

Šiame numeryje skaitykite:

3 psl.

Sveikintina šilaliskių 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!

PASIPLĖŠOM čempionatas — Rygoje

„Žemaitijos pieno“ valdyba sveikina



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



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

Ispūdingas renginys „International cheese awards“ laikomas didžiausia sūrių paroda visoje Europoje — čia atvyksta geriausiai sūrių gamintojai iš viso pasailio.

Šiemet 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“ sūsyk buvo pakelta itin aukštai, todėl 190 vertintojų komandai šiemet teko kaip reikiant padirbėti,— neslepė „International cheese awards“ vadovas Richardas Paujas.

„Žemaitijos pieno“ pristatymi gaminiams teisėjai buvo itin palankūs.

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

Patogiausios pakuotės kategorijoje geriausiai buvo įvertintas 24 mėnesių 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 Provансo žolelėmis sidabր laimėjo tarp lydytų sūrių 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 sūrių kategorijoje atiteko 12 mėnesių brandintam kietajam sūriui DŽIUGAS.

Šiuo metu kietojo sūrio DŽIUGAS jau galima įsigyti specializuotose Didžiosios Britanijos sūrių parduotuvese, tačiau dabar tikimasi netrukus pradeti prekybą ir didžiuosiuose šios šalies prekybos tinkluose.

Antrają „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 nuosirdų ir didelį asmeninį indėlį, atnešusį tarptautinį pripažinimą parodoje Nantwich 2013, padėkojo bendrovės valdybos pirminkas Algirdas Pažemekas.

„Ačiū už Jūsų profesionalumą, pastangas, idėjas, atsakingumą ir kruopštumą, už sažiningu darbu kuriamas vertybes. Džiaugiamės, kad Jūsų deka 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 Pasvalgės kaimo ūkininko Andriaus Domarko pieno ūkis, kuriame darbuojasi jo tėvai ir brolis Algirdas, verčiasi ekologiškai ūkininkaudami.

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

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

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

E. Domarkienės manymu, kaves šeriant ekologiškais pašarais, užtikrinama gyvulių sveikata ir gerovė. Tada galima primelžti ir kokybiško pieno. Domarkai pasiruošia užtekinai ekologišku pašaru, augina ir grūdinių kultūrų. Ankstyvoje augimo stadijoje veršelius girdo karvių pienu. „Vadinasi, kasdien po keliasdešimt kilogramų pieno mažiau parduodame bendrovei“, — mąsliai šypsodamasi sako Elvyra. Pasak jos, didesniu nuostoliu 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 gaji ūkyje, o Domarkų rankose darbas tirpte trypsta.

(Nukelta į 2 psl.)



Prie stendo, žymincio, jog šiame ūkyje tiekiamas ekologiškas pienas ekologiškiems „Dobilas“ produktams, stabtelėjo „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo diretorius 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, lydytų sūrių gamybos vadovei Renatai Bučiuienei, šviežių pieno produktų rinkodaros vadovei Dainai Mažonienei, meistrei Lygijai Žadeikienei, „Džiugas“, „Germanitas“ pardavimų rinkodaros grupės vadovei Astai Gaubienei, vyr. direktoriui Jolantai Bitinienei, „Džiugas“ gamybos plėtros inžinieriui Egidijui Kryževičienei, eksporto grupės vadovui Audriui Staponkui, šviesto-sūrių gamybos vadovui Jonui Češuliu, Sūrio DŽUGAS namai projekto vadovei Dianai Samulytei, Sūrio DŽUGAS namai vadybininkui Romusui Jarulaičiui, UAB „ČIA Market“ direktorei Astai Dovydauskieni, eksporto gru-

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

Padėkos raštai ir dovanos skirti šviesto-sūrių gamybos cecho, lydytų sūrių 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



Andrius Domarko tėvai Elvyra ir Stasys išpuoselėtoje sodyboje.

(Atkelta iš 1 psl.)

Darbštumu sunkiai kam nusileisti Andrius. Jo žinioje – visa technika. Vadinas, nuo jo labai priklauso, kaip jave sekla birs į dirvą, koks bus nuimamas derlius ir kokį pašara kramtys piendavės.

Darbu nesiskrato ir jo brolis Algirdas. Prie visų ūkio darbų labai pagelbsti krikštasunis Paulius, pas Domarkus baigęs „darbinius universitetus“, o šiuo metu studijuojantiesi aukštojoje mokykloje. Bet ir šią va-

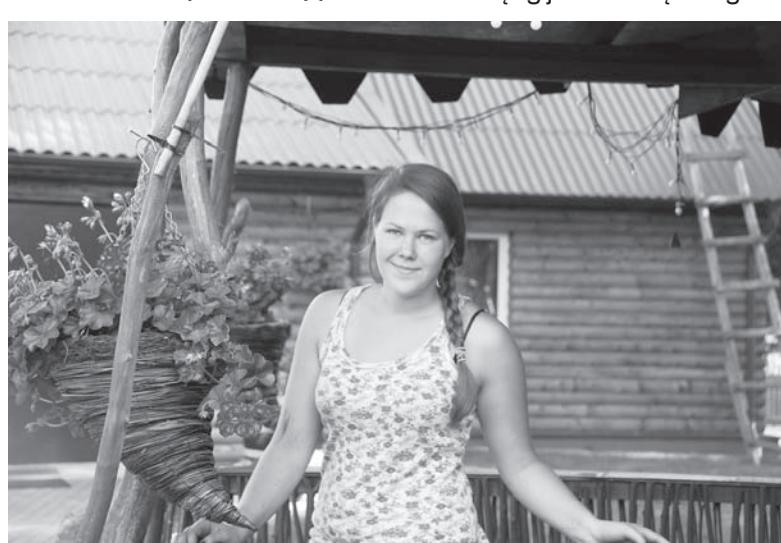
sarą jis plušėjo pas krikštatėvius. Ne vienas. Dar savo pusseserę Moniką iš Vilniaus, kuri rugsejį pravers 10 klasės duris, pasikvietė. Mergina kilusi iš Žemaitijos, todėl ir traukia šie kraštai. Be to, tiksliai mokslų mégėja, tad drąsiai ropščiasi į traktoriaus kabiną ir čiumpa už vairo. Nesibodi ir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

Geras tarpusavio supratimas ir

Sėkmingas ekologinio ūkio dešimtmetis



Žaliasis diplomas liudija apie ūkininko tinkamą kvalifikaciją.



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

nepriekaištingai rikiuojamai darbai nuolat lydi Domarkų šeimą. Elvyra nuo mažumės pajuto darbo skonį, vėliau buvo išvykusi į Telšius darbuoti, bet nugalejo Pasvaigės kaimo trauka. Čia gražiai rekonstruootoje tévelių sodyboje ir dabar gyvena. Akį trauka ne tik gyvenamasis namas, bet ir ispūdinga pavésinė su židiniu, vasarinė virtuvė, trinkelėmis grįstas kiemas. Žinoma, pradžia, kaip ir daugeliui ūkininkų, Domarkams nebuvo lengva. Pirmiausia kibo statyti modernius gyvulininkystės pastatus. Šeimininkai prisipažsta, kad daug pasiremta europinė parastra. Beveik visiškai apsirūpinta žemės ūkio technika. Ir šiemet įsigijo traktorių bei gréblį-

vartytuvą. Reikėtų tik kombaino.

Atkaklus, sažiningas bei nuosirdus darbas nelieka nepastebėtas. Tai Domarkams primena 2010-ųjų metų dovana „Metų ūkui“. 2011 metais surengtoje geriausiu „Žemaitijos pieno“ ūkininkų šventėje Andrius Domarko tėvas Stasys, atstovavęs geriausiams pagal pieno kokybę pieno ūkiams, parvezė į namus nugalėtojo prizą. Po metų panašioje šventėje Domarkų ūkis buvo įvertintas 2012-ųjų metų geriausiu ekologiniu ūkiumi. „Mūsų tėvai, mes ir vaikai visuomet pieną tiekėme ir tiekame vienai bendrovei – „Žemaitijos pienui“, todėl, kad ja pasitikime ir malonai 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 kolegomis ūkininkais, ir su specialistais. Ypač ji vertina puikų savo srities žinovą veterinarijos gydytoją Viktorą Stonką. Jį galima kreiptis bet kuriuo paros metu. Gerai, kai neapleidžiamą tėvų ir senelių žemė, o ji nuolat puoselėjama. Ir ne at mestinai, ne žvalganties laimės užsienyje, o prisidedant prie mūsų visų stalui gaminamų ekologiškų produktų, ypač ant kurių pui kojas prekinis „Dobilo“ ženklas.

Algirdas Dačkevičius



Gera gyventi tokiamame name ir savo rankomis sukurtoje aplinkoje.

Puoselėkime sektinas iniciatyvas

Sveikintina šilališkių vadovų iniciatyva, remiant pieno 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, išmilžiš 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, pradedant 2004 metais, dalyvavo daugelyje kaimo plėtros programų ir yra

savo ūkuose jdieg naujas žemės dirbimo, pašarų ruošimo, gyvulių šerimo technologijas. Siu metu daugelis ūkininkų masto karvėms melžti pasitelkti robotus. Tai laiko klausimas.

Sveikintinas Žemės ūkio ministerijos požiūris į smulkesnius ūkius, būtent šeimos ūkius. Pri- tariame, kad smulkesniems ūkiams šiuo metu turi būti nukreipta didesnioji investicijų dalis.

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

Rajono pieno gamintojams už 2012 metus už pieną išmokėta 4,47 mln. Lt atsietai papildomų na- cionalinių 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 tvarus, 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 Reistrių kaime puikiai darbuojasi Petras ir Jolanta Drukeiniai, pieną 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 varotojams tieks geros kokybės pieno produktus.

Algimantas Olendra
Šilalės rajono savivaldybės
administracijos Žemės ūkio
skyriaus vedėjas



Mokyklinės dovanos perduotos vai-kučių tėveliui Artūrui Urnežiui.

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.



Daukšų dukreles Ugnė ir Miglė mokyklinėmis dovanėlėmis apdovanoto Lietuvos pieno ūkių asociacijos direktorių Rigilda Banienė.

Pasak Lietuvos pieno ūkių asocia- cijos direktorių Rigildo Banienės, remtinas šeimas rekomendavo at- sakingi darbuotojai iš „Žemaitijos pieno“, „Šilutės Rambyno“ ir „Klaipėdos pieno“.

„Klaipėdos pieno“ krovėjo Artūro Urnežiaus šeimoje auga trys vaikai — šešiamečė Rugilė, aštuonerių Kristupas ir dešimties metukų Domantas. Netrukus pasauli turėt išvysti ir ketvirtąjį Urnežių atžala. Vaikučiams nupirktos pačios būtiniausios mokyklinės prekės — kuprinės, rašy- mo sasiuviniai, piešimo priemonės.

Šu mokyklinėmis dovanomis aplankyta ir Telšių rajone, Degaičiuose, gyvenanti „Žemaitijos pieno“ vai- ruotojo laboranto Rolando Dauk-

šos šeima. Joje — net 5 dukros. Ap- silankymo dieną namuose buvo tik jaunėlės — būsimoji trečiokė Miglė ir penktokė Ugnė. Jos ir pasidžiau- gė dovanomis. Mažųjų vyriausiosios sesutės Eglė ir Raimonda siekia di- desnio išsilavinimo, o Raminta lan- kys Vincento Borisevičiaus gimna- zijos 3 klasę.

Labiausiai yra pagarsėjusi Raimonda. Kaip sunkiaatletė, savo amžiaus grupėje šalyje ji yra pelniusi aukš- ciausią apdovanojimą. Mažosios — Miglė ir Ugnė — ir toliau ruošiasi ne- siskirti su daina. Gal kuri nors iš jų taps ir garsia dainininkė.

„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 suvar- toti pieno produktų norint būti sveikiems ir energingiemis?

— Pieno produktai bet kurio amžiaus žmogui suteikia lengvai įsisavinamų baltymų, fosforo, magnio, vitamino A ir kitų maisti- nių medžiagų. Tačiau svarbiausia medžiaga, dėl kurios rekomenduojami pieno produktai — kal- cis. Rūgusio pieno produktai tur- tingi dar ir naudingosiomis bak- terijomis. Kiekvienam amžiaus periode, taip pat priklausomai nuo lyties, fizinio aktyvumo, rei- kia skirtingo šių medžiagų kiekių. Mažiausias rekomenduotinas kie- kis — maždaug dvi stiklinės pieno arba kefyro, arba apie 100 g varškės.

— Kuo ekologiški pieno pro-

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

— Kiekvienas pieno produktas vertinges ir naudingas. Vertingu- mo eilėje jie rikiuojasi vienas gre- ta kito.

— Ar yra tokiai, kuriems pieno produktai gali pakenkti?

— Pieno produktai nerekomen- duojami sergantiesiems kai kurio- mis ligomis. Pirmiausia asmenims, kurie alergiški nors vienam pieno baltymui: kazeinui, lakoalbuminui ar laktoglobulinui. Taip pat žmo- néms, neturintiems ar turintiems per mažai pieno cukrų laktozę virš- kinančio fermento — laktazės. Pas- tarojo „bėda“ gali būti išspręsta ren- kantis rūgusio pieno produktus, kuriuose laktozės likę labai mažai arba rinkdamiesi belaktozis pieno produktus.

— Mitas ar tiesa, kad suaugu- siems vartoti pieno produktus nepatariama?

— Netiesa, kad vyresnio amžiaus žmonėms nereikalingi pieno produktai. Vyresnio amžiaus asme- nims, kaip ir vaikams pie- no baltymas labai gerai įsi- savinamas.

— Kodėl į vaikų rationą pri- valo būti įtraukti pieno pro- ductai?

— Pieno produktai vai- kams labai reikalingi dėl kalcio, kuris būtinės augan- ciam organizmui, bei leng- vai įsisavinamų baltymų. Zi- nome, svarbus ir fosforas bei kitos medžiagos, kurio- mis turtingi pieno produk- tai.

Ar žinojote, kad nuo senų laikų vertinamas rūgpienis — idealus produktas ir svei- katai, ir grožiui? Ne veltui jis vadinamas sveikatos, gy- vybingumo ir grožio eliksyrų.

Rauginti pieno produktai pagal mitybinę vertę mažai skiriasi nuo pieno, iš kurio jie buvo pagamin- ti, tačiau šiek tiek skiriasi tam tik- romis savybėmis.

Mikrofloros rūgštingumo proce- se išskiriama pieno rūgštis didi-



na šio produkto rūgštinguma, juo- se daug daugiau B grupės vitami- no, ypač B2 ir B12.

Rauginti pieno produktai virški- nami ir pasisavinami kur kas ge- riau už pieną. Juos gali vartoti žmonės, kurie netoleruoja pieno. (Nukelta į 6 psl.)



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

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

50 metų jubiliejai sukako Šilalės rajono Žadeikių seniūnijos Dulkui Lauko kaimo ūkininkai **Reginai Urnikienei, Remigijui Skurdeliui**, gyvenančiam Šilutės rajone, Katyčių seniūnijoje, Antšyšių kaime, **Česlovui Legačinskui** iš Šilalės rajono Upynos seniūnijos Paežerės kaimo ir **Stasiui Eringui** iš Telšių rajono Viešvėnų seniūnijos Vembūtų kaimo.

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

70 metų suaktį paminėjo Plungės rajono Girdvainių kaimo ūkininkė **Elena Bočkienė** ir Vilkyškių seniūnijoje, Panėgių 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 Barčiūnas, Jurgita Zaboraitė, Gvidas Domarkas ir Karolina Gečaitė.

Svarbiausia — Santarvė šeimoje

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

Šeimoje Elena augo su broliu ir seserimi. Kadangi tėveliai gyveno ūkiškai, tai nuo mažumės Elena jiems pagelbėdavo darbuose. „Primerždavau tiek, kad ir paneštį viena pati sunkiai galėdavau, — prisiiminusi vaikystę pasakoja Elena. — Maža visai buvau, o melžtai mokėjau ir tuo nuoširdžiai džiudodavausi“.



Elena Bočkienė.

Elena ūkininkauja itin atsakingai — visada rūpinasi ne tik ūkio, bet ir auginamų gyvulų gerove, kurių apsuptyti nepriekaištingu jos dėmesiu ir rūpesčiu. Pieną ūkininkė tiekia tik „Žemaitijos pienui“. Net susiklosčius aplinkybėms, kai pagal reikalavimus būtinai reikėjo išsigyti šaldytuvą, ūkininkė atlaisi pieną tiekti kitos jmonės pieno supirkimo punktui, esančiam visai šalia. Kol išsigijo šaldytuvą, pieną tiekdavo net už 7 kilometrų Endriejave esančiam „Žemaitijos pieno“ supirkimo punktui.

Tvirta būdo ir pastovumo siekančioje Elenos šeimoje užaugo trys darbštūs vaikai: Dalia, Daugolė ir Antanas. Antanas su žmona Vaida ir vaikais gyvena kartu su Elena. Ūkininkė džiaugiasi ir šauniu dešimties vaikaičių bei trijų provaikaičių būriu.

Vaida, švelniai anytą vadindama „mama“, ją apibūdina esančią nuoširdžią, ramaus būdo, visada besišypsantą, nesiskundžiančią gyvenimui ir stipria moterimi.

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

Artimieji visada noriai padeda Elenai ūkio darbuose bei prižiūrint itin išpuoselėtą sodybą, apsuptytą išvairiausiu gėlių žiedų ir padabintą dekoratyviais medeliais.

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

nepasiekia“ — su šypseną pasakoja Česlovas. Pati Giedrė šiuo metu studijuoją maisto saugą Veterinarijos akademijoje.

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

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



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

Susibūrimu bei vakarėliu siela

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



Rimantas Vizgirdas su žmona Birute.

Baigęs studijas Rietavo technikume ir išgijęs elektriko specialybę, kiek vėliau studijuodamas verslo ir komercijos mokslius 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 téveliams darbuose.

Jaunėlė Audra mokosi Rietavo meno mokykloje, puikiai groja pianinu. Su pusėsere 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 jaunuju pianistų konkurs-festivalio diplomante. Polinkį muzikai mergaitė greičiausiai paveldėjo iš senelio, kuris mokojo groti klarnetu.

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

Rimantas, anksčiau auginės bites ir mégdavęs pažejotį, dabar laisvalaikį leidžia medžiodamas, yra medžiotojų būrelį „Stumbras“ narys. Šis pomégis dažnai praverčia saugant auginamus kukurūzus nuo šernų.

Rimantas džiaugiasi, kad žmona Birutė yra ne tik puiki ūkininkė, supratinga mama ir žmona, bet moka vairuoti ir traktorių. O Rimantą Birutė savo ruožtu apibūdina kaip darbštū, mandagū, turintį puikų humoro jausmą žmogų, kuris dažnaiusiai yra susibūrimu bei vakarėliu siela.

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

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

Atsakingas ir sumanus ūkininkas

Stasys Eringis, baigęs profesinę žemės ūkio mokyklą ir išgijęs elektroteknikos specialybę, kurį laiką dirbo kolūkio vairuotoju. Ūkiui išsirūpinti, darbavosi elektrovieneje iš Lietuvos elektros skirstomųjų tinklų įmonių, o šiuo metu plušą įmonėje, atliekančioje elektros montavimo bei instalavimo darbus. Vyriškis ne tik puikus elektroteknikas, bet ir sumanus ūkininkas.

Savo būsimą žmoną Laimą Stasys pažino nuo vaikystės. Likimas susiklostė taip, kad kolūkio vadovas, norėjęs išsaugoti darbštū ir atsakingą specialistą, jaunai Stasio ir Laimos šeimai skyrė namą Vembūtuose, kur ir išsikūrė Eringių ūki.

Sutuoktiniai užaugino du vaikus — Sandrą ir Gediminą. Sandra, baigusi studijas Klaipėdos kolegijoje, dirba finansininkė žemės ūkio technika prekiaujuančioje įmonėje. Gediminas, išgijęs išsilavinimą Mažeikių politechnikume, dirba elektrovieneje išsakantį ūkio priežiūrą.

Anksčiau Stasys rasdavo laiko pamedžioti — buvo medžiotojų būrelį „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 ilgesniams laikui be menkiausio rūpesčio, patikédami ūkio priežiūrą į vaikų rankas.

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

Darni Eringių šeimyna visiems ūkininkams linki tvirtos sveikatos, stiprybės ir ištvermės.



Stasys Eringis.

Moka puikiai prižiūrėti gyvulius

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

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

Regina su Antanu užaugino septynį vaikus. Jauniausiejį — Antanas ir Virginijus — noriai padeda



Regina Urnikienė su anuke Andréja.

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

žiūrėti gyvulius.
Moteris nuoširdžiai linki visiems ūkininkams stiprybės ir sveikatos.

Daulenskių šeimoje užaugo duktros 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 vadovaujančias pareigas vienoje iš verslo įmonių, šeimoje augina dukryties Beatričę ir Jorę.

Gražiai sutariantys Algimantas ir Elena ūkininkauja savo jėgomis, visada palaiko vienas kitą. Jie su laukia 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 linguojaši darbštus ūkininko rankomis padarytos sūpynės.

Elena Algimantą apibūdina kaip sažiningą, darbštų, atlauciantį, visada su šypsena gyvenančią žmogų, šalia kurio gera bei ramu ir visiems artimiesiems.



Algimantas Daulenskis su žmona Elena.

Akį džiugina išpuoselėta sodyba

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

Prie pradédamas ūkininkauti Vytautas dirbo Natkiškių ūkyje techniku mechaniku, o įgjyta patirtis dar ir šiandien praverčia. Iš teikiamų ES paramų ūkininkas įgavendino Pieno direktyvą. Žmona Bronislava džiugiasi, kad darbštus ir tvirto charakterio Vytautas visus darbus atlieka savo jėgomis — remontoja namą, dengia stogą tvertui, įrenginėja verandą. Darbuose dažnai padeda ir vaikai.

Sutuoktiniai užaugino dukrą Jurgitą ir sūnus Vidas bei Laimoną. Jurgita, baigusi studijas Klaipėdos universitete, šiuo metu gyvena Tauragėje, kur dirba socialine darbuotoja. Moteris augina 7 metų sūnėlį Neilą. Vidas Lietuvos sveikatos mokslo universitete netrukus įgijo anesteziologo-reanimatologo specialybę, šiuo metu vyrukas dirba ir gyvena Kaune. Laimonas dirba Klaipėdoje inžineriumi mechaniku, augina mažiausiai — vos 4 metukų — anūkę Urtę. Anūkai dažnai vasarą lankosi pas senelius. Neilas kuo puikiausiai su-

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

Puikiai sutariantys, vienas kitą

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



Vytautas Skurdelis.



Sveikiname geriausius liepos mėnesio ūkininkus pagal skirtinges 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.

Ketvirtijoje grupėje

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

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

Penktajoje 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 įsikūrės jo tėvelių sodyboje Antšyšių kaime.



Remigijus Skurdelis su žmona Laima ir sūnumi Dainiumi.

Baigės Šilutės žemės ūkio mokyklą ir įgiję zootechniko specialybę, Remigijus, iki pradédamas ūkininkauti, kurį laiką dirbo Katyčių paukštininkystės ūkyje, kiek vėliau — žolės miltų gamyboje. Žmona Laima darbavosi Kivyliuose laborante. Pradėjus išti 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. Pasinaudojės Kaimo rėmimo fondo suteikta galimybe, ūkininkas įsirengė vandens gręžinį, kuris itin praverčia.

Darnoje 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 džiugiasi, kad abu sūnūs darbštūs pagalbininkai ūkyje.

Apsuptas įvairiausių darbų Remigijus atranda laiko ir bitininkystei — turi du avilius, ko visiškai pakanka aprūpinti šeimyną pievomis kvepiantiu 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 pristaiga, visgi atranda laisvesnę valandėlę pagrybauti.

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

Sveikam gyvenimui — ekologiški pieno gaminiai

(Atkelta iš 3 psl.)

Jie žadina apetitą, tonizuoja nerį, širdies ir kraujagyslių sistemą, sloopina puvimo mikrobų dauginius, žarnyne ir palaiko normalią mikroorganizmų pusiausvyrą.

Rūgpriesis labai naudingas skrandžio problemų turintiems žmonėms. Tai natūralus, švelnus vidurių laisvinamas produktas, kuris

gerina skrandžio sulčių ir kasos sulčių išsiskrimą.

Rūgpriesis vartoti rekomenduoja sergantiems miokardo infarktu, hipertenzija, nutukimu, cukriniu diabetu.

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

Rūgpriesis puikiai tinka ir plaukų

priežiūrai. Gausiai ištepkite juo galvos odą ir po 10 minučių nuplaukite šiltu vandeniu.

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

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

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

AB „Žemaitijos pienas“ pasisako už aukšto maistinguomo, 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 pirmapradas natūralumas, aukštasis maistinguomas ir suteikiate pagalbą ekologiškiems ūkiams, užtikrinant gyvulių gerovę.

„Dobilas“ — sveikesnis gyvenimas, norėkime gyventi sveikiu!

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 kliaudos, melžimo tvarkos pakeitimai, 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 tešmenye gaminasi nuo lat. Pirmiausia pieni 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 karves būtina melžti nuolat, ne rečiau kaip kas 12-14 val. Priešingu atveju mažėja primelžiamų pieno kiekis ir riebumas.

Pieno skyrimasis iš tešmens yra sudėtingas procesas. Jame dalyvauja centrinė nervų sistema ir vienos sekrecijos liaukos. Pieno atleidimas siejasi su hormono oksitokcino poveikiu tešmeniui ir trunka apie 5-6 min. Neprisklausomai nuo to, ar tešmuo išmelžtas, oksitokcino veikimas per 5-6 min. baigiasi. Pieno indų tarškėjimas, melžimo aparatu ižungimas, tešmens apiplovimas sužadina pieno atidavimo refleksą. Pradėjus ruoštį tešmeniui melžimui, su krauju patekės į tešmenį hormonas oksitokcinas sukelia alveolių raumenų skaidulų (mioepitelio) susitrūkimą. Spaudžiamas pienas iš alveolių ir latakėlių pradeda tekėti į pieno ir speniu cisternas. Pienas atleidžiamas vienu laiku visuose tešmenų ketvirčiuose. Jo intensyvumas priklauso nuo jprastos melžimo aplinkos, to paties melžimo laiko, taisyklingo tešmenų paruošimo.

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

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

Labai svarbu karvę tinkamai paruošti melžimui. Jei tešmuo prieš

melžimą švarai 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 primelžiamu pieno kiekiui, kokybei, bet ir tešmens sveikatungumui. Prieš pradedant melžti rankomis arba prieš uždestant melžiklius (jei melžiamu aparatui), tešmuo turi būti nuplautas, nušluostytas ir pamasažuotas. Pienas būna geresnės kokybės, kai tešmuo nuplaunamas vandeniu su dezinfekuojančiu skyčiu, po to perplauamas švariu vandeniu ir nušluostomas. Užsienio šalių fermentai dažniausiai naudoja vienkartines popierines servetėles tešmeniui nusausinti.

Prieš pradedant melžti, pirmasias pieno čiurkšles reikia numelžti į atskirą indą, nes su jomis iš speniu kanalu išmelžiamas labiausiai užterštas pienas. Be to, nustatoma, ar pienas normalus, ar nera kresuliu, dribsniu, t.y. mastito požymiu. Nustaciūs, kad tešmens ketvirtis nesveikas, iš jo pienas turi būti išmelžtas į atskirą indą. Reikia laikytis visų atsargumo priešmenų, kad iš jo mikrobai nepatektų į sveikus ketvirčius. Sergantis ketvirtis melžiamas paskutinis. Pamelžus melžėja turi švarai nusiplauti rankas, nes pavojingiausias mastito bakterijų šaltinis yra užkrėstas tešmenų ketvirtis. Tešmens paruošimas melžimui turi užtruktį ne ilgiau kaip 60 sekundžių. Jei jis užsišesia 2 minutes ir ilgiau, pieno primilžis sumažėja. Pieno primelžiamą mažiau ir tuo met, 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 mobilis melžimo agregatai, vienu metu melžiantys 1-2 karves;

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

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

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

dažnių skaičius („Impulsa“ M-66 — 45-50 dvigubi pulsci/min., ADU-1 — 70 ± 5 pulsci/min.). Melžikliai ant speniu dedami tada, kai karvė pradeda atleisti pieną. Žiemą, kai di deli skaičiai, melžikliai galima pašildyti 400 C temperatūros vandeniu ir išk po to dėti ant speniu. Nauji užsienietiški melžimo aparatai automatiškai masažuoja tešmenį.

Pabaigus melžti paskutinį ketvirtį, aparatai automatiškai nukrenta. Melžiant senesnės gamybos aparatais, baigiamasi melžimo operacijas neretai atlieka melžėja. Vie na ranka jis ima kolektorių ir kartu su melžikliais truputį patraukia į priekį ir žemyn, kita ranka apčiupinėja tešmens ketvirčius ir, jei yra pieno, iš lėto trumpai pamasažuoja.

Negalima nuimti melžiklių veikiant vakuumui, nes tai kenkia speniam (pažeidžiami speniu kanalai). Todėl prieš nuimant nuo speniu melžiklius, būtina uždaryti kolекторius vožtuvą ir, paspaudus spenj ties melžiklio čiulpiukliu, jleisti oro. Melžikliai nusiūlimas lengvai ir nesausmingai.

Melžiklių negalima perlaikyti ant išmelžto tešmens. Per ilgai laikant melžiklius, sulėtėja melžimo greitis, gyvuliai pripranta 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 maunant melžiklius. 75 % karvių suserga subklininiai mastitais. Melžikliai dažniausiai perlaikomi ten, kur melžėjos, norėdamos greičiau pamelžti karves, dirba ne su diem, o su trim ir daugiau melžtuvų. Nespėdamos stebeti karvių melžimo eigos, dažnai melžiklius iš Jungia pavėluotai. Todėl svarbu nustatyti reikiamą melžtuvų skaičių, kur galį aptarnauti melžėja, nepažeisdama melžimo taisyklį.

Melžėjai priskiriamų melžtuvų skaičius gali būti nustatomas, atsižvelgiant į vidutinę karvių melžimo trukmę. Žinodami, kad melžiant jvairoioms operacijoms atlirkiant rankomis vienai karviui 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 sugaista melžėja, aptarnaudama vieną karvę.



Pamelžtų karvių spenius, ypač ypač galus, būtina tepti specialiais antiseptiniais tepalais, apipurkštis arba kelioms sekundėms imerkti į specialius dezinfekuojančius skystus, nenušluostant jų iki kito melžimo. Tai apsauga spenius nuo mikroorganizmų patekimo pro spenio kanalą į tešmenį, taip pat gydo įvairius speniu odos sužeidimus.

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

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

Karvė patiria stresą ir tuomet, jei su ja šiurkščiai elgiamasi. Karvė išsigandus, antinkščių liauka išskiria hormoną adrenaliną, kurio poveikyje susiaurejė pieno laukai neleidžia pienui patekti į apatinę tešmenų dalį. Jis veikia tol, kol gyvulį veikia šalutinis dirgiklis. Kraujyje cirkuliuojantis oksitocinas suvra, ir jo veikimas baigiasi. Karvė ne visiškai išmelžia, jos tešmenyje lieka pienas.

Liekamasis pienas — tai pieno dalis, liekanti tešmens liaukinėje dalyje pamelžus, pasibaigus oksitocino veikimo laikui. Jo neįmanoma išmelžti nei rankomis, nei pakartotinai užmovus melžiklius. Jis galima išmelžti, tik į venę suleidus oksitocino. Liekamasis pienas 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 gyvuliu prieš melžimą ir melžiant. Dažnas neigiamas dirgiklis ūkiuose yra gyvuliu šerimas 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 appetitas, sparčiau gaminasi pienas, primelžiamą daugiau pieno, jis būna riebesnis.

Labai svarbu, kad karvė, melžiant pirmą kartą, patirtų kuo mažesnį stresą. Kaip ji išpasiveršia, taip bus melžiamai ir iki išbrokavimo. Jei melžiamai aparatais, veršingas telyčias, likus dvim mėnesiams iki apsiveršiavimo, reikia laikyti su suaugusiomis karvėmis tvarte, kad priprastų 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 baigiamojo išmelžimo rankomis.

Šiurkštus elgesys, įvairūs pašaliniai dirgikliai, sukeliantys gyvuliu stresą per visą jo augimo laikotarpį, turi įtakos būsimam karvės produktyvumui, ypač jautrių gyvuliams. Todėl norint turėti produktyvią bandą, reikia stengtis, kad gyvulys (nuo telyčių iki suaugusios karvės) patirtų kuo mažiau stresų tiek jų šeriant, valant tvarus, 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“ šiu metų liepos mėnesį paskelbė konkursą tarp „Žemaitijos pieno“ filialų, kurie parduos daugiausiai Baltosios Varnelės vanilio plombyro vafliniame inde lyje.

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

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

Baltosios Varnelės plombyras skirtas tiems, kurie renkasi TIKRA!



Prisiminkime rugsėjo mėnesio šventes

Senieji mėnesio pavadinimai — Rudenio, Vėsulinis, Paukštlikis, Šilu, Rujos, Strazdinis, Rudugys, Viržiu, Sėjos, Veselinis, Vesulis

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

DIEVO MOTINOS GIMIMAS (rugsėjo 8 d.). Lotynų Bažnyčioje šią iškilme VII a. pabaigoje įvedė popiežius Sergijus I. Remdamiesi krikščionybės tradicija ir senovės žydu apokrifiniais raštais žinome, kad Sv. Mergelė Marijos tėvai buvo Joakimas ir Ona.

Lietuvoje, Šiluvoje, kasmet visa savaitę vykstantys didieji Šiluvos Dievo Motinos atlaidai (rugsėjo 8-15 dienomis) švenčiamai jau apie 500 metų. Sv. Mergelė Marija apsireiškė piemenėliams laukus prie Šiluvos apie 1612 m. Apsireiškimas Šiluvoje laikomas pirmuoju Marijos pasiromymu Europoje ir vienu iš penkių Bažnyčios pripažistamų apsireiškimų. Liaudyme Mergelė Marijos gimimo iškilmė dar vadinama Šilinė, Šilinės, Sėmenė, Ažpažia, Ažpažėlė, Bočiņė.

ZIEMKENČIŲ SĒMENĖ. Rugsėjo pradžioje Lietuvoje prasidėdavo žiemkenčių seja. Tiksliai darbo pradžią nurodydavo paukščiai ir žvaigždės. Geriausia sėti po pilnaties antrą arba trečią dieną. Sėjos metą nurodo ir tokie požymiai: gervės būriais pradeda trauktį į pietus, o tilvikai bėgioja po dirvonus ir šaukia: pilk, pilk! Suvalkiečiai geriausiu laiku tarė esant tris dienas prieš ir tris dienas po Šilinės.

Prie sėjų šeimininkas iškūrėdavo pirtį, gerai išsiprausdavo, persirengdavo švariaus baltais marškiniais, kurių nekeisdavo iki sėjos pabaigos. Laukan pasiimdavo duonos, kurių pakasdavo dievams ir tik tada pradėdavo darbą. Dirbdavo vienuomoje, — ta da rugiai gerai dera. Rugių reikiā sėti delčioje — kad šaknys tvirtos būtų (nors kitus javus būtinai per priešpilnį ar pilnatį — kad brandesni būtų).

Ariant pūdymą taip pat žiūrėta delčios — mat ariant jaunat�, priešpilnį ar pilnatį dirvoje esą labiau želiančios piktžolės.

Šiaurės Lietuvoje Marijos gimi mo šventė laikytina linarūtės pra-

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

MERGELĖS MARIJOS VARDA-DIENIS (rugsėjo 12 d.). Vardo Marija kilmė néra visiškai aiški. Hebraiskai vardas Mirjam, kuris kildinamas iš egiptietiškos šaknies (mry) reiškia Dievo palaimintą, 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 hebraiskas žodis, reiškiasi „atkaklioji“. Dar kiti senovés kalbu 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 paslapstys ši senų žodžių gautų, tai pats populariausias moters vardas pasaulyje.

ŠVENTOJO KRYŽIAUS ISAUKŠTINIMAS arba Kryžiai (rugsėjo 14 d.). Kryžius yra skausmo, vilties ir pergalės džiaugsmo simbolis. Juo pradedama ir bai-giama kiekviena malda. Lietuviai nuo senovės kryžius statė prie savo sodybų, pakelėse, kryžkelėse, kapinėse. Garsejame Kryžių kalnu, kuris yra vienintelis tokis paminklas pasaulyje. Katalikų Bažnyčioje autentiško kryžiaus, ant kurio prikaltas mirė Jézus Kristus, pagerbtuvės žinomas nuo 335 m.; liturginė Svento Kryžiaus Išaukštimo šventė įvesta VII amžuje. Šią dieną Lietuvoje nuo seno žmonės rinkdavosi melstis prie kapinaičių ar pakelės kryžių, kad Dievas laimintu namus, gyvulius, derlių.

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

50 dienų).

ŠVENTASIS MATAS (rugsėjo 21 d.) — Jėzaus apaštalas ir Evangelijos autorius, dar vadinas ir Leviu. Ši diena — jau tikro rudes šventė, derliaus valymo darbų pabaiga; sakyta: „Po švento Matauso ir žemė ataušo“ ir pan.

Šią dieną kaimynai ir giminės rinkdavosi paragauti naujoj derliaus miežių alaus, padékoti už derlių, tad šventė dar vadinta Ragautuvės, Koštuvių, 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 maudyti upėje ar ežere ir net vėžių gaudyti. XIX a. dar buvo gyvas paprotys pasigaminti pirmojo alaus iš tų metų miežių derliaus. Tai nebuvo paprostos kaimynų ir giminų vaišės. Šventės metu alumi apšlakstomos trobos durys, langai ir visos kertės — aukojama namų dievybėms.

Alu šiai šventei darydavo ne įprastinį, bet apeiginį, kaip per pa-

baituvų sambarį — trejų devynerių. Jam reikėdavo paimti devynias saujas pirmojo pjovimo ja-vų, kiekvieną sauja padalinti į tris dalis. Iškūlus — sumaišyti su miežiais, tada sumalti ir daryti alų.

Kiekvienam sambarių dalyviui jo pripildavo triskart po devynis kaušeliai. Taigi apeigu vyksmą nusako Ménulio kalendoriniai skaičiai: siderinė mėnesij (27 dienų) dalijant į tris jo fazes, gau-namos trys devyniadienės savaitės. Alaus gérimas senovėje nebuvo dirbtinės linksmibės. Vien tai, kad šiam ritualui buvo nau-doti ragai, apkaustyti žalvario ar sidabro žedais, išpuoštais mitologiniais simboliais — elnių, žal-čių, vandens paukščių atvaizdais — rodo jo svarbą. Senovės rašytojai įvardija dievą, kurio garbei būdavo daromas alus: M.Pretrijus mini Ragupatį, J.Lasickis — Raugužemapatį, M.Strijkovskis — Rugučių. Dievybės įvaizdžiui susiformuoti turėjo įtakos ir žvérių, ir

Nuo 2000 m. tai ir Baltų vienybės diena (1236 m. rugsėjo 22 d. susivienijusios baltų gentys pasiekė triuškinančią pergalę prieš Kalavijuociai ordiną Saulės mūšyje). Tikėtina, kad senoviniai rudens lygiadienio šventimo papročiai krikščionybės laikais yra išsisilaikę i Šv. Mato dieną (rudens Sambarai, padéka dievams už derlių, aukojimai) ir į Mykolines (duoklės valdovams ir dievams, Patalkų vaisės, orų spejimai, būsimų pirslybų burtai).

SVENTIEJI ARKANGELAI MY-KOLAS, GABRIELIS IR RAPO-LAS (rugsėjo 29 d.). Liaudyje tai Mykolinės — minimas Mykolas arkangelas, Dievo pasiuntinys ir vi-sų angelų galingiausias kovojo su Liuciferio piktosiomis dvasiomis.

Liaudyje ši data susijusi su bulviakasio pabaiga (dažniausiai kvečiama talka), derliumi, pabaigtuvų vaišėmis ir „auksiniu rudeniui“ (kleivai „suliepsnoja“ po pirmųjų rūmtų šalnų) arba „bobų vasara“ (kitados per šias paskutines šiltesnes ir saulėtas dienas buvo pagerbiamas ir apdovanojamos „bobutės“ — kaimo gimdyvių pribuvėjos). Mykolinės — tai ir visų kitų metinių duoklių atidavimo terminas, ir kai-mo 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

Technika

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

2-jų tonų srutveži (galima nau-doti kaip gyvuliu girdykla). Per-ka traktoriaus T-16 galinę naudo-tą 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 versijų kar-vę (šalia Sedos). Tel. (8~443) 29171.

Kitas prekes

Dyzelinį 19 kW elektrogenera-torių. 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 valomają, arklinę grėbia-mają. Tel. 8~638 55412.

Melžimo aparatus (benzininius, dyzelinius, elektrinius) bei jų da-lis, cisterna ant ratų vandeniu vežti, grūdų valomają, 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 to-nos). Kaina — 300 litų. Tel. 8~679 55733.

Naudotą tinklinę vielą (30 m il-gio, 1,7 m aukščio) Plungeje. Tel. 8~626 33323.

Savadarbį agregatą bulvieno-jams pjauti, apvalų pjuklą („zei-meri“). 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

Nekilojančią turtą

Žemės ūkio paskirties žemę (Telšių r.), mažas telyčiaites. 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.

Pasiaugos

Balina fermas. Tel. 8~657 90942.

**35-ojo gimtadienio proga:**

Ramūnā Sivicki — aparininkė;
Liną Karulaitienė — gamybos darbininkė;
Andrių Vileitą — pardavimų vadybininkė;
Raimundą Druskinį — elektriką.

40-ojo gimtadienio proga:

Ritą Steponavičienę — pieno surinkėjai;
Artūrą Kundrotą — vairuotoja-ekspeditoriu;

Daivą Kungienę — virtuvės darbuotoja;

Ingridą Kybartienę — buhalterę (UAB „Čia market“).

45-ojo gimtadienio proga:

Vilmą Ročienę — gamybos darbininkę;
Vidmantą Budži — vairuotoją laborantą;
Robertą Pavelskį — i.e.p. technikos vadovą;
Artūrą Stasiulį — produkcijos atrinkėjai;
Rimantą Dumašių — vairuotoją laborantą;
Artūrą Dajorą — pagalbinį darbininką vairuotoja;
Jūratę Balčiūnienę — pardavėją kasininkę (UAB „Čia market“).

50-ojo gimtadienio proga:

Jūratę Senkuviene — pieno surinkėja;
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 Suminskienę — pardavėją kasininkę (UAB „Čia market“).

55-ojo gimtadienio proga:

Robertą Naruševičių — katilinės mašinistą;
Dalią Rumbutienę — vyr. užsakymų priėmėjai;
Albertą Jonušą — virtuvės darbuotoja;
Zitą Jauniškienę — vyr. sandelininkę;
Vydą Liutkų — vairuotoją laborantą;
Reginą Rupšienę — pardavėją kasininkę (UAB „Čia market“).

60-ojo gimtadienio proga:

Vacių Vaivadą — vairuotoją laborantą;
Liucią Jazbutienę — pieno surinkėja;
Liucę Raževičienę — pardavėją kasininkę (UAB „Čia market“).

30 metų darbo sukakties proga:

Stasi Jankauską — pieno surinkėja;
Stasi Jankauską — operatorių.

25 metų darbo sukakties proga:

Jūratę Senkuviene — pieno surinkėja;
Vytautą Snioli — vairuotoją ekspeditoriu;
Jovitą Petravičiutę — buhalterę;
Vilmą Servienę — gamybos darbininkę;
Arūną Grinaveckį — dispečerį;
Vilmą Macienę — pardavėją kasininkę (UAB „Čia market“).

20 metų darbo sukakties proga:

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

15 metų darbo sukakties proga:

Aušrą Beniušienę — operatorę;
Darių Jušką — apsaugos darbuotojai;
Zitą Platakienę — pardavėją kasininkę (UAB „Čia market“).
10 metų darbo sukakties proga:
Stasę Gipienę — sandelininkę prekių atrinkėja;
Kęstutį Svaravičių — krovėja;
Stasi Radavičių — šaltkalvių remontininkė;
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 ikūrėjo Džiugo vardu pavadintas kietasis sūris DŽIUGAS, neturintis sau lygių Lietuvoje ir pergalinai besirungiantis su geriausiais pasaulio sūriais, pravėrė savo namų duris ne tik Lietuvoje, bet ir Sankt-Peterburge.

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

Sūrio DŽIUGAS namuose miesto prie Nevos lankytųjų žvilgsni patraukė plakatai, vaizdžiai pašakojantys legendą apie milžiną DŽIUGĄ ir jo pagamintą sūri.

Šio legendinio sūrio paslaptį ir šiandien saugo darbštūs „Žemaitijos pieno“ sūrininkai, didžiuodamiesi, kad jų gaminamą sūrį puikiai vertina pirkėjai, o mūsų šalies ir užsie-



nio maisto produktų parodose jis yra pelnės 20 aukso medalių.

Sūrio DŽIUGAS degustacijos metu „Žemaitijos pieno“ eksporto vadovas Rimantas Banevičius lankytomas papasakojo apie ypatingo skonio Lietuvoje gaminamą žemaičių bendrovės tituluočiausią sūri.

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

36 ar 48 mėnesius.

Dėl unikalias patentuotas technologijos ir naudojamų raugų kultūrų kompozicijos šis sūris ilgo brandinimo metu nepraranda kokybės ir iجاuna tik jam būdingas išskirtines savybes. Sūriui brėstant, keiciasi ne tik jo skonis, bet ir spalva, kvapas, struktūra. Degustacijos metu atskleista, jog jvairaus brandinimo sūris DŽIUGAS gali tapti esminiu daugelio patiekalų ingredientu, suteikiančiu jiems puikų skonį ir aromatą.

Lankytajai paragavo jvairaus 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 stalelio, su bičuliais ar artimaisiais paskanauti kvapios kavos, paragauti jvairiausią malonai gomurį nuteikiančių pagardų.

O svarbiausia — čia sutinki puikių draugijos sielą — lietuviškajį sūrių karalių DŽIUGĄ.

**PASIPLĖŠOM čempionatas — Rygoje**

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

Savo pirstų miklumą išbandyti ir 1000 eurų laimėti panoro per 400 smalsuolių. Pramoga patiko tiek mažiems, tiek dideliems. Mikliausius piršukus pademonstravo Alisa Da-

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

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

Patys mažiausieji Rygos miesto šventės dalyviai džiaugėsi PIK-NIK personažo Žirafos dalinamais balionais, mielai 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 raketės. PIK-NIK personažas Žirafa buvo ypatingai geros nuotaikos, todėl, grojant muzikai, linksmai šokdino visus šventės dalyvius.

