

Šiame
numeryje
skaitykite:

3 psl.

Mokslininkas ir
pedagogas, išugdęs trijų
kartų pienininkystės
specialistus

KTU studentės lankėsi
„Žemaitijos pieno“
bendrovėje

4 psl.

Jiems balandis —
neeilinių gimtadienių
mėnuo

5 psl.

Apie buvusį dėstytoją
Aloyzą Gudonį

2013 metų I ketvirčio
geriaieji ūkininkai

6 psl.

ABF „Šilutės Rambynas“:
istorija, darbai, žmonės

7 psl.

Ganiavos laikotarpį
pradedant

Sklandžiai rikiuokime
darbus

8 psl.

Pienininkystės verslas
Lietuvoje XX amžiaus
pradžioje — sviesto
eksporto pradžia

„Žemaitijos pienas“ — pirmoji įmonė Baltijos šalyse, pelniusi aukščiausio lygio įvertinimą



„Žemaitijos pieno“ darbuotojai džiaugiasi pelnytu įvertinimu.

„Žemaitijos pienas“ — pirmoji maisto gamybos įmonė Baltijos šalyse, pelniusi BRC A+ lygio sertifikatą. Šis, itin aukštas, visame pasaulyje pripažįstamas įvertinimas byloja, jog vienoje didžiausių ir moderniausių pieno perdirbimo įmonių Lietuvoje, iš anksto nepranešus, atliekami maisto saugos ir kokybės auditai. BRC reikalavimus atitinkanti kontrolės sistema įmonėje garantuoja gaminamų produktų saugumą, užtikrina, kad tiek Lietuvos, tiek užsienio vartotojus pasieks tik aukščiausios kokybės gaminiai.

Didžiosios Britanijos mažmeninės prekybos konsorciumo (British Retail Consortium — BRC) sukurtas ir įdiegtas maisto techninis standartas įmonėse pradėtas taikyti nuo 1998-ųjų. Laikui bėgant, teikiami sertifikatai tapo žinomi ir vertinami vis didesniame skaičiuje ša-

lių. Tad šiandien tai jau ne vien Didžiojoje Britanijoje, bet visame pasaulyje naudojamas kokybės ženklas, užtikrinantis saugią maisto produktų gamybą ir patikimų tiekėjų pasirinkimą.

(Nukelta į 2 psl.)

Už DŽIUGO namų langų — Masčio tolymės...

Neseniai pačiame Telšių miesto centre, Respublikos g.49, šalia amfiteatro, duris atvėrė jaukūs Sūrio DŽIUGAS namai. Gera juose apsilankyti ir telšiškiui, ir svečiui, nes pro šių namų langus, niekur neskubant, žvilgsnis gali klajoti po Masčio ežero platybes.

DŽIUGO namai Žemaitijos sostinėje — šeštieji Lietuvoje, net keturi iš jų įsikūrę Vilniuje, vieni — Klaipėdoje. Sūrio DŽIUGAS namai Telšiuose — tarsi simbolinė duoklė legendiniam milžinui Džiugui ir jo sūriui, išgarsinusiame darbščius žemaičių sūrininkus ne tik Lietuvoje, bet ir po platus pasaulį. Šie namai erdvesni negu kitur, todėl jie atveria ir didesnes galimybes naujai veiklai: degustacijoms, edukacijai.

(Nukelta į 2 psl.)



Nuostabi Masčio ežero panorama — prabangi ir nuolat kintanti interjero detalė...

Sveikiname
GERIAUSIUS ŪKININKUS!

1-oje grupėje
(per dieną parduoda nuo 50 iki 199 kg natūralaus pieno)
Jonas Raustys — Žemaičių Kalvarijos mstl., Žemaičių Kalvarijos sen., Plungės r.

2-oje grupėje
(per dieną parduoda nuo 200 iki 499 kg natūralaus pieno)
Petras Rečkauskas — Zobėlių k., Platelių sen., Plungės r.

3-ioje grupėje
(per dieną parduoda nuo 500 iki 999 kg natūralaus pieno)
Vilius Pocius — Rotinėtų k., Žemaičių Kalvarijos sen., Plungės r.

4-oje grupėje
(per dieną parduoda nuo 1000 iki 1999 kg natūralaus pieno)
Adomas Narmontas — Degaičių k., Degaičių sen., Telšių r.

5-oje grupėje
(per dieną parduoda nuo 2000 kg ir daugiau natūralaus pieno)
Ieva Stanienė — Sarakų k., Gadūnavo sen., Telšių r.

Geriausio ekologiško pieno grupėje
Pranciškus Razutis — Balsėnų k., Veiviržėnų sen., Klaipėdos r.

„Žemaitijos pienas“ — pirmoji įmonė Baltijos šalyse, pelniusi aukščiausio lygio įvertinimą

(Atkelta iš 1 psl.)

Šiuo metu Lietuvoje galiojančius BRC sertifikatus turi 29 maisto pramonės įmonės, tačiau visi jie buvo suteikti įprastine tvarka, audita atliekant iš anksto susitarus. „Žemaitijos pienas“ — pirmoji ne tik Lietuvoje, bet ir Baltijos šalyse, pelniusi dar aukštesnio lygio BRC sertifikatą su „+“ ženklų. Pasaulinėje BRC duomenų bazėje šių metų kovą buvo tik 48 „+“ ženklą turinčios maisto gamybos įmonės iš 15 tūkst. 718 sertifikuotųjų.

„+“ ženklas — papildomas pasitikėjimas

BRC sertifikatai — pasaulyje itin vertinami ir pripažįstami, jie suteikia įmonei pranašumo, užtikrina aukštą gaminių kokybės lygį. Papildomo pasitikėjimo teikia BRC sertifikatas su „+“ ženklų, kuris pažymi, jog įmonė visiškai pasitiki savo įdiegtomis kokybės ir maisto saugos sistemomis, tad bet kuriuo paros metu yra pasiruošusi priimti auditorius.

2010 metų pradžioje „Žemaitijos pienui“ buvo suteiktas aukščiausio — A lygio — BRC sertifikatas.

Bendrovė vertina sąžiningo ir sunkaus darbo dėka įgytą klientų bei partnerių pasitikėjimą, todėl ir toliau siekia tobulėti. Nuolat atnaujinama įranga, moderni-

zuojami gamybos procesai, diegiamos naujos technologijos, investuojama į darbuotojų mokymus, jų kvalifikacijos kėlimą, keliami vis didesni užmojai sau. Galvojant apie ilgalaikę perspektyvą, įmonė netaupo kokybės sąskaita. Siekiant įgyvendinti užsibrėžtų tikslų, bendrovėje dirbantys aukštos kvalifikacijos specialistai, pasitelkiant pažangiausias technologijas, kuria kokybiškus, patikimus ir ne vieną pripažinimą pelniusius produktus. Tad buvo pasiryžta siekti dar aukštesnio įvertinimo — BRC nepranešto audito sertifikato. Vadybos sistemų sertifikavimo ir techninio vertinimo bendrovės „Bureau Veritas Lit“ auditoriai „Žemaitijos piene“ vykstančius gamybos procesus vertino pagal naujajį, 6-ąjį BRC visuotinio maisto saugos standarto leidimo formą, kur įmonėms keliami dar griežtesni reikalavimai. Išanalizavus audito išvadą, „Žemaitijos pienas“ galėjo didžiuotis BRC visuotinio maisto saugos standarto, A+ lygio sertifikatu.

„Tai dokumentas, patvirtinantis, kad bendrovėje vykstantys plėtros, modernizavimo ir investiciniai planai įgyvendinami sėkmingai. Gavus tokio aukšto lygio įvertinimą, nebekyla abejonių, kad užtikrinama visų gamybos grandžių ir technologinių procesų kontrolė bei priežiūra. Tai patvirtinimas, kad

„Žemaitijos piene“ gaminami tik aukščiausios kokybės pieno produktai“ — apie BRC sertifikato naudą kalbėjo kokybės vadovė Vilija Petrošienė.

Visuotinis maisto saugos standartas yra viena iš dažniausiai naudojamų priemonių vertinant tiekėjų patikimumą. Tad pelnytas BRC A+ sertifikatas liudija, jog „Žemaitijos pienas“ — patikima pieno produktų gamintoja, su kuria drausai galima bendradarbiauti bei rinktis čia gaminamus produktus.

Aukšti įvertinimai — darbuotojų nuopelnas

Siekiant užtikrinti patikimus ir kokybiškus įmonėje gaminamus produktus, nepakanka vien naujų technologijų, didžiulį indėlį įneša čia dirbantys žmonės. Tik jų profesionalumo bei atsakingo darbo dėka, „Žemaitijos pienas“ gali didžiuotis tiek anksčiau pelnytais, tiek kaip tik gautu BRC nepranešto audito sertifikatu, kuris laikomas vienu griežčiausių maisto pramonės kontrolės standartų. Pelnytas sertifikatas — didžiulis ilgmetės „Žemaitijos pieno“ kokybės vadovės Vilijos Petrošienės nuopelnas. Reikalavimų atitiktį gamybos cechuose siekia užtikrinti kokybės vadybininkė Jurgita Čepauskienė, projektų vadybininkas



Nerijus Latakas, sviesto-sūrių cecho vadovas Jonas Češulis, lydytų sūrių cecho l.e.p. gamybos vadovė Lygija Žadeikienė. Į senbuvų būrį įsijungęs sviesto-sūrių cecho technologas-kokybės vadybininkas Vaidotas Marčiulionis taip pat sėkmingai vykdo įmonės maisto saugos ir kokybės vadybos politiką. Aukšto lygio sertifikatas — ne tik gamybos cechu, bet visos įmonės darbuotojų nuopelnas. Jo siekiant visapusiškai talkino Personalo ir teisės direktorės pavaduotoja Diana Abelkienė, logistikos direktorius Marius Dromantas, produkcijos logisti-

kos vadovas Marius Šteinys, klientų aptarnavimo skyriaus vadovė Lina Vaitkienė, Žaliavos pirkimų direktorius Mindaugas Čėjauskas ir kiti darbuotojai.

„Nepraneštas auditas įmoneje atliekamas iš anksto nesutarus, bet kurią įprastą darbo dieną vykstant gamybos procesams. Tad darbuotojai neturi laiko pasiruošti, spėti susitvarkyti darbo vietą ar gamybą vykdyti kitaip nei įprasta — siekiant išlaikyti aukščiausią gaminių kokybės lygį, jie visada turi dirbti pagal visus kokybės bei maisto saugos reikalavimus“, — pasakojo V. Petrošienė.

Visos sertifikuotos bendrovės ir toliau būna tikrinamos bei stebimos akredituotųjų agentūrų. Ne išimtis ir „Žemaitijos pienas“. Todėl, net ir gavus aukšto lygio įvertinimą, bendrovėje ir toliau būtina griežtai laikytis visų nustatytų reikalavimų. Tik prižiūrint kokybės politiką bei sudarant sąlygas darbuotojams kelti kvalifikaciją ir skatinti juos siekti aukščiausių rezultatų, galima įgyvendinti viziją — gaminant ir vartotojams pateikiant kokybiškus bei saugius produktus, būti lyderiu Pabaltijo pieno produktų rinkoje.

Aušra Blaževičienė
„Žemaitijos pieno“ komunikacijos vadovė

Už DŽIUGO namų langų — Masčio tolymės...

(Atkelta iš 1 psl.)

Žemaitijos Sūrio DŽIUGAS namuose rasite visą produkcijos asortimentą, kuris leis patenkinti įnoringiausio kliento lūkesčius, nes kietasis sūris DŽIUGAS, kurį gamina „Žemaitijos pienas“, jau ketvirtą kartą suorganizuotame Lietuvos prekybos įmonių asociacijos konkurse pripažįstamas pirkėjų, kurie yra svarbiausi vertintojai, „Populiariausia preke“. Žinant, kad konkurse dalyvauja visos prekės, esančios rinkoje, tai, aplenkus ne tik lietuviškus sūrius, bet ir varžovus iš Italijos, Prancūzijos bei kitų šalių, nuo seno garšėjančių savo sūriais, tikrai pelnytai galima didžiuotis šiuo įspūdingu laimėjimu.

Kietasis sūris DŽIUGAS tapo neatskiriama Lietuvos įvaizdžio dalimi, savotišku ambasadoriumi, nes dažnai vežamas kaip gardi dovana į svečias šalis draugams, verslo partneriams bei ten išvykusiems artimiesiems. Suvenyrinių sūrio DŽIUGAS pakuočių galima

išsirinkti ir patogiai užsisakyti iš specialaus katalogo. Ypač pamėgti sūrio krepšeliai, rinkiniai ir kitos šventinės pakuotės dovanojamos vestuvių, jubiliejų progomis. Jūsų pageidaujamas tekstas, linkėjimai išgraviruojami ant užsakytos pakuotės (užsakymas įvykdomas per 3-5 dienas).

Viską apie sūrį DŽIUGAS ir prie jo derančius gurmaniškus priedus išmanančius pardavėjos pasiūlys įsigyti ir paskanauti įvairaus brandinimo sūrio DŽIUGAS, puodelį puikios kavos, pikantiškų saldinių, pyra-

gy, užtepėlių, paplotėlių, naujų ledu su sūriu DŽIUGAS, riešutainių, derančių su DŽIUGO vynu, bičių pikio trauktine...

Daug neregėtų ir neragautų skanumynų atrasite, užsukę į Žemaitijos sostinės Sūrio DŽIUGAS namus, kasdien — be poilsio dienų — savo duris praveriančius 10 val., o užveriančius 22 val. Bet, bene įspūdingiausia, jog, beklajodami žvilgsniu pro šių namų langus po Masčio ežerą, tarsi išgirsite sekamą milžino Džiugo — mitologinio Telšių įkūrėjo — legendą apie miestą ant septynių kalvų.

www.dziugahouse.lt



Mokslininkas ir pedagogas, išugdęs trijų kartų pienininkystės specialistus

Interviu su ilgamečiu pienininkystės disciplinų dėstytoju ALOYZU GUDONIU.

— Švenčiate garbingą 70-ąjį gimtadienį. Metai Jums nešė ne tik gyvenimišką patirtį, Jūs mūsų šalyje garsėjate kaip gabus mokslininkas ir puikus pedagogas. Kokios vertybės Jums, kaip asmenybei, svarbiausios ir tarsi pamatinės?

— Mane visą gyvenimą supo geri žmonės. Tėvai, mokytojai, dėstytojai man buvo gyvenimo pavyzdžiai. Jie suformavo mano pagrindinę gyvenimo dorybę — meilę darbui ne kaip atlygio gavimo priemonę, bet kaip svarbiausią žmogaus gyvenimo vertybę.

— Kas nulėmė, kad nusprendėte studijuoti maisto technologiją, o vėliau pasirinkote pienininkystės esminių problemų nagrinėjimą savo leidiniuose?

— Mano tėvai nebuvo pienininkai, tačiau giminėje pienininkų netrūko ir man nuo pat vaikystės nebuvo svetimos kalbos apie pienininkystę, todėl pasirinkau studijas tuomečiame Kauno politechnikos institute. Dėstytojo profesijai pasirinkti lemiamos įtakos turėjo skelbimas 1965 metų birželio mėnesį tuometėje „Kauno tiesoje“, kad Kalvarijos maisto pramonės technikumui reikalingi inžinieriai pedagoginiam darbui.

— Parašėte ir išleidote apie 30 knygų, kurių vertė neįkainuojama pienininkystės specialistams, studentams, pieno ūkių šeiminkams. Kuri, Jūsų požiūriu, gali duoti daugiausiai praktinės naudos pieno gamintojams?

— Esu ir 118 mokslinių straipsnių autorius ir bendraautoris. Mano mokslinių interesų kryptys — visų pieno sudedamųjų dalių racionalus panaudojimas, pieno žaliavų ir gaminių kokybės gerinimas, pieno gaminių asortimento plėtimas, naujų technologijų taikymas. Didžioji dalis mano knygų skirta aukštųjų mokyklų studentams. Jas



1969 m. rugsėjo 1 d. su Kalvarijos maisto pramonės technikumų pirmojo kurso auklėtiniais.

išleido Kauno technologijos universiteto leidykla „Technologija“. Nebuvau nuo gamybos atitrūkęs žmogus. Ir studentams, ir pieno pramonės darbuotojams, ir pieno ūkių šeiminkams drąsiai kėliau pieno ūkio intensyvinimo ir kokybės gerinimo problemas.

1992 m. išleidau knygą „Pieno kokybė“. Joje iškėliau Lietuvai labai svarbią ir, deja, iki šiol pilnai neįgyvendintą problemą — pakankamai prastą pieno sudėtį ir jo kokybę.

(Nukelta į 5 psl.)

KTU studentės lankėsi „Žemaitijos pieno“ bendrovėje

„Žemaitijos pieno“ bendrovėje lankėsi svečiai — susipažinti su įmone bei gamybos cechuose vykstančiais procesais atvyko Kauno technologijos universiteto (KTU) trečio kurso studentės. Pagrindinis apsilankymo tikslas — išsamiau sužinoti apie pieno produktų gamybos ypatumus.

KTU maisto technologijos ir inžinerijos studijų krypties studentės į Žemaitijos sostinę atvyko lydimos Maisto produktų technologijų katedros dėstytojų lekt. dr. Jono Damašiaus ir lekt. Židronės Valatkevičienės. Apsilankiusiuosius pasitiko „Žemaitijos pieno“ Personalo ir teisės departamento direktorės pavaduotoja Diana Abelkienė. Ji trumpai supažindino su įmonės istorija, čia gami-

namais produktais, pelnytais laimėjimais bei karjeros galimybėmis baigus universitetą. KTU studentės įdėmiai klausėsi pristatymo, aktyviai uždavinėjo dominančius klausimus. Studentėms, kaip pavyzdžiu siekiant karjeros, papasakota tą patį universitetą baigusio ir sėkmingai į Telšius iš Rumšiškių atvykusio „Žemaitijos pieno“ technologo-kokybės vadybininko Vaidoto Marčiulionio isto-

rija.

Susipažinus su bendrove, studentėms laukė įdomiausia apsilankymo dalis — ekskursija į pieno produktų gamybos cechus. Maisto produktų technologija besidominčias merginas į šviežių pieno produktų, sviesto-sūrių bei lydytų sūrių cechus palydėjo šviežių pieno produktų kokybės vadybininkė Jurgita Čeplauskienė, V. Marčiulionis ir gamybos skyriaus projektų vadovas Nerijus Latakas. Jie aprodė cechuose esančius pieno produktų gamybos įrenginius, supažindino su įdiegtomis pažangiausiomis technologijomis, įmo-



Jurgita Čeplauskienė (centre) ir būrys studentų viename iš gamybos cechų.

nėje pradėta diegti „Lean“ sistema. Studentėms buvo įdomu ir naudinga pamatyti, kaip automatizuotai pilstomas jogurtas, fasuojamas sviestas, gaminami varškės sūreliai ir kiti pieno produktai. Ekskursijos dalyvės itin sudomino sūrio „Džiugas“ kelias iki vartotojo, kuris prasideda jo gamyba ir baigiamas ilgais brandinimo mėnesiais specialiuose sandėliuose. Apie sūrio gamybos technologijas papasakojo sviesto-sūrių cecho meistrė Milda Užpalienė.

Po įdomios ir nepamiršamos kelionės po pieno pasaulį studentėms laukė paskutinioji viešnagės dalis — sūrių degustacija. „Džiugo“ gamybos plėtos

inžinierė Egidija Kryževičienė trumpai papasakojo išskirtines siūlomų paragauti sūrių savybes, pristatė pagrindinius jų skonius bei gamybos skirtumus.

Trečio kurso studentėms apsilankymas „Žemaitijos pieno“ bendrovėje — ne atsitiktinis. Studentės džiaugėsi suteikta galimybe išsamiau sužinoti ir pamatyti pieno produktų gamybos procesus, merginoms bus lengviau apsispręsti renkantis tolimesnę studijų kryptį bei siekiant karjeros aukštumų pasirinktoje specializacijoje.

Aušra Blaževičienė
„Žemaitijos pieno“
komunikacijos vadovė



Diana Abelkienė pristatė įmonę, joje gaminamus produktus.

CHEERAFAI rūpi, ar vaikai sugeba saugiai elgtis baseine

„Ateities“ pagrindinės mokyklos 7-9 klasių mokiniai savanoriai su istorijos mokytoja metodininke Irena Kunšteinienė nusprendė dalyvauti pilietinės iniciatyvos projekte „Kartu mes galime...“

Kadangi trečius metus socialinę akciją „Telšiuose antrą klasę baigi — plaukti moki!“ globoja generalinis rėmėjas „Žemaitijos pienas“, pasirinkta tema „Saugus baseine: šypsenėlių konkursas“.

Neseniai akcijos organizatoriai — 7-9 klasių mokiniai, mokyklos direktorė Virginija Stanienė ir mažųjų plaukikų neatskiriama draugas — PIK-NIK plėšomų sūrio dešrelėmis. Po žinių patikrinimo antroklėliai toliau tęsė plaukymo treniruotes baseine. PIK-NIK rinkodaros ir pardavimų vadovo Vytauto Oleškevičiaus manymu, vaikams labai svarbu išmokyti taisyklingai plaukti ir laikytis saugumo reikalavimų vandenyje, kad kritiniais momentais jie sugebėtų ne tik patys išsisukti iš

keblios situacijos, bet ir padėti kitams.

Pasak „Ateities“ pagrindinės mokyklos direktorės V. Stanienės, gegužės 14-15 dienomis startuos antrojo rato mažieji plaukikai, o 17-ąją vyks finalinės plaukimo varžybos. Per trejus unikaliuosius Lietuvos socialinės akcijos „Telšiuose antrą klasę baigi — plaukti moki!“ mokslo metus plaukti išmoks apie 1300 rajono bendrojo lavinimo mokyklų antroklėlių.

keblios situacijos, bet ir padėti kitams.

Pasak „Ateities“ pagrindinės mokyklos direktorės V. Stanienės, gegužės 14-15 dienomis startuos antrojo rato mažieji plaukikai, o 17-ąją vyks finalinės plaukimo varžybos. Per trejus unikaliuosius Lietuvos socialinės akcijos „Telšiuose antrą klasę baigi — plaukti moki!“ mokslo metus plaukti išmoks apie 1300 rajono bendrojo lavinimo mokyklų antroklėlių.

„Pienininkystės“
informacija





Balandį savo gimtadienių jubiliejus ir sukaktis šventė 5 ūkininkai, pieną tiekiantys „Žemaitijos pienui“.

30 metų sukaktį šventė **Marius Staškevičius** iš Anykščių savivaldybės Svedasų seniūnijos Vaitkūnų kaimo.

40 metų sukako Rietave gyvenančiai **Ramutei Gudauskaitėi**.

50 metų jubiliejus šį mėnesį šventė Šilalės rajono Kaltinėnų seniūnijos Gineikių kaimo ūkininkas **Zenonas Milašius**, Pakruojo rajono Klovainių seniūnijos Šinkaučiškio kaimo ūkininkas **Kęstutis Kondrotas** ir Telšių rajono Varnių seniūnijos Pupinių kaime ūkininkaujanti **Stasė Barauskienė**.

Juos pasveikinti ir apdovanoti atvyko Lietuvos pieno ūkių asociacijos direktorė Rigilda Banienė, „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininkai Artūras Titiškis, Jurgita Zaboraitė, Vidmantas Bajarūnas, Aldona Krikščiūnienė ir Gvidas Domarkas.

Mėgstamiausias užsiėmimas — auginti gėles

Ramutė Gudauskaitė gyvena Rietavo miestelyje. Šį balandį moteris šventė 40 metų sukaktį.

Ramutė ūkinį verslą ant savo pečių perėmė prieš 5 metus. Anksčiau jam vadovavo tėvelis

Juozas, kuris ir dabar didžiąją dienos dalį praleidžia ūkyje, nes dukra dirba Rietavo vaikų darželyje.

Šiuo metu R.Gudauskaitė laiko 7 melžiamas karves. Labai norėtų išplėsti ūkį, padidinti bandą.

Deja, miesto sąlygos neleidžia.

Ramutė, jos dukra Eglutė bei Ramutės mama visą laisvalaikį atiduoda savo mėgstamiausiai veiklai — gėlėms, kurios savo žiedais džiugina ne tik artimųjų akis, bet ir aplinkinius.

Puikus ūkininkas ir bičiulis

Kęstutis Kondrotas, šalia mamos gimtinės pasistatęs ūkinį pastatą ir namą, turėdamas apie 10 ha žemės, pradėjo ūkininkauti. Šiandien Kęstutis dirba 79 ha žemės (dalis jos nuomojama) ir turi 12 melžiamų karvių.

Veterinarijos technikume įgytos

žinios dažnai praverčia ūkininkui, sukantis šiame versle.

Kęstutis augo šešių vaikų šeimoje, tačiau iš viso būrio tik jis apsisprendė ūkininkauti. Žmona Irena taip pat augo gausioje — aštuonių vaikų — šeimoje, Kretingos rajone. Įgijusi buhalterės specia-

lybę, moteris atvyko dirbti į Preičiūnus (Pakruojo r.), kur gyveno Kęstučio tėvai — čia ir susipažino su būsimu vyru.

Kęstutis ir Irena apsupti abipusės pagarbos, nuoširdumo ir pasitikėjimo. Užaugino keturis vaikus: Andrių, Paulių, Tada ir Simoną. Turi du anūkus — Aroną (1 metų) ir Emiliją (2 metų). Jauniausia dukra — dar moksleivė, todėl gyvena pas tėvus. Sūnūs dirba užsienyje. Sutuoktiniai norėtų nuvykti aplankyti sūnaus Andriaus, gyvenančio Anglijoje, tačiau neturi kam palikti prižiūrėti ūkio, tad kol kas kelionės atsisako.

Kęstutis augina ne tik karves, bet ir avis. Jų banda pagausėjo iki 69. Ūkininkas taip pat turi du bičių avilius. Patirties jas auginti semiasi iš knygų ir tetos vyro, nes bitėms reikia itin didelio pasišventimo ir rūpesčio. Gal dėl to ir pats Kęstutis yra puikus bičiulis šalia gyvenantiems ūkininkams, su kuriais gerai sutaria, dalinasi džiaugsmiais ir rūpesčiais.



Kęstutis Kondrotas su žmona Irena.

Visą laiką — su „Žemaitijos pienu“

Iširus Janapolės tarybiniam ūkiui, Stasė Barauskienė kartu su vyru Stasiu pradėjo ūkininkauti. Dalį žemės paveldėjo iš senelių, kita — įsigijo patys. Šiuo metu ūkininkai dirba 50 ha nuo-

savos žemės, melžia 25 karves, turi įsirengę pieno liniją.

Visą ūkininkavimo laiką Barauskai pieną tiekia tik „Žemaitijos pienui“. Jie — vieni iš lojaliausių įmonei ūkininkų. Stasės seneliai

taip pat gyveno ūkiškai — turėjo 70 ha žemės.

Prieš pradėdama ūkininkauti, Stasė dirbo valgyklos vedėja, mat yra studijavusi visuomeninį maitinimą. Tad ir šiandien moteris — puiki šeimininkė, besirūpinanti namiškiais.

S.Barauskienė užaugino keturis sūnus, džiaugiasi penkiomis anūkėmis ir anūku. Jaukiuose namuose ir dabar sukiojasi anūakai Gabija ir Kristupas, kuriuos mielai padeda prižiūrėti ir Stasės mama Kazimiera, gyvenanti drauge.

Jauniausias sūnus Dovydas mokosi 12 klasėje. Jaunėlis noriai padeda tėvams ūkininkauti, todėl Stasė nuoširdžiai tiki, kad jis perims ūkininkavimo patirtį ir ateityje pats ūkininkaus. „Dovydas su broliu Alfredu padėjo per trumpą laiką pastatyti fermą“, — džiaugėsi darbščiais vaikais Stasė.

Ateityje ūkininkė norėtų įsigyti naujos technikos, susitvarkyti kelius į fermą. Stasys yra tikras žvejybos aistringas — net kelis kartus vyko žvejoti į Norvegiją.



Stasė Barauskienė su vyru, anūkiais ir mama.

Gera ūkininkauti, kai padeda sūnūs

Zenonas Milašius, atkūrus Lietuvai nepriklausomybę, turėdamas 3 ha žemės, pradėjo ūkininkauti. Šiuo metu vyriškis dirba apie 120 ha žemės, laiko 42 melžiamas karves.



Zenonas Milašius su žmona Laima ir sūnumi Laimonu.

Zenonas baigė profesinę technikos mokyklą. Augo šeimoje su trimis seserimis, iš kurių dvi ūkininkauja. Su žmona Laima užaugino 4 vaikus — Artūrą, Laimoną, Vygandą ir Jurgitą.

Laimonas labiausiai padeda tėvams ūkininkauti. Jis — jaunas ūkininkas. Vyrukas taip pat aktyvus bendruomenės narys, yra išrinktas seniūnaitiu. Kitas sūnus — Vygandas — įgijęs VGTU statybos inžinieriaus specialybę, padėjo tėvams namo statyboje. Milašiai džiaugiasi trimis anūkais: Ugniumi, Liepa ir Saule.

Šeima gyvena erdviame, naujai įrengtame name, turi išpuoselėtą ir tvarkingą sodybą. Praėjusiais metais įsigijo naujos technikos, taigi ūkininkauja turėdami visus reikalingiausius padargus, pagelbėdami ir kaimynystėje įsikūrusiems ūkininkams. Z.Milašius gyvuliams pats paruošia visaverčių pašarų. Artimiausiuose planuose — įrengti sandėlių, taip pat svajoja pasistatyti pirtelę.

Ūkyje pagelbsti žirgai

Marius Staškevičius, gyvenantis Vaitkūnų kaime, Svedasų seniūnijoje, Anykščių savivaldybėje, ūkininkavimo patirtį perėmė iš savo tėvelių Augenijos ir Vitalijaus, kurie šį verslą pradėjo nuo dviejų karvių. Šiuo metu jaunas ūkininkas dirba apie 160 ha žemės, kurios dalis paveldėta iš tėvų ir senelių, laiko 48 melžiamas karves.



Marius Staškevičius su mama Augenija.

Marius augo su seserimi Loreta. Pastaroji, įgijusi pedagogės specialybę, gyvena Vilniuje, augina septynerių metų sūnų Dominyką ir dvi metų dukrą Emą. Marius studijavo Vilniaus teisės ir verslo kolegijoje. Studijų metu atidarė autoservisą Vilniuje, kuris ir dabar veikia.

Abu su seserimi buvo darbštūs vaikai — visuomet padėdavo tėvams ūkininkauti — jiems yra tekę melžti rankomis net 18 karvių. Dabar jau tėvai Mariui padeda ūkininkauti. Mama Augenija studijavo veterinariją, todėl įgytos žinios nuolat pritaikomos ūkyje. Geru žodžiu minima ir Gražina Dalinkevičienė — puiki melžėja, padedanti ūkyje, pasižyminti atsakingumu, patikimumu ir ypatingu kruopštumu.

Marius turi hobi — ūkyje augina net septynis trakėnų ir rusų ristūnų veislės žirgus. Turi specialius kaubojų balnus, aprangą. Net atvykęs į svečius sūnėnas Dominykas ropščiasi pajodinėti žirgais. Tačiau ristūnai ne tik pramogai — jie puikūs pagalbininkai ir ūkyje. Su trim žirgais parvaroma 20 karvių banda iš ganyklų į fermą pamelžti. Ristūnas, vardu Jurgis, išmokytas fermoje išvynioti žolę iš rulono. Ganyklų lopinėliai, kurių žolės nenuėda karvės, puikiausiai tinka žirgams.

Marius pasidžiaugė ir įsigytu senu sodu, kurio plotas užima apie 30 ha. Jame ganomos karvės karštą vasarą, mat ten ir pavėsiai, ir žolė sodresnė. Artimiausiuose ūkininko planuose — fermos renovacija, taip pat norėtų antro pieno šaldytuvo.

Mokslininkas ir pedagogas, išugdęs trijų kartų pienininkystės specialistus

(Atkelta iš 3 psl.)

Pieno gavybai skiriamas per mažas dėmesys. Nesilaikydami veterinarijos, sanitarijos, šėrimo,

girdymo, veislininkystės, technologijos reikalavimų, pieno sudėtimi ir savybėmis tebeatsilikame nuo išvystytos pienininkystės šalių. Man nesuprantama, kaip pardu-

damas pienas su šalutiniu vandeniui, sergančių, dažniausiai mastitu, karvių pienas ar mikrobiologiniu požiūriu nešvarus pienas. Minėtos knygos antras, papildytas ir pataisytas leidimas išėjo 2007 metais.

Akcinės bendrovės „Žemaitijos pienas“ valdybos pirmininkas, KPI absolventas p. Algirdas Pažemecikas yra ekologiškų pieno produktų pramoninės gamybos pradininkas Lietuvoje. Ta proga 2008 metais išleidau knygą „Pieno ekologija ir kokybė“.

— **Kaip vertinate savo pirmosios laidos studentus ir dabartinius? Kas džiugina ir neramina Jus, kaip mokslininką ir pedagogą, šių dienų studentijoje?**

— Jau minėjau, kad mano požiūriu į darbą ir gyvenimą didelės įtakos turėjo aplinka. Visus studentus vertinu vienodai. Norėjau, kad jie būtų ne tik geri specialistai, bet ir padorūs žmonės, gar-

bingi lietuviai. Tokius visus juos dabar ir matau. Didžiuojuosi savo buvusiais mokytojais ir dėstytojais, kurie klasėje ar auditorijoje matė visus mokinius ar studentus, mokėjo dirbti su visais kartu ir su kiekvienu atskirai, nebuvo pedagogiškai apleistų nei mokinių, nei studentų. Apmadu, kad šiuolaikinėje studentijoje pasitaiko nemokančių taisyklingsai rašyti, sklandžiai reikšti mintis ir atvykstančiųjų į universitetus tarsi į socialinius šiltnamius maloniai juose praleisti laiką. Atsirado studentų nubyrėjimų, o tai didelė nuoskauda ne tik pačiam studentui, jo tėvams, bet ir visai tautai.

— **„Žemaitijos piene“ darbuojasi nemažai Jūsų buvusių studentų, užimančių svarbias pareigas. Ką jiems, o ir kitiems palinkėtumėte, žvelgdamas nuo prabėgusių metų patirties kalvos?**

— Nemažai mano buvusių stu-

dentų darbuojasi ne tik „Žemaitijos piene“. 1965-1974 metais dirbau tuomečiame Kalvarijos maisto pramonės technikume, 1974-2011 metais — Kauno technologijos universitete. Pienininkystės amato išmokiau tris specialistų kartas. Pienininkystės amato išmokiau tris specialistų kartas. Pienininkystės amato išmokiau tris specialistų kartas. Pienininkystės amato išmokiau tris specialistų kartas.

Ir „Žemaitijos piene“, ir kitos Lietuvos pieno perdirbimo bendrovės su visomis specialistų kartomis garbingai įgyvendina mano ir visų buvusių dėstytojų lūkesčius. Jiems nuoširdžiai dėkoju už sąžiningai ir profesionaliai atliktą darbą.

— **Ačiū už pokalbį.**

Kalbėjosi Algirdas Dačkevičius



2006 m. kovo 18 d. A. Gudonis, KTU Cheminės technologijos fakulteto studentų išrinktas geriausiu grupės kuratoriumi, su trečio kurso auklėtiniais.

Apie buvusį dėstytoją Aloyzą Gudonį

„Žemaitijos piene“ dirba būrelis Garbaus dėstytojo studentų, kurie, tardami po keletą minčių, nori atsidedoti ir atsilyginti nors dalele tos šilumos, kurią Jūs nuolat skleidėte ir dalinote jiems studijų metais.

JUOZAS ŠNEIDERIS — gamybos direktorius (1975 m. absolventas): „Dėstytojai buvome pirmoji grupė, nelabai daug ir amžiumi skyrėmės, tai visuomet rasdavome bendrą kalbą ir džiaugėmės draugišku bei dalykišku bendravimu“.

IRENA BALTRUŠAITIENĖ — projektų vadybininkė (1975 m. absolventė): „Įstrigo dėstytojo vedami laboratoriniai užsiėmimai, kuriuose jis mums labai aiškiai, nuosekliai, su profesiniu entuziazmu atskleidė įrengimų veikimo paslaptis“.

REGINA VAIČIEKAUSKIENĖ — technologė (1990 m. absolventė): „Ir baigus mokslus buvo gera bendrauti su buvusiu diplominio darbo vadovu, jausti jo žingsnius įmonėje. Labai džiugu, kad 2003 m. pasirodė mokslininko išleista knyga „Natūralaus mineralinio vandens „Tichė“ koky-

bės reikalavimai“.

EGIDIJA KRYŽEVIČIENĖ — „Džiugas“ gamybos plėtros inžinierė (1994 m. absolventė): „Dėstytojas įtaigiai sugebėjo įtikinti, kad pienininko profesija labai garbinga, o ją turi lydėti nuolatinis naujausių žinių troškimas ir jų įgyvendinimas praktikoje“.

REMIGIJUS BIELIAUSKAS — vyr. technologas (1998 m. absolventas): „Dėstytojai dėkoju už tai, kad pakreipė mano likimą gera linkme ir šiandien galiu dirbuoti pienininkystėje“.

RENATA BUČIUVIENĖ — produktų vadovė (2001 m. absolventė): „Nežinau kito tokio dėstytojo, kuris taip rūpintųsi studentais: baigus mokslus jų nepaliko likimo valiai, o stengėsi įdarbinti pieno pramonėje. Žavi jo inteligencija ir stebinti atmintis: net praėjus dešimtmečiui puikiai prisimena savo studentų pavardes“.

VAIDA POŠKIENĖ — produktų vystymo technologė (2011 m. absolventė): „Dėstytojas sugebėjo kuo puikiau perteikti teorinę medžiagą sieti su praktika, aplankėme ne vieną įmonę, kur galėjome pajusti gamybos ritmą, nemažai įgijome patirties atlikdami gamybines praktikas“.

EGLĖ GUSTYTĖ — laborantė (2012 m. absolventė): „Tai savo profesijai pasišventęs pedagogas ir mokslininkas. Tuo pačiu — labai jautrus ir geras žmogus, kurio paramą pajuto daugelis studentų“.

VAIDOTAS MARČIULIONIS — technologas-kokybės vadybininkas (2012 m. absolventas): „Išskirtinė asmenybė, sugebanti gausybę profesinių žinių studentams perteikti aiškiai, paprastai ir įtikinamai. Su juo studentai aplankė ne tik Lietuvos pieno perdirbimo įmones, bet ir kai kurias užsienio šalis.“



Pirmoje eilėje (iš kairės sėdi): Irena Baltrušaitienė, J. Čeplauskienė, Renata Bučiuviene, Regina Vajciekauskiene, Remigijus Bieliauskas, antroje eilėje — Juozas Šneideris, Eglė Gustytė, Vaidotas Marčiulionis, Vaida Poškienė, Egidija Kryževičienė.

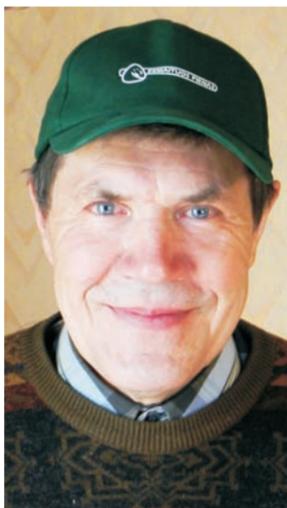
2013 m. I ketvirčio geriausiai ūkininkai:

Jonas Raustys



1-oje grupėje (per dieną parduoda nuo 50 iki 199 kg natūralaus pieno)
Žemaičių Kalvarijos mstl., Žemaičių Kalvarijos sen., Plungės r.

Petras Rečkauskas



2-oje grupėje (per dieną parduoda nuo 200 iki 499 kg natūralaus pieno)
Zobėlių k., Platelių sen., Plungės r.

Vytautas Vaišvila



3-ioje grupėje (per dieną parduoda nuo 500 iki 999 kg natūralaus pieno)
Kalniškių k., Šaukėnų sen., Kelmės r.

Vaclovas Dromantas



4-oje grupėje (per dieną parduoda nuo 1000 iki 1999 kg natūralaus pieno)
Miestalių k., Saugų sen., Šilutės r.

Edvardas Kesminas



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

Marcelis Andruška



Geriausio ekologiško pieno grupėje
Paežerės k., Paukščių sen., Plungės r.

ABF „Šilutės Rambynas“: istorija, darbai, žmonės

Taip kadaise dirbome...

Jonas Simutis — buvęs Šilutės sūrių gamyklos direktorius 1966-1980 metais:

— 1966 m. spalio mėnesį atvažiuavau dirbti į Šilutės sūrių gamyklą. Tai buvo jau antroji mano pažintis su šia įmone, nes 1955 m., besimokydamas Belvederio pieninkystės technikumė, joje atlikau praktiką.

Gamyklos gyvenime buvo įvykę ženklūs pasikeitimai. Pirmiausiai į akis krito pagražėjusi įmonės aplinka: fasadinė teritorijos dalis buvo aptverta dailia tvora, gamybinis pastatas nudažytas balta spalva. Dėmesį iš karto patraukė ir techninės permainos: sviesto ir sūrių gamybos skyriuose buvo pradėtos montuoti pieno pasterizavimo-atšaldymo linijos, baigiamas įrengti pakartotinio vandens naudojimo aušintuvas, veikė jau trys amoniakiniai kompresoriai. Kompresorinę įrangę buvusioje katilinėje, kuri po garo katilo avarijos buvo demontuota. Garą gamykla gaudavo iš Baldų kombinato per oru nutiestą garotiekio liniją. Kadangi tiekimas buvo nepatikimas, gamykla dar turėjo ir rezervinę atsargą — lokomobilinį garo katilą CT-125.

Tačiau didžiausios permainos — nenugriebto pieno produkcijos ir pieno cukraus gamyboje. Šiems produktams gaminti buvo pastatytas atskiras cehas, sumontuoti du kubo formos sviesto muštuvai BFA-6 ir „Pasch“. Fermentiniam sūriui „Rambynas“ gaminti įmonė naudojo vengriškas vonias BKM-5, pieną į tarą fasavo 1500 butelių per valandą našumo automatu. Vėliau buvo paleista ir dvigubai našesnė linija. 1967-1969 m. išasfaltavome teritoriją, joje atsirado dekoratyvinis fontanas su svyruočių gliuosnių alėja. Darbuotojai pasodino sidabrinių eglaičių, pocūgių, topolių ir kitų dekoratyvinių me-



Jonas Simutis.

džių. Buvo atlikti dideli gamybos ir pagalbinių patalpų pertvarkymai, pastatytas pagalbinis pastatas ir Kintų cecho priestatas, Šilutėje pradėta naujo, didesnio pajėgumo nenugriebto pieno produkcijos cecho statyba.

1976 m. sausio 1 d. prie Šilutės sūrių gamyklos buvo prijungta Usėnų sūrių gamykla su Vilkyškių cechu. Išaugus gamybos apimtims, padidėjo rūpesčių ir įmonės administracijai. Visą sviesto gamybą pradėjome koncentruoti Usėnų ceche. 1977 m. jame buvo paleistos dvi srovinės sviesto gamybos linijos, o kitais metais į šį padalinį gamykla perkėlė ir visą sviesto gamybą. Šiame ceche buvo pastatyta ir nauja kompresorinė, rekonstruotas aparatinis skyrius. 1979 m. rekonstruovome Šilutės gamyklos aparatinį skyrių, sumontavome vokišką 20 000 litrų per valandą našumo pieno pasterizavimo-atšaldymo liniją su separatoriumi, įrengėme centralizuotą šildymo ir ventiliacijos sistemą. Usėnuose pastatėme bio-

loginio valymo įrenginius, Vilkyškių ceche rekonstruovome katilinę. Tai tik dalis darbų, kuriuos per mėnesius padarė gamykla, plėtodama gamybą ir stiprindama savo techninę bazę.

Justinas Paškevičius — buvęs Šilutės sūrių gamyklos Vilkyškių cecho inžinierius technologas:

— Šiame ceche esu dirbęs ir anksčiau — 1950-1952 metais, kai jis buvo savarankiška Vilkyškių sviesto-sūrių gamybos įmonė ir dar nepriklausė Šilutei. Tada man buvo pavesta priimti pieną, supirkti riebalų pakaitalus, kiaušinius, išduoti separuotą pieną, tvarkyti pirminę dokumentaciją, kas 10 dienų išmokėti pinigus.

Karo metu besitraukdami vokiečiai išvežė svarbiausius įmonės įrengimus, iš kaimų išsivarė daug karvių. Sezono metu ūkiai ir pieno supirkimo punktai per dieną įsengtavo pristatyti tik iki 12 tonų žaliavos. 1950 m. įmonė turėjo tik vieną 3 tonų per valandą našumo separatorių. Jis neretai sugesdavo, jį remontuodavome, vargdavome. Paskui gavome naują, pajėgesnį.

Neturėjome elektros. Svarbiausia įmonės jėga buvo garo mašina, kuri suko pagrindinę transmisiją, o nuo jos per angas sienose diržais buvo varomos ir kitos aparatų bei sviesto gamybos patalpose esančios transmisijos. Vienas transmisijos galas su skriemuliu per sieną kyšojo ir lauke, kur dar prijungdavo diskinį pjūklą, vadinamą „zeimeriu“. Buvo priraizgyta visokių metalinių apsauginių užtvartų, kad nuo skriemulio nulėkš diržas neužkliudytų dirbančių žmonių. Veikiančios transmisijos bildėdavo, diržų sandūros klapsėdavo. Sunku būdavo tą techniką remontuoti, taisyti, mat per tas apsaugines užtvartas būdavo sunku prie jos prieiti.

Vakarais dirbdavome pasišviėdami žibalinėmis lempomis arba iš buročių padarytomis spingsulėmis, į kurias įstatydavo po dagtį

ir pripildavo parafino. Pieno atšaldymo įrangą atstojo žiemą sukauptos natūralaus ledo atsargos. Pieną voniose maišydavo, sutraukę pjaustydavo ir apdirbdavo rankomis. To darbo nedirbusiam net sunku įsivaizduoti, kiek tai reikalavo jėgų, išvermės.

Sūrius presavo svertiniais presais — ant svertų kabindavo betoninius svarmenis ir taip spausdavo. Produkciją išveždavome į Klaipėdą. Tam turėjome vieną pusantratonę GAZ automašiną ir dar vieną sunkvežimį ZIS-5.

Pasitaikydavo ir visokių ūkinių sunkumų. 1951 m. žiemą pritrūko kuro garo katilui. Direktoriui paprašius, mes, keturi vyrai, išvažiuavome į mišką vogti sukrautų kelmų. Jų prisivertėme ir laimingai sugrįžome į gamyklą. Kelmai buvo labai sakuoti, smalingi, todėl kaitriai degė, tik dėmai sklido keistai — skraidė tumulais, lyg kokie žvirbliai ir dažnai patekdavo net į cechus.

Retai gaudavome poilsio dienų. Man pasinaudoti jomis buvo apskritai sunku, nes niekas nenorėdavo perimti mano pareigų ir užsikrauti didelės atsakomybės.



Katilinės ir amoniakinės kompresorinės operatorius Gintaras Stakvilevičius. Per penkiolika darbo „Šilutės Rambyne“ metų pasižymėjo kaip geras savo profesijos žinovas, kruopštus ir pareiginas darbuotojas.

Gamyba ir technikos ūkis

1995 m. po trumpos pertraukos bendrovė atnaujino darbą. Buvo suplanuota didinti gamybos apimtį ir plėsti fermentinių sūrių asortimentą. Tuo tikslu 1998 m. statybininkai įrengė naujas sūrių gamybos patalpas, kurių bendras plotas sudarė 2500 kvadratinį metrų. Tuo metu sūrių gamybai reikalingą garą bendrovė gaudavo iš AB „Šilutės baldai“. Siekiant sumažinti produkcijos savikainą, buvo nuspręsta statyti savo katilinę. 1998 m. pabaigoje pradėjo veikti naujas garo katilas, kurio našumas 3,5 t/val.



Sėkminga bendrovės veikla daug kuo priklauso nuo techninių darbuotojų kvalifikacijos, praktinio patyrimo ir atsakomybės. Daugelis šių „Šilutės Rambyno“ darbuotojų yra bendrovės senbuviai, ženkliai prisidėję prie įmonės modernizavimo, naujos technikos ir technologijų įdiegimo, patikimo kasdienio mašinų ir mechanizmų darbo.

Nuotraukoje grupė techninių darbuotojų (iš kairės): elektrikas Kęstutis Dragenis, šaltkalvis remontininkas Antanas Petravičius, automatikas derintojas Tomas Kimondra, šaltkalvis remontininkas Ignas Rimkus, inžinierius mechanikas Nerijus Ercius, technikos direktorius Petras Liūlys, šaltkalvis remontininkas Zenonas Alkevičius, suvirintojas Valentinas Merkininkas.

Kūrenome mazutą. Didėjant gamtos saugos reikalavimams, 2006 m. vietoje šio kuro pradėjome naudoti suskystintas dujas.

Palaipsniui didindama sūrių gamybą, bendrovė kūrė ir naujus produktus. 1999 m. buvo nupirkti įrenginiai „Mozarella“ sūriui gaminti.

2002 m. bendrovė įsigijo įrengimus plėšomų sūrio dešrelių „Pik-Nik“ gamybai. Pasiteisinus šiai investicijai, atsirado poreikis modernizuoti įrengimus, didinti sūrių dešrelių gamybą. Todėl 2005 m. buvo nupirkti du nauji sūrių gamintuvai.

2008 m. I pusmetyje buvo įrengtos naujos patalpos plėšomų sūrio dešrelėms „Pik-Nik“ gaminti, fasuoti, pakuoti ir šaldymo patalpos produkcijai laikyti. Tų pačių metų III ketvirtyje „Pik-Nik“ gamybą perkėlėme į naujas patalpas. 2008 m. IV ketvirtyje papildomai buvo nupirkti nauji įrenginiai produkcijai gaminti bei termoforminė mašina, skirta fasuoti į dėžutes. Specialistai sumontavo naują transporterių liniją. Ji sujungė gamybos ir fasavimo barus. Buvo pastatyta ir nauja katilinė, kurios našumas — 6,0 t/val.

2010 m. buvo nupirktas naujas našesnė termoforminė mašina. 2011 m. pradėta domėtis nauju automatinio plėšomų sūrio dešrelių sudėjimo į termoforminę mašiną projektu. Šį projektą bendrovė sėkmingai įgyvendino 2012 m. II pusmetyje. Šiuo metu baigiamas įgyvendinti išrūgų koncentravimo iki 18 procentų projektas.

Įmonėje naudojami įrenginiai yra sudėtingi, aukšto techninio lygio. Juos sumontuoja ir prižiūri aukštos kvalifikacijos specialistai. Didelę patirtį per 29 darbo įmonėje metus sukaupe šaltkalvis remontininkas Zenonas Alkevičius. 26 metus mūsų įmonėje dirba elektrikas Kęstutis Dragenis, 19 metų — suvirintojas Valentinas Merkininkas, 11 metų — šaltkalvis remontininkas Antanas Petravičius. Geri savo darbo žinovai yra automatiškai derintojai Arūnas Augustas ir Tomas Kimondra. Šių ir kitų patyrusių techninių darbuotojų dėka įmonės įrenginiai patikimai veikia visą parą.

Petras Liūlys
ABF „Šilutės Rambynas“
technikos direktorius

Puslapį paruošė Stasys Mėlinauskas
Nuotraukos — Laimos Putriuvienės

Specialistas pataria

Ganiavos laikotarpį pradėdant



Ričardas Marcelis Gailevičius.

Ganiavos laikotarpis — palankiausias pieno primilžiams dinti. Nors jis, palyginti su Vakarų Europos šalimis, pakankamai trumpas — apie 160 dienų, tačiau būtent tuomet galima primelžti daugiau kaip pusę metinio pieno kiekio.

Svarbu tik laiku ir tinkamai pasiruoti. Jei gyvuliai ganomi aptvaruose, būtina juos sutvarkyti, ganyklas patręšti azoto trąšomis, išlyginti kurmiarausius, paruošti girdyklas, lovelius druskai ir mineraliniams pašarams, pasitiksinti plotus, skirtus ganyti ir pašarams ruošti, apipjaustyti galvijų nagas ir aštrių ragų viršūnes. Pereinamuoju laikotarpiu šeriama (šienų, šienainių, šiaudais, melasa) taip pat ganykloje.

Siekiant gyvulius apsaugoti nuo ganyklinės tetanijos, geriausia juos šerti mineraliniais pašarais su didesniu magnio kiekiu. Jauna žolė ypač baltyminga, todėl gyvulius galima šerti ir mažesnio baltymingumo kombinuotaisiais pašarais. Nuo pirmųjų ganiavos dienų gyvuliams reikėtų duoti druskos, mineralinių pašarų ir pakankamai geriamo vandens. Karvė per parą gali išgerti 80–100 l. Jei vandens trūksta, produktyvumas sumažėja 10–12 proc., o karštomis dienomis — dar daugiau.

Pasitaiko, kad pavasarį stengiamasi greitai nuganyti kuo didesnius ganyklų plotus. Mokslininkų bandymai rodo, kad pagreitintas ganymo būdas, palyginti su normaliu, neapsaugo varpinių žolių nuo išplaukėjimo, o jei ganyklos velėna dar ir šlapia, tik sumažina metinį žolės derlių. Ar tinkamai organizuota ganiavos pradžia, galima įvertinti labai paprastai: jei karvės nesuviduriavo ir pieno riebumas nesumažėjo — klaidų nepadarėta.

Ganyklų žolė efektyvesnė už koncentratą

Geroms kokybės ganyklų žolė 1,8 karto efektyvesnė už koncentratą, todėl karves ganant tokioje ganykloje, koncentratų reikėtų sakingai, priklausomai nuo laktacijos periodo — po 150–300 g primelžto pieno kilogramui.

Ganant geroje žolėje pirmoje vasaros pusėje, karvei, per parą duodančiai iki 15 kg pieno, koncentratai nebūtini — pakankamai maisto medžiagų ji gaus su žole. Tačiau ganyklų žolė ne visada būna kokybiška. Bandymais nustatyta, kad žolei paaugus daugiau kaip 20 cm, jos ėdamumas sumažėja 22 procentų. Geriausia išeitis — ganyti neperaugusiuose žolynuose, o jei tokios galimybės nėra, pašarų stygių teks kompensuoti papildomai pašeriant žaliaisiais pašarais ar koncentratais.

Planuojant ganiavą svarbu žinoti, kiek kartų ganytume žolynus, kokios ganyklos ploto vidutinės normos reikalingos gyvuliams, per kiek laiko atželia ganyklų apgrova, kokia yra ganyklos apgrova.

Per ganiavą ganyklų žolynuose tas pats plotas vidutiniškai nugatomas 4–5 kartus. Gyvuliams rekomenduojamos ganyklos ploto vidutinės normos: karvėms — 0,7–0,8 ha, 1–2 m. galvijų prieaugliui — 0,25–0,3 ha, aviai su prieaugliu — 0,1–0,15 ha.

Tame pačiame ganyklos plote vasaros pradžioje galima ganyti kas 3–4 savaites, vasarą — kas 4–5, rudenį — kas 5–6 savaites. Ganyklos apgrovą rodo gyvulių skaičius, tenkantis 1 ha ganyklos per visą ganiavą. Pvz., jei karvei skiriama 0,8 ha, apgrova bus 1,25

(1:0,8) karvės. Dieną ir naktį ganant karves, kurių metinis primilžis yra 7000 kg pieno, gyvuliui per parą reikia 92 kv.m žolyno ploto. Ganant visą parą 100 karvių, reikia apie 1 ha žolynų ploto.

Nustatyta, kad didžiausias karvių produktyvumas pasiekiamas, kai jos ganomos 12 cm aukščio žolyne. Tankiame žolyne karvė gali suėsti iki 80 kg žolės, retame — tik 25–35 kg. Kiek suėdama, priklauso ir nuo aplinkos temperatūros, karvių sveikatos, jų varinėjimo atstumų ir pergrupavimų. Pakilus temperatūrai nuo 21 iki 36 laipsnių, karvės gali suėsti iki 40 proc. mažiau pašarų. Kai labai karšta, reikėtų duoti didelę energinę vertę turinčių pašarų: energinių priedų, mielių, rapsų ar sojų išspaudų. Per karščius geras pašaras karvėms — 70 proc. drėgnumo jaunų žolių ar kukurūzų silosos.

Per ganiavą prieauglį rekomenduojama laikyti ganyklose. Tuomet jis sveikesnis, galima gerai išvalyti ir išdezinjekuoti tvartus. Daugiau kaip 11 mėnesių amžiaus prieauglį ganant geroje ganykloje koncentratais šerti nebūtina.

Pagrindinės ganymo sistemos

Skiriamos dvi pagrindinės galvijų ganymo sistemos — nuolatinė ir rotacinė. Naudojant nuolatinę ganymo sistemą, gyvuliai ganomi visame aptvaro plote, neatitveriant užuoganų. Reikia atidžiai stebėti žolės aukštį. Tinkamai ganant, stiprėja ūgliai, žolė sutankėja, ir karvė kiekvienu kąs-

niu suėda daugiau žolės.

Taikant rotacinę ganymo sistemą, ganykla suskirstoma į daug laukų ar aptvarų, kuriuose gyvuliai ganomi paeiliui. Didžiausias žolės aukštis yra 16–20 cm. Rekomenduojamas žolyno aukštis: melžiamoms karvėms — 7–10 cm, mėsinųjų galvijų žindomoms karvėms — 7–9 cm, galvijų prieaugliui — 6–8 cm.

Po nuganyto žolė turi likti 5–6 cm aukščio. Žinoma, tam įtakos gali turėti oro sąlygos, ganyklos apgrova, pasirinkta ganymo sistema, gyvulių tipas, žolyno kokybė ir jo priežiūra. Iš pradžių ganiavai skiriama 1/3 žolyno ploto, pašarų ruošimui — 2/3. Birželio-liepos mėnesiais atvirksčiai: ganiavai skiriama 2/3 žolyno ploto, pašarų ruošimui — 1/3. Žolių likučius rekomenduojama bent kartą per ganiavos laikotarpį nupjauti. Geriausia po pirmojo vėlyvo ar antrojo ankstyvo ganymo. Jei ganyklose vyrauja varpinės žolės, reikėtų patręšti. Patartina tai atlikti pirmoje vasaros pusėje. Jei ganyklose yra 20–30 proc. baltųjų dobilų, azoto trąšomis galima ir netręšti. Liucernos plotuose nepatariama ganyti rugsėjo mėnesį, nes tuo metu jos šaknys kaupia maisto medžiagas žiemai, tad nuganius liucernos gali iššalti.

Ričardas Marcelis Gailevičius
Lietuvos žemės ūkių konsultavimo tarnybos Joniškio rajono biuro gyvulininkystės konsultantas



Sklandžiai rikiuokime darbus

Netrukus į ganyklas išvarysime bandas, turėdami vilties kiek palengvinti sau darbus, gauti daugiau produkcijos ir pajamų. Tam, kad perėjimas į ganyklinį sezoną būtų sklandesnis, reikėtų atlikti kai kuriuos paruošiamuosius darbus.

Kaip ir kasmet, būtina apeiti ganyklas ir nurinkti po žiemos likusias šiukšles (pagalius, vielas, laukinių žvėrelių ir paukščių lavonus ir kita). Svarbu, kad pievose nebūtų gyvuliams netikėtų duobių ar kupstų, todėl verta užlyginti atsiradusias vandens išgraužas, išsklaidyti kurmiarausius, kur įmanoma nusausti užmirkusias vietas.

Per pastarąjį dešimtmetį itin pasikeitė gyvulių šėrimo technologijos. Raguočiai, per žiemą šerti vytinta konservuota žolė, lengviau adaptuojasi prie naujos žolės. Tačiau, kad gyvuliai lengviau per-

gyventų pašarų pasikeitimą, vertėtų dalį tvartuose naudotų pašarų, šieno, šiaudų atvežti ir į pievą. Tai padėtų išsaugoti suformuotą prieskrandžių mikroflorą, papildytų racioną laktozėmis, sausomis medžiagomis.

Kita svarbi priemonė — aprūpinti gyvulius laizomąja druska. Pavasarį druskos reikia todėl, kad jaunoje žolėje labai pakinta kalio ir natrio santykis pastarojo nenaudai. Gaunant per didelį kiekį kalio ir trūkstant natrio, suskystėja išmatos, blogiau pasisavinamas magnis, atsiranda medžiagų apykaitos sutrikimų, traukulių priepuolių, sumažėja produkcija. Pasirenkant laizalus, reikėtų žiūrėti, kad juose vyrautų natrio chloridai (NaCl).

Dabartiniu metu veterinarijos vaistinės siūlo platų asortimentą mineralinių medžiagų, vitaminų, baltymų, energetinių papildų, lai-

žalų. Ši pasiūlos gausybė kartais glumina pirkėją. Einant į vaistinę, reikėtų žinoti bent jau paskutinius pieno tyrimų rodiklius (baltymų, urėjos, laktozės kiekius). Tai padėtų vaistininkui parinkti jums labiausiai reikalingas priedus.

Ganiavos metu pasitaikys visokių dienų: darganotų, lietingų, vėjuotų, karštų. Todėl tvartuose ilgą laiką išbuvusiems gyvuliams pravartu įrengti užuovėjas, pavėsinės ar stogines. Daugelyje ūkių žiemos metu gyvuliai laikomi prišti, jie turi minimalias galimybes judėti, sunkiai pastebimos nagų problemos. Ganyklose jie juda daug. Todėl būtina, kad nagos būtų sveikos: dažnai reikia išdrožti, nutrupinti, suformuoti taisyklingas nagos formas.

Per žiemą buvę prišti gyvuliai vėl tapę laisvi kuria savo lyderystę bandoje. Jie daug badosi, stumdosi, todėl gali būti traumų,

sumušimų, sužalojimų. Tokių žalų galima išvengti arba bent jau žymiai sumažinti nuraginus savo gyvulius. Tai nėra sudėtinga ar skausminga procedūra, tačiau ji duoda gerą efektą. Svarbu tinkamai paruošti melžimo aikšteles bei įrangą: jas suremontuoti, nudažyti, pašalinti aštrias, kampuotas detales.

Nepamirškime talpyklų vandeninių, žlaugtams supilti. Talpyklos neturėtų būti surūdijusios, aštrios briaunomis. Dar galima pamatyti ganyklose įvairaus dydžio padangas, kurios naudojamos kaip girdyklas. Tai prastas sprendimas, nes kenkia gyvulių sveikatai. Nedažnas žmogus norėtų gerti iš tokio indo.

Įdėtas darbas prieš genant gyvulius į pievas atsipirks gausnes produkcija, gyvuliai bus sveikesni, taigi bus ramesnis ir ūkininko gyvenimas.

Jonas Valutis
Veterinarijos gydytojas

Skelbimai

Parduoda

Technika

Dvivačią plūgą T-25 traktoriui. Tel. 8~603 08117.

Plūgą PPS-3-35 (kaina — 2500 litų, geros būklės). Tel. 8~611 51306.

Naudotą melžimo liniją, naudotą grandininį mėšlo šalinimo transporterį (100 metrų), pieno šaldytuvus: 2 tonų ir 650 litrų. Tel. 8~652 94912.

Trijų korpusų pakabinamus traktorinius plūgus (kaina 700 Lt), naują „Gerberio“ aparatą pieno riebumui ir baltymams nustatyti (kaina 1000 Lt). Tel. 8~652 48546.

Gyvulius

Gerą pieningą ožką. Tel. (8~448) 50509.

Veršingą telyčią (kaina — 2900 litų, veršiuosis gegužės mėnesį). Tel. 8~611 51306.

Dvejų metų kumelę Radviliškio rajone. Tel. 8~656 82953.

Pieningą, veršingą telyčią (veršiuosis gegužės mėnesį). Tel. 8~620 34823.

Kitas prekes

Mažai naudotą pieno šaldytuvą (300 l, kaina 3500 Lt). Tel. 8~647 39289.

Cisterną (3 t, su važiuokle, galima naudoti kaip srutvežį, yra siurblys), nerūdijančio plieno cisterną (1,5 t, su ratais, vandeniui vežti). Tel. 8~612 75080.

Pašarinius burokus (kaina — 20 ct/kg). Tel. 8~611 51306.

640 l talpos šaldytuvą. Kaina 4600 Lt. Gali išrašyti sąsakaitą-faktūrą. Tel. 8~614 39214.

2 tonų talpos nerūdijančio plieno vonią. Kaina 800 Lt. Tel. 8~614 39214.

Perka

Kitas prekes

200-300 litrų pieno šaldytuvą. Tel. 8~626 36270.

Traktoriaus MTZ-80 variklį (arba dalimis). Tel. 8~615 91744.

Siūlo darbą

Reikalinga melžėja. Apygyvendina. Tel. 8~618 66070; (8~448) 42200.

Reikalingi darbininkai ir melžėja dirbti ūkyje. Tel. 8~601 51449.

Reikalingi darbininkai dirbti ir gyventi ūkyje. Tel. 8~671 33250.

Ūkininkui (Stalgėnų seniūnijoje) reikalingas mechanizatorius, sugebantis dirbti įvairia vakarietiška žemės ūkiu technika. Tel. 8~615 91002 (Plungėje).

Įvairus

Nebrangiai parduoda „Kandi“ tešlą bitėms maitinti. Perka bičių vašką arba keičia į bičių korio plokšteles („vaškuoles“). Tel. 8~613 27577.



30-ojo gimtadienio proga:

Viktoriją Ragauskienę — vyresniąją buhalterę žaliavai;
Jurgitą Batakienę — mokymų ir ugdymo koordinatore;
Laurą Jančiauskaitę — ekonomistę;
Aurimą Končių — elektrokrautuvo vairuotoją;
Joną Daubarį — šaltkalvį.

35-ojo gimtadienio proga:

Sergej Sivilo — vairuotoją-ekspeditorių.

40-ojo gimtadienio proga:

Laimą Radzytę — gamybos darbininkę;
Sigitą Servienę — gamybos darbininkę;
Sigitę Moliene — operatore;
Daivą Lengvienię — pieno surinkėją;
Romaną Vencloviene — pieno surinkėją.

45-ojo gimtadienio proga:

Rimą Paulauskienę — pardavėją-kasininkę (UAB „Čia Market“);
Zanetą Jonavičienę — buhalterę (UAB „Čia Market“);
Neringą Lileikienę — pardavėją-kasininkę (UAB „Čia Market“);
Iloną Samoškienę — laborantę (UAB „NTL“).

50-ojo gimtadienio proga:

Zinaidą Žutautienę — mikrobiologę (UAB „NTL“);
Laimą Brančeliene — pardavėją-kasininkę (UAB „Čia Market“);
Vandą Jakobčiukienę — pardavėją-kasininkę (UAB „Čia Market“);
Arvydą Jokužį — vairuotoją-laborantą;
Gintautą Gliebį — vairuotoją-ekspeditorių;
Vytautą Zamulskį — vairuotoją-laborantą.

60-ojo gimtadienio proga:

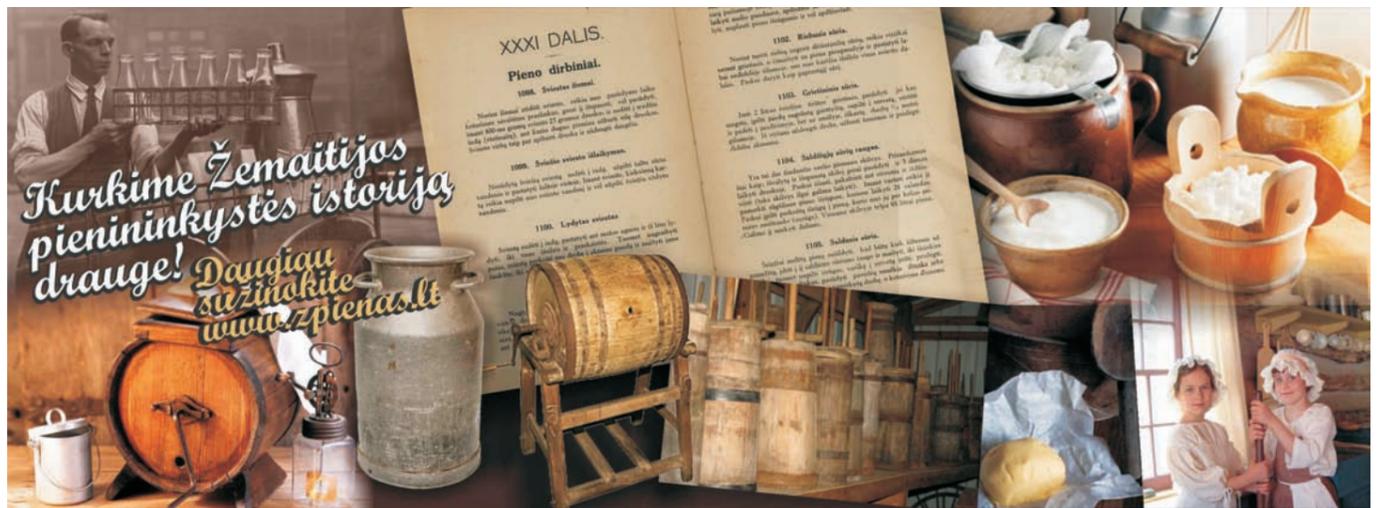
Donatą Viskontą — žaliavos pirkimo vadybininką.

15 metų darbo sukakties proga:

Vacį Sauką — vairuotoją-ekspeditorių;
Astą Šimkevičienę — buhalterę.

10 metų darbo sukakties proga:

Audrių Staponkų — eksporto vadovo pavaduotoją;
Gintarą Šiaulį — aparatininką;
Vandą Puškorienę — gamybos darbininkę;
Oną Kataraskienę — produkcijos atrinkėją;
Daną Bertauskaitę — gamybos darbininkę;
Algimantą Vanagą — automatiką;
Aušrą Storukienę — užsakymų priėmėją.



Mieli skaitytojai,

Praėjusio laikraščio numeryje kreipėmės į Jus, prašydami padėti drauge kurti Žemaitijos pienininkystės istoriją. Pirmoji į šį kreipimąsi atsiliepė Žemaičių vyskupystės muziejaus darbuotoja Jurgita Gustytė-Ivinskienė, mielai sutikusi pasidalinti sukaupta medžiaga. Jai labai dėkojame ir spausdiname muziejinių parengtą publikaciją apie sviesto eksporto pradžią Lietuvoje.

Taip pat nuoširdus aciū visiems, kurie susidomėję kreipėtės arba parašėte pluoštelį atsiminimų iš savo krašto pienininkystės istorijos. Dar kartą primename, kad, be rašytinės medžiagos, spaudinių, nuotraukų ir kt., labai lauktume su pienininkyste susijusių įvairiausių eksponatų. Už Jūsų indėlį bus atlyginta, o pavardės pagarsintos.

Nemokamas telefonas 8-800 10002, faksas +370 444 74897
 Elektroninis paštas: muziejus@zpienas.lt
www.zpienas.lt
 Laukiame laiškų: Pienininkystės Muziejui, Rinkodaros skyrius „Žemaitijos pienas“
 Sedos g.35, LT-87101 Telšiai, Lietuva

Pienininkystės verslas Lietuvoje XX amžiaus pradžioje — sviesto eksporto pradžia

Europoje pienininkystės verslu vis labiau pradėta rūpintis nuo 1870 m. Ypatinai greitai pienininkystė pradeda plėstis nuo 1880 m. pritaikius pienui perdirbti į sviestą mechanines priemones — centrifugą. Rusijoje pirmoji artelinė pieninė įsteigta 1871 m., tuo pačiu metu bandoma steigti arteles sūriui gaminti. Rusų vyriausybė apie 1890 m. itin susirūpina pienininkyste: tam tikslui įsteigia pienininkystės instruktoriaus vietą. Įsteigiama ir aukštesnio tipo pienininkystės mokykla su 2 metų kursu. Tokių mokyklų būta visoje Rusijoje ir Kauno gubernijoje, Raseinių apskrityje, Pagojuje, I.Ivanavičiaus dvare. Finansavimą mokykla gaudavo iš valstybės. Prie mokyklos buvo įsteigta garinė pieninė. Baigę mokslą mokiniai turėjo atlikti joje praktiką ir tik po to galėjo eiti dirbti į pieninę. Iki 1940 m. šią mokyklą baigė 44 mokiniai, kurie dirbo Lietuvoje veikusiose pieninėse.

Praktiškai pienininkystės plitimu Lietuvoje pirmieji susirūpino raseiniškiai dvarininkai. Dvaruose pagaminamo pieno likdavo ir perdirbus į sviestą kaskart vis labiau kildavo eksporto poreikis. Eksportuoti buvo vienas kelias — per komisinę eksporto bendrovę Rygoje. Norėdami parduoti sviestą, dvarininkai bendravo ir su Rygoje veikusia žemvaldžių organizacija „Selbsthilfe“. Kadangi sviesto eksportas sudarė pelningą biznį, tai raseiniškis dvarininkas Trzaskovskis įsteigė komisinę kontorą sviesto eksportui Liepojoje. Tiek vienoje, tiek kitoje organizacijoje paslaugos buvo mokamos.

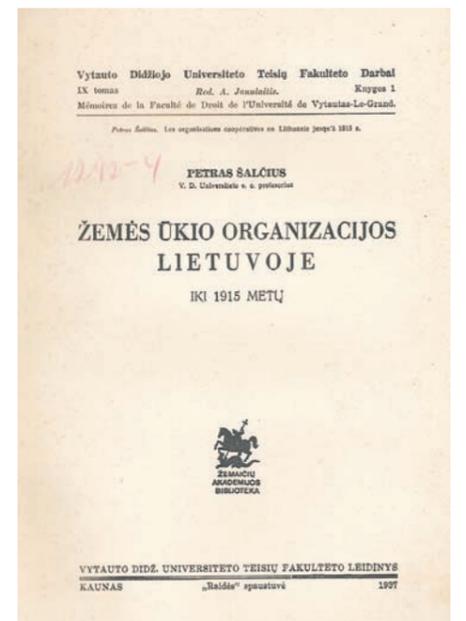
Taip po truputį plėtojosi eksporto ryšiai, tuo pačiu išskeldami gamintojams ir esamas problemas, lėmusias sviesto kainas. Pasiūlyti didesnį kiekį produkcijos, rūpintis jos nugabenimu į uostą, stebėti kokybę — tai priežastys, lėmusios dvarininkų sviesto eksporto bendrovės atsiradimą.

1899 m. susikūrė bendrovė „Biruta“, kurios veikloje dalyvavo 12 narių, gaminusių 3500 pūdų (1 pūdas atitinka 16,38 kg) sviesto. 1900 m. „Birutos“ veikloje dalyvavo jau 20 narių, gaminusių 4300 pūdų sviesto. „Birutai“ pavyko pagerinti eksporto sąlygas: sumažinti transporto, ekspedicijos ir draudimo išlaidas nuo Šiaulių stoties iki Kopenhagos. Suprantama, transportavimas nebuvo lengvas — reikėjo specialių vagonų — ledaunių. Tik padarius tuos pradinius darbus, bendrovė „Biruta“ buvo oficialiai registruota 1902 m. Tuo metu jos nariais tampa 48 žemvaldžiai, iš kurių 37 gamino eksportui

sviestą. Bendras eksportuojamo sviesto kiekis per metus siekė 17 tūkst. pūdų. Iš Raseinių apskr. „Birutos“ veikloje dalyvavo 17 žemvaldžių, gaminusių 6500 pūdų, Šiaulių apskr. — 8 asmenys su 6500, Zarasų — 4 nariai su 1600, Ukmergės — 2 nariai su 1200, Kauno — 3 nariai su 1000, Panevėžio — 2 nariai su 500, Telšių — 1 narys su 100 pūdų sviesto metinės produkcijos.

„Biruta“ turėjo 2 pienininkystės instruktorius, kurie nuolatos prižiūrėdavo sviesto gamybą. Pienininkystės įrankiais apsirūpinti „Biruta“ Šiauliuose įsteigė centrinį sandėlių su skyriumi Kelmėje ir komisinių pardavimų Raseiniuose. Svarbiausias „Biruta“ darbas ir didžiausias nuopelnas buvo derybos dėl eksportinio sviesto kainos. Bendrovei tai pavyko, supirkimo kainos skirtumai tarp danų ir lietuvių sviesto pradėjo mažėti nuo 1899 m., būtent nuo to laiko, kuomet pradėjo savo veiklą „Biruta“.

Paaikškėjo, kad nemažai būta sviesto kokybėje problemų. Geriausias sviestas buvo gaminamas stambesnėse pieninėse, kurių 1903 m. buvo 11, šalia 19 arklinių ir 13 rankinių. Dalis sviesto žiemą būdavo parduodamas vietinėse prekyvietėse: Peterburge, Vilniuje ir Kaune. Ypatinai padidėjo sviesto pakrovimai 1890 iki 1901 m. iš Šiaulių, Kuršėnų, Radviliškio, Papilės, Mažeikių. Bendrovė „Biruta“ nebuvo prekybinė organizacija, ji labiau orientavosi į pienininkystės eksporto valdymą.



Vėliau bendrovė uždarė savo pienininkystės įrankių sandėlius, tačiau bendrovė ėmėsi šviečiamojo darbo: Raseiniuose buvo surengtos parodos, kurių metu demonstruojami reikalingi ir naujai įrengimai, taip pat organizuojamos paskaitos. Tai dar labiau paskatino šio verslo plėtrą: net valstiečių ūkiuose ėmė plisti pieno separatoriai. Turbūt ne be šios bendrovės įtakos susikūrė ir valstiečių pieno ūkio bendrovė Pagiriuose. „Birutos“ instruktoriai gelbėjo ir Plungės ūkininkus kuriant bendrovę, taip pat mokė Skaudvilės smulkiuosius gamintojus. Tačiau dar labiau plėsti pienininkystės verslą reikėjo daugiau žaliavos, gamintojų. „Birutai“ darėsi vis sunkiau sujungti visus. Suvienyti bendrai pelningai veiklai dvarininkus ir valstiečius kliudė kultūriniai skirtumai.

Jurgita Gustytė-Ivinskienė
 Parengta pagal Šalčių P., „Žemės ūkio organizacijos Lietuvoje iki 1915 metų“, Kaunas, Vytauto Didžiojo universiteto teisių fakulteto leidinys, 1937 m.