

Šiame numeryje
skaitykite:

2 psl.

Žingeidumas skatina
nuolatos tobulėti

4 psl.

Fotokaleidoskopas

„Klaipėdos pienui“ —
tarptautinis įvertinimas

5 psl.

Fotokaleidoskopas

Sėkmingi „Šilutės
Rambyno“ metai

6 psl.

Jiems gruodis — neeilinių
gimtadienių mėnuo

7 psl.

Karvių nagų ligų
profilaktika

Prisiminkime sausio
mėnesio šventes

8 psl.

„Žemaitijos pieno“
valdyba sveikina

Degustacijose ugdomi
sūrio vertintojai!



Mieli akcininkai, ūkininkai ir bendrovės darbuotojai!

Šv. Kalėdų stebuklo laukdami norime palinkėti
daug šviesos - Jūsų mintims, erdvės - Jūsų svajonėms,
sveikatos - Jums ir Jūsų artimiesiems.
Tegul 2014-ieji mums tampa vertingų išvalgų, sumanių
sprendimų ir išskirtinių laimėjimų metais!



Gerbiamieji,
Vis šviesos dangaus,
Išėjantis saulės šlyktnis debesų praperioje,
Ji tyla ataidinios sidabrinės Kalėdų giesmės,
Dienos lengvumo ir dionų prasniės,
Tikėjimo, Vilties ir Meilės...
Džiaugiamu šventi Kalėdų ir
laimingu Naujųjų 2014-ųjų!
Laimės pilsa tik visiškos viltys



Kai džiaugiasi dangus ir žemė, pasitinkami šv. Kalėdų šventės, noriu pasveikinti Jus visus, Jūsų šeimas, palinkėti, kad šv. Kalėdų šviesa sušildytų kiekvieno mūsų širdį, atskleistų tai, kas svarbiausia ir brangiausia.

Nuoširdžiai linkiu, kad gera nuotaika, puiki sveikata, artimųjų meilė ir žmonių pagarba lydėtų Jus ir Naujaisiais 2014-aisiais metais. Tegul visi Jūsų planai ir viltys išsipildo, tegul aplenkia kiekvieno žemdirbio kiemą piktos gamtos išdaigos, būkite laimingi ir sveiki, gyvenkite santarvėje ir džiaugsmo, tikėjimo ir viltyje.

Nuoširdžiai Saulius TUŠAS
Josifo Taco melžimo mokymo
centro vadovas



Metai ir žmonės

Žingeidumas skatina nuolatos tobulėti

„Žemaitijos pieno“ kokybės vadovė Vilijai Petrošienei šių metų gruodis neeilinis — jis paženklinas jubiliejiniu 50-uoju gimtadieniu. Jubiliatę pasveikino bendrovės valdybos pirmininkas Algirdas Pažemeckas, įteikdamas legendinio sūrio DŽIUGAS pakotę, karžygio statulėlę ir padėkos raštą, nuoširdžių sveikinimų žodžių jai tarė ir gėlių dovanų kolegos.

Vilija kilusi iš Naujosios Akmenės. Baigusi aukštuosius mokslus tuomečiame Kauno politechnikos institute ir įgijusi inžinieriaus mechaniko, įvaldžiusio kokybės vadybą, profesiją, sėkmingai pradėjo dirbti „Akmenės cemento“ kokybės vadybininke. Jos dėka ten įdiegta ir sertifikuota kokybės valdymo sistema. Nuo 2001-ųjų Vilija atvyko į Telšius, kur, pasak jos, pradėjo kurti savo gyvenimą ir dirbti „Žemaitijos pieno“ įmonėje kokybės vadybininke.



Vilija Petrošienė.

„Patekau į puikų ir susiformavusį kolektyvą, o valdybos pirmininkas, tuomet ir generalinis direktorius Algirdas Pažemeckas, pasitikėdamas manimi, tarsi suteikė sparnus ir galimybę parodyti visa tai, ką geriausiai sugebu“, — šypsodamasi pasakojo Vilija, nuo

2008-ųjų tapusi įmonės kokybės vadove.

Pasak V.Petrošienės, nuo pat darbo pradžios ji nuolatos jautusi ir dabar jaučia daugelio kolektyvo narių palaikymą.

(Nukelta į 2 psl.)

Sveikiname geriausius lapkričio mėnesio ūkininkus pagal skirtingas superkamo pieno kiekio grupes

Pirmoje grupėje

(per dieną parduoda nuo 50 iki 199 kg natūralaus pieno)
Regina Šleinienė — Liolių k., Rietavo sen., Plungės r.

Antroje grupėje

(per dieną parduoda nuo 200 iki 499 kg natūralaus pieno)
Vaidaugas Burneckis — Ruskių k., Laukuvos sen., Šilutės r.

Trečioje grupėje

(per dieną parduoda nuo 500 iki 999 kg natūralaus pieno)
Vytautas Vaišvila — Kalniškių k., Šaukėnų sen., Kelmės r.

Ketvirtoje grupėje

(per dieną parduoda nuo 1000 iki 1999 kg natūralaus pieno)
Vladas Maraula — Grygailiškės k., Ž.Naumiesčio sen., Šilutės r.

Penktoje grupėje

(per dieną parduoda nuo 2000 kg ir daugiau natūralaus pieno)
Edvardas Kesminas — Jovaišiškės k., Babruno sen., Plungės r.

Geriausio ekologiško pieno gamintojas

Pranciškus Razutis — Balsėnų k., Veiviržėnų sen., Klaipėdos r.

Žingeidumas skatina nuolatos tobulėti

(Atkelta iš 1 psl.)

Ypač dalykiška ir nuoširdi didelę gamybos patirtį įmonėje turinti, o dabar „Žemaitijos pieno“ projektą vadybininkė Irena Baltrušaitienė, džiugina ir Nepriklausomų tyrimų laboratorijos vadovės Gražinos Norkevičienės darbas bei puikūs rezultatai. Juk ši laboratorija nuolatos diegia naujus tyrimų metodus ir pirmoji Lietuvoje sėkmingai akredituota Vokietijos akreditacijos tarnybos DAkkS. Sėkmingas laboratorijos darbas — užtikrintas garantas kokybės tobulinimo ciklo grandinėje. Malonu darbuotis, jaučiant ne tik įmonės vadovybės, bet l.e.p. gamybos direktoriaus

Mažoji Vilija su tėveliais ir vyresniaja seserimi Virginija.

Remigijaus Bieliausko, gamybos vadovių Renatos Bučiuvienės, Almos Bartkienės ir kitų specialistų palaikymą. Puikiai savo darbą išmano į kolektyvą įsiliejusi kokybės vadybininkė technologė Rasa Šarkevičienė.

Kokybės vadovės veikla paženklinta puikiais laimėjimais, kuriems pasiekti V.Petrošienė įdėjo daug atkaklaus, kūrybiško ir pasiaukojančio darbo.

Bendrovėje įdiegta integruota maisto saugos ir kokybės valdymo sistema, paremta Maisto kodekse (Codex Alimentarius) apibrėžtais principais. Pagal tarptautinių standartų ISO 9001, ISO 2200 ir FSSC 2200 reikalavimus, parengtos ir įgyvendintos visos reikiamos procedūros, leidžiančios nustatyti potencialius biologinės, cheminės ar fizinės taršos šaltinius, valdyti nustatytus pavojus ir rizikos veiksnius bei užtikrinti aukštą gaminamų produktų kokybę visoje gamybos ir tiekimo grandinėje.

Kokybės vadovė su pasididžiuoju pasitebėjo, kad trečius metus iš eilės įmonės kokybės vadybos sistema yra sertifikuota pagal pasauliškai labiausiai pripažįstamo maisto saugos standarto BRC (Global Standart for Food Safety) reikalavimus. O šiais metais „Žemaitijos pienas“ tapo pirmąją įmone Baltijos šalyse, pasirinkusia nepranešto audito schemą ir gavusia A+ lygio įvertinimą.

V.Petrošienė pastebėjo, kad maisto saugos ir kokybės valdymo sistemą nuolat audituoja įmonės vidaus auditoriai bei išorės audito kompanijos. Tokia nuosekli ir nuolatinė kontrolė užtikrina, kad į rinką būtų tiekiami tik kokybiški maisto produktai.

V.Petrošienės iniciatyva įdiegta nemokama kokybės linija, kur kiekvienas vartotojas išklašomas. Tai irgi kuo puikiausiai prisideda prie sėkmingo kokybės sistemos valdymo.

Žingeidumas ir noras tobulėti — pagrindiniai V.Petrošienės palydovai, einantys greta nuo mažumės. Jubiliatė parodė senutėlę nuotrauką, kur ji su tėveliais ir sesute Virginija nusifotografavo, pastarajai pradėjus lankyti pirmąją klasę. Tuomet mažajai Vilijai į rankas pakliuvo knygelė, ku-

Vilija po jubiliejinio gimtadienio iškilnių su įmonės valdybos pirmininku Algirdu Pažemecku ir grupe vadovujančių darbuotojų.

gos ir kokybės valdymo sistemą, reikia turėti daug žinių. Ypač svarbu vėliau jas pritaikyti praktiškai“, — samprotauja Vilija.

Kokybės vadovė didžiuojasi dalykinėmis komandiruotėmis, kur gali atstovauti, kaip patyrusi maisto pramonės gamybos specialistė, Lietuvai. Jai įsimintina išvyka į Azerbaidžianą, kur su Lietuvos delegacija pristatė „Žemaitijos pieno“ bend-

rovę biznio forume. Turininga dalykinė išvyka į Ukrainą, populiarinant gardžius įmonės produktus. Sunku būtų suskaičiuoti visus reprezentacinius renginius įmonėje, palydimus budrios kokybės vadovės akies. Vilija šypsodamasi atskleidžia savo darbo sėkmės formulę. Tai kokybės ratas, kuris sėkmingai sukasi, jeigu planuoja, darai, tikrini ir veiki.

O kuo dar, be turiningos darbinės veiklos, gyvena Vilija? Kasmėt per atostogas stengiasi išvykti aplankyti svetimas šalis, labiausiai ten, kur stūkso kalnai. Šią vasarą ji svečiavosi Graikijoje.

Vilija atokvėpio valandėlę tampa, pasak jos, laisvąja menininke. Ji mezga, siuva, siuvinėja. Dažniausiai visa tai, ką sukuria, dovanoja artimiesiems ir bičiuliams. Vilijos rankomis sukurta suvenyrų iš odos, taip pat įvairiausių segių ir karoliukų. Šiemet lankė specialius kursus, kur išmoko senoviniu būdu įrišti knygą. Gražiai įrištą solidžią dovaną irgi kam nors padovanos.

„Gėrimės jos aktyvumu ir didžiule energija. Vilija sėkmingai vadovauja visai maisto saugos bei kokybės valdymo sistemai. O ši sistema įmonėje veikia be priekaištų. Ji — iš tų darbuotojų, kuri sau išskeltus tikslus visuomet realizuoja“, — sako daugiau negu dešimtmetį su kokybės vadove V.Petrošiene dirbanti I.Baltrušaitienė.

Palinkėkime Vilijai ir toliau atkakliai įgyvendinti savo sumanymus ir garsinti įmonę naujais svariais laimėjimais ne tik 2014-aisiais, bet ir nuolatos.

Algirdas Dačkevičius

Vilija ypač traukia kalnais turtingos šalys.

V.Petrošienė 2011 m. įgijo viešojo administravimo magistro kvalifikacinį laipsnį.

rią ji tvirtai suspaudusi laikė ir niekam neatidavė...

Žinių troškimas ją lydėjo ir tebelydi dabar. 2011-ųjų vasarą V.Petrošienė Kauno technologijos universitete Socialinių mokslų fakultete baigė viešojo administravimo studijų (specializacija — viešoji vadyba) programą ir įgijo viešojo administravimo magistro kvalifikacinį laipsnį. Jos magistrinis darbas „Maisto produktų kokybės valdymas Lietuvoje Europos Sąjungos kontekste“ buvo labai gerai įvertintas. Darbo vadovas profesorius A.Raipa siūlė Vilijai toliau gilinti šią temą, jau studijuojant daktarantūroje.

„Kas žino, gal ateityje ir daktarinį darbą parašysiu, o šiuo metu daugiau laisvo laiko skiriu anūkelei levai. Beje, dukra Neringa ir Vilijos sūtuoktinis Aleksandras — irgi darbuojasi „Žemaitijos piene“. Jau nelė Giedrė — Vytauto Didžiojo universiteto studentė — šioje įmonėje gamybinės praktikas atliko. Gal čia irgi sugrįš. Vadinasi, visa šeima susijusi su „Žemaitijos pienu“, todėl ir stengiasi darbuotis taip, kad būtų garsinamas geras įmonės vardas. Vilija mano, kad kokybės vadovo žinių bagažas turi nuolatos atsinaujinti. Ji parodė solidų segtuvą su įvairiausių kursų baigimo pažymėjimais, sertifikatais. Kokybės vadovė aktyviai dalyvauja ir šiemet pradėtoje diegti LEAN sistemoje. Vilija tapo nuolatinė visų kursų klausytoja, gavusi net šešis sertifikatus. „Man viskas įdomu, kas dedasi įmonėje, nes, įgyvendinant maisto sau-

V.Petrošienė atstovavo Lietuvai ir pristatė „Žemaitijos pieno“ bendrovę Azerbaidžiano-Lietuvos biznio forume.

**Gerbiamieji pieno gamintojai,
perdirbėjai, vartotojai,**

Tebūnie ateinantys metai dosnūs Jums prasmingais darbais, puikiomis idėjomis. Drąsių svajonių, naujų iššūkių, ryžtingų sprendimų, neišsenkančios energijos — siekiant bendro tikslo — sveikų gyvulių, kokybiško pieno, bei saugaus maisto ant mūsų visų stalo.

Zigmas Nevardauskas
Telšių valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos kolektyvo vardu

Sveikiname Jus su artėjančiomis šventėmis. Linkime jaukaus Kūčių vakaro, linksmy šv. Kalėdų ir laimingų Naujųjų metų.

Mes linkime:

Idėjų — dideliems darbams

Energijos — kasdienybėje

Sėkmės — kiekviename žingsnyje.

**Mieli mūsų laikraščio
skaitytojai!**

Šv. Kalėdų šviesos
ir nepakartojamų bei
kūrybingų akimirų 2014-aisiais!
Su šventėmis!

Redakcinė kolegija

Šventėje palinkėta palankaus ūkininkauti vėjo ir gero derliaus 2014-aisiais

Gruodžio 13-ąją Kaune, „Girstučio“ kultūros ir sporto centre, įvyko nuotaikinga šventė — respublikinis konkurso „Metų ūkis 2013“ laimėtojų aptarimo renginys.

Džiugu, kad šiame konkurse tarp nugalėtojų ir prizininkų pateko ir ūkiai, pieną tiekiantys „Žemaitijos pieno“ bendrovei.

Į „Metų ūkis 2013“ rezultatų aptarimo šventę atvyko pirmosios vietos ūkių šeimininkai: klaipeidiškiai Ilona ir Robertas Marcinkevičiai, plungiškiai Jurgita ir Vilius Pociai, šilutiškiai Vida ir Algimantas Kliučinskai.

Nuotaikingai jautėsi ir jurbarkiškę Vilija Masaitienė, plungiškiai Rūta ir Saulius Vengaliai, rietaviškė Valerija Stancelienė, šilutiškiai Aida ir Audrius Vindžigelskiai, telšiškiai Rita ir Raimundas Jančiauskai. Jų ūkiai konkurse „Metų ūkis 2013“ pelnė antrąsias vietas.

O trečioji vieta skirta rietaviškių Dianos ir Ramūno Samoškų bei šilutiškių Virginijos ir Jono Macijauskų ūkiams. Į šventę taip pat buvo kviešti šilališkiai Vida ir Jonas Baubliai, pelnę antrąją vietą bei Irena ir Antanas Tamošaičiai, įvertinti trečiaja vieta, bet renginyje negalėjo dalyvauti.

Konkurso „Metų ūkis 2013“ laimėtojų pagerbimo šventę nuotaikingu pasirodymu pradėjo KTU tautinio meno ansamblis „Nemunas“.

Šventėje įžanginį žodį tarė Lietuvos ūkininkų sąjungos pirmininkas Jonas Talmonas. Jis pasveikino visus su jau 20 kartų surengtu konkursu „Metų ūkis“ ir pasidžiaugė

jo tradiciškumu.

Simboliškai nuo organizatorių žemės ūkio ministru Vigiliūmą Jukną padovanotas naminės duonos kepalas. Savo ruožtu ministras geriausiems Respublikos ūkių šeimininkams palinkėjo toliau sėkmingai plėtoti savo veiklą ir padėkojo už nelengvą kasdienį darbą. Daugelį ypač pamalonino Seimo Kaimo reikalų komiteto pirmininko Sauliaus Bucevičiaus kreipimasis į šventės dalyvius, ištarus: „Garbūs ir brangūs Lietuvos žemdirbiai“.

Žemės ūkio rūmų pirmininkas Andriejus Stančikas dėkojo šalies ūkininkų sąjungai už puikų renginį. Šventėje dalyvavo ir nemažai kitų garbių svečių, kurie negailėjo nuoširdžių ir padrašinančių žodžių žemdirbiams.

Žinoma, buvo prisiminti ir 1994-ieji, kai Lietuvos ūkininkų sąjungos tarybos posėdyje buvo patvirtinti konkurso nuostatai.

Pirmųjų konkurso metų simbolis tapo žinios. Todėl ir pirmiesiems geriausiems šalies ūkių šeimininkams kaip prizai įteiktos knygos „Pažinkime augalų ligas ir kenkėjus“. Tuomet organizatoriai tarsi palinkėjo išmintingai saugoti mūsų gražius laukus, kad jie nuolatų džiuginti mūsų širdis.

Šiųmetinės šventės prizai — simboliniai vėjo malūneliai. Jų keturi sparnai simbolizuoja keturis vėjus ir keturis pasaulio kraštus. Malūnas — tai tvirtybės simbolis, sugebantis

pažaboti visus vėjus jam naudinga linkme. Todėl teikiant malūnelius geriausiems šių metų šalies ūkių šeimininkams palinkėta kuo palankesnio vėjo ir puikaus derliaus. Kalbant apie ateitį, 2014-ieji įvardinti kaip ūkininkujančios šeimos metai. Todėl šeimos ūkiams neturėtų stigti dėmesio.

Šventėje ne kartą padėkota rėmėjams, be kurių pagalbos konkursą būtų sunku organizuoti.

Geriausių ūkių šeimininkų, pieną tiekiančių „Žemaitijos pieno“ bendrovei, buvo nuvykę pasveikinti Lietuvos pieno ūkių asociacijos administracijos direktorė Rigilda Baniene ir „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininkai Vidmantas Bajarūnas, Jolanta Lekinė, Petras Kulvietis, Karolina Gečaitė. Jie darbuotojams įteikė gėlių bei po medinę legendinio sūrio DŽIUGAS pakuotę.

Pasak R.Banienės, pilnutėlėje kultūros ir sporto centro salėje nuotaiką pagyvino Stasio Povilaičio dainos, o arfos garsų skambesys ir grakštus šokėjų pasirodymas dar labiau sustiprino šventinį įspūdį.

Vėliau maloniai su ūkininkais pabendrauta prie vaišių stalo, linkint renginio organizatoriams „Ilgiausių metų!“, o darbuotojų pagerbimo momentus primins fotonuotraukos.

**„Pienininkystės“
informacija**

Diana ir Ramūnas Samoškos, Valerija Stancelienė (dešinėje).

Algimantas Kliučinskis, Virginija Macijauskienė, Aida ir Audrius Vindžigelskiai su žemės ūkio ministru Vigiliūmą Jukną, LPŪA administracijos direktore Rigilda Baniene ir Žaliavos pirkimo vadybininku Petru Kulviečiu bei kitais renginio dalyviais.

Ilona ir Robertas Marcinkevičiai.

FOTOKALEIDOSKOPAS FOTOKALEIDOSKOPAS

SAUSIS

Metų gaminio apdovanojimai – net trims „Žemaitijos pieno“ produktams



Kasmečiame konkurse „Lietuvos metų gaminy 2012“ du aukso ir vieną sidabro medalį pelnė akcinės bendrovės „Žemaitijos pienas“ gaminiai. Aukso medaliais pasipuošė glaistytas varškės sūrelis „Magija“ su aguonomis, ekologiškas jogurtas „Dobilas“ su obuoliais ir grūdais, o sidabru pelnė „Pik-Nik“ plėšomos sūrio dešrelės su vyntu kumpiu.

VASARIS

DŽIUGAS Delicate įvertintas aukso medaliu

Rusijos sostinėje Maskvoje vykusioje didžiausioje Rusijos ir Rytų Europos parodoje „Prodekspo 2013“ geriausio produkto nominacijos aukso medalį pelnė „Žemaitijos pieno“ gaminamas kietas sūris DŽIUGAS Delicate, brandintas 24 mėnesius.



KOVAS

Geriausieji pieno ūkių šeiminkai džiaugėsi įvertinimu ir šėlo šventėje



Jau antrus metus „Žemaitijos pienas“ ir Lietuvos pieno ūkių asociacija surengia geriausių pieno ūkių šeiminkų šventę, kur už metinius rodiklius pagerbiami svariausių rezultatų pelnę darbuoliai. Ir šiemet, kovo 21-ąją, į Klaipėdą vyko 2012 metų geriausi ir lojaliausi „Žemaitijos pienui“ pieno ūkių atstovai.

BALANDIS

„Žemaitijos pienas“ – pirmoji įmonė Baltijos šalyse, pelniusi aukščiausio lygio įvertinimą

„Žemaitijos pienas“ – pirmoji maisto gamybos įmonė Baltijos šalyse, pelniusi BRC A+ lygio sertifikatą. Šis, itin aukštas, visame pasaulyje pripažįstamas įvertinimas byloja, jog vienoje didžiausių ir moderniausių pieno perdirbimo įmonių Lietuvoje, iš anksto nepranešus, atliekami maisto saugos ir kokybės audita.



GEGUŽĖ

Išskirtinė DŽIUGADIENIO šventė – pirmasis sūrio DŽIUGAS sertifikavimas



Gegužės 8-ąją, Džiugo vardo dieną, išskirtinis dėmesys teko kietajam sūriui DŽIUGAS. Įvyko pirmoji sūrio DŽIUGAS kokybės vertinimo ceremonija, į kurią komisijos nariais buvo pakviesti autoritetingi asmenys.

BIRŽELIS

Su apdovanojimais – iš Briuselio ir Šanchajaus

Šiemet įvykusiame konkurse Briuselyje „Superior taste AWARD“ DŽIUGAS už pirmą įspūdį, skonį, kvapą, tekstūrą ir išvaizdą gavo dviejų aukso žvaigždučių įvertinimą iš trijų galimų.

Sėkmė lydėjo ir Šanchajuje. Parodoje Azijos regione „SIAL China“ tarp geriausiųjų pelnytai pateko ir „Žemaitijos pieno“ tituluočiausias lietuviškas sūris – DŽIUGAS, įvertintas „SIAL Innovation 2013 Grand Prix“. Tokio apdovanojimo Azijos žemynė dar nėra pelniusi nė viena mūsų šalies maisto pramonės įmonė!



Kvėpavęs, Alti, žemaitijos pienas, sukuriamas ir pasitvirtinamas, dar kartą, su meilėmis tų, kurie jį gamina, ir su meilėmis tų, kurie jį naudoja, ir su meilėmis tų, kurie jį mėgsta.

Yra tas, kas mano, kad tai tik gamtos dovanas, tačiau šis pienas, kurį gamina „Žemaitijos pienas“, yra dar daugiau. Tai yra gamtos dovanas, kurį gamina „Žemaitijos pienas“, ir tai yra gamtos dovanas, kurį gamina „Žemaitijos pienas“.

Šiame piene yra „Cia - Merkė“ darbuotojai, kurie jį gamina, ir jie yra labai profesionalūs ir labai patyrę. Jie yra labai profesionalūs ir labai patyrę. Jie yra labai profesionalūs ir labai patyrę. Jie yra labai profesionalūs ir labai patyrę.

*UAB „Cia Merkė“ direktoriai
Vilija Tomuševičienė*

„Klaipėdos pienui“ – tarptautinis įvertinimas

„Klaipėdos pienas“ 2013-aisiais pirmą kartą įmonės darbinės veiklos istorijoje sulaukė tarptautinio pripažinimo. Jį pelnė DIONE prekinis ženklas ir valgomieji ledai.

Jungtiniuose Arabų Emiratuose surengtos GULFOOD 2013 pasaulinės parodos apdovanojimas „Best Newcomer Brand“ įvertino DIONE kaip geriausio naujo prekinio ženklo atstovę, o Tarptautinis skonio ir kokybės institutas SUPERIOR TASTE AWARD 2013 apdovanojo dvejomis aukso žvaigždutėmis valgomuosius ledus: DIONE vanilinį plombyrą vafliniame ragelyje su belgišku pienu šokoladu ir lazdynų riešutais, 150 ml/90 g ir DIONE šokoladinį plombyrą su kavos įdaru ir belgišku šokoladu, 100 ml/71 g. „Rinkis prekę lietuvišką 2013“ parodos metu DIONE vanilinis plombyras vafliniame ragelyje su belgišku pienu šokoladu ir lazdynų riešutais, 150 ml/90 g taip pat neliko nepastebėtas ir įvertintas medaliu. Pastarieji ledai yra pelnę daugiausia įvairių apdovanojimų Lietuvoje ir už mūsų šalies ribų.

Šiais metais DIONE ledų šeima papildė nauji grietininiai kokosiniai ledai, išdozuoti į traškius cukrinius vaflinius ragelius ir nuglaistyti belgišku pienu šokoladu su migdolų riešutais. Pasitinkant kalėdines šventes, savo pirkėjams pasiūlyms patrauklią 1 litro šeimyninę pakuotę su išskirtinio skonio mėti-

niais grietininiais ledais ir šokolado gabaliukais.

Vaikai vis labiau pažįsta ir labai mėgsta ledų grupę KAR KAR. Tai žaismingos nedidelės ledų pakuotės ir 1 litro šeimyninės dėžutės. Nuolatiniai KAR KAR šeimyninės personalo teatralizuoti pasirodymai, kurie šėlioja net tik tradicinėje ledų šventėje „Karkadienyje“, bet ir „Baltosios varnelės“ rezidencijoje Palangoje, „KAR KAR pramogų parke“ bei veikiančioje „KAR KAR ledainėje“, pritraukia pulkus mažųjų smagurių. Jiems šią vasarą sukurti porcijiniai ledai: KAR KAR kramtomosios gumos skonio grietininiai ledai glaistyti traškiu avietiniu glaistu, 90 ml/57 g ir KAR KAR spragintų kukurūzų skonio grietininiai ledai su karamelės įdaru vafliniame ragelyje, 80 ml/53 g.

O žiemos vakarais mažieji smaližiai galės kartu su tėveliais skanauti naujus KAR KAR bananinius-šokoladinius ledus 1 litro šeimyninėje dėžutėje.

Virginija Vaitkuvienė
AB „Klaipėdos pienas“ inžinierė technologė



Sėkmingi „Šilutės Rambyno“ metai

Šie metai ABF „Šilutės Rambynas“ buvo darbingi, intensyvūs ir kūrybingi. Gamyba išliko panaši kaip ir 2012-aisiais, bet daug nuveikta ją modernizuojant, tobulinant technologijas.



Meistrė Vida Majauskienė prie išrūgų koncentravimo įrangos.

Liepos mėnesį sėkmingai įgyvendintas investicinis projektas „Išrūgų koncentravimo įrenginio įrengimas RO+ROP“, kurį iš dalies finansavo Lietuvos aplinkos apsaugos investicijų fondas (LAAIF) – tai išrūgų koncentravimo sistema su išrūgų tirštinimu iki 18 proc. sausų medžiagų ir skystosios dalies išvalymu iki vandens. Tokios technologijos įdiegimas įmonėje sumažino atliekų kiekį, oro taršą, susidarantią dėl išrūgų pervežimo bei leido gerinti žmonių darbo sąlygas. Įgyvendinant projektą, prisidėta prie švaresnės aplinkos kūrimo, be to, padidėjo įmonės konkurencingumas šalies ir tarptautiniu mastu. Ypač daug prie projekto įgyvendinimo prisidėjo technikos direktorius P.Liulys, vyr. buhalteris L.Puskunigis, gamybos direktorė R.Rupšienė. Įrangos darbu ir nuolatine priežiūra rūpinasi mechanikas N.Ercius, operatoriai V.Freitikas ir D.Adomavičius, meistrė V.Majauskienė.

Viena pagrindinių ir nuolatinių kontroliavimo sričių – kokybė. Nuo jos tiesiogiai priklauso produktų pardavimas ir geras įmonės vardas. Todėl gamybinis kolektyvas dirbo sutelktai, didelį dėmesį skirdamas PIK-NIK

plėšomų sūrio dešrelių kokybei ir maisto saugai užtikrinti: atskyrėme gamybines patalpas pagal sanitarines zonas, sumontavome higieninę stotelę aukšto sanitarinio lygio zonose, įsigijome dar vieną 50 t pasterizuoto pieno laikymo talpyklą. Taip pat atlikome remontą žaliavinio pieno priėmimo laboratorijoje, įsigijome naujų baldų bei įrangos – pieno analizatorių „DeltaInstruments LactoScope“, kuris užtikrina pieno ir pieno produktų tyrimų tikslumą.



Naujos poilsio ir valgomojo patalpos.

Gamybos naujovės – kasmetis „Šilutės Rambyno“ gamybininkų uždavinys. Per 2013 metus atnaujintos PIK-NIK plėšomų sūrio dešrelių pakuotės bei pajvairinti išfasavimai. Gegužės mėnesį startavo naujas produktas išskirtinėje juodoje matinėje pakuotėje – PIK-NIK plėšomos sūrio dešrelės su pikantiškais prieskoniais. Naujovę ypač pamėgo mūsų vartotojai. Šio sūrio gamyboje nenaudojama konservantų, dažiklių bei kitų papildomų maisto priedų: spalvą, skonį ir originalumą suteikia ypatingi prieskoninių žolelių, pipirų bei kadaginės uogos (kajano pipiro) deriniai.

(Nukelta į 6 psl.)



FOTOKALEIDOSKOPAS

„Dobilo“ stendai – informatyvi naujovė

Šiais metais sukako 10 metų, kai Telšių rajono Degaičių seniūnijos Pasvaigės kaimo ūkininko Andriaus Domarko pieno ūkis verčiasi ekologiškai ūkininkaudami.

„Žemaitijos pienas“ sumanė informatyvią naujovę – prie įvažiavimo į ūkį pastatė išvaizdų „Dobilo“ stendą.

Panašūs stendai pastatyti ir prie įvažiavimų į ekologinius Sonatos Ulbienės ir Zitotės bei Dainiaus Dargių ūkius, kurie ekologišką pieną tiekia „Dobilo“ produktų grupei.



Nantviče – net šeši apdovanojimai žemaičių sūrininkams

116-ąjį kartą Nantwich (Jungtinė Karalystė) mieste vykusi sūrių paroda „International cheese awards“ buvo kaip reta sėkminga vieninteliams iš Lietuvos „Žemaitijos pieno“ sūrininkams. Trečius metus paeiliui čia dalyvaujanti Lietuvos įmonė iš žemaičių krašto gavo net šešis apdovanojimus.



Europos tautų sūrio konkurse lietuviškam sūriui DŽIUGAS® – pirmą vietą!

Rugsėjo 4-15 dienomis Budapešte įvyko Szega Foods suorganizuotas renginys „Cheese Contest of European Nations“. Pristatyta 15 geriausių Europos sūrių iš įvairių šalių ir, žinoma, Lietuvos. Mūsų šalies atstovavo 24 mėnesius brandintas kietasis sūris DŽIUGAS® Delicate.

Lietuviškasis sūrių karalius DŽIUGAS® paskelbtas pirmos vietos nugalėtoju ir pelnė geriausio sūrio tarp užsienietiškujų Vengrijoje vardą.



Sūriui DŽIUGAS® nusilenkė ir vokiečiai

Spalio 5-9 dienomis Kelne įvykusioje didžiausioje pasaulyje tarptautinėje žemės ūkio, maisto produktų ir gėrimų parodoje „Anuga 2013“ sūris DŽIUGAS sulaukė išskirtinio įvertinimo. Šio sūrio rinkinys su medumi ir suvenyru buvo paskelbtas inovatyviausiu ir sulaukė „Top innovations of Anuga 2013“ apdovanojimo.



Dalia Grybauskaitė padovanojo lietuvišką sūrį Angelai Merkel

Savo Facebook profilyje Lietuvos Respublikos Prezidentė Dalia Grybauskaitė rašė: „Pasveikinau Vokietijos kanclerę Angelą Merkel su pergale rinkimuose. Padovanojau jai Europoje itin pamėgtą lietuvišką sūrį DŽIUGAS®. Kanclerė ne tik mėgsta lietuvišką sūrį, bet ir tvirtai palaiko Lietuvą ginčė dėl prekybos ribojimų“.



Geriausios Lietuvos melžėjos pienu tiki „Žemaitijos pienui“

Šiais metais net trys melžėjos, pienu tikiandčios „Žemaitijos pieno“ bendrovei, konkurse užėmė aukščiausias vietas. Tai Alina Butkevičienė iš Kretingos rajono, Lina Snegiriovienė iš Pagėgių savivaldybės ir Rūta Daukševičienė iš Utenos rajono.



Gruodį savo jubiliejinus gimtadienius arba sukaktis šventė 3 ūkininkai, piena tiekiantys „Žemaitijos pienui“.

50 metų jubiliejus sukako **Virginijai Urbonui**, gyvenančiam Plungės rajone, Pabrungo seniūnijoje, Kaspariškės kaime.

60 metų sukaktis šventė Skuodo rajono Aleksandrijos seniūnijos Gėsalų kaimo ūkininkė **Virgina Gureckienė** ir Mažeikių rajono Tirkšlių seniūnijos Užlieknės kaime gyvenanti **Regina Balienė**.

Jų pasveikinti atvyko Lietuvos pieno ūkių asociacijos administracijos direktorė Rigilda Baniienė, „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo direktoriaus pavaduotoja Liudvina Skurdalienė, vadybininkės Jolanta Lekienė ir Jurgita Zaboraitė.

Šv. Kalėdos sukvies prie bendro stalo

Virginos ir Adomo Gureckų ūkis — įsikūręs Gėsalų kaime, Skuodo rajone. Virgina užaugo Mažuosiuose Rūšupiuose su trimis broliais ir seserimi. Baigusi studijas Klaipėdos buhalterinės apskaitos technikumė, atsikėlė gyventi į Gėsalų kaimą, kur pradėjo dirbti vietiniame kolūkyje buhalterė. Tokias pareigas Virgina turi ir šiandien, tik jau Gėsalų žemės ūkio bendrovėje.

Anot Virginos, Gureckų šeimyna visada augindavo gyvulių, po tru-

putį plėsdami ir didindami savo ūkį. Ūkininkai gavo ES paramą pusiau

natūriniam ūkiui bei įgyvendino Pieno direktyvą. Pastaroji itin pravertė spartinant ir gerinant melžimo procesą.

Jau 10 metų ūkininkai piena tiekia „Žemaitijos pienui“. Virgina ir Adomas, padėdami vienas kitam, puikiai tvarkosi ūkio darbuose.

Darnioje, darbščių ūkininkų šeimoje užaugo trys sūnūs. Saulius ir Dalius šiuo metu dirba užsienyje. Kęstutis — baigęs mokslus, įsikūrė Klaipėdoje.

Per didžiąsias metų šventes šeima visada stengiasi susirinkti prie šventinio stalo, pabendrauti, pasidalinti rūpesčiais ir pasidžiaugti geromis naujienomis. Taip ir šios šv. Kalėdos sukvies visus artimuosius į vieną ratą.

Virgina Gureckienė.

Tikslo link — mažais žingsneliais

Virginijus Urbonas visą jaunystę praleido gyvendamas mieste. Klaipėdos žemės ūkio technikumė įgijo zootechniko specialybę. Nors specialybė susijusi su žemės ūkiu, ūkininkauti pradėjo ne iš karto. Gyvendamas mieste turėjo savo versliuką ir tik po vestuvių išsikėlė į kaimą.

Ūkininkavimo ėmėsi, kai Virginijui pirmąją karvę padovanojo uošvienė, o iširę kolūkiai suteikė galimybę gauti 10 ha žemės. Atsiradus vienai karvutei, po to atsirado antra ir trečia. Net nesuregėjo Virginijus, kaip pienininkystės ūkis ėmė didėti, darbų daugėti. Juos vyrui nudirbti iki šiol kuo puikiauusiai sekasi. Taip pat augina labai daug vištų, kalakutų bei žąsų.

Prieš trejus metus Virginijus pirmasis Plungės rajone pradėjo galvijų vakcinaciją po apsisėravimo STARTVAC. Kai kurios institucijos skeptiškai vertino iniciatyvus žmogaus ryžtą ir norą įrodyti sa-

vo teisybę. Po gero pusmečio, pamačius pirmuosius rezultatus, buvo prašoma leisti reklamuoti jo pasiekimus.

„Mano didžiausia svajonė — bandą padidinti iki 100 melžiamų karvių, o „auksinės žuvelės“ papraščiau visos reikalingiausios technikos ūkio darbams nudirbti“, — su šypsena kalba Virginijus. O šioms svajonėms pildytis padės tai, jog šiais metais pateikė paraišką „Žemės ūkio valdų modernizavimas“ paramai gauti. Ir ji skirta.

Ūkininko nuomone, norint sėkmingai ūkininkauti, svarbu, susidūrus su kliūtimis, nenuleisti ran-

Virginijus Urbonas.

kų, išlikti stipriam, energingam, nes tik įveikti sunkumai veda į per-
kį.

Prie darbo — kaip vienas kumštis

Reginos Balienės tėviškė — Užlieknės kaimas, Mažeikių rajone. Baigusi studijas Klaipėdos žemės ūkio technikumė ir įgijusi zootechnikos specialybę, moteris ilgą laiką dirbo Užlieknės kolūkyje, o jam iširus, su vyru apsisprendė įkurti savo ūkį.

Ūkininkavimo pradžia nebuvo lengva, tačiau atsakingas požiūris į darbą, priimant svarbius sprendimus, šeimos darnumas ir vienas kito palaikymas padėjo ūkiui sėkmingai augti. Per dvidešimt ūkininkavimo metų įgyvendinta ES remiamos Pieno ir Nitratų direktyvos, modernizuotas ūkis.

Šeimoje užaugo du vaikai — Vaidas ir Sonata. Abu sukūrę šeimas gyvena Užlieknėje, visai šalia tėvelių. Nors žentas Aidas įkūrė savo verslą, neatsisako prikibti ūkio darbuose. Duktai taip pat nesibodi patalkinti tėvams. Gražiu žodžiu R.Balienė mini ir marčią Gitaną: „Šauni, labai darbšti, suspėja visur — ir ūkio darbuose, ir namie

vaikus prižiūri“. Džiaugiasi moteris ir šešiomis anūkėmis, kurios visada mielai kimba į kokią lengvesnę darbėlį, kai tik sukinėjasi senelių ūkyje.

O ir savo vaikams Regina nuo mažumės skiepijo darbštumą, pabrėžiant jų svarbą šeimos gyvenime. Gal todėl ir šiandien visa darni šeimyna tiek gyvenime, tiek ūkio darbuose kartu — kaip vienas kumštis — įveikia ne tik visus sunkumus bei kliūtis, bet pasidžiaugia ir nuveiktais darbais.

Naujametinių švenčių proga Regina nuoširdžiai linki visiems ūkininkams kuo geriausios sveikatos, puikių rezultatų ir ištvėrmės ateinančiais 2014-aisiais.

Regina Balienė.

Sėkmingi „Šilutės Rambyno“ metai

(Atkelta iš 5 psl.)

Pagal Olandijos kliento pageidavimus, gaminamos naujo, švelnaus „Gouda“ sūrio skonio plėšomos sūrio dešrelės.

Įmonės darbuotojai aktyvūs visose veiklose: kėlėme kvalifikaciją, aktyviai dalyvavome mokymuose, seminaruose. Į pienininkų gretas puikiai įsilieja ir nauji specialistai — po gamybinės praktikos, baigusi Kauno Technologijos universiteto studijas, sugrįžo jauna specialistė Eglė Bučytė. Patyrusios mokytojos gamybos vadovės Birutės Archipovienės dėka ji puikiai perpranta technologinius gamybos procesus, gamybos apskaitą ir valdymo principus.

Šiais metais pagerinome darbuotojų poilsio sąlygas, įrengėme valgomąjį patalpą. Šiuo metu rekonstruojame buitines patalpas, atnaujinami dušai, tualetai.

Baigiasi darbingi ir turiningi 2013 metai, bet pakeliui į 2014-uosius — vėl nauji planai ir užduotys. Ir toliau planuojame dirbti įgyvendindami aktualius gamybinius projektus — dėl plė-

šomų sūrio dešrelių kokybės užtikrinimo, planuojama produktų atšaldymo sistema gamyboje iki reikiamų standarto reikalavimų. Taip pat numatyta modernizuoti PIK-NIK fasavimo procesą, rekonstruoti aparatinį cechą, mikrobiologinę laboratoriją. Dėmesio centre — pakavimo medžiagų sandėliavimo užtikrinimas — patalpų rekonstrukcija, mechaninio baro buitinių ir poilsio sąlygų gerinimas, nuotekų išlyginamųjų talpų įsigijimas ir kt.

ABF „Šilutės Rambynas“ komandinė dvasia ir darbuotojų lojalumas įmonei, pasišventimas bendriems tikslams bei siektiems rodikliams rodo, kad čia dirba pozityvūs, veržlūs ir sumanūs žmonės: tai generalinis direktorius A.Bladžinauskas, gamybos vadovė B.Archipovienė, technikos direktorius P.Liulys, vyr. mechanikas N.Ercius, vyr. buhalteris L.Puskunigis, kokybės vadybininkė E.Pundžiuvienė, transporto skyriaus viršininkas V.Spirgys, sandėlio vedėja D.Mauricienė ir daugelis kitų.

Renata Rupšienė
Gamybos direktorė

Pieno kokybės priklausomybė nuo pataloginių veiksmų

Produkuojamo pieno kiekiui ir sudėčiai didelę įtaką turi karvių sveikata. Sutrinka užkrečiamomis ir neužkrečiamomis ligomis sergančių karvių normalios organizmo fiziologinės funkcijos, todėl sumažėja ar visai sutrinka pieno gamyba bei pakinta jo sudėtis.

Sergančių galvijų piene dažniausiai sumažėja kazeino, riebalų ir laktozės, dėl to pablogėja pieno maistinė, biologinė, energetinė vertė bei technologinės savybės. Svarbus uždegiminių procesų galvijo organizme arba pieno liaukoje rodiklis yra somatinių ląstelių kiekis. Pieno somatinės ląstelės — tai pieno liaukos epitelinės ląstelės, leukocitai ir kt.

Sveikų karvių piene somatinių ląstelių yra nuo kelių dešimčių tūkstančių iki 100-200000 vnt./ml, o sergančių mastitais ir kitokiomis ligomis — nuo 200-400000 vnt./ml iki 20 mln./ml ir daugiau. Be to, somatinių ląstelių piene padaugėja dėl įvairių kitokių veiksmų: kai nesilaikoma melžimo zoohigienos ir melžimo technikos reikalavimų (nepakankamas paruošimas, tuščiai melžiamas tešmuo ir kt.), blogos zoohigieninės sąlygos (žemą tvartą temperatūra, šlapi pakratai ir kt.), šeriama blogos kokybės pašarais ir kt.

Sergančių galvijų piene, taip pat iš jo pagamintų produktų organoleptinių savybių pakitimų laipsnis, jų cheminė sudėtis ir fizinės savybės labai priklauso nuo ligos formos ir eigos. Ūmaus

mastito atveju sumažėja pieno termostabilumas ir jautrumas šliužo fermentui. Mastitu sergančių karvių piene gerokai padaugėjus somatinių ląstelių, daugiau ar mažiau padidėja fermentų (katalazės, šarminės fosfatazės, peroksidadzės, lipazės, amilazės, proteazės) aktyvumas.

Tokiame piene sumažėja lizocimo M kiekis. Pieno rūgštingumas gali būti 5-130T, o aktyvusis rūgštingumas — pH 6,8-8,5 ir daugiau, pieno tankis nuo normalaus sumažėja iki 1024-1025 kg/m³. Mastitu sergančių karvių piene sumažėja aminorūgščių (gliutamino rūgšties, metionino, fenilalanino, leucino, izoleucino ir tirozino). Padidėja pieno elektros laidumas. Dėl sunkaus veršiamosios karvės pieningumas per pirmuosius du laktacijos mėnesius sumažėja vidutiniškai 10 proc., o skaičiuojant per 305 laktacijos dienas — beveik 6 proc.

Karvių organizmo funkcijas, kartu ir produkuojamo pieno kiekį, sudėtį bei savybes veikia įvairūs aplinkos veiksniai: pašarai, laikymo sąlygos, klimatas, metų laikas, mocionas ir kt.

Dr. Dangulė Urbšienė
UAB „Gyvulių produktyvumo kontrolė“ konsultantė

Jeigu Jums kyla įvairiausių klausimų, susijusių su gyvulių sveikata, karvių produktyvumu ir pieno kokybės gerinimu, pasiūlykite temų, kurias galėtumėte pagvildinti kvalifikuoti specialistai.

Rašykite el.paštu: lpuia.info@gmail.com arba skambinkite telefonu (8~444) 22391. Lauksime! Kurkime laikraštį kartu!

Redakcinė kolegija

Specialistas pataria ir konsultuoja

Karvių nagų ligų profilaktika

Turbūt jau niekam nekyla abejonių, kad sveikos ir gerai besijaučiančios karvės yra produktyvios. Labai svarbus karvių sveikatos požymis yra sveikos kojos ir nagos. Karvė turi vaikšioti nepatirdama skausmo. Sveika karvė visuomet suėda daugiau pašaro, iš jos bus primelžiama daugiau pieno.

Atskiruose ūkiuose nagų ligomis

serga net 10-30 proc. visų bandoje esančių galvijų. Galvijų nagų gydymas trunka vidutiniškai 2-3 savaites, o kartais ir 2-6 mėnesius. Ligos ir sveikimo periodu labai sumažėja pieno primilžis (net iki 75 proc.). Be to, dalį labai produktyvių ir brangių veislinių gyvulių, kaip nepagydomų, tenka realizuoti mėšai. Visa tai rodo, kad nagų ligos yra labai nuostolingos, todėl jų profilaktikai ir gydymui rei-

kia skirti daugiau dėmesio. Profilaktikos priemonių nuo nagų ligų taikymas šiuolaikiniame pieno ūkyje tapo neatsiejama gero pieno ūkio tvarkymo dalimi.

Karvių nagų ligų profilaktikoje vieną iš pagrindinių vaidmenų vaidina reguliari ir profesionali nagų priežiūra. Tyrimais nustatyta, kad iš karvių, kurių nagos buvo gerai prižiūrimos ir reguliariai tvarkomos, per laktaciją primelž-

ta vidutiniškai 1500 kg pieno daugiau, negu iš karvių, kurių nagos nebuvo tvarkomos. Nagas karvėms rekomenduojama tvarkyti bent du kartus per metus. Karvės, kurių nagos reguliariai ir profesionaliai tvarkomos, mažiau jautrios ir žymiai rečiau serga įvairiomis nagų ligomis: tarpunagės dermatitu, laminitu, tarpunagės flegmona, nagų rago įtrūkimais, baltosios linijos uždegimu, nagų pado opomis ir pastaruoju metu vis labiau plintančia Mortellaro liga (pirštų dermatitu).

Dr. Renata Japertienė, Dr. Sigitas Japertas

Skelbimai

Techniką

Traktorius: T-40, dviejų tiltų T-25, hidrofikuotus rusų gamybos plūgus (dviejų korpusų), kultivatorių (2 m pločio), bulvių kasamąją, purkštuvą, vieno korpuso plūgą, 4 tonų priekabą. Tel.: 8~627 21996; 8~646 87810.

Grėblį „Dobilas-3“ (kaina 3800 Lt), 6 t mėšlo kratytuvą ROU-6 (kaina 5000 Lt), lėkštas BDT-3 (kaina 5000 Lt), 4 vietų melžimo aikštelę (kaina 2600 Lt), sėjama-ją SZ-3,6 (kaina 3500 Lt), lyginimo volus (1,40x0,70, 3 vnt., kaina 2000 Lt; 1x0,35, 3 vnt., kaina 800 Lt), 8 m traktoriaus priekabą (su dokumentais, neverčiama, kaina 6500 Lt). Tel. 8~610 02860.

Ruloninį presą CLASS, vyniotuvą, savaeigę šienapjovę. Tel. 8~612 85076.

Ritinių vyniotuvą LHO (kaina sutartinė). Tel. 8~610 72321.

Vienašę priekabą 1PTS-2 (traktoriui T-25, su dokumentais, techniškai tvarkinga, pakeistas cilindras, metalinė, paaukštinta, 260x210x90). Kaina 3700 Lt. Tel. 8~689 83459.

Buldozerį (kabinamas traktoriaus gale), lakštą (lenktas, buldozeriui gaminti). Tel. 8~614 38535.

Melžimo aparatus (elektrinius, benzininius, dyzelinius), jų dalis. Tel.: 8~618 17048; 8~620 17610.

Ūkininkas nebrangiai — grūdų žlaugtus (yra daug maistinių medžiagų). Atveža. Tel. 8~617 95612.

Gyvulius

Poni žirgus (kumelaitę, eržiliuką, kastratą). Tel. 8~650 71013.

Veršingą labai pieningos karvės telyčią (veršiuosis vasario mėn.). Tel. 8~680 95027.

Dvi karves. Tel. 8~623 19282.

Kitas prekes

Veislinį vokiečių mėsinų merinosų veislės aviną (3 m.), FORD TRANSIT priekinį tiltą, naudotą katilą „Beržas“. Tel. 8~698 78991.

Melžimo aparatus (elektrinius, benzininius, dyzelinius) ir jų dalis. Tel.: 8~618 17048; 8~620 17610.

Kvietrugius (10 tonų). Tel. 8~678 02233.

Žąsis, lietuviškas juodgalvių veislės avytes su kilmės dokumentais, ėrienos skerdieną. Tel. 8~639 89880.

Techniką

Vienašę priekabą su dokumentais. Tel. 8~673 82894.

Gyvulius

20 karvių. Tel. 8~699 29623.

Kitas prekes

Bičių vašką. Tel. 8~613 27577.

Reikalingi darbininkai dirbti ir gyventi ūkyje. Tel. 8~671 33250.

Prisiminkime sausio mėnesio šventes

Senieji mėnesio pavadinimai — Ragas, Didysis Ragutis, Siekis, Sausinis, Pusčius

Nuo pat Kalėdų iki vasario ar net kovo pradžios trunka pokalėdinis linksmybių metas, vadinamasis mėsiėdas ar mėsiėdis. Tuo metu kaime dažniausiai skerstos kiaulės, gausiai valgyta. Buvo įprastos vakaronės: susirinkus vienoje troboje ir dirbant neįmantrius darbus, dainuojama, žaidžiama, minamos mįslės. Mėnesio pradžia iki Trijų Karalių, vadinamasis tarpšventis, — tai burtų, ateities spėjimų metas. Trys Karaliai užbaigia kalėdinių arba žimos saulėgrįžos švenčių ciklą. Vėliau prasideda piršlybų ir vestuvių laikas. Vazinėjant piršliais, pravartu pasižiūrėti, kokia Mėnulio fazė. Senoliai sakydavo, kad gero vyro iš jaunaties vedybų nelauk: dūks gyvenime, nenurims. Senagaly sukurta šeima irgi dažnai išyra.

Pagal dabartinį kalendorių, Naujieji metai žimos laikotarpio šventės tarsi suskaldo į dvi dalis: Kalėdos užbaigia senuosius metus, pokalėdiniai šventvakariai užtrunka iki pat Trijų Karalių šventės. Liturginiame Katalikų Bažnyčios kalendoriuje Kalėdomis prasidėjęs laikotarpis tęsiasi iki Kristaus Apsireiškimo dienos. Taigi tą Naujųjų metų suskaldytą laikotarpį jungia Kristaus gimimo, kūdikystės, vardo suteikimo ir apsireiškimo pagonių pasauliui seka.

DIEVO MOTINA (sausio 1 d.) — Švč. Mergelės Marijos, Dievo Gimdytojos išskilmė. Taip pat Naujieji metai; Maldų už taiką diena arba Pasaulinės taikos diena;

Valstybės vėliavos diena.

TRYS KARALIAI arba KRISTAUS APSIREIŠKIMAS (sausio 6 d.); Rytų Bažnyčioje — Epifanija (graikų k. — apsireiškimas). Tai — Kristaus apsireiškimo pasauliui šventė. Ji skirta prisiminti tą Naujajame Testamente aprašytą įvykį, kai iš Rytų šalies į Jeruzalę, stebuklingos žvaigždės vedami, atkeliavę trys išminčiai klausinėjo Eroda, kur yra gimusis žydų karalius, ir pagaliau rado kūdikį su motina Marija, jį pagarbino ir atidavė atneštąsias dovanas — aukso (simbolizuoja galią, turtus, garbę), miros (simbolizuoja gyvenimą, žemiškosios egzistencijos tikrumą) ir smilkalų (simbolizuojami šventumą, dieviškąjį pradą, dvasinę palaimą, išmintį).

Liaudies sąmonėje Evangelijos išminčiai astrologai virto karaliais. Legenda sako, kad jų vardai buvę Kasparas, Melchijoras (Merkelis) ir Baltazaras. Užtat yra tradicija šios šventės metu bažnyčioje pašventinta kreida užrašyti ant namų durų ar staktos: +K+M+B. Kiekvienam karaliui yra skirtas kryželis prieš jo vardą, bylojantis apie išminčiaus šventumą. Seniau po kryželį rašydavo virš kiekvienos raidės, tokiu būdu sujungdami kryžių ir karūną.

Liaudiškos „Trijų Karalių“ vaikštytynės buvo pokalėdinio laikotarpio sveikintojų-kalėdotojų vaikštytynių tąsa. Antra vertus, tai senovinė misterijų, karnavalų, persirengėlių tradicija, susišaukianti jau ir

su būsimumis Užgavėnėmis, — kadangi žemdirbių tautosose sausio 6 dieną baigdavosi Saulėgrįžos šventė, žmonės pradėdavo žadinti (karnavalių linksmybių pagalba) šalčio sukaustytą žemę.

12-oji diena po Kalėdų (t.y. sausio 6-oji) labai seniai minima ar švenčiama diena, vadinta Ataraisiais, Krikštais. Tai paskutinė kalėdinio laikotarpio diena. Dar ikrikščioniškoje Lietuvoje tą dieną namų durys ir kai kurie daiktai būdavo kreida ar anglimi žymimi („krikštijami“ ar „aprašomi“) trimis kryžiuokais + + +, o šios dienos išvakarės — sausio 5-oji kai kur dar visai neseniai vadinta Trečiaja Kūčia ar Kūčelėmis. Kadangi viena iš kryželio simbolių yra Saulė, saulėgrįžai, ugnis, tai galbūt trys kryželiai — Šviesos pergalė prieš Tamsą ar panašiai.

Latviai duris žymėdavo Slogučio kryžiais — penkiakampėmis arba aštuoniakampėmis žvaigždėmis, o šventę vadino Žvaigždžių diena arba Žvaigždės. Be to, senovės keltai, slavai, baltai ir daugelis kitų tautų iki krikščionybės šią dieną buvo pašventę Triveidei deivei: Mergelėi (jaunatis), Motinai (pilnatis) ir senei Mirenei (juodasis mėnuo, lietuvių — tarpijos). Tad trys kryželiai galėję būti ir jos ženklas. Beje, XVI a. liaudyje šie trys kryželiai vadinti krikštais; jie turėję saugoti nuo visokios blogos įtakos.

KRISTAUS KRIKŠTAS (šiemet sausio 13 d.) — kilnojama data, švenčiama sekmadienį po sausio 6-osios). Tai grynai krikščioniška šventė, tačiau ir ji kažkokiais giluminiais saitais susijusi su prosenovinėmis baltiškomis datomis.

LAISVĖS GYNĖJŲ DIENA (sausio 13 d.) — vienas skaudžiausių, tačiau kartu ir šviesiausių mūsų naujausios istorijos įvykių; 1991 m. nuo sovietinių desantininkų žuvo trylika Lietuvos nepriklausomybės gynėjų, daugiau kaip 150 buvo sužeisti.

ŠVENTOJO APAŠTALO PAULIAUS ATSIVERTIMAS (sausio 25 d.) — tai šventė, liturginiame kalendoriuje skirta paminėti pirmųjų krikščionių persekiotojo Sauliaus stebuklingam atsivertimui. Jis tapo vienu uoliausių Kristaus mokslo skleidėjų, žinomas apaštalo Pauliaus (Povilo) vardu. Mūsų protėvių sakoma, kad sausio 25 d. iš žimos miego atsi-



25-ojo gimtadienio proga:

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:

15 metų darbo sukakties proga:

10 metų darbo sukakties proga:

Degustacijose ugdomi sūrio vertintojai!

Gražėjančios Žemaitijos sostinės centre įsikūrę Sūrio DŽIUGAS namai pateikia vis naujų malonių siurprizų.

Tuo puikiausiai įsitikinome mes, „Kalvotosios Žemaitijos“ laikraščio redakcijos darbuotojai, sužinoję, jog čia vyksta sūrio DŽIUGAS degustacijos ir, vedami smalsumo, apsilankėme. Juk Telšiuose ne kasdien tokia naujiena, be to, mūsų kraštuose tai turbūt pirma ir vienintelė nuolat veikianti sūrių degustacinė salė.

Keletas laiptelių žemyn iš Sūrio DŽIUGAS namų — ir atsiduriame šimtmete praeitimi dvelkiančioje skliautuoto rūsio menėje, anais laikais sumūrytoje iš rankų darbo plytų. Daugelis prieš čia įžengdami iš istorinės literatūros jau žinojome, kad pastate virš rūsio aidėjo praėjusio šimtmečio pradžios garsių mūsų krašto šviesuolių — rašytojo ir filosofo Vilhelmo Storostos-Vydūno, rašytojos Marijos Pečkauskaitės-Šatrijos Raganos,

Ir tikrai, nėra geresnio laiko nei dabar! Sūrio gabalėliai, iškėlę savo brandos vėliavėles su skaičiais — 12, 18, 24, 36, masina ragauti. Greitomis — neatskiriami sūrių palydovai — baltasis ir raudonasis vynas, medus, vynuogės, kriaušių skiltelės, riešutai... Mūsų laukia gurmaniška puota!

Pradžių pradžia — sūrio DŽIUGAS vardas. Pasitelkiame fantaziją, klausydami Lauros pasakoj-

ceptą naujam gyvenimui prikėlė mūsų tautos tradicijoms ištikimi, kūrybingi ir darbštūs „Žemaitijos pieno“ žmonės.

Sūrio DŽIUGAS namai Žemaitijos sostinėje — tarsi duoklė milžinui Džiugui už jo garsų vardą, taip tinkantį gardžiam kietajam sūriui ir visam Žemaičių kraštui, kur šiam sūriui surenkamas pienas, produktas gaminamas ir brandinamas, pakuojamas. Kietasis sū-



Džiugi nuotaika lydėjo Simoną ir Ingą.



Degustacijos vadovė Laura.



poeto ir Žemaičių muziejaus „Alka“ įkūrėjo Prano Genio žingsniai, skambėjo keletą metų čia veikusios vyskupo Motiejaus Valančiaus „Saulės“ gimnazijos gimnazistų juokas...

Bet palikime, nors ir įspūdingą, Respublikos gatvės 49-ojo namo istoriją nuošalyje, nes į mus žvelgia šypsena spinduliuojanti Laura, šios degustacijos vadovė. Kaip tikra šeimininkė ji pasirūpina, kad visi patogiai įsitaisytume už tvirtų ažuolinių stalų. Plevenančios žvakės apšviečia sūriais nukrautus medinius padėklus su užrašu: „Laikas paragauti — laikas įvertinti!“.

mos legendos apie mitologinį Telšių miesto įkūrėją milžiną Džiugą. Pasirodo, jis ne tik narsus karžygys buvęs, saugojęs žemaičius nuo priešų, bet ir išmintingas galvočius. Vedęs gražuolę Austelę, vestuvių rytą svečius vaišino nepaprasto skonio sūriu, kurio gamybos receptą jis vienas nežinojo. Šis sūris Džiugui teikęs visokeriopos stiprybės, atkaklumo ir neišsenkančios džiugios nuotaikos. Nesustabdomas laikas Anapilin nusinešė Austelę, o vėliau — ir Džiugą. Dabar galiūno vardą tebesaugo šalimais Telšių dunksantis Džiugo piliakalnis, o milžino sūrio gamybos re-

ceptą naujam gyvenimui prikėlė mūsų tautos tradicijoms ištikimi, kūrybingi ir darbštūs „Žemaitijos pieno“ žmonės.

Sūrio DŽIUGAS neturi sau lygių Lietuvoje, o tarptautinėse parodose pelnė net 23 aukščiausius apdovanojimus. Bet grįžtame prie degustavimo — vėliavėlės, įsmeigtos į sūrio gabaliukus, taip ir prašosi paimamos į rankas ir kviečia leistis į skonių kelionę. „Kietojo sūrio DŽIUGAS brandinimo kelias ilgas, bet galutinis rezultatas džiugina net didžiausius gurmanus. Šio sūrio skonių įvairovė pažadina 5 žmogaus jusles. Taip ir norisi suukti: „Umami, umami“. Tai žodis, nusakantis penktą — pagrindinį pojūtį, kai žmogus paragavęs suvokia, kad tai skanu“, — šypsodamasi kalbėjo Laura. Vėliavėlės gula ant stalo, o mes pirštais, kaip patarė degustacijos vadovė, paimame po gabalėlį 12 mėnesių brandinto sūrio. Jis — pikantiško skonio, kuris švelniai kurtena gomurį, tvirtos, vientisos ir gana gerai lūžtančios tekstūros. Įsitikiname, kad šį sūrį tinka skanauti su medumi.

18 mėnesių brandintame sūryje jau pastebėjome baltą kalcio druskų kristalėlių, o gomurys pajuto sodrų, aštroką, su švelniai juntamais džiovintais vaisiais skonį.

24 mėnesių brandintas sūris — solidus, jame atradome delikatus



sodrumą. Iš Lauros išgirdome, kad ilgai brandinti sūriai lengvai virškinami ir gerai įsisavinami, turtingi maistinėmis medžiagomis.

Paskutinioji vėliavėlė su 36-uju skaičiumi pakvietė paragauti brandžiausio — 36 mėnesių — sūrio.

„Man šis sūris skaniausias“, — pastebėjo korespondentė Danutė. Jai pritarė ir daugelis kolegų, neatsispyrę gurmaniškam skoniui ir kvapui. Sūris tarsi tirpo burnoje, švelniomis liepsnelėmis virpino gomurį, o jo norėjosi dar ir dar.

Pasak degustacijoje apsilankiusios Sūrio DŽIUGAS rinkodaros vadovės Astos Gaubienės, degustacijos naudingas tuo, kad jų metu galima paragauti ir įvertinti visų brandinimų sūrio DŽIUGAS. Parduotuvėse paprastai perkame tik vienos rūšies sūrį, todėl apie kitas rūšis mūsų nuomonė būna ribota arba subjektyviai padiktauta. Sūrio DŽIUGAS namuose rengiamos degustacijos padeda ir drąsiau rinktis derinius, juk sūrio skonį atskleidžiančių ir praturtinančių palydovų — begalė.

18, 24 ir 36 mėnesių brandinimo sūrius degustavome su rinktiniais vynais.

Sūris ir vynas — tarsi broliai dvyniai, abu brandos virsmo metu — vienas iš pieno, o kitas — iš vynuogių — pasiekę tobulybę. Žinoma, atrandant naujus skonių derinius, tiko ir vynuogės bei kriaušės skiltelės, išgirdome receptų ir patarimų, faktų apie gamybą, įdomių skaičių ir net garsių žmonių posakių apie sūrius. Laura suskubo mūsų klausinėti: „Ar ragavote DŽIUGO saldainių, DŽIUGO torto, DŽIUGO ledų?“

Dar vieną vertingą argumentą išgirdome, kodėl reikia valgyti kie-

tajį sūrį. Pasirodo, suvalgius tiek gramų sūrio DŽIUGAS, kiek sveri kilogramų, gauni minimalų organizmui reikalingų amino rūgščių kiekį, būtiną gerai savijautai palaikyti.

DŽIUGO sūryje laktozės — beveik nėra, ir tai gera žinia žmonėms, netoleruojantiems produktų iš karvių pieno.

Džiugu, kad degustuodami visi galėjome pareikšti savo nuomonę, klausinėti. Už tai iš Lauros rankų gavome dokumentą, jog sėkmingai dalyvavę degustacijoje „Šventiniai sūrio deriniai“ tapome kietojo sūrio DŽIUGAS vertintojais ir žinovais. Maloniai nustebino skani dovana, pasirodo, mes tapome 25-osios degustacijos dalyviais! Tai buvo netikėtas siurprizas.

Čia tyranti svetingumo dvasia leidžia manyti, jeigu kas Telšiuose sumanytų rengti svetingiausios vietos konkursą, toks titulas, ko gero, atitektų šiems namams, kaip šiemet Vilniuje surengtame konkurse atiteko Sūrio DŽIUGAS namams, įsikūrusiems senamiestyje ir pripažintiems svetingiausia sostinės krautuvėle.

Rytojaus dieną ypač nuotaikingai kibome į darbą, o jį baigę pagalvojome, ar čia nebus „kaltos“ amino rūgštys, esančios ilgai brandintame sūryje ir dalinančios puikią nuotaiką bei stimuliuojančios norą veikti.

Jei ir Jus paskatinome išbandyti sūrio degustacijas — daugiau informacijos rasite e-parduotuvėje: www.dziugashouse.lt ir facebook'o profilyje Legendinis sūris DŽIUGAS.

Algirdas Dačkevičius

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 Baniėnė,
Diana Abelkienė; Irena Baltrušaitienė;
Jolanta Bitinienė; Rimantas Banevičius;
Mindaugas Čėjuskas.

Spausdino Šiaulių „Titnago“ spaustuvė.
2 sp. l. Leidžiamas
nuo 1995-09-23, kartą per mėnesį.
Tiražas 3200 egz.

Pienininkystė

Leidinyje platinamas Lietuvos pieno ūkių asociacijos nariams, AB „Žemaitijos pienas“ darbuotojams ir pieno tiekėjams

[Džiuga.kime](https://www.facebook.com/legendinis.suris.dziugas)
Legendinis sūris DŽIUGAS