

Šiame
numeryje
skaitykite:

2 psl.

Keturiasdešimt metų —
puikių kolegų gretose

3 psl.

Dėl 2 procentų pajamų
mokesčio sumos

Įgyvendinus europinį
projektą, laboratorija
praturtėjo modernia
įranga

4-6 psl.

Jiems kovas —
neeilinių gimtadienių
mėnuo

7 psl.

Nė dienos be pieno ar jo
produktų

8 psl.

„Žemaitijos pieno“
valdyba sveikina

„Čia“ parduotuvės —
nauji traukos centrai



SVEIKINAME

geriausius vasario mėnesio ūkininkus
pagal skirtingas superkamo pieno
kiekio grupes

Pirmoje grupėje

(per dieną parduoda nuo 50 iki 199 kg natūralaus pieno)
Birutė Andriulienė — Arškainių k., Raseinių sen., Raseinių r.

Antroje grupėje

(per dieną parduoda nuo 200 iki 499 kg natūralaus pieno)
Artūras Mazys — Tverijoniškės k., Pajūrijų sen., Raseinių r.

Trečioje grupėje

(per dieną parduoda nuo 500 iki 999 kg natūralaus pieno)
Darius Jakštaitis — Putokšlių k., Žygaičių sen., Tauragės r.

Ketvirtoje grupėje

(per dieną parduoda nuo 1000 iki 1999 kg natūralaus pieno)
Roma Pociuvienė — Raudonėnų k., Raudonės sen., Jurbarko r.

Penktoje grupėje

(per dieną parduoda nuo 2000 kg ir daugiau natūralaus pieno)
Robertas Marcinkevičius — Šalpėnų k., Veiviržėnų sen.,
Klaipėdos r.

Geriausio ekologiško pieno gamintojas
Jonas Baublys — Sauslaukio k., Kvėdarnos sen., Šilalės r.

Vėl išrinkti populiariausi gaminiai Lietuvoje

Lietuvos prekybos įmonių asociacija (LPIA) tradiciškai paskelbė populiariausias prekes Lietuvoje. Šiomet jas atrenkant buvo taikomas ir naujas — kokybės — kriterijus.

Konkurse „Populiariausia gamintojo prekė 2014“ dalyvavo 23 įmonės ir 40 prekių. Įmonės, kurių produkcija pripažinta populiariausia, įgyja teisę parduodamus gaminius ženklinti LPIA priklausančiu ženklu.

Anot LPIA vykdomojo direktoriaus Lauryno Vilimo, pagrindinės vartojimo tendencijos nesikeičia, todėl sąrašas ir toliau dominuoja lietuviškos prekės.

„Vartotojas vis dažniau gilinaisi į produkto sudėtį, jam rūpi kokybė. Kokybės kriterijus tampa vis svarbesnis ir ateityje gali tapti stipriausiu argumentu konkurencinėje kovoje“, — teigė L. Vilimas.

Džiugu, kad net keturis „Žemaitijos pieno“ bendrovėje gaminamus produktus pirkėjai pripažino populiariausiais Lietuvoje. Tai kietasis sūris DŽIUGAS Mild, brandintas 12 mėnesių, vanilinis varškės sūrelis „Magija“, ŽEMAITIJOS pusriebė varškė, 9 proc. riebumo, PIK-NIK plėšomos sūrio dešrelės.

Kietasis sūris DŽIUGAS

Ketvirtus metus iš eilės kietasis sūris DŽIUGAS Mild, brandintas 12 mėnesių, pelnė „Populiariausios prekės 2014“ titulą.

„Žemaitijos pieno“ sūrininkus džiugina kasmet didėjanti kietojo

sūrio DŽIUGAS paklausa Lietuvoje ir stiprėjantis pirkėjų lojalumas savo krašto produkcijai. Tai skatina toliau kūrybiškai ir optimistiškai nusiteikti bei nuolat džiuginti savo klientus neprikaištinga produktų kokybe ir naujovėmis.

Vanilinis varškės sūrelis „Magija“

Vanilinis varškės sūrelis „Magija“ kasmet pranoksta kitus ir savo kolekcijoje turi net šešis Lietuvos prekybos įmonių asociacijos (LPIA) rengiamo konkurso „Populiariausia prekė“ aukso medalius. (Nukelta į 3 psl.)



Keturiasdešimt metų — puikių kolegų gretose

UAB „Nepriklausoma tyrimų laboratorija“ mikrobiologė Vanda Mikalauskienė — iš tų žmonių, kurie mieliau nori papasakoti apie kolegas, jų nuveiktus darbus, tik ne apie save.

Algirdas Dačkevičius

Pradžia — Tryškiuose

Bet kuklumui niekur neleidžia pasislėpti prabėgę jos keturi dešimtmečiai, glaudžiai persipynę su darbu pieno perdirbimo baruose. Pirmoji jos darbovietė — tuometės Telšių sviesto gamyklos Tryškių cechas, kurio slenkstį peržengė 1975-ųjų metų sausio 17-ąją. Čia ją pasitiko draugiškas kolektyvas, vadovaujamas Mečislovo Daržinsko. Jaunatviškas veržlumas, darbštumas leido jai profesionaliai sutvirtėti, todėl po penkerių metų Tryškiuose ji perėmė savo pirmtako postą — tapo cecho vyriausiąja meistre. Vanda čia dirbo iki 1986-ųjų, o po to perėjo į senąją Telšių pieninę

S. Daukanto gatvėje, kur įsidarbino pieno priėmėja.

1988-aisiais Vanda pradeda dirbti sūrių gamyklos mikrobiologinėje laboratorijoje ir čia sėkmingai darbuojasi iki šiol.

Prie kietojo sūrio DŽIUGAS ištakų

Pasak UAB „Nepriklausoma tyrimų laboratorija“ direktorės Gražinos Norkevičienės, Vanda Mikalauskienė buvo amerikiečių technologo John Ludy, daug metų mokiusio kietųjų sūrių gamybos paslapčių, komandoje ir savo nuoširdžiu, kruopščiu darbu prisidėjo prie sūrio DŽIUGAS kūrimo ir šiam legendiniam sūriui skirtų raugų gamybos valdymo bei kokybės stabilumo užtikrinimo.

Vandos pastangos neliko nepas-

tebėtos žymaus technologo John Ludy. Jis kiekvieno susitikimo su „Žemaitijos pieno“ darbuotojais metu pabrėžia, kad sūris DŽIUGAS — bendras viso kolektyvo pasiekimas, kuriame ypač svarbus vaidmuo tenka raugų gamybos procesą išmokusiai valdyti Vandai Mikalauskienei.

Tokiame atsakingame darbe nepaprastai lemia patirtis ir profesionalumas. Keitėsi technologai, gamybos meistrai, o Vanda — tarsi simbolinė sūrio DŽIUGAS motina, nepalieka savo vaikų. Ir pati V. Mikalauskienė šypsodamasi užsiminė, jog kartais, eidama į sūrių gamybos padalinio raugų skyrių, pasakanti: „Einu pas vaikus“.

Geriausieji Vandos dalykinės ir žmogiškąsias savybes apibūdina 30 metų „Žemaitijos piene“ dirbanti sviesto-sūrių gamybos padalinio kokybės vadybininkė — technologė Roma Grušienė. „Vanda — ne tik nuostabus žmogus, bet ir savo dalyko puiki žinovė.

Sugeba tvirtai pagrįsti nuomonę ir įrodyti, kodėl būtent vienu ar kitu klausimu taip mano. Nemažai kalbamės ir diskutuojame, jeigu kyla abejonių, jų nepaliekame nežinioje, o viską kolegiškai išsiaiškiname“, — sakė ji.

Patirtį perduoda jaunesniems

Vanda su dėkingumu prisimena ne tik savo pirmąjį mokytoją Tryškių ceche Mečislovą Daržinską, bet ir pirmąją mikrobiologijos laboratorijos vedėją Zitą Juciuvienę. Ypač vertingų žinių gavo iš mikrobiologės Genovaitės Viliopienės, šiuo metu pensininkės. Dabar Vanda pati kolegoms Zinaidai Žutautienei ir Jolantai Jucienei perteikia visa tai, kas geriausia ir sukaupta per ilgus darbo metus. Ji deda didžiules pastangas, kad pernai mikrobiologijos projekto vadybininke pradėjusi dirbti Jurgita Raudonytė kuo sėkmingiausiai įsitvirtintų kolektyve.

Vykdydama sūrių gamybos technologinių procesų ir raugų kontrolę, ranka rankon bendradarbiauja su sūrių gamybos padalinio darbuotojais. Gera buvo dirbti su Aldona Bulotiene, Genovaite Juodiene. Ypač kruopštai Irena Damulienė, atsakingu požiūriu į darbą pasižymi Jūratė Liaudanskytė, Zita Sankauskienė. „Svarbiausia, kad Vanda dirba būtent ten, kur ji reikalingiausia ir naudingiausia. O dirba taip, kaip sau — atsakingai, kruopščiai“, — džiaugėsi patikima kolektyvo nare laboratorijos direktorė G. Norkevičienė.

Gyvenimas nelepino

Vanda save laiko telšiške. Mieste ant septynių kalvų ji gimė, bet vėliau gyveno Tryškiuose, kur vidurinę baigė ir darbinę biografiją pradėjo. Gyvenimas taip susiklostė, jog vienai reikėjo vaikus išauginti. Džiugu, kad ir sūnus Linas, ir dukra Inga tapo gerais žmonėmis, pasirinko savo gyvenimo kelią. Šiuo metu močiutė džiaugiasi dviem anūkais.

Ir dėl gyvenamojo būsto reikėjo pavargti: net keletą kartų kraustėsi vis į kitą butą šeima, gerindama savo buitį. Šiandien Vanda labai dėkinga ir savo vadovei Gražinai Norkevičienei, ir kitoms kolegoms už supratingumą, gerą žodį bei pagalbą.

Pagerbė vadovai ir bendradarbiai

„Vanda, išdirbusi pieno pramonėje 40 metų, yra viena iš lyderių

pagal darbo stažą „Žemaitijos pieno“ bendrovėje“, — šypsodamasi sako G. Norkevičienė, kuri įsitikinusi, kad dar daug darbų veteranės laukia. Nesunku įsivaizduoti, jog energinga ir sportiškai atrodanti moteris su visais iššūkiais susitvarkys.

Vanda buvo labai sujaudinta, kai ją 40-osios darbinės sukakties proga nuoširdžiai pasveikino ir įteikė dovaną „Žemaitijos pieno“ valdybos pirmininkas Algirdas Pažemeckas, pagerbė personalo ir teisės direktorė Sandra Vireikytė, bendradarbės. Gėlės, legendinis DŽIUGO sūris ir karžygio Džiugo — Telšių miesto įkūrėjo — statulėlė, — viskas tądien buvo skirta jai. O kur dar švytintys kolegų veidai ir šilti žodžiai. Garbios darbinės sukakties proga nepamiršo pasveikinti ir Telšių rajono meras Vytautas Kleiva, įteikdamas Vandai Mikalauskienei padėkos raštą.

Su darniu kolektyvu — visi iššūkiai įveikiami

Laboratorijos direktorė, ruošiant šį straipsnį, viso pokalbio metu džiaugėsi savo kolektyvu, kuriame vienas kitą supranta iš pusės žodžio. Ne atsitiktinai. Sutelktai dirbdama laboratorija 2006 metais pirmoji tarp Lietuvos maisto pramonės įmonių akredituota Vokietijos DAkkS akreditacijos biuro ekspertų, o po penkerių metų sėkmingai perakredituota. Ir priežiūrinių auditų metu lankęsi auditoriai patvirtino, jog laboratorijos tyrimų tikslumas ir bandymų valdymas atitinka LST EN ISO/IEC 17025 reikalavimus.

Šiomet laboratorija irgi laukia auditorių. Laboratorijos darbuotojų kompetenciją įvertinti atvyks ne vokiečiai, o Lietuvos Nacionalinio akreditavimo biuro ekspertai. „Žemaitijos pieno“ vadovybė, Lietuvos pieno ūkių asociacija, UAB „NTL“ darbuotojai deda daug pastangų, kad būtų tęsiamas darbas ir su Vokietijos DAkkS akreditacijos biuru, kurio žinomumas pasaulyje labiau priimtinas pirkėjams Azijos, Amerikos rinkose.

O Vanda Mikalauskienė, baigdama pokalbį, pastebėjo iš pirmo žvilgsnio, regis, nereikšmingą, bet labai iškalbią detalę, liudijančią apie puikų kolegų bendravimą. Pasak jos, darbo diena sušvinta visai kitomis spalvomis, kai pralėkdama kaip vėjas jauna laboratorijos darbuotoja Solveiga Čėjauskienė maloniai paklausia: „Kaip gyvenate, kolegės?“

Vanda Mikalauskienė ir Jolanta Jucienė analizuoja mikrobiologinių tyrimų rezultatus.

Vanda Mikalauskienė atlieka mikrobiologinius tyrimus.

Vandą Mikalauskienę 40-osios darbinės sukakties proga pagerbė „Žemaitijos pieno“ valdybos pirmininkas Algirdas Pažemeckas (pirmas iš dešinės), personalo ir teisės direktorė Sandra Vireikytė (pirma iš kairės) bei bendradarbės.

Vėl išrinkti populiariausi gaminiai Lietuvoje

(Atkelta iš 1 psl.)

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

Varškės masė „Magijos“ glaisytuose varškės sūreliuose sudaro net 84,5 procento viso produkto.

Pienas tampa puria varške be jokių maisto priedų — tirštiklių, stabilizatorių, konservantų.

O populiarumo paslaptis glūdi patyrusių „Žemaitijos pieno“ bendrovės gamintojų darbe, kurie vertina tradicijas ir siekia aukščiausios kokybės, kad dovanotų pirkėjams stebuklingo skonio akimirka.

PIK-NIK plėšomos sūrio dešrelės

„Pik-Nik“ plėšomas sūrio dešrelės Lietuvos prekybos įmonių asociacija pripažino populiariausia praėjusių metų preke, gerokai pranokusia konkurentus.

Vargu ar vertėtų stebėtis — ši sveiką ir gardų užkandį pamėgo ir maži, ir suaugusieji, ir nepriklausomai nuo amžiaus, jaučia malonumą žaismingai jį plėšdami ir valgydami.

„Pik-Nik“ sūrio dešrelės pirmąsyk parduotuvių lentynose pasirodė prieš 13 metų kovo 8-ąją dieną. Šis išskirtinis „Šilutės Ramby-

no“ kūrinys netruko sulaukti sėkmės.

Ypač jas pamėgo mažus vaikus auginančios mamos, sukančios galvą, kokių užkandžių pasiūlyti savo mažiesiems.

„Pik-Nik“ sūrio dešrelės tiko idealiai — jos gaminamos iš aukščiausios kokybės pieno, be konservantų ir sintetinių dažiklių, turtingos vitaminais, mineralinėmis medžiagomis, baltymais. Viena sūrio dešrelė prilygsta vienai stiklinei pieno, joje yra 20 proc. kalcio paros normos.

Ir, svarbiausia, vaikams jas plėšyti ir valgyti be galo smagu. Plėšomų sūrio dešrelių šaunu turėti priešpiečių dėžutėje nukelivus į darželį ar mokyklą.

Sūrio dešrelės pamėgo ir pačios mamos bei aktyviai gyvenančios jų draugės.

Ko įsidėti į darbą pietums? Ką sveiko sukrimsti po intensyvios treniruotės sporto klube? Kuo pagardinti šviežias salotas ar lietinius? Kokių užkandžių pasiūlyti vakare užsukiantiems svečiams? Kaip papildyti organizmą kalciumu ir vitaminais, kad labiau žvilgėtų plaukai, sustiprėtų nagai, o oda taptų skaistesnė?

Sūrio dešrelės tampa taikliu atsakymu į visus šiuos klausimus.

**ŽEMAITIJOS
pusriebė varškė**
ŽEMAITIJOS pusriebė varškė, 9

proc. riebumo, pripažinta vartotojų populiariausia preke 2013 ir 2014 metais.

Ši varškė gaminama tik iš natūralių, aukščiausios kokybės žaliavų, kurioms keliami labai griežti reikalavimai. Ji pasižymi minkšta konsistencija, grūdėtumu bei naminės varškės skoniu. Varškė įmonėje gaminama nuo pat jos įkūrimo, t.y. 1924 metų. Iki šių dienų išlaikytos varškės gaminimo tradicijos. Jos konsistencija išsiskiria nuo kitų rinkoje esančių, nes galutiniame produkte išlieka purūs ir kartu susikibę balti lyg per lai varškės grūdėliai.

Varškė — lengvai virškinamas pieno produktas, naudinga įvairaus amžiaus žmonėms. Joje yra baltymų, riebalų, mineralinių druskų, pieno rūgšties, fermentų, kalcio, kalcio, vitaminų ir kitų medžiagų, kurios svarbios kaulams formuoti, nervų sistemai maitinti ir hemoglobiniui susidaryti kraujyje. Iš varškės žmogaus organizmas įsisavina didžiausią kiekį baltymų, kurie sudaryti iš amino rūgščių, atitinkančių žmogaus baltymų sudėtį, todėl organizmas juos lengviau įsisavina.

Tai gardus pieno produktas, kuris gali būti valgomas vienas, taip pat puikiai tinka šaltiems ar karšties patiekalams gaminti. Išskirtinė 1 kg ŽEMAITIJOS pusriebės varškės pakuotė rinkoje — tai praktiškas pasirinkimas.

Dėl 2 procentų pajamų mokesčio sumos

Gerbiami bendrovės darbuotojai,

Primename, kad iki gegužės 1-osios Jūs galite paremti Lietuvos pieno ūkių asociaciją, kurios kolektyviniais nariais yra „Žemaitijos pieno“ įmonių grupės įmonės ir ūkininkai, iki 2 procentų Jūsų pernai sumokėtos pajamų mokesčio sumos. Lėšos būtų skiriamos įmonių grupių darbuotojų, asociacijos narių ir kitų bendruomenės narių minimaliems socialiai priimtiniams poreikiams tenkinti, kvalifikacijai tobulinti, sveikatos priežiūrai užtikrinti, padėti nelaimės ar ligos atveju ir kt. Pernai tam skyrėme per 20 tūkst. litų.

Kur gauti prašymo blanką, ar galima jį užpildyti ranka?

Spaustuviniu būdu pagamintus prašymo blankus išduoda Lietuvos pieno ūkių asociacijos administracija arba apskričių valstybinės mokesčių inspekcijos ir jų teritoriniai skyriai (toliau — AVMI). Blankai yra pildomi ranka. VMI prie FM interneto svetainėje www.vmi.lt skelbiama prašymo FR0512 forma skirta pildyti kompiuteriniu būdu.

Ką privalo atlikti asmuo, norintis per pajamų mokesčių suteikti paramą asociacijai?

Gyventojas, apsisprendęs per pajamų mokesčių suteikti paramą Lietuvos pieno ūkių asociacijai, turi užpildyti nustatytos formos FR0512 prašymą (toliau — Prašymas), kurį gali pateikti teritorinei VMI vienu iš kelių būdų: elektroniniu būdu, įteikiant tiesiogiai teritorinės VMI atsakingam darbuotojui arba išsiųsti paštu užklijuotame voke. Vokais ir pašto ženklais aprūpinime nemokamai.

Prašyme gyventojas turi nurodyti savo vardą, pavardę, asmens kodą, nuolatinę gyvenamąją vietą (adresą) ir tokius duomenis apie paramos gavėją:

— teisės aktų nustatyta tvarka suteiktą juridinio asmens identifikacinį numerį (kodą);

— ataskaitinį mokesčių laikotarpį (2014 m.) ir paramos gavėjui prašomą pervedti pajamų mokesčio dalį procentais (iki 2 procentų).

Šiuos veiksmus gyventojas turi atlikti pasibaigus kalendoriniams metams iki kitų metų gegužės 1 dienos. Toks yra prašymo pateikimo galutinis terminas (pavyzdžiui, 2014 metų mokesčio laikotarpio — iki 2015-05-01).

Lietuvos pieno ūkių asociacijos rekvizitai: įmonės kodas 180878484, buveinės adresas: Luokės g.73, Telšiuose. Telefonai pasiteirauti: (8-444) 22219 (Renata), 8-610 08187 (Rigilda).

Skiriamasis 2 proc. sumokėtos savo pajamų mokesčių sumos žmogus „nepraranda nė cento“, tačiau geros valios dėka paremia savo bendruomenės narius, kuriems ta parama labiausiai reikalinga. Tik su Jūsų pagalba mes galime nuveikti daugiau.

Iš anksto dėkojame.

LPŪA valdyba

Įgyvendinus europinį projektą, laboratorija praturtėjo modernia įranga

UAB „Nepriklausoma tyrimų laboratorija“ baigė įgyvendinti Europos Sąjungos fondų lėšomis finansuojamą projektą „UAB „Nepriklausoma tyrimų laboratorija“ MTEP potencialo stiprinimas“.

Projekto metu įsigyta 16 laboratoriniams tyrimams skirtų įrengimų, kurių pagalba, siekiant pagerinti galutinių produktų kokybinius parametrus, bus analizuojamos cheminės pieno ir kitų maisto produktų savybės.

Įsigyta įranga: analizatorius tirštiems pieno produktams analizuoti, automatinis programuojamas titratorius pieno produktų kokybei tirti su programine įranga, termostatinė džiovinimo spinta, ventiliacinė — kondicionavimo sistema, šaldiklis, greitai atšaldantis iki -75°C, ChDS įranga, tekstūros analizatorius, spektrofotometras, Kjeldalio mineralizatorius, autoklavas, sūrio tarkavimo aparatas, analitinės svarstyklės, inkubatoriai ir pieno kokybės (somatinių ląstelių) analizatorius, ventiliacinė-kondicionavimo sistema geroms darbo sąlygoms darbuotojams užtikrinanti ir tyrimų tikslumui pagerinti.

Ši įranga bus panaudota kuriant naujas tyrimų metodikas bei su tuo susijusias naujas paslaugas. Šios paslaugos padidins laboratorijoje atliekamų tyrimų tikslumą ir leis patenkinti „Žemaitijos pieno“ bei kitų ūkio subjektų poreikius inicijuoti ir vykdyti savarankiškus bei bendrus MTEP projektus.

Įsidiegus naujas meto-

dikas, galėsime teikti specializuotas paslaugas: somatinių ląstelių nustatymas, produktų tekstūros (kietumo, kramtomumo, tūsumo ir pn.) analizavimas — ši paslauga Lietuvoje naujiena — taip pat produktų spalvos nustatymas, o ChDS aparatūra padės laboratorijai kartu su partneriais užtikrinti mažesnę aplinkos teršimą.

Bendra projekto suma — 602 tūkst.423 Lt (174 tūkst.473 Eur), Europos Sąjunga finansavo 64,24 proc. Už projekto vykdymą ir jo tęstinumą atsakingos inžinierė chemikė Rasa Ilkskytė ir laboratorijos direktorė Gražina Norkevičienė.

UAB „Nepriklausoma tyrimų laboratorija“ l.e.p. inžinierė chemikė-techninė vadovė Rasa Ilkskytė prie automatinio programuojamo titratoriaus pieno produktų kokybei tirti su programine įranga.



Jie švenčia neeilinių gimtadienių!

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

30 metų sukako **Ernestui Kairiui** iš Šilalės rajono Laukuvos seniūnijos Vabalų kaimo ir **Andriui Drungilui** iš Šilalės rajono Pakarčemo kaimo.

40 metų sukaktį šventė Plungės rajono Nausėdžio seniūnijos Noriškių kaimo ūkininkas **Mindaugas Grikštas**.

50 metų jubiliejus pasitiko **Asta Simanavičienė**, gyvenanti Raseinių rajone, Kalnųjų seniūnijoje, Patolupio kaime, **Vidmantas Stulpinas** iš Telšių rajono Degaičių seniūnijos Pasvaigės kaimo, **Petras Petrekūnas**, ūkininkaujantis Šiaulių rajone, Bubių seniūnijoje, Pavėkių kaime, ir **Remigijus Laurinavičius**, gyvenantis Šilalės rajone, Šiauduvos kaime.

60 metų sukako ūkininkei iš Plungės rajono Šateikių seniūnijos Papievių kaimo **Laimutei Vainauskienei** ir **Marinai Niedvaraitėi** iš Plungės rajono Stalgėnų seniūnijos Stalgėnų kaimo.

Jų pasveikinti atvyko Lietuvos pieno ūkių asociacijos administracijos direktorė Rigilda Baniėnė, „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo direktoriaus pavaduotoja Liudvina Skurdėlienė, vadybininkai Vidmantas Bajarūnas, Jurgita Zaboraitė, Jolanta Lekienė ir Valdas Adomaskas.

Buvę klasiokai — drauge

Gretimais Laukuvos, Vabalų kaime, ūkininkauja jauna šeima — Ernestas ir Daiva Kairiai.



Ernestas Kairys su šeima.

Šalimais Ernesto tėveliai — Stefanija ir Vytautas Kairiai įsikūrę. Pasirodo, garsusis lakūnas Jurgis Kairys taip pat su Laukuva susijęs. Jis — Vytauto pusbrolis. Er-

nestas pamena įžymųjį dėdę dalyvaujant Kairių giminės šventėje ar šiaip pas tėvus besilankantį.

(Nukelta į 6 psl.)

Moka džiaugtis kiekviena diena

Marina Niedvaraitė — ne iš tų moterų, kurios tarsi prasmenga gyvenimo rutinoje, nematydamos šviesesnių properšų. Ji sugeba ir ūkininkauti, ir pakeliauti, ir kitokios patiekos savo dvasiai duoti.

Marinos tėvai Marijona ir Julius Niedvarai Plungės krašte, Stalgėnuose, atsidūrė apie 1950-uosius. Čia jie iš Panevėžio atsikraustė slėpdamiesi nuo tremties, o šį Žemaitijos kampelį pasirinko dėl to, kad Plungėje dirbo vyresnioji motinos sesuo. Abu — pedagogai. Mokytojaudami Stalgėnų aštuonmetėje mokykloje pagarsėjo rengiamomis įspūdingomis gėlių parodomis — užimdavo prizinių vietų net Respublikoje. Tėveliai puoselėjo 80 arų sklypą, kur karaliauvo įvairiausios gėlės ir kitokia augmenija.

Niedvarai dar ir šiandien prisimenami gerais darbais, nes tuomečiame Milašaičių tarybiniame ūkyje savo išaugintais želdiniais kūrė jaukią gyvenamąją aplinką. Matyt, ši žemės trauka genais iš tėvėlių bus atkeliavusi pas Mariną ir ją nuolat kviečia gražiai sugyventi su gamta. Be to, tėvai labai mielai širdingi. Vienu metu nedideliame kambarelyje glaudėsi ne tik

savo penkių asmenų šeima, bet ir brolis su šeimyna. Vėliau tėvas pastatė erdvesnį namą, kuriame, labai pagražėjusiame po rekonstrukcijos, Marina ir šiandien gyvena. Mama irgi buvo iš veikliųjų moterų — aktyvią visuomenininkę buvo išrinkę tuometės apylinkės pir-

mininke.

Be Marinos, šeimoje augo du broliai. Julius Niedvaras — Lietuvoje žinomas kaip garsus bankininkas, šiuo metu verslininkas, o Vidas — linkęs prie meno.

(Nukelta į 6 psl.)



Mariną Niedvaraitę sveikina Lietuvos pieno ūkių asociacijos administracijos direktorė Rigilda Baniėnė ir „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininkė Jurgita Zaboraitė.

Dėkinga puikiems kaimynams

Namas, kuriame įsikūrę Laimutė ir Romualdas Vainauskai, vienmetis su sukaktuvininke, kovą atšventusia savo 60-ąjį gimtadienį.



Laimutę Vainauskieneį sveikina Lietuvos pieno ūkių asociacijos administracijos direktorė Rigilda Baniėnė ir „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininkė Jolanta Lekienė.

Pastatą statė Laimutės tėvelis. Kadangi ūkis netoliese geležinkelio, tai jo nepalietė sovietmečio melioracijos vaju, suvaręs žmones į gyvenvietes. Laimutė užaugo gausioje — 4 seserų ir 2 brolių — šeimoje. Visus juos išblaškė gyvenimas: Danutė — Airijoje, Ramutė — Australijoje, Aldutė — Klaipėdoje, Janina ir Bronius — Kre-

tingoje, o Juozas jau iškeliavęs Anapilin. Tik viena Laimutė paliko gimtajame krašte. Atrodo, ūkis nedidelis, bet darbo — per akis. Nuo ryto iki vakaro yra ką veikti.

Šeima užaugino trejetą vaikų, bet nė vienas iš jų nepasirinko žemdirbio dalios.

(Nukelta į 6 psl.)

Jaunasis ūkininkas pagelbsti vyresniesiems

Pavasaris įsibėgėja Šilalės rajono Pakarčemo kaime, kur įsikūrę jaunojo ūkininko Andriaus Drungilo tėveliai. Pas gamtą mylinčius žmones, gyvenančius miško prieglobstyje, ir stirnos užsuka, ieškomamos užuovėjos bei gardesnio kašnelio.

Andrius, iki pradėdamas ūkininkauti, baigė Žemaitijos kolegiją, įgydamas inžinieriaus profesiją. Vėliau dar baigė ūkininkų kursus Pajūrio žemės ūkio mokykloje.

Su išrinktąja Indre vaikiną susipažino per internetą. Šių metų gegužę sukaks septyneri metai, kai drauge. Indrė — diplomuota ekonomistė, o aukštąjį mokslą įgijo Lietuvos žemės ūkio universitete. Ši profesija ir šiandien jai labai praverčia — rengia verslo planus ūkininkams. Žinoma, ir savo ūkyje kuo puikiau visus apskaitos ir buhalterinius dokumentus sutvarko.

Pora augina penkerių metų dukrelę Arielę ir trejų metų Gabrielį, nuotaikingai čiaškantį su tėveliais bei seneliais. Sodyba — Andriaus mamos Stefos tėviškė. Čia ji iš Klaipėdos grįžo su vyru Adolfu, Lietuvai atkūrus Nepriklausomybę. Buvusi uostamiesčio pedagogė dėstė pradinukams iš pradžių Pakarčemyje, o uždarius pradinę mokyklėlę, perėjo į Kaltinėnų vidurinę. Visą laiką vertėsi ūkiškai, o vėliau nutarė daugiau karvučių laikyti ir iš pieno pragyvenimui prisidurti.

Be Andriaus, šeimoje užaugo jo brolis Vaidotas, šiuo metu įsikūręs Vilniuje ir sesuo Diana, gyvenanti bei dirbanti Klaipėdoje. Ji savaitgaliais ir per atostogas skuba į gimtąjį Pakarčemį padėti tė-

veliams ir broliui.

Ūkį kurdami Drungilai turėjo nemažai paplušėti: statėsi fermą, ten įrengė pieno liniją. Žinoma, daug pagelbėjo ir europinė parama.

(Nukelta į 6 psl.)



Andrius Drungilas su šeima.

„Žemaitijos pienui“ tiekia puikios kokybės pieną

Plungės rajone, Kaušėnų kaime, ūkininkaujantys Laima ir Mindaugas Grikštai savo ūkį įkūrė Babrungo upės vingiu apjuostoje Laimos senelio sodyboje. Šiais metais pienininkystės ūkis skaičiuoja 24 metus.

Jauna šeimyna seniai audžia mintį statyti naują namą, tačiau kelininkų planai statyti vakarinį aplinkelį link Palangos per patį ūkininko kiemą darbsčios šeimos svajonei neleidžia išsipildyti. Mindaugo pienininkystės ūkis ne kartą „Žemaitijos pieno“ bendrovės yra apdovanotas kaip vienas geriausių ūkių pagal puikius pieno rodiklius. Svarbu paminėti, kad Grikštai analizuoja auginamų karvių produktyvumą, taip siekdami

gerinti pieno ūkio veiklos rezultatus, kartu didelį dėmesį skiria ir galvijų sveikatingumui. Mindaugas noriai domisi įvairiausiomis naujovėmis, vertingais patarimais, lankosi seminaruose.

Gražioje, draugiškai besidarbuojančioje šeimoje auga trys sūnūs: Darius (8 m.), Paulius (6 m.) ir jauniausias — Giedrius (5 m.). Laima padeda vyrui ūkininkauti, bet kartu, būdama puiki šeimininkė, nemažai laiko skiria ir sody-

bos aplinkai gražinti bei puoselėti, kuri šiltuoju metų laiku pasidabina margaspalviais gėlių žiedais, gražiai išsirikiavusiais tarp skoningai išdėliotų dekoratyvių akmenų.

Jaunai šeimai, turinčiai nemažą ūkį ir auginančiai trejetą atžalų, laisvalaikio kaip ir nebelieka, tačiau Mindaugas randa laiko pažvejoti, mielai bendrauja ir puikiai sutaria su kaimynais, su kuriais žaidžia ledo ritulį, dalyvauja boulingo varžybose.



Mindaugas Grikštas su žmona Laima.

Įgyta patirtis praverčia ir šiandien



Vidmantas Stulpinas su žmona Daina, dukra Julija ir mažuoju sūneliu.

Vidmanto ir Dainos Stulpinų ūkis įkurtas Kumpikų kaime (Telšių r.), visai šalia ūkininko tėviškės, Pasvairgės kaime.

Šį verslą Vidmantas kūrė pamažu. Baigęs tuometę Žemaitės vidurinę mokyklą Telšiuose, būsimasis ūkininkas Šiauliuose įgijo vairuotojo specialybę. Po karinės tarnybos dirbo statybos darbus — anuometė patirtis praverčia ir šiandien.

Tik Lietuvai atgavus Nepriklausomybę, Vidmantas, padėdamas tėveliams ūkio darbuose, nusprendė sukurti nuosavą pienininkystės ūkį. Pamažu nusipirko šalimais žemės, šiandien gal net šimtmetį skaičiuojančią fermą, savo šeimai pastatė ir puikiai įrengtą erdvų namą.

(Nukelta į 6 psl.)

Plynas laukas virto išpūdinga sodyba

Sigita ir Remigijus Laurinavičiai, pasak jų, Šiauduvoje pradėjo kurtis ant plyno lauko, o dabar sodyba veria akį savo grožiu ir išpuoselėta aplinka.



Remigijus Laurinavičius.

„Sklypą įsigijome 1990-aisiais. Taip prasidėjo statybų rūpesčiai, šiandien įrodantys, jog vargta buvo ne veltui“, — prisimena Remigijus. Pasak šeimininko, fermą bene trejetą kartų reikėjo perstatyti. Mat iš pradžių augino kiaules, tai pagal reikalavimus jos tu-

rėjo būti atitvertos siena nuo melžiamų karvių. Tačiau kiaulininkystės verslas nešė tik nuostolius. Vėl reikėjo fermą parengti vien karvėms laikyti. Vėliau prisiėjo pastatą modernizuoti.

(Nukelta į 6 psl.)

Moteriškas ryžtas veda į priekį



Asta Simanavičienė (viduryje) su sutuoktiniu Edmundu (antras iš kairės) ir šeimos nariais.

Asta Simanavičienė ne iš karto ėmėsi pienininkystės verslo. Anksčiau ji dirbo siuvėja Raseinių butinio gyventojų aptarnavimo kombine.

Sutuoktinis Edmundas daugiausiai prie miško darbų praktiką liejo, buvo išvykęs net į užsienį uždarbiauti. Tačiau šeimai rūpėjo pastovesnis ir savarankiškesnis darbas. Tad Patolupio kaime nusipirko sodybą, kurią, laikui bėgant, gražiai restauravo. Ant senų

pamatų iškilo nauja ferma su pieno linija. Dalyvaujant europinėse paramos programose — Pieno ir Nitratų direktyvų, Ūkio valdų modernizavimo — ūkis tik stiprėjo. Simanavičiai prisiruošia kokybiškų pašarų. Prie šienapjūtės ir kitų darbų padeda sūnus Vaidas. Jo brolis Ričardas su žmona Agne ir mažuoju Arieliu tėviškėje — tik svečiai, mat darbuojasi Norvegijoje pas ūkininką. Pasak Ričardo, ten įgis patirties ir namo pargrįžęs po

dvejų ar trejų metų pats imsis mėsinius galvijus auginti.

Ūkio šeimininkė Asta iš trijų seserų tik viena ūkininkauja, o Edmundo brolis ir trys seserys niekur toliau nuo tėviškės neišvyko laimės ieškoti — visi duoną valgo ją susikurdami savo žemdirbiškomis rankomis. Simanavičiai džiaugėsi, kad žemė netoli fermos. Vasarą galvijus melžia aikštelėse, — pienas iš ten keliauja tiesiai į šaldytuvą. (Nukelta į 6 psl.)

Darbštūs ir praktiški ūkininkai

Petro ir Linos pienininkystės ūkis, prižiūrimas darbščių ir atsakingų ūkininkų, įkurtas Pavėkių kaime, Šiaulių rajone — ūkininko gimtinėje.

Ne iš karto Petras Petrekūnas apsisprendė ūkininkauti, o ir laikai buvo kiti. Baigęs veterinarijos studijas ir įgijęs veterinarijos gy-

dytojo specialybę, kurį laiką būsimasis ūkininkas dirbo Smilgių kaime.

(Nukelta į 6 psl.)



Petras Petrekūnas.

Buvę klasiškai — drauge

(Atkelta iš 4 psl.)

Daiva ir Ernestas drauge mokėsi Laukuvos vidurinėje mokykloje. Baigę ją, po dvejų metų buvę klasiškai susituokė. Kitamet švęs dešimtmetį, kai drauge. Pora augina dukrelę Eriką, lankančią pirmąją klasę, tačiau neužilgo jauną šeimą turėtų „aplankyti gandrai“. Tikras klegantis pavasaris laukia: ir gamtoje, ir šeimoje...

Daivos tėvai — irgi laukuviškiai ūkininkai, tad ji nuo mažens buvo įpratusi prie darbo ir mokėjo melžti karves. Dukrytė Erika irgi myli karvutes, ypač prie vienos buvo prisirišusi, net bandė melžti.

Ernesto dar galvos už vairo nesimatė, kai pradėjo vairuoti traktorių, žinoma, akylai tėveliui prižiūrint. Visą laiką vaikiną traukė ūkiški darbai, tai ir nutarė ūkininkai: iš pradžių su tėvais, o prieš ketverius metus ūkio vairą perėmė į savo rankas. Ernesto sesuo Lina irgi ūkininkauja, tik uošviwoje — Šilalės rajone, Rūtelių kaime.

Ūkininkai dalyvavo europinėse paramos programose, todėl turi pakankamai įsigiję technikos ir įrangos pieno ūkiui. Banda stropiai prižiūrima ir kontroliuojama. Labai praverčia tėvo akyla akis ir nuovoka. Jis yra baigęs gyvulininkystės kursų ir parenka kuo tinkamesnę sėklą karvėms sėklinti, taip pat išmano apie gyvulių ligas.

Ernestas apgailestauja, kad ganyklos ir šienaujamos pievos yra gana tolokai — už 10 kilometrų nuo fermos. Tai sugaištama nemažai laiko, išgabenant bei pagabenant bandą, taip pat parsivežant pašarus. Vis tiek jaunesni ūkininkai optimistiškai žvelgia į ateitį, nes gyvenimas susuktas tarsi į spiralę, kurioje sunkumai kaitaliojasi su geresniu gyvenimu. O kada tuo netikėti, jeigu ne jaunystėje...

Jaunasis ūkininkas pagelbsti vyresniesiems

(Atkelta iš 4 psl.)

Pirmiausia dalyvauta Pieno ir Nitratų direktyvų programose, vėliau — Jaunųjų ūkininkų įsikūrimo ir Žemės ūkio valdų modernizavimo programose. Daug ir savo lėšų reikėjo pridėti. Užtat šiuo metu nei technikos, nei įrangos pieno ūkiui nestokojama.

Prie ūkio darbų — nepamainomas pagalbininkas Algirdas Mikavičius. „Labai myli gyvulius ir visus darbus nepaprastai stropiai atlieka“, — džiaugiasi apie dešimtmetį ūkyje besidarbuojančiu Algirdu Stefa Drungilienė.

Ūkininkai prisiruošia savų pašaru,

paramos programose, todėl turi pakankamai įsigiję technikos ir įrangos pieno ūkiui.

Banda stropiai prižiūrima ir kontroliuojama. Labai praverčia tėvo akyla akis ir nuovoka. Jis yra baigęs gyvulininkystės kursų ir parenka kuo tinkamesnę sėklą karvėms sėklinti, taip pat išmano apie gyvulių ligas.

Ernestas apgailestauja, kad ganyklos ir šienaujamos pievos yra gana tolokai — už 10 kilometrų nuo fermos. Tai sugaištama nemažai laiko, išgabenant bei pagabenant bandą, taip pat parsivežant pašarus. Vis tiek jaunesni ūkininkai optimistiškai žvelgia į ateitį, nes gyvenimas susuktas tarsi į spiralę, kurioje sunkumai kaitaliojasi su geresniu gyvenimu. O kada tuo netikėti, jeigu ne jaunystėje...

Ernestas labai dėkingas savo tėveliams Stefanijai ir Vytautui Kaiariams už jam patikėtą valdyti ūkį, taip pat nuoširdų aciū taria „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininkui Vidmantui Bajarūnui už dalykišką bendradarbiavimą ir vertingus patarimus.

ry, todėl ir pieno kokybė gera. Tai pastebi pas Drungilus apsilankantis ir su jais dalykiškai bendradarbiaujantis „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininkas Vidmantas Bajarūnas.

Ūkininkai nepamiršta ir savo buitės šviesinti. Pernai rudenį baigė rekonstruoti gyvenamąjį namą. O jaunasis ūkininkas Andrius Drungilas — ne tik puikus sūnus tėvams, šaunus šeimos vyras, bet ir mylimas kaimynų, nes jiems, reikalui esant, talkina. Kaltinėnų seniūnijos surengtoje žemdirbių pagerbimo šventėje jis pelnė nominaciją „Už pagalbą vyresniajai kartai“.

Dėkinga puikiems kaimynams

(Atkelta iš 4 psl.)

Keturiasdešimtmetė Vaida gyvena Kretingoje ir darbuojasi vyr. specialiste „Kretingos maiste“, 28-erių Arūnas važinėja į Norvegiją uždarbiaudamas, o dar vieno sūnaus Romualdo likimas susiklostė tragiškai — sulaukęs 12 metų — žuvo.

Vainauskai dalyvavo Kaimo plėtros programoje ir Pieno direktyvų programoje. O šiaip viską susikuria savo rankomis. Vyras Romualdas — mechanizatorius, tačiau be pagalbininkų būtų sunku išsiversti. Laimutė džiaugiasi, kad turi puikius kaimynus Salius. Nors gyvena už dvejeto kilometrų, bet tėvas su sūnumi — abu Algirdai — padeda visuose ūkio darbuose. Nedicelė banda mylima ir prižiū-

rima. Visos karvutės — su vardais. Daug nemigo naktų reikia praleisti, kai prasideda vėriavimasis. Dažnai praverčia veterinarijos gydytojos Dalios Zameckienės profesionalūs patarimai ir pagalba.

Seneliai džiaugiasi dvejomis dukters Vaidos atžalomis. Indrė — jau Klaipėdos universiteto studentė, o Rugilė — dar 12-metė moksleivė. Jos atskuba laisvesnį laiką pagavusios ar per vasaros atostogas.

Laima apgailestavo, kad kaime nebranginamos ankstesnės vertybės, o klesti tinginystė ir pomėgis „velnio lašams“. „Geriau sėdės po medžiu menkai valgę, bet nagų nepakrutins“, — sako Laima, peikdama šalies valdžios politiką, per nepelnytai dalinamas pašalpas išugdžiusią dykaduonius.

Moka džiaugtis kiekviena diena

(Atkelta iš 4 psl.)

Marina, baigusi vidurinę mokyklą, įstojo į Vilniaus universitetą, kur studijavo ekonomiką. Sugrįžusi į gimtąjį kraštą, dirbo Plungės rajokopsajungoje ekonomiste.

Gyvenimas ir politiniai pokyčiai atnešė naujų iššūkių. Marina niekuomet nesėdėjo rankų sudėjusi. Ji augino rožes šiltnamyje, trušius, nutrijas, net kailinius siuvo. Pagaliau sumanė imtis pienininkystės verslo. Pradėjo nuo dviejų karvučių, viena iš pirmųjų Lietuvoje už pajus nusipirko seną ūkio fermą. Dabar po rekonstrukcijos ji neatpažįstamai pasikeitė.

Marina užaugino dukrą Margaritą, kuri šiuo metu dirba Klaipėdoje advokato padėjėja, o Gediminas, atkeliavęs iš vaikų namų,

tapo sūnumi. „Tuomet jam buvo 13 metų, toks mažutis, bet nepaprastai darbštus, kaip vijurkas pralįsdavo karvėms pro papilves, o dabar jau visas vyras — 23 metų jaunuolis ir ruošiasi tapti jaunuoju ūkininku“, — šypsodamasi pasakojo Marina. Visur jo pilna — svarbiausius darbus nudirba, per šienapjūtę paruošia puikių pašarų, todėl ir bandos pieno kokybė nepriekaištinga. Žinant, kad ūkis ekologiškas, tai nesunku įsivaizduoti, kaip čia atsakingai ir spėriai reikia sukurti.

„Pernai tradicinėje šventėje Klaipėdoje Marina buvo pagerbta tarp 10 geriausių ūkininkų už tiekiamo pieno puikią kokybę“, — pasidžiaugė laimėjimu, atvykusi pasveikinti su garbiu gimtadieniu

sukaktuvininkę „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininkė Jurgita Zaboraitė.

Marina ne tik šauniai savo ūkyje darbuojasi, bet kasmet vyksta po pasaulį pasidairyti. Neišdildomi įspūdžiai jai liko grįžus iš kelionių po Meksiką, Tailandą, Vietnamą. Pernai aplankė Šri Lanką. „Jeigu kartais toliau nepavyksta išsiruoti, tai bent iki Turkijos paleiki“, — šypsodamasi pasakojo Marina.

Dar vieną pomėgį turi entuziastinga ir atkakli moteris. Ji lanko Reiki — senovinio japonų sveikatos gerinimo metodo — užsiėmimus. Meditacijos, savigyda žolelėmis, šviesus požūris į gyvenimą, — visa tai leidžia užtikrinčiau ir dvasiškai geriau jaustis šiame pasaulyje.

Plynas laukas virto išpūdinga sodyba

(Atkelta iš 5 psl.)

Šeima užaugino trejetą atžalų. Dukra Erika net dviejų aukštųjų mokyklų diplomus įgijusi, o jos sesuo Donata — būsimoji medikė — dar Lietuvos sveikatos universiteto studentė. Sūnus Edgaras baigė Aleksandro Stulginskio universitetą, dirba Šilalėje Žemės ūkio skyriuje.

Jis daugiausiai padeda per šienapjūtę. Gaila, kad ūkininkai nedaug žemės turi netoli sodybos, o kita net už 15 kilometrų. Tai verčia sugaišti nemažai brangaus laiko per darbymeitį. Vis tik Lauri-

navičiai prisiruošia puikių pašarų. Juos rulonuoja. Augina ir kukurūzų. Šio vertingo pašaro tranšėja Remigijus prislegia naudodamas senutėlį, bet puikiai išlaikytą vikšrinį traktorių DT-75.

Žmona Sigita — ne tik ūkininkauja, bet ir aktyvi visuomenininkė. Tuoj sukaks devyneri metai, kai ji vadovauja kaimo bendruomenei. Entuziastinga ir veikli moteris subūrė darbščių tarybą, kuriai talkinant į renginius pritraukia ir aplinkinių kaimų gyventojus. Jaukūs ne tik bendruomenės namai, bet ir vaikams įrengta žaidimo aikštelė, sporto salė, ruošiamasi įrengti krepšinio aikštelę.

Laurinavičių ūkis yra dalyvavęs konkurse „Metų ūkis“, kur pelnė antrąją vietą, o šeimnininkai buvo pagerbti respublikinėje geriausių žemdirbių šventėje.

Net sunku įsivaizduoti, kad kada čia, Šiauduvos pakraštyje, dirvonavo laukas. Darbštūs ir atkaklūs žemdirbiai, niekur neišvykę iš savo gimtinės, pavertė jį jaukiu ir mielu kampeliu. Čia net svirno sienos, apkabinėtos senoviniai protėvių naudotais rakanalais, mašlai žvelgia iš praeities į dabartį ir tarsi kviečia branginti visa tai, kas sukurta darbščiomis rankomis.

Įgyta patirtis praverčia ir šiandien

(Atkelta iš 5 psl.)

Ūkyje įgyvendino ES remiamas Pieno ir Nitratų direktyvų programas, apsirūpino svarbiausia technika. Artimiausiuose planuose — angaro statyba. Pienas iš šio ūkio visada buvo tiekiamas tik „Žemaitijos pienui“.

Vidmanto ir Dainos šeimoje au-

ga trys atžalos. Vyriausioji dukra Samanta (17 m.) mokosi Telšių „Žemaitės“ gimnazijoje. Mergina norėtų studijuoti stomatologiją. Julija (10 m.) Telšių „Ateities“ vidurinės mokyklos mokinė, lanko plaukimo būrelį ir muzikos mokyklą, kur mokosi groti akordeonu. Vos prieš keturis mėnesius į gražiai sutariančią šeimyną pasibeldė ir mažiausia atžala — sūnelis Armandas. Džiaugiasi visi namiš-

kiai augančiu mažyliu, o ypač Vidmantas. „Bus dabar kam pienininkystės ūkį perduoti“, — su šypsena porino ūkininkas.

Vidmantas su malonumu prisimena jaunystės metus, kai žaidavo futbolą ar krepšinį su draugais, tačiau šiandien šiems širdžiai mieliems užsiėmimas laiko pritrūksta — didžiausias dėmesys ir visi rūpesčiai skirti šeimai bei klestinčiam ūkiui puoselėti.

Moteriškas ryžtas veda į priekį

(Atkelta iš 5 psl.)

Ūkininkus aplankantis „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininkas Vidmantas Bajarūnas patenkintas pieno kokybės rodikliais. Jis džiaugiasi Simanavičių rūpestingumu, darbštumu ir atidumu, kurie ir lemia puikų re-

zultatą. Žinoma, šeimnininkams vieniems be samdomų darbininkų būtų neįmanoma išsiversti. Jie tik geru žodžiu mini Jolantą, Žilviną, Solveigą už jų sąžiningą darbą. O ir patys Asta bei Edmundas kartu su jais pluša, nes šeimnininkiška akis visur reikalinga. „Ir karvutes per dieną šeriamo

bent penkis kartus, o jos už tai mums atsidėkoja kokybišku pienu“, — šypsodamasis kalbėjo Edmundas.

Astos darbštumas neliko nepastebėtas. Ją Raseinių konsultacinė tarnyba apdovanojo padėkos raštu „Už moterišką ryžtą ūkininkauti“.

Darbštūs ir praktiški ūkininkai

(Atkelta iš 5 psl.)

Patirtis praverčia ir šiandien — nuosavų galvijų sveikatingumu šeimyna kuo puikiausiai pasirūpina pati. Ūkio darbuose gelbsti vairuotojo patirtis, juolab, kad ir šiandien Petras kasdienius rūpesčius ūkyje suderina su vairuotojo darbu.

Lina — puiki pagalbininkė. Jos rūpesčio ir atsakomybės dėka pienininkystės ūkyje visada tvarka. Džiaugiasi Petras ir ūkininko Dariaus Ričkaus pagalba, ruošiant pašarus žiemos sezonui. Sūnus Tadas dirba autoelektriku. Žinoma, esant reikalui, noriai remontuoja ir tėvelio ūkio techniką. Jaunelis sūnus Donatas — šiuo metu

abiturientas. Vaikinas stropiai mokosi, žaidžia krepšinį, bet suspėja ir prie ūkio darbų.

Kasdieniai darbai Petrai nepalieka laiko papildomiems pomėgiams ar užsiėmimas, tačiau šiandien ūkininkas su malonumu prisimena kelionę, kurios metu aplankė ne vieną Europos šalį.

Prekyba visomis stogų dangomis:

- * Plieninės stogų ir fasadų dangos;
- * Siferio lakštai;
- * Lietaus nuvedimo sistemos;
- * Daugiasluoksnės „sendvič“ tipo plokštės;
- * Stogų dengimo darbai;
- * Angarų statyba;
- * Nemokamai sudarome samatą.

Nė dienos be pieno ar jo produktų

Pienas ir jo produktai vartojami nuo civilizacijos aušros, kai buvo prijaukinti pirmieji naminiai gyvūnai. Dar antikiniai filosofai jį vadino baltuoju krauju, gyvenimo sultimis. Ir nors šiandien pasigirsta balsų, nukreiptų prieš pieną, jo naudą mūsų organizmui nuginčyti sunku. Kodėl naudinga vartoti pieną ir jo produktus, šiandien kalbamės su Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos Veterinarijos sanitarijos ir maisto produktų skyriaus vyriausiąja specialiste, daug laiko paskyrusia pieno tyrimams, Antonina Greičiuviene.

— Gal prisiminkime dar kartą, kodėl žmogaus organizmui taip reikalingas pienas?

— Pienas ir jo produktai vartojami įvairaus amžiaus žmonių mitybai — nuo kūdikystės iki senatvės. Šie produktai yra gyvūninės kilmės baltymų šaltinis. Pieno baltymai pasižymi didele biologine verte ir labai gerai subalansuotomis amino rūgštimis. Juose yra 20 gyvybiškai reikalingų amino rūgščių, iš jų ir nepakeičiamųjų amino rūgščių, kurių pats organizmas negali sintetinti: valino, histidino, izoleucino, leucino, lizino, metionino, triptofano, treonino, fenilalanino. Jų gaunama tik su maistu.

Piene esantys riebalai priskiriami labiausiai vertingiems riebalams. Jie pasižymi didele maistine ir biologine verte. Labai svarbi jų reikšmė plastiniams, atkuriamiesiems ir kitiems procesams. Piene yra beveik visos mineralinės medžiagos, ypač svarbus pieno kalcis ir fosforas. Taip pat piene yra visi žinomi vitaminai. Daugiausia — riebaluose tirpių vitaminų A, D, taip pat vandenyje tirpių B grupės vitaminų.

Mokliškai įrodyta, kad piene yra daugiau nei du šimtai medžiagų, reikalingų žmogaus organizmo ląstelėms atsinaujinti ir energijai gauti.

Žmogaus organizmas gerai pasisavina piene esančius baltymus, riebalus, cukrų, vitaminus B6, B12, E, folio rūgštį, mineralines medžiagas. Piene gausu kalio, fosforo, kalcio, yra ir geležies. Šviežias pienas naudingas sergantiesiems gastritu, skrandžio ir dvylikapirštės žarnos opalige, tuberkuloze, širdies kraujagyslių ligomis, įvairiais uždegimais. Pienas reikalingas augančiam, subrendusiam organizmui, o ypač svarbus vaikams, nes stiprina dantis ir kaulus. Jie per dieną turėtų išgerti ne mažiau nei 0,5 litro pieno arba kefyro. Be pieno ar jo produktų žmogui sudėtinga apsirūpinti lengvai pasisavinamu kalciumu ir fosforu. Pienas vien jau dėl kalcio yra labai naudingas, nes trūkstant šio mineralo, kaulai tampa trapūs, galima susirgti osteoporoze, išsivystyti nervų sistema, raumenų, kraujagyslių funkcija, blogėja kraujo krešėjimas.

— Bet sako, kad yra žmonių, kurie netoleruoja pieno? Kuo tai pasireiškia?

— Kiekvieno žmogaus organizmas yra individualus, todėl gali toleruoti pieną arba ne. Žmonėms, kurių organizme visai nesintetinama laktozė (gimta fermentopatija), būtina dieta be laktozės. Šiuo atveju meniu sudaryti sunku, nes laktozės yra ne tik piene ir jo produktuose, bet ir duonos gaminiuose, salotų padažuose ir t.t. Tokie žmonės turi vengti maisto, kurio sudėtyje yra pieno, išrūgų, kazeino, kadangi jame gali būti maži kiekiai laktozės. Visai laktozės netoleruojančių žmonių yra mažai, dažniau pasitaiko iš dalies netoleruojančių laktozės. Fermento laktazės sintezė gali sutrikti persirgus žarnyno ligomis, ilgai nevarojus pieno produktų. Tokie žmonės gali vartoti tik labai mažą jos kiekį. Paprastai žmonės, kurių organizme trūksta laktazės fermento, gali vartoti rūgščius pieno produktus — jogurtą, sūrį, acidofilinį pieną ir kt. Siuose produktuose esančios bakterijos suskaldyti laktozę į produktus, kuriuos žmogaus žarnynas gali rezorbuoti.

Kartais pasireiškia ir alergija, ypač vaikams. Piene yra apie 10-14 junginių, galinčių įjaudinti organizmą. Apie 50 proc. visų alergijos pienui atvejų sukelia laktoglobulinas, nors jis tesudaro apie 2 proc. visų pieno baltymų. Laktoglobulinas lengvai suvirsta virintame ir raugintame piene. Jei netoleruojama pieno, tiksliau — pieno cukraus laktozės, jaučiamas pilvo pūtimas, pykinimas, silpnumas. Tokiais atvejais vietoje pieno galima vartoti pieną be laktozės arba raugintus pieno produktus — kefyra, rūgpienį, jogurtą. Taip pat galima kartu su pienu išgerti fermento laktazės turinčio preparato.

— O kaip su raugintais pieno produktais? Kas geriau — raugintas pienas, kefyras ar jogurtas?

— Raugintas pienas daugiau nei pienas turi pieno rūgšties ir B grupės vitaminų. Jis pasižymi uždegimą slopinančiomis savybėmis. Kefyre esanti pieno rūgštis neleidžia žarnyne daugintis puvinio bakterijoms. Raugintas pienas, kefyras rekomenduojami turintiems antsvorio ar esant užkietėjusiems viduriams. Rūgštūs pieno produktai naikina ligas sukeliančius mikrobus. Kefyras gerina širdies ir kraujagyslių, nervų sistemos, žarnyno, inkstų veiklą, stimuliuoja skrandžio sulčių ir tulžies išsiskyrimą, gerina apetitą. Valgant riebę maistą ir jį užgeriant kefyru, nekankina rė-

muo ir vidurių užkietėjimas. Patinimus, atsiradusius sergant širdies, kepenų ir inkstų ligomis, gydo trintų žemuogių ir lieso kefyro gėrimas. Vyrams, turintiems problemų dėl sumažėjusios potencijos, reikėtų kasdien vartoti rūgštaus pieno produktų su juodaisiais šermukšniais, špinatais, petražolėmis ir riešutais. Tačiau kefyro ir rūgšio pieno nepatariama gerti sergantiesiems reumatu, rachitu, podagra, nes jų organizme ir taip per daug rūgšties.

Jogurtas — vienas seniausių pieno produktų. Jogurtą patariama valgyti, kai silpnas jautrus žarnynas, kai padidėjęs kraujo spaudimas. Tokiu atveju labai tinka jogurtai su bruknėmis, juodaisiais serbentais, džiovintais abrikosais. Sergant inkstų ligomis labai tinka jogurtas su spangolėmis, žemuogėmis, mėlynėmis. Jogurtą naudinga valgyti ir sergant osteoporoze, nes jogurte daug kalcio. Vartojant antibiotikus verta kasdien suvalgyti po indelį jogurto. Tai sumažina šalutinį vaistų poveikį.

— O ką pasakytumėte apie pasukas ar išrūgas? Dabar turgeliuose ir parduotuvėse galima ir šių produktų nusipirkti.

— Išrūgos gaunamos gaminant varškę ir sūrį. Tai mažiausiai kaloringas, tačiau turintis didžiausią biologinę vertę pieno produktas. Išrūgose yra organizmo imuninę sistemą stiprinančių baltymų, daug aminorūgščių, reikalingų organizmo apykaitai, kepenų veiklai, vitaminų, druskų, mikroelementų.

Pieno išrūgos slopina rūgimo procesus, skatina virškinimą. Jų patariama gerti sergantiesiems plaučių tuberkuloze, odos ligomis. Skatina šlapimo išsiskyrimą, stabdo viduriavimą, ramina nervus. Tai natūralus vaistas, padedantis apsinuodijus maistu. Šį produktą tinka vartoti, jei veido ar kūno oda riebi, išberta spuogais, tuomet naudinga išgerti išrūgų po 1 stiklinę 3 kartus per dieną pusvalandį prieš valgį.

— O kaip su grietine ar sviestu? Ar tai nėra cholesterolio šaltinis?

— Cholesterolis — labai reikalinga organizmui medžiaga, bet jo kiekis kraujyje neturi viršyti normos, antraip jis skatina daugelio kraujagyslių ir širdies ligų atsiradimą. Žmonės, vartodami riebesnį maistą, turi daugiau judėti, kad sudegintų perteklines kalorijas. Pieno produktai, kaip ir visi kiti, naudingi tuomet, jei

vartojame juos saikingai. Sveikiau rinktis nedidelio riebumo, pavyzdžiui, 10 ar 15 proc., grietinę. Didesnę maistinę vertę turi grietinė su probiotinėmis kultūromis. Probiotikai (gerosios bakterijos) atnaujina žarnyno mikroflorą, padeda kovoti su infekcijomis, stiprinti imuninę sistemą, gerinti žarnyno veiklą.

Sviesto sudėtyje yra sočiųjų riebalų rūgščių, mononesočiųjų bei polinesočiųjų riebalų rūgščių. Sviesto kokybė priklauso nuo gamybos sąlygų, įrangos ir technologijos, o maistinė vertė — nuo polinesočiųjų riebalų rūgščių (linelio, linoleno ir arachidono), kurios dalyvauja ląstelių apykaitoje ir turi antisklerozinių savybių, kiekio. Biologiškai veiklios medžiagos, esančios svieste, yra fermentai, organinės rūgštys, hormonai, imuninės medžiagos. Jų daugiau yra vasariniame svieste, todėl jis vertingesnis nei žieminis. Labai svarbi sviesto sudedamoji dalis — fosfolipidų junginiai, kurių poreikis ypač išauga padidėjus nervingai įtampai. Fosfolipidai yra ir veiklūs antioksidantai. Štai kodėl visiškai atsisakyti sviesto nėra protinga. Vienas populiariausių pieno produktų yra varškė, iš kurios galima pasigaminti ir dar nemažai kitų produktų.

Varškėje esančios medžiagos normalizuoja riebalų apykaitą organizme — daugiau riebalų virsta energija ir mažiau jų susikaupia, nusėda ant kraujagyslių sienelių. Varškė labai naudinga sergant kepenų ligomis, nes produkto sudedamosios dalys neleidžia vystytis riebalinei kepenų infiltracijai. Toks sutrikimas vystosi organizme kaupiantis kenksmingoms medžiagoms, tarp jų ir dėl alkoholio poveikio, valgant riebę maistą, trūkstant baltymų. Būtina kasdien valgyti daug varškės ir sergant hepatitu, kepenų ciroze, sutrikus tulžies išsiskyrimui ir kasos veiklai. Varškė tinka ir sergant ateroskleroze arba nutukus. Žinoma, naudingiausia valgyti liesą varškę. Ji mažai kaloringa (100 g — apie 90 kcal. Tiek gaunama suvalgius 35 g vištienos), puikiai numalšina alkį. Varškę, pagamintą iš šviežio pieno (ne rauginto), galima valgyti sergant gastritu, skrandžio ir dvylikapirštės žarnos opalige. Labai rūgšti varškė tinka kompresams, norint sušvelninti kosulį ir numalšinti uždegimo procesus. (ŽŪM inf.)

Skelbimai

Techniką

Traktorių T-40 AM (1991 m., kaina 2500 Eur/8632 Lt). Tel. 8~607 97425 (Plungėje).

Traktorių JOHN DEERE-4040 (1990 m., 110 kW). Tel. 8~675 62134.

Kultivatorių prie MTZ traktoriaus. Tel. 8~684 90258.

Geros būklės krautuva, kabinama ant bet kokios technikos galo. Kaina — apie 1000 Eur (Tauragės r.). Tel. 8~631 59088.

Pigiai gerą trifazį „zeimerį“. Tel. 8~614 25328.

Naujus: bulvių sodinamąją BOMET (2 vagų, kaina 435 Eur/1501,97 Lt), dviejų korpusų plūgus WIRAX (kaina 250 Eur/863,20 Lt), vagotuvus WIRAX (3 korpusų — kaina 260 Eur/897,73 Lt, 2 korpusų — 120 Eur/414,34 Lt), japoniškus dvitilčius minitraktorius: YAMAR F 235, SHIBAU-RA F 235. Tel. 8~647 40520.

Gyvulius

Kiaules (150–200 kg., kaina 1,60 Eur/5,52 Lt). Tel. 8~687 18948.

Šviežiapienę karvę. Tel. 8~620 43281 (Rietave).

8 pieningas karves iš kontroliuojamos bandos, Plungės r. Tel.: 8~616 42435; (8~448) 46324.

Kitas prekes

Šieną rulonuose. Tel. 8~605 48778 (Kretingos r.).

Šieną ir šienainį. Tel. 8~618 44028 (Plungėje).

Šakniavaisių smulkintuvą (kaina 110 Eur), traktorinius porentuvus (3,5 m pločio, kaina 340 Eur; 2,2 m pločio, kaina 170 Eur), medžio šlifavimo stakles (kaina 60 Eur), traktorines vejines padangas R20 (2 vnt., kaina 300 Eur), R15 (2 vnt., kaina 100 Eur), Lietuvos juodgalvių veislės avis (sukergtos, kaina 90 Eur/vnt.). Tel. 8~698 21678.

Gyvulius

Veršingas pienines telyčias. Tel. 8~655 44667.

Reikalingi darbininkai (gali būti šeima) dirbti ūkyje. Tel. 8~671 33250.

Perka bičių šeimas. Parduoda miežius, avižas ir kviečius. Tel. 8~612 13020.

Parduoda traktorių T-40 AM (1991 m.). Perka traktorių MTZ-82 (mažoji kabina). Tel. 8~607 97425 (Plungėje).



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:

30 metų darbo sukakties proga:

25 metų darbo sukakties proga:

20 metų darbo sukakties proga:

10 metų darbo sukakties proga:



parduotuvės – nauji traukos centrai

UAB „Čia Market“ parduotuvių tinklas puoselėja gražias tradicijas. Ne tik Žemaitijos sostinėje, bet ir tuose rajonuose, kur įsikūrusios „Čia“ parduotuvės, nuvilnijo Užgavėnių šventės, vyko Kaziuko mugės.



Smagiai švęstos Užgavėnės.

Ypač turiningai surengtos šventės Telšiuose, šalia Žemaitės g. 26 įsikūrusios parduotuvės „Čia“. Renginiai vyko nuotaikingai, nes juos organizavo ne tik prekybininkės, bet ir miesto seniūnaičiai, nevyriausybių organizacijų ir įvairių draugijų nariai bei visuomenininkai. Visus užkrėtė puiki nuotaika, o „Čia“ parduotuvė tapo nauju traukos centru Žemaitijos sostinės miestelėnams.



Šurmuliavo Kaziuko mugė.

Verta žinoti!

DIONE
DAIRY ICE CREAM

- ✓ Dvigubas tikro belgiško šokolado sluoksnis.
- ✓ Šviežias pienas ir puri grietinė.
- ✓ Stambūs lazdyno riešutai.

Pagaminta Lietuvoje - pripažinta pasaulyje!

Leidžia: Lietuvos pieno ūkių asociacija,
Luokės g. 73, LT-87140 Telšiai.
Tel.: 8 444 22391, faksas 8 444 69210,
el. paštas: LPUA.info@gmail.com

Redakcinė kolegija:
Rigilda Šarūnė, Sandra Viraikytė,
Irena Šatuvaitienė,
Jolanta Biliūnė, Mindaugas Čekauskas

Spausdinti Šiaulių „Tilnago“ spaustuve,
2 so. L. Leidžiamas
nuo 1996-09-29, kartą per mėnesį.
Tiražas **█** egz.