

Šiame numeryje
skaitykite:

2 psl.

Lauko diena pirmaujančio
ūkininko valdose

3 psl.

Plaukti išmoko per 2000
Telšių rajono antroklėlių

4 psl.

Jiems birželis —
neeilinių gimtadienių
mėnuo

5 psl.

„Džiugas Gourmet“
brandintas 36 mėnesius

MAGIJA šokoladinis
varškės sūrelis

Ekologiškas jogurtas
DOBILAS su obuoliais ir
grūdais

6 psl.

Rūkyto sūrio užkandis
„Mildė“

7 psl.

Kodėl karvėms reikia
druskos?

8 psl.

„Žemaitijos pieno“
valdyba sveikina

Briuselyje lyderiavo žemaičių produktai



„Žemaitijos pieno“ kietojo sūrio DŽIUGAS pardavimų ir rinkodaros vadovė Asta Gaubienė ir MAGIJOS pardavimų ir rinkodaros vadovė Jolita Gedgaudienė su garsiais virtuvės šefais Briuselyje.

Pasaulinis „Superior taste AWARD“ konkursas, įvykęs Belgijos sostinėje, Briuselyje, šiemet ypač buvo sėkmingas čia pristatytiems „Žemaitijos pieno“ produktams.

Prestižiniame konkurse aukščiausią įvertinimą — aukso žvaigždės — pelnė net 5 įmonės gaminiai. Įspūdinga tai, kad apdovanojimų gausa žemaičių produktai šiemet Briuselyje niekam nenusileido.

Trimis aukso žvaigždėmis — iš tiek pat galimų — sužibėjo legendinis sūris DŽIUGAS. Tokį pat įvertinimą ekspertai skyrė šokoladi-

niam varškės sūreliui MAGIJA. Dvi aukso žvaigždės papuošė ekologišką jogurtą DOBILAS su obuoliais ir grūdais, po vieną tokią žvaigždę sužibo virš sūrio GERMANTAS GOUDA ir rūkyto sūrio užkandžio MILDĖ snack.

Atskriejus maloniai žiniai iš Briuselio, pirmiausia ta proga Žemaitės dramos teatre surengta popie-

tė bendrovės darbuotojams, sąžiningu darbu prisidėjusiems prie įspūdingų pasaulinių laimėjimų. Renginį pradėjusi Personalo ir teisės direktorė Sandra Vireikytė nuoširdžiai pasidžiaugė aukščiausiais tarptautiniais įvertinimais ir palinkėjo kolektyvo nariams toliau sėkmingai, kūrybingai ir sutelktai dirbti. Bendrovės valdybos pirmininkas Algirdas Pažemeckas padėkos žodį tarė visiems, kurie, nestokodami kūrybiškumo, polinkio ir entuziazmo, visada jaučia atsakomybę ir dirbuodamiesi visa

širdimi siekia geriausių rezultatų. Po to Žemaitės dramos teatro aktorai parodė spektaklį.

Atsiimti garbingų apdovanojimų į Briuselį vyko „Žemaitijos pieno“ kietojo sūrio DŽIUGAS pardavimų ir rinkodaros vadovė Asta Gaubienė ir MAGIJOS pardavimų ir rinkodaros vadovė Jolita Gedgaudienė. Renginio metu jos bendravo su Tarptautinio skonio ir kokybės instituto atstovais, didžiausių Europos kulinarijos sėmeljė institucijų nariais, virtuvės šefais.

Šanchajuje ir Seule lydėjo sėkmė

Gegužės 6-8 dienomis „Žemaitijos pieno“ atstovai jau trečiąkart sėkmingai dalyvavo didžiausioje maisto pramonės ir gėrimų parodoje Azijos regione „SIAL China - 2015“. Džiugu, kad kasmet bendrovės produktai čia įvertinami apdovanojimais.

Šiemet žemaičiai savo įmonės stendę pristatė ekologišką kietąjį sūrį DŽIUGAS, fasuotą po 180 g ekologiškoje ir inovatyvioje pakuotėje. Taip pat pristatytos PIK-NIK plėšomos sūrio dešrelės, rūkytas sū-

rio užkandis MILDĖ, Baltijos mineralinių vandenių kompanijos mineralinis vanduo TICHĖ ir „Klaipėdos pieno“ valgomieji ledai DIONE.

Parodos įspūdingą dydį rodo tai, kad ji buvo surengta 10-yje salių,

turinčių 115 tūkst. kv.m plotą. Į šią prestižinę parodą Šanchajuje atvyko per 2700 dalyvių iš 110 pasaulio šalių, dalyvavo per 55 tūkst. lankytojų.

(Nukelta į 2 psl.)



„Žemaitijos pieno“ prekybos vadovė Inga Raudienė, Korėjoje didžiausios pieno perdirbimo bendrovės prezidentas Lee Dong Young, „Žemaitijos pieno“ rinkos eksporto vadovas Romusas Jarulaitis ir vienas iš „Žemaitijos pieno“ produktų platintojų Korėjoje Se Beom Min.

SVEIKINAME

geriausius gegužės mėnesio ūkininkus pagal
skirtingas superkamo pieno kiekio grupes

Pirmoje grupėje

(per dieną parduoda nuo 50 iki 199 kg natūralaus pieno)
Kęstutis Baltėnas — Medikonių k., Rozalimo sen., Pakruojo r.

Antroje grupėje

(per dieną parduoda nuo 200 iki 499 kg natūralaus pieno)
Elena Veselienė — Vygantiškių k., Gadūnavo sen., Telšių r.

Trečioje grupėje

(per dieną parduoda nuo 500 iki 999 kg natūralaus pieno)
Alvydas Mackus — Kazlišio k., Kazlišio sen., Rokiškio r.

Ketvirtoje grupėje

(per dieną parduoda nuo 1000 iki 1999 kg natūralaus pieno)
Kostas Kasparavičius — Patumšalio k., Viešvėnų sen., Telšių r.

Penktoje grupėje

(per dieną parduoda nuo 2000 kg ir daugiau natūralaus pieno)
Adolfina Lukauskienė — Varkalių k., Nausodžio sen., Plungės r.

Geriausio ekologiško pieno gamintoja

Bronislava Gauslienė — Jodėnų k., Nausodžio sen., Plungės r.

Šanchajuje ir Seule lydėjo sėkmė

(Atkelta iš 1 psl.)

Autoritetinga ekspertų komisija vertino gaminių kokybę, pakuootę, inovatyvumą. Sėkmė lydėjo daugelio tarptautinių parodų nugalėtoją kietąjį sūrį DŽIUGAS. Jis apdovanotas parodos diplomu. Tokį pat diplomą pelnė ir rūkytas sūrio užkandis MILDĖ.

Pasak „Žemaitijos pieno“ rinkos eksporto vadovo Romuso Jarulaičio, paroda atvėrė didesnę galimybę palaikyti glaudesnę ryšį su jau esamais potencialiais pirkėjais bei užmegzti kontaktus su Kinijos didžiųjų prekybos tinklų atstovais. Tai ateityje turėtų duoti konkrečių rezultatų. Labai aktualu žemai-

čiams buvo rasti potencialių pirkėjų lieso pieno ir išrūgų milteliams. Ir čia sekėsi sėkmingai, nes užmegzta nemažai verslo kontaktų.

Rezultatyvi buvo ir kita kelionės dalis, kur gegužės 11-12 dienomis laukytasi Pietų Korėjoje, Seule. Čia susitikta su Korėjoje didžiausios pieno perdirbimo bendrovės prezidentu Lee Dong Young. Ši įmonė, veikianti jau 78 metus, gamina ir parduoda šviežius pieno produktus Korėjos rinkoje, kurie vertinami kaip aukštos kokybės.

Įmonė prekiauja ir sūriais, kuriuos labai atidžiai atsirenka pagal kokybę ir atsiveža arba importuoja iš kitų šalių. Korėjos pirkėjas, matydamas šios įmo-

nės ženklą ant produkto, suvokia, kad jis yra tikrai aukštos kokybės ir tokį produktą verta pirkti.

Svarbu pažymėti, kad importuojami žinomiausių pasaulio šalių gamintojų sūriai, garsėjantys savo prekiniais ženklais ir išskirtine kokybe. Ypatingas korėjiečių įmonės susidomėjimas

žemaičių sūriais parodo, kad mūsų produktai tikrai puikūs. O tai atveria didžiules perspektyvas Pietų Korėjos rinkoje, nes ji ypatingai aukštai vertinama visame Azijos regione. Vadinasi, jei produktas parduodamas Korėjoje, jo aukšta kokybe niekas net neabejoja.

Lauko diena pirmaujančio ūkininko valdose

Vieno iš geriausių pamario krašto ūkininkų Algimanto Kliučinsko pievose, Užlieknių kaime, surengta Lauko diena šienapjūtės aktualijoms aptarti.

Algirdas Dačkevičius

Darbštus ir sumanus šilutiškis ūkininkas, nuo 1999-ųjų metų bendradarbiaujantis su „Žemaitijos pieno“ bendrove, panašias lauko dienas rengia ne pirmą kartą. Svetin-gai Kliučinskų šeimai žingeidu ir patiems ką nors naujo sužinoti bei pamatyti, taip pat gera proga pabendrauti, pasidalinti džiaugsmiais ir rūpesčiais su kolegomis ūkininkais.

Renginį pradėjo Vidos ir Algimanto Kliučinskų dukros Laura ir Viktorija. Tai labai simboliška, pirmiausia žodį suteikiant jaunoms gimtosios žemės puoselėtojomis. Be jų, kartu su tėvais pluša dar dvejetas atžalų

— Simona ir Donatas. Retai surasi tokią gausią šeimą, kur tėvai ir vaikai darbuotųsi drauge. „Tikriausiai mus reikėtų įrašyti į Lietuvos raudonąją knygą“, — šypsodamasi sakė Laura. O tėtis, be ūkio darbų, dar spėja ir „Žemaitijos pieno“ bendrovės pieno surinkėju dirbti.

Didžiausias Kliučinskų laimėjimas juos pradžiugino 2013-aisiais metais, kai pieno ūkis buvo pripažintas pažangiausiu Lietuvoje. Algimantas prisiminė, kad dalyvaujant konkurse „Metų ūkis“ ne kartą laimėta prizinių vietų. O kiek padėkų, sunku ir suskaičiuoti! Darbštuolių ūkininkų šventėje Klaipėdoje pagerbė ir „Žemaitijos pienas“, už 2011-uosius metus skyręs nominaciją „Už mažiausią pieno sezoniškumą“.

Lauko dienoje pristatyti garbūs svečiai: tai rajono vadovai, Lietuvos ūkininkų sąjungos, vietos valdžios atstovai. Visi sveikino žemdirbius ir linkėjo sėkmės šienapjūtės baruose bei gero oro.

„Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininkas Petras Kulvietis padėkojo pieno ūkių šeiminkams už tiekiamą žemaičių bendrovei kokybišką pieną, iš kurio pagaminami produktai pasiekia ne tik Lietuvos, bet ir užsienio šalių rinkas. Renginyje taip pat dalyvavo jo kolegė — Žaliavos pirkimo vadybininkė Karolina Gečaitė ir Lietuvos pieno ūkių asociacijos administracijos direktorė Rigilda Baniėnė. Žinomų pasaulyje firmų „John Deere“ ir „Kuhn“ techniką su savo talkininkais vadybininkais pristatė „Dojus agro“ Žemės ūkio technikos pardavimų padalinio vadovas Paulius Arūnas.

Pirmiausia išsamiai supažindinta su šienavimo ir pašarų ruošimo technika. Vėliau pademonstruotas visas šienapjūtės darbų ciklas — nuo žolės pjovimo iki suvyniojimo į rulonus ir jų išgabavimo iš laukų. Lauko dienos šeiminkas A. Kliučinskas spėjo suktis visur: ir su svečiais pabendrauti, ir padedant šeimos nariams bei kitiems talkininkams, gardžiais šašlykais bei kitokiais skanumynais visus pavaišinti.

Kliučinskų šeimyna dirba išvien: tėvai ir vaikai visada kartu.

Lietuvos ūkininkų sąjungos pirmininkas Jonas Talmantas pasidžiaugė organizuojama lauko diena.

Žemdirbius sveikina „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininkas Petras Kulvietis.



Plaukti išmoko per 2000 Telšių rajono antrokėlių

Nuo 2010 metų Žemaitijos sostinėje vykdoma socialinė akcija „Telšiuose antrą klasę baigi – plaukti moki!“ yra unikali mūsų šalyje ir įrodo šios akcijos organizatorių supratingumą, jog investicija į ateitį – mūsų vaikus, jų sveikatą – labai svarbi.

Akcija, pasirašę trišalę bendradarbiavimo sutartį, vykdė šios originalios idėjos iniciatorius „Žemaitijos pienas“, taip pat Telšių rajono savivaldybė ir „Ateities“ pagrindinė mokykla.

Pasak „Ateities“ pagrindinės mokyklos direktorės pavaduotojos, einančios direktorės pareigas Ritos Motiejūnienės, nuo akcijos pradžios – 2010-ųjų iki šių metų pabaigos – mokyklos baseine išmoko plaukti 2101 mokinyš. Finaliniame plaukime,

įvykusiame gegužės 18 dieną, dalyvavo geriausi 2014-2015 mokslo metų pirmojo ir antrojo pusmečių plaukimo srautų antrokėliai. Į startą stojo 61 moksleivis.

R.Motiejūnienė nuoširdžiai pasveikino visus finalinio plaukimo dalyvius, linkėdama jiems puikaus pasirodymo. Ji taip pat padėjo generaliniam rėmėjui „Žemaitijos pienui“ už atsakingą

požiūrį į akcijos organizavimą ir visokeriopą pagalbą, negailėjo gerų žodžių ir Telšių rajono savivaldybės administracijos Švietimo, kultūros, sporto ir jaunimo reikalų skyriui, puikiai organizavusiam moksleivių pavėžėjimą į plaukimo treniruotes.

Per visus mokslo metus plaukimo varžybose, o ir finalinėse rungtynėse vaikus palaikė bei džiuginuotaikingasis PIK-NIK plėšomų sūrio dešrelių personažas Žirafa.

Finaliniame plaukime kiekvienas stengėsi kuo geriau pasirodyti. Atskirai, kaip ir visuomet, buvo

vertinami berniukai bei mergaitės.

25 metrus laisvu stiliumi greičiausiai – per 17,60 sekundžių – nuplaukė „Ateities“ pagrindinės mokyklos antroklas Julius Ežerskis. Antras buvo Kasparas Marčius iš Vincento Borisevičiaus gimnazijos (24,65 sek.), o trečias – Luokės gimnazijos atstovas Kevinas Lileikis (26,13 sek.).

Iš mergaičių geriausiai pasirodė irgi „Ateities“ pagrindinės mokyklos atstovė Atėnė Petrikaitė. Nugalėtoja plaukdama sugaišo 25,67 sek. Panašus ir Varnių Motiejaus Valančiaus gimnazijos antrokėlės Vanesos Stankutės rezultatas

(25,76 sek.). Ji turėjo tenkintis antroji vieta. Trečiosios vietos nugalėtoja – vėl iš „Ateities“ pagrindinės mokyklos – Žydrė Žaranskytė (26,41 sek.).

Nugalėtojus apdovanojo akcijos koordinatorius „Žemaitijos pieno“ PIK-NIK rinkodaros ir pardavimų vadovas Vytautas Oleškevičius. Jiems įteikti ne tik medaliai, diplomai, bet ir firminės PIK-NIK užrašų knygelės, taip pat PIK-NIK plėšomų sūrio dešrelių rinkiniai.

Nepamiršti ir plaukimo treneriai Inga Zeniauskiene, Vytautas Mickus, Lilija Puodžiukaitienė. Atsidėkojant už jų nuoširdų ir profesionalų darbą, įteikti padėkos raštai, kuponai įsigyti prekių „Čia Market“ parduotuvėse ir PIK-NIK produktų rinkiniai.

V.Oleškevičius, dėkodamas visiems už gerą akcijos organizavimą, pasidžiaugė, kad vaikai bus mokomi plaukti dar dvejus mokslo metus su perspektyva akciją pratęsti, nes ji sulaukė didelio susidomėjimo. Be to, plaukimas – viena iš efektyviausių sporto šakų besivystančiam vaikų organizmui.

Geriausias socialinės akcijos įvertinimas – plačios vaikų šypsenos ir džiaugsmu spindinčios akys.

Vaikus palaikė susirinkę tėveliai.

Finalo nugalėtojai ir dalyviai.

Startui pasiruošę.



Jie švenčia neeilinį gimtadienį!

Birželio mėnesį neeilinių gimtadienių sukaktis ir jubiliejus šventė keturi ūkininkai, pieną tiekiantys „Žemaitijos pienui“.

50 metų jubiliejus pasitiko **Gražina Šerpytienė**, gyvenanti Šilutės rajone, Kintų seniūnijoje, Lankupių kaime.

60 metų sukako ūkininkei iš Plungės rajono Nausodžio seniūnijos Jodėnų kaimo **Bronislavai Grauslienei**; Anykščių rajone, Troškūnų seniūnijoje, Latavėnų kaime, gyvenančiam **Antanui Vaičiūnui** ir Šiaulių rajone, Kuršėnų seniūnijoje, Gergždėlių kaime, gyvenančiam **Antanui Mikaičiui**.

Jų pasveikinti atvyko Lietuvos pieno ūkių asociacijos administracijos direktorė Rigilda Banienė, „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo direktoriaus pavaduotoja Liudvina Skurdalienė, vadybininkai Dangutė Šidlauskienė, Jurgita Zaboraitė ir Petras Kulvietis.

Plynas laukas tapo jaukia sodyba

Vos peržengus Bronislavos ir Romo Grauslių namų slenkstį, į akis krinta pagarbioje vietoje saugomas žemės ūkio ministrės Virginijos Baltraitienės padėkos raštas už ekologinį ūkininkavimą ir aktyvią visuomeninę veiklą, kuris darbštuoliams pernai įteiktas Plungės rajono geriausių ūkininkų pagerbimo šventėje.

Algirdas Dačkevičius

Grauslių ūkis geriausių ekologinio pieno ūkiu pripažintas ir 2013-aisiais per Klaipėdoje surengtą geriausių ir lojaliausių „Žemaitijos pienui“ žemdirbių šventę. Bronislava ne kartą buvo tapusi ir ketvirčio nugalėtoja ekologinių ūkių ka-

tegorijoje, o jos nuotrauka išspausdinta „Pienininkystės“ laikraštyje.

„Kūrėmės ant plyno lauko 1992 metais“, – prisimena Bronislava, niekada gyvenime nesvajojusi ūkininkauti. Šeima gyveno Plungėje. Bronislava dirbo baldų parduotuvės vedėja, o Romas – darbų vykdytoju melioracijos valdy-

boje.

Jodėnų kaimas, kur dabar įsikūrę Grausliai – Romo gimtinė. Iš čia jo seneliai – dori ūkininkai – su kitais šeimos nariais 1948 metais buvo išvežti tremtin. Ten 1955-aisiais Buriat-Mongolijoje pasaulį išvydo Romas.

(Nukelta į 6 psl.)



Bronislava ir Romas Grausliai.

Apsispręsti ūkininkauti nebuvo sudėtinga

Antanas ir Stasė Vaičiūnai iki įkurdami pienininkystės ūkį dirbo Radiškio kolūkyje, kur jie ir susipažino. Stasė darbavosi zootechnike, o Antanas, baigęs mokslus Veprių profesinėje technikos mokykloje, – traktorininku.



Antanas Vaičiūnas su žmona Stase.

Kai Latvėnų kolūkyje prireikė melžėjos ir traktorininko, Stasė, palikusi fermos vedėjos darbą, su vyrų persikėlė į pastarąjį kolūkį, kuris naujakuriams suteikė ir naują namą. Taip Vaičiūnų šeima įsikūrė sodyboje, kurioje šiandien turi savo pienininkystės ūkį.

Darbšti šeima visada gyveno ūkiškai. Iširus kolūkiams ir turint nemažą praktinę patirtį, apsispręsti savarankiškai ūkininkauti nebuvo sudėtinga. Žinoma, reikėjo papildinti turimą ūkį ir įsigyti svarbiausią techniką bei įrangą.

Ūkininkai džiaugiasi užaugintais dviem vaikais. Sūnus Rolandas gyvena gretimoje patirtyje. Tėvelio nuo jaunumės mokytas vairuoti ūkio techniką, šiandien sūnus kuo puikiai dirba trak-

torininku. Dukra Edita gyvena Marijampolėje, kur dirba floriste. Anūkė Gerda šiuo metu gyvena ir dirba Norvegijoje. Gerdos ir Aivaro šeimoje auga dvejų metų mažoji proanūkė Urtė. Proselniai visada laukia ir džiaugiasi aplankyti artimųjų.

Bet ir patys Vaičiūnai nevengia pasisvečiuoti pas artimus draugus Viktoriją Jakaitienę, Marytę Vėbrienę bei Antaną Jozelskį, su kuriais teko anksčiau ne tik bičiuliškai bendrauti, bet ir kartu dirbti.

Antanas darbštus ir pareigingas ūkininkas, geras tėvas ir vyras. Laisvesniu nuo darbų metu mėgsta pažvejoti. Didžiausias laimikis – 3 kg šapalas ir net 9 kg lydeka. „Žuvies pirkti tikrai nereikia“, – šypsodamasi porino žmona Stasė.

Džiaugiasi nuoširdžiais kaimynais

Gražina ir Alfredas Šerpyčiai gyvena daugiau negu šimtmetį menančiame name. Tai Gražinos tėviškė. Žvelgiant giliau į praeitį, čia buvo įsikūrę vokiečiai.

Dabar senutėlis pastatas palengva rekonstruojamas. Pasak sodybos šeimininko Alfredo, ne vieneri metai prabėgs, kol bus baigtas remontas, nes viską stengiasi daryti savomis rankomis.

Šeima užaugino ketvertą vaikų. Trejetas iš jų gelbsti tėvams. Dukra Vilma sukasi po namus ir ūkį, netrukus vidurinę mokyklą baigianti Karolina sugeba net traktorių vairuoti. Brolis Modestas mokosi Šilutės žemės ūkio mokyk-

loje, bet noriai sėda prie traktoriaus vairo, ypač per svarbiausius darbymečius. Tik vyriausiasis Vidmantas su šeima gyvena Kretingoje.

Seimininkai nedalyvavo europinės paramos programose, viską stengiasi patys susikurti. Pašarų prisigamina, daugiausia juos silosuoja, bet vertina ir šieną.

Šerpyčiai puikiai sutaria su visais kaimynais – vieni kitiems per darbymečius talkina. Gerai, kad didžioji žemės dalis aplink sodybą, taj lengviau ūkininkauti.

Šeima ypač myli šunis. Jų amsi net penketas. Pasak Alfredo, ir naktį galima ramiai miegoti, kai sodybą saugo dobermanas Kipas.



Gražina Šerpytienė.

Puoselėja senolio palikimą

Antano Mikaičio ūkis įsikūręs Gergždėlių kaime, Šiaulių rajone, įdomią istoriją turinčioje žemėje, kurią (apie 100 ha) ūkininko senelis įsigijo už anuomet Amerikoje nelengvai pelnytą uždarbį.

Kaip ir daugelį Lietuvos darbščių ūkininkų šeimynų, tremtis į Sibirą neaplenkė ir Antano giminės. Tačiau istoriniams įvykiams susiklosčius palankia linkme, būsimasis ūkininkas susigrąžino senolių turėtą žemę, įkūrė pienininkystės ūkį, 2000 metais įsigijo fermas, įgyvendino ne vieną ES remiamą programą.

Iki pradėdamas ūkininkauti, Antanas sėkmingai baigė studijas universitete, įgijo statybos inžinieriaus specialybę. Vadovavo statybos kooperatyvui, teko paplušėti statant statinius ir „Žemaitijos pieno“ bendrovei. Antanas, turintis puikių verslininko savybių, įkūrė ir dar vieną verslą, kurį sėkmingai perėmė ir toliau plečia jo dukra Irena.

Mergina, baigusi dizaino studijas Vilniaus dailės akademijos Telšių fakultete, šiuo metu dirba įmonėje, filialas turinčioje ne vienoje pasaulio šalyje.

Sūnus Artūras turi savo įkurtą ūkį, bet padeda ir tėvui ūkio darbuose.



Antanas Mikaitis.

Ūkininko tėvelis, taip pat Antanas (85 m.), džiaugiasi sūnaus ir anūku darbštumu, širdį glosto ir tai, kad likimas leido sugrįžti į gimtą kraštą ir kuo puikiai čia įsikurti.

Visai šalia fermų yra senas ūkininko prižiūrimas parkas, kažka-

da senolio iškastas tvenkinys, kurį šiandien Antanas ne tik įžuvino, bet laisvalaikio ir pats mieliai pameškeroja. Ne svetimas ūkininkui ir pomėgis pagrybauti, o šiaurietišku ėjimu Antanas dažnai ir savo pievas apeina, gaspadoriškai jas apžvelgdamas.

„Džiugas Gourmet“ brandintas 36 mėnesius

Išskirtinis atvejis Lietuvoje, antrus metus iš eilės „Džiugas Gourmet“ brandintas 36 mėnesius, pelno aukščiausią įvertinimą — 3 aukso žvaigždes iš trijų galimų, už skonį ir kokybę konkurse Briuselyje. Džiugi žinia į Žemaitijos sostinę Telšius iš Belgijos sostinės atkeliavo gegužės 8-ąją, švenčiant Džiugadienį — jau tradicine tapusią miesto ir sūrininkų šventę.

Briuselyje įvykusiame pasauliniame „Superior taste award 2015“ konkurse sūris „Džiugas Gourmet“ gavo aukščiausią — 3 aukso žvaigždžių — įvertinimą už skonį ir kokybę.

Trys aukso žvaigždės kietajam sūriui „Džiugas“ Briuselyje skiriamos jau antrus metus iš eilės — pernai Telšių sūrininkų kūrinys taip pat gavo aukščiausią įvertinimą. O 2011-aisiais ir 2013 metais tame pačiame konkurse sūris „Džiugas“ įvertintas 2 žvaigždėmis iš 3 galimų. Tad drąsiai galima sakyti: šis sūris — geriausias iš geriausių. Prestižinį konkursą kasmet rengia Tarptautinis skonio ir kokybės institutas (International taste and quality institute (ITQI)). Komisiją sudaro didžiausių Europos ir kulinarijos institu-

cijų nariai, somelijė, virtuvės šefai, maisto ekspertai.

Šiame konkurse produktai vertinami aklaui — nė vienas komisijos narys nežino nei gaminio pavadinimo, nei gamintojo, nei kilmės šalies. Maisto žinovus pakerėjo brandus sūrio „Džiugas Gourmet“ skonis — tvirtas, stiprus, maloniai aitrus ir aštrus, šiek tiek primenantis vaisių skonį. Tirpstantis burnoje ir tarsi švelniomis liepsnelėmis kutenantis ne tik gomurį, bet ir širdį.

Gurmanų vertinamas sūris yra subtiliai rausvos marmuro spalvos. Jo tekstūra — smagiai lūžtanti, išmarginta baltais kalcio druskų kristalėliais. Pikančiška palaima ir aristokratiškas malonumas.

Ne veltui šis sūris brandinamas patalpoje, kurioje sklinda genialiojo kompozitoriaus M.K.Čiurlionio muzikos garsai, — klasikinė muzika ir Žemaitijos meistrų triūsas „Džiuga“ paverčia palaima ne tik gomuriui, bet ir sielai.

Faktas, kad taip puikiai buvo įvertintas lietuvių sūrininkų kūrinys, džiugina ne tik juos pačius, bet ir gero skonio vertintojus visoje Lietuvoje. Jie jau seniai žino, kad 36 mėnesius brandintas sūris „Džiugas Gourmet“ yra puikus kompanionas prie vyno taurės. Gurmaniškus pojūčius skatina ir kietasis sūris, patiekiamas su šviežiomis kriaušėmis, sultingais meliono gabaliukais, figomis ar riešutais. O sūris su kvapia kapučino kava gali būti puiki popietės užkandėlė. Tuo labiau kad tai ne tik skani, bet ir sveika užkandėlė, puikus energijos šaltinis — kietajame sūryje, mažai riebalų, daug vertingų baltymų, kalcio, aminorūgščių ir kitų naudingųjų medžiagų. Ne veltui lietuviškas sūris „Džiugas“ — geriausias iš geriausių!



MAGIJA šokoladinis varškės sūrelis

MAGIJA kakavinis varškės sūrelis su tikro juodojo šokolado gabaliukais savo nuostabių skonių ir nepriekaištinga kokybe nustebino ir ekspertus iš viso pasaulio. Nors daugelis Europos šalių savo maisto racione varškės desertų neturi, „Šokoladinė Magija“ užbūrė ir juos. Šis šviežias ir sveikas varškės užkandis įvertintas ir supastas, kaip ypatingai sveikas ir be galo skanus bei prabangus desertas.

Daug purios šviežios varškės, kurioje persipynę tikro juodojo šokolado gabaliukai ir storas sluoksnis kakavinio glaisto, iš kruopščiai atrinktos kavos rūšies paverčia šį sūrelį ypatingu. Šį desertą dievina ir maži, ir dideli smaližiai.

Iš viso MAGIJOS glaistytų varškės sūrelių šeimoje — penki skirtingų skonių sūreliai. Klasikinis vanilinis — puikiausiai atskleidžia nepriekaištingą vanilinu pagardintos varškės ir kakavinio glaisto dermę. Pikančiškesni — aguonomis pagardinti varškės sū-

reliai, lengvai traškūs ir riešutus primenantio aromato. Ypatinga smaližių vilionė — vienintelis varškės sūrelis su kondensuoto pieno įdaru bei iriso skonio „toffee“ glaistu. Visi šie desertai idealūs gurkšnojant popiečio arbatą ar kavą.

MAGIJOS varškės sūrelių šeimos nariai yra ypač purūs ir tirpsta burnoje, nes gaminami pagal Europoje patentuotą purios varškės technologiją.

Pienas tampa puria varške be jokių maisto priedų — tirštiklių, stabilizatorių, konservantų. Šviežia varškė MAGIJOS glaistytuose varškės sūreliuose yra net 84,5 procento viso produkto. Varškės baltymuose yra visų žmogaus organizmui reikalingų amino rūgščių, kalcio ir fosforo druskų, reikalingų augantiems kaulams, kraujo gamybai, gerai širdies ir nervų sistemos veiklai. Todėl varškė ypač naudinga ne tik vaikams, bet ir vyresnio amžiaus žmonėms.



Ekologiškas jogurtas DOBILAS su obuoliais ir grūdais

Ir praėjusiais metais Briuselyje DOBILAS vardas skambėjo autoritetingos vertinimo komisijos lūpose. Tuomet virš natūralaus ekologiško jogurto DOBILAS sužibo dvi

aukso žvaigždės. Jis šiandien Nr.1 natūralus jogurtas Lietuvoje.

Puikus įvertinimas įrodo, jog ekologiškas jogurtas DOBILAS su obuoliais ir grū-

dais pagal savo skonines, kokybines, maistines savybes pelnytai pripažįstamas Europoje, o pirmoji Lietuvoje ekologiškų produktų linija DOBILAS turi užtikrintą perspektyvą pasaulinėse rinkose.

Kuo ypatingas tokį aukštą įvertinimą Briuselyje laimėjęs žemaičių produktas? Pirmiausia — dėl savo švelnaus skonio, teikiančio gairių malonumą. Puikų produkto skonį jau įvertino Lietuvos vartotojai — tai perkamiausias pagardintas DOBILAS jogurtas. Jogurtą su obuoliais ir grūdais vertinga valgyti visada — tai puikiausias patiekalas pusryčiams, nes suteikia energijos visai dienai, tinka ir pietums, ir vakarienei ar kaip lengvas, gaivus užkandis.

Obuoliai labai vertingi, nes juose gausu ląstelienos, mineralinių druskų (geležies, mangano, kalcio, natrio, kalio), fitoncidių ir ypač pektinų. Medicininiais tyrimais nustatyta, kad pektinas iš virškinamojo trakto šalina bakterijas ir sunkiuosius metalus, reguliuoja cholesterolio kiekį kraujyje.

Sveikos mitybos pagrindą sudaro grūdų produktai, kuriais praturtintas ekologiškas jogurtas. Su grūdais gauname gerųjų angliavandenių ir svarbių vitaminų: ti amino, niacino, riboflavimo, mikroelementų: geležies, magnio, baltymų bei skaidulų. Vertingi organizmui angliavandeniai —

puikus ir greitai įsisavinamas energijos šaltinis, o vitaminai ir mineralinės medžiagos būtini įvairiems organizme vykstantiems cheminiams procesams užtikrinti.

Ekologiškuose produktuose daugiau natūralių antioksidantų — liuteino, vitaminų A ir E, kurie dalyvauja regėjimo procese ir stiprinant imuninę sistemą, bei Omega-3 rūgščių, teigiamai veikiančių širdies kraujagyslių sistemą bei stabdančių aterosklerozę.

Skanius ir ypatingai vertingus ekologiškus produktus DOBILAS verta rinktis ne tik dėl puikaus skonio, bet ir dėl puikios kokybės. Jiems gaminti naudojamas pienas tik iš sertifikuotų ekologinių ūkių, kur karvės ganosi laisvai ir naudojamos tik natūralios ūkininkavimo priemonės — tai labai aktualu šiandien, nes tai tausoja gamtą ir skatina žmones valgyti sveikesnius, kokybiškesnius produktus.

Kadangi DOBILAS 100 proc. ekologiškas, 100 proc. natūralus, jo ypatingai skanūs visaverčiai produktai tinka ir patinka visiems, o ypač vaikams. Kas ekologiškus produktus valgo nuo kūdikystės, sulauks gražios ir ilgos senatvės, galės džiaugtis sveikesniu, turiningesniu bei laimingesniu gyvenimu. Juk DOBILAS — laimė gyventi laimingai.

Ekologiškų pieno produktų DOBILAS pasiekimai



Rūkyto sūrio užkandis „Mildė“

„Mildei“ gaminti naudojamos tik itin atidžiai ir atsakingai specialistų atrinktos natūralios ir kokybiškos žaliavos. Sūrio užkandžiams naudojami komponentai tiksliai parenkami pagal sūrio meistrų subalansuotą unikalią receptūrą.

„Mildės“ užkandžiams gaminti naudojami natūralūs ir kokybiški įvairių rūšių nokinti sūriai. Sūriai išlydomi ir kruopščiai sumaišomi su kitomis sudedamosiomis dalimis — sviestu, druska, prieskoniais, tokiais priedais kaip kepinti svogūnai ar kumpis.

Lydytų sūrio užkandžių gamybos proceso metu nededama

konservantų, augalinių riebalų, skonio stipriklių ar tirštiklių.

„Mildės“ užkandžiai pasižymi ne tik geru skoniu, bet ir savo maistingumu. Juose gausu riebalų, vertingų baltymų, organizmui būtino kalcio, nepakeičiamųjų amino rūgščių ir kitų mineralinių medžiagų bei biologiškai aktyvių junginių.

Todėl šiuos lydyto sūrio užkandžius į savo valgiaraštį gali drąsiai įtraukti visi, norintys maitintis skaniai ir sveikai.

Kai kitą kartą praalksite ir ranka tiesis užkandžių link, vietoje bulvių traškučių rinkitės sveikus sūrio užkandžius.

Akimirksniu alkį numalšinančiuose lydytuose rūkyto sūrio užkandžiuose „Mildė“ yra net iki 3 kartų daugiau kalcio, iki 1,5 karto mažiau riebalų ir net iki 1,5 karto mažiau kalorijų. Būtent todėl juos ypač mėgsta dailias kūno linijas išlaikyti norinčios moterys.

Unikalūs lydyto sūrio užkandžiai „Mildė“ vertinami ir dėl patogumo. Nesuklysimė pasakę, kad lydyto sūrio užkandžiai „Mildė“ tinka visiems gyvenimo atvejams.

Juos lengva su savimi vežtis į išvykas gamtoje, keliones. Sūrio užkandžius patogiu valgyti per priešpiečius darbe. Jie nepamainomi, kai į namus užplūsta neti-

kėti svečiai ar kai tiesiog norisi sveiko gardaus užkandžio kino teatre ar namie prie televizoriaus ekrano stebint krepšinio varžybas.

Unikalūs lydyto sūrio užkandžiai dera su vynu, alumi, sidru. Sūrių mėgėjai parduotuvių lentynose

gali rasti net trijų skonių „Mildės“ užkandžius — originalius, su keptais svogūnais bei kumpiu.

„Mildės“ pakuotė skanduoja — „Aukščiausia kokybė ir tobulas skonis“. Paragaukite ir įsitinkite tuo patys!

Plynas laukas tapo jaukia sodyba

(Atkelta iš 4 psl.)

Tapus Lietuvai nepriklausoma, sentimentai savo kraštui nugalėjo miesto patogumus ir pakvietė grįžti prie žemės. Atgavus senelių žemę, pradėta ūkininkauti. Pradžia buvo nuo keleto karvių. Reikėjo nemažai pavargti, nes iki išvykdami į darbą, Grausliai turėjo spėti karvutes pamelžti ir dar pieną po daugiabučių laiptines parduoti. Talkon šokdavo ir tuomet paaugliukė duktė Karina, netrukus tapsianti jauna ūkininke. Ji nuo mažens išmoko karves melžti. Šiuo metu „Vičiūnų“ bendrovėje Karina dirba pamainos meistre, o įsikūrusi visai netoliese tėvų — sodų bendrijoje.

Jos du sūnūs — didžiausi senelio draugai, o vienas iš jų Benukas taikosi ir prie traktoriaus vairuotojo atsistėti.

Karinos brolis Rytis darbuojasi Jungtinėje Karalystėje. Jo šeimoje — dvejetas mergaičių. Smagu seneliams, kai visi draugėn suva-

žiuoja. Sodybos šeimininkai pasitebi, kad anksčiau žmonės buvo draugiškesni. „Per šienapjūtę talikon sulėkdavo netoli trisdešimties

Romas Grauslys prie senelių namo.

artimųjų“, — prisimena Bronislava. Dabar ir pats kaimas gerokai ištuštėjęs, ir vaikų klegesys pritilęs. Tačiau šeimininkai geru žodžiu mini kaimynus Mindaugą Grikštą, brolius Albertą ir Arūną Bieliauskus, tėvą Povilą ir sūnų Roką Pili-pauskus. Šeimininkė pasidžiaugė samdomais darbininkais Povilu ir Sauliumi. „Šie vyrai tikri „auksarankiai“, — sakė ji.

Kadangi fermoje įrengta automatinė pieno melžimo linija, Bronislava karvutes spėja pamelžti viena. Banda kontroliuojama, o pieno kokybė puiki. Už tai „Žemaitijos pieno“ bendrovė moka priedą. Piendavės rūpestingai prižiūrimos. O kokių vardų joms nepirgalvota: nuo žinomų politikų iki

Garbingo gimtadienio proga B.Grauslienę (centre) pasveikino (iš kairės) J.Zaboraitė ir R.Bantiene.

dainininkų, įvairiausių proginių įvykių, paukščių, žuvų, gėlių ir t.t. Svarbiausia, kad šeimininkai kiekvieną karvutę iš nemažo jų būrio atskiria, o šios kviečiamos klausyti jų balso.

Nors ir nemažai turi darbo, Bronislava spėja puoselėti aplinką, ypač gėlynus. O grybų metas ją kasmet pašaukia miškan. „Net po 20 kilometrų kartais įveikiu, kojas vos panešu, bet grybauju“, — šypsodamasi pasakojo Bronislava.

Ypač sėkmingas jai buvo pernykštis ruduo. Baravykai tiesiog į

krepšius lipo. Tai ir nuotaikingose nuotraukose užfiksuota.

Beveik visa Grauslių žemė gretinimais sodybos. Ekologiškai ūkininkaudami, šeimininkai turi ir daugiau darbo įdėti bei kruopščiai laikytis visų tokio ūkininkavimo reikalavimų.

Bet gyventi ir dirbti savame krašte miela. Dar tvirtai tebestovi Romo senelių gyvenamasis namas, alsuojantis gyva tikrove apie sudėtingai susiklosčiusius artimų žmonių likimus. Gera prie jo sustoti ir nuklysti į laiko neišdildomus prisiminimus.

Iš kairės: būsimoji jaunoji ūkininke Karina su mama.

Kodėl karvėms reikia druskos?

Mineralinės medžiagos organizmui tokios pat svarbios kaip baltymai, riebalai ir angliavandeniai. Mineralinių medžiagų gyvuliai turi gauti kasdien, nes jos nuolat išsiskiria iš organizmo. Natūraliuose pašaruose esančių mineralinių medžiagų karvėms nepakanka, tačiau trūkstamą jų kiekį galima papildyti įvairiais mineraliniais priedais bei papildais. Mineralinių medžiagų reikia normaliems organizmo fiziologiniams procesams, nes jos įeina į visų kūno ląstelių sudėtį. Daug mineralinių medžiagų reikia augantiems gyvuliams, veršingoms ir melžiamoms karvėms.

Mineralinės medžiagos, kurių organizme yra daugiau, vadinamos makroelementais: kalcis, fosforas, magnis, natriis ir chloras, kalis, siera. Tų, kurių organizme yra labai mažai, vadinamos mikroelementais: kobaltas, varis, jodas, geležis, manganas, molibdenas, selenas, cinkas, fluoras ir kt.

Natriis ir chloras – labai svarbios mineralinės medžiagos

Gyvuliams svarbios mineralinės medžiagos yra natriis ir chloras (druska). Druska, arba natrio chloridas, yra mineralų (natrio ir chloro) junginys. Druska labai svarbi atrajotojams, nes augalai vegetacijos periodu sukaupia daug kalio ir labai nedaug natrio ir chloro. Druska dalyvauja įvairiuose medžiagų apykaitos procesuose organizme: palaiko vandens balansą, ląstelių bei kraujo osmosinį slėgį, elektrolitų pusiausvyrą, aktyvuoja kai kuriuos fermentus, dalyvauja gliukozės pasisavinimo procese, aminorūgščių transportavime, reguliuoja nervinius impulsus, įeina į buferines sistemas. Chloras reikalingas skrandžio rūgšties susidarymui, kasos ir žarnyno sulčių sekrecijai.

Kai galvijai ilgą laiką negauna pakankamai druskos, išsivysto laizgė, sumažėja apetitas. Gyvuliai atrodo apleisti, suvargę, ligoti, plaukų danga pasidaro šiurkšti, plaukai ir akys netenka blizgesio. Sumažėja karvių produktyvumas. Mėsiniai galvijai mažiau priauga svorio. Sutrinka gyvulių koordinacija, pasireiškia bendras silpnumas, atsiranda drebulys, išsivysto širdies aritmija. Druskos priedai greitai pašalina minėtus trūkumus. Druskos perteklius galvijams pasitaiko retai. Jeigu gyvuliai serga laizgė, druskos kiekį reikia riboti, kol jos koncentracija organizme pasiekia normą. Taip pat druskos kiekis ribojamas karvėms po apsiveršavimo, jeigu labai sutinęs tešmuo.

Seriant karves įvairiais pašarais arba jas ganant, nelengva tiksliai

dozuoti druskos kiekį, nes, priklausomai nuo aplinkos temperatūros, su prakaitu pasišalina nevienodas druskos kiekis (kai karšta, gyvuliai labiau prakaituoja). Skirtingas natrio ir chloro kiekis reikalingas skirtingų pašarinių žaliavų virškinimui, metabolizmo ir kitiems gyvybiniais procesams. Jos kiekiui papildyti dažnai naudojama laizgė druska. Naudojant paprastą, vadinamąją gabalinę druską, karvės prisilaiko tiksliai apie trečdali reikiamo jos kiekio. Geriau yra naudoti specialiai pagamintus laizgus su mikroelementais, tuomet karvės ne tik druskos prisilaiko pakankamai, bet papildomai dar gauna ir mikroelementų. Į laizgus dažniausiai įterpiami svarbiausi mikroelementai – selenas, manganas, geležis, varis, jodas, cinkas, kobaltas. Laizgus patogiau naudoti tvarte ir ganyklose.

Tirta laizgų ir gabalinės laizgosios druskos įtaka melžiamoms karvėms

Konsultavimo tarnybos specialistai Radviliškio ir Joniškio rajonų ūkiuose atliko parodomuosius ūkinis bandymus, kurių metu tyrė laizgų ir gabalinės laizgosios druskos įtaką melžiamų karvių produktyvumui, sveikatai, pieno sudėties ir kokybės rodikliams žiemojimo ir ganiavos laikotarpiais.

Žiemojimo laikotarpis

Bandymai tuo pačiu metu vyko Joniškio ir Radviliškio rajonų ūkiuose (po vieną ūkį rajone). Trukmė – 90 dienų. Bandymams kiekviename ūkyje buvo sudarytos dvi analogiškos melžiamų karvių grupės: kontrolinė ir bando-

Jeigu esi ambicingas, norintis įgyti naujos patirties, nebijantis iššūkių ir bendravimo, kviečiame prisijungti prie puikaus „Žemaitijos pieno“ kolektyvo. Atskleisk tikrąsias savo galimybes mūsų komandoje ir kopk karjeros laiptais!

Prie komandos kviečiame prisijungti:

- * jaunesniusiosios mechanikos inžinierius/-es;
- * jaunesniusiosios automatikos inžinierius/-es;
- * jaunesniusiosios meistrus/-es;
- * jaunesniusiosios gamybos operatorius/-es;
- * jaunesniusiosios įrenginių operatorius/-es.

Jums siūlome konkurencingą atlyginimą, socialines garantijas bei karjeros galimybes.

Detalesnė informacija teikiama kontaktiniais telefonais: **(8-444) 22200; (8-444) 22207** arba siųskite savo gyvenimo aprašymą elektroniniu paštu **cv@zpienas.lt**

moji. Abiejų grupių karvės ūkiuose buvo laikomos vienodomis sąlygomis ir šeriamos vienodo maistingumo racionais. Skirtumas tas, kad kontrolinės grupės karvėms abiejuose ūkiuose buvo duodama gabalinė druska, o bandomosios grupės karvėms – laizgė.

Bandymo schema

Pradedant bandymus ir jiems pasibaigus, buvo nustatytas karvių svoris. Bandymų pradžioje ir pabaigoje iš abiejų grupių karvių biocheminiams tyrimams buvo paimti kraujo mėginiai. Bandymų metu kartą per mėnesį buvo atliekami kontroliniai karvių melžimai ir nustatoma: pieno primilžis per parą, pieno riebumas ir baltymingumas, laktozės koncentracija piene, somatinių ląstelių skaičius, urėjos kiekis piene. Be to, buvo stebima karvių sveikata, apetitas, įmitimas, reprodukcijos eiga ir kt.

Bandymų rezultatai

Tyrimo metu bandomųjų grupių karvės buvo sveikesnės, produktyvesnės, turėjo geresnį apetitą, nustojo laizyti pašalinius daiktus, mažiau sirgo mastitu ir endometritu negu kontrolinių grupių karvės. Jų piene sumažėjo somatinių ląstelių kiekis. Bandomųjų grupių karvės nesirgo pogimdyvine pareze. To nepavyko išvengti kontrolinėse grupėse. Bandomosios grupės karvės lengviau veršavosi negu kontrolinės. Bandydami įpusėjus, labiau ėmė blizgėti plaukai. Bandomųjų grupių karvių kraujo biocheminiai rodikliai buvo geresni už kontrolinių. Šios grupės karvių kraujyje buvo daugiau kalcio ir fosforo, didesnis kraujo rezervinis šarmingumas. Tyrimo metu bandomosios grupės karvių svoris padidėjo (vidutiniškai po 5 kg), o kontrolinės grupės karvių – sumažėjo (vidutiniškai po 3 kg).

Radviliškio r. bandymų ūkyje abiejų grupių karvių pieno primilžiai, riebumas ir baltymingumas rodikliai buvo panašūs.

Joniškio r. bandymų ūkyje iš bandomosios grupės karvių buvo primelžta vidutiniškai po 0,3 kg pieno per parą daugiau nei iš kontrolinės grupės karvių. Riebalų kiekis bandomosios grupės karvių piene tyrimo metu padidėjo vidutiniškai 0,14 proc., o baltymų – 0,24 proc. Tyrimo metu

abiejuose ūkiuose bandomųjų grupių karvių gamybiniai ir ekonominiai rodikliai buvo geresni nei kontrolinių grupių karvių.

Ganiavos laikotarpis

Pagal anksčiau aprašytą metodiką Radviliškio r. ūkyje bandymas buvo atliktas ir ganiavos laikotarpiu. Trukmė – 60 dienų. Bandydami buvo sudarytos dvi analogiškos melžiamų karvių grupės: kontrolinė (46 vnt.) ir bandomoji (46 vnt.).

Kontrolinės grupės karvėms buvo duodama gabalinė laizgė druska, o bandomosios grupės karvėms – laizgė. Druskos gabalai ir laizgė buvo sudėti į dėžes prie vandens rezervuarų. Mitybos ir laikymo sąlygos abiejų grupių karvių buvo vienodos.

Bandymo rezultatai

Bandymo metu bandomosios grupės karvių primilžis per parą padidėjo vidutiniškai 10,5 proc., o kontrolinės grupės karvių sumažėjo 1,7 proc. Bandomosios grupės karvių kraujyje buvo daugiau kalcio ir fosforo negu kontrolinės grupės gyvulių. Be to, bandomosios grupės karvių kraujo rezervinis šarmingumas buvo didesnis negu kontrolinių. Pirmosios tiriamuoju laikotarpiu nesirgo pogimdyvine pareze (to nepavyko išvengti kontrolinėje grupėje), dvigubai mažiau sirgo endometritu. Tiriamuoju laikotarpiu iš bandomosios grupės karvių buvo primelžta daugiau pieno ir gauta daugiau pajamų nei iš kontrolinės grupės karvių. Bandomosios grupės karvėms skirtos veterinarinės išlaidos buvo 27 proc. mažesnės už kontrolinių.

Bandymų metu skirtinguose šalies rajonuose ir ūkiuose tvartiniu ir ganykliniu laikotarpiais bandomųjų grupių karvių primilžiai, pieno kokybės ir ekonominiai rodikliai buvo geresni už kontrolinių. Bandomųjų grupių karvių, laizgė druską, sveikata buvo geresnė, reikėjo mažiau veterinarinių išlaidų. Laizgė druską bandomųjų grupių karvių buvo ekonomiškai efektyvesni už paprastą laizgę gabalinę druską.

Taigi laizgosiosios druskos (laizgų) karvėms rekomenduojama duoti papildomai tiek tvartiniu, tiek ganykliniu laikotarpiu. Jos negali trūkti esant lietingiems orams ir sausrų metu. (www.pienoukis.lt)

Skelbimai

Technika

Presą FORTSCHRITT-454 (paruoštas darbui), kratytuvą RUM-6, pašarinius miežius. Tel. 8~615 29124.

Ritininę presą CLAAS ROLLANT 250 RC (paruoštas darbui, tinka žaliajai masei, šienui, šiaudams, yra smulkintuvas). Tel. 8~672 35429.

„Delaval“ 800 l pieno šaldytuvą Plungės r. Tel. 8~620 30680. Kaina sutartinė.

Pjaunamąją (1,65 m, lenkiška, diskinė, kaina 400 Eur), traktoriaus T-40 starterį. Tel. 8~607 97425.

Presą (spudulinis). Tel.: 8~682 40857; 8~686 79455.

Kombainą „Niva“ dalimis. Tel. 8~675 72433.

Kombainą DON 1500 dalimis ir gerą KLASS Protectors (su smulkintuvu, kaina 2200 Eur). Tel. 8~626 02667.

Japonišką traktoriuką KUBOTA (6 AG, yra TA). Tel. 8~687 71143.

4 tonų verčiamą priekabą, dėžę prie traktoriaus, kultivatorių, vagočius, plūgus, bulvių kasamąją (vienvagė), kratytuvo padangas, GAZ padangas (visos su ratlankiais). Tel. 8~622 15397.

Traktorių T-40 (su frontiniu krautuvu, yra kaušas, TA), grėbią (5 žvaigždžių), lengvojo automobilio priekabą. Tel.: 8~626 72418; (8~448) 47613.

Gerą MTZ-82 priekinį varomąjį tiltą (naujos padangos). Tel. 8~618 04163.

Traktoriaus: MTZ-80 UK (1993 m., didžioji kabina, TA iki 2017 m., priekyje buldozeris, iš Vokietijos), gerą T-16 MG (TA iki 2017 m.). Tel.: 8~619 52460; 8~611 52399.

Frontalinį krautuvą (kaina 600 Eur, galima pirkti dalimis). Tel. 8~691 81379.

Priekabą 2PTS 4 (didžioji), grėblį „Dobilas 3“, 6 t kratytuvą. Tel. 8~615 28934.

Grėblį „Dobilas-3“, sėjamąją (rusišką), prikabinamą kultivatorių KPS-4. Tel. 8~617 15920.

Gyvulius

Lietuvos juodgalvių veislės ėriukus (šiūmečiai, su kilmės pažymėjimais ir be pažymėjimų). Tel. 8~610 70078.

15 kontroliuojamos bandos veršingų telyčių (Šiaulių r.). Tel. 8~614 28696.

Kitas prekes

2 vietų melžimo aikštelę. Tel. 8~639 53686.

1,5 t gyvulių girdyklas. Tel. 8~614 38535.

Grūdus. Tel. 8~618 76006.

Surenka šienainio plėvelę, maišus nuo trąšų, plastikinę tarą ir kitas nepavojingas atliekas. Tel. 8~645 43168.



30-ojo gimtadienio proga:

35-ojo gimtadienio proga:

40-ojo gimtadienio proga:

45-ojo gimtadienio proga:

50-ojo gimtadienio proga:

55-ojo gimtadienio proga

60-ojo gimtadienio proga:

65-ojo gimtadienio proga:

20 metų darbo sukakties proga:

15 metų darbo sukakties proga:

10 metų darbo sukakties proga:

PREMIUM DIONE DAIRY ICE CREAM

Svečius vanilinio plombyro viliotinis su saldžiu, karameline pašalma... tiršta, sodri karamelė tirpstanti burnoje nuo pirmųjų lūpų prisilietimų. Tai - Dione vanilinis plombyras su saldžios karamelės įdaru, kuris pelnė dvi „Superior Taste Awards“ aukso žvaigždes. Tarptautinis skonio ir kokybės institutas vertino ledų kvapą, skonį, švelnią tekstūrą, ledų išvaizdą, pirmą įspūdį, kuriamą emociją bei ledų pakuotę. Tai jau ketvirtas įvertinimas Briuselyje...

„Dione“ pelnytais apdovanojimais gali drąsiai didžiuotis visa Lietuva – mūsų šalyje pagamintas produktas pripažįstamas tarp pasaulio geriausių!

Pagaminta Lietuvoje – pripažinta pasaulyje!

DIONE DAIRY ICE CREAM

Surinkite 30 DIONE ledų pakuočių.

DIONE DAIRY ICE CREAM

Made in Lithuania – awarded Worldwide!

Gaukite rankšluostį DOVANŲ!

180 cm | 100 cm

Dovanų atsiėmimo vietas rasite www.dione.lt

Pagaminta Lietuvoje – pripažinta pasaulyje!