

Šiame numeryje skaitykite:

3 psl.

Kad „Žemaitijos pienas“ gyvuotų ilgus šimtmečius!

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

4 psl.

Jiems rugpjūtis — neeilinių gimtadienių mėnuo

5 psl.

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

Prancūzai ragavo sūrį DŽIUGAS

Senujų amatų dienos Neringoje

Iš Nantvičo penktąkart — su apdovanojimais

6 psl.

Sveiko ir gyvybingo veršelio pamatas — laiku ir teisingai sugirdytos krekenos

7 psl.

Kaip nepatirti nuostolių ganiavai pasibaigus

8 psl.

„Žemaitijos pieno“ valdyba sveikina



Leidžia Lietuvos pieno ūkių asociacija kartą per mėnesį, nuo 1995 09 23.

Pienininkystė

Dirbk, lyg amžinai gyventum, o elkis, lyg rytoj numirtum. V.Petkevičius

2015 08 24, Nr. 8 (214)

Mylinčios žemę rankos kuria stebuklus



Romualda ir Vaidotas Kiniuliai.

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

Algirdas Dačkevičius

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

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

(Nukelta į 2 psl.)

SVEIKINAME

geriausius liepos mėnesio ūkininkus pagal skirtingas superkamo pieno kiekio grupes

Pirmoje grupėje

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

Antroje grupėje

(per dieną parduoda nuo 200 iki 499 kg natūralaus pieno)
Viktoras Juzumas — Šilių k., Židikų sen., Mažeikių r.

Trečioje grupėje

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

Ketvirtoje grupėje

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

Penktoje grupėje

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

Geriausio ekologiško pieno gamintojas

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

Apie pieno sektoriaus būklę Europoje ir Lietuvoje

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

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

2015 m. liepos mėnesį Lietuvoje pieną supirko 69 įmonės

Informacija apie mokėtą pieno supirkimo kainą 2015 m. liepos mėnesį

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

Mylinčios žemę rankos kuria stebuklus

(Atkelta iš 1 psl.)

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

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

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

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

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

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



Atidarant modernią fermą, netrūko sveikintojų ir svečių.

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

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

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

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

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

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

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



Plyname lauke iškilo jauki sodyba.

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

Nuo šių metų Kiniuliai nusprendė ūkininkauti ekologiškai. „Gal



Nepriekaištinga tvarka ir prie gamybinių pastatų, o kiemas išasfaltuotas.



Išpuoselėta sodybos aplinka.



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



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

kauti ir mineraliniai priedai turi būti ekologiški.

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

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

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

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

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

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

Tokių žmonių rankose puoselėjamas žemės ūkis Lietuvoje niekuomet nesumenks.

Kad „Žemaitijos pienas“ gyvuotų ilgus šimtmečius!

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

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

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

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

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

Šventės proga pakalbinta darbo veteranė sutiko atsakyti į keltą klausimą.

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

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

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

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

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

— Norint išvardinti visus, susidarytų labai ilgas sąrašas. Be abejo, pirmiausia noriu padėkoti pirmiesiems savo mokytojams, kuratoriams, įmonės veteranams: G. Gabiūnienei, E. Paždagytei, V. Kaveckienei, Z. Juciuvienei, V. Juciui, Z. Vaitkuvienei, I. Žilinskienei, G. Zubavičienei, G. Norkevičienei, R. Dauksienei, G. Viliopienei, J. Sajatauskienei bei kitiems, iš kurių gavau patarimų ir pamokymų. Esu dėkinga ir vėliau prie bendro darbo prisijungusiems E. Kryževičienei, R. Grušienei, A. Bartkienei, J. Česuliui, R. Vaičiėkauskienei, A. Urnieni, R. Bieliauskui, D. Gecienei, D. Karalevičienei, V. Petrošienei, R. Pavelskiui, D. Gečienei, Ž. Zaveckui, S. Sendriuvienei, R. Jaručiaiui, M. Čėjauskui, L. Lukšienei, A. Bladžinauskui, J. Petrauskienei ir daugeliui kitų, kurių čia nepaminėjau. Nuoširdus AČIŲ visiems, su kuriais dirbau ir tebedirbu, nes jie — ypatingi.

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

— **Kokios žmonių savybės Jus**



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

labiausiai žavi?

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

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

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

NAUJA

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

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

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

Ernesta Rupšytė

Produktams nesunku pajusti silpnę

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

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

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

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

Ne tik panorus šio to gaivinančio

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

NAUJA

JAU IR PATOGIOJE PAKUOTĖJE

Žemaitijos kefyras — jaunystės eliksyras.

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

ŽEMAITIJOS
1924
ilgaamžės tradicijos

Kefir Cocktails
NATURAL TASTE
6 ACTIVE CULTURES

ŽEMAITIJOS
1924
ilgaamžės tradicijos

Kefyras
2,5% riebumo
450 ml



Jie švenčia neeilinį gimtadienį!

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

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

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

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

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

Dirba darniai ir sąžiningai

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



Elena ir Antanas Šimkai.

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

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

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

(Nukelta į 6 psl.)

Ranka rankon — tėvai ir vaikai

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



Violeta ir Genadijus Sobolevskiai.

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

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

(Nukelta į 6 psl.)

Visur suspėja

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

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

Romualda, norėdama suspėti

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

(Nukelta į 6 psl.)



Romualda Šulcienė.

Pieno kokybė — ūkininkų garbės reikalas

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

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

grįžus iš tremties — Sausgalviuose.

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

Ūkininkai viską susikūrė savo darbščiomis rankomis. Fermoje

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

(Nukelta į 6 psl.)

Gausios giminės atžalos

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



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

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

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

(Nukelta į 6 psl.)



Gitana ir Egidijus Skurdeliai.

Įsikūrė gimtinėje

Gitana ir Egidijus Skurdeliai prieš 27 metus įsikūrė sutuoktinio gimtinėje.

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

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

(Nukelta į 6 psl.)



Dalytė ir Romualdas Gavučiai.

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



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



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

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

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

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

Prancūzai ragavo sūrį DŽIUGAS

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

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

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

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



Iš Nantvičo penktąkart — su apdovanojimais

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



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

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

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

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

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

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

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

Senujų amatų dienos Neringoje

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

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

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

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

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

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

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

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



Pieno kokybė — ūkininkų garbės reikalas

(Atkelta iš 4 psl.)

Gavučiai du kartus buvo pakviesti į geriausių ir lojaliausių „Žemaitijos pienui“ ūkininkų šventę Klaipėdoje. 2013-aisiais Romualdas pelnė nominaciją „Ūkis, padaręs didžiausią pažangą pagal visus vertinimo rodiklius“. Siemet uostamiestyje jam įteiktas prizas „Už

mažiausią sezoniškumą“. „Tokios šventės tikrai reikalingos. Jų laukiame, nes susitinkame su geriausiais pieno ūkių šeimininkais, pasidaliname patirtimi ir turiningai praleidžiame laiką“, — sakė Dalytė ir Romualdas.

Gavučiai tvirtai įsitikinę, kad melžti kokybišką pieną turėtų tapti kiekvienam ūkininkui įsisąmoninta norma. Darbštuoliai akylai domisi bandos sveikatingumu, jų

karvutės yra kontroliuojamos. Žmona Dalytė, be ūkiškų darbų, turi ir papildomą rūpestį — prižiūri 78 metų savo mamą.

Senelius džiugina trejetas anūkų: dešimtmečiai Emilija ir Eimantas bei dvejų metų Arnas. Šie metai Gavučiams jubiliejiniai: rugpjūtį atšvęstas gražus šeimininko jubiliejinis gimtadienis, o kovą sukako 30 metų, kai sukūrė šeimą.

Ranka rankon — tėvai ir vaikai

(Atkelta iš 4 psl.)

Jo būsimoji žmona Violeta kaip tik gyveno Vašuokėnuose ir atsukėdavo mamai padėti melžti kolūkio karves. Taip jauni žmonės ir susipažino, susituokė ir įsikūrė. Iš pradžių gyveno pradinėje mokykloje.

Keitėsi laikai, keitėsi ir darbai. Pasinaikinus kolūkiui, Genadijus buvo pasukęs į verslą: supirkinėdavo ir parduodavo gyvulius, prekiaavo mėsa. Šeima įsigijo parduotuvėlę. Šiame pastate ūkininkai ir gyvena. Be to, čia šalimais tvartas, kur žiemą prižiūrimos pienda-

vės. Tai ir šeimininkams reikia būti nuolatos. O vasarą karvutės ganomos toliau — Meiluškio kaimo ganyklose. Šiame kaime Sobolevskiai turi jaukią sodybą.

Violeta ir Genadijus užaugino trejetą sūnų. Vyresnysis Gražvydas turi verslininko gyslelę. Yra įkūręs Panevėžio BMV klubą. Jis baigęs Kauno technikos universitete transporto inžineriją.

Jo brolis Gitas mokosi Aleksandro Stulginskio žemės ūkio universitete ir jau baigė du agromijos specialybės kursus.

Jaunėlį Tomą patraukė sportas. Jis graikų-romėnų imtynininkas. Turi ir puikių pasiekimų — daugy-

bę šalių yra aplankęs ir dalyvavęs rungtyne. Šiuo sportu yra susidomėjęs ir vidurinysis brolis Gitas, kuris taip pat geras imtynininkas.

Tėvas džiaugiasi, kad visi dirba ranka rankon. Padedą sūnūs, o žmona melžia karves ir prie prekystalio pirkėjus aptarnauti suspėja. Šeimos galvai rūpi visi reikalai: ir ūkis, ir verslas parduotuvėlėje.

Ūkis įregistruotas 2002-ųjų pavasarį. Visą laiką Sobolevskiai bendradarbiauja su „Žemaitijos pienu“. Žinoma, neatsisako ir grūdinių kultūrų auginimo.

Dirba darniai ir sąžiningai

(Atkelta iš 4 psl.)

Šimkai — iš gausių šeimų. Antanas turėjo trejetą brolių ir seserį, o Elena — keturias seseris ir brolių. Beveik pusė iš jų įsikūrė miestuose, o likusieji paliko prie žemės.

Elenai ir Antanui ūkininkauti patogu — žemė čia pat, už 300 metrų. Per šienapjūtę reikia pasikviesti

ir talkininkų, o nedidelę bandą ūkininkai pamelžia rankomis. Pieno kokybė gera.

Ūkininkai pašarams sėja miežių ir kvietrugių. Gyvena ūkiškai, tai ant jų stalo netrūksta pačių rankomis užaugintų gėrybių. Dar ir vaikus, atvykusius iš miesto, paremia.

Įsikūrė gimtinėje

(Atkelta iš 4 psl.)

Ūkio įkurtuvės buvo nelengvos. Skurdeliai laikė arklius, jais svarbiausius darbus nudirbdavo. Palengva kūrėsi. Norint laikyti daugiau gyvulių, teko paaukoti ir garažą, jį sujungiant su tvartu.

Skurdeliai užaugino du sūnus. Tomas gyvena drauge su tėvais. Marti Jovita irgi nedykinėja — augina būrelį triušų. Anūkėlis Aironas — guvus berniukas. Nuo mažumės visų karvučių vardus žino. O jie įvairiausi. Ganykloje žolę rupšnoja net Krize „pakrikštyta“ piendavė...

Kitas Skurdelių sūnus Linas dirba mechaniku.

Ūkininkų ganyklos — prie Nemuno užliejamose pievose. Žemė čia nenaši — priesmėlis, o tręšti nei mineralinėmis, nei organinėmis trąšomis — nevalia, kad nebūtų užteršta upė.

Egidijus dalyvavo tik Pusiaus tūrinio ūkio programoje. Šieną pats prisišienauja, kartais talkon atskuba puikus kaimynas Rokas Muliarčikas. Savo grūdinių kultūrų nesėja, tai jų nusiperka.

O šeimininkė, turėdama laisvę, nesėdėdama puoselėja sodybos puošmeną — augmeniją.

Gausios giminės atžalos

(Atkelta iš 4 psl.)

Ūkininkų šeima nėra gausi. Be Lorečio, užaugo dar vienas sūnus Giedrius. Jis Vilniaus Gedimino technikos universitete studijavo kelių geležinkelių inžineriją, o šiuo metu mokslus tęsia magistrantūroje. Gražioje ir erdvioje sodybos žaidimų aikštelėje dūksta vienintelė anūkėlė Luknė. Labiausiai jai patinka šokinėti ant batuto.

Ūkis apsirūpinęs visa šienapjūtės technika. Visaverčių pašarų prisienuoja darbštūs Kasparavičių vyrai.

Lorečio senelių trobos vietoje —

erdvi pavėsinė, šalia ir ažuoliukas žaliuoja, baigiama statyti išvaizdi pirtis — bus kur sūrų prakaitą po darbų nuplauti. Jauku ir gyvenamajame name, pastatytame prieš dešimtmetį.

„Dvidešimt penkerius metus dirbu be išieiginių, niekur nebuvau išvykęs“, — šypsodamasis sako Kostas. Ūkis dalyvavo Pieno ir Nitratų direktyvų paramos programose, o Loretis — Jaunojo ūkininko paramos programoje. Vietoj senojo nediduko senelių tvarto atsirado daugiau negu dešimteriopai erdvesnis.

Didžioji žemės dalis — netoliese

sodybos. Tai nemenkas privalumas ūkininkaujant. Banda kontroliuojama, tai ir pieno kokybė gera. Tuo pasidžiaugė atvykę Lorečio su 30-uoju gimtadieniu pasveikinti Lietuvos pieno ūkių asociacijos administracijos direktorė Rigilda Baniienė ir „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininkas Valdas Adomauskas.

Loretis apgailestavo, kad kaimas senėja, o jaunų ūkininkų nesikuria. Gyvenimą džiugina dukrelė, nepaleidžianti iš glėbio numylėto šunelio Pinkio. O iš viso sodyboje amsi net trejetas veislinių keturkojų.

Visur suspėja

(Atkelta iš 4 psl.)

Šulcai išaugino dvi dukras — Simoną ir Justiną. Pirmoji dirba Kaune, o antroji Klaipėdos universitete studijuoja magistrantūroje.

Ūkininkai dalyvavo europinėse paramos programose ir patenkinti jų suteikta finansine nauda. Sodybos pastatai seni. Gyvenamasis namas — vokiškos statybos, o fermą praplėtė prie nedidelio ūkinio pastato surentę priestatą. Romualda pasiguodė, kad jų šeimos neaplenkia nelaimės — gaisrai, bet darbštūs ūkininkai sugeba įveikti visus sunkumus. Ban-

dos sveikatingumu rūpinasi abu, mat Romualda sutuoktiniui perteikė būtiniausių veterinarinių žinių.

Reikalui prispyrus, Artūras ir kaimynams pagelbsti, kai jų karvės veršiuojasi. Sulcai apsirūpina savo pašarais. Juos sušienauja sutuoktinis. Tiesa, reikia pavargti, nes pievos nearti — už 15 ar net daugiau kilometrų.

Romualda laisvo laiko kaip ir neturi. Studijų metais ji lankė ansamblių „Kupolė“. Buvę ansamblių turi gražią tradiciją — rengti susitikimus. Iš jų moteris grįžta pasisėmusi nepamirštamų emocijų ir ilgesin-gai laukia kito susitikimo.

Sveiko ir gyvybingo veršelio pamatas — laiku ir teisingai sugirdytos krekenos

Viena iš sėkmės priežasčių, pieno ūkiuose auginant veršelius, yra geros kokybės krekenos. Tinkama gyvenimo pradžia lemia telyčaičių ankstyvesnę lytinę brandą bei sąlygoja suaugusių karvių pieno produkcijos kiekį. Teisingai girdant geros kokybės krekenas, rezultatai pasirodo iš karto — per dvi savaites — sumažėja veršelių gaišimas, išnyksta ar palengvėja viduriavimas, padidėja priesvoris.

Labai svarbu veršeliui laiku, t.y. kuo greičiau jam gimus, ir tinkamai sugirdyti krekenas, kitaip sakant, pirmą pamelžtą pieną iš karvės po apsiveršiavimo. Krekenose gausu ne tik maistingųjų medžiagų, bet ir imunoglobulinų, kurie ir yra pirmasis veršelio imunitetas. Tik nuo antros-trečios savaitės veršelis pradeda kurtis savo imunitetą.

Sugirdymo laikas

Krekenos veršeliams turi būti sugirdytos kaip galima greičiau (per vieną valandą po gimimo), nes krekenų pasisavinimas trunka iki 2 valandų po apsiveršiavimo.

Veršeliui būtina kuo greičiau sugirdyti krekenas, nes:

1. Veršiavimosi metu veršelis gali užsikrėsti įvairiais patogeniniais mikroorganizmais. Krekenos yra geriausias vaistas nuo jų.
2. Imunoglobulinai, patekę į žarnyną, iškart nukeliauja į kraują, todėl per vėlavimą sugirdžius krekenas, imunoglobulinų pasisavinimas stipriai sumažėja.
3. Po veršiavimosi krekenų kokybė greitai kinta. Vėliau pamelžtos krekenos yra blogesnės kokybės.

Krekenų kokybės tyrimas

Ką tik pamelžtas krekenas visų pirma reikia ištirti kolostrometru. Praktika ūkiuose rodo, kad 50-60 proc. krekenų yra netinkamos naudoti, todėl dalį jų tenka išpilti laukan arba atiduoti vyresniems veršiams.

Krekenų kiekis

Krekenų kiekis, sugirdytas veršiams, turi siekti iki 4 litrų, jeigu veršelis gimė mažesnis, sveriantis apie 35 kg, reikėtų sugirdyti iki 3 litrų krekenų vienu kartu. Po to veršeli paliekame parai, leisdami ramiai virškinti. Kitą dieną, pritaikę vieną iš šėrimų, pradedame veršeli girdyti pienu arba pieno milteliais.

Sugirdžius tokį kiekį krekenų, veršiui užpildome visus skrandžius, o svarbiausia žarnyną, kuriame vyksta imunoglobulinų pasisavinimas. Kitas tokio girdymo privalumas toks, kad nuo antros dienos galime girdyti pienu net iki 9 litrų per parą, taip duodami



gerą startą gyvuliui, o ne laikydami jį pusbadžiu ir po truputį dindami pieno kiekį.

Neretai pasitaiko veršelių be žindymo reflekso arba nenorinčių gerti viso siūlomo kiekio. Tokiu atveju reikėtų naudoti zondą ir priverstiniu būdu sugirdyti tai, kas priklausau. Yra geriau vieną kartą panaudoti gan nepatogų įrankį, negu leisti gyvuliui sirgti ir skursti.

Rezultatai

Rezultatai, teisingai girdant geros kokybės krekenas, pasirodo iš karto. Per dvi savaites ūkis pamato naudą, nes sumažėja gyvulių gaišimai, išnyksta ar palengvėja viduriavimai. Ilguoju laikotarpiu padidėja priesvoriai.

(www.pienoukis.lt)

Kaip nepatirti nuostolių ganiavai pasibaigus

Kiek laiko šiais metais dar naudosimės ganiavos teikiamais privilegijomis — sunku pasakyti. Teorinę 145 dienų ganiavos trukmę kasmet lemia skirtingos meteorologinės sąlygos. Nors iki šv. Martino, bažnytinės naminių gyvulių globėjo šventės, liaudies kalendoriuje tapatinamos ir su ganiavos pabaiga, dar liko keli mėnesiai, jau metas pradėti galvoti apie pasiruošimą ilgiems žiemos mėnesiams. Juk šių laikų pieno ūkyje svarbu gyvulius ne kuo ilgiau išlaikyti lauke, o bet kuriuo metų laiku gauti maksimalią produkciją ir nepatirti nuostolių pereinamuoju į tvartinį laikotarpį.

Rita Samalionienė

Lietuvos žemės ūkio konsultavimo tarnybos Radviliškio rajono biuro gyvulininkystės specialistė

Rudenėjant tenka pradėti gyvulius šerti papildomai

Sparčiai trumpėjančios dienos, vėšios naktys nebeskatina intensyvaus žolės augimo, atolai greičiau nusigano, o ir žolynų pašarinė vertė jau nepriylgsta vasaros žolės maistingumui. Rudenį ūkininkams labai praverčia liucernos žolynų plotai. Ne vienas yra įsirengęs liucernos žolyną ir papildomai šeria juo karves vėlyvą rudenį. Tai gerai ir pačiam žolynui, nes pjaunant vėlesniu liucernų augimo tarpsniu (gausiai sužydėjusias), gaunamas didžiausias derlius bei prailginamas produktyvus liucernų gyvavimas žolyne. Tyrimais nustatyta, kad žydint daugiau negu 50 proc. liucernų, gaunamas didesnis sausųjų medžiagų derlius žaliajam pašarui negu jų žydėjimo pradžioje, kuomet žydi tik 10 proc. augalų. Tačiau, norint išsaugoti žolyno ilgaaamžiškumą, reikia žinoti, kad liucernoms turime leisti sužydėti vieną kartą per metus (tai apsaugo jas nuo išretėjimo). Negalima jų pjauti rugsėjį, nes šis laikas liucernų žolynui — kritinis. Geriausiai jos žiemoja nupjautos iki 10–12 cm aukščio, paskutinį kartą nupjauti reikia spalio antroje pusėje.

Nuo rugsėjo antrosios pusės, pereinamuoju į tvartinį periodą laikotarpiu, paprastai tenka pradėti šerti karves papildomai. Tam tinka visi žalieji bei sultingieji pašarai: kukurūzai, vikių ir avių mišiniai, pašariniai kopūstai, pašarinės ropės, šakniavaisiai su visais savo lapais (tik, aišku, švarūs, nežemėti) ir pan. Rudenį žalieji pašarai būna sultingesni, todėl gyvuliams reiktų pridėti sauso pašaro — šieno arba šiaudų. Papildomai galima duoti ir tvartiniam laikotarpiui pagamintus pašarus (silosą, šienainį), jei jų pagaminata daugiau nei gyvuliams reikės sušerti žiemą.

Jei ūkis yra strategiškai patogioje teritorijoje (t. y. netoli nuo maisto pramonės žaliavas perdirbančių įmonių) ir ūkininkui apsimoka transportuoti maisto pramonės atliekas, jis sėkmingai gali jomis papildyti karvių racioną. Taigi rudenį pašarams papildyti gali būti naudojami cukrinių runkelių griežiniai (apie 30 kg per parą), saladinai (iki 15 kg per parą), žlaugtai (iki 30 kg per parą), bulvių brazdai (iki 15–20 kg per parą). Tačiau visi minėti pašarai turi vieną blogą savybę — greitai genda, todėl juos tenka arba silosuoti

(pvz., cukrinių runkelių išspaudas), arba, šeriant šviežius, atsiųžti tik tam tikrą per trumpą laiką sušeriamą kiekį. Šeriant karves maisto pramonės gamybos atliekomis, pašaro davinyje neturi trūkti sauso pašaro — šieno, šiaudų ar šienainio. Kai melžiamoms karvėms šerti kombinuotieji pašarai neperkami, o naudojami ūkyje užauginti koncentratai, rudenį į melžiamų karvių racionus reikia „sugrąžinti“ aliejaus gamybos atliekas — sojos, rapsų, saulėgrąžų, sėmenų išspaudas arba rupinius. Į koncentruotus pašarus karvėms jų galima dėti iki 20–25 procentų. Rudeninėje žolėje jau trūksta energijos ir baltymų, todėl racioną reikia papildyti visaverčiais koncentruotais pašarais, antraip gali sumažėti gyvulių produktyvumas.



Keičiantis metų laikams, keičiasi pašarai, todėl tenka atitinkamai pertvarkyti ir gyvulių šėrimą. Apibendrinant norėtusi dar ir dar kartą priminti ūkininkams — prie naujų pašarų gyvulius pratinkite palaipsniui. Tai reikia daryti pamažu, nes staigus pašarų pasikeitimas sutrikdo virškinimą, prie naujos sudėties racionų galvijų prieskrandžių mikroflora prisitaiko per 10–12 dienų. Prisiminkite tai, nesutrikdykite gyvulių sveikatos ir išvenkite produkcijos nuostolių.

Rudenį — daugiau dėmesio gyvulių gerovei ir sveikatingumui

Prasidėjus rudeniiui, reikia ne tik atkreipti dėmesį į gyvulių šėrimo pasikeitimus, nepamirškime pagerinti ir jų laikymo sąlygų. Vėstant orams ir rudeniui įsibėgėjant, naktimis pradeda šalnoti. Šalnų metu lauke laikomos karvės gali susirgti ir tokiu atveju bus patiriama nuostolių. Po stiprių šalnų ganos karvės gali susirgti didžiojo prieskrandžio išputimu. Stipriai apšalusi žolė sukelia viduriavimą, karvės suseraga mastitais, pasitaiško netgi abortų atvejų. Ganiavai vėlyvą rudenį reiktų pasilikti arčiau tvartų esančius ganyklų plo-

tus, kad nakčiai gyvulius patogų būtų parginti į tvartą, kuriame jie gautų papildomo pašaro ir gerai pailsėtų. Rudenį gyvuliai (prieš uždaranį į tvartą) turi būti dehelmintizuojami pagal iš anksto sudarytą ir patvirtintą planą. Jei pavasarį dehelmintizuojama, kad gyvuliai į ganyklas neplatintų invazijos, tai rudenį — kad į tvartus nepatektų helmintais užsikrėtusių gyvulių. Labai svarbu, pasitarus su ūkį aptarnaujančiu veterinarinijos gydytoju, parinkti tinkamus

ti, kad žiemą gyvuliai būtų sotūs.

Tačiau rudenį, prieš paruošų žiemai silosuotų pašarų (šienainio, siloso) naudojimą, tikslinga padaryti jų laboratorinius maistigumo ir kokybės tyrimus. Nuo šių pašarų pagaminimo jau būna praėję keli mėnesiai, todėl silosuotų pašarų fermentacijos procesas jau būna pasibaigęs, pašaras stabilus. Iš patirties visi žino, kad nepavykus pasigaminti geros kokybės silosuotų žolinių pašarų, norint išlyginti maisto medžiagų stygių maksimaliai produkcijai gauti, vėliau tenka naudoti daugiau baltymais praturtintų koncentratų. Todėl pravartu iš anksto, žinant siloso tyrimų rezultatus, apsirūpinti reikalingais kiekiais išspaudų (pvz., rapsų), kurių rudenį ir pasiūla didesnė, ir kaina mažesnė.

Pašarų tyrimai, naudojant infraraudonųjų spindulių spektrometrą, pagal ADAS (Angliją) metodiką atliekami Akademijos miestelyje, Kėdainių rajone esančio LAMMC filialo žemdirbystės instituto cheminių tyrimų laboratorijoje. Tyrimo metu nustatomas pašare esančių sausųjų medžiagų (SM) kiekis, organinių medžiagų virškinamumas, energijos, baltymų, pašaro fermentacijos rodikliai. Šių duomenų visumos analizė, padedant konsultantams, leidžia ūkininkui optimaliai suplanuoti koncentruotų pašarų poreikį maksimaliai produkcijai gauti tvartinio sezono metu.

Nors daugelis ūkininkų yra gana išsamiai susipažinę su silosuotų žolinių pašarų gamybos technologijomis, tačiau pašarų tyrimų rezultatai kartais nemaloniai nustebina ir patyrusius, nes juose atsispindi padarytos technologinės silosavimo klaidos, pradelsti silosavimo terminai ir pan. Pašarų tyrimų analizė leidžia ūkininkui tobulinti pašarų gamybos įgūdžius ateityje.

Taigi pagamintus ūkyje pašarus išties pravartu išsitiirti iki šėrimo pradžios. Jei ūkininkai, užimti rugiapjūtės ir rudeninės sėjos darbais, neturi laiko arba priemonių mėginiams paimti bei pristatyti į laboratoriją, dėl šios paslaugos suteikimo gali bet kada kreiptis į rajono konsultavimo biuro gyvulininkystės konsultantus. Paslaugos išlaidas ūkininkui vėliau padengs didesnės pajamos, gautos primelžus didesnį kiekį pigesnio pieno pagal optimalius, paremtus silosuotų žolinių pašarų tyrimais ir subalansuotus šėrimo racionus.



Jei esi ambicingas, norintis įgyti naujos patirties, nebijantis iššūkių ir bendravimo, kviečiame prisijungti prie puikaus „Žemaitijos pieno“ kolektyvo. Atskleisk tikrąsias savo galimybes mūsų komandoje ir kopk karjeros laiptais!

Prie komandos kviečiame prisijungti:

- * jaunesniusios mechanikos inžinierius/-es;
- * jaunesniusios automatikos inžinierius/-es;
- * jaunesniusios meistrus/-es;
- * jaunesniusios gamybos operatorius/-es;
- * jaunesniusios įrenginių operatorius/-es.

Jums siūlome konkurencingą atlyginimą, socialines garantijas bei karjeros galimybes.

Detalesnė informacija teikiama kontaktiniais telefonais: **(8~444) 22200; (8~444) 22207** arba siųskite savo gyvenimo aprašymą elektroniniu paštu **cv@zpienas.lt**

www.zpienas.lt

Skelbimai

Parduoda

Nekilnojamąjį turtą

3,2 ha žemės sklypą prie Telšių, šalia kelio Telšiai-Palanga (netoli „Žemaitijos pieno“). Tel. 8~601 66567.

Fermą Plungės rajone. Tel. 8~679 01833.

Techniką

Traktorių MTZ-82 UK (2003 m., Šilutės r.). Tel. 8~650 78454.

Pigiai traktorių T-25 (2 m.) arba keičia į vertingą daiktą. Dokumentai kaip savo gamybos, yra TA, draudimas 1 m. Tel. 8~601 66567.

15 kontroliuojamos bandos karvių, 5t srutvežį, vienašę priekabą, traktorių MTZ 82 (maža kabina), traktorių 952 su frontaliu krautuvu, dviejų vietų melžimo aikštelę, 500 l šaldytuvą, melžimo aparatūrą su generatoriumi ir varikliu, autobusiuką VW „Transporter“ (varomas abiem tiltais), diskinę šienapjovę „Daros“ (2,8 m.). Tel.: 8~652 58329; 8~652 58337.

Diržinį ruloninį presą „Fortschritt“. Kaina 2200 Eur (Plungės r.). Tel. 8~600 39035.

Gyvulius

Kumelę (10 m.). Tel. 8~682 06474.

Penkių veršių karvę (Kėdainiai). Tel. 8~658 94508.

Sukergtą didelę telyčią. Veršiuosis rugsėjo mėnesį. Tel. 8~614 74163.

Veršingą mėsinę telyčią be ragu ir mėsinių vištų skerdieną. Tel. 8~646 80091.

Kitas prekes

Kombainą „Niva“ dalimis. Tel. 8~675 72433.

Kombainus „Niva“, „Don“, „Jenisej“ dalimis. Tel.: 8~625 79937; 8~626 02667.

3 kub. m cisterną (smaluota, tin-ka kanalizacijos nuotekoms), krosninio kuro likutį (cisternoje). Tel. 8~685 37463.

Miežius (kaina 155 Eur/t). Tel. 8~652 36270.

2 vietų melžimo aikštelę, šėryklas, metalinius lovius, karvę. Tel. 8~655 10490.

2 vietų melžimo aikštelę. Tel. 8~639 53686.

Girdyklas gyvuliams (1,5 tonos). Tel. 8~614 38535.

Pieno gamintojų dėmesiui!

Parduodami naudoti pieno šaldytuvai (500, 1000, 2000, 3200, 3600 litrų talpos). Dėl išsamesnės informacijos kreiptis telefonu 8~687 78886.

**30-ojo gimtadienio proga:**

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

35-ojo gimtadienio proga:

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

40-ojo gimtadienio proga:

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

45-ojo gimtadienio proga:

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

50-ojo gimtadienio proga

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

55-ojo gimtadienio proga

Genrūtą Brazdauskienę — operatorę;
Steponą Teniuką — vairuotoją ekspeditorių;
Zitą Zarembeitę — parduotuvės vedėją (UAB „Čia Market“);
Valentiną Dumšienę — IT specialistę-buhalterę (ABF „Šilutės Rambynas“);
Vidą Bulvydaitę — Sūrių gamybos cecho operatorę (ABF „Šilutės Rambynas“);
Irenę Kasperavičienę — buhalterę (AB „Klaipėdos pienas“).

60-ojo gimtadienio proga:

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

**40 metų darbo sukakties proga:**

Ireną Baltrušaitienę — projekto vadybininkę.

30 metų darbo sukakties proga:

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

25 metų darbo sukakties proga:

Kazimierą Dambrauską — krovėją.

15 metų darbo sukakties proga:

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

10 metų darbo sukakties proga:

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



• Puri šalčio gaiva
• Minkštas ir švelnus glaistas

ANNO 1950
PREMIUM
DIONE
DAIRY ICE CREAM

Surinkite
30
DIONE ledų pakuočių.

Gaukite
rankšluostį
DOVANŲ!

Dovanų
atsiėmimo vietas rasite
www.dione.lt

180 cm
100 cm

DIONE
DAIRY ICE CREAM
Made in Lithuania – awarded Worldwide!

BRC
FOOD
CERTIFICATED

Superior
taste
AWARD

Superior
taste
AWARD

Superior
taste
AWARD

SELECTION
2014
SELECTION

SELECTION
2014
SELECTION

Guinness
AWARDS
WINNER

Pagaminta Lietuvoje – pripažinta pasaulyje!

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

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

Spausdino Šiaulių „Titnago“ spaustuė.
2 sp. l. Leidžiamas
nuo 1995-09-23, kartą per mėnesį.
Tiražas 3000 egz.



Dar daugiau naujienų
ir elektroninė parduotuvė
www.dziugashouse.lt

Rašykite! Skambinkite!

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

ISSN 1648-777X

Draugaukime:
Legendinis sūris DŽIUGAS

