

Šiame
numeryje
skaitykite:

3 psl.

Sveikintina šilališkių
vadovų iniciatyva,
remiant pieno ūkius

Vaikai pradžiuginti
mokyklinėmis
dovanėlėmis

Sveikam gyvenimui —
ekologiški pieno gaminiai

4-5 psl.

Jiems rugpjūtis —
neeilinių gimtadienių
mėnuo

6 psl.

Pieno atidavimas ir
paruošimas melžti

7 psl.

„Žemaitijos pieno“
Klaipėdos filialas per
liepos mėnesį „suvalgė“
daugiausiai Baltosios
Varnelės ledų

Prisiminkime rugsėjo
mėnesio šventes

8 psl.

Sūrio DŽIUGAS namai —
jau Sankt-Peterburge!

PASIPLEŠOM
čempionatas — Rygoje

„Žemaitijos pieno“
valdyba sveikina



Leidžia
Lietuvos
pieno ūkių
asociacija
kartą per mėnesį,
nuo 1995.09.23.

Pienininkystė

Dirbk, kad neįpultum į nevilgtį: niekas taip neapsaugo nuo slegiamos nykumos kaip darbas. J.Becheris

2013 08 24, Nr. 8 (190)

Ekspertai Anglijoje puikiai įvertino žemaičių sūrį, o jo gamintojams dėkojo įmonės vadovas



116-ą kartą Nantwich (Jungtinė Karalystė) mieste vykusio sūrinių paroda „International cheese awards“ buvo kaip reta sėkminga vieninteliams iš Lietuvos „Žemaitijos pieno“ sūrininkams. Trečius metus paeiliui čia dalyvaujanti Lietuvos įmonės gavo net šešis apdovanojimus.

Įspūdingas renginys „International cheese awards“ laikomas didžiausia sūrinių paroda visoje Europoje — čia atvyksta geriausių sūrinių gamintojai iš viso pasaulio.

Šiomet pirmoji renginio diena tradiciškai buvo skirta profesionalams: vertintojams, degustuotojams, gamintojams bei prekybininkams. 190 profesionalių arbitrų teismui buvo pateikti 4286 sūriai, suskirstyti į 283 kategorijas, iš 27 pasaulio šalių.

„Kokybės kartelė šįsyk buvo pakelta itin aukštai, todėl 190 vertintojų komandai šiemet teko kaip reikiant padirbėti“, — neslėpė „International cheese awards“ vadovas Richardas Paulas.

„Žemaitijos pieno“ pristatytams gaminiams teisėjai buvo itin palankūs.

Lydytų sūrinių kategorijoje aukso apdovanojimas skirtas natūraliam lydytam riekelėmis pjaustytam sūriui „Mildutė“.

Patogiausios pakuotės kategorijoje geriausiai buvo įvertintas 24 mėnesius brandintas kietasis sūris DŽIUGAS, skaldytas gabalėliais 100 g pakuotėje.

Toks pat 24 mėnesių brandintas kietasis sūris DŽIUGAS apdovanotas sidabro medaliu žemyno — regiono sūrio kategorijoje.

Natūralus lydytas riekelėmis pjaustytas sūris su Provanso žolelėmis sidabrą laimėjo tarp lydytų sūrinių su priedais.

Toje pačioje kategorijoje bronzos apdovanojimas atiteko lydytam natūraliam riekelėmis pjaustytam sūriui su juodaisiais pipirais.

Dėl galimybės plėsti eksporto rinkas „Žemaitijos pieno“ sūrininkai labai džiaugėsi sulaukę specialaus „Bradbury's“ prekybos tinklo apdovanojimo, kuris ne Jungtinėje Karalystėje pagamintų sūrinių kategorijoje atiteko 12 mėnesių brandintam kietajam sūriui DŽIUGAS.

Šiuo metu kietojo sūrio DŽIUGAS jau galima įsigyti specializuotose Didžiosios Britanijos sūrinių parduotuvėse, tačiau dabar tikimasi netrukus pradėti prekybą ir didžiojoje šios šalies prekybos tinkluose.

Antrąją „International cheese awards“ dieną renginyje galėjo lankyti visi. Lietuviški sūriai tarp lankytojų buvo itin populiarūs: išparduota viskas, ką „Žemaitijos pieno“ atstovai čia buvo atvežę. Lankytojams buvo siūlomas ne tik kietasis sūris DŽIUGAS ir kiti sū-

riai, bet visai gaminiai, kuriuos galima rasti Lietuvoje veikiančiuose Sūrio DŽIUGAS namuose: DŽIUGO saldainiai, įvairūs kepiniai ir užtepėlės su DŽIUGO sūriu.

Pelnius įspūdingus apdovanojimus, įmonėje surengta daugiausiai prie šių laimėjimų prisidėjusių darbuotojų šventė.

Už nuoširdų ir didelį asmeninį indėlį, atnešusių tarptautinį pripažinimą parodoje Nantwich 2013, padėkojo bendrovės valdybos pirmininkas Algirdas Pažemecikas.

„Ačiū už Jūsų profesionalumą, pastangas, idėjas, atsakingumą ir kruopštumą, už sąžiningu darbu kuriamas vertybes. Džiaugiamės, kad Jūsų dėka galime judėti į priekį, būti kūrybingi ir siekti geriausio rezultato“, — sakė bendrovės vadovas.

(Nukelta į 2 psl.)

Sėkmingas ekologinio ūkio dešimtmetis

Šiais metais sukako 10 metų, kai Telšių rajono Degaičių seniūnijos Pasvaigės kaimo ūkininko Andriaus Domarko pieno ūkis, kuriame dirbuojasi jo tėvai ir brolis Algirdas, verčiasi ekologiškai ūkininkaudami.

Iš Domarkų gimtųjų laukų ir klonių tiekiamas ekologiškas pienas naudojamas ekologiškiems „Dobilas“ produktams — geriamajam pienui, varškei, varškės sūreliams, pagardintiems gardžiomis uogienėmis, įvairių skonių jogurtams, fermentiniam sūriui, lietuviškam sūriui ir rūgpieniui — gaminti. Todėl, suvokdamas ekologiško ūkininkavimo svarbą gaminiams ekologiškiems produktams, „Žemaitijos pienas“ nutarė prie įvažiavimo į ūkį pastatyti išvaizdų „Dobilo“ produktų grupės stendą su įrašu, jog ekologiškiems produktams ekologišką pieną tiekia Andriaus Domarko ūkis.

„Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo direktorius Mindaugas Čėjauskas mano, kad šis informacinis stendas pasitarnaus viešindamas ekologinį ūkininkavimą ir bus moralinė paskata ūkininkams toliau sėkmingai dirbti. Kita vertus, gal kas nors iš ūkininkų, pastebėjusių šį stendą, užsuks pas šeimininkus ir susidomės ekologiniu ūkininkavimu. Ūkyje visą dokumentaciją tvarko ir nuolat skaičiuoja, kad ekologinis ūkis dirbtų subalansuotai, buhalterinį išsi-

lavinimą turinti Andriaus mama Elvyra Domarkienė. Pasak jos, norint tokia ūkyje sėkmingai ūkininkauti, reikia ir papildomų žinių, ir daugiau darbo įdėti. Žinoma, ekologiškai ūkininkaujant, praverstų nuolat semtis naujausių žinių, kurias perteikti galėtų kompetentingi šios srities specialistai.

E.Domarkienės manymu, karves šeriant ekologiškais pašarais, užtikrinama gyvulių sveikata ir gerovė. Tada galima primelžti ir kokybiško pieno. Domarkai pasiruošia užtektinai ekologiškų pašarų, augina ir grūdinių kultūrų. Ankstyvoje augimo stadijoje veršeliams girdo karvių pienu. „Vadinasi, kasdien po keliasdešimt kilogramų pieno mažiau parduodame bendrovei“, — mažliai šypsodamasi sako Elvyra. Pasak jos, didesnių nuostolių ekologiniame ūkyje patiriama, jeigu karvės suserga, nes padidėja išlaukos terminas, po kurio vėl galima tiekti ekologišką pieną bendrovei. Tačiau reziumuodama Elvyra pastebėjo: „Jei gaminti, tai tik gerą produktą“. Ši nuostata visuomet buvo gajū ūkyje, o Domarkų rankose darbas tirpsta.

(Nukelta į 2 psl.)



Prie stendo, žyminčio, jog šiame ūkyje tiekiamas ekologiškas pienas ekologiškiems „Dobilas“ produktams, stabelėjo „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo direktorius Mindaugas Čėjauskas (kairėje) su darbščia Domarkų šeimyna ir mažosiomis atžalomis.

Ekspertai Anglijoje puikiai įvertino žemaičių sūrį, o jo gamintojams dėkojo įmonės vadovas

(Atkelta iš 1 psl.)

Algirdas Pažemeckas padėkos raštus įteikė: produktų vystymo technologei Vaidai Poškienei, lydėtų sūrinių gamybos vadovei Renatai Bučiuvienei, šviežių pieno produktų rinkodaros vadovei Dairai Mažonienei, meistrėi Lygijai Žadeikienei, „Džiugas“, „Germanitas“ pardavimų rinkodaros grupės vadovei Astai Gaubienei, vyr. dizaineri Jolantai Bitinienei, „Džiugas“ gamybos plėtos inžinieri Egidijai Kryževičienei, eksporto grupės vadovui Audriui Staponkui, sviesto-sūrinių gamybos vadovui Jonui Češuliui, Sūrio DŽIUGAS namai projekto vadovei Dianai Samulytei, Sūrio DŽIUGAS namai vadybininkui Romusui Jarulaičiui, UAB „ČIA Market“ direktorei Astai Dovydauskienei, eksporto gru-

pės vadovei Larisai Ganzijevai, klientų aptarnavimo vadovei Linai Vaitkienei, UAB „Nepriklausomų tyrimų laboratorija“ vadovei Gražinai Norkevičienei, mikrobiologei Vandai Mikalauskienei. Nepamiršta ir kolektyvų darbuotojų, kurių profesionalumas atnešė įmonei Jungtinės Karalystės parodoje didžiulę sėkmę.

Padėkos raštai ir dovanos skirti sviesto-sūrinių gamybos cecho, lydėtų sūrinių gamybos cecho, eksporto skyriaus kolektyvams.

Padėkos raštais taip pat įvertinti operatorė Eugenija Vičiuvienė, meistrė Milda Užpalienė, gamybos darbininkė Zita Sankauskienė ir meistras Algirdas Jucys.

Daugiau informacijos: www.dziugashouse.lt



Andriaus Domarko tėvai Elvyra ir Stasys išpuoselėtoje sodyboje.

(Atkelta iš 1 psl.)

Darbštumu sunkiai kam nusileistų Andrius. Jo žinioje — visa technika. Vadinasi, nuo jo labai priklauso, kaip javo sėkla birs į dirvą, koks bus nuimamas derlius ir kokį pašarą kramtys piendavės.

Darbų nesikrato ir jo brolis Algirdas. Prie visų ūkio darbų labai pagelbsti krikščionis Paulius, pas Domarkus baigęs „darbinius universitetus“, o šiuo metu studijuojantis aukštojoje mokykloje. Bet ir šią va-

sarą jis plušėjo pas krikščatėvius. Ne vienas. Dar savo pusseserę Moniką iš Vilniaus, kuri rugsėjį pravers 10 klasės duris, pasikvietė. Mergina kilusi iš Žemaitijos, todėl ir traukia šie kraštai. Be to, tikslųjų mokslų mėgėja, tad drąsiai ropščiasi į traktoriaus kabiną ir čiumpa už vairo. Nesibodi ir kitokių ūkiškų darbų. Besilankant pas Domarkus, merginą išvydome teptuku dažančią žemės ūkio padargus.

Geras tarpusavio supratimas ir

Sėkmingas ekologinio ūkio dešimtmetis



Žaliasis diplomus liudija apie ūkininko tinkamą kvalifikaciją.

nepriekaištingai rikiuojami darbai nuolat lydi Domarkų šeimą. Elvyra nuo mažumės pajuto darbo skonį, vėliau buvo išvykusi į Telšius dirbti, bet nugalėjo Pasvaigės kaimo trauka. Čia gražiai rekonstruotoje tėvelių sodyboje ir dabar gyvena. Akį traukia ne tik gyvenamasis namas, bet ir įspūdinga pavėsinė su židiniu, vasarinė virtuvė, trinkelėmis grįstas kiemas. Žinoma, pradžia, kaip ir daugeliui ūkininkų, Domarkams nebuvo lengva. Pirmiausia kibo statyti modernius gyvulininkystės pastatus. Šeimininkai prisipažįsta, kad daug pasiremta europine parama. Beveik visiškai apsirūpinta žemės ūkio technika. Ir šiemet įsigijo traktorių bei grėblį-

vartytuvą. Reikėtų tik kombaino.

Atkaklus, sąžiningas bei nuosirdus darbas nelieka nepastebėtas. Tai Domarkams primena 2010-ųjų metų dovana „Metų ūkiui“. 2011 metais surengtoje geriausių „Žemaitijos pieno“ ūkininkų šventėje Andriaus Domarko tėvas Stasys, atstovavęs geriausiems pagal pieno kokybę pieno ūkiams, parvežė į namus nugalėtojo prizą. Po metų panašioje šventėje Domarkų ūkis buvo įvertintas 2012-ųjų metų geriausiu ekologiniu ūkiu. „Mūsų tėvai, mes ir vaikai visuomet pienui tiekėme ir tiekiami vienai bendrovei — „Žemaitijos pienui“, todėl, kad ja pasitikime ir maloniai bendradarbiaujame“, — sako Elvyra.

Ūkininkaudami ekologiškai, Domarkai ir patys pripažįsta tik ekologinį gyvenimo būdą — kas paragautų jų bulvių ar daržovių, nesunkiai pajustų išskirtinį skonį.

Lengvai ir dalykiškai bendraudama Elvyra, nesunkiai randa kalbą ir su savo kolegoms ūkininkais, ir su specialistais. Ypač ji vertina puikų savo srities žinovą veterinarijos gydytoją Viktorą Stonkų. Į jį galima kreiptis bet kuriuo paros metu. Gera, kai neapleidžiama tėvų ir senelių žemė, o ji nuolat puoselėjama. Ir ne atmetinai, ne žvalgantis laimės užsienyje, o prisidedant prie mūsų visų stalui gaminamų ekologiško produktų, ypač ant kurių puikuoja prekiniu „Dobilo“ ženklas.

Algirdas Dačkevičius



Dešimtokė Monika, nors dabar vilnietė, bet žemaitiška prigimtis ją kviečia į kaimą, kur visą vasarą plušėjo, neskirstydama darbų ir jų nesirinkdama.



Gera gyventi tokiaime name ir savo rankomis sukurtoje aplinkoje.

Puoselėjime sektinas iniciatyvas

Sveikintina šilališkių vadovų iniciatyva, remiant pienu ūkius

Šilalės rajonas — žemdirbiškas. Apie 75-80 proc. gyventojų užsiima žemės ūkio veikla. Rajono gamtinės sąlygos palankios pieno ūkiams vystyti. Šiuo metu rajone yra 3308 karvių laikytojai, turintys 17 tūkst. 360 karvių. Esame rajonas, Lietuvoje turintis daugiausiai galvijų.

Per pastaruosius metus ūkiai stambėjo, išmilžis iš karvių didėjo, tačiau 2013 metais (sausio 1 d.), palyginus su 2010 metais, karvių sumažėjo 501. Šiuo metu laikomų karvių gerokai padidėjo, matyt, tam įtakos turi padidėjusios pieno kainos.

Siekiant sėkmingai konkuruoti bendroje rinkoje, rajone pieno ūkiai turi stambėti, t.y. priartėti prie išsivysčiusių ES šalių pieno ūkių. Tačiau mūsų žvilgsnis turi krypti ir į smulkesnius ūkius, t.y. šeimos ūkius, laikančius 10-30 karvių. Šeimos ūkiai lankstesni, geriau geba prisitaikyti prie diktuojamų rinkos sąlygų, ūkio darbus atlieka šeimos nariai. Tokių ūkių rajone priskaičiuojama 248, kurie laiko 25 proc. (4313 vnt.) karvių.

Didieji ūkininkai, pradėdami 2004 metais, dalyvavo daugelyje kaimo plėtros programų ir yra

savo ūkiuose įdiegę naujas žemės dirbimo, pašarų ruošimo, gyvulių šėrimo technologijas. Šiuo metu daugelis ūkininkų mato karvėms melžti pasitelkti robotus. Tai laiko klausimas.

Sveikintinas Žemės ūkio ministerijos požiūris į smulkesnius ūkius, būtent šeimos ūkius. Pritariame, kad smulkesniems ūkiams šiuo metu turi būti nukreipta didesnė investicijų dalis.

Labai aktualus klausimas — kontroliuojamų karvių bandų ir karvių mažėjimas. Rajono savivaldybės vadovai, rajono Taryba, suprasdami susidariusią padėtį, priėmė sprendimą „Dėl kaimo ūkių plėtros programos pakeitimo“. Programoje numatyta ūkininkams, laikantiems iki 20 karvių ir kontroliuojantiems bandas bei sėklinantiems karves pieninių veislių bulių sperma, kompensuoti iki 50 proc. sėklinimo išlaidų.

Rajono pieno gamintojams už 2012 metus už pienu išmokėta 4,47 mln. Lt atsietų papildomų nacionalinių tiesioginių išmokų.

Pieno ūkio modernizavimas ir restruktūrizavimas yra viena prioritetinių pieno ūkio plėtros krypčių. Investicijų reikia pieno gamybos efektyvumui, žalio pieno kokybei gerinti, veterinarijos ir higienos reikalavimams įgyvendinti. Pagrindinės investicijų kryptys yra skirtos šaldymo ir melžimo įrangai, gamybinių pastatų renovacijai ir naujų statybų bei pašarų ruošimo technikai ir mėšlo utilizavimo įrangai įsigyti. Daugiausia investicijų reikia naujiems ūkiams, kuriuose būtina ne tik statyti tvartus, bet ir įsigyti pašarų ruošimo technikos, atnaujinti ganyklas, įrengti mėšlides ir silosines.

Pieno ūkis Lietuvoje turi ne tik ekonominę, bet ir socialinę reikšmę. 2000 m. pienas sudarė 17



Savo šeimos ūkyje Šilalės rajono Pajūrio seniūnijos Reistrų kaime puikiai darbuojasi Petras ir Jolanta Drukteiniai, pienu tiekiantys „Žemaitijos pieno“ bendrovei.

proc. Lietuvos bendrosios žemės ūkio produkcijos vertės, o pieno produktų eksportas — daugiau nei 30 proc. viso žemės ūkio ir maisto produktų eksporto. Pieno ūkis ir ateityje išliks prioritetine žemės ūkio šaka. Konkurencingas pieno ūkis, orientuotas į vidaus ir užsienio rinką, gamintojams užtik-

rins darbo vietas ir pajamas, o vartotojams tiesiog geros kokybės pieno produktus.

Algimantas Olendra
Šilalės rajono savivaldybės administracijos Žemės ūkio skyriaus vedėjas

Vaikai pradžiuginti mokyklinėmis dovanėlėmis

Jau ne vienerius metus Lietuvos pieno ūkių asociacijos Paramos lėšų fondas, artėjant Rugsėjo 1-ajai, mokyklinėmis dovanėlėmis paremia besimokančius gausių šeimų vaikus, kuriems tokia parama yra svarbi.



Mokyklinės dovanos perduotos vaikių tėveliui Artūriui Urniežiui.



Daukšų dukreles Ugnę ir Miglę mokyklinėmis dovanėlėmis apdovanojo Lietuvos pieno ūkių asociacijos direktorė Rigilda Baniene.

Pasak Lietuvos pieno ūkių asociacijos direktorės Rigildos Banienes, remtinai šeimas rekomendavo atsakingi darbuotojai iš „Žemaitijos pieno“, „Šilutės Rambynų“ ir „Klaipėdos pieno“.

„Klaipėdos pieno“ krovėjo Artūro Urniežiaus šeimoje auga trys vaikai — šešiametė Rugilė, aštuonerių Kristupas ir dešimties metų Domantas. Netrukus pasaulį turėtų išsvysti ir ketvirtoji Urniežių atžala. Vaikučiams nupirkta pačios būtiniausios mokyklinės prekės — kuprinės, rašymo šašiuviniai, piešimo priemonės.

Su mokyklinėmis dovanomis aplankyta ir Telšių rajone, Degaičiuose, gyvenanti „Žemaitijos pieno“ vartotojo laboranto Rolando Dauk-

šos šeima. Joje — net 5 dukros. Apilankymo dieną namuose buvo tik jaunėlės — būsimoji trečiokė Miglė ir penktokė Ugnė. Jos ir pasidžiaugė dovanomis. Mažųjų vyriausiosios sesutės Eglė ir Raimonda siekia didesnio išsilavinimo, o Raminta lankys Vincento Borisevičiaus gimnazijos 3 klasę.

Labiausiai yra pagarsėjusi Raimonda. Kaip sunkiaatletė, savo amžiaus grupėje šalyje ji yra pelniusi aukščiausių apdovanojimų. Mažosios — Miglė ir Ugnė — ir toliau ruošiasi nesisukti su daina. Gal kuri nors iš jų taps ir garsia dainininke.

„Pienininkystės“ informacija

Sveikam gyvenimui — ekologiški pieno gaminiai

Vis daugiau žmonių atkreipia dėmesį į maisto kokybę ir stengiasi rinktis kuo vertingesnius bei kokybiškesnius produktus. Tokiomis išvadomis džiaugiasi gydytoja dietologė, dietologijos klinikos „Dietos sistema“ vadovė, medicinos mokslų daktarė Edita Gavelienė.

Su ja — pokalbis apie pieno produktų naudą kiekvieno sveikatai ir grožiui.

— Kiek reikia per dieną suvartoti pieno produktų norint būti sveikiems ir energingiems?

— Pieno produktai bet kurio amžiaus žmogui suteikia lengvai įsisavinamą baltymų, fosforo, magnio, vitamino A ir kitų maistinių medžiagų. Tačiau svarbiausia medžiaga, dėl kurios rekomenduojami pieno produktai — kalcis. Rūgusio pieno produktai turtingi dar ir naudingosiomis bakterijomis. Kiekviename amžiaus periode, taip pat priklausomai nuo lyties, fizinio aktyvumo, reikia skirtingo šių medžiagų kiekio. Mažiausias rekomenduotinas kiekis — maždaug dvi stiklinės pieno arba kefyro, arba apie 100 g varškės.

— Kuo ekologiški pieno pro-

duktai vertingesni nei įprasti?

— Ekologiški pieno produktai, kaip ir kiti maisto produktai pagaminti iš ekologiškų žaliavų, apsaugo žmogaus organizmą nuo galimų nepageidaujamų priedų. Pavyzdžiui, pesticidų ar sunkiųjų metalų likučių.

— Ar ekologiški pieno produktai gali padėti norintiems sulieknėti?

— Ne. Ekologiški produktai vertingi dėl savo sudėties be nepageidaujamų priedų, o ne dėl pagalbos liesėjant. Ekologiški produktai gali būti įtraukti į liesėjančiųjų racioną, bet jeigu asmuo valgyt jam netinkamą, tai yra per didelį, kad ir ekologiškų produktų, kiekį, sulieknėti nepavyks.

— Kurie pieno produktai vertin-

giausi žmogaus organizmui — jogurtai, pienas, varškė, sūris?

— Kiekvienas pieno produktas vertingas ir naudingas. Vertingumo eilėje jie rikiuojasi vienas greta kito.

— Ar yra tokių, kuriems pieno produktai gali pakenkti?

— Pieno produktai nerekomenduojami sergantiesiems kai kuriomis ligomis. Pirmiausia asmenims, kurie alergiški nors vienam pieno baltymui: kazeinui, laktoalbuminui ar laktoglobulinui. Taip pat žmonėms, neturintiems ar turintiems per mažai pieno cukrų laktozę virškinančio fermento — laktazės. Pastaroji „bėda“ gali būti išspręsta renkant rūgusio pieno produktus, kuriuose laktazės likę labai mažai arba rinkdamiesi belaktozius pieno produktus.

— Mitas ar tiesa, kad suaugusiems vartoti pieno produktus nepatariama?

— Netiesa, kad vyresnio amžiaus žmonėms nereikalingi pieno produktai. Vyresnio amžiaus asme-

nims, kaip ir vaikams pieno baltymas labai gerai įsisavinamas.

— Kodėl į vaikų racioną privalo būti įtraukti pieno produktai?

— Pieno produktai vaikams labai reikalingi dėl kalcio, kuris būtinas augančiam organizmui, bei lengvai įsisavinamų baltymų. Žinoma, svarbus ir fosforas bei kitos medžiagos, kuriomis turtingi pieno produktai.

Ar žinojote, kad nuo senų laikų vertinamas rūgpienis — idealus produktas ir sveikatai, ir grožiui? Ne veltui jis vadinamas sveikatos, gyvybingumo ir grožio eliksyr.

Rauginti pieno produktai pagal mitybinę vertę mažai skiriasi nuo pieno, iš kurio jie buvo pagaminti, tačiau šiek tiek skiriasi tam tikromis savybėmis.

Mikrofloros rūgštigumo procese išskiriama pieno rūgštis didi-



na šio produkto rūgštigumą, juose daug daugiau B grupės vitaminų, ypač B2 ir B12.

Rauginti pieno produktai virškinami ir pasisavinami kur kas geriau už pienu. Juos gali vartoti žmonės, kurie netoleruoja pieno.

(Nukelta į 6 psl.)



Rugpjūtį savo jubiliejinius gimtadienius ar sukaktis šventė aštuoni ūkininkai, pieną tiekiantys „Žemaitijos pienui“.

40 metų sukaktį šventė **Rimantas Vizgirdas** iš Rietavo savivaldybės Vatušių kaimo.

50 metų jubiliejai sukako Šilalės rajono Žadeikių seniūnijos Dulkių Lauko kaimo ūkininkei **Reginai Urnikienei**, **Remigijui Skurdeliui**, gyvenančiam Šilutės rajone, Katyčių seniūnijoje, Antšyšių kaime, **Ceslovui Legačinskui** iš Šilalės rajono Uzynos seniūnijos Paežerės kaimo ir **Stasiui Eringiui** iš Telšių rajono Viešvėnų seniūnijos Vembūtų kaimo.

60 metų sukako **Vytautui Skurdeliui**, gyvenančiam Natkiškių seniūnijoje, Natkiškių kaime.

70 metų sukaktį paminėjo Plungės rajono Girdvainių kaimo ūkininkė **Elena Bočkienė** ir Vilkyškių seniūnijoje, Pa-

gėgių savivaldybėje, Vilkyškių kaime gyvenantis **Algimantas Daulenskis**.

Jų pasveikinti atvyko Lietuvos pieno ūkių asociacijos administracijos direktorė Rigilda Banienė, „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininkai Aidas Stočkūnas, Petras Kulvietis, Vidmantas Bajarūnas, Jurgita Zaboraitė, Gvidas Domarkas ir Karolina Gečaitė.

Svarbiausia — santarvė šeimoje

Elena Bočkienė kilusi iš Veiviržėnų miestelio, o ūkininkauja sodyboje Girvainių kaime, į kurią daugiau kaip prieš 40 metų atvyko su vyru Bronislovu.

Šeimoje Elena augo su broliu ir seserimi. Kadangi tėveliai gyveno ūkiškai, tai nuo mažumės Elena jiems pagelbėdavo darbuose. „Primelždavau tiek, kad ir panešti viena pati sunkiai galėdavau, — prisiminusi vaikystę pasakoja Elena. — Maža visai buvau, o melžti jau mokėjau ir tuo nuoširdžiai didžiudavau“.

Elena ūkininkauja itin atsakingai — visada rūpinasi ne tik ūkiu, bet ir auginamų gyvulių gerove, kurie apsupti nepriekaištingu jos dėmesiu ir rūpesčiu. Pieną ūkininkė tiekia tik „Žemaitijos pienui“. Net susiklosčius aplinkybėms, kai pagal reikalavimus būtinai reikėjo įsigyti šaldytuvą, ūkininkė atsiskakė pienui tiekiti kitos įmonės

pieno supirkimo punktui, esančiam visai šalia. Kol įsigijo šaldytuvą, pienui tiekė net už 7 kilometrų Endriejave esančiame „Žemaitijos pieno“ supirkimo punktu.

Tvirtu būdu ir pastovumu siekiančioje Elenos šeimoje užaugo trys darbštūs vaikai: Dalia, Danguolė ir Antanas. Antanas su žmona Vaida ir vaikais gyvena kartu su Elena. Ūkininkė džiaugiasi ir šauniu dešimties vaikaitių bei trijų provaikaitių būriu.

Vaida, švelniai anytą vadindama „mama“, ją apibūdina esančią nuoširdžią, ramaus būdo, visada besišypsančią, nesiskundžiančią gyvenimu ir stiprią moterimi.

Gražios sukakties proga Elenai artimieji surengė staigmeną — šventę suorganizavo „ant vandens“ išnuomotame laive, kuriuo plaukiodama sukaktuviniškai kartu su kitais penkiasdešimčia svečių mėgavosi marių ir pakrančių grožiu.

Artimieji visada noriai padeda Elenai ūkiu darbuose bei prižiūrėti itin išpuoselėtą sodybą, apsupant įvairiausių gėlių žiedų ir padabintą dekoratyviais medeliais.

Elena visiems ūkininkams linki sveikatos ir santarvės šeimose, nes be jų sunku ką nors pasiekti.



Elena Bočkienė.

Darbai tirpte tirpsta

Ceslovas Legačinskas užaugo Tujainių kaime, Šilalės rajone, ūkiškai gyvenančioje šeimoje su penkiais seserimis. Baigęs studijas Rietavo žemės ūkio technikume ir, įgijęs elektromechaniko specialybę, kurį laiką dirbo Iždonų kolūkyje. Prieš 27 metus su žmona Nijole atsikėlė į jos tėviškę Paežerės kaime, Šilalės rajone, kur įkūrė klesintį ūkį.

Česlovo įgyta darbinė patirtis labai pravertė — savo jėgomis pastatė fermą, įrengė lagūną, pieno liniją ne tik fermoje, todėl ir ganykliniu laikotarpiu pievoje melžia mechanizuotai — taip sutaupo ne tik laiko, bet ir užtikrina gerą pieno kokybę. Kiti darbai ūkininko rankose taip pat tirpsta. Tai matosi pažvelgus į puikiai įrengtą namą, išpuoselėtą sodybos aplinką, prie šalia namų esančio tvenkinio pastatytą pirtelę bei jaukią pavėsinę.

Sutuoktiniai užaugino tris dukras: Astą, Vaidą ir Giedrę. Darnioje Legačinskių šeimoje auga ir Česlovo sesers sūnus Aurimas. Nors Aurimui tik 14 metų, jis šaunus pagalbininkas darbuose. Vaikinas suspėja ne tik svarbiausius darbus nudirbti, bet ir futbolą pažaisi. Jis dalyvavo ir bėgimo varžybose. Vyriausioji dukra Asta, baigusi medicinos mokyklą Kaune, šiuo metu augina dukrelę Melitą (1 mėn.). Kiek vyresnis — pu-

santrų metų — Giedrės sūnelis Ugnius. Jis, būdamas smalsus ir judrus vaikas, visada susiranda smagios veiklos senelių sodyboje. „Vaikas puikiai žino net kaip reikia įjungti kompresorių, tik dar

nepasiekia“, — su šypsena pasakoja Česlovas. Pati Giedrė šiuo metu studijuoja maisto saugą Veterinarijos akademijoje.

Vaida, baigusi socialinių mokslų studijas Vytauto Didžiojo universitete, dirba Kaune. Nijolė ne tik puiki šeimininkė ir mama, ji atranda laiko ir visuomeninei veiklai — yra vietinės bendruomenės seniūnaitė. Vyra Nijolė apibūdina kaip ūkišką, darbštų ir atsakingą žmogų. Artimiausiuose Česlovo planuose — atnaujinti techniką, įsigyti naują krautuvą.



Česlovas Legačinskas su žmona Nijole, dukra Giedre ir anūku Ugniumi.

Susibūrimų bei vakarėlių siela

Tėvelių paklaustas: „Ar norėsi ūkininkauti?“, Rimantas Vizgirdas, būdamas vos 17 metų, ilgai nesvarstęs atsakė: „Žinoma“. „Labai jau norėjau vairuoti traktorių“, — savo ūkiui skaičiuodamas penkioliktus metus, šmaikštuoja Rimantas, užaugęs Vaitušių kaime.



Rimantas Vizgirdas su žmona Birute.

Baigęs studijas Rietavo technikume ir įgijęs elektriko specialybę, kiek vėliau studijuodamas verslo ir komercijos mokslus Rietavo aukštesniojoje žemės ūkio mokykloje, sutiko ir savo būsimą žmoną Birutę. Sutuoktiniai augina sūnų Mantą (14 m.) ir dukrą Audrą (10 m.). Mantas jau ketveri metai yra Lietuvos skautų narys — taip ugdo ne tik tvirtą būdą, bet ir sąmoningą požiūrį į gyvenimą. Jis visada atranda laiko ne tik draugams, bet noriai padeda tėveliams darbuose.

Jaunėlė Audra mokosi Rietavo meno mokykloje, puikiai groja pianinu. Su pussesere Saule Klaipėdos krašto muzikos ir meno mokyklų fortepijoninių ansamblių festivalyje „Muzika sujungia mus“ pelnė laureatės vardą, o Mažeikių Vytauto Klovos muzikos mokyklos įteiktame padėkos rašte Audra įvardinta kaip Žemaitijos kraštų jaunųjų pianistų konkurso-festivalio diplomante. Polinkį muzikai mergaitė greičiausiai paveldėjo iš senelio, kuris mokėjo groti klarnetu.

Ūkininkai gali didžiuotis išpuoselėta, su meile prižiūrima, ne kartą įvardinta kaip pavyzdinčiausia sodyba. Prie jos priežiūros nemažai prisideda Rimanto mama Jadvyga, kuri ilgą laiką dirbo Rietavo veislių tyrimų punkte, kur labai pamėgo augalininkystę. Iš įvairiausių gėlių ir medelių sukurtu grožiu moteris papuošia sūnaus sodybą.

Rimantas, anksčiau auginęs bites ir mėgdavęs pažvejoti, dabar laisvalaikį leidžia medžiiodamas, yra medžiotojų būrelio „Stumbras“ narys. Šis pomėgis dažnai praverčia saugant auginamų kukurūzus nuo šernų.

Rimantas džiaugiasi, kad žmona Birutė yra ne tik puiki šeimininkė, supratinga mama ir žmona, bet moka vairuoti ir traktorių. O Rimantą Birutė savo ruožtu apibūdina kaip darbštų, mandagų, turintį puikų humoro jausmą žmogų, kuris dažniausiai yra susibūrimų bei vakarėlių siela.

Vizgirdai su giminaičiais buvo nuvykę į Slovakiją ir šią kelionę noriai pakartotų.

Rimantas visiems ūkininkams linki atrasti laisvo laiko sau, skirti nors vieną savaitę per metus nerūpestingam poilsiui.

Atsakingas ir sumanus ūkininkas

Stasys Eringis, baigęs profesinę žemės ūkio mokyklą ir įgijęs elektriko specialybę, kurį laiką dirbo kolūkio vairuotoju. Ūkiui iširus, darbuosi elektriku vienoje iš Lietuvos elektros skirstomųjų tinklų įmonių, o šiuo metu pluša įmonėje, atliekančioje elektros montavimo bei instaliavimo darbus. Vyriškis ne tik puikus elektrikas, bet ir sumanus ūkininkas.

Savo būsimą žmoną Laimą Stasys pažinojo nuo vaikystės. Likimas susiklostė taip, kad kolūkio vadovas, norėjęs išsaugoti darbštų ir atsakingą specialistą, jaunai Stasio ir Laimos šeimai skyrė namą Vembūtose, kur ir įsikūrė Eringių ūkis.

Sutuoktiniai užaugino du vaikus — Sandrą ir Gediminą. Sandra, baigusi studijas Klaipėdos kolegijoje, dirba finansininke žemės ūkio technika prekiaujančioje įmonėje. Gediminas, įgijęs išsilavinimą Mažeikių politechnikume, dirba elektriku toje pačioje įmonėje kaip ir tėtis.

Anksčiau Stasys rasdavo laiko pamedžioti — buvo medžiotojų būrelio „Šatrija“ narys. Tačiau, augant ir stiprėjant ūkiui, vis mažiau laiko likdavo mėgstamam užsiėmimui.

Ūkyje labai padeda vaikai. Laima džiaugiasi, kad ne tik susišienauti gali savarankiškai, be pagalbininkų, bet ir išvykti ilgesniam laikui be menkiausio rūpesčio, patikėdami ūkiu priežiūrą į vaikų rankas.

Laima Stasį apibūdina kaip atsakingą ir sumanų žmogų, puikiai prižiūrintį ūkyje techniką, galintį pašalinti net sudėtingiausią jos gedimą.

Darni Eringių šeimyna visiems ūkininkams linki tvirtos sveikatos, stiprės ir ištvėmės.



Stasys Eringis.

Moka puikiai prižiūrėti gyvulius

Regina Urnikienė įsitikinusi, kad itin svarbu tinkamai prižiūrėti gyvulius. Jos nuomone, veršelis, augantis šalia karvės, yra tvirtesnis ir sveikesnis negu laikomas atskirai.

Regina užaugo su dviem seserimis ir dviem broliais. Baigusi studijas Klaipėdos žemės ūkio technikumė ir įgijusi zootechnikės specialybę, kurį laiką dirbo Kašučių kolūkyje, Kretingos rajone. Su vyru Antanu atsikėlusi į Paežerės kaimą, Regina dirbo tuomečiame „Masčio“ fabrike Telšiuose. Prieš 19 metų gausi šeimyna persikraustė į Dulkių Lauko kaimą, Šilalės rajone. Prie paveldėtos žemės nusipirkę dar, pradėjo ūkininkauti. Pieną visą laiką tiekė ir tiekia „Žemaitijos pienui“.

Regina su Antanu užaugino septynis vaikus. Jauniausieji — Antanas ir Virginijus — noriai padeda



Regina Urnikienė su anūke Andrėja.

ūkio darbuose. Jei vyresnėlis domisi technikos remontu, tai jaunėlis labiau linkęs mamai padėti pri-

žiūrėti gyvulius.

Moteris nuoširdžiai linki visiems ūkininkams stiprybės ir sveikatos.

Džiaugiasi puikiais kaimynais

Algimantas Daulenskis užaugo Butkaičiuose (Jurbarko r.). Įgijęs mechanizatoriaus specialybę Raseinių žemės ūkio mokykloje, ilgą laiką dirbo traktorininku Vilkyškių tarybiniame ūkyje. Ilgainiui nusipirkę sodybą Vilkyškių kaime, kur sėkmingai įkūrė savo ūkį. Žmona Elena ne tik padeda vyrui ūkininkauti, tačiau dar dirba ir Vilkyškių vidurinėje mokykloje pedagoge.



Algimantas Daulenskis su žmona Elena.

Daulenskių šeimoje užaugo dukros Rasa ir Daiva bei sūnus Arūnas. Rasa gyvena ir dirba Šilutėje, augina sūnų Matą ir dukrą Ritą. Daivos šeima gyvena Klaipėdoje. Joje auga dukrytė Goda ir sūnus Tadas. Arūnas įsikūrė Vilniuje, eina vadovaujantis pareigas vienoje iš verslo įmonių, šeimoje augina dukrytes Beatričę ir Jorę.

Gražiai sutariantys Algimantas ir Elena ūkininkauja savo jėgomis, visada palaiko vienas kitą. Jie sulaukia ne tik vaikų pagalbos, bet ir šalia gyvenančių ūkininkų. „Šią vasarą ūkininkas Rimantas Galbuogis padėjo susišienauti, o Juozas Lukošius suvežti šieną“, — su padėka pasakojo Algimantas.

Prie namo sode auga ne tik avietės, bet saldžias uogas rezga ir vynuogių krūmas, šakomis apraizgęs Algimanto įrengtą pavėsinę, šalia kurios ramiai linguojasi darbštus ūkininko rankomis padarytos sūpynės.

Elena Algimantą apibūdina kaip sąžiningą, darbštą, atjaučiantį, visada su šypsena gyvenantį žmogų, šalia kurio gera bei ramu ir visiems artimiesiems.

Akį džiugina išpuoselėta sodyba

Vytauto Skurdelio ūkis įsikūręs 1926 metais įrengtoje sodyboje Natkiškių kaime, į kurią, iširus Natkiškių ūkiui, prieš 23 metus atsikėlė kartu su šeima. Vytauto tėviškė — Ventėje.

Prieš pradėdamas ūkininkauti Vytautas dirbo Natkiškių ūkyje techniku mechaniku, o įgyta patirtis dar ir šiandien praverčia. Iš teikiamų ES paramų ūkininkas įgyvendino Pieno direktyvą. Žmona Bronislava džiaugiasi, kad darbštus ir tvirtu charakterio Vytautas visus darbus atlieka savo jėgomis — remontuoja namą, dengia stogą tvartui, įrenginėja verandą. Darbuose dažnai padeda ir vaikai.

Sutuoktiniai užaugino dukrą Jurgitą ir sūnus Vidą bei Laimoną. Jurgita, baigusi studijas Klaipėdos universitete, šiuo metu gyvena Tauragėje, kur dirba socialine darbuotoja. Moteris augina 7 metų sūnelį Neilą. Vidas Lietuvos sveikatos mokslų universitete netrukus įgis anesteziologo-reanimatologo specialybę, šiuo metu vyras dirba ir gyvena Kaune. Laimonas dirba Klaipėdoje inžinieriumi mechaniku, augina mažiausią — vos 4 metų — anūkę Urte. Anūka dažnai vasarą lankosi pas senelius. Neilas kuo puikiau su-

dėlioja net sudėtingiausias vaikiškas dėlionės, o Urte visada smalsiai apžiūri tvarte augančius paršelius, po kiemą besisukiojančias vištas ir namus saugančius šunelius.

Puikiai sutariantys, vienas kitą

palaikantys, nuoširdūs bei atviri Vytautas ir Bronislava gyvena prižiūrimoje sodyboje, kurios puoselėjimame sode galima pasidžiaugti ne tik jurginų lenkiamomis margaspalvių žiedų kepurėmis, bet ir žento Dariaus įrengtomis sūpynėmis, sūnaus Vido sumeistrautu staliuku ir suoliukais, puikiai tinkančiais atsikvėpti po dienos darbų.



Vytautas Skurdelis.

Sveikiname geriausius liepos mėnesio ūkininkus pagal skirtingas superkamo pieno kiekio grupes

Pirmoje grupėje

(per dieną parduoda nuo 50 iki 199 kg natūralaus pieno)

Marina Niedvaraitė — Stalgėnų k., Stalgėnų sen., Plungės r.

Antroje grupėje

(per dieną parduoda nuo 200 iki 499 kg natūralaus pieno)

Juozas Brazdeikis — Barstyčiai, Skuodo r.

Trečioje grupėje

(per dieną parduoda nuo 500 iki 999 kg natūralaus pieno)

Vilius Pocius — Rotinėnų k., Žemaičių Kalvarijos sen., Plungės r.

Ketvirtoje grupėje

(per dieną parduoda nuo 1000 iki 1999 kg natūralaus pieno)

Reda Šapienė — Viešvėnų I k., Viešvėnų sen., Telšių r.

Penktoje grupėje

Ieva Stanienė — Sarakų I k., Gadūnavo sen., Telšių r.

Geriausio ekologiško pieno grupėje —

Bronislava Grauslienė — Jodėnų k.,

Nausodžio sen., Plungės r.

Mėgsta skaityti ir grybauti

Remigijaus Skurdelio ūkis įsikūręs jo tėvelių sodyboje Antšyšių kaime.



Remigijus Skurdelis su žmona Laima ir sūnumi Dainiumi.

Baigęs Šilutės žemės ūkio mokyklą ir įgijęs zootechniko specialybę, Remigijus, iki pradėdamas ūkininkauti, kurį laiką dirbo Katyčių paukštinkystės ūkyje, kiek vėliau — žolės miltų gamyboje. Žmona Laima darbavosi Kivyliuose laborante. Pradėjęs irti kolūkiams, Skurdeliai apsisprendė ūkininkauti. Šis verslas iki šiol jų šeimynai puikiai sekasi.

Būdamas vienu iš lojaliausių pieno tiekėjų „Žemaitijos pienui“, Remigijus ateityje norėtų didinti bandą. Pasinaudojęs Kaimo rėmimo fondo suteikta galimybe, ūkininkas įsirengė vandens gręžinį, kuris itin praverčia.

Darnioje Remigijaus ir Laimos šeimoje užaugo du sūnūs — Dainius ir Aurimas. Aurimas, baigęs kolegijoje geodezijos studijas, šiuo metu mėgstamą darbą dirba Klaipėdoje. Dainius, Šilutės žemės ūkio mokykloje baigęs logistikos studijas, ruošiasi tapti jaunuoju ūkininku. Tėvai džiaugiasi, kad abu sūnūs darbštūs pagalbininkai ūkyje.

Apsuptas įvairiausių darbų Remigijus atranda laiko ir bitininkystei — turi du avilius, ko visiškai pakanka aprūpinti šeimyną pievomis kvepiančiu medumi. Augdamas Remigijus itin mėgo skaityti knygas, kurias galėjo pasiimti tiek mokyklos, tiek ūkio bibliotekoje. „Būdavo, kad per dieną perskaitydavau po knygą“, — su pasididžiavimu sakė Remigijus. Jeigu šiandien šiam pomėgiui laiko pristinga, visgi atranda laisvesnę valandėlę pagrybauti.

Atsakingai ūkininkaujančių Remigijaus ir Laimos šeima nuoširdžiai linki visiems ūkininkams kantrybės ir visokeriopo sėkmės.

Sveikam gyvenimui — ekologiški pieno gaminiai

(Atkelta iš 3 psl.)

Jie žadina apetitą, tonizuoja nervų, širdies ir kraujagyslių sistemą, slopina puvinio mikrobo daugimąsi žarnyne ir palaiko normalią mikroorganizmų pusiausvyrą.

Rūgpienis labai naudingas skrandžio problemų turintiems žmonėms. Tai natūralus, švelnus vidurių laisvinamasis produktas, kuris

gerina skrandžio sulčių ir kasos sulčių išsiskyrimą.

Rūgpienį vartoti rekomenduojama sergantiems miokardo infarktu, hipertenzija, nutukimu, cukriniu diabetu.

Rūgpienis taip pat yra puiki kosmetikos priemonė. Jo pagrindu galima pagaminti odos priežiūrai skirtų kaukių ir kremų rūšių.

Rūgpienis puikiai tinka ir plaukų

priežiūrai. Gausiai ištepkitė jį galvos odą ir po 10 minučių nuplaukite šiltu vandeniu.

Ekologiški „Žemaitijos pieno“ produktų grupės „Dobilas“ gaminiai visiems, kurie ne tik vertina maisto skonį, bet ir jaučia poreikį valgyti sveiką, ekologišką maistą.

„Dobilas“ — tai kasdien vartojami sveiki ir maistingi produktai: geriamasis pienas, varškė, varš-

kės sūreliai, pagardinti gardžiomis uogienėmis, įvairių skonių jogurtas, fermentinis sūris, lietuviškas sūris ir rūgpienis.

AB „Žemaitijos pienas“ pasisako už aukšto maistingumo, skanių ir šviežių produktų gamybą.

Pasirinkdami pieno produktus „Dobilas“, Jūs pasirenkate sau ir savo šeimai geriausius, aukš-

čiausios kokybės produktus, kurių sudėtyje nėra cheminių medžiagų, antibiotikų, sintetinių maisto priedų, o išsaugotas pirmapradis natūralumas, aukštas maistingumas ir suteikiate pagalbą ekologiškiems ūkiams, užtikrinant gyvulių gerovę.

„Dobilas“ — sveikesnis gyvenimas, norėjime gyventi sveikiau!

Specialistas pataria

Pieno atidavimas ir paruošimas melžti

Nuo melžimo įgūdžių priklauso karvės produktyvumas ir tešmens būklė. Melžėjos meistriškumas gali padidinti per laktaciją primelžiamą pieno kiekį 300-500 ir daugiau kilogramų. Melžimo klaidos, melžimo tvarkos pakeitimas, šiurkštus elgesys su gyvuliu ir kiti veiksniai gali sumažinti pieno atleidimo refleksą arba jis gali visai išnykti, todėl tešmenyje liks neišmelžto pieno. Tai gali sukelti tešmens ketvirčių mastitą.

Pienas tešmenyje gaminasi nuolat. Pirmiausia pienu prisipildo alveolės, smulkieji latakėliai, tada stambieji latakai ir galiausia — pieno cisterna. Kai tešmens viduje slėgis pasiekia 25-30 mm Hg stulpelio, pieno gamyba sulėtėja, o kartais ir nutrūksta. Todėl karvės būtina melžti nuolat, ne rečiau kaip kas 12-14 val. Priešingu atveju mažėja primelžiamo pieno kiekis ir riebumas.

Pieno skyrimasis iš tešmens yra sudėtingas procesas. Jame dalyvauja centrinė nervų sistema ir vidaus sekrecijos liaukos. Pieno atleidimas siejasi su hormono oksitocino poveikiu tešmeniui ir trunka apie 5-6 min. Nepriklausomai nuo to, ar tešmuo išmelžtas, oksitocino veikimas per 5-6 min. baigiasi. Pieno indų tarškėjimas, melžimo aparatų įjungimas, tešmens apiplovimas sužadina pieno atidavimo refleksą. Pradėjus ruošti tešmenį melžimui, su krauju patekęs į tešmenį hormonas oksitocinas sukelia alveolių raumenų skaidulų (mioepitelio) susitraukimą. Spaudžiamas pienas iš alveolių ir latakėlių pradeda tekėti į pieno ir spenių cisternas. Pienas atleidžiamas vienu laiku visuose tešmens ketvirčiuose. Jo intensyvumas priklauso nuo įprastos melžimo aplinkos, to paties melžimo laiko, taisyklingo tešmens paruošimo.

Pieno atleidimas ir išmelžimo greitis priklauso nuo karvės produktyvumo, temperamento, spenių sfinkterio elastingumo ir kitų individualių gyvulio savybių. Ši savybė paveldima, todėl veislei reikėtų pasilikti tas telyčias, kurių motinos ne tik produktyvios, bet ir gerai atleidžia pieną („minkštos“ melžti).

Paprastai karvės melžiamos du kartus. Jei karvės tešmuo pakankamai talpus, to visiškai pakanka, ir 12 valandų pertrauka tarp melžimų pieno primilžio nesumažina. Jei tešmuo ne toks talpus, slėgiui tešmenyje pakilus daugiau kaip 35 mm Hg stulpelio, pienas nebesusidaro ir, jei karvė neišmelžiama, prasideda atvirkštinis procesas — pienas rezorbuojasi. Melžiant 3-4 kartus, primelžiama (5-20%) pieno daugiau, tačiau daugelis ūkininkų ir užsienio fermerių mano, kad didesnis pieno kiekis nekompensuoja papildomo melžimo darbo sąnaudų.

Labai svarbu karvę tinkamai paruošti melžimui. Jei tešmuo prieš

melžimą švariai nuplaunamas ir sausai nušluostomas, tai ne tik pienas būna mažiau užterštas mikroorganizmais, bet ir stimuliuojamas pieno atidavimo refleksas. Tešmens paruošimas melžimui ir jo priežiūra po melžimo turi įtakos ne tik primelžiamo pieno kiekiui, kokybei, bet ir tešmens sveikatingumui. Prieš pradėdant melžti rankomis arba prieš uždėdant melžiklius (jei melžiama aparatu), tešmuo turi būti nuplautas, nušluostytas ir pamasazuotas. Pienas būna geresnės kokybės, kai tešmuo nuplaunamas vandeni su dezinfekuojančiu skysčiu, po to perplaunamas švariu vandeniu ir nušluostomas. Užsienio šalių fermeriai dažniausiai naudoja vienkartinės popierines servetėles tešmeniui nusausinti.

Prieš pradėdant melžti, pirmąsias pieno čiurkšles reikia numelžti į atskirą indą, nes su jomis iš spenių kanalų išmelžiamas labiausiai užterštas pienas. Be to, nustatoma, ar pienas normalus, ar nėra krešulių, dribsnių, t.y. mastito požymių. Nustačius, kad tešmens ketvirtis nesveikas, iš jo pienas turi būti išmelžtas į atskirą indą. Reikia laikytis visų atsargumo priemonių, kad iš jo mikrobai nepatektų į sveikus ketvirčius. Sergantis ketvirtis melžiamas paskutinis. Pamelžus melžėja turi švariai nusiplauti rankas, nes pavojingiausias mastito bakterijų šaltinis yra užkrėstas tešmens ketvirtis. Tešmens paruošimas melžimui turi užtrukti ne ilgiau kaip 60 sekundžių. Jei jis užsitęsia 2 minutes ir ilgiau, pieno primilžis sumažėja. Pieno primelžiama mažiau ir tuomet, kai tešmuo paruošiamas labai greitai — per 10 sekundžių.

Karvės melžiamos rankomis ir mechanizuotai. Priklausomai nuo dydžio, melžiant melžimo aparatais, naudojami šie įrenginiai:

- * nedidelėse karvidėse, kur laikoma 15-20 karvių, naudojami mobilūs melžimo agregatai, vienu metu melžiantys 1-2 karves;

- * stacionarūs melžimo įrenginiai su nešiojamais bidonėliais ir melžtuvėmis naudotini daugiau kaip 15 vietų karvidėse;

- * stacionarūs melžimo įrenginiai su nešiojamomis melžtuvėmis ir pieno linija — 20-ties ir daugiau vietų karvidėse.

Prieš pradėdant melžti aparatais, turi būti patikrintas vakuumas (normalus vakuumas — 360-380 mm Hg stulpelio), pulsatoriaus

dažnių skaičius („Impulsa“ M-66 — 45-50 dvigubi pulsai/min., ADU-1 — 70±5 pulsai/min.). Melžikliai ant spenių dedami tada, kai karvė pradeda atleisti pieną. Žiemą, kai dideli skaičiai, melžiklius galima pašildyti 400 C temperatūros vandeni ir tik po to dėti ant spenių. Nauji užsienietiški melžimo aparatai automatiškai masažuoja tešmenį.

Pabaigus melžti paskutinį ketvirtį, aparatai automatiškai nukrenta. Melžiant senesnės gamybos aparatais, baigiamąsias melžimo operacijas neretai atlieka melžėja. Viena ranka ji ima kolektorių ir kartu su melžikliais truputį patraukia į priekį ir žemyn, kita ranka apčiuopinėja tešmens ketvirčius ir, jei yra pieno, iš lėto trumpai pamasazuoja.

Negalima nuimti melžiklių veikiant vakuumui, nes tai kenkia speniams (pažeidžiami spenių kanalai). Todėl prieš nuimant nuo spenių melžiklius, būtina uždaryti kolektoriaus vožtuvą ir, paspaudus spenį ties melžiklio čiulpiukliu, įleisti oro. Melžikliai nusiims lengvai ir neskausmingai.

Melžiklių negalima perlaikyti ant išmelžto tešmens. Per ilgai laikant melžiklius, sulėtėja melžimo greitis, gyvuliai prapranta lėtai atleisti pieną. Nustatyta, kad nuolat perlaikant melžiklius 3-5 min., pieno kiekis sumažėja 10,2 %, melžimo greitis sulėtėja 0,15 l pieno per minutę. Speniai pasidaro skausmingi, karvės pradeda nerimti mauinant melžiklius. 75 % karvių serga subklinikiniais mastitais. Melžikliai dažniausiai perlaikomi ten, kur melžėjos, norėdamos greičiau pamelžti karves, dirba ne su dviem, o su trim ir daugiau melžtuvų. Nespėdamos stebėti karvių melžimo eigos, dažnai melžiklius išjungia pavėluotai. Todėl svarbu nustatyti reikiamą melžtuvų skaičių, kurį gali aptarnauti melžėja, nepažeisdama melžimo taisyklių.

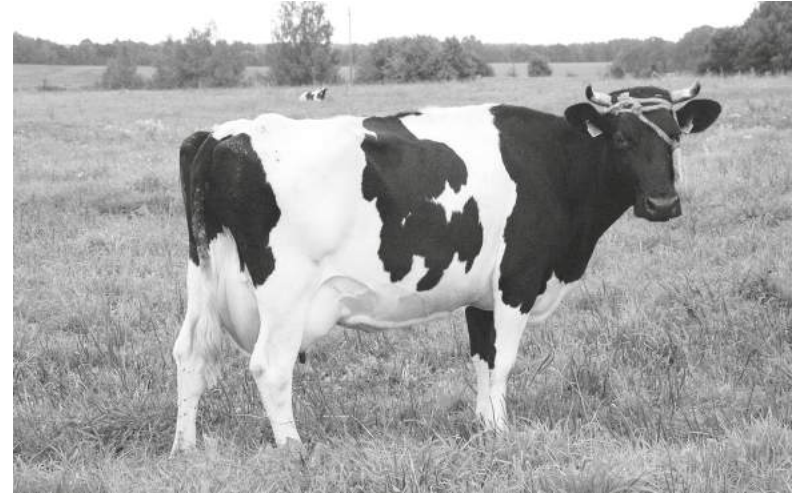
Melžėjai priskiriamų melžtuvų skaičius gali būti nustatomas, atsižvelgiant į vidutinę karvių melžimo trukmę. Žinodami, kad melžiant įvairioms operacijoms atlikti rankomis vienai karvei reikia skirti 2 minutes, o vidutinis karvių melžimo laikas — 4 min., melžtuvų skaičius apskaičiuojamas taip:

$$A = tS/tm = 4/2 = 2$$

A - melžtuvų skaičius;

tS - vidutinis vienos karvės melžimo laikas;

tm - laikas, kurį sugaišta melžėja, aptarnaudama vieną karvę.



Pamelžtų karvių spenius, ypač jų galus, būtina tepti specialiais antiseptiniais tepalais, apipurkšti arba kelioms sekundėms įmerkti į specialius dezinfekuojančius skysčius, nenušluostant jų iki kito melžimo. Tai apsaugos spenius nuo mikroorganizmų patekimo pro spenio kanalą į tešmenį, taip pat gydo įvairius spenių odos sužeidimus.

Visos melžimo operacijos kiekvienai karvei turi būti atliekamos griežtai nustatyta tvarka. Negalima plauti tešmenų kelioms karvėms iš eilės, o po to praėjus tam tikram laikui, mauti melžiklius ir pradėti melžti. Taip nuolat dirbant, ne tik mažėja pieno išmilžiai ir pieno riebumas, bet karvės užtrūksta anksčiau laiko.

Jeigu karvė prieš melžimą arba melžiant veikia nejprasti dirgikliai (triukšmas, traktoriaus burzgesys, pašaliniai žmonės tvarte ir kt.), nutrūksta pieno atleidimo refleksas ir pieno primelžiama mažiau, dalis jo lieka neišmelžta. Jei tai dažnai kartojasi, gerokai sumažėja pieno kiekis ir pieno riebumas, karvės anksčiau užtrūksta. Didelis liekamojo pieno kiekis po melžimo gali būti net tešmens uždegimo priežastimi.

Karvė patiria stresą ir tuomet, jei su ja šiurkščiai elgiamasi. Karvei išsigandus, antinksčių liauka išskiria hormoną adrenaliną, kurio poveikyje susiaurėja pieno latakai neleidžia pienui patekti į apatinę tešmens dalį. Jis veikia tol, kol gyvuli veikia šalutinis dirgiklis. Kraujyje cirkuliuojantis oksitocinas suyra, ir jo veikimas baigiasi. Karvė ne visiškai išmelžiama, jos tešmenyje lieka pieno.

Liekamasis pienas — tai pieno dalis, liekanti tešmens liaukinėje dalyje pamelžus, pasibaigus oksitocino veikimo laikui. Jo neįmanoma išmelžti nei rankomis, nei pakartotinai užmovus melžiklius. Jį galima išmelžti, tik į veną suleidus oksitocino. Liekamas pienu būna 10-20 % riebumo, o tos pačios karvės jo kiekis melžimų metu svyruoja nuo 1-2% iki 70-90% viso pasigaminu-

sio pieno. Tai priklauso nuo daugybės išorinių veiksnių, veikiančių gyvulių prieš melžimą ir melžiant. Dažnas neigiamas dirgiklis ūkiuose yra gyvulių šėrimas arba pašarų vežimas į tvartą prieš pat melžimą arba melžiant. Mažiausiai pieno tešmenyje lieka tuomet, kai karvės pašeriamos prieš melžimą. Tada melžiamos jos ramiai stovi, gromuliuoja, tešmuo visiškai išmelžiamas, ir liekamojo pieno beveik nelieka. Nuolat iki galo išmelžiant pieną, suaktyvėja virškinamojo trakto veikla, padidėja apetitas, sparčiau gaminasi pienas, primelžiama daugiau pieno, jis būna riebesnis.

Labai svarbu, kad karvė, melžiama pirmą kartą, patirtų kuo mažesnę stresą. Kaip ji įprastai melžiama po pirmo apsiveršiavimo, taip bus melžiama ir iki išbrokavimo. Jei melžiama aparatais, vėsinant telyčias, likus dviem mėnesiams iki apsiveršiavimo, reikia laikyti su suaugusiomis karvėmis tvarte, kad praprastų prie melžimo įrenginių (prie jų pastatomas aparatas, tešmuo paglostomas). Ruošiant tešmenį pirmajam melžimui, su karve turi būti elgiamasi itin švelniai. Tešmuo turi būti plaunamas, sausinamas, masažuojamas, o pirmosios čiurkšlės numelžiamos ne ilgiau kaip per 60 sekundžių. Karvė turi būti pratinama pieną atiduoti greitai, tešmuo turi būti išmelžiamas iki galo. Melžiant aparatais, tešmuo turi būti išmelžiamas visiškai, stengiantis nepratinti prie baigiamosios išmelžimo rankoms.

Šiurkštus elgesys, įvairūs pašaliniai dirgikliai, sukliantys gyvuliui stresą per visą jo augimo laikotarpį, turi įtakos būsimam karvės produktyvumui, ypač jautrių gyvulių. Todėl norint turėti produktyvią bandą, reikia stengtis, kad gyvulys (nuo telyčaitės iki suaugusios karvės) patirtų kuo mažiau stresų tiek jį šeriant, valant tvartus, gydant susirgimus, melžiant ir kitais atvejais.

Parengė dr. D.Urbšienė
Gyvulininkystės žinynas,
LSMU Gyvulininkystės
institutas

„Žemaitijos pieno“ Klaipėdos filialas per liepos mėnesį „suvalgė“ daugiausiai Baltosios Varnelės ledų

„Klaipėdos pienas“ šių metų liepos mėnesį paskelbė konkursą tarp „Žemaitijos pieno“ filialų, kurie parduos daugiausiai Baltosios Varnelės vanilinio plombyro vafliniame indelelyje.

Siame konkurse nepralenkami jau antrą mėnesį yra Klaipėdos filialas: birželį jie pripažinti „Superbubble pardavėjai“, o liepą — kaip daugiausiai „suvalgę“ Baltosios Varnelės plombyro.

Baltosios Varnelės plombyras gaminamas iš šviežios grietinės ir pieno pagal tradicinį receptą jau daugiau kaip 60 metų! Baltosios Varnelės leduose NĖRA augalinių riebalų, saldiklių ir kitų pakaitalų.

Baltosios Varnelės plombyras skirtas tiems, kurie renkasi TIKRA!



Prisiminkime rugsėjo mėnesio šventes

Senieji mėnesio pavadinimai — Rudenio, Vėsulinis, Paukštlėkis, Šilų, Rujos, Strazdinis, Rudugys, Viržių, Sėjos, Veselinis, Vesulis

MOKSLO IR ŽINIŲ DIENA (rugsėjo 1 d.). Kalendorinė rudens pradžia; Lietuvoje pradedami nauji mokslo metai.

DIEVO MOTINOS GIMIMAS (rugsėjo 8 d.). Lotynų Bažnyčioje šią iškilnę VII a. pabaigoje įvedė popiežius Sergijus I. Remdamiesi krikščionybės tradicija ir senovės žydų apokrifiniais raštais žinome, kad Svč. Mergelės Marijos tėvai buvo Joakimas ir Ona. Lietuvoje, Šiluvoje, kasmet visą savaitę vykstantys didieji Šiluvos Dievo Motinos atleidai (rugsėjo 8-15 dienomis) švenčiami jau apie 500 metų. Svč. Mergelė Marija apsireiškė piemenėliams laukuose prie Šiluvos apie 1612 m. Apsireiškimas Šiluvoje laikomas pirmuoju Marijos pasirodymu Europoje ir vienu iš penkių Bažnyčios pripažintų apsireiškimų. Liaudyje Mergelės Marijos gimimo iškilinė dar vadinama Šilinė, Šilinės, Sėmenė, Ažpažia, Ažpažėlė, Bočinė.

ŽIEMKENČIŲ SĖMENĖ. Rugsėjo pradžioje Lietuvoje prasidėdavo žiemkenčių sėja. Tikslią darbo pradžią nurodydavo paukščiai ir žvaigždės. Geriausia sėti po pilnates antrą arba trečią dieną. Sėjos metų nurodo ir tokie požymiai: gervės būriais pradeda traukti į pietus, o tikviki bėgioja po dirvonus ir šaukia: pilk, pilk! Suvalkiečiai geriausiu laiku tarė esant tris dienas prieš ir tris dienas po Šilinės.

Prieš sėją šeimininkas iškūrendavo pirtį, gerai išsiprausdavo, persirengdavo šviesiais baltais marškiniais, kurių nekeisdavo iki sėjos pabaigos. Laukan pasiimdavo duonos, kurią pakasdavo dievams ir tik tada pradėdavo darbą. Dirbdavo vienu metu, — tada rugiai gerai dera. Rugius tvarkė delčioje — kad šaknys tvirtos būtų (nors kitus javus būtina per priešpilnį ar pilnatį — kad brandesni būtų).

Ariant pūdytą taip pat žiūrėta delčios — mat ariant jaunaty, priešpilnį ar pilnatį dirvoje esą labiau želiančios piktžolės.

Šiaurės Lietuvoje Marijos gimimo šventė laikyta linarūtės pra-

džios terminu: tada dar pakankamai šiltas vanduo linų stiebeliams mirkyti linmarkose. Kitur linų morkimas paprastai būdavo dirbamas apie Sv. Kryžiaus dieną — rugsėjo 14-ąją.

MERSELĖS MARIJOS VARDADIENIS (rugsėjo 12 d.). Vardo Marija kilmė nėra visiškai aiški. Hebrajiškai vardas Mirjam, kuris kildinamas iš egiptietiškos šaknies (mry) reiškia Dievo palaimintąją, Dievą mylinčią ir Dievo numylėtinę. Kiti tyrinėtojai teigia, kad šis vardas kilęs iš hebrajų k. žodžio, reiškiančio „trokštamas vaikas“, mat Marijos tėvai, Joakimas ir Ona, pagyvenę žmonės, ilgai buvo bevaikiai. Kiti sako, kad tai hebrajiškas žodis, reiškiantis „atkliojij“. Dar kiti senovės kalbų žinovai teigia, jog Marijos vardas gali reikšti jūrų šviesą (liet. marios), valdovę ir t.t. Dar plg. su žodžiais mara, mirtis, marti, Morė, lat. Mara, materija, moteris. Kad ir kokios semantikos paslaptys šį seną žodį gaubtų, tai pats populiariausias moters vardas pasaulyje.

ŠVENTOJO KRYŽIAUS IŠAUKŠTINIMAS arba Kryžius (rugsėjo 14 d.). Kryžius yra skausmo, vilties ir pergalės džiaugsmo simbolis. Juo pradėdama ir baigiamą kiekviena malda. Lietuviai nuo senovės kryžius statė prie savo sodybų, pakelėse, kryžkelėse, kapinėse. Garsėjame Kryžių kalnu, kuris yra vienintelis toks paminklas pasaulyje. Katalikų Bažnyčioje autentiško kryžiaus, ant kurio prikaltas mirė Jėzus Kristus, pagerbtuvės žinomos nuo 335 m.; liturginė Švento Kryžiaus išaukštinimo šventė įvesta VII amžiuje. Šią dieną Lietuvoje nuo seno žmonės rinkdavosi melstis prie kapinačių ar pakelės kryžių, kad Dievas laimintų namus, gyvulius, derlių.

O štai senovės Egipte rugsėjo 14-ąją, t.y. dieną, kada iki Saulės Metų pabaigos lieka lygiai 100 dienų, buvo švenčiama Tamsiosios Šviesos šventė. Visą naktį priešais mirusių artimųjų antkapius bei mirties dievo atvaizdus degdavo ugnis, būdavo aukojama (panašu į mūsų Vėlines, tik jos švenčiamos vėliau — iki metų pabaigos likus

50 dienų).

ŠVENTASIS MATAS (rugsėjo 21 d.) — Jėzaus apaštalas ir Evangelijos autorius, dar vadinamas ir Leviju. Ši diena — jau tikro rudens šventė, derliaus valymo darbų pabaiga; sakyta: „Po švento Mataušo ir žemė ataušo“ ir pan. Šią dieną kaimynai ir giminės rinkdavosi paragauti naujo derliaus miežių alaus, padėkoti už derlių, tad šventė dar vadinta Ragautuvės, Koštuvės, Sambariai arba Alutinis.

Alutinio papročiai ALUTINIS Gamtoje apie šį laiką įvyksta ryškūs rudeniniai pokyčiai. „Po Alutinio — kapeliušas už krosnies“, — žmogui tenka vasarinę šiaudinę skrybėlę slėpti ir pasieškoti galvai jau ko nors šiltesnio. Jau nebegalima maudytis upėje ar ežere ir net vėžių gaudyti. XIX a. dar buvo gyvas paprotys pasigaminti pirmojo alaus iš tų metų miežių derliaus. Tai nebuvo paprastos kaimynų ir giminių vaišės. Šventės metu alumi apšlakstomos trobos durys, langai ir visos kertės — aukojama namų dievybėms. Alų šiai šventei darydavo ne įprastinį, bet apeiginį, kaip per pabaigtuvių sambarį — trejų devynerių. Jam reikėdavo paimti devynias saujas pirmojo pjovimo javų, kiekvieną saują padalinti į tris dalis. Iškūlus — sumaišyti su miežiais, tada sumalti ir daryti alų. Kiekvienam sambarių dalyviui jo pripildavo triskart po devynias kaušelius. Taigi apeigų vyksmą nusako Mėnulio kalendoriniai skaičiai: siderinį mėnesį (27 dienas) dalijant į tris jo fazes, gaunamos trys devyniadienės savaitės. Alaus gėrimas senovėje nebuvo dirbtinės linksmybės. Vien tai, kad šiam ritualui buvo naudoti ragai, apkaustyti žalvario ar sidabro žiedais, išpuoštais mitologiniais simboliais — elnių, žaliųjų, vandens paukščių atvaizdais — rodo jo svarbą. Senovės rašytojai įvardija dievą, kurio garbei būdavo daromas alus: M.Pretorijus mini Ragapatį, J.Lasickis — Raugužemapatį, M.Strijkovskis — Rugučį. Dievybės įvaizdžiui susiformuoti turėjo įtakos ir žvėrių, ir

Mėnulio ragai. Žinoma, ir raugas, suteikiantis gėrimui stebuklingą galią prašnekinti kiekvieną.

RUDENS LYGIADIENIS (rugsėjo 22 d.) arba Lygė — naktis vėl susilygina su diena, metų Ratu leidžiamės žemyn. Tai astronominė rudens pradžia. Iš tikrųjų tamsūs paros laikas prilygsta šviesiam kiek vėliau, rugsėjo 25-26 d.; mat šviesos spinduliai, eidami pro Žemės atmosferą tarsi pro kokį lęšį, lūžta ir šiek tiek pailgina šviesiąją paros dalį. Apie lygiadienį gamtoje vyksta ir daugiau svarbių pokyčių: smarkiai atvėsta ežerų vanduo, išrinka pirmosios gilios šalnos, baigiasi masinis paukščių traukimas į pietus, miške prasideda kanopinių žvėrių vestuvės — ruja.

Nuo 2000 m. tai ir Baltų vienybės diena (1236 m. rugsėjo 22 d. susivienijusios baltų gentys pasiekė triuškinančią pergalę prieš Kalavijuočių ordiną Saulės mūšyje). Tikėtina, kad senoviniai rudens lygiadienio šventimo papročiai krikščionybės laikais yra išsiskaidę į Sv. Mato dieną (rudens Sambariai, padėka dievams už derlių, aukojimai) ir į Mykolines (duoklės valdovams ir dievams, Pataikių vaišės, orų spėjimai, būsimų piršlybų burtai).

ŠVENTIEJI ARKANGELAI MYKOLAS, GABRIELIS IR RAPOLAS (rugsėjo 29 d.). Liaudyje tai Mykolinės — minimas Mykolas arkangelas, Dievo pasiuntinys ir visų angelų galingiausias kovoje su Liuciferio piktosiomis dvasiomis.

Liaudyje ši data susijusi su bulviakasio pabaiga (dažniausiai kviečiama talka), derliumi, pabaigtuvių vaišėmis ir „auksiniu rudeniu“ (klevai „suliepsnoja“ po pirmųjų rimtų šalnų) arba „bobų vasara“ (kitašados per šias paskutines šiltesnes ir saulėtas dienas buvo pagerbiamos ir apdovanojamos „bobutės“ — kaimo gimdyvių pribuvėjos). Mykolinės — tai ir visų kitų metinių duoklių atidavimo terminas, ir kaimo vaikų mokslo metų pradžia-pabaiga. Senovėje ši diena dar vadinta Dagos šventė, Dagotuvės. Žodis „daga“ reiškia brandą ir derlių, taip pat sudygusius žiemkenčių daigus; „Kokia vaga, tokia ir daga“.

Skelbimai

Parduoda

Techniką

Traktorius T-40AM (kaina 8200 Lt), T-16 (su vairo hidrauliku, kaina 5800 Lt; abu geros būklės). Tel. 8~614 00618.

2-jų tonų srutvežį (galima naudoti kaip gyvulių girdyklą). Perka traktoriaus T-16 galinę naudotą padangą. Tel. 8~615 60922.

Žolės smulkintuvą, kultivatorių, bulvių vagotuvą. Tel. 8~686 07432.

Traktorių MTZ-80 (tvarkingas, geros būklės, kaina – 7500 Lt). Tel.: 8~628 67895; 8~600 85656; (8~448) 46798.

Gyvulius

27 melžiamas karves. Tel. 8~672 50474.

Pigiai šviežiapienę 3 veršių karvę (šalia Sedos). Tel. (8~443) 29171.

Kitas prekes

Dyzelinį 19 kW elektrogeneratorių. Tel. 8~672 50474.

Pieno šaldytuvą Westfalia. Talpa 1100 kg, trifazis, pagamintas 2001 m. Naudotas 6 mėnesius. Kaina — 5000 Lt. Tel. 8~679 85204.

Grūdų valomąją, arklinę grėbiamąją. Tel. 8~638 55412.

Melžimo aparatus (benzinius, dyzelinius, elektrinius) bei jų dalis, cisterną ant ratų vandeniui vežti, grūdų valomąją, tekinimo stakles. Tel.: 8~618 17048; 8~620 17610.

Priekabą 2PTS-4 (didžioji). Tel. 8~617 15920.

Šiaudus spudulais. Tel. 8~694 95204 (Plungė).

Svarstyklės (sveriančias iki tonos). Kaina — 300 litų. Tel. 8~679 55733.

Naudotą tinklinę vielą (30 m ilgio, 1,7 m aukščio) Plungėje. Tel. 8~626 33323.

Savadarbį agregatą bulvienojams pjauti, apvalų pjūklą („zeimerį“). Tel. (8~448) 47220.

Grūdų ventiliatorių (6 kW) bei avižas. Tel. 8~606 41638.

Priekabos tentą (6,5x3,6m), ventiliatorių grūdams vėdinti. Tel. 8~688 71724.

Perka

Nekilnojamąjį turta

Žemės ūkio paskirties žemę (Telšių r.), mažas telyčaites. Tel. 8~655 23737.

Kitas prekes

3000 litrų De-Laval firmos 2-jų melžimų pieno aušintuvą. Tel. 8~687 17236.

10 tonų cisterną. Tel.8~675 73456.

Gyvulius

20 karvių bandą. Tel. 8~618 46003.

Paslaugas

Balina fermas. Tel. 8~657 90942.



valdyba
nuoširdžiai
sveikina

35-ojo gimtadienio proga:

Ramūną Sivickį — aparatininką;
Liną Karulaitienę — gamybos darbininkę;
Andrių Vileitą — pardavimų vadybininką;
Raimundą Druskinį — elektriką.

40-ojo gimtadienio proga:

Ritą Steponavičienę — pieno surinkėją;
Artūrą Kundrotą — vairuotoją-ekspeditorių;
Daivą Kungienę — virtuvės darbuotoją;
Ingridą Kybartienę — buhalterę (UAB „Čia market“).

45-ojo gimtadienio proga:

Vilmą Ročienę — gamybos darbininkę;
Vidmantą Budžį — vairuotoją laborantą;
Robertą Pavelskį — l.e.p. technikos vadovą;
Artūrą Stasiulį — produkcijos atrinkėją;
Rimantą Dumašį — vairuotoją laborantą;
Artūrą Dajorą — pagalbinį darbininką vairuotoją;
Jūratę Balčiūniene — pardavėją kasininkę (UAB „Čia market“).

50-ojo gimtadienio proga:

Jūratę Senkuvienę — pieno surinkėją;
Rimvydą Šimkų — vairuotoją laborantą;
Nijolę Jarutienę — gamybos darbininkę;
Zigmą Žalinauską — mašinistą šaltkalvį;
Zitą Platakienę — pardavėją kasininkę (UAB „Čia market“);
Sniegutę Petkuvienę — pardavėją kasininkę (UAB „Čia market“);
Laimą Suminskiene — pardavėją kasininkę (UAB „Čia market“).

55-ojo gimtadienio proga:

Robertą Naruševičių — katilinės mašinistą;
Dalią Rumbutienę — vyr. užsakymų priėmėją;
Albertą Jonušą — virtuvės darbuotoją;
Zitą Jauniškienę — vyr. sandėlininką;
Vyda Liutkų — vairuotoją laborantą;
Reginą Rupšienę — pardavėją kasininkę (UAB „Čia market“).

60-ojo gimtadienio proga:

Vaciu Vaivada — vairuotoją laborantą;
Liuciją Jazbutienę — pieno surinkėją;
Liucę Raževičienę — pardavėją kasininkę (UAB „Čia market“).

30 metų darbo sukakties proga:

Stasį Jankauską — pieno surinkėją;
Stasį Jankauską — operatorių.

25 metų darbo sukakties proga:

Jūratę Senkuvienę — pieno surinkėją;
Vytautą Šniolį — vairuotoją ekspeditorių;
Jovitą Petravičiūtę — buhalterę;
Vilmą Servienę — gamybos darbininkę;
Arūną Grinaveckį — dispečerį;
Vilmą Macienę — pardavėją kasininkę (UAB „Čia market“).

20 metų darbo sukakties proga:

Robertą Pavelskį — l.e.p. technikos vadovą.

15 metų darbo sukakties proga:

Aušrą Beniušienę — operatorių;
Darių Jušką — apsaugos darbuotoją;
Zitą Platakienę — pardavėją kasininkę (UAB „Čia market“).

10 metų darbo sukakties proga:

Stasę Gipiene — sandėlininkę prekių atrinkėją;
Kęstutį Svaravičių — krovėją;
Stasį Radavičių — šaltkalvį remontininką;
Antaną Rubiną — automatikos inžinierių;
Artūrą Kergę — automatiką;
Aušrą Paškevičienę — pardavimų vadybininkę;
Dalią Butkienę — apskaitininkę;
Ingridą Kybartienę — buhalterę (UAB „Čia market“).

Sūrio DŽIUGAS namai — jau Sankt-Peterburge!

Telšių miesto mitologinio kūrėjo Džiugo vardu pavadintas kietasis sūris DŽIUGAS, neturintis sau lygių Lietuvoje ir pergalingai besirungiantis su geriausiais pasaulio sūriais, pravėrė savo namų duris ne tik Lietuvoje, bet ir Sankt-Peterburge.

Čia rugpjūčio 20-ąją Sūrio DŽIUGAS namai atidarymo iškilmes atvyko „Zemaitijos pieno“, taip pat šios bendrovės oficialaus distributoriaus Rusijoje — prekybos namų „Univita“ — atstovai. Jaukus Sūrio DŽIUGAS namų interjeras, primenantis senovinę pirkia, patiko ir kitiems čia apsilankiusiems garbiems svečiams — Lietuvos generalinei konsulei Sankt-Peterburge Aušrai Semaškienei bei miesto valdžios atstovams.

Sūrio DŽIUGAS namuose miesto prie Nevos lankytojų žvilgsniui patraukė plakatai, vaizdžiai pasakojantys legendą apie milžiną DŽIUGĄ ir jo pagamintą sūrį.

Šio legendinio sūrio paslaptį ir šiandien saugo darbštūs „Zemaitijos pieno“ sūrininkai, didžiudamiesi, kad jų gaminamą sūrį puikiai vertina pirkėjai, o mūsų šalies ir užsienio



maisto produktų parodose jis yra pelnęs 20 aukso medalių.

Sūrio DŽIUGAS degustacijos metu „Zemaitijos pieno“ eksporto vadovas Rimantas Banevičius lankytojams papasakojo apie ypatingo skonio Lietuvoje gaminamą žemaičių bendrovės tituluočiausią sūrį.

Daug kas pirmąkart išgirdo, jog kietasis fermentinis sūris DŽIUGAS brandinamas ne mažiau kaip 12, 18,

36 ar 48 mėnesius.

Dėl unikalios patentuotos technologijos ir naudojamų raugų kultūrų kompozicijos šis sūris ilgo brandinimo metu nepraranda kokybės ir įgauna tik jam būdingas išskirtines savybes. Sūriui bręstant, keičiasi ne tik jo skonis, bet ir spalva, kvapas, struktūra. Degustacijos metu atskleista, jog įvairaus brandinimo sūris DŽIUGAS gali tapti esminiu daugelio patiekalų ingredientu, suteikiančiu jiems puikų skonį ir aromatą.

Lankytojai paragavo įvairaus brandinimo sūrio DŽIUGAS, įsitikindami, jog jis ypač puikiai dera prie rinktinio vyno ir lietuviškosios bičių pikio trauktinės.

Mieste prie Nevos gurmanai pajuto, kad Sūrio DŽIUGAS namai — tai vieta, kur malonu, prisėdus prie staliuko, su bičiuliais ar artimaisiais paskanauti kvapios kavos, paragauti įvairiausių maloniai gomurį nuteikiančių pagardų.

O svarbiausia — čia sutinki puikią draugijos sielą — lietuviškąjį sūrių karalių DŽIUGĄ.



PASIPLEŠOM čempionatas — Rygoje

Rugpjūčio 17 dieną Rygos miesto šventėje visi smalsuoliai galėjo išbandyti jėgas PIK-NIK rekordo gerinimo čempionate PASIPLĖŠOM!

Savo pirštų miklumą išbandyti ir 1000 eurų laimėti panorė per 400 smalsuolių. Pramoga patiko tiek mažiems, tiek dideliems. Mikliausius pirštukus pademonstravo Alisa Da-

vid, kuri PIK-NIK sūrio lazdelę suplėšė į 30 dalių per 1 minutę 44 sekundes.

Be paguodos prizų neliko nė vienas dalyvis, o 1000 eurų dar tebe laukia savo laimėtojo!

Patys mažiausieji Rygos miesto šventės dalyviai džiaugėsi PIK-NIK personažo Žirafos dalinamais balionais, mieliai su juo fotografavosi, o

tie, kurie daugiausiai žinojo apie plėšomas sūrio dešreles PIK-NIK, turėjo galimybę dalyvauti smagioje viktorinoje ir laimėti šaunius prizus — PIK-NIK kamuolius bei raketes. PIK-NIK personažas Žirafa buvo ypatingai geros nuotaikos, todėl, grojant muzikai, linksmai šokdino visus šventės dalyvius.



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 Baniene;
Aušra Blaževičienė; Irena Baltušaitienė;
Jolanta Bitinienė; Rimantas Banevičius;
Mindaugas Čejauskas.

Spausdino Šiaulių „Titnago“ spaustuvė.
2 sp. l. Leidžiamas
nuo 1995-09-23, kartą per mėnesį.
Tiražas 3500 egz.



Dar daugiau naujienų
ir elektroninė parduotuvė
www.dziugashouse.lt

Rašykite! Skambinkite!

Norintys pirkti ar parduoti galvijus, žemės ūkio techniką, kitas su ūkininkavimu susijusias prekes, galite kreiptis telefonais 8-684 78390, 8-610 08187; rašyti el.p.: dackeviciene@gmail.com, lpu.info@gmail.com

ISSN 1648-777X

