

Šiame numeryje skaitykite:

3 psl.

Kad „Žemaitijos pienas“ gyvuotų ilgus šimtmečius!

„Žemaitijos kefyro“ kokteiliai: skanus, lengvas ir gavus gėrimas

4 psl.

Jiems rugpjūtis — neeilinių gimtadienių mėnuo

5 psl.

„Baltosios varnelės“ mango- obuolių vaisiniai ledai apdovanoti „Great Taste“ ženkluku

Prancūzai ragavo sūrį **DŽIUGAS**

Senujų amatų dienos Neringoje

Iš Nantvičo penktąkart — su apdovanojimais

6 psl.

Sveiko ir gyvybingo varšelio pamatas — laiku ir teisingai sugirdytos krekėnos

7 psl.

Kaip nepatirti nuostolių ganiavai pasibaigus

8 psl.

„Žemaitijos pieno“ valdyba sveikina

Mylinčios žemę rankos kuria stebuklus



Romualda ir Vaidotas Kiniuliai.

Jeigu norite pamatyti XXI amžiaus modernų pienininkystės ūkį, užsukite į Šilalės rajono Struikų kaimą, kur įsikūrę Romualda ir Vaidotas Kiniuliai.

Algirdas Dačkevičius

Ižengus į išpuoselėtą sodybą, gyvenamajame name pagarbiai matomoje vietoje pirmiausia į akis

krenta tradicinėse ūkininkų šventėse Klaipėdoje, kur pagerbiami darbščiausi ir lojaliausi „Žemaitijos pienui“ ūkininkai, pelnyti prizai.

(Nukelta į 2 psl.)

Apie pieno sektoriaus būklę Europoje ir Lietuvoje

Eil. Nr.	ES valstybė narė	PVM tarifai pieno produktams, %	PVM tarifas perkamam žaliaviniam pienui, %	Vidutinė natūralaus pieno kaina (Eur už 1 t), mokėta pieno gamintojams, parduodantiems daugiau kaip 40 t pieno 2015 liepos mėn.	Gyventojų skaičius, mln. (2013 m.)	Tenka vienam gyventojui (2013 m.)	
						Pagamintų pieno kiekis (kg)	Pagamintų pieno produktų kiekis (kg)
1	Jungtinė Karalystė	0	0	319,6	63,9	218,2	311,8
2	Vokietija	7	7	288,3	80,5	389,0	472,4
3	Estija	20	20	241,2	1,3	584,5	631,9
4	Latvija	21	21	211,6	2,0	450,8	413,1
5	Lietuva	21	21	249,0	2,9	578,8	523,5
6	Lenkija	5 ir 8	5	269,3	38,1	334,1	321,9
7	Prancūzija	5,5	5,5	307,0	65,6	372,6	451,3
8	Italija	4	1,2*	347,6	59,7	189,0	210,0
9	Nyderlandai (Olandija)	6	6	300,0	16,8	739,5	763,3

*PASTABA: standartinis 10%, o 8,8% kompensuoja valstybė

2015 m. liepos mėnesį Lietuvoje pieną supirko 69 įmonės Informacija apie mokėtą pieno supirkimo kainą 2015 m. liepos mėnesį

Eil. Nr.	Įmonės pavadinimas	Vidutinė įmonės mokėta kaina už natūralų pieną, be nuoskaitų ir priedų (Eur už t)	Žalio pieno perskaičavimo į bazinį koeficientas	Natūralaus pieno kaina be nuoskaitų ir priedų (Eur už t), mokėta pieno gamintojams parduodantiems daugiau kaip 40 t pieno per mėnesį.	Žalio pieno kiekio perskaičavimo į bazinį koeficientas
1	AB „Pieno žvaigždės“	208,8	1,174	241	1,202
2	UAB „Marijampolės pieno konservai“	209,8	1,158	249	1,194
3	AB „Rokiškio sūris“	208,8	1,156	253	1,183
4	AB „Žemaitijos pienas“	221,5	1,160	257	1,177
5	AB „Vilkyškių pieninė“	190,0	1,125	238	1,166
	Vidurkis (*įskaitant visas Lietuvos pieną superkančias įmones)	*201,4	*1,155	249	1,183

SVEIKINAME

geriausius liepos 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)
Viktoras Juzumas — Šilių k., Židikų sen., Mažeikių r.

Trečioje grupėje

(per dieną parduoda nuo 500 iki 999 kg natūralaus pieno)
Alfredas Gramauskas — Pauošnių k., Babrungo sen., Plungės r.

Ketvirtoje grupėje

(per dieną parduoda nuo 1000 iki 1999 kg natūralaus pieno)
Alvydas Bočkus — Šalpėnų k., Veiviržėnų sen., Klaipėdos r.

Penktoje grupėje

(per dieną parduoda nuo 2000 kg ir daugiau natūralaus pieno)
Algimantas Čėjauskas — Tučių k., Nevarėnų sen., Telšių r.

Geriausio ekologiško pieno gamintojas

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

Mylinčios žemę rankos kuria stebuklus

(Atkelta iš 1 psl.)

Keturi šventės — ir tiek pat nominacijų: po dvi „Už mažiausią sezonškumą“ ir tiek pat — „Geriausiam pieno ūkiui pagal visus vertinimo rodiklius“. O antrame pas-

ivertinęs duomenis kompiuteris pateikia informaciją apie rują. Žmonių darbą palengvina ir automatizuotos veršelių girdyklos.

Ūkiui sustiprėti padėjo ir pasinaudojus parama pagal Kaimo plėtros 2004-2006 metų plano

šiek tiek ir suvėlavau, reikėjo anksčiau šia linkme ūkį pasukti“, — svarsto Vaidotas.

Žinoma, iš ekologinio ūkininkavimo nauda didesnė, bet ir darbo bei investicijų reikia daugiau įdėti. Ūkininkas anksti pradeda šienapjūtę, todėl ir atolą kelis kartus šienauja. „Gaminame daugiausiai silosą. Tai apie 30 proc. vertingesnis pašaras“, — sako ūkininkas. Sėja ir grūdinių kultūrų, kukurūzų, o šiemet pasėjo pupų ir žirnių.

Skirdamas didžiulį dėmesį genetikai ir bandos sveikatingumui, Vaidotas puikiai išmano, ko reikia, kad piene būtų kuo daugiau baltymų ir riebalų, todėl ir parenka pašarus, geriausiai tinkančius pieninėms karvėms, žino šeriamų pašarų cheminę sudėtį ir kokybės duomenis, sudaro racionus, turinčius reikiamą kiekį energijos, baltymų, laštelienos, mineralinių medžiagų ir riebaluose tirpių vitaminų. Pradėjęs ekologiškai ūkinin-



Atidarant modernią fermą, netrūko sveikintojų ir svečių.

tato aukšte beveik visa siena nukabinėta įvairiausiais pagerbimo raštais, tarp kurių bene solidžiausi — „Metų ūkiu“ I ir II vietų laimėjimai, Žemės ūkio ministerijos padėkos ir kt.

Atrodo, kad šiai šeimai visą laiką sekėsi kaip iš pykės. Toli gražu. Buvęs miškininkas Vaidotas ir zootechnikė Romualda kūrėsi plyname lauke. Šiemet per Žolinę sukako 20 metų, kai pirmą sodybos kertinį akmenį padėjo.

Noru ūkininkauti užsidedę 1991-aisiais. Penketą metų glaudėsi pas tėvus, taip pat dirbo žemėtvarkininku Šilalėje. Pirmiausia pagal Valstiečių ūkio įstatymą pasiemė 15,5 ha žemės. Trūko technikos, bet buvo noras dirbti. Taip su iš Kaliningrado parsigabentų traktoriuku ir pradėjo. Plušejo visa šeima, taip pat ir nedideli vaikai.

Iš pradžių Kiniuliai ėmėsi visokios veiklos: ne tik laikė dvejetą-trejetą karvūčių, kurių pieną ir grietinę parduodavo, bet ir augino bulves, daržoves, kurias veždavo į Klaipėdos ar Kauno turgų. Ūkis palengva plėtėsi. 1996 metais jau buvo apie 10 karvių, o po dvejetą metų apsispręsta pereiti prie pieno ūkio.

„2000 metais jau laikėme 40 karvių, o po dvejų metų 2002-aisiais pirmieji rajone ir vieni pirmųjų Lietuvoje pasinaudojome Specialiosios žemės ūkio ir kaimo plėtros programos (SAPARD) parama, kurios pagalba pasistatėme 186 vietų modernią fermą, įrengėme melžimo aikštelę, sрутų rezervuarą“, — prisimena Vaidotas. Į iškilmingą statinio atidarymą susirinko daug svečių. Vieni — pasveikinti, kiti — pasidomėti naujove ir pasidalinti patirtimi.

Žingeidų žemaitių visuomet domino naujovės. Jis lankėsi ne vienoje užsienio šalyje, o ypač susižavėjo švedų ūkininkavimu. Patiko jų pamatuoti sprendimai, logika, rezultatų lyginimas. Tuomet lankydamsis net nesusimąstė, kad, prabėgus ne vieneriems metams, švedai svečiuosis jo ūkyje ir filmuotą medžiagą rodys saviškiams.

Karvidėje įrengta 12 vietų egltės tipo melžimo aikštelė, ji visiškai kompiuterizuota, o visi gyvuliai turi aktyvumo daviklius. Melžiant galima matyti ne tik kiekvienos karvės produktyvumą, bet



Plyname lauke iškilo jauki sodyba.

priemonės „Standartų laikymasis“ Nitratų direktyvą. Taip pat gauta supaprastinta parama pagal Lietuvos kaimo plėtros 2007-2013 metų programos priemonę „Žemės ūkio valdų modernizavimas“. Europinė parama, pasak Vaidoto, buvo didžiulė pasipirtis modernizuojant ūkį. Pastatytos silosų kaupyklos, išasfaltuoti privažiavimai prie ūkio gamybinių pastatų, netgi įdiegta mėšlo seperavimo įranga. Pastarosios nauda akivaizdi, nes perdirbant mėšlą sausą dalis atskiriama nuo skystosios. Taip tręšiant ant pievų nelieka mėšlo likučių, kurie šienaujant atkeliaudavo į pašarą.

Nuo šių metų Kiniuliai nusprendė ūkininkauti ekologiškai. „Gal



Nepriekaištinga tvarka ir prie gamybinių pastatų, o kiemas išasfaltuotas.



Išpuoselėta sodybos aplinka.



Kasmet „Žemaitijos pieno“ ir Lietuvos pieno ūkių asociacijos suorganizuotose šventėse laimėti diplomai, įrodantys, jog čia ūkininkauja geriausi pieno ūkio šeimininkai.



Ant sienos vos sutelpa įvairiausios padėkos, liudijančios apie ūkio pasiekimus.

kauti ir mineraliniai priedai turi būti ekologiški.

Vaidotas — iš tų ūkininkų, kurie negali stovėti vietoje. Patirties semiasi įvairiuose seminaruose, pas kolegas ūkininkus. Mielai ir pats pasidalina savąja žemdirbiška iš-

mintimi. Ūkininko bandos pieno kokybė puiki, todėl „Žemaitijos pienas“ iš Kiniulių piendavių labai gerų produktų pagamina. Vienas iš tokių — garsusis žemaičių kietasis sūris DŽIUGAS. Vaidotas gali pagrįstai didžiuliu, kad savo sąžiningu darbu prisideda, tiekdamas gamybai nepriekaištingą žaliavą.

Kiniulių žemė išsimėčiusi nuo sodybos 25 km spinduliu — Šilalės rajone nenaši, geresnė tik Tauragės rajone, Vaitimėnuose. Į laukus įsimeta ir nekviesti svečiai — šernai, ypač, kai prasideda „vasaros mokyklėlės“ šerniukams, bet šeimininkas iš to didelės tragedijos nedaro: juk gamta visuomet įvairiais būdais bandė žmogų.

Kitais metais Romualda ir Vaidotas švęs savo bendro gyvenimo 30-meį. Sūnūs jau suaugo, sukūrė savo šeimas. Valdas ūkininkauja, o Nerijus — ne tik ūkininkauja, bet ir dirba kitur. Seneliai džingiasi dviem anūkėmis ir anūku.

Atžalos nuo mažumės išauklėtos darbu, todėl ir neišsiblaškę po svetimus kraštus. Čia susikūrė sau patogų gyvenimą ir gražina gimtinę. O ir tėvai jau gali kiek lengviau atsipūsti ir išvykti pasaulio pamatyti. Bet grįžus vėl reikia mąstyti, kad ūkio reikalai judėtų tik į priekį. Vaidoto pamatuoti ir ramūs sprendimai — yra tarsi variklis, leidžiantis nestrikdomai veikti bet kokioje situacijoje.

Jo dalykiškumas ir racionalus protas vertinamas: Vaidotas net dvi kadencijas buvo renkamas Šilalės rajono savivaldybės tarybos nariu. Ūkininkas priklauso Lietuvos pieno ūkių asociacijos valdybai ir turi savo tvirtą nuomonę bei pateikia argumentų, aptardamas žemdirbiškas problemas.

Tokių žmonių rankose puoselėjamas žemės ūkis Lietuvoje niekuomet nesumenks.

Kad „Žemaitijos pienas“ gyvuotų ilgus šimtmečius!

Neseniai „Žemaitijos pieno“ bendrovėje pagerbta net keturis dešimtmečius vienoje įmonėje vadovaujantį darbą dirbusi Irena Baltrušaitienė. Šiuo metu ji – Inovatyvių technologijų ir projektų skyriaus projektų vadybininkė.

Garbios darbinės sukakties proga I. Baltrušaitienė nuoširdžiai pasveikino ir jai palinkėjo didelės sėkmės toliau dirbti „Žemaitijos pieno“ valdybos pirmininkas Algirdas Pažemckas, o Personalo ir teisės direktorė Sandra Vireikytė, prisiminusi „Gyvenimo ir prasmės“ knygą, palgino darbo veteranę su įmonės perlu, kuris ir po 40 prabėgusių metų nepaliauja švytėjęs bei jai padėjo už turiningus metus, praleistus šaunių bendradarbių kolektyve. I. Baltrušaitienė įteiktas žemės ūkio ministrės Virginijos Baltraitienės padėkos raštas, taip pat bendrovės valdybos padėka ir milžino Džiugo statulėlė.

Pasveikinti atvyko ir Telšių rajono savivaldybės administracijos direktorius Saulius Urbonas. Įteikdamas padėkos raštą, jis pasidžiaugė: „Tikiu, jog juridinio asmens veiklos sėkmė priklauso nuo darbuotojų: kiekvienas jų savaip reikalingas ir reikšmingas. Irenos Baltrušaitienės ir kitų ilgamečių ar savo karjerą tik pradėjančių profesionalių darbuotojų sukauptos žinios bei patirtis yra „Žemaitijos pieno“ sėkmės Lietuvos bei užsienio rinkoje garantas. Noriu padėkoti „Žemaitijos pieno“ administracijai už pagarbą žmogui ir investicijas į jų kvalifikacijos kėlimą. Pats šioje bendrovėje dirbau šešerius metus ir iki šiol įvertinu man suteiktą galimybę tobulėti kaip darbuotojui ir kaip asmenybei.

„Žemaitijos pienas“ yra sukūręs daugiausiai darbo vietų rajone ir sumoka daugiausiai lėšų į Savivaldybės biudžetą. Įvertinu tai ir tikiu, kad veiklos vertybės ir patirtis užtikrins sėkmingą savivaldos ir šios bendrovės bendradarbiavimą ir ateityje“.

I. Baltrušaitienė nuoširdžiai pasveikino ir bendradarbiai, įteikdami jai gėlių ir palinkėdami toliau sumaniai ir kūrybingai dirbti.

Šventės proga pakalbinta darbo veteranė sutiko atsakyti į kelis klausimus.

– **Kas Jums labiausiai įsiminė ir džiugina per 40 metų, dirbant vadovaujantį ir atsakingą darbą „Žemaitijos piene“?**

– Kai kalbame apie laiką ir jo tėkmę, nuklystame į prisiminimus. Manau, kaip ir daugeliui, nepamirštami pirmieji bendradarbiai pirmoje darbovietėje – Telšių sviesto gamykloje, kuri 1985 metų vasario 1-ąją panaikinta, pradėjus eksploatuoti naujai pastatytą Telšių sūrių gamyklą.

Džiugina tai, kad teko ir tenka laimėti bendrauti su nuoširdžiais, atvirais, optimistiškai nusiteikusiems ir aiškaus tikslo siekiančiais žmonėmis. Jų kūrybiško ir profesionalaus darbo dėka „Žemaitijos pienas“ garsėja ne tik Europos Sąjungoje, bet ir JAV, Azijos šalyse aukštos kokybės produktais, kad sūris DŽIUGAS, sūrio užkandžiai „Mildė“, plėšomos sūrio dešrelės „Pik-Nik“, desertai „Magija“, jogurtai „Dobilas“ pasauliniuose konkursuose ir parodose ekspertų įvertinami aukščiausiais balais, įteikiant apdovanojimo medalius. Malo-

nu, jog vartotojai puikiai vertina „Žemaitijos pieno“ produktų kokybę. Žinoma, norint pasiekti geriausių rezultatų, reikia labai aukštos kvalifikacijos specialistų, žinių, technologinių investicijų, meilės darbui, noro tobulėti. Ir viso to netrūksta „Žemaitijos piene“.

– **Kokie bendradarbiai Jums darė didžiausią įtaką. Su kuo ir šiandien malonu dirbti?**

– Norint išvardinti visus, susidarytų labai ilgas sąrašas. Be abejo, pirmiausia noriu padėkoti pirmiesiems savo mokytojams, kuratoriams, įmonės veteranams: G. Gabiūnienei, E. Paždagytei, V. Kaveckienei, Z. Juciuvienei, V. Juciui, Z. Vaitkuvienei, I. Žilinskienei, G. Zubavičienei, G. Norkevičienei, R. Daukšienei, G. Viliovičienei, J. Sajatauskienei bei kitiems, iš kurių gavau patarimų ir pamokymų. Esu dėkinga ir vėliau prie bendro darbo prisijungusiems E. Kryževičiūnei, R. Grušienei, A. Bartkienei, J. Češuliui, R. Vaičiėkauskienei, A. Urnieni, R. Bieliauskui, D. Gecienei, D. Karalevičiūnei, V. Petrošiūnei, R. Pavelskiui, D. Gečiūnei, Ž. Zaveckui, S. Sendriuvienei, R. Jarulaičiui, M. Čėjauskui, L. Lukšiūnei, A. Bladžinauskui, J. Petrauskienei ir daugeliui kitų, kurių čia nepaminėjau. Nuoširdus AČIŪ visiems, su kuriais dirbau ir tebedirbu, nes jie – ypatingi.

Džiaugiuosi, kad bendrovė papildė jaunais specialistais, sėkmingai įsiliejiančiais į „Žemaitijos pieno“ gretas. Malonu dirbti su šiuolaikiškai mąstančiais, veržliu ir optimizmu pasižyminčiais jaunais žmonėmis – tikraisiais kūrėjais.

– **Kokios žmonių savybės Jus**



40-osios darbinės sukakties proga Ireną Baltrušaitienę pasveikino Telšių rajono savivaldybės administracijos direktorius Saulius Urbonas.

labiausiai žavi?

– Žavi optimistiški, turintys humoro jausmą, nuoširdūs, atviri, užsibrėžto tikslo siekiantys ir savimi pasitikintys žmonės. Pasitikėjimas atveria energijos resursus, nes tik laisvoje atmosferoje ir laisvoje erdvėje efektyviai vystosi nauja ir gera. Be abejonės, kad būtų garantuota sėkmė, vedant „Žemaitijos pieno“ laivą per banguojantį van-

denyną, būtinas sumanus koordinavimas. O tai puikiai sugeba valdybos pirmininkas A. Pažemckas, generalinis direktorius R. Pažemckas su profesionaliai savo darbą išmanančiais komandos nariais.

Linkiu ateities kartoms, kad įmonė klestėtų ir gyvuotų dar ilgus šimtmečius, o jos geras vardas nepaliautų skambėjęs pasaulyje.

NAUJA

Šviežia.
Skanu.
Lengva.
Gaivu.
Mėgautis
ir tu.



„Žemaitijos kefyro“ kokteiliai: skanus, lengvas ir gaivus gėrimas

Saldi akimirka tik pabudus, įdienesius – energijos užtaisas atokvėpio minutėlė tarp darbų, vakare – puiki atgaiva smagiame draugų rate. Stiklinė kefyro kokteilio – išskirtinai malonus dienos ritualas. Juk kefyras – ne tik skanus, bet ir labai naudingas mūsų organizmui.

Ernesta Rupšytė

Produktams nesunku pajusti silpnbę

Vasarą, kuomet oras lepina mus šiluma bei karščiu, ant mūsų stalų vis dažniau atsiranda gėrimų, suteikiančių nepakartojamo gaivumo, tad, užsukę į prekybos centrą, lentynose dairomės lengvų ir sveikatingų kokteilių. Vieni tokių – skani „Žemaitijos pieno“ naujiena – „Žemaitijos kefyro“ kokteiliai: natūralaus skonio, sultingų, prisirpusių braškių bei bananų skonio ir aromatingųjų spanguolių ir gomurį glostančių kriaušių skonio kokteilis. Šiems paragavimo vertiems produktams išties nesunku pajusti silpnbę! Nenuostabu, kad pastaruoju metu ne tik plačiajame pasaulyje, bet ir Lietuvoje visu pagreičiu plinta nauja mados tendencija gastronomijos srityje – kefyro pagrindu gaminami gardieji kokteiliai. Gėrimų skoniai nustebins ir sužavės kiekvieną gaivų, iš pieno produktų ruošiamų kokteilių gerbėją, tačiau besimėgaujant jų skoniu, neįmanoma pamiršti ir sveikatingosios gėrimo pusės. „Že-

„Žemaitijos kefyro“ kokteiliuose gausu baltymų, lengvas produktas yra tik iki 0,5 proc. riebumo.

Prekybos centrų lentynose dairytės skanios „Žemaitijos pieno“ naujienos – gaivinančių ir sveikatingų „Žemaitijos kefyro“ kokteilių.

maitybos kefyro“ kokteiliuose gausu baltymų, lengvas produktas yra iki 0,5 proc. riebumo – tai leidžia mėgautis ne tik skaniu, bet ir žmogaus organizmui vertingu gėrimu.

Ne tik panorus šio to gaivinančio

Nekaloringi kefyro kokteiliai mūsų mitybos racione atsiranda ne tik tuomet, kai norisi šio to lengvo ir atgaivinančio. Sugalvojus šiek tiek patobulinti kūno linijas, nedaug angliavandenių turintį, sotumo jausmą suteikiantį, pakankamu skysčio kiekiu organizmą aprūpinantį produktą galima naudoti kaip liekninamąją priemonę, derinant su lengvu ir sveiku maistu. Pavyzdžiui – cinamonu ir džiovintomis slyvomis pagardinta avižinė košė. Taip pat kefyro kokteilių tiks gurkšnoti prie greitai virškinamų, organizmą valančių gaivių arbūzų bei ananasų salotų arba prie traškių dribsnių, užlietų natūraliu kefyru ir paskanintų vasariškomis uogomis – braškėmis, žemuogėmis, mėlynėmis, avietėmis. Gaivu, gardu, lengva. O juk būtent to labiausiai ir trokštame saulės šviesos, žalumos ir žydėjimo pripildytomis vasaros dienomis!

NAUJA

JAU IR PATOGIOJE PAKUOTĖJE

Žemaitijos kefyras – jaunystės eliksyras.

- ✓ Patogu paimti.
- ✓ Lengva atidaryti.
- ✓ Žiauriai skanu!



ŽEMAITIJOS
1924
ilgaamžės tradicijos



ŽEMAITIJOS
1924
ilgaamžės tradicijos





Jie švenčia neeilinį gimtadienį!

Rugpjūčio mėnesį neeilinių gimtadienių sukaktis ir jubiliejus šventė šeši ūkininkai, piena tiekiantys „Žemaitijos pienui“.

30 metų sukako **Lorečiui Kasparavičiui** iš Telšių rajono Viešvėnų seniūnijos Patumšalių kaimo.

50 metų jubiliejus pasitiko **Romualda Šulcienė**, gyvenanti Pagėgių savivaldybėje, Lindikų kaime; **Genadijus Sobolevskis**, gyvenantis Anykščių rajone, Troškūnų seniūnijoje, Vašuokėnų kaime; **Romualdas Gavutis** iš Šilutės rajono Sausgalvių kaimo ir **Egidijus Skurdelis** iš Šilutės rajono Juknaičių seniūnijos Kanteriškių kaimo.

70 metų gimtadienį šventė **Antanas Šimkus** iš Plungės rajono Rietavo savivaldybės Šiuraičių kaimo.

Jų pasveikinti atvyko Lietuvos pieno ūkių asociacijos administracijos direktorė Rigilda Baniėnė, „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininkai Valdas Adomauskas, Karolina Gečaitė, Aistė Sabaliauskaitė, Petras Kulvietis ir Jurgita Zaboraitė.

Dirba darniai ir sąžiningai

Antaną ir Elena Šimkus draugėn, galima sakyti, suvedė Šiuraičių piliakalnis.



Elena ir Antanas Šimkai.

Čia jauni žmonės susipažino šokiuose, o apsivedė 1973-iaisiais. Kolūkio gyvavimo laikais Antanas dirbo vairuotoju, o Elena – valgykloje.

Šiuraičių kaime sutuoktiniai gyvena jau 34 metus. Per tą laiką retėjo sodiečių gretos, kaimas spėriai senėja ir šiuo metu. Nebevyksta pasilinksminimo vakarai ir ant piliakalnio, o šokių aikštelė ant jo vėšūnės užžėlė.

Šimkai užaugino trejetą vaikų, bet nė vienas iš jų nepanoro rinktis žemdirbiškos dalios. Rolandas gyvena Plungėje, Sonata – Klaipėdoje, o Vaida – Šiauliuose. Seneliai turi dvejetą anūkių: Augustė įpusėjo ketvirtuosius savo gyvenimo metus, o Jokūbas – dar nė vienerių – jam tik 9 mėnesiai.

(Nukelta į 6 psl.)

Gausios giminės atžalos

Loretis Kasparavičius savarankiškai ūkininkauja šešerius metus, o gyvena pas savo tėvus.



Lina ir Kostas Kasparavičiai (centre) su sūnumis (iš kairės) Lorečiu ir Giedriumi.

Sūnui pagrindą ūkininkauti padėjo tėvai – Lina ir Kostas Kasparavičiai. Abu – iš gausių šeimų. Kostas augo tarp keturių brolių ir sesers, Lina atvirkščiai – turėjo keturias seses ir broį. Be Kos-

to, Degaičiuose dar ūkininkauja jo brolis Kęstutis. Linos seserys Audronė ir Valda duoną pelnosi iš savo ūkių.

(Nukelta į 6 psl.)

Ranka rankon – tėvai ir vaikai

Genadijus Sobolevskis ne iš karto įsikūrė Troškūnų seniūnijos Vašuokėnų kaime. Jo gyvenimo kelias įdomus ir spalvingas.



Violeta ir Genadijus Sobolevskiai.

„Gimiau Baltarusijoje, o į pirmą klasę, tėvams persikėlus gyventi į Lietuvą, pradėjau žygiuoti Varėnoje. Mano tėvas – lenkas, o mama – lietuvė“, – nuotaikingai savo biografiją pradėjo pasakoti Genadijus.

Po mokyklos baigimo pasuko į tuometį Alantos žemės ūkio technikumą, kur įgijo zootechniko specialybę. Taip jau susiklostė gyvenimas, kad Genadijus iš pradžių atvyko į Troškūnus, kur dirbo zootechniko pavaduotoju, o vėliau – perėjo į Vašuokėnų kolūkį zootechniku.

(Nukelta į 6 psl.)

Visur suspėja

Romualda Šulcienė ne tik ūkininkauja, bet ir dirba Pagėgių pasienio veterinarijos poste vyr. veterinarijos gydytoja-inspektore.

Moteris yra baigusi tuometę Lietuvos veterinarijos akademiją ir kurį laiką darbavosi buvusiamė Zūkų tarybiniam ūkyje. Sutuoktinis Artūras – statybininkas.

Romualda, norėdama suspėti

laiku į darbą Pagėgiuose, turi paplušėti nuo pat ryto. „Keliamės anksti, nes jau 5 valandą kartu su vyru šokame melžti karves, o po darbo irgi skubu pas piendaves“, – pasakojo darbšti moteris.

(Nukelta į 6 psl.)



Romualda Šulcienė.



Gitana ir Egidijus Skurdeliai.

Įsikūrė gimtinėje

Gitana ir Egidijus Skurdeliai prieš 27 metus įsikūrė sutuoktinio gimtinėje.

Žmona Gitana kilusi iš Joniškio. „Mūsų šeimos – grynai miestietiškos šaknys. Net senelių kaime neturėjau, tad karvė man atrodė

grėsmingas raguotas padaras. Iš pradžių prie jos bijodavau artintis“, – šypsodamasi ūkininkavimo pradžią prisiminė moteris.

(Nukelta į 6 psl.)

Pieno kokybė – ūkininkų garbės reikalas

Romualdas Gavutis Sausgalviuose gimė ir augo, o ūkininkauja senelių ir tėvų žemėje.

Pokario metai buvo paženklinti tremtimi. Tėvai – dori Dzūkijos krašto žemdirbiai – atsidūrė Sibire. Ten gimė vyresnioji sesuo Marytė, o jaunesnioji Ona – jau

grįžus iš tremties – Sausgalviuose.

Gavučiai užaugino du sūnus – Marių ir Mantą, kurie šiuo metu išvykę uždarbiauti į Švediją. „Kai nuspręšime nebeūkininkauti, tada ir sugrįš – juk tiek investavus į ūkį – vėjais nepaleisi“, – samprotavo Romualdas.

Ūkininkai viską susikūrė savo darbščiomis rankomis. Fermoje

įrengta pieno linija. Karvutes melžia abu. Pasak nuolatės su Gavučiais bendraujančio „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininko Petro Kulviečio, jų bandos pieno kokybė labai gera. Už tai „Žemaitijos pieno“ bendrovė ūkininkus skatina piniginiiais priedais.

(Nukelta į 6 psl.)



Dalytė ir Romualdas Gavučiai.

„Baltosios varnelės“ mango- obuolių vaisiniai ledai apdovanoti „Great Taste“ ženkliuku



2015 metais Didžiojoje Britanijoje, Velse, įvyko Maisto gildijos organizuoti „Great Taste“ apdovanojimai, kuriuose dalyvavo 10000 produktų iš viso pasaulio, ir tik 130 iš jų gavo aukščiausią 3 žvaigždžių apdovanojimą, 597 produktai apdovanoti 2 žvaigždėmis ir 2382 – 1 auksine žvaigžde, tarp kurių pateko ir „Baltosios varnelės“ mango-obuolių ledai.



Vertinant ledus, dalyvavo daugiau nei 400 kompetentingų maisto gildijos vertintojų iš viso pasaulio, procesas truko net 49 dienas (nuo kovo iki liepos mėnesio). „Mes labai dėkingi už nuostabius, patrauklius išvaizdos, su mažiau cukraus vaikams sukurtus ledus, kurie nusipelnė aukščiausių įvertinimų ir mūsų rekomendacijų“, – negailėjo pagyrų „Great Taste“ komisijos na-

riai. Apdovanojimas užtikrintai patvirtina gaminio aukščiausios kokybės, nekintamos ir vertingos sudėties patikimumą.

Mango-obuolių ledams naudojami mangai atkeliauja iš Kolumbijos, Magdalenos upės slėnio. Jie turi ypatingą aromata, neryškų sakų prieskonį ir sodriai geltoną minkštimo spalvą. Šviežiai sunokę vaisiai smulkunami iki aksominės purios masės ir nepraranda savo saulėtos spalvos ir gerųjų savybių: juose gausu antioksidantų, mineralų. Į piurė nepridėta papildomo cukraus. Saldiems kolumbietiškams mangams draugiją palaiko švelniai rūgštūs lietuviški obuoliai.

„Baltosios varnelės“ mango-obuolių ledai bus eksponuojami parodoje „Speciality & Fine Food Fair“ šių metų rugsėjo 6-8 dienomis Didžiojoje Britanijoje, Londone.

Senujų amatų dienos Neringoje

Rugpjūčio 14-15 dienomis Nidoje surengtos tradicinės „Senujų amatų dienos“. Tai gyvasis muziejus su veikiančiomis amatininkų dirbtuvėmis, darbo įrankiais, kūrybiniu procesu.

Šventės svečiai turėjo galimybę lyg laiko mašina „nusikelti“ į praeitį, susipažinti su senovės žmonių gyvenimu, papročiais, valgiais ir burtais. Senujų amatų kaimelyje dvi dienas iš eilės vyko nepakartojama fiesta, kurioje buvo ne tik demonstruojama dirbinių iš kaulo, rago, titnago ir odos gamyba, buitinių keramikos žiedimis, duonos kepimas ar vėžių virimas

ant akmenų, senoji alaus gamyba, veikė monetų kalykla, bet ir vyko tradicinio senovinio žemaičių patiekalo kastinio degustacija.

„Žemaitiškas kastinys“ šventės dalyviams bei svečiams buvo patiekiamas tradiciškai – su karštomis bulvėmis. Patiekalu vaišino tarsi atklydusios iš praeities tikros žemaitės tautiniais kostiumais.

Neįprastas valgis žadino smalsumą užsienio svečiams, kurie noriai ragavo „Žemaitiško kastinio“ bei fotografavosi su degustatorėmis. Niekada neragavę šio patiekalo ir likę maloniai nustebinti produkto skoniu, domėjosi jo sudėtimi, gaminimo procesu ir naudojimu kasdienėje virtuvėje. Stebėjosi, jog tai ES pripažintas ir garantuoto tradicinio gaminio ženklą turintis produktas, kuris gaminamas naudojant tradicinę žaliavą, priedus, įrangą nuo neatmenamų laikų.

Šventės dalyviai taip pat vaišinosi įvairių brandų kietuoju sūriu DŽIUGAS, domėjosi jo atsiradimo istorija, gaminimo procesais.

Tradiciškai vyko sūrio DŽIUGAS laikymo rungtis. Tarp vyrų ilgiausiai (1.53 min.) dvi jo galvas išlaikė Tomas iš Vilniaus. Tapęs nugalėtoju ir laimėjęs sūrį DŽIUGAS, jis neslėpė džiaugsmo, nes visa šeima yra dideli šio sūrio gerbėjai.

Tarp moterų ilgiausiai (2.15 min.) sūrio galvą išlaikė ir ją laimėjo Ilona iš Kauno, kuri entuziastingai pasisiūlė dalyvauti, nes visa šeima kasdien valgo „Žemaitijos pieno“ produktus ir labai mėgsta žemaitišką kietąjį sūrį.



Prancūzai ragavo sūrį DŽIUGAS

Liepos 24 ir 25 dienomis Prancūzijoje, Lyono mieste, „Carrefour Market“ parduotuvėje, įvyko sūrio DŽIUGAS degustacija.

Degustacijos metu buvo ragaujamas 18 ir 36 mėnesių brandintas DŽIUGO sūris. Džiugu, kad lankytojai, paragavę geriausio lietuviško kietojo sūrio, gėrėjosi jo išskirtiniu skoniu ir buvo žingeidūs – norėjo kuo daugiau sužinoti apie tarptautinėse parodose garsėjantį žemaičių sūrinių produktą.

Mūsų degustatorės prancūzams negailėjo patarimų ir atskleidė, kaip, kada ir su kuo geriausiai vartoti DŽIUGO sūrį: nuo derinimo su vynais, šampanu ar net alumi iki kepančių itin Prancūzijoje populiarius „tartus“ – užkepėles.

Neabejotina, kad, laikui bėgant, daugelis prancūzų pamėgs mūsų DŽIUGO sūrį, taip kaip mėgsta savuosius sūrius.



Iš Nantvičo penktą kart – su apdovanojimais

Liepos 28-29 dienomis Jungtinėje Karalystėje, Nantvičo mieste, įvyko viena žinomiausių pasaulyje sūrio parodų – „International Cheese Awards Nantwich-2015“.



Į prestižinę parodą, kur autoritetinga komisija vertina sūrius, rengiami profesionalių virtuvės šefų pasirodymai ir apdovanojami geriausieji, suvažiuoja kompetentingiausi sūrio specialistai ir gurmanai iš įvairių pasaulio šalių. Parodą aplankė apie 43 000 lankytojų. 118-ojoje didžiausioje tarptautinėje sūrinių parodoje „Žemaitijos pieno“ atstovai dalyvauja penktus metus iš eilės ir pelno aukščiausių apdovanojimų. Be to, užmegzta naudingų verslo kontaktų, atveriančių kelią į Anglijos rinką.

Šiemet „Žemaitijos pienas“ pristatė ne tik platų gurmaniško sūrio DŽIUGAS asortimentą, bet ir dalyvavo keliose sūrinių nominacijose. „Processed Cheese with Additives“ kategorijoje lygių nebuvo pjaustytam sūriui NIDA su Provanso žolelėmis. Jis įvertintas aukso medaliu. Sėkmė lydėjo ir kietąjį sūrį DŽIUGAS. Jo 24 mėnesius brandinta skelta galva pelnė „Highly commended“ įvertinimą „Speciality Cheese-Hard pressed“ kategorijoje.

Pirmąją parodos dieną stendą aplankė ir degustavo žemaitiškų produktus ne tik sūrius importuojančių įmonių pirkėjai, bet taip pat

ir didžiųjų tinklų atstovai iš „Waitrose“, „Asda“ ir „Coop“. Akį traukė subtiliai patiekti sūrio DŽIUGAS ant medinių lentelių laužyti gabalėliai su į juos įsmeigtomis sūrio DŽIUGAS brandą žyminčiomis vėliavėlėmis. Anglai stebėjosi neįprastu DŽIUGO ir medaus deriniu, o paragavę girdavo švelniai pikantiško kietojo sūrio ir natūralaus lietuviško medaus skonių harmoniją.

Antroji parodos diena skirta lankytojams, kurie galėjo ne tik paragauti, bet ir įsigyti žemaičių sūrinių produkcijos. Visi negailėjo pagyrų sūriui DŽIUGAS.

Didelio susidomėjimo sulaukė ir rūkytas sūrio užkandis MILDĖ, kurį pirkėjai įvertino už unikalumą, kokybę, pakuočių išradingumą. Išskirtinio dėmesio taip pat sulaukė glaistyti varškės sūreliai MAGIJA. Jie puikiai įvertinti už originalų ir nepakartojamą skonį. Tokio produkto anglai nėra ragavę, todėl MAGIJA sūreliai jiems priminė sūrio pyragą.

Įsigyti gardžių žemaičių produktų norėjo daugelis parodos lankytojų, tad prekybos įkarštyje nusidriekė ilga pirkėjų eilė.



30-ojo gimtadienio proga:

Virginiją Sabaliauskienę – apskaitininkę;
Rimą Jurevičienę – pardavėją kasininę (UAB „Čia Market“);
Indrę Dorėlienę – parduotuvės vadovę (UAB „Čia Market“).

35-ojo gimtadienio proga:

Irminą Kiudulaitę – gamybos darbininkę;
Valdemarą Butkevičienę – Sūrio DŽIUGAS namų administratorę (UAB „Čia Market“).

40-ojo gimtadienio proga:

Albert Bogdanovič – vairuotoją ekspeditorių;
Daivą Petreikienę – pardavėją kasininę (UAB „Čia Market“);
Danutę Toliušienę – „Pik-Nik“ fasavimo cecho gamybos darbininkę (ABF „Šilutės Rambynas“).

45-ojo gimtadienio proga:

Jūratę Sajatauskienę – meistrę;
Dianą Rapalienę – gamybos darbininkę;
Vidę Alminienę – gamybos darbininkę (AB „Klaipėdos pienas“).

50-ojo gimtadienio proga

Virgilijų Bazarą – aparatininką;
Dalią Kuniauskienę – pieno surinkėją;
Gedvydą Bračkų – vairuotoją ekspeditorių;
Anatolijų Ragelskį – pieno privežėją.

55-ojo gimtadienio proga

Genrūtą Brazdauskienę – operatorę;
Steponą Tenuką – vairuotoją ekspeditorių;
Zitą Zarembeitę – parduotuvės vedėją (UAB „Čia Market“);
Valentiną Dumšienę – IT specialistę-buhalterę (ABF „Šilutės Rambynas“);

Vidą Bulvydaitę – Sūrių gamybos cecho operatorę (ABF „Šilutės Rambynas“);

Irenę Kasperavičienę – buhalterę (AB „Klaipėdos pienas“).

60-ojo gimtadienio proga:

Romą Kryževičių – metrologą;
Joną Šilinską – automatiką;
Vaclovą Šiupinį – vairuotoją laborantą.



40 metų darbo sukakties proga:

Ireną Baltrušaitienę – projekto vadybininkę.

30 metų darbo sukakties proga:

Virginijų Petkų – operatorių;
Silvą Sendriuvienę – inžinierę-ekologę.

25 metų darbo sukakties proga:

Kazimierą Dambrauską – krovėją.

15 metų darbo sukakties proga:

Mindaugą Čėjauską – Žaliavos pirkimo direktorių;
Dalią Rumbutienę – vyr. užsakymų priėmėją.

10 metų darbo sukakties proga:

Jurgitą Petrauskienę – pardavimų vadovę;
Saulę Kvietkauskienę – gamybos darbininkę;
Laimą Norvidienę – gamybos darbininkę;
Laurą Šliogerienę-Valauskaitę – buhalterę (UAB „Čia Market“);
Liną Buivydaitę – inžinierę-programuotoją (UAB „Čia Market“).



ANNO 1950
PREMIUM
DIONE
DAIRY ICE CREAM

Surinkite **30** DIONE ledų pakuočių.

180 cm
100 cm

Gaukite rankšluostį DOVANŲ!

Dovanų atsiėmimo vietas rasite www.dione.lt

BRC FOOD CERTIFIED
Superior taste AWARD
Superior taste AWARD
Superior taste AWARD
SELECTION 2014
SELECTION 2014
Guifood AWARDS WINNER

Pagaminta Lietuvoje – pripažinta pasaulyje!

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

Redakcinė kolegija:
Rigilda Baniienė; Sandra Vireikytė;
Irena Baltrušaitienė;
Jolanta Bitinienė; Mindaugas Čėjauskas.

Spausdino Šiaulių „Titnago“ spaustuve.
2 sp. l. Leidžiamas
nuo 1995-09-23, kartą per mėnesį.
Tiražas 3000 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 8-610 08187; 8-684 78390; rašyti el.p.: lpuu.info@gmail.com dackeviciene@gmail.com

ISSN 1648-777X



f Draugaukime: **Legendinis sūris DŽIUGAS**