

Šiame numeryje skaitykite:

2 psl.

Aptarta praėjusių metų LPŪA veikla ir išrinkta nauja valdyba

Ūkininkams — apie laisvąją elektros energijos rinką

3 psl.

Kalėdinis bėgimas su PIK-NIK, DOBILU ir TICHE

Mes jau buvome kitur, o dabar geriausia — „Žemaitijos piene“!

4 psl.

2012 m. IV ketvirčio geriausieji ūkininkai

5 psl.

Jiems sausis — neeilinių gimtadienių mėnuo

6 psl.

ABF „Šilutės Rambynas“: istorija, darbai, žmonės

7 psl.

Gera melžėja — geros kokybės pienas

8 psl.

„Žemaitijos pieno“ valdyba sveikina



Metų gaminio apdovanojimai — net trims „Žemaitijos pieno“ produktams



Iš kairės: Lietuvos pramonininkų konfederacijos prezidentas Robertas Dargis, „Žemaitijos pieno“, „Dobilas“ ir „Magija“ pardavimų ir rinkodaros vadovai Mindaugas Baltrušaitis ir Jolita Gedgaudienė su premjeru Algirdu Butkevičiumi.

Baigiantis metams, kasmetiniame konkurse „Lietuvos metų gaminis 2012“ du aukso ir vieną sidabro medalį pelnė akcinės bendrovės „Žemaitijos pienas“ gaminiai. Dvieju lygių ekspertų ir įvairoioms pramonės ir verslo šakoms atstovaujanti komisija, apibendrinusi ekspertų išvadas, nusprendė, jog šie gaminiai — aukščiausios kokybės produktai.

Aukso medaliais pasipuošė glaistytas varškės sūrelis „Magija“ (per dieną parduoda nuo 200 iki 499 kg natūralaus pieno) Vytautas Maraule (Grygališkės k., Ž.Naujamiesčio sen., Šilutės r.)

dais, o sidabrą pelnė „Pik-Nik“ plešomas sūrio dešrelės su vytiunt kumpiu. Lietuvos pramonininkų konfederacijos organizuo-

jamas konkursas — siekis didinti aukštos kokybės lietuviškos produkcijos konkurencingumą, pristatyti ir įtvirtinti šalies pramonės produkciją, prekes ir paslaugas vietiniam ar tarptautiniam vartotojui, skatinant rinktis kokybišką lietuvišką produkta. O tai reiškia, jog metų gaminiai tituluojamas produktas yra itin aukštos kokybės.

Prieš porą mėnesių, norėdamas patenkinti išrankiausio vartotojo poreikius, „Žemaitijos pienas“ išplėtė glaistytų varškės sūrelių asortimentą ir pradėjo gaminti sūrelius su aguonomis. Ilgai laukti neteko, kol naujas gaminys gavo itin aukštą ir iškalbingą pripažinimą.

(Nukelta į 2 psl.)

Geriausiem — dovanos ir padėkos raštai

Praėjusių metų pabaigoje — gruodžio 28-ąją — „Žemaitijos pieno“ darbuotojai sugužėjo į Žemaitės dramos teatro salę palydėti 2012-ųjų metų ir pasidžiaugti nuveiktais darbais.

(Nukelta į 4 psl.)



L.e.p. generalinis direktorius Robertas Pažemeckas įteikė dovaną ir padėkos raštą virtuvės darbuotojui Albertui Jonušui.

Sveikiname GERIAUSIUS ŪKININKUS!
Už gruodžio mėnesį

1-oje grupėje
(per dieną parduoda nuo 50 iki 199 kg natūralaus pieno)
Alfonsas Valančius — Gedrimų k., Gadūnavo sen., Telšių r.

2-oje grupėje
(per dieną parduoda nuo 200 iki 499 kg natūralaus pieno)
Rūta Galdikienė — Prūšalių k., Nausodžio sen., Plungės r.

3-ioje grupėje
(per dieną parduoda nuo 500 iki 999 kg natūralaus pieno)
Vytautas Maraule — Grygališkės k., Ž.Naujamiesčio sen., Šilutės r.

4-oje grupėje
(per dieną parduoda nuo 1000 iki 1999 kg natūralaus pieno)
Robertas Armalis — Pagramantės k., Šačių sen., Skuodo r.

5-oje grupėje
(per dieną parduoda nuo 2000 kg ir daugiau natūralaus pieno)
Edvardas Kesminas — Jovaishiškės k., Babrungo sen., Plungės r.

Geriausio ekologiško pieno grupėje —
Marcelis Andruška — Neškuočių k., Plungės r. sav., Plungės r.

Metų gaminio apdovanojimai — net trims „Žemaitijos pieno“ produktams

(Atkelta iš 1 psl.)

Šiu varškės sūrelių gamyboje ne naudojami jokie maisto priedai: tirštikliai, stabilizatoriai, konservantai. Glaistyti varškės sūreliai gaminami tik iš natūralių pieno produkto ir kitų vertingų maisto priedų, kuriems yra keliami labai griežti reikalavimai.

Aukso medaliu įvertintas dar vienas ne taip seniai rinkoje pasirodės gaminis — ekologiškas jogurtas „Dobilas“ su obuoliais ir grūdais. Aukšto pasiekimo pagrindu tapo itin griežtus kokybiinius gamybos reikalavimus atitinkantis produktas. Ekologiško jogurto „Dobilas“ sudėtyje nėra želatinos, o kreminis tirštumas pasiekiamas aukštos kokybės ekologiškais pieno baltymais, kuriuos žmogaus organizmas lengvai išsi-

savina. Pagamintas iš 100 proc. ekologiškos žaliaus iš ekologinių ūkių, kur draudžiama naudoti genetiškai modifikuotus organizmus, chemikalus, fungicidus, sintetinius priedus, antibiotikus, hormonus.

Sidabro medalį pelniusios plėšmos sūrio dešrelės su kumpiu „Pik-Nik“ yra gaminamos iš aukščiausios kokybės karvių pieno vienojė iš „Žemaitijos pieno“ įmonių grupės bendrovė — „Šilutės Rambyne“. Siekiant išplėsti vartotojų pamėgto produkto asortimentą, sukurtose sūrio dešrelėse naudojamas aukščiausios kokybės natūralus vytintas kumpis. Smulkinio kumpio dalelės ne tik praturtina produkto skonį, bet ir suteikia pridėtinės vertės — sūrio dešrelės papildomos mineralinėmis medžiagomis. Aukso medaliu sužibė-



Iš kairės: Lietuvos pramonininkų konfederacijos preidentas Robertas Darginas, „Žemaitijos pieno“ rinkodaros vadovas Vytautas Oleškevičius ir premjeras Algirdas Butkevičius.

jo ir „Žemaitijos pieno“ įmonių grupė priklausančios bendrovės „Klaipėdos pienas“ vanilinis plombėtas vafliniame ragelyje su laz-

dynų riešutais bei belgiško šokolado glaistu „Dione“.

Pienininkystės informacija

Aptarta praėjusių metų LPŪA veikla ir išrinkta nauja valdyba

Sausio 18-ąją įvyko Lietuvos pieno ūkių asociacijos (LPŪA) visuotinis narių susirinkimas.

Pirmausia Asociacijos administracijos direktorių Osvaldas Šarmavičius pateikė Asociacijos veiklos finansiniai metais ataskaitą, kuri buvo patvirtinta. Svarstant antrajį klausimą,

taip pat patvirtinta Asociacijos 2012 metų finansinė atskaitomybė. Vėliau vyko LPŪA valdybos narių rinkimai. Valdybos nariais išrinkti:

Vladas Martinonis (Rokiškio r.); Algirdas Bladžiauskas (Šilutė); Mindaugas Čejauskas (Telšiai); Julius Ciuras (Panevėžio r.);

Antanas Dambrauskas (Šilalės r.); Raimundas Janciauskis (Telšių r.); Ernesta Kasparavičienė (Pakruojo r.); Vaidotas Kiniulis (Šilalės r.); Romualdas Kuchalskis (Mažeikių r.); Jonas Lapinskas (Telšių r.); Jovita Mikalauskienė (Telšių r.); Vitoldas Norkus (Šiaulių r.); Algirdas Pažemeckas (Telšių r.); Petras Skrodenis (Šilalės r.); Arūnas Stalionis (Radviliškio r.); Gražina Stanevičienė (Kretingos r.); Mecislovas Staškus (Panevėžio r.).

Susirinkime patvirtinta Asociacijos naujų įstatatų redakcija. Bene svarbiausias punktas, leidžiantis papildyti Asociacijos veiklos rūšis, — informacinių paslaugų veikla, reklama ir rinkos tyrimas.

Vėliau buvo nustatyti Asociacijos narių mokesčiai 2013 metams ir aptarti kiti klausimai.

Susirinkime naudingą informaciją apie tai, kad nuo 2013 metų sausio 1 dienos visos įmonės privalo pasirinkti nepriklausomą elektros energijos tiekėją, pateikė „Latvenergo“ verslo klientų vadybininkas Karolis Bagdonas.



Posėdžiau LPŪA nariai.

Ūkininkams — apie laisvąją elektros energijos rinką

Jau nuo šių metų sausio 1 dienos visos verslo įmonės (išskaitant ir ūkininkus, turinčius komercinės paskirties objektus) privalo pasirinkti nepriklausomą elektros energijos tiekėją. Laisvoji elektros rinka jau néra naujiena daugiausiai elektros suvartojojančioms didžiosioms įmonėms, tačiau šiais metais i ją įsilies didžiausias skaičius naujų rinkos dalyvių. Dažniausiai tai smulkios ir vidutinės įmonės, kurioms šis rinkos liberalizavimas kelia daug klausimų — kas yra ta laisvoji elektros rinka, kas ją sugalvojo ir ką su ja daryti? I visus juos ir pasistengsime atsakyti.

Kas „sugalvojo“ laisvąją elektros rinką?

Laisvosios elektros rinkos modelis Lietuvoje taikomas pagal 2003 m. priimtą ES direktyvą dėl elektros energijos rinkos. Sios direktyvos, o tiksliau laisvosios elektros rinkos pagrindinis tikslas — sumažinti monopolij, skatinti konkurenčią ir surinkti bendrą Baltijos šalių, o vėliau ir visos Europos elektros energijos rinką. Kuo daugiau elektros tiekėjų, tuo daugiau konkurenčios dėl kainos ir aptarnavimo, tuo didesnė nauda galutiniams vartotojui — ar tai būtu didelė ar maža įmonė.

Prievolė pirkti elektromagijos rinkoje įsigalijo nuo 2013 m. sausio 1 d. Įmonės, nepasirinkusios nepriklausomo tiekėjo, už elektrą nuo šių metų pradžios mokės daugiau pagal pasikeitusių apmokestinimo tvarką, numatyta Elektros energetikos įstatyme. LESTO jiems tiesiog elektros energiją jau kaip garantinis tiekėjas, t.y. brangiau nei gaudavo iki

o elektrą paskirsto ir „atveda“ iki vartotojo durų „LESTO“.

Taip atskiriama elektros gamyba, tiekimas ir paskirstymas rinkos siekiant surinkti bendrą Baltijos šalių rinką. Palaipsniu ji bus prijungta prie Skandinavijos modelio — „Nord Pool Spot“ biržos. Motyvas paprastas — kuo didesnė rinka, tuo didesnė konkurenčija. Pirmasis elektros rinkos liberalizavimo etapas buvo 2010 m., kuomet nepriklausomus tiekėjus galėjo pasirinkti tik didžiosios įmonės, kurių leistinoji galia didesnė nei 400 kW. Nuo 2011 m. prievolę išjigo ir vidutinės įmonės, kurių galia 100 kW ir daugiau, nuo 2012 m. — ir smulkiojo verslo įmonės, kurių leistinoji galia yra 30 kW. Visos įmonės be išsimties privalės pirkti elektrą laisvojoje rinkoje nuo 2013 metų.

Siuo metu oficialiai įregistruoti, licencijas turinčių nepriklausomų elektros tiekėjų yra 65, o realiai veikiančių — apie 20. Visų tiekėjų sąrašą galima rasti Valstybės kainų ir energetikos kontrolės komisijos puslapje www.regula.lt.

Kas pasikeis, atsvérus rinkai?

Pasirinkęs nepriklausomą elektros tiekėjį ir sudaręs fiksuotos kainos sutartį, kientas žinos, kiek elektra jam kainuos iki sutarties pabaigos. Net jei elektros kaina padidėtų, pavyzdžiu, dėl išaugu-

sių kuro kainų, nepriklausomas elektros tiekėjės kaštus padengtu pats. Vadinas, kientas gali būti ramus, kad sąskaita neišsaugs, taip pat galés valdyti pinigų srautus ir planuoti finansus visą sutarties laikotarpį.

„Sudariusios sutartį šiandien, įmonės už elektros energiją sumokėtų apie 20 proc. mažiau nei moka dabar garantiniam tiekėjui pagal Valstybinės kainų ir energetikos kontrolės komisijos nustatytą tarifą. Pagal Elektros energetikos įstatymą, įmonėms, kurios nepasirinks elektros tiekėjo, elektrą ir toliau tieks visuomeninis tiekėjas, tačiau su 20 proc. antkainiui. Be to, kientai negalės rinktis kainos, o garantiniu tiekėjo elektros tarifas néra pastovus — tinklo operatorius jį gali koreguoti du kartus per metus, todėl elektros kaina nuolat kinta.

Įmonėms laisvosios rinkos modelis taip pat palankus dėl augančios konkurenčios — kuo daugiau tiekėjų, tuo smarkiau jie varžosi, kad kientams pasiūlytų parankias sąlygas. Tokia konkurenčija mažina kainas, o vartotojas gali rinktis iš daugybės tiekėjų ir nepripravė pirkti elektros ten, kur nenorii.

Laukiame jūsų skambučių tel. 8~700 77000 arba sutartį galite sudaryti www.elektrum.lt

Ričardas Tvaronas
„Elektrum Lietuva“ pardavimo vadovas

Naujienos ir aktualijos

* 2012 m. išaugo žemės ūkio bendroji pridėtinė vertė. Išankstiniuose Lietuvos statistikos departamento duomenimis, 2012 m. žemės ūkio pridėtinė vertė to meto kainomis sudarė 3,4 mlrd. litų arba 10,9 procento daugiau nei 2011 m. Tai lėmė geresnis žemės ūkio augalų derlius.

Gyvulininkystės produkcijos vertė padidėjo 1,6 procento. Itakos tam turėjo 2,2 procento padidėjusios gyvulininkystės produktų supirkimo kainos, iš jų kiaušinių — 39,2 procento, kiaulų — 12,9, galvijų — 8,6 procento. Gyvulininkystės produkcijos gamybos apimtis padidėjo nežymiai (1,3 proc.): daugiau surinkta kiaušinių (7,9 proc.), išauginta naminių paukščių (5,9 proc.), primelžta pieno (2,8 proc.), bet sumažėjo išaugintų galvijų (7,3 proc.) ir kiaulų (2,3).

* Nuo šių metų sausio 1 dienos didinami privilominiai pieno mėginių tyrimo įkainiai. Daugiausiai už tyrimus teks mokėti valstybei ir supirkėjams. Mažiausia finansinė našta guls ant pieno gamintoju peicių.

Pieno tyrimų įkainiai susideda iš trijų dalių. Vieną trečdalį juos atliekančiai bendrovei sumoka valstybę, kitą — pieno supirkimo įmonės, dar vieną trečdalį — pieno gamintojai. Pasak tyrimus atliekančių „Pieno tyrimų“ vadovo Sauliaus Savickio, kainos nesikeitė nuo 2008 metų, todėl nuspresta jas peržiūrėti. Pieno mėginių tyrimo tvarka lieka tokia pati, keičiasi tik įkainiai. Nuo 2013 metų sausio 1 d. riebalų, baltymų, somatininių ląstelių tyrimas kainuoja 2,30 Lt (be PVM), bendro bakterijų skaičiaus tyrimas — 3,78 Lt, inhibitorinių medžiagų — 2,38 Lt, pieno užšalimo temperatūros tyrimas — 3,24 Lt. Per mėnesį už vieno pieno gamintojo ištirtą pieną supirkėjui tyrimo kaina didėja 98 šimtosiomis cento, valstybei tai kainuos 88 šimtasielas, o pieno gamintojui — 18 šimtų cento. Tai pasak žemės ūkio ministerijos atlėtuvų padės ne pačius geriausius laikus išgyvenančiai pieno tyrimus atliekančiai įmonei.

* Pieno kokybės užtikrinimo programa džiugina puikiais rezultatais. Valstybinei maisto ir veteinarijos tarnybai prieš 2 metus pradėjus įgyvendinti plačią veiksmų programą superkamo žaliavinių pieno kokybei gerinti, pasiekta, kad 2012 metų pabaigoje, lyginant su 2011 m., bendra superkamo žaliavinių pieno sau- ga ir kokybė pagerejo daugiau nei 20 proc. Specialistai teigia, kad ženkliai pagerejo visi pieno saugos ir kokybės parametrai, tačiau pasiektais rezultatais apsiriboti neketinama.

2012 metų valstybinės kontrolės duomenimis, pasiekta ypač geras žaliavinių pieno saugos rodiklis — nenustatyta atveju, kad į perdirbimo įmonės būtų atvežtas pienas, užterštas inhibitorinėmis medžiagomis. Ženkliai pagerejo visi pieno kokybės parametrai — bendras bakteriniis užterštumas pienė sumažėjo 50 proc., o somatininių ląstelių skaičius — 60 proc.

* Sveikatos draudimo įmoka padidėjo ir ūkininkams. Nuo sausio didėja privalomojo sveikatos draudimo (PSD) įmokos savarankiskai besidraudžiantiems bei dirbantiems pagal verslo liudijimus. Mėnesio įmoka jiems didėja nuo 77 iki 90 litų.

Kalėdinis bėgimas su PIK-NIK, DOBILU ir TICHE

Baigiantis 2012-iesiems Vilniuje surengtas jau 37-asis kalėdinis bėgimas. Sostinės gatvės buvo užplūdė Kalėdų seneliais, snieguolėmis ir nykštukais persirengę bėgikai.

Viena didžiausių Lietuvos pieno perdibimo įmonių „Žemaitijos pienas“ su maisto produktais rinkoje puikiai vertinamais ir gerai žinomais prekiniais ženklais DOBILAS ir PIK-NIK tradicinių kalėdinį bėgimą remia jau penkerius metus. Šventė taip pat rėmė ir natūralus mineralinis vanduo TICHE SPORT. Šventė pagyvino joje dalyvavę plėšomų šūrio dešrelė personažai PIK-NIK ir CHEERAFA.

Varžybų metu gyvuoja tradicija bėgti vilkint Kalėdų senelio ar Sniegulės apdarais. Prieš kiek daugiau nei dešimtmetyje ji gimė visai netikėtai.

Bėgimo organizatoriai pastebėjo, kad kai kurie lėtesni bėgikai sutrinka, kai į juos, bėgantius gatvėmis spaudžiant šaltukui, bado pirštais praeivai. Tuomet jiems buvo pasiūlyta „pasislėpti“ po Kalėdų senelio kostiumais. Præivai tokius bėgikus ém siveikinti, linkéti sekëmés ir kitaip palaikyt, todél originali idéja pri-gijo. Dabar dalyvauti bėgime pasipuo-

šus originaliu kostiumu ryžtasi šimtai bėgikų mègëjų. Kalėdinis bėgimas – pirmiausiai yra šventé, todél aukštë rezultatų nesiekantys sportininkai tiesiog mègaujasi bėgimu žiemą.

Pagrindiné varžybų distancija – 12 kilometrų. Šis skaičius simbolizuojua 12 mènesių. Norintys galéo įveikti per pusę trumpesnë distanciją. Be to, galima bėgti ir trumpą 1,5 km bėgimą tiems, kurie bijo šaltuko ar mègsta trumpas distancijas bei „Nykštukų bėgimas“.

Vaikai iki 12 metų galéo lenktyniauti 100 metrų trasoje. Visų bégimo grupių nugalétojai apdovanoti PIK-NIK firmiškais prizais – futbolo kamuoliais ir marškinëliais, taip pat gardžiais DOBILLO produktais, gaminamais iš neužterštoje aplinkoje, sveikų, laisvai ganykliniu laikotarpiu besiganančių karvių pieno, pritaikius ekologinį gamybos bûdą DOBILAS.

Specialistas pataria

Gera karvių nagų priežiūra — didesni primilžiai

Rolandas Jocius karvių nagų techniku dirba penkerius metus. Specialistas daugiausiai suteikia paslaugą „Žemaitijos pieno“ lojaliems ūkininkams, nes su šia bendrove yra pasirašës bendradarbiavimo sutartį.

Praéjusiais metais Kédainiuose gyvenantis veterinarijos specialistas tvarké nagas apie 5 tükst. karvių. Paslaugų neatsisako suteikti visoje Lietuvoje, tačiau daugiausiai darbuojasi Žemaitijos regione. Natüralu, nes čia susitelkusi dauguma „Žemaitijos pienui“ savo produkciją tiekiančių ūkininkų.

Prasidéjus 2013 metams Rolandą sutikome Telšių rajone, Jonauskų kaime, besidarbuojantį pas ūkininką Dainių Dargi. Čia specialistas net tris dienas 68 melžiamoms karvëms tvarké nagas ir pjausté ragus.

Ekologinjū valdantis Dainius pasikvieté Rolandą ne atsitiktinai. Ne iš vieno ūkininko girdéjo, jog šis specialistas yra profesionalus ir sąžiningas. Tai patvirtino ir Lietuva pieno ūkių asociacijos direktorius Osvaldas Šarmavičius teigdamas, jog kédainiškio darbą visuomet lydi kuo puikiausi įvertinimai. Dainius stengiasi kuo geriau tvarkytis pieno ūkyje, bandą apribùpa iš savo pievų visaverčiais pašarais. „Tai nuoširdus ir tikras ūkininkas, kuris nesistengia savo problemų „vynioti į vata“, o atvirai kalbasi ir tariasi“, – telšiškų dalykiskai apibûdino „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadovybininkas Gvidas Domarkas.

Kodél svarbu pieno ūkuose tvarkyti karvių nagas? – pasiteiravome specialisto.

Atsakymas buvo paprastas – kad karvés bûtų sveikos ir duotų kuo daugiau kokybiško pieno. Nagas karvëms rekomenduoja tvarkyti bent du kartus per metus, tada išvengsiame tokijų įvairiausių ligų, kaip tarpunagès dermatitas, laminitas, tarpunagès flegmona, nagų rago įtrūkimas, baltosios linijos uždegimas, nagų pada opa, Mortellaro liga (pirštų dermatitas).

Nagų ligos atneša labai daug nuostolio, nes labai sumažeja pieno pri-milžis. Pasak mokslininkų, tyrimais nustatyta, kad iš karvių, kurių nagos buvo gerai prižiūrimos ir reguliarai tvarkomos, per laktaciją vidutiniškai primelžta po 1 tükst. 500 kg pieno daugiau negu iš tų karvių, kurių nagos neprižiūrėtos.

Rolandas Jocius pastebéjo, jei karvë serga nagų liga, didesné jos svorio dalis tenka vienai nagai. Jei pažeista užpakaliné koja, nenormaliai formuoja išorinës nagos ragas, o jei priekiné – tuomet didesné apkrova tenka vidinei nagai. Daugeliu atveju, karvëms sergent užpakalinų galunių ligomis, išorinë naga bûna aukštësne už vidinę, dël to jai tenka didesnis

krūvis, ant padu atsiveria žaizdos (opos) ir karvë pradeda šlubuoti. Optimalus nagos kampus su grindimis yra apie 45 laipsniai. Jei tas kampus didesnis, tuomet užauga per didelis užpenčių rago sluoksnis, o jei mažesnis, tai rodo, kad per ilgas nagos galas.

Dažniausiai serga produktyvios karvës, laikomos ant kietų betoninių ar grotelinii grindų arba dël peršalimo. Nagos gyvuonyje pradeda kaupitis skystis, kuris atpléšia raginę kapsulę nuo gyvuonies. Karvë jaučia didelj skausmą, stovédama daugiau remiasi užpenčiais, kojas pakidama sau po pilvu. Laiku pastebéjus susirgimą, pašalinus ligą sukélusias priežastis ir pritaikius tinkamą gydymą, skysciai išsiskirsto ir gyvulys pasveiksta.

Netinkamas karvių šerimas taip pat skatinà šlubavimą. Ypač pavojinga staiga pakeisti pašarus. Prieš veršiavimasi, kai gyvulio organizmas turi prisitaikyti prie naujos bûklës, reikia ypač atidžiai sudaryti racionus, nes per užtrükimo laikotarpį reikia sumažinti ar visai neduoti koncentruotų pašarų, duoti pakanckamai stambiuji pašarų (šienas, šienainis, šiaudai). Pereinant nuo tvartinio šerimo prie ganymo reikalingas dvių savaičių perrenamasis laikotarpis, kurio metu palaipsniui mažinamas stambiuji pašarų, o didinamas žolës kiekis. Tinkamas šerimas neišgydo šlubavimo, bet sumažina galimybë susirgti nagų ligomis. Tai profilaktiné priemonë, pailginanti karvës gyvenimą.

„Pienininkystės“ informacija



Mes jau buvome kitur, o dabar geriausia — „Žemaitijos piene“!

Su nesążiningais — nepakeliui

Arūnas Stalionis su „Žemaitijos pieno“ bendrove bičiuliauja nuo 2008-ųjų rugpjūčio. Tada, perémës iš savo tévo ūki, pradéjo savarankiškai ūkininkauti.

Kaip pamena „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininké Aldona Krikščiūniené, Arūnui jau senokai „viré kraujas“ dël ankstesnių pieno supirkéjų neteisybës ir betvarkës. Jis vis sakydavo: „Kai pradësiu savarankiškai ūkininkauti, tada ir pasirašysiu sutarti tiekti pieną „Žemaitijos pienui“. Mat buvë pieno supirkéjai su ūkininku elgesi nepagarbiai — pieną atvykdavo paimti išsimiegojø, apie 10 ar 11 valandą, kai jau buvo rikiuojamai ir trukdomi kiti darbai. Be to, jžūliai

mažino pieno riebumo ir baltymingumo rodiklius, nelaiku ir Arūno netenknančiomis kainomis atskaitydavo už parduotą produktą. Pasak mokslininkų, pradéjus pieną tiekti „Žemaitijos pienui“, ankstesnių problemų nebeliko: pienas be jokių trukdžių iš ūkio paimamas ankstų rytą, reguliarai du kartus per mènesi ir palankiomis ūkininkui kainomis atskaitoma už parduotą produktą, nekyla jokių abejonių dël supirkéjų sąžiningumo, nustatant pieno kokybës rodiklius.

Neatsitiktinai principingas, darbstus ir sąžiningas ūkininkas yra renkamas Lietuvos pieno ūkių asociacijos valdybos nariu, kur atstovauja daugelio pieno ūkių šeimininkų interesams.

Radviliškio rajono Šeduvo seniūnijos Daukantų kaime ūkininkaujantis Rima ir Arūnas Stalioniai turi 31 melžiamą karvę ir 19 telycių. Jie ir kitie gali iš savo patirties pasakyti, jog tik pagarbus ir sąžiningas bendradarbiavimas neša abipusę naudą ir ūkininkams, ir pieną perdirbančiai bendrovei. Svarbiausia — nuovokiai pasirinkti tokią bendrovę. Rima ir Arūnas mano, kad jie pasirinkę „Žemaitijos pieną“ ekonomiškai sustiprino savo pieno ūkių ir susikûrë jaukesnį kasdienj gyvenimą kai-me.



A. Stalionis.



R.Jocius.



D.Dargio ūkyje R.Jocius tvarké karvių nagas ir trumpino ragus.

Kalėdinėje mugėje Sankt-Peterburge

Net 25 dienas — nuo gruodžio 21-osios iki sausio 14-osios Sankt-Peterburge šurmuliavo septintoji kalėdinė mugė.

Distributorius Rusijoje „Univita“ šioje mugėje pristėtė vieną iš didžiausių ir moderniausių Lietuvos pieno perdirbimo įmonių „Žemaitijos pieno“ bendrovę su



legendiniu kietuoju sūriu DŽIUGAS, plėšomomis sūrio dešrelėmis PIK-NIK ir kitais gardžiais įmonės gaminiais.

Mugės lankytojai noriai pirkо žemaičių produktus. Ypač juos domino sūris DŽIUGAS medinėse pakuoštėse.

Kalėdine mugė taip pat domėjos ir jąje apsilankė aukštī Sankt-Peterburgo miesto valdžios parėgūnai, diplomatai, stambiausių prekybos centrų vadovai ir vadybininkai.

Ivairiaspalvė mugės programa su būrē visų kartų atstovus. Ne vienam ši šventė asocijuosis su lietuviškomis lauktuvinėmis artimiesiems, ant kurių puikuojasi firminiai „Žemaitijos pieno“ bendrovės prekių ženklai.

„Žaliajā savaitē“ papuošė DŽIUGAS

Berlyne sausio 18-27 dienomis vyko tradicinė žemės ūkio, maisto bei aplinkosaugos paroda „Grune Woche 2013“ („Žalioji savaitė 2013“), į kurią atvyko žemės ūkio produkų gamintojai iš 67 šalių. Joje dalyvavo ir „Žemaitijos pienas“ su įmonės tituluočiausiu gaminiu — kietuoju fermentiniu sūriu DŽIUGAS.

Į Berlyną kiekvienų metų sausį suvažiuoja beveik viso pasaulio žemės ūkio produktų gamintojai, ūkininkai, žemės ūkio mašinų bei maisto pramonės šakų atstovai, kurie ten demonstruoja savo pasiekimus, inovacijas ir naujoves.

Berlyne rengiama nuo 1926 metų „Žalioji savaitė“ — didžiausia paroda ne tik Europoje, bet ir, ko gero, visame pasaulyje, pritraukianti dešimtis tūkstančių berlyniečių bei Vokietijos sostinės svečių. Siemet joje dalyvauja 67 valstybės, veikia 26 paviljonai, išsidėstę 115 tūkst. kv.m plothe. Iš viso šiai metais parodoje dalyvavo 1630 delegacijų. Čia vyko forumai ir dalykiniai politikų bei verslo atstovų susitikimai, kurių metu sprendžiami agrarinės politikos bei strateginių investicijų

klausimai.

Berlyno „Žaliojoje savaitėje“, tradiciniai dalyvavo ir Lietuvos delegacija, vadovaujama žemės ūkio ministro Vigilius Juknos. Lietuvos stendas Berlyno parodoje — stilizuota kaimo sodyba. Ji nekinta daug metų, stendas veikia toje pačioje vietoje, todėl parodos lankytojams, daugiausia vokiečiams, jis puikiai pažįstamas.

Lietuvos stendą šiu metų Berlyno „Žaliojoje savaitėje“ papuošė „Žemaitijos pieno“ gaminamas kietasis fermentinis sūris DŽIUGAS. Šis žemaičių išskirtinis gaminys, pelnantis aukščiausius jvertinimus šalies ir tarptautinėse parodose, ir „Žaliojoje savaitėje“ sulaukė ypatingo lankytoju dėmesio.



Geriausiem — dovanos ir padėkos raštai

2012-ųjų metų visų ketvirčių geriausieji

AB „Žemaitijos pienas“

Vaclovas Jonikavičius, mašinistas-saltkalvis;

Virginijus Bušma, katilinės mašinistas;

Darius Jokšas, automatikas;

Renatas Savickis, apsaugos darbuotojas;

Jolanta Kvietkauskienė, apsaugos darbuotoja;

Andrius Žvirzdinas, apsaugos darbuotojas;

Vaida Lenkauskienė, virtuvės darbuotoja;

Albertas Jonušas, virtuvės darbuotojas.

UAB „Baltijos mineralinių vandenų kompanija“

Simas Šepikas, technikos vadovas.

UAB „Cia Market“

Virginija Juodviršytė, pardavėja-kasininkė;

Dzidorius Nugaris, pardavėjas-kasininkas.

AB „Klaipėdos pienas“

Aniceta Bagdonavičienė, ekonomistė;

Alvyda Bočkutė, buhalterė;

Aušra Bružienė, gamybos viršininkė;

Aušra Balsienė, meistrė.

UAB „Nepriklausoma tyrimų laboratorija“

Indrė Bagdonaitė, laborantė;

Elena Dapkiėnė, laborante.



2012 m. IV ketvirčio geriausieji ūkininkai:

1-oje grupėje (per dieną parduoda nuo 50 iki 199 kg natūralaus pieno)

Steponas Jonikaitis

Naujininkų k., Juknaičių sen., Šilutės r.



2-oje grupėje (per dieną parduoda nuo 200 iki 499 kg natūralaus pieno)

Rūta Galdikienė

Prūsalių k., Nausodžio sen., Plungės r.



3-ioje grupėje (per dieną parduoda nuo 500 iki 999 kg natūralaus pieno)

Vytautas Vaišvila

Kalniškių k., Kelmės r.



4-oje grupėje (per dieną parduoda nuo 1000 iki 1999 kg natūralaus pieno)

Mindaugas Grikštas

Noriškių k., Nausodžio sen., Plungės r.



5-oje grupėje (per dieną parduoda nuo 2000 kg ir daugiau natūralaus pieno)

Edvardas Kesminas

Jovaišiškės k., Babrungo sen., Plungės r.



Geriausio ekologiško pieno grupėje —

Marcelis Andruška

Nešukočių k., Plungės r. sav., Plungės r.



8 karvės, šiuo metu natūralaus pieno kiekis per dekadą — 1500 kg, SLS — 132, BBS — 20.

30 karvių, šiuo metu natūralaus pieno kiekis vidutiniškai per dieną — 480 kg, SLS — 95 ir BBS — 18.

59 karvės, šiuo metu natūralaus pieno kiekis kas antrą dieną — 1600 kg, SLS — iki 100, BBS — 9-10.

60 karvių, šiuo metu natūralaus pieno kiekis vidutiniškai per dieną — 1240 kg, SLS — 106 ir BBS — 16.

145 karvės, šiuo metu natūralaus pieno kiekis kas antrą dieną — 3200 kg, SLS — 116 ir BBS — 18.

10 karvių, šiuo metu natūralaus pieno kiekis kas antrą dieną — 300 kg, SLS — 130 ir BBS — 24.



Sausių savo gimtadienių jubiliejas ir sukaktis šventė šeši ūkininkai, pieną tiekiantys „Žemaitijos pieninių“.

30 metų sukaktį pasitiko **Laimonas Dobravalskis** iš Rietavo savivaldybės Tverų seniūnijos Pleinės kaimo.

50 metų jubiliejus atšventė Kėdainių rajone, Kalnaberžėje, gyvenantis **Alfonsas Kriauciūnas**, Telšių rajone, Tryškių seniūnijoje, Kiršių kaime, gyvenantis **Saulius Kačinskas**, Klaipėdos rajone, Judrėnuose, gyvenantis ūkininkas **Dainius Vilkas**, Plungės rajone, Žemaičių Kalvarijos seniūnijoje, Uogučių kaime, ūkininkaujantis **Justinas Jonušas** ir **Irena Balčiūnienė** iš Silalės rajono Kaltinėnų seniūnijos Pakarčemio kaimo.

Juos pasveikinti ir apdovanoti atvyko Lietuvos pieno ūkių asociacijos direktorius Osvaldas Šarmavičius, AB „Žemaitijos pienas“ Žaliavos pirkimų vadybininkai Jurgita Zaboraitė, Vilmantas Staliūnas, Gvidas Domarkas, Aidas Stočkūnas, Donatas Viskontas ir Vidmantas Bajarūnas.

Laikas bėga, o ūkis gyvuoja

Sauliaus ir Zinos Kačinskų ūkis, įsikūręs Telšių rajono Kiršių kaime,— pavyzdingai tvarkomas.

Saulius kiles iš Geruliu, žmona Zina — iš Klaipėdos rajono. Susipažino pradėjė dirbtį Dūseikių pensionate, kur tebedirba iki šiol, tik įstaiga dabar vadinas kitaip



S.Kačinskas.

— Dūseikių socialinės globos namai. Čia Zina buhalteriauja, o Saulius — socialinio darbuotojo padėjėjas.

Jaunystėje Saulius dirbo agromonomu. Šią specialybę įgijo mokydamasis Rietave. Ūkininkauti pradėjo nuo 1990 metų, o ūkį įrengė 1996-aisiais. Gyveno tuomet Dūseikiuose, į Kiršius, nusipirkę seną sodybą, persikraustė 1995 metais. Vyriskis, sako, visur suspejanties, tik reikia daug anksčiau rytą pakilti.

Zinos ir Sauliaus Kačinskų ūkis — mišrus. Kol neturi erdvesnės fermos, ūkininkai laiko 47 gyvulius, iš jų — 25 melžiamas karves. Dirba 72 hektarus žemės, iš kurių — 52 hektarai nuosavos. Dalyvavo Nitratų ir Pieno direktyvų rémimo programose. Pieną „Žemaitijos pienui“ parduoda, kaip patys sako, nuo pirmos karvės — apie 25 metus. Kitur net nemégino eiti, nes žino, kad geriau nerasyantys. Ūkininkai džiaugiasi reguliariai — du kartus per mėnesį — „Žemaiti-

jos pieno“ bendrovės atsiskaitymu už parduodamą produkciją.

Šiuo metu kas antrą dieną priimelžia po 800-900 kg pieno. Tai truputį mažiau nei vasarą. Bandą kontroliuoja ir tuo džiaugiasi. Pieno kokybė ypač pagerėjo įsigijus pieno melžimo liniją.

Kačinskams buvo kilę minčių nebeūkininkauti, tačiau laikas eina, o jų ūkis ir toliau gyvuoja. Ateityje ūkininkai planuoja plėsti ūkinius pastatus, suręsti gyvuliams šiuolaikiską fermą. Saulius turi visą reikalingą techniką, tad nudirba netik savus darbus, bet paprašytas mielai talkina ir kitiemis.

Zina prisipažino, kad spėja ir mėgstama veikla užsiimti — lanko linijinių šokių užsiėmimus, abu dalyvauja šventėse, kultūriniose renginiuose.

Kačinskai užaugino dukrą Greta, kuri mokosi Kauno technologijos universitete trečiame kurse. Šiuo metu mergina apie žemės ūkį negalvoja, o kas bus toliau, pasak Sauliaus, parodys ateitis.

Sėkmenga ūkininkavimo pradžia

Laimonas Dobravalskis iš Rietavo savivaldybės Pleinės kaimo ūkininkauja trejus metus. Dalyvauja jaunuų ūkininkų programoje, tai galėjo nusipirkti traktorių ir šieno presą. Laiko 12 melžiamų karvių, dirba 52 ha žemės. Pienas — geros kokybės.

Vyroras kiles iš Telšių. Mirus senoliui, tėvai nenorėjo palikti vienos močiutės, tad, kai Laimonas mokėsi trečioje klasėje, persikraustė gyventi į kaimą ir pradėjo ūkininkauti. Sesuo baigė mokyklą Telšiuose.

Laimonas visą laiką dirbo pas ūkininkus, o kai jam sumažino algą, sumanė pats ūkininkauti. L.Dobravalskis daugiausia gali laikyti 16 karvių, nes tik tokiam gyvulių skaičiui suręsti pastatai. Dar ūkininkas laiko jaučiu.

Dobravalskiai augina dvi dukras. Mergaitės mokosi Tveruose, kurie yra tolakai nuo namų — net 9 kilometrai.

Gyventi ir darbuotis smagiau, nes netoli ese įsikūrė sesuo su šeima ir mama su tėčiu.

Solidūs ūkininkai



I.Balčiūnienė su sūnumis Karoliu ir Kornelijumi.

Irena ir Vytautas Balčiūnai — solidūs ūkininkai. Turi 80 melžiamų karvių, o iš viso laiko 200 galvių, dirba 200 ha nuosavos žemės.

Šilališkiai kas antrą dieną parodoja apie 3 tonas pieno ir yra šiame rajone penketuke tarp daugiausiai pieno parduodančių ūkininkų. Su „Žemaitijos pieno“ bendrove Balčiūnai bendradarbiauja nuo ūkininkavimo pradžios.

Ūkyje darbuojasi patys, nieko nesamdo. Jiems padeda šešiolikamečiai sūnūs dvyniai Karolis ir Kornelijus. Jie moka ne tik traktorių vairuoti, bet ir karvę pamilti. Vaikai — puikūs Kaltinėnų gimnazijos mokiniai. Vyroras traukia žemės ūkis, tačiau dar nežino, ar su juo susies savo ateiti. Broliai turi vyresnę seserį Aureliją.

Didžiausia pagalbininkė — žmona



Alfonsas Kriauciūnas ūkininkauja nuo 2003 metų. Jo ūkis yra nedidelis — turi 10 melžiamų karvių ir 3 prieauglius, valdo 30 ha žemės.

Ūkininkas planuoja bandą plėsti iki 15 karvių, tačiau Kėdainių rajone trūksta žemės. Tai stabdo ūkio plėtrą.

Ūkyje didelę dalį darbų nudirba ūkininko žmona, nes Alfonsas darbuojasi miške medkirčiu. Kriauciūnai yra darbštūs, mylintys gyvulius, gerai juos prižiūrintys ūkininkai.

Gaila, kad jų vaikai išsibarstę po užsienį, tai šiuo metu ūkio palikti nebūtų kam.

Suspėja visur



Dainius Vilkas su žmona **Laima** ūkininkauti pradėjo nuo vienos piendavės, kurią vestuvių proga padovanojo uošvienė. Šiuo metu jie turi 26 melžiamas karves.

Pieną visą laiką pardavė tik „Žemaitijos pienui“ — iš pradžių neše iš pieno supirkimo punktą, o dabar pienvežis atvažiuoja paimti pieno iš fermoje esančio šaldytuvo.

Vilkai užaugino ir išleido į mokslius tris dukras — Mildą, Eglę ir Ingą. Visos įgijo aukštūsios mokslius, o Inga pasekė tėvo pėdomis — baigė Veterinarijos akademiją.

Dainius yra privatus veterinarios gydytojas ir aptarnauja didžiąją dalį Klaipėdos rajono pieno ūkių, žmona dirba gyvulų produktyvumo kontrolės specialistė. Jie suspėja visur — ir savo ūkį prižiūrėti, ir valdiškus darbus nudirbtį.

Didins karvių bandą

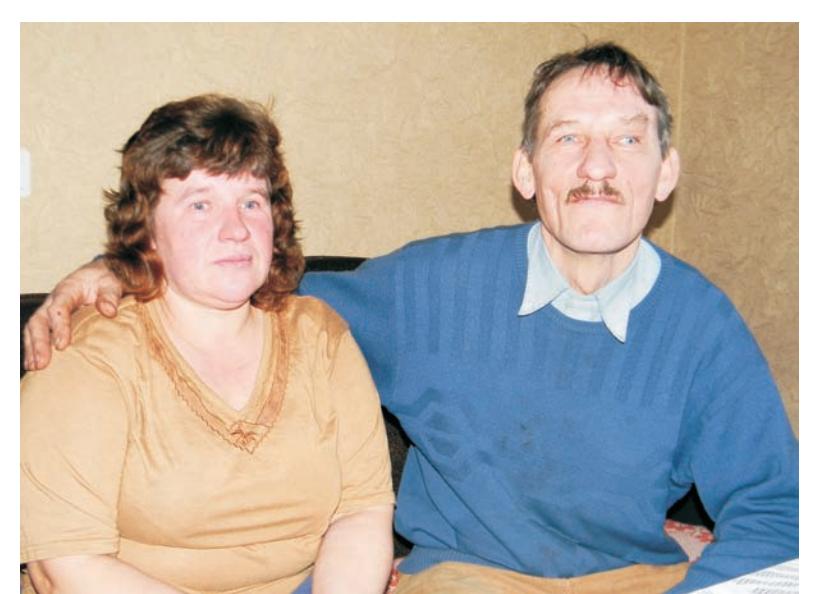
Justinas Jonušas, gyvenantis Plungės rajone, Žemaičių Kalvarijos seniūnijoje, Uogučių kaime, laiko 19 melžiamų karvių, 14 telescių, 5 bulius, dirba 18 ha nuosavos ir dar tiek pat nuomojamos žemės.

J.Jonušas yra įgijęs mechaniko specialybę, gyveno Plungėje, žmona dirbo odos gamykloje. I tėviškė grįžo prieš 18 metų. Abu su žmona — vietiniai, augina keturis vaikus — du sūnūs ir dvi dukras. Vyresnioji Inga mokosi Klaipėdos kolegijoje ikimokyklinės pedagogikos specialybės, sūnūs — Plungės verslo amatų mokyklos studentas, penkiolikametė Alina — Platelių gimnazijos gimnazistė, o jaunelis Edvinas — 11 metų — irgi moksleivis.

Jonušai karves melžia abu su žmona, ir tai trunka apie pusantros valandos. Darbą pradedą apie pusę septynių ryto, o pienvežis atvyksta pusę devynių.

Per keletą metų ūkininkai planuoja didinti bandą, nes turi gerų telycių. Pieno karvės duoda daug, jis kokybiškas, piendavės yra sveikos, gerai šeriamos.

Jonušai patenkinti „Žemaitijos pieno“ bendrove, jos darbuotojų sąžiningumu ir dalykišku bendradarbiavimu.



J.Jonušas su žmona.

ABF „Šilutės Rambynas“: istorija, darbai, žmonės

Pradedame 2013-uosius

Praėję metai mūsų bendrovei buvo sėkmingi tiek modernizuojant, plėtojant gamybą, tiek sprendžiant produkcijos realizacijos problemas.

Igyvendinome daug svarbių projektų. Sėkmingai dalyvavome įvairiose parodose, pelnėme garbingų apdovanojimų. Tačiau tai, ką 2012-aisiais pasiekėme, jau yra praeitis. Ją prisimindami, pirmiausiai galvojame apie ateitį, apie tai, ką turėsime nuveikti šiais metais.

Svarbiausiai mūsų siekiai 2013-aisiais yra šie: PIK-NIK sūrio dešrelį gamybą ir pardavimą padidinti 20 procentų; įdiegti išrūgų koncentracijos sistemą su išrūgų tirštinimu ir skystosios dalies išvalymu iki vandens; atskirti gamybines patalpas pagal sanitarinės zonas, sumontuoti higieninę stotelę aukštą sanitarinio lygio zonose, įsigytis laboratorijai skirtą pieno analizatorių, kuris užtikrins produktų tyrimų tikslumą; įsigytis dar vieną 50 tonų pieno talpą; pagerinti darbuotojų darbo ir poilsio sąlygas: rekonstruoti būtinės patalpas, įrengti valgomajį, atlikti kitus darbus.

Renata Rupšienė
Gamybos direktorė



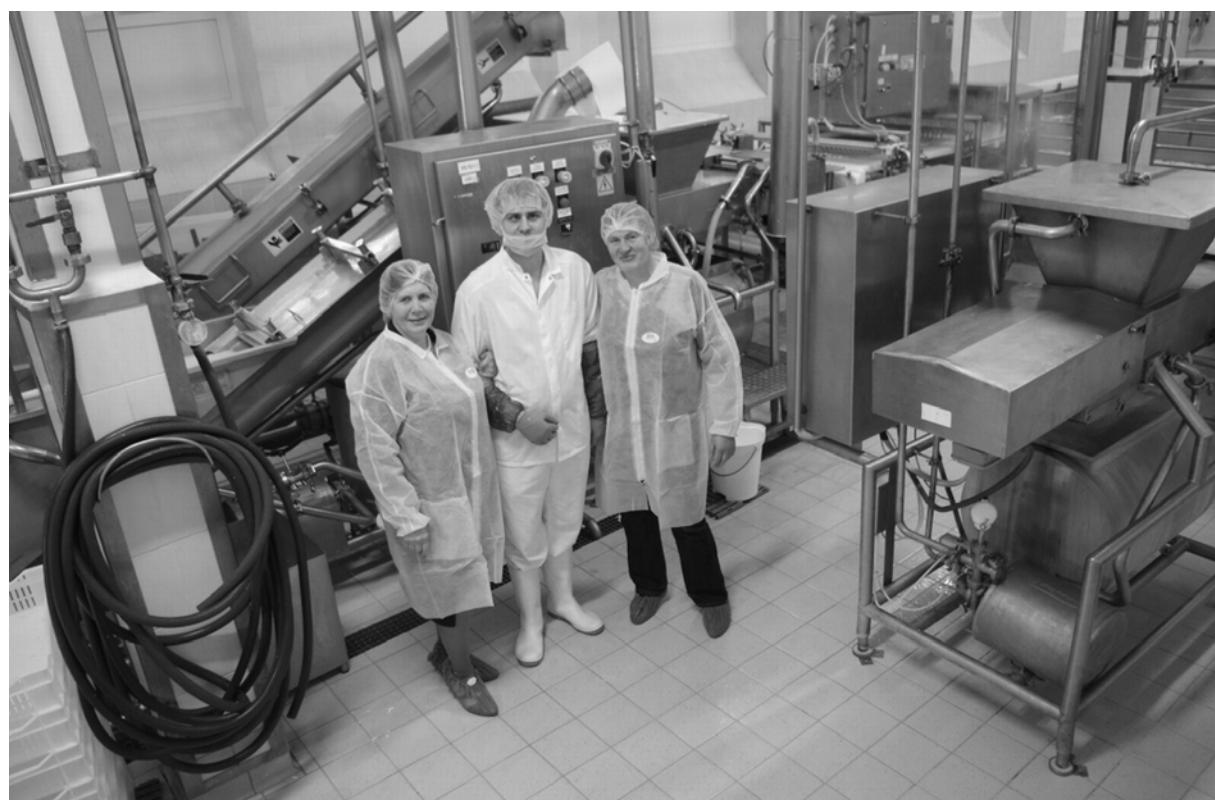
Birutė Archipovienė (kairėje), Renata Rupšienė.

„Šilutės Rambyne“ dirba 110 moterų. Jų vaidmuo gamyboje ir vadovavime yra didžiulis. Dvi iš bendrovėje vadovaujančių moterų matote ir šioje nuotraukoje. Tai Gamybos padalinio vadovė Birutė Archipovienė ir gamybos direktorė Renata Rupšienė.

Birutė Archipovienė įmonėje dirba nuo 1976 metų, yra viena iš bendrovės senbuviu iš svarbiausių darbuotojų. Per savo darbo metus ji perėjo daugelį karjeros pakopų. Baigusi Kalvarijos maisto technikumą, dirbo pieno priėmėja, paskui tapo mikrobiologijos laboratorijos darbuotoja, vėliau — sūrių gamybos meistre, Sūrių cecho vyr. meistre, o nuo 2000-ųjų metų yra didžiausio bendrovės padalinio, kuriamė dirba per 100 žmonių, vadovė. Ji ne tik sumani specialistė, gera gamybos organizatorė, bet ir nuoširdus, patikimas, šiltas žmogus.

Gamybos direktorė Renata Rupšienė irgi baigė Kalvarijos maisto pramonės technikumą, o paskui Kauno technikos universitete įgijo chemijos inžinerijos bakalauro kvalifikaciją laipsnį ir chemijos inžinerijos magistro kvalifikaciją laipsnį. Įmonėje dirbo meistre (pieno priėmimo, gamybos, realizacijos), technologe, nuo 2012 metų — gamybos direktorė.

PIK-NIK sūrių gamybos ceche — modernūs įrengimai. Jie padeda pagaminti tarptautinius kokybės standartus atitinkančią produkciją.



PIK-NIK sūrių gamybos operatorius Vytautas Klumbys, sūrių gamybos meistrės Erika Gečienė (kairėje) ir Stefa Eskertienė.

Iš Šilutės — į pasaulį

Šiuo metu „Šilutės Rambynas“ gamina 6 rūšių sūrius. Daugiau kaip 50 procentų visos savo pagamintos produkcijos bendrovė realizuoja užsienio rinkose, kuriose ji išsikovojo pripažinimą.



Realizacijos meistrė Regina Švedienė.

Šilutiškių sūriai keliauja į Angliją, Rusiją, Olandiją, Vokietiją, Izraelį, Estiją, Latviją, Lenkiją, Ukrainą, Baltarusiją, Bosniją, Čekiją, Slovakiją, Gruziją, Vengriją.

Daugiausia eksportuojama į Angliją (plėšomos sūrių dešrelės), Rusiją (sūris „Gouda“, plėšomos sūrių dešrelės), Izraelį („Nemuno lankų“ sūrių gaminiai).

Vienas iš svarbiausių technologinių etapų: sūrių vakuumavimo į polimerinius nokinimo maišelius, sūrių nokinimas, pakavimas, ženklinimas, realizacija yra patiketės meistrės Reginos Švedienės vadovaujamam padaliniui.

Pro atsiminimų langą...

Buvusi Šilutės sūrių gamyklos vyr. technologė Aldona Uznienė parašė pluoštą savo atsiminimą. Šioje įmonėje ji išdirbo 35 metus — nuo 1965-ųjų iki 2000-ųjų. Spausdiname keletą atsiminimų fragmentų.

...1966 metais įmonė gamino 30 proc. riebumo „Rambyno“ ir 50 proc. riebumo „Rokforo“ sūrius, sviestą, grietinę, ledus, varškę, kefyra, pilstę į butelius pieną. Pieną ir kefyra į parduotuves veždavo du kartus per dieną (0,5 litro butelis pieno kainavo 11, o kefyro — 13 kapeikų). Gamybos sąlygos po truputį gerėjo, tačiau vis dėlto daugiausiai darbo reikėdavo padaryti rankomis. Tai buvo sunku, ypač moterims, kurios sudarė didžiausią darbuotojų dalį.

Istingo į atmintį sovietinių laikų spec. apranga. Įsidarbina, pavyz-

džiu, smulkaus sudėjimo moterišké. Jai duoda chalatą. Jis — per platus, per ilgas. Duoda ilgus, sunkius guminus batus, storą guminę beveik žemę siekiancią priuostę. O ant galvos balta kepurė... Pažiūri į taip aprengetą moterį ir pagalvoji: „I ką tu pavirтай...“

Apie 1970 metus pelėsinį, 50 procentų riebumo „Rokforo“ sūrį Lietuvoje gamino tik mūsų Šilutės gamykla. Gamino jį rankiniu būdu. Šio sūrių gamybai buvo specifiniai reikalavimai ir ypatinga priežiūra, bet jis buvo mėgstamas gurmanų, ypač — Rusijos vartotojų, daug metų gerai vertintas. Kadangi sūriai buvo gaminami tame pačiame pastate kur ir kita produkcija, dėl pelėsio išsplitimo galimybės į kitas gamybines patalpas, jo gamyba buvo nutraukta.

Pelėsinis „Rokforo“ sūris turėjo savitą skoni, dėl kurio kartais kildavo juokingų nesusipratimų. Kartą mūsų gamyklos vyr. mechanikas Vaclovas Jaugėla šio sūrio nusivežė į jubiliejinių klasės draugų susitikimą viename restorane ir padavė jį padavėjai supaustinti. O ta, nusinešusi į virtuvę, su darbo draugėmis nusprendė, kad keistasis sūris yra sugedės ir jį išmetė į atliekų konteinerį.

...1995 metais gamykla įsigijo naują vokišką sūrių gamybos liniją SCHWARTE. Jos įdiegimui rūpinosi direktorius Jonas Vilionis. Sūrių gamyba esmingai pasikeitė: daug jos procesų buvo automatizuota, kompiuterizuota. Produkcijos gamyba padidėjo beveik 10 kartų.

Gamyklos istorijoje buvo ir sunkių dienų. Įmonė pradėjo atgim-



Skaiciuoti ir faktai

ABF „Šilutės Rambynas“ yra seniausia Šilutės įmonė, šiomet pradėjusi skaiciuoti 71-uosius savo istorijos metus.

Bendrovėje dirba 185 darbuotojai.

Nuo 2000 metų įvairiose parodoje ir konkursuose „Šilutės Rambyno“ sūriai pelnė 7 aukso, 2 sidabro bei 2 kitus medalius, 7 diplomus, 4 žurnalo „Geras skonis“ nominacijas, keletą kitų apdovanojimų.

2011 m. pasiekta Lietuvos rekordas — bendrovė pagamino beveik 385 m. ilgio plėšomą sūrio dešrelę.



Aldona Uznienė.

ti, kai ją įsigijo „Žemaitijos pienas“. Prasidėjo didelės investicijos. Pirmiausiai buvo pastatytas naujas nausis garo katilas ir naujos sūrių nokinimo patalpos, kuriose telpa daugiau kaip 1000 tonų produkcijos. 1999 metų balandžio mėnesį „Šilutės Rambynas“ gavo licenciją išvēžti savo produkciją į Europos Sajungos šalis.

Dirbdama gamykloje, sutikau daug gerų specialistų, puikų žmonių. Pirmiausiai prisimenu vyr. buhalterį Praną Lukošiū, geriausią buvusio „Klaipėdos pieno“ kombinato, kuriam priklausė ir mūsų gamykla, buhalterį. Iš jo išmoko me dirbtį labai kruopščiai, atsakingai. Prisimenu nepaprastai gaibią moterį vyr. ekonomistę Stasę Žukienę, sūrių cecho vyr. meistrę Eleną Ivoškevičienę, sūrių meistrę, laboratorijos vedėją, visuomenininkę, tikrą kolektivo sielą Vaclovą Šariokienę, mikrobiologę Stefą Tubienę, sūrių cecho vyr. meistrę Birutę Archipovienę, vyr. mechaniką, energetiką, automatiką, ypač gabų ir kultūringą žmogų Vaclovą Jaugėlą, puikų mechaniką, visų galų meistrą Zenoną Alkevičių ir daugelį kitų.

Puslapį paruošė
Stasys Mėlinauskas.
Nuotraukos — Laimos Putriuvienės.

Gera melžėja — geros kokybės pienas

Pieno ūkyje karvių melžimo procesas vaidina labai svarbū vaidmenį. Tai vienas svarbiausių ir atsakingiausių darbų pieno fermose. Sioje vietoje pats svarbiausias vaidmuo tenka melžėjai. Nuo melžėjos darbo labai priklauso ne tik pieno kokybė ir karvių tešmens sveikatingumas, bet ir pieno kiekis bei sudėtis. Iš melžėjos daug reikalaujama, nes kiekviena jos klaida brangiai atsieina: ne tenkama pieno, o kartais net ir gyvulio.

Šiuolaikinė melžimo technika ir pažangios technologijos reikalauja iš melžėjos gero praktinio ir teorinio pasiruošimo. Melžėja yra tarpininkas tarp melžimo įrangos ir karvės. Nuo to, kaip melžėja sugeba tuos du dalykus suderinti, priklauso gyvulio sveikata, primilžis ir pieno kokybė.

Karvės gerovę labai svarbi pieno ūkyje. Karvę užauginti reikia 2-2,5 metų, o ją sugadinti galima labai greitai — per savaitę.

Nuo blogai dirbančios ir neprižūrimos melžimo įrangos ar netinkamo melžėjos darbo karvės patiria daug streso, traumuoja mas tešmumu. Karvės bijo eiti į melžimo aikštę, ruošiant tešmenį melžimui dažnai kelia kojų ir spiriai, ir pats melžimo procesas karvei jau tampa prieverta. Ypač neišgiamai veikia karvių tešmens sveikatingumą sausas melžimas arba permelžimas.

Norisi pasidžiaugti, kad bendras melžėjų meistriškumas palaipsniu kyla. Jei prieš kokių 5-6 metus tik nedaugelyje ūkių melžėjos melžimo metu naudodavo „grybukus“ ir nuo atskirų tešmens ketvirčių nuimdavo melžiklius, tai pastaraisiais metais nuimti melžiklius nuo atskirų tešmens ketvirčių jau tampa lyp ir iprastas dalykas melžimo procese. Vadinas, melžėjos jau supranta, kad tuščias melžimas labai neigiamai veikia tešmens sveikatingumą. Daugelyje stambesnių pieno ūkių, kur visiškai sumontuota automatizuota melžimo įrangą, melžėja vienu metu kartais melžia net iki 10-20 karvių. Iš karto kyla klausimas, ar melžėja gali spėti stebeti ir kontroliuoti melžimo procesą. Jos pagrindinis darbas lieka tik tešmens paruošimas melžimui ir melžiklių užmovimas, o visa melžimo proceso eiga paleikama kontroliuoti kompiuteri-

zuotai sistemai. Tačiau šiandien kompiuteriuota sistema dar negali įvertinti, ar pienas dar melžiamas iš visų ketvirčių, ar tik jau iš vieno. Melžikliai automatiškai nuimami, kai pasibaigia pieno tekejimas paskutiniame ketvirtupyje.

Didžiausia problema yra tešmens ketvirčių netolygumas. Ūkuose labai retai kur yra vykdoma atranka pagal karvių tešmens tinkamumą mechanizuotam melžimui. Melžimo laikas tarp atskirų tešmens ketvirčių kartais siekia net 2 minutes ir daugiau. Tokiu atveju jokia automatizuota ar neautomatizuota melžimo įrangą, išskyrus melžimo robotus, negali pagelbėti besimelžiančiai karvei. Cia gali padėti tik gerai dirbanti melžėja, nuimdamo nuo atskirų išsimelžusių tešmens ketvirčių melžiklius. Todėl pieno ūkuose melžėjų meistriškumas yra labai vertinamas. Melžėja turi turėti daug teorinių ir praktinių žinių, kad galėtų tinkamai vykdyti ir kontroliuoti melžimo procesą. Ji turi gerai žinoti pieno atleidimo fiziologiją, melžtuvo veikimo principą, melžimo organizavimo ir daugelį kitų klausimų. Lietuvoje jau dyvylka metų kasmet vyksta



melžėjų varžytuvės, kurių pagrindinis tikslas — teorinių žinių gilinimas ir praktinių įgūdžių bei meistriškumo tobulinimas, kuris reikalingas kasdieniame darbe. Tik aukštostas kvalifikacijos melžėja gali tinkamai vykdyti melžimo procesą ir užtikrinti gerą pieno kokybę.

**Doc. dr. Saulius Tušas
Josifo Taco melžimo mokymo centras Lietuvos sveikatos mokslo universitetas**

Skelbimai

Parduoda

Gyvulius

Veislinių vieno mėnesio buliuką DAYTON. Tel. 8~601 74188 (Kelmės r.).

8 metų darbinę kumelę. Tel. 8~613 89506.

Tris baltgalvių veislės su kergtas avis. Tel. 8~618 57916.

Techniką

Traktorių MTZ-820 (1999 m., naujos priekinės padangos, nauji akumulatoriai, aušinimo skystis, nedžytas, techniškai tvarkinės, kaina 27500 Lt), grėblį-varatyvą (5 žvaigždžių, kaina 700 Lt), savos gamybos keltuvą su cilindrui (rulonams kelti, montuoja mas prie MTZ traktoriaus galo, kaina 750 Lt). Tel. 8~686 41454.

Grėblį DOBILAS-3 (kaina 3500 Lt), grūdų sėjamąsias SZ-3,6 (2 vnt., kaina 2100 Lt ir 3500 Lt), 6 t mėšlo kratyvą (kaina 4200 Lt), frontalinių krautuvų PKU-0,8 rėmą (kaina 1200 Lt), nuožulniuosius mėšlo šalinimo transporterius (naujo kaina 4500 Lt, naudoto — 2600 Lt), melžimo alkštėles (3 vietų kaina 1700 Lt, 4 vietų — 2300 Lt), lyginimo volus (140 x 70, 3 vnt., kaina 1600 Lt, mažuosių — 5 vnt. — 800 Lt), sėjamosios SZ-3,6 sėkladėžes (kaina 1200 Lt), 3,5 t cisternas su važiuokle (kaina 2300 Lt, 3 t — 2000 Lt), 4 m kultivatorius KPC-4 (priekabinamas, kaina 2600 Lt). Tel. 8~610 02860.

Traktorių T-25 (kaina 10000 Lt). Tel. 8~651 24058.

Gerą kultivatorių (2 m plėctį), naudotą šildymo katilą ASTRA 25. Tel. 8~652 21097.

Gerą traktorių MTZ-80 (1986 m., kaina 9000 Lt). Tel. 8~686 22197.

Gerą grūdų valomąjį PETKUS GIGANT K-531 su trejeriais. Tel. 8~612 84674.

Traktorių T-25, grūdų sėjamąją, arpą grūdams valyti, dvivagių plūgą. Tel. 8~682 18700.

Kitas prekes

640 litrų talpos pieno šaldytuvą (kaina 4600 Lt) ir 2 tonų talpos nerūdijančio pieno vonią (kaina 800 Lt). Tel. 8~614 39214 (Pasvalys).

Miežius, kvietrugius (kaina — 600 Lt/t), traktorių DEUTZ FAHR DX-110 (1980 m.). Tel. 8~616 96734.

Šienainį (rulonuose), šieno preę FORTSCHRIT („kitkinis“), rusišką 4 diskų šienapjovę, aukšto spaudimo plovykį su pašildymu. Tel. 8~621 27167.

Perka

Techniką

MTZ modelio traktorių ir prie T-40 kabinamą miškui traukti įrenginį bei vienaasę verčiamą priekabą. Tel. 8~608 57347.

Techniškai tvarkingą traktorių T-16. Tel. 8~612 13103.



Pirmieji tyrimai Lietuvoje

Lietuvoje galvijų kryžminimas oficialiai pradėtas 1964-aisiais Tauragės rajone kryžminant Lietuvos juodmargius su šorthornų ir aberdynai-angusų veislėmis galvijais. „Aberdynai-angusai buvo smulkūs, todėl mišrūnų svoris sumažėjo apie 5 proc., tačiau skerdienos išeiga buvo gerokai aukštėsnė. Aberdynai-angusai anksti subrėsdavo, todėl sukaupdavo daug riebalų, tačiau rinkai jų ne reikėjo, todėl heterozės rezultatai nepasinaudota“, — prisiminė Č.Jukna.

Antroji heterozės efekto paješkų banga į Lietuvą plūstelėjo šiek tiek vėliau, kai iš Ukrainos įvežti Šarolė veislės buliai buvo sukryžminti su Lietuvos juodmargėmis. „Rezultatai buvo geri: priesvoris padidėjo apie 7 proc., o pašarų sąnaudos sumažėjo 10-11 proc. priesvorio vienetui. Vėliau Skudo rajone Lietuvos žalasiškas karves apséklino Kijano bulių sek-

Albinas Čaplakas

**30-ojo gimtadienio proga:**

Vaidė Totilaitė — dizainerė;
Lukė Kareckė — vairuotojė-vadybininkė.

35-ojo gimtadienio proga:

Egidijus Jurkū — gamybos darbininkė;
Brigitė Lymontienė — pardavėja-kasininkė (UAB „Čia Market“);
Editė Andriekienė — pardavėja-kasininkė (UAB „Čia Market“);

Editė Urbonienė — pardavėja-kasininkė (UAB „Čia Market“);
Marijus Venckė — CIP operatorius.

40-ojo gimtadienio proga:

Vidė Kulbienė — užsakymų priėmėja.

45-ojo gimtadienio proga:

Vidė Videikiene — gamybos darbininkė;
Dainorė Razutienė — pieno surinkėja;
Vaidė Poškė — pieno surinkėja;
Vytautas Narkevičius — vairuotojė-ekspeditorius;
Alvydas Šildauskas — vairuotojė-laborantė;
Piotras Ščiglo — vairuotojė-ekspeditorius.

50-ojo gimtadienio proga:

Zita Činskienė — gamybos darbininkė;
Laimė Merkininkienė — pieno surinkėja;
Aleksandras Petrošius — operatorius;
Dalia Aleknienė — apskaitininkė;
Juozas Kačinskas — elektrokrautuvė vairuotojas;
Mindaugas Čižauskas — pieno privežėjas.

55-ojo gimtadienio proga:

Aldona Perminienė — pamainos meistrė.

60-ojo gimtadienio proga:

Antanas Šadbaras — vairuotojė laborantė.

65-ojo gimtadienio proga:

Zofija Meškauskienė — pieno surinkėja.

30 metų darbo sukakties proga:

Danutė Šadbarienė — pieno surinkėja.

25 metų darbo sukakties proga:

Bronius Karaliū — džiovyklos operatorius;
Romusė Jarulaitė — rinkodaros vadybininkė.

15 metų darbo sukakties proga:

Algirdas Jucis — meistras;

Saulė Bulaša — šaltkalvė;

Reginė Saunoriene — pieno surinkėja.

10 metų darbo sukakties proga:

Ingrida Bagvilaitė — vyr. sandėlininkė;

Petras Karpi — vairuotojas.

Magija®

GLAISTYTAS VARŠKĖS SŪRELIS
SU AGUONOMIS APDOVANOTAS
AUJKSO MEDALIU „METŲ GAMINYS 2012“!

„Magija“ - stebuklingo skonio akimirka.

Natūrali varškė, kurios yra net 84,5% aguonios ir šokoladinis glaistas – nepakartojamo skonio klasikinis derinys desertų mėgejams.

Dione DAIRY ICE CREAM

Tai reikia pajausti...
www.dione.lt

INGREDIENTAI:

Tešlai:
4 kiaušiniai
150g cukraus
1 žiupsnelis druskos
150g miltų
1 žiupsnelis kepimo miltelių
Idarui:
6 dideli obuoliai
1 v.s. cukraus
80g sviesto
Garnyru:
350 ml Dione ledų su Madagaskaro vanile

GAMINIMAS:

Kiaušinius reikia išplakti su cukrumi. Iberti žiupsnelį druskos ir kepimo miltelių. Į gautą masę berti miltus, nuolatos maišant, kad nesusidarytų gumuliukų. Jei tešla visgi gavosi per keta, galima įpilti šlakelį karšto vandens ar pieno. Tešla reikėtų susuktį į maistinę plėvelę ar foliją ir palaikti šaldytuve apie 30 min.

Kol tešla šaldytuve, pasigaminame jdarą. Obuolius nulupame ir supjaustome kubeliais. Obuolius pakaitiname ant margarino. Galiausiai sumaišome su cukrumi

Tešla pasidalinaname į dvi dalis ir plonai iškočiojame. Viena tešlos dalimi išklojame kepimo formą. Prieš tai kepimo formą reikėtų ištepti sviestu ar margarino. Ant tešlos sudedame paruoštą obuolių masę. Galiausiai obuolius užklojame likusia tešla. Orkaitė įkaitinti iki 200 C temperatūros. Pyragą kepame 50-60 min. Kartu su pyragu patiekiamė DIONE vanilinių ledų.

