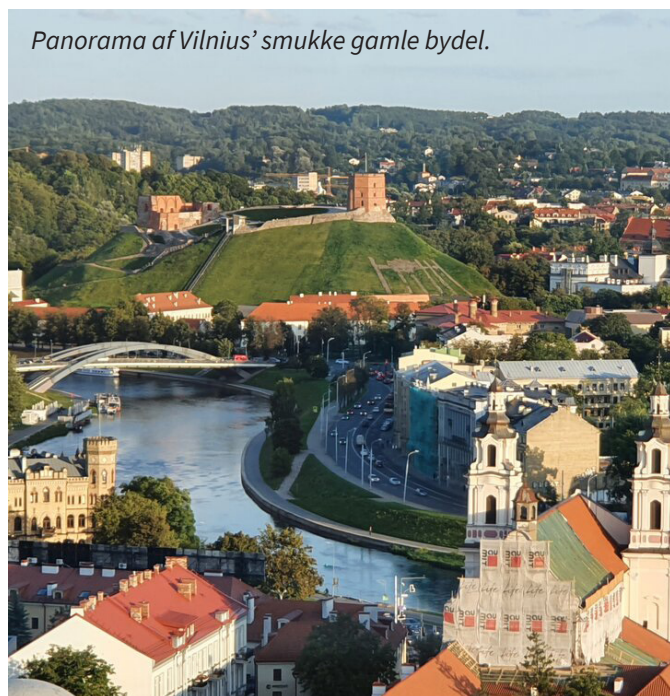
14.45 pause

14.50 Interview mellem Michael og souschef **Jakob Greve Kromann** fra Danmarks ambassade i Litauen. Vi taler om politik i Litauen lige nu, lokalt med blik på de kommende kommunalvalg den 5. marts, nationalt med blik på, hvordan det går for den konservativ-liberale regering, der har været ved magten siden 2020 og selvfølgelig internationalt ift. Litauens forandrede situation efter Ruslands invasion af Ukraine. Med tid til spørgsmål fra deltagerne.

15.15 Interview mellem Michael og **Giedrius Tamaševičius**, PhD i sociolingvistik, lektor i dansk ved Skandinavien-afdelingen på Vilnius Universitet. Vi taler om udviklingen i hverdagslivet for 'den almindelige litauer' siden selvstændigheden, stemningen og de store samtaler i Litauen i dag. Der afsættes tid til spørgsmål fra deltagerne.

15.40 pause

Panorama af Vilnius' smukke gamle bydel.



Seimas er Litauens nationale parlament og lovgivende forsamling.

15.45 Interview mellem Michael og **Peter Heine Nielsen**, skaktræner for verdensmesteren Magnus Carlsen, Danmarks stærkeste skakspiller, bosat i Litauen og gift med Viktorija Cmilyte-Nielsen, der er formand for Litauens parlament siden 2020, fra det liberale koalitionsregeringsparti *Liberalų sąjūdis* (og tillige tidligere Europamester i skak). Vi taler om litauisk politik, demokrati og største samfundsudfordringer set fra Peters perspektiv, om de største emner på dagsordenen og Litauens forhold til naboerne lige nu. Med tid til spørgsmål fra deltagerne.

16.10 **Finn Ellegaard** tilbereder den lækre kolde rød-bedesuppe [Saltibarsciai](#), opskriften er vedlagt faktaarket på side tre.

16.20 Opsummering på dagens rejse ved **Michael B. Lauritsen** med prioritering af opklarende spørgsmål fra deltagerne.

16.30 Mulighed for at se introvideoen igen

16.45 Fri debat mellem deltagerne hvor man kan bidrage med egne oplevelser

17.00 Tak for rejsen

Rejsen ledes af **Michael B. Lauritsen** og **Finn Ellegaard**, der begge har rejst ekstensivt i Litauen og mødt adskillige græsrodder, ildsjæle, akademikere, diplomater og erhvervsdrivende i landet.



DEO skaber EU-debat

info@deo.dk ■ tlf. 70 26 36 66 ■ www.deo.dk

LITAUEN I TAL

Hvor intet andet angives, stammer tallene fra Litauens Statistik, de fleste fra den seneste folketælling i 2021.

Areal: 65.300 km² (ca. halvanden gange Danmarks areal)
Heraf skov 34 % og agerjord 45 % (2.937.809 HA)

Befolkning (1.1.23): 2.860.002

Befolkningstallet er stigende med mere end 50.000 om året i de senere år, en afgørende forandring fra tidligere. Landets skrumpende befolkning har nemlig været et eksistentielt problem for staten lige siden selvstændigheden i 1991 (og i forbindelse med 1. Verdenskrig, 2. Verdenskrig og Stalins deportationer). Siden 2019 er der hvert år indvandret flere, end der er udvandret.

68,2% af befolkningen bor i byområder. Der opholder sig 73.676 ukrainske flygtninge i Litauen per 31.01.2023, på flugt fra Ruslands invasion. Det er 2,6% af Litauens befolkning.

De største kommuners indbyggertal:

Vilnius bykommune: 556.490

Vilnius distriktskommune: 96.295 (region 810.797)

Kaunas bykommune: 298.753

Kaunas distriktskommune: 92.400 (region 569.571)

Klaipėda bykommune: 152.008 (region 322.283)

Šiauliai bykommune: 100.653 (region 262.220)

Panevėžys bykommune: 89.100 (region 216.233)

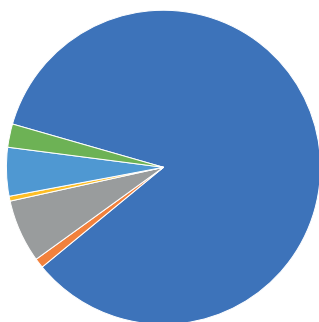
Visaginas kommune: 19.633

Elektrėnai kommune: 23.376



ETNISKE GRUPPER* 2021

- Litauiske: 84,6%
- Polske: 6,5%
- Russiske: 5%
- Belarussiske: 1%
- Ukrainske: 0,5%**
- Andre: 2,4%

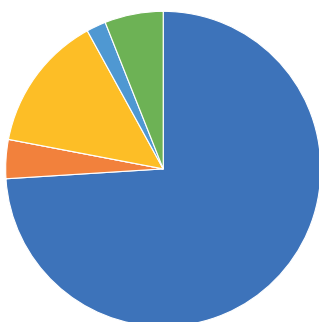


*i 2021 (altså uden ukrainske flygtninge) udgjorde litauiske statsborgere 99,4 % af befolkningen.

**de ukrainske flygtninge optræder ikke i disse folketællings-data fra 2021. Korrigeret, jf. ovenfor, udgør ukrainere 3,1 %, og de andre grupper relativt mindre.

RELIGION

- Katolikker: 74%
- Ortodokse: 4%
- Andre religioner: 2%
- Ingen religion: 6%
- Ikke angivet: 14%



ØKONOMI

BNP-vækst (Eurostat):

2021: 6,0%, 2022: 2,5%, 2023-fremskrivning: 0,5%

BNP per indbygger, 2021, - procent af EU's gennemsnit (Eurostat):

EU 27: 100, DK: 133, Litauen: 89

Handelsbalance: Litauen importerer med en mindre margin mere, end landet eksporterer, landet har altså en negativ handelsbalance.

Gennemsnitsløn (2022, 3. kvartal): 1.799 euro (13.500 kr.) før skat og sociale bidrag, 1.126 euro (8.450 kroner) efter skat og sociale bidrag.

Inflation: Den årlige inflation var omkring 22% (dec. 2022), og selvom gennemsnitslønnen løbende stiger, har reallønnen været faldende siden 2021. Forbrugertilliden er dog stadigt stigende.

Arbejdsløshed (2022, 4. kvartal): 6,4% og svagt stigende siden 2022

MAD I LITAUEN

Det litauiske køkken er rigt på kød og kartofler. Variationer af kartoffelpandekager er populære. De traditionelle hedder **bulviniai blynai**. De kan være lidt fede, men i den rigtige balance lækre.

Cepelinai er opkaldt efter zeppelinere, luftskibe, grundet formen. En litauisk specialitet, kogt kartoffel-dumpling fyldt med hakket kød, hytteost eller svampe.



En meget lækker litauisk ret er kold rødbedesuppe tilberedt med agurk, æg, kærnemælk og dild, serveret med varm kartoffel. Den hedder **Saltibarsciai**. Varm rødbedesuppe er også populær.



En populær øl-snack, især i Litauen, er **kepta duona**, stegt rugbrød i olie og hvidløg, ofte med smeltet ost ovenpå, som dypes i mayo eller ostesovs.

Der er flere gode bryggerier i Litauen, så det kan også betale sig at smage på øllet. Et godt mærke er **Dundulis**, et andet **Raudonų Plytų** (røde mursten), et underbryggeri til Litauens største mærke Svyturys, som ejes af Carlsberg.





Sådan laver du Saltibarsciai

Denne opskrift kan være en fuld ret til 2 personer eller en forret til 3 personer. Laves gerne dagen før og stilles i køleskab.

Du skal bruge:

- Rødbeder ca. 200 gr. skrælles, koges 20-30 min, groftrives og afkøles.
- 1/3 salatagurk, skrælles, kerner skræbes ud, skæres i tern.
- 2 forårsløg, fintsnittes.
- 2 radiser i små tern
- 1 æg pr. person hårdkoges, 1/2 bruges til topping ved servering, resten skilles i blomme og hvide.
- 1/2 l. kærnemælk el. kefir.
- 1 dl. cremefraiche eller græsk yoghurt
- 1/2 dl. vand.
- Nogle stilke finthakket dild eller purløg
- Kartofler – en stor eller flere små pr. person
- Salt efter smag.

Blommen fra et halvt æg pr. person moses i en skål sammen med de fintsnittede forårsløg og salt. Derefter irøres kærnemælk, cremefraiche og vand og til sidst de fintsnittede rødbeder.

Rødbederne kan evt. skæres lidt ekstra efter snitning, så det ikke er for lange stykker. Til sidst irøres agurketerne, æggeghviderne i små tern og evt. finsnittede radiser.

Ved servering toppes med dild, en klat cremefraiche og et halvt æg. Varme nykogte kartofler serveres til, kan spises i suppen. Brød kan også spises til.

Hvis der ønskes lidt mere suppe i forhold til fyld, kan der kommes lidt mere kærnemælk i.