

Šiame numeryje
skaitykite:

2 psl.

Gardus ekologiškas
jogurtas DOBILAS
pakvietė moksleivius į
socialinę akciją

3 psl.

Svariausias laboratorijos
įvertinimas –
ilgalaikis tarptautinis
pripažinimas

4 psl.

Jiems kovas – neeilinių
gimtadienių mėnuo

5 psl.

Kaziuko mugėje sviestą
mušė kalatauka

Populiariausias rajono
sportininkas – Egidijus
Mažeika

Žvalgytuvės senojoje
Europoje

6 psl.

„Szveicariškas sūris“

Pieno užteršimo
mikroorganizmais
šaltiniai

Dėl 2 procentų pajamų
mokesčio sumos

7 psl.

Prisiminkime balandžio
mėnesio šventes

8 psl.

„Žemaitijos pieno“
valdyba sveikina



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

Pienininkystė

Svarbiausia – padaryti nors truputį daugiau, negu gali. A.Baltrūnas

2014 03 24, Nr. 3 (197)

Mieli akcininkai, žemdirbiai,
visi pieno gamintojai ir darbuotojai!

Prabudusi gamta kiekvieną dieną skelbia apie
artėjančią gražiausią pavasario šventę - šv. Velykas.
Šios nuostabios šventės akimirkomis atgimkime tauresniems
troškimams ir viltims, dalinkime gerumą, šypsenas ir meilę.
Tegul prisikėlimas žemėje įkvepia Jums jėgų artėjančio
darbymečio baruose, o širdis pripildo gaivaus
pavasariško džiaugsmo ir vidinės darnos.
Sveikatos ir stiprybės, laimės ir
sėkmės Jums ir Jūsų namams!



Mielieji,

*Lydimos gaivaus vėjo ir grįžtančių
paukščių, pamažu pavasario taku ateina
šv. Velykos, atnešdamos Prisikėlimo
dovana, apjuostą saulės spindulių.*

*Artėjant gražiausiai pavasario šventei,
norim Jums palinkėti iš visos širdies,
kad sieloje skleistųsi gerumas
ir jėgos vėl atgimtų su
gamta, o širdies mintį
dar geresnė keistų, kad
duona ir medum
kvėpėtų namai,
kurie būtų saugiausia
užuovėja Jūsų
artimiesiems, ir niekada
neaplenktų stiprybė,
meilė ir darna.*

*Lietuvos pieno ūkių
asociacijos administracija*

Sveikiname geriausius vasario mėnesio ūkininkus pagal skirtingas perkamo pieno kiekio grupes

Pirmoje grupėje

(per dieną parduoda nuo 50 iki 199 kg natūralaus pieno)
Zydrūnas Vaičys – Bugenių k., Mažeikių sen., Mažeikių r.

Antroje grupėje

(per dieną parduoda nuo 200 iki 499 kg natūralaus pieno)
Virginijus Juozas Noreika – Natkiškių k., Pagėgių sav.,
Šilutės r.

Trečioje grupėje

(per dieną parduoda nuo 500 iki 999 kg natūralaus pieno)
Antanas Eina – Juodeikių k., Lenkimų sen., Skuodo r.

Ketvirtoje grupėje

(per dieną parduoda nuo 1000 iki 1999 kg natūralaus pieno)
Algimantas Čėjauskas – Tučių k., Nevarėnų sen., Telšių r.

Penktoje grupėje

(per dieną parduoda nuo 2000 kg ir daugiau natūralaus
pieno)
Steponas Jonkus – Šauklių k., Mosėdžio sen., Skuodo r.

Geriausio ekologiško pieno gamintojas

Andrius Domarkas – Pasvaigės k., Degaičių sen., Telšių r.

Varškės sūrelis „Magija“ – populiariausias jau penktus metus!

Jau penktus metus Lietuvos prekybos įmonių asociacija (LPIA) rengia konkursą „Populiariausia prekė“. Nuo pat pirmųjų apdovanojimų pripažinimą pelno „Žemaitijos pieno“ glaistytas varškės sūrelis „Magija“.

Konkursas organizuojamas mažmeninės prekybos tinkluose UAB „Maxima LT“, UAB „Palink“, UAB „Rimi Lietuva“, UAB „Norfos mažmena“.

Vienintelis šio konkurso nugalėtojų atrankos kriterijus yra parduotų prekių skaičius per metus pagrindiniuose keturiuose Lietuvos prekybos tinkluose. O pagrindi-

niai prekių ekspertai ir vertintojai, nulemiantys laimėtojus, pirkėjai. Todėl simboliškas čia tampa ir produkto pavadinimas.

(Nukelta į 2 psl.)

Varškės sūrelis MAGIJA – populiariausias jau penktus metus!



*Stebuklingo
skonio akimirka*



Iš kairės: Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktorius Jonas Milius, „Žemaitijos pieno“ glaistytų varškės sūrelių pardavimų ir rinkodaros vadovė Jolita Gedgaudienė, Šviežių pieno produktų pardavimų ir rinkodaros vadovė Eglė Jurkšaitytė ir Lietuvos prekybos įmonių asociacijos vadovas Laurynas Vilimas.

Varškės sūrelis „Magija“ — populiariausias jau penktus metus!

(Atkelta iš 1 psl.)

Magiją kuria ne burtų lazdelė, o pirkėjų pasitikėjimas „Žemaitijos pieno“ varškės sūrelio „Magija“ kokybe bei jo skonio savybėmis. Sūreliai gaminami tik iš natūralių pieno produktų ir kitų vertingų maisto priedų, kuriems yra keliami labai griežti reikalavimai. Šių varškės sūrelių gamyboje nenaudojami jokie maisto priedai — tirštikliai, stabilizatoriai, konservantai. Sūrelių „Magija“ gamybai naudojami tik natūralūs

produktai: varškė, pieno riebalai, sviestas, kuriame gausu riebaluose tirpių vitaminų A,D,E, bei cukrus — pagrindinis žmogaus energijos šaltinis.

Varškės sūreliams gaminama pažangiausi ir užpatentuotu Europoje „Purios varškės technologija“ būdu. Varškės baltymuose yra visų žmogaus organizmui reikalingų amino rūgščių, joje yra kalcio ir fosforo druskų, reikalingų kaulams augti, kraujui susidaryti, širdies ir nervų sistemos veiklai. Todėl varškė ypač naudinga ne tik

vaikams, kurių kaulų audinio formavimuisi būtinas kalcis, bet ir vyresnio amžiaus žmonėms. „Magija“ glaistytų varškės sūrelių sudėtyje varškė sudaro net 84,5 procentus.

Kai rinkoje vyrauja didelė lietuviškų ir užsienietišκών produktų konkurencija, atrodo, jog kiekvieno skoniui įtikti yra beveik neįmanoma. Tačiau glaistyti varškės sūreliai „Magija“ įrodė, jog gali būti ne tik kokybiški, bet ir sukurti taip, kad atitiktų kone kiekvieno skonį.

Gardus ekologiškas jogurtas DOBILAS pakvietė moksleivius į socialinę akciją

Sausio 16 dieną Telšių „Germanto“ pagrindinėje mokykloje startavo ekologinis socialinis projektas „Žinių medis“, kur pagrindinė misija atiteko ekologiškam jogurtui DOBILAS. Šiame projekte dalyvavo vienuolika mokyklos komandų, kurios iki vasario 20 dienos uoliai rinko DOBILAS pakuotes ir iš jų konstravo įspūdingus kūrinius.

Algirdas Dačkevičius

Moksleiviai sėmėsi žinių apie ekologiją

Socialinis projektas — tikras išbandymas ne tik vaikams, bet ir jų auklėtojams, kurie kartu su moksleiviais turėjo realizuoti kūrybinius sugebėjimus, įkvėpti savo auklėtinius komandiniam darbui. Visų grupių komandų pavadinimai atspindėjo socialinio projekto „Žinių medis“ dvasią, buvo įdomūs ir sugretinti su projekto tema: „EKOTrečiokai“, „EKOvairai“, „Geras skonis“, „Sveikuočiai“, „Dobilukai“, „Viesuliukai“, „Germantukai“, „Žemaitukai“, „Rudnosiuokai“, „Keturlapiai dobilai“, „Jogurtukai“.

Vasario 20 dieną komandos bei autoritetinga vertinimo komisija (ekologinio ūkio savininkė Elvyra Domarkienė, Lietuvos pieno ūkių asociacijos administracijos direktorė Rigilda Banienė, VšĮ Pakuočių tvarkymo organizacijos atstovė Audronė Viliūtė ir DOBILAS prekės ženklų vystymo vadovas Mindaugas Baltrušaitis) susirinko mokyklos aktų salėje, kur grupės pristatė ir demonstravo sukurčius kūrinius. „Germanto“ pagrindinės mokyklos direktorė Alma Mikienė džiaugėsi, kad mokiniai ir mokytojai nepabijojo dalyvauti šiame projekte, kurti ir pristatyti sa-

vo darbus kitiems. Ji teigė, kad projekto metu moksleiviai pasisėmė žinių apie ekologiją, ekologiškus produktus, išmoko rūšiuoti atliekas. Ji minėjo, kad į bendrą projekto pasiruošimą įsitraukė ne tik mokiniai, jų klasės draugai, bet ir tėveliai.

M.Baltrušaitis „Germanto“ pagrindinei mokyklai už dalyvavimą projekte „Žinių medis“ įteikė „Žemaitijos pieno“ valdybos pirmininko Algirdo Pažemeko padėkos raštą. Taip pat dėkojo mokyklos atstovams už tai, kad domėjosi, valgė gardų ekologišką jogurtą DOBILAS, patikėjo šiuo projektu, intensyviai ruošėsi jį pristatyti bei sakė tikėjosi, kad ir ateityje šios dvi institucijos bendradarbiaus.

Renginyje dalyvavusios vienuolika 3-8 klasių moksleivių komandos išradimais, įdomiais ir sumaniais konstravo kūrinius iš jogurto DOBILAS pakuočių. Paklausus jų, kiek jogurto indelių sunaudojo, visi atsakė skirtingai — nuo 120 iki 200. Komandos stengėsi parodyti savo kūrybiškumą: kas dainas dainavo, kas pasakas sekė, kas trumpus vaidinimus surengė. Po to komisijos nariai ilgai ir intensyviai sprendė, kas gali tapti pačia įdomiausia ir kūrybiškiausia komanda.

Apdovanotos išradingiausios komandos
Kaip minėjo M.Baltrušaitis, ren-



Renginio dalyviai.

gins, prasidėjęs Telšių „Germanto“ pagrindinėje mokykloje, vėliau persikels ir į kitas Lietuvos mokyklas, užsuks ir į didžiuosius Lietuvos miestus: Vilnių bei Kauną. Šio projekto metu iki vasaros tikimasi aplankyti dar ne vieną Lietuvos mokyklą, skleisti ekologiškas idėjas, raginti vaikus vartoti ekologiškus produktus, mokyti juos rūšiuoti atliekas ir susipažinti, kaip gimsta pieno produktai. „Germanto“ pagrindinės mokyklos atstovai džiaugėsi, kad projektas startavo būtent Telšiuose.

Komisijai buvo sunku išrinkti laimėtojus, mat visi sukurti darbai ir jų pristatymai originalūs, gražūs bei išskirtiniai. Komisija vertino ne tik kūrinio vaizdą, idėją, tačiau atsižvelgė ir į pristatymą, pa-

kuočių panaudojimą kūrinyje (ne mažiau 120 vienetų ekologiško jogurto DOBILAS indelių).

Vienas iš projekto tikslų — informuoti mokinius, kaip rūšiuoti atliekas bei pakuotes, kokia iš to svarba gamtai ir žmogui. Vėliau visi komandos nariai turėjo atsakyti į paruoštus dešimt testo klausimų apie atliekų ir pakuočių rūšiavimą. Išrinkti kiekvienos grupės nariai komandai galėjo pelnyti po 25 balus. Vertinimo komisijai sumavus galutinius rezultatus bei nusiūgus dalyvių įtampai, apdovanoti nugalėtojai. Pirmosios vietos laimėtojams — „Geras skonis“ komandai — atiteko kvietimai apsilankyti pasirinktame kino filme, antrosios vietos nugalėtojams — „EKOVAIKAMS“ — įteikti kvietimai į „Akropolio“ čiuožyklą, o trečio-

sios vietos laimėtoja — komanda „Jogurtukai“ — apdovanota apsilankymu sūrio „Džiugas“ namuose, Telšiuose, kur galės pasimėgauti „Žemaitijos pieno“ gaminamais produktais.

„Žemaitijos pieno“ atstovai sakė, jog buvo smagu stebėti ir vertinti komandų kūrybinę išmonę. Jie džiaugėsi, kad Telšių „Germanto“ pagrindinėje mokykloje netrūksta drąsių ir kūrybingų vaikų. „Tik kartu su Jumis eidami mažais žingsneliais į priekį galime nuveikti didelius darbus“, — dėkodamas dalyvavusiems socialinėje akcijoje sakė M.Baltrušaitis.

Nepamiršk balsuoti už 2014 metų prekės ženklą DOBILAS
<http://vz.lt/static/metuprekes-zenklas>



Pirmosios vietos nugalėtoja „Geras skonis“ komanda.



Antrosios vietos nugalėtojai „EKOVAIKAI“.



Trečiosios vietos nugalėtojai „Jogurtukai“.

Svariausias laboratorijos įvertinimas — ilgalaikis tarptautinis pripažinimas

Nuo 2006 metų lapkričio 25 dienos UAB „Nepriklausoma tyrimų laboratorija“ pirmoji Lietuvoje tarp maisto pramonės įmonių akredituota Vokietijos akreditacijos tarnybos DAP ir pripažinta, kad atliekami tyrimai ir tyrimų procedūros yra akredituotos pagal LST EN ISO/IEC 17025 ir atitinka visus tokioms laboratorijoms keliamus reikalavimus.

Grazina Norkevičienė

UAB „Nepriklausoma tyrimų laboratorija“ direktorė

Tiksliai ir patikimai atlikti pieno, pieno produktų, geriamojo, mineralinio vandens fizikinius, cheminius ir mikrobiologinius tyrimus savo techninę kompetenciją laboratorija įrodo ne tik tuo, kad joje įdiegta kokybės vadybos sistema užtikrina tyrimų tikslumą, modernia įranga dirba kvalifikuoti specialistai, bet ir tuo, jog jos darbuotojai dalyvauja atliekant įvairias tarptautines tarplaboratorinių tyrimų patikras, organizuojamas Prancūzijos, Vokietijos, Anglijos laboratorijų.

Vokietijos DAKS-o akreditavimo biuras, 2012 metų liepos mėnesį atlikęs perakreditavimo auditą, kurio metu tyrimų tikslumas, 46 akredituotų metodų valdymas, įdiegta kokybės vadybos sistema įvertinti gerai, pripažino, kad UAB „Nepriklausoma tyrimų laboratorija“ kompetencija atitinka LST EN ISO/IEC 17025 ir akreditacija pratęsta iki 2016 metų liepos mėnesio.

Kas 18 mėnesių akreditavimo biuro darbuotojai atlieka priežiūrinius auditus. 2014 metų sausio mėnesį įvykusio audito metu laboratorijos darbas 2012 metų liepos — 2013 metų gruodžio mėnesių laikotarpiu įvertintas labai gerai.

Laboratorijos įrangos priežiūros ir metodų valdymo srityje gerų rezultatų pasiekė Jolanta Bakutienė, Rasa Ilkskytė, Daiva Butėnienė. Už 2013 metais labai gerą tyrimų riebalų kiekio nustatymo tikslumą Rose-Gottlieb metodu piene, grietinėlėje kolegų ir auditorių pagyrų sulaukė laborantė Indrė Bagdonaitė.

Laborantės Elenos Dapkienės atsakingas požiūris, kruopštumas sąlygojo tai, kad ji įsisavino azoto kiekio nustatymo mineralizavimo metodą, puikiai valdo ir užtikrina savalaikį laboratorijos darbuotojų aprūpinimą darbo priemonėmis, medžiagomis.

Aktyviai aiškinosi užsakovų poreikius ir ėmėsi atsakomybės iškilusioms mikrobiologinių tyrimų problemoms spręsti, stengėsi tobulėti tyrimų tikslumo srityje mikrobiologė Židrutė Bumblienė.

Sėkmingai į mikrobiologinės laboratorijos darbą įsiliejo Solveiga Čėjauskienė. Ji pasižymi atsakingu požiūriu į patikėtą darbą, sugebėjimu perimti didelę patirtį sukaupusių kolegų patyrimą mikrobiologinių tyrimų srityje, laiku ir tinkamai koordinuoti savo veiksmus su kolegėmis, ieškoti bendrų sprendimų, taikyti VDU (Kau-

no Vytauto Didžiojo universitetas) įgytas vadybos ir verslo administravimo žinias laboratorijos kokybės vadybos sistemai tobulinti.

Iš viso trisdešimtys darniai ir profesionaliai savo pareigas atliekančio kolektyvo darbuotojų paminėta tik keletas. Be abejonės, visų atsakingas požiūris ir susitelkimas laiku bei tiksliai atlikti tyrimus, teikiamų paslaugų spektro plėtimas sąlygoja labai gerą laboratorijos darbo įvertinimą nuo pat tarptautinės akreditacijos pradžios — 2006 metų.

2013 metais laboratorija dalyvavo Lietuvos verslo paramos agentūros (LVPA) organizuotoje programoje „Ūkio konkurencingumui ir ekonomikos augimui skirti moksliniai tyrimai ir technologinė plėtra“. Mūsų pateiktą projektą „UAB „Nepriklausoma tyrimų laboratorija“ MTEP potencialo stiprinimas“ lydėjo sėkmė. Prie jo ruošimo daugiausiai prisidėjo R. Ilkskytė. Šiemet pasirašyta bendradarbiavimo sutartis su LVPA projektui įgyvendinti.



Už kruopštų ir puikiai įvertintą darbą DAKS biuro priežiūrinio audito metu „Žemaitijos pieno“ valdybos pirmininkas Algirdas Pažemeckas padėkojo UAB „Nepriklausoma tyrimų laboratorija“ kolektyvui ir jo vadovei Gražinai Norkevičienei.

Jauniesiems ūkininkams reikėtų nepamiršti išsipareigojimų

Sparčiausiai Lietuvos kaimo plėtros 2007–2013 metų programos (KPP) paramos lėšomis remiamus projektus įgyvendinti sekasi jauniesiems ūkininkams — jiems jau išmokėta 98 proc. visam laikotarpiui skirtų lėšų. Tačiau jaunieji ūkininkai, gaunantys paramą pagal KPP priemonę „Jaunųjų ūkininkų įsikūrimas“, turėtų nepamiršti laikytis išsipareigojimų, kuriuos prisiėmė teikdami paraiškas ir pasirašydami paramos sutartis.

Jaunieji ūkininkai mažiausiai penkerius metus nuo paramos sutarties pasirašymo dienos negali keisti ES finansuojamo projekto įgyvendinimo vietos ir sąlygų. Jie turi vykdyti verslo plane numatytą žemės ūkio veiklą, taip pat jie negali parduoti ir perleisti kitam asmeniui už paramos lėšas įgyto turto. Paramos sutarties pakeitimai yra galimi tik gavus rašytinį KPP paramą administruojančios Nacionalinės mokėjimo agentūros (NMA) sutikimą.

Jeigu ūkius jaunieji ūkininkai yra perėmę pagal kitą KPP priemonę — „Ankstvyvas pasitraukimas iš prekinės žemės ūkio gamybos“, jie taip pat turi vykdyti ir visus perėmėjui nustatytus išsipareigojimus. Šių reikalavimų taip pat būtina laikytis penkerius metus nuo ūkio perėmimo datos. Nuo paraiškos pateikimo dienos privaloma tvarkyti ir buhalterinę apskaitą: sudaryti balansą, pelno (nuostolių) ir pinigų srautų ataskaitas.

Svarbu išlaikyti plotą

Jauniesiems ūkininkams skiriamos paramos dydis priklauso ne tik nuo tinkamų finansuoti išlaidų, bet ir nuo naudojamo žemės ūkio naudmenų (ŽŪN) ploto. Todėl iki projekto kontrolės laikotarpio pabaigos paramos gavėjai turi išlaikyti tokio pat dydžio ŽŪN plotą,

už kurį ir buvo suteikta parama.

Jeigu iki paraiškos pateikimo dienos jaunieji ūkininkai neturėjo reikiamo nuosavybės teise valdomo ŽŪN ploto, įgyti reikiamą ŽŪN plotą jie išsipareigojo iki pasakutinio mokėjimo prašymo pateikimo dienos.

Tuo atveju, jeigu ūkio dalį ketinama kurti nuomojamoje ar kitais pagrindais valdomoje žemėje, visos žemės valdymo sutartys turi būti sudarytos ne trumpesniau kaip penkerių metų laikotarpiui nuo paramos sutarties pasirašymo dienos. Projekto kontrolės laikotarpiu nutraukus žemės valdymo sutartis, turi būti išsinuomotas ar kitais teisinais pagrindais valdomas žemės sklypas su tokio pat dydžio ŽŪN plotu. Visos nuomos, panaudos ar kitais pagrindais valdomos žemės sutartys, kuriose yra nurodytas ŽŪN plotas, turi būti įregistruotos Registrų centre.

Išplėsti valdą

Paramos gavėjai, kurie teikė paraiškas pagal 2007 metų priemonės įgyvendinimo taisykles, turėjo ne tik išlaikyti paraiškoje nurodytą ŽŪN plotą, bet savo valdas dar ir išplėsti. Išplėsti savo valdas iki ne mažesnio kaip 20 hektarų ŽŪN ploto ūkininkai turi per penkerius metus nuo paramos paraiškos pateikimo.

Tie jaunieji ūkininkai, kurie paraiškas teikė pagal 2012 metų priemonės įgyvendinimo taisykles ir kuria gyvulininkystės ūkį, taip pat turi išplėsti ūkį iki 20 hektarų nuosavybės teise priklausančio ploto. Tačiau valdos išplėtimui įsigjami žemės plotai turi būti priskiriami mažiau palankioms ūkininkauti vietovėms.

Padidinti sutartinių gyvulių skaičių

Gyvulininkystės ūkius kuriantys ir pagal 2012 metų taisykles paramą gaunantys jaunieji ūkininkai išsipareigoja projekto kontrolės laikotarpiu atitinkamai didinti ir sutartinių gyvulių (SGV) skaičių: antraisiais projekto įgyvendinimo metais SGV skaičius, tenkantis 1 ha ŽŪN, negalės būti mažesnis kaip 0,2, trečiaisiais — 0,3, ketvirtaisiais — 0,4, projekto kontrolės laikotarpio pabaigoje — 0,5. Atsižvelgiant į veiklos pobūdį, ūkiai taip pat turi atitikti higienos, aplinkosaugos ir gyvūnų gerovės reikalavimus. Šių reikalavimų laikymąsi užtikrinti reikia per ne ilgesnį kaip 36 mėnesių laikotarpį nuo ūkio įkūrimo. Taip pat paramos gavėjai turi laikytis Valdymo ir trąšų bei augalų apsaugos produktų naudojimo reikalavimų.

**(Spausdinama sutrumpintai)
Nacionalinės mokėjimų agentūros informacija**



NEPRIKLAUSOMA TYRIMŲ
LABORATORIJA
INDEPENDENT TESTING
LABORATORY

Informacija ūkininkams dėl geriamojo vandens tyrimų UAB „Nepriklausoma tyrimų laboratorija“

Laboratorija akredituotais tyrimų metodais siūlo atlikti geriamojo vandens mikrobiologinių ir cheminių tyrimų paslaugą. Vieno mėginio (nitrato, amonio, koliforminių bakterijų sk., E.coli) tyrimų kaina iki 75,95 Lt be PVM.

Paslauga patraukli tuo, kad:

- * mėginius tyrimams iš pieno ūkių gali paimti apmokyti laborantai-kontroleriai, žaliavų pirkimo skyriaus vadybininkai. Atsiskaitymas už tyrimus iš lėšų, gautų už parduotą pieną.

- * gali būti taikomos 8 proc. nuolaidos už tyrimus, kai mėginiai bus pristatomi į laboratoriją pagal grafiką.

- * dėl galimo bendradarbiavimo kreipkitės į savo aptarnavimo zonos žaliavos pirkimo vadybininką arba į UAB „Nepriklausoma tyrimų laboratorija“ specialistą telefonu (8–444) 22249.

Tikimės sėkmingo bendradarbiavimo!

Už žolės deginimą — išmokų sumažinimas

Primename, kad pareiškėjai, kurių deklaruojamuose laukuose deginama žolė, rizikuoja negauti išmokų dalies. Sankcijos už šį nusižengimą taikomos vadovaujantis Sankcijų už kompleksinės paramos reikalavimų pažeidimą taikymo metodika.

Pareiškėjams už žolės deginimą paramos suma mažinama 5 proc. ir taikoma pagal visas paraiškoje paramai gauti nurodomas priemones visame deklaruotame plote. Be to, nustačius pakartotinį netyčinį tos pačios srities reikalavimo pažeidimo atvejį, ankstesniais metais taikytos sankcijos dydis padidinamas tris kartus.

Dažniausiai apie deginamos žolės atvejus Nacionalinę mokėjimo agentūrą (NMA) informuoja regionų aplinkos apsaugos departamentai. Gavę pranešimus, NMA Kontrolės departamento specialistai vyksta į vietą, išmatuoja degintą plotą ir šiuos duomenis pateikia administruojančiam paraiškas padaliniiui. Taip pat reaguojama ir į pranešimus, gautus ir iš kitų šaltinių, pavyzdžiui, jei NMA apie deginamą žolę informuoja valstybinės priešgaisrinės priežiūros tarnybos.



Kovą savo jubiliejinus gimtadienius arba sukaktis šventė 6 ūkininkai, pieną tiekiantys „Žemaitijos pienui“.

40 metų gimtadienius šventė **Žydrūnas Petreikis**, gyvenantis Plungės rajone, Vieštovėnų kaime ir **Lina Preimantienė**, gyvenanti Šiaulių rajone, Raudėnų seniūnijoje, Pūšilių kaime.

50 metų sukako ūkininkei **Violetai Kriščiūnienei** iš Skuodo rajono Ylakaičių kaimo.

70 metų sukaktis šventė Plungės rajono Alsėdžių seniūnijos Dišlių kaimo ūkininkė **Liudvika Mockienė** ir Klaipėdos rajono Veiviržėnų seniūnijos Balsėnų kaimo ūkininkas **Jokūbas Šaulys**.

80 metų gimtadienį pasitiko **Zenonas Krūminis** iš Pagėgių savivaldybės Lumpėnų seniūnijos Trakininkų kaimo.

Jų pasveikinti atvyko Lietuvos pieno ūkių asociacijos administracijos direktorė Rīgilda Baniėnė, „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo direktoriaus pavaduotoja Liudvina Skurdeliėnė, vadybininkės Jolanta Lekienė, Karolina Gečaitė ir Jurgita Zaboraitė.

Pradėto darbo neatidėlioja



Jokūbas Šaulys.

Jokūbo ir Antaninos Šaulių ūkis klesti ūkininko tėviškės kraštuose — Klaipėdos rajone, Balsėnų kaime. Prieš daugiau nei dvidešimt metų būsimasis ūkininkas čia pasistatė erdvų namą ir visus ūkinius pastatus, reikalingus sėkmingam ūkiui plėtoti.

Ilgą laiką Jokūbas dirbo Veiviržių kolūkio vairuotoju. Įgyta vairuotojo patirtis ir gebėjimas remontuoti ūkyje naudojamą techniką praverčia ir šiandien. Metai iš metų darbščių rankų ir atsakingo darbo dėka Jokūbas plėtė ir stiprino savo ūkį — įgyvendino Pieno ir Nitratų programų direktyvas, įsigijo būtiniausios technikos.

Ūkininko šeimoje užaugo net šešios atžalos: Kęstutis, Stasys, Lina, Vytautas, Bronius ir Julius. Šaulių šeimyną pagausino ir aštuoni anūkai, kurių šaunų būrį

greitai papildys devintasis. Ūkininkas džiaugiasi, kad visi vaikai gyvena Lietuvoje. Stasys ir Kęstutis — turi savo ūkius, o Lina padeda tėveliams ūkininkauti. Radę laisvesnę dienele, sutuoktiniai nuvyksta aplankyti Vilniuje gyvenančių sūnų šeimynų.

Antanina Jokūbą apibūdina kaip darbštų, užsispyrusį žmogų, kuris pradėjęs darbą visada pabagia jį iki galo, kad ir kiek pastangų tai atimtų. „O susirinkusių artimųjų ar bičiulių draugijoje, esant gražioms progoms, nesibodi ir dainą užtraukti“, — gyrė vyrą pati.

Puikus bičiulis ir rūpestingas tėvas

Zenonas Krūminis brandaus gyvenimo 80-ąją sukaktį sutinka apsuptas artimųjų dėmesiu ir nuoširdžia pagarba.



Zenonas Krūminis (dešinėje) su sūnumi Virginijumi.

Iš Švenčionių krašto į Trakininkų kaimą būdamas dar paauglys Zenonas atsikėlė kartu su tėvais, seserimi ir broliu. Vietiniame Rambyno tarybiniame ūkyje ilgą laiką dirbo statybininku, traktorininku. Kartu su žmona Elena visada gyveno ūkiškai. Gražioje šeimoje užaugo trys vaikai — sūnūs Virginijus ir Edmundas bei dukra Jūratė. Džiaugiasi šiandien Zenonas ir šešių vaikaitių būriu.

Z.Krūminis ūkininkauja padeda-

mas sūnaus Virginijaus ir jo žmonos Linos. Ūkyje įgyvendintos Pieno ir Nitratų programų direktyvos, pasinaudota parama ir ūkiui modernizuoti. Ūkininkaudamas Zenonas suspėdavo visur — ir ūkio kasdieniuose darbuose, ir kaimynams pagelbėti, prižiūrėdavo net 15 avių bičių šeimynų.

Puikus bičiulis, rūpestingas tėvas, gerbiamas kaimynų ir artimųjų, — taip savo tėvelį apibūdina sūnus Virginijus.

Darbšti šeima puoselėja puikų ūkį

Mockų ūkis įsikūręs Dišlių kaimo vienkiemyje — Liudvikos tėviškėje, visai greta žaliuojančio miško, besiglaudžiančio pievų pašonėje.

Prieš pradėdama ūkininkauti, Liudvika apie 23 metus dirbo tuometio „Draugystės“ kolūkio, Alsėdžių miestelyje, buvusioje valgykloje. „Iki darbo tekdavo keliauti apie 4 kilometrus, o prieš išskubant dar pagelbėdavau tėveliams ūkio darbuose“, — pasakojo moteris.

Darbštumas, atsakingumas itin praverė Liudvikai ir Kostui Mockams įkurti ir išplėsti ūkį, iširus kolūkiams. Ūkininkai įgyvendino ES remiamą Pieno ir Nitratų programų direktyvas, modernizavo ūkį, įsigijo modernią įrangą, techniką, įsigijo modernią įrangą, techniką pienininkystės ūkiui puoselėti. Kostas, iki pradėdamas ūkininkauti, dirbo vairuotoju. Galbūt todėl ir šiandien itin kruopščiai prižiūri techniką, negaili nei laiko, nei pas-

tangų savo rankomis remontuoti ir senutėlį kombainą, į kurį galbūt kitas ūkininkas būtų tik ranka numojęs.

Darniai ir gražiai sutarianti Liudvikos ir Kosto šeima šiandien skaičiuoja 43 santuokos metus. Šeimoje užaugo sūnus Kostas, kuris su žmona Jurgita, sūnumis Deividu bei mažuoju pirmoku, taip pat Kostu — gražiai gyvena Alsėdžių miestelyje. Sūnus visada noriai padeda tėvams ūkio darbuose, o marčią Mockai mini itin geru žodžiu. Pasak jų, Jurgita puiki pagalbininkė šienapjūtės darbuose. Negaili gerų žodžių Liudvika ir anytai Stanislavai, pas kurią laisvu nuo darbų metu per šventes visada apsilanko ir nuoširdžiai pabendrauja.



Liudvika Mockienė (dešinėje) su vyru Kostu ir „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo direktoriaus pavaduotoja Liudvina Skurdeliene.

Padedą darbštūs sūnūs

Žydrūno Petreikio ūkis įsikūręs Plungės rajone, Vieštovėnų kaime. Į jį būsimasis ūkininkas atsikėlė su tėveliais dar pirmokas.

Baigęs vidurinę mokyklą, Žydrūnas dirbo vietinėje bendrovėje, o šiai iširus — ilgą laiką traktorininku. Ūkininkauja vyriškis apie 15 metų. Jau dešimtmetį pieną tiekia „Žemaitijos pienui“, įgyvendino Pieno programų direktyvą.

Sūnūs — aštuoniolikametis Gabrielius ir penkiolikametis Lukas — noriai padeda kasdieniuose

ūkio darbuose. „Prireikus ir traktorių paremontuoti“, — džiaugiasi vaikais Žydrūnas, negailėdamas jiems šiltų žodžių. Ir pats ūkininkas ne tik moka rūpestingai prižiūrėti turimą techniką, pašalinti net sudėtingiausią gedimą, bet yra ir puikus žvejys. Tik apgailestauja, kad mėgstamam užsiėmimui sunku rasti laisvesnio laiko.



Žydrūnas Petreikis.

Buvusi sportininkė mėgsta megzti

Violetos Kriščiūnienės ūkis įsikūręs Skuodo rajone, Ylakaičių kaime.



Violeta Kriščiūnienė.

Nuo pat jaunystės Violeta dirbo tėvų ūkyje, vėliau išvyko studijuoti į Kauno maisto pramonės technikumą, kur įgijo automatinių prietaisų mechanikės specialybę. Ūkį, kurį iki šiol puoselėja su dideliu rūpesčiu ir atsakingumu, paveldėjo iš tėvelių.

Violeta pieną tiekia „Žemaitijos pieno“ bendrovei nuo 2006 metų. Pasak „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininkės Jolantos Lekienės, moteris patenkinta dalykišku bendradarbiavimu su žemaičių pieno perdirbimo įmone.

Kriščiūnų šeimoje užaugo dvi dukros. Vytautė mokosi Ylakių gimnazijoje aštuntoje klasėje, Modesta gyvena ir dirba Klaipėdoje.

Violeta jaunystėje mėgo sportuoti — lankė lengvąją atletiką. Dabar, kai turi laisvesnio laiko, mezga.

Visur suspėja

Lina Preimantienė, baigusi studijas Kauno technologijos universitete, apie 10 metų su vyru Raimonu plėtojo miškininkystės verslą, kurį laiką dirbo ir užsienyje.

Laikui bėgant, perėmė ūkininkavimo patirtį iš tėvelių ir jau ketverius metus pienininkystės ūkį puoselėja savarankiškai.

Padedama vyro Raimondo, įgyvendino „Jaunojo ūkininko įsikūrimo“ programą. Ūkininkės šeima gyvena kartu su tėveliais erdviame name. Sodybą supa išpuoselėta, kruopščiai ir su meile prižiūrima aplinka su įvairiausiais medeliais, tarp kurių gražiausiais metų laikais žydi margaspalvės gėlės.

Linos ir Raimondo šeimoje auga du gabūs vaikai. Vyresnėlė šešiolikametė Smiltė lanko muzikos mokyklą, puikiai groja pianinu, lumzdeliais ir fleita. Jaunelis dvylikametis Vakarīs taip pat lanko šią mokyklą, šokių ir drožinėjimo būrelius. O ir pati Lina turi mėgstamą užsiėmimą — siuvinėja paveikslus, kurie būna eksponuojami ir parodose.

Darbšti, energinga ir ne ką mažiau talentinga ūkininkė suspėja visur — ūkio darbuose, prie rankdarbių, atranda laiko ir kelionėms, kur pailsi su šeima.



Lina Preimantienė.

Kaziuko mugėje sviestą mušė kalatauka

Kovo 7-9 dienomis Vilniaus senamiestis dūzgė nuo susirinkusių prekyvių ir Kaziuko mugės lankytojų. Generalinis Kaziuko mugės 2014 rėmėjas — „Žemaitijos pienas“ — džiaugėsi galėdamas pasiūlyti ne tik įsigyti ir paragauti gardžių įmonės gaminamų produktų, bet ir papramogauti!

Šeštadienį Vinco Kudirkos aikštėje per 200 mugės dalyvių susirungė PIK-NIK plėšomų sūrio dešrelių rekordą gerinimo čempionate PASIP-LĖSOM dėl pagrindinio — 10000 eurų — piniginių prizų. Tačiau laimėtojo neatsirado, nes niekas greičiau negu per 46 sekundes nesuplėšė sūrio dešrės į 30 dalių. Geriausią rezultatą parodė Ieva Dalanienė, kuri PIK-NIK sūrio dešrelę suplėšė per 1 minutę 19 sekundžių! Visi dalyviai apdovanoti paguodos prizais — kaklajuostėmis.

Pirmą kartą surengtoje sūrio DŽIUGAS nešimo į kalną rungtyje dalyvavo per penkiasdešimt dalyvių. Užduotis buvo nelengva — į Bastijos kalną reikėjo aukštyn ir žemyn nunešti keturias sūrio DŽIUGAS galvas, iš viso sveriančias 18 kg! Tačiau prizas buvo vertas pastangų. Pačiam stipriausiam dalyviui, užduotį įveikusiam per 19 sekundžių, Liudui Karaliui padovanojta 36 mėn. brandinto sūrio DŽIUGAS galva. Kiti galėjo išmėginti savo jėgas sūrio DŽIUGAS laikymo rungtyje, kuri įvyko Rotušės aikštėje. Stipriausieji apdovanoti sūrio DŽIUGAS suvenyriniais rinkiniais su medumi.

Sekmadienį taip pat negailėjome pramogų mugės lankytojams. Kvietėme gilintis į pačio tikriausio „Žemaitiško kastinio“ gaminto subtylbes, jo paragauti ir įsigyti. Rotušės aikštėje įsikūrusiame Viduramžių miestelyje dideli ir maži buvo kviečiami prisiminti, o kiti ir pirmą kartą išbandyti sviesto mušimą pačia tikriausia senovine kalatauka! Vaikų veiduose spindėjo šypsenos, o iš tėvų lūpų sklido pasakojimai apie tai, kaip jie vaikystėje sviestą mušdavo.



Populiariausias rajono sportininkas — Egidijus Mažeika

Visą mėnesį Telšių apskrities laikraščio „Kalvotoji Žemaitija“ skaitytojai rinko populiariausią 2013-ųjų metų rajono sportininką. Juo išrinktas „Žemaitijos pieno“ darbuotojas, automobilių sporto šakos atstovas Egidijus Mažeika.



Už Egidijų balsavo net 602 laikraščio skaitytojai. Tai didelis įvertinimas, nes antrosios vietos laimėtojas surinko 320 balsų, o trečiosios — 209.

Iškilmingame Telšių rajono sportininkų pagerbimo vakare, be E. Mažeikos, buvo apdovanoti visų sporto šakų lyderiai. Jie, taip pat populiariausias sportininkas, buvo renkami daugiau nei iš 100 kandidatų, atstovavusių visoms sporto šakoms.

E. Mažeikai apdovanojimą įteikė Telšių apskrities laikraščio „Kalvotoji Žemaitija“ redaktorius Algirdas Dačkevičius.

Automobilių sportą yra pamilusi ir Egidijaus septyniolikametė dukra Erika, kuri sportinėse varžybose dalyvauja nuo 2009 metų.

Žvalgytuvės senojoje Europoje

Baigiantis vasariui, „Žemaitijos pieno“ atstovai vyko pasižvalgyti į senąją Europą. Žemaičiai buvo vieninteliai iš Pabaltijo pieno perdirbimo įmonių, apsilankę Hamburge (Vokietija) velykinėje mugėje „Osterboerse 2014“ ir Paryžiuje (Prancūzija) parodoje „Salon du Fromage et des Produits Laitiers“.

Abu renginiai pasižymėjo ne dalyvių gausa, bet profesionalumu. Jų lankytojai — didmeninių ir mažmeninių prekybos centrų, sūrių parduotuvių, horekos atstovai, distributoriai ir kiti prekybos verslo autoritetingiausi žinovai. Hamburge dalyvavusios įmonės ats-

tovės džiaugėsi 12, 24 ir 36 mėnesių brandinto sūrio DŽIUGAS vertinimu. Daugelis stebėjosi sūrio, gaminamo tokioje mažoje šalyje, kaip Lietuva, skoniu ir kokybe. Mugėje užmegzti verslo kontaktai, tikėtina, duos gerų rezultatų — pirmuosius naujus klientus

sūrio DŽIUGAS siuntos turėtų pasiekti jau balandžio pradžioje.

Paryžiuje surengta paroda irgi buvo labai sėkminga „Žemaitijos pieno“ produktams. Sūrio profesionalai, žinovai ir pirkėjai mūsiškį sūrį DŽIUGAS įvertino kaip paties aukščiausio lygio ir skonio

sūrį, prilygindami jį garsiausiems ir brangiausiems pasaulio kietiesiems sūriams. Pagyrų taip pat sulaukė ir sūrio DŽIUGAS išfasavimų įvairovė bei patrauklios pakuočės. Pasisekimą turėjo lydyto sūrio užkandis „Rambyno Snack“, ypač su keptais svogūnais. Šį produktą prancūzai įvertino kaip idealiai tinkantį prie aperityvo. O PIK-NIK plėšomas sūrio dešrelės tiksliniai pirkėjai įvertino

kaip tinkantį ir patrauklų produktą ne tik Prancūzijos, bet ir Alžyro, Maroko, Japonijos bei kitų šalių rinkoms.

Žemaitijos sūrininkai įsitikinę, kad jų dalyvavimas Vokietijos ir Prancūzijos prestižiniuose renginiuose paspartins metą, kai Europos gyventojai vis dažniau į savo pirminių krepšelį įsidės ne tik sūrį DŽIUGAS, bet ir kitus „Žemaitijos pieno“ produktus.



Apie sūrio gamybą senovės Lietuvoje

„Szveicariškas sūris“

Apie tai, kad Lietuvoje jau XIX a. dvaruose buvo valgomie fermentiniai sūriai, žinių randame ne viename išlikusiame recepte. Bene daugiausiai įvairių dvaruose ruoštų patiekalų receptų pateikiama Vincentos Zavadzkos knygoje „Kucharka Litewska“, išleistoje 1843 metais, Vilniuje. Prieš keletą metų ši knyga išversta į lietuvių kalbą ir išleista iš naujo. Šiandien pristatome tik tuos receptus, kuriuose naudojamas sūris.

Parengė

Jurgita Ivinskienė

Įprasta manyti ir kalbėti, kad Lietuvoje buvo valgoma tik varškė ir baltas varškės sūris. V. Zavadzkos pateiktuose receptuose rašoma, jog naudojamas „parmežanas“, „šveicariškas“, „olandiškas“ sūriai. Šioje receptų knygoje, deja, nenurodoma, ar sūrius šeiminingės pirkto atvežtus iš užsienio valstybių, ar gamindavo pačios.

Dvarų virėjai sūrius naudojo prie įvairių patiekalų: sriubų, kepsnių, suflė ir kt. Tarkuotu sūriu barstomi kepsniai ir muštīnukai. Naudoji sūrį ruošiant koldūnus — neįprastas sprendimas, tačiau XIX a. dvarų virėjai darydavo ir taip. Paprasčiausi receptai — tai sūrių naudojimas ruošiant skrebučius. Vienas iš pačių nesudėtingiausių receptų — tai skrebučiai prie sriubos. Jiems naudojamas šveicariškas sūris. Kiek sudėtingesnis skrebučių receptas — batono skrebučiai su kapota mėsa ir parmezanu. Toks pat sūris naudojamas ir ry-

žiams pagardinti.

Įprasta buvo sūrį naudoti ruošiant veršieną: veršienos kepsniai, kapoti kotletai gardinami sūriu. Parmezanu apibarstomas ir keptas karpis. Įdomus kiškio sūrio receptas, kuriame, be kiškiškos, kiaušinių, naudojamas ir sūris. Kai kuriuose receptuose rašoma, kad galima naudoti parmezano arba šveicarišką sūrį.

Apie fermentinio sūrio gaminimą žinių galima rasti ir XIX a. pabaigos spaudoje, kurios rinkinius Lietuvos Nacionalinė Martyno Mažvydo biblioteka skelbia portale „epaveldas.lt“. Vienas tokių šaltinių yra 1893 m. Tilžėje leisto laikraščio „Ūkininkas“ priedas, pateikiantis Liudvikos Didžiulienės Žmonos parengtą knygėlę „Lietuvos gospadinė arba Pamokiniai, kaip prigulinciniai suvartoti Dievo dovanas“, kurioje, be įvairių pamokymų šeiminingėms, yra ir taip vadinto tuo metu šveicariško sūrio receptas. L. Didžiulienė jį vadina ir šviežio (prėsno) pieno sūriu. Autorė detalai aprašo, kaip pasigaminti fermentiniams sūriams reikalingą fermentą, kurią veršiuoko skrandžio dalį reikia paimti ir kaip ją pasiruošti.

„Naudojamas ne tas pilvelis, kuriame šienas, bet tas, kuriame užsilaiko pienas. Pilvelis švariai išplaunamas, ištrinamas druska ir išdžiovinamas. Vasarą, kai turima daug pieno, prisireikia ir šio džiovinto pilvelio. Šešioms gorčiams (vienas gorčius — 3 litrai) pieno reikia pusės pilvelio, jis yra porą dienų mirkomas aluje arba išrūgose. Pasikurti iš anksto ugnelę ir pamelžti pieną lengvai kaitinti, prieš tai supylus su visu skystymu išmirkytą veršiuoko pilvelį. Kai jau pradės trauktis varškė ir skirtis išrūgos, išpilti gautą masę norakinę rečkyten suraikytom sky-

lelėmis, prieš tai išklojus skartyte. Kai nuvarvės, uždengti rečkytę dangteliu ir paslėgti akmeniu. Po dviejų dienų išimti, padėti ant dugnelio, apibarstyti druska. Džiovinti pavėsyje 9 dienas, pasikui suvynioti skarelėn, sudėti poskon (indan) ir laikyti šiauduose.“

L. Didžiulienė perspėja, kad sūris esti aitrus, tačiau labai mėgstamas ponų. Prapjovus tokį sūrį, jis būna akytas, o akelėse yra sviesto, tad jis minkštas.

Apie šveicariškų sūrių gamybą pasakoja ir Danutė Kazlauskaitė leidyklos „Versmė“ rengiamuose Valsčių serijos leidime „Veliuona“. Autorė remiasi veliuniškės Emilijos Mikštaitės prisiminimais apie Veliunos pieninę, įsteigtą žydo Dovidkės, kuris apie 1926 m. iš Šveicarijos pasikvietė Aleksandrą Linderį gaminti sūrius. Panašu, kad pieninė turėjo tik tris rimtus pieno tiekėjus: tą patį Dovidkę, kleboną Vladislavą Polanskį ir užnemunę gyvenusį vokiečių Fricą.

A. Linderis pats gamindavo ir reikalingą fermentą: pirkdavo veršiuokų skrandukus, kuriuos džiovindavo, trindavo. Sūrių formos buvo iš dviejų dalių, medinės. Pripiltas formas suvoždavo, per formelės vidurį buvo siūlė. Šiuos sūrius vadinavo liliputais. Gamindavo ir dideles sūrio galvas, kurias vadino tekilais. Brandino sūrius rūsiuose, buvusiose špitolėse. Baigtas sūrio galvas merkdavo į dažus, vėliau apvoliodavo šiltu parafinu, antspauduodavo. Veliunos pieninėje pagamintus sūrius pardavdavo Veliuonoje bei kituose miestuose. Sūrinė veikė ir po A. Linderio mirties. Vienas iš šioje pieninėje dirbusių sūrininkų Jonas Jarušaitis 1939 m. dirbo Pienocentro „Belvederio“ pieninės vyriausioju sūrininku.

Šaltiniai: W.A.I. Zavadzka „Lietuvos virėja“, Baltos lankos (2009), „Veliuona“, Versmė, Vilnius, 2001, psl. 208, 899, www.epaveldas.lt

Dėl 2 procentų pajamų mokesčio sumos

Gerbiami bendrovės darbuotojai,

Primername, kad iki gegužės 1-osios Jūs galite paremti Lietuvos pieno ūkių asociaciją, kurios kolektyviniais nariais yra „Žemaitijos pieno“ įmonių grupės įmonės ir ūkininkai, iki 2 procentų Jūsų pernai sumokėtos pajamų mokesčio sumos. Lėšos būtų skiriamos įmonių grupių darbuotojų, asociacijos narių ir kitų bendruomenės narių minimaliems socialiai priimtiniams poreikiams tenkinti, kvalifikacijai tobulinti, sveikatos priežiūrai užtikrinti, padėti nelaimės ar ligos atveju ir kt. Pernai tam skyrėme 17 tūkst. 504 litų.

Kur gauti prašymo blanką, ar galima jį užpildyti ranka?

Spaustuviniu būdu pagamintus prašymo blankus išduoda Lietuvos pieno ūkių asociacijos administracija arba apskričių valstybinės mokesčių inspekcijos ir jų teritoriniai skyriai (toliau — AVMI). Blankai yra pildomi ranka. VMI prie FM interneto svetainėje www.vmi.lt skelbiama prašymo FR0512 forma skirta pildyti kompiuteriniu būdu.

Ką privalo atlikti asmuo, norintis per pajamų mokestį suteikti paramą asociacijai?

Gyventojas, apsisprendęs per pajamų mokestį suteikti paramą Lietuvos pieno ūkių asociacijai, turi užpildyti nustatytos formos FR0512 prašymą (toliau — Prašymas), kurį gali pateikti teritorinei VMI vienu iš kelių būdų: elektroniniu būdu,

įteikiant tiesiogiai teritorinės VMI atsakingam darbuotojui arba išsiųsti paštu užklijuotame voke. Vokais ir pašto ženklais aprūpinsi nemokamai.

Prašyme gyventojas turi nurodyti savo vardą, pavardę, asmens kodą, nuolatinę gyvenamąją vietą (adresą) ir tokius duomenis apie paramos gavėją:

— teisės aktų nustatyta tvarka suteiktą juridinio asmens identifikacinį numerį (kodą);

— ataskaitinį mokestinį laikotarpį (2013 m.) ir paramos gavėjui prašomą pervesti pajamų mokesčio dalį procentais (iki 2 procentų).

Šiuos veiksmus gyventojas turi atlikti pasibaigus kalendoriniams metams iki kitų metų gegužės 1 dienos. Toks yra prašymo pateikimo galutinis terminas (pavyzdžiui, 2013 metų mokestinio laikotarpio — iki 2014-05-01).

Lietuvos pieno ūkių asociacijos rekvizitai: įmonės kodas 180878484, buveinės adresas: Luokės g.73, Telšiuose. Telefonai pasiteirauti: (8~444) 22219 (Renata), 8~610 08187 (Rigilda).

Skiriantysis 2 proc. sumokėtos savo pajamų mokesčių sumos žmogus „nepraranda nė cento“, tačiau geros valios dėka paremia savo bendruomenės narius, kuriems ta parama labiausiai reikalinga. Tik su Jūsų pagalba mes galime nuveikti daugiau.

Iš anksto dėkojame.
LPŪA valdyba

Specialistas pataria ir konsultuoja

Pieno užteršimo mikroorganizmais šaltiniai

Dr. Danguolė Urbšienė

Karvės tešmuo. Ir sveikame tešmenyje visada būna truputis tešmens audinio baktericidinėms savybėms atsparių mikrobus. Pienas, kuriame yra vien tik tešmens mikrofloros, vadinamas aseptiniu. Tokio pieno 1 ml esti nuo kelių šimtų iki 5000 mikrobus. Jie į tešmenį patenka pro spenio kanalėlį. Senesnių karvių šį kanalėlį uždarančios raumenys yra silpnėsni negu jaunesnių, todėl ir mikrobus pro jį į tešmenį patenka lengviau. Mikrobus tešmenyje laikosi spenio kanalėlyje ir spenio cisternoje, o gilesnėse tešmens dalyse (alveolėse) paprastai jų nebūna, nes jų veikimą slopina baktericidinės pieno medžiagos. Dauginasi tik lizocimui atsparūs mikrobus, kurie sudaro pastovią tešmens mikroflorą. Jų rūšinė sudėtis ir kiekis yra pastovūs. Tai įvairūs mikrokokai, rečiau — lazdelinės bakterijos. Nuo jų beveik nepriklauso pieno kokybė. Tačiau kartais, sužalojus tešmenį ar susilpnėjus gyvulio imunitetui, į tešmenį patenka ir kitų bakterijų, dėl kurių pakinta pienas ar karvė suseraga mastitu.

Karvės oda. Tai vienas svarbiau-

sių pieno užteršimo mikrobais šaltinių. 1 cm 2 mėšlu ir įvairiais nešvarumais užterštos odos yra milijonai įvairių mikrobus. Tinkamai prižiūrint karvių odą ir tešmenį, mikrobus skaičių piene galima sumažinti 10 – 20 kartų.

Pakratai. Juose būna įvairių bakterijų (pieno rūgšties, puvimo), mielių ir pelėsių. Šie mikrobus į pieną gali patekti su pakratų dalelėmis arba dulkėmis. Durpių pakratuose mikrobus yra mažiau (1 g — iki 115 mln.), bet durpės labiau dulka negu šiaudai, labiau užteršia gyvulių odą, todėl melžiamoms karvėms kreikti mažiau tinka. Nepakankamai kreikiant, karvės oda ir tešmuo užsiteršia mėšlu.

Pašarai. Daug dulkių, o kartu ir mikrobus, į tvartų orą patenka nuo stambiųjų pašarų, kurie dažnai esti užteršti.

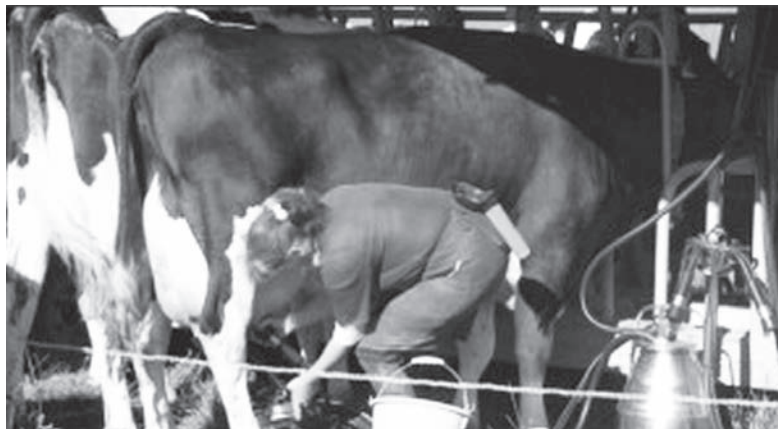
Mėšlas. Pieną mikrobais labai užteršia į jį patekę mėšlo gabalėliai, srutų lašeliai, nes jų 1 g yra keletas milijardų įvairių mikrobus.

Musės. Ant vienos musės gali būti iki milijono mikrobus. Jų kūno paviršiuje esti įvairių bakterijų (streptokokų, stafilokokų, puvimo ir kt.), įvairių grybų ir aktinomicečių. Tarp jų gali būti ir patogeni-

nių, todėl pieną reikia saugoti nuo musių tiek melžiant, tiek perdirbant. Ant melžėjų ir kitų pieno fermos darbininkų rankų, ypač panagėse, odos įtrūkimuose, žaizdelėse, visada yra įvairių mikrobus. Čia nustatoma įvairių kokių, puvimo bakterijų, Escherichia coli ir net patogeninių bakterijų. Melžėjos gali sirgti įvairiomis infekcine ligomis, taip pat gali būti patogeninių mikrobus nešiojos. Ypač pavojingos yra salmonelės, dezinterijos ir kitos bakterijos, sukeliančios žmonių ligas.

Pieno indai, melžimo linijos ir aparatai, jeigu yra blogai išplauti ir išdezinfekuoti, gali tapti pieno užteršimo mikrobais šaltiniu. Blogai išplautuose induose ir melžimo įrenginiuose lieka pieno likučių, kuriuose dauginasi įvairūs mikrobus. Į pieną mikrobus gali patekti iš nešvaraus vandens, kuriuo plaujami indai ir įrenginiai.

Bakterijų dauginimasis piene. Bakterijos pradeda daugintis, pasibaigus baktericidinei pieno fazei. Normaliai pieno mikroflorai daugintis palankiausia yra 300C temperatūra. Kai ji 0–50C, tarpsta psichofiliniai mikrobus: įvairios fluorescencinės bei kai kurios puvimo bakterijos, ardančios baltymus. Kai yra 5–100C temperatū-



ra, be šių bakterijų, dauginasi Priteus vulgaris, baltymus skaldantys mikrobus ir šarmines medžiagas gaminančios bakterijos. Puvimo bakterijoms skaldant baltymus, pienas ne tik įgauna nemalonias kartų skonį, bet ir tampa nuodingu. Esant 10–150C temperatūroje jau pradeda daugintis pieno rūgšties streptokokai, ir pienas pamažu rūgsta. Kai yra 15–250C temperatūroje ypač padaugėja pieno rūgšties streptokokų. Jie, gamindami pieno rūgštį, nustelbia kitus mikrobus. 25–300C temperatūroje tarpsta ne tik pieno rūgšties streptokokai, bet ir kai kurios pieno rūgš-

ties lazdelinės bakterijos. 30–400C temperatūra palanki Escherichia coli ir pieno rūgšties lazdelėms, o 40–500C — termofilinėms pieno rūgšties bakterijoms.

Kambario temperatūroje (15–200C) pasireiškia 4 mikrobus dauginimosi fazės. Pasibaigus baktericidinei fazei, prasideda mišrios mikrofloros fazė, trunkanti apie 12 valandų. Po to prasideda antroji fazė — pieno rūgšties streptokokų, po to trečioji — pieno rūgšties lazdelinių bakterijų, kurios ne tokios jautrios pieno rūgščiai, dauginimosi fazė. Ketvirtoji fazė — mielių ir pelėsių dauginimosi fazė.

www.pienoukis.lt

Prekyba visomis stogų dangomis:

- * Plieninės stogų ir fasadų dangos;
- * Šiferio lakštai;
- * Lietaus nuvedimo sistemos;
- * Daugiasluoksnės „sendvič“ tipo plokštės;
- * Stogų dengimo darbai;
- * Angarų statyba;
- * Nemokamai sudarome samatą.

Telefonai: 8~646 71888; 8~645 22275

El. paštas: info@lindestus.lt

Prisiminkime balandžio mėnesio šventes

Senieji mėnesio pavadinimai — Žiedų, Sultekis, Gegužinis, Karvelinis, Biržėtas, Velykų

MELŲ DIENA (balandžio 1 d.) — išdaigų ir juoko diena — seniau kaime vadinta Prima aprilis, Melagiaus arba Šido diena.

ŠVENTASIS IZIDORIUS (balandžio 4 d.) arba Izidorius Artojas (1070-1130), gyvenęs Ispanijoje, tarnavo pas ūkininkus, išgarsėjo doru gyvenimu, pasiaukojimu kitiems, artimo meilės darbais. Izidorius skulptūrose būdavo vaizduojamas su šiaudine skrybėle ant galvos, drobiniais marškiniais ir su sėtuve rankose, kartais — ariantis dviem arkliais ir iš paskos lydimas angelo. Lietuvoje jis — artojų globėjas; kaime artojai tądien būtinai turėdavę nusivalyti plūgus, žagrės noragus. Kai kur tai — ir ypatinga Pirmosios vagos diena. Pabučiavęs žemę, artojas išversdavo pirmąją vagą, kurią užversdavo atgal. Lietuvoje tai būdavo ir pirmoji žirnių sėjos diena. Taip pat buvo paprotys šią dieną šventinti laukus, saugant nuo sausros ir ledų.

Šventasis Izidorius minimas ir gegužės 15 d. — šią dieną nuo senovės lietuviai pažymėdavo sėjos pabaigą.

VERBŲ SEKMADIENIS (kilnojama data, savaitė prieš Velykas, šiemet — balandžio 13 d.) — tai prisiminimas Kristaus žengimo į Jeruzalę, kai minios kėjo Jam po kojomis palmių šakas. Ši diena vadinama ir Viešpaties kančios sekmadieniu; jis sujungia Kristaus karališko triumfo pranašystę ir jo kančios paskelbimą — į garbę reikia pereiti per kančią...

Verba — šventės ženklas, dirbtiniai „pražydinga“ šakelė simboli-zuoja Gyvybės medį. Tai ir atgimstančios augmenijos, gamtos gyvybinės jėgos simbolis. Tikima, kad šią dieną pašventintų anksčiausiai pavasarį sprogtančių ar visžalių augalų šakelės neša jomis paliestiesiems visokią sėkmę. Tikraja verba vienu laikomasi tik kadagys, kitur — beržo ar žilvičio šakutė su „kačiukais“; vienu augalai puošti popierėliais, kitur — kaspinais. O pačios puošniausios — tai Vilniaus verbos, — ant medinio kotelio iš sausų augalų supintos spalvingos įvairiašakės ryškios. Ryškiausias Verbų sekmadienio paprotys — tai plakimas verba, sakant, maždaug: „Ne aš pla-

ku, verba plaka!“ Visad pabrėžiama, kad plakėjas yra toji šakelė, kuria plakama, — verba, o ne žmogus. Kitos indoeuropietiškos kulties tautos irgi pasitikdavo pavasarį, pašventindamos sprogtančių pumpurų šakelę. Kai metų pradžia buvo perkelta iš pavasario į žiemos saulėgrįžą, tokia šakelė tapo kalėdine eglute.

DIDYSIS TREČIADIENIS mūsų laikais jau nėra švenčiamas, tačiau dar XIX a. pabaigoje šią dieną žmonės minėjo, laikėsi „sausos“ pasninko, t.y. nevalgė mėsos ir pieno produktų. Nuo Didžiojo trečiadienio vaikai vilkdavo aplink bažnyčią „silkę“, ją „plakdavo“ botagais — tai turėjo priminti, kad nuo Didžiojo ketvirtadienio prasideda griežtas pasninkas — bus nevalia valgyti net žuvies, silkės.

DIDIJŲ KETVIRTADIENI (šiemet — balandžio 17 d.) prisimenama Kristaus paskutinė vakarienė su mokiniais, kurios metu buvo įsteigtas Švenčiausias Sakramentas, Eucharistija, Komunija; taip pat — Iššventinimo Sakramentas — mokiniams buvo suteikta galia atleisti atgailaujantiems jų nuodėmes.

Liaudyje Didysis Ketvirtadienis dar vadintas Švartuoju, mat šią dieną turėjo būti užbaigiami visi tvarkymosi darbai, o vakare — maudomasi pirtyje. Tikėta, kad šią dieną, dar prieš saulėtekį, išsimaudžius upėje ar ežere, išstisus metus prie žmogaus nekibs jokia liga.

DIDIJŲ PENKTADIENI (šiemet — balandžio 18 d.) prisimenama Kristaus kančia ir mirtis ant kryžiaus. Tai vienintelė metų diena, kai bažnyčiose nelaikomos šventosios Mišios. Laikomasi pasninko ir abstinencijos; vakarop renkama į Viešpaties kančios liturgiją, kurios centre — šventojo kryžiaus pagerbimas.

DIDYSIS ŠEŠTADIENIS (šiemet — balandžio 19 d.) — tai diena, kai Bažnyčia budi prie mirusio savo Viešpaties kapo, apmąstydama Jo mirties prasmę. Šeštadienio vakare, nusileidus saulei, pradedamos Velyknakčio apeigos: budėjimas (vigilija), šventinama ugnis ir vanduo, krikštijami suaugusieji, atnaujinami krikšto pažadai. Vigilija baigiasi neišbrės-

kus rytui, šiomis apeigomis prasideda Prisikėlimo sekmadienis — Velykos.

Lietuvos kaime krosnys namuose nebūdavo kuriamos, kol iš bažnyčios neatnešta atnaujintoji velykinė ugnis. Parnešę žarijų, gesindavo krosnyje senąją ugnį ir įpūsdavo naująją, kurią stengėsi išlaikyti iki Sekminių arba net kitų Velykų. Tikėjo, kad Velykinė ugnis apsauganti nuo žaibo, nešanči laimę ir santarvę.

Švęstu vandeniu šlakstomi velykiniai valgiai, trobesiai, gyvuliai, medžiai, šulinys, laukai, sėkla.

ŠVENTOS VELYKOS (šiemet — balandžio 20 d.) — svarbiausioji krikščioniškojo pasaulio šventė, Jėzaus Kristaus prisikėlimo iš mirties minėjimas. Nuo penktadienio iki sekmadienio trukusią tylą galingu skambesiu suvirpina Prisikėlimo pamaldų varpai. Velykos yra kilnojama šventė, visada švenčiama pirmąjį mėnulio pilnaties sekmadienį po pavasario lygiadienio (taip visos Bažnyčios susitarė Niekos susirinkime 325 m.; žydu kalendoriuje tuomet švenčiama Pascha).

Pirmosios Velykų dienos vakare kaimo vaikai susirinkdavo į būrį „lalauninkų“ — lankydamo kaimynus su gerais linkėjimais, palydimais dainomis ir muzika. O ypač gražias dainas lalauninkai išgiedodavo prie tų namų, kur gyvena mergaitės. Antrą Velykų dieną jau mažiukai vaikai eidavo kiaušiniauti. Porą gražiausių margučių gaudavo iš krikšto mamos. Dar tą pačią dieną prosenovišku papročiu namų šeimininkui plaunamos rankos, o šeimynykščius galima aptaškyti vandeniu. Jaunimo džiaugsmui — sūpuoklės. Dzūkijoje merginos „šokdavo lenton“ — supdavosi ant lentos, permestos per kokį rąstgalį.

Trečia arba ketvirta Velykų diena — Ledų diena. Kad ledai javų vasarą neiškapotų, negalima liesti žemės: arti, akėti, net kuolo žemėn kalti. Visa savaitė tarp Velykų ir Atvelykio — didžiausių krikščioniškų iškilnių laikas, kurį galima vadinti viena Šventąja diena; taip pat ji vadinama gailėstingumo savaitė. Šia savaitė prasideda 50 dienų trunkantis Velykų lai-

kas, kuris baigsis Sekminių sekmadienį.

ŠVENTASIS JURGIS (balandžio 23 d.) — III a. gyvenęs riteris, krikščionis kareivis, nukankintas (303 m.) Palestinoje. Jurgis buvo nužudytas dėl savo tikėjimo. Pasakojimas, kad jis išlaisvino karalaitę nuo slibino, yra mitinis motyvas, sukurtas pagal kitų slibino nugalėtojų — Persėjo, Indro, Zigrido — legendas. Jurgio kultas, prasidėjęs Bizantijoje, paplito po visus Rytus nuo Gruzijos iki Abisinijos. Jis — antrasis Lietuvos globėjas. Savo globėju Jurgį buvo pasirinkę viduramžių kryžiaus žygių dalyviai, taip Šv. Jurgio kultą išplatinę po visą Europą. Jį globėju yra pasirinkę kariai, ūkininkai ir skautai.

Bažnytinio meno kūriniuose Šv. Jurgis vaizduojamas su šarvais, raitas ant balto žirgo ir ietimi smeigiantis slabiną.

Liaudies sąmonėje šventasis Jurgis persipynęs su pavasariu Perkūnu. Perkūno pirmasis sugriau-dėjimas išgyventas kaip didelės religinės reikšmės įvykis. Tik jo su-laukus galima pradėti dirbti žemę, sėti, sodinti, gultis ant žemės, vaikščioti basam.

ŠVENTASIS MORKUS (balandžio 25 d.) — vienas iš 4-ių evangelistų. Mūsų krašte jis laikytas žemės ir derliaus globėju. Tai ir didžiųjų maldavimų metas, vadinamosios Kryžiaus (kryžios) dienos. Būdavo einama prie kaimo bei kapinačių kryžių, giedant litanijas, giesmes, meldžiant, kad Dievas saugotų laukus, kad duotų gerą derlių, kad „nukreiptų stagią mirtį“. Liaudyje tai — Sėjos pradžia, kai kur vadinta Daržų diena.

ATVELYKIS (šiemet — balandžio 27 d.) — tai pirmasis sekmadienis po Velykų.

Lietuvoje ši diena dar vadinta Velykėlėmis, o senovinis šventės pavadinimas — Pravadai. Liaudies papročiuose daug bendro su Velykomis — jaunimas žaisdavo dažytais kiaušiniiais, krikštavaikai gaudavo margučių, kai kur miegantys ryte plakti verbomis.

GYVYBĖS DIENA (šiemet — balandžio 27 d.). Nuo 1998 m. Pasaulinė gyvybės diena švenčiama kasmet paskutinį balandžio sekmadienį, siekiant priminti kiekvieno žmogaus gyvybės vertę.

INFORMACIJA PIENO GAMINTOJAMS

Nuo 2014 m. kovo mėnesio pieno gamintojai, tiekiantys pieną „Žemaitijos pienui“, palankiomis sąlygomis ir kainomis gali įsigyti rulonavimo plėveles: Ultra Stretch PRO (Vokietija), Silo Power Stretch Film (Portugalija), TRIOWRAP (Švedija) bei kitų; tinklęly presuoti (yra dviejų matmenų 1,23x3600 m ir 1,25x3600 m) ir kitus produktus, reikalingus silosui ir šienainiui gaminti. Dėl išsamesnės informacijos kreipkitės į žaliavos pirkimo vadybininkus.

Skelbimai

Parduoda

Technika

Traktorių T-40 AM (1993 m., kaina 6800 Lt), mažai naudotą JUMZ variklį (dirbęs 800 moto/val., kaina 2500 Lt), savos gamybos traktorių su MTZ-80 varikliu (kaina 5200 Lt), T-40 variklį (kaina 2200 Lt). Tel. 8~613 34236.

7 tonų kratytuvą ir 4 tonų traktorinę priekabą. Tel. 8~610 42246.

Traktorius dalimis: MTZ-52, T-16, JUMZ bei traktorių variklius: MTZ-80, T-40, PERKINSON (4 cilindrus), MTZ-82 varomuosius priekinius tiltus. Tel. 8~616 11789.

Ryšulinį presą „Forstrit 454“ arba keičia į traktorinę priekabą. Tel. 8~616 95823.

Tvarkingą traktorių „Canada“, keltuvaž, kabinamą traktoriaus gale; šieno šiaudų pūstuvą, sukamą nuo traktoriaus su pakraikomu galu. Kainos sutartinės. Tel. 8~656 90063.

Gyvulius

Lietuvos sunkiųjų veislės eržilus (10-23 mėn., kaina nuo 1000 iki 3000 litų). Tel. 8~618 10285.

Kitas prekes

„Delaval“ pieno šaldytuvą: talpa — 1 tona, pagaminimo data — 2006 m., 2 KW galingumas. Kaina 5000 Lt. Tel. 8~675 46044 (Rietavo r. sav.).

Aliuminę 500 l statinaitę. Tel. 8~616 95823.

Vokišką 14 tonų priekabą; rulonų vyniotuvą „Tanko“ (ima per šoną); purkštuvą „Hardi“ (600 l); automobilį AUDI 100 C4 (turbo dyzelis); mašininę priekabėlę (3,5 m ilgio, 1,80 m pločio); vokišką pievų lygintuvą (5,20 m); dyzelinį generatorių; betono maišyklę; traktorių T-150 ir E 302 įvairias dalis; belukštes avižas (apie 7 tonas). Tel. 8~662 44960.

6 tonas miežių. Kaina 580 litų. Tel. 8~611 51306.

Šienainį baltuose rulonuose. Tel. 8~616 86617.

Perka

Technika

Grūdų valomąją „Petkus gigant“, purkštuvą „Hardi“ (1000 l). Tel. 8~662 44960.

Gyvulius

Pieningas karves, telyčaitę. Tel. 8~662 44960.



30-ojo gimtadienio proga:

Edmundą Bumblauską — autoelektriką;
Andrių Staškauską — vairuotoją laborantą;
Inga Šiaučiulytę — pardavėją kasininkę (UAB „ČIA Market“);
Vytautą Oleškevičių — „Pik-Nik“ rinkodaros ir pardavimų vadovą (ABF „Šilutės Rambynas“);
Gintarę Mamkaitienę — meistro padėjėją (ABF „Šilutės Rambynas“).

35-ojo gimtadienio proga:

Alfonną Vainavičių — produkcijos atrinkėją;
Romą Sarafinavičių — vairuotoją vadybininką;
Kristiną Maželytę — kokybės vadybininkę (UAB „BMVK“).

40-ojo gimtadienio proga:

Evaldą Laurinavičių — elektrokrautuvo vairuotoją;
Laimoną Deveikį — Telšių filialo vadovą;
Vilmą Mažvilienę — užsakyimų priėmėją;
Vygandą Ledžių — apsaugos darbuotoją;
Loretą Kiulienę — pardavėją kasininkę (UAB „ČIA Market“);
Nomedą Lukauskienę — pardavėją kasininkę (UAB „ČIA Market“);
Rasą Jastrumskienę — pardavėją kasininkę (UAB „ČIA Market“).

45-ojo gimtadienio proga:

Arvydą Andriušką — šaltkalvį-elektrokaro vairuotoją;
Dalių Rimkų — vyr. sandėlininką;
Edmundą Zelbą — produkcijos atrinkėją;
Laimutį Rakauską — vairuotoją ekspeditorių;
Henriką Araškevič — vairuotoją ekspeditorių;
Ireną Mašalkienę — pieno surinkėją;
Edmundą Šviežiką — gamybos darbininką (UAB „BMVK“);
Benjaminą Plaušką — kūrį, amoniakinės kompresorinės mašinistą (ABF „Šilutės Rambynas“).

50-ojo gimtadienio proga:

Joną Bagdoną — aparatininką;
Praną Mikalauską — šaltkalvį;
Rasą Tamošaitienę — pieno surinkėją;
Remigijų Eringį — operatorių;
Zitą Zavelovienę — pieno surinkėją;
Birutę Gaurilovienę — pardavėją kasininkę (UAB „ČIA Market“);
Dalią Mauricienę — sandėlio vedėją (ABF „Šilutės Rambynas“).

55-ojo gimtadienio proga:

Iriną Vilčiauskienę — produkcijos atrinkėją;
Nijolę Petkienę — gamybos darbininkę;
Petrą Balsį — vairuotoją ekspeditorių;
Zitą Skodminienę — pieno surinkėją;
Raimondą Viliūną — vairuotoją ekspeditorių;
Elvyrą Žilienę — pardavėją kasininkę (UAB „ČIA Market“);
Loretą Kasperavičienę — pardavėją kasininkę (UAB „ČIA Market“);
Valentiną Martinkevič — pardavėją kasininkę (UAB „ČIA Market“);
Vidą Arienę — pardavėją kasininkę (UAB „ČIA Market“);
Antaną Petravičių — įrengimų priežiūros šaltkalvį derintoją (ABF „Šilutės Rambynas“);
Kęstutį Dragenį — šaltkalvį elektriką (ABF „Šilutės Rambynas“).

60-ojo gimtadienio proga:

Rasvytą Jonušaitienę — pieno surinkėją.

65-ojo gimtadienio proga:

Emiliją Valeriją Jasaitę — valgyklos vedėją.

10 metų darbo sukakties proga:

Albiną Petrąitį — operatorių;
Jurgitą Dacytę — užsakyimų vadybininkę;
Mindaugą Mikutą — gamybos darbininką;
Nijolę Jarutienę — gamybos darbininkę;
Renatą Činskytę — buhalterę;
Romą Petreikį — gamybos darbininką.



Telšių sūrininkus džiugina kasmet didėjanti kietojo sūrio DŽIUGAS paklausa Lietuvoje ir stiprėjantis pirkėjų lojalumas savo krašto produkcijai. Tuo įsitikinta ir šiemet Lietuvos prekybos įmonių asociacijos suorganizuotame konkurse „Populiariausia prekė 2013“, kur puikiai įvertintas ŽEMAITIJOS PIENO bendrovėje gaminamas kietasis sūris DŽIUGAS Mild, brandintas 12 mėn.

Ypač žemaičius pamalonino žinia, jog trečius metus iš eilės pagrindinių vertintojų - daugybės pirkėjų nuomone, Lietuvoje nėra populiariausio už DŽIUGĄ kietojo sūrio.

Išskirtinėmis skonio savybėmis ir nepriekaištinga kokybe garsėjantis sūris DŽIUGAS ne tik įsitvirtino tarp populiariausių prekių mūsų šalyje, bet ir tapo vienu Lietuvos simbolių, nes dažnai vežamas kaip gaudi dovana į svečius šalies draugams, verslo partneriams ar ten išvykusiems artimiesiems.

ŽEMAITIJOS PIENO sūrininkai nuoširdžiai dėkoja pirkėjams už pasitikėjimą ir svarų jų darbo įvertinimą. Tai skatina ir toliau kurybiškai bei optimistiškai nusiteikti ir nuolat džiuginti savo klientus nepriekaištinga produktų kokybe ir naujovėmis.



Sūris Džiugas – ir vėl populiariausias Lietuvoje!

Pik-Nik®

TIK 46 SEKUNDES PER TU GALI LAIMĖTI 10.000 EURŲ SAVO SVAJONEI ĮGYVENDINTI!

✓ Pirk „Pik-Nik“.
 ✓ Treniruokis namuose plėšdamas „Pik-Nik“ sūrio dešrelę.
 ✓ Filmuok šiuos įvykius.
 ✓ Suplėšęs „Pik-Nik“ greičiau nei per 46 sekundes, atsiųsk filmuotą medžiagą pasiplesom@zpienas.lt ir lauk pakvietimo į čempionatą „Pasiplėšom“.
 ✓ Pagerink rekordą ir laimėk 10000 eurų.

Pasiplėšom!

www.pik-nik.lt

UAB „Čia Market“, sėkmingai valdanti visoje Lietuvoje prekybos tinklą „Čia“, šiuo metu ieško:

- išsinuomoti komercinės paskirties ar kitos paskirties nekilnojamąjį turtą;
- pirkti komercinės paskirties ar kitos paskirties nekilnojamąjį turtą;
- išsinuomoti komercinės paskirties ar kitos paskirties žemės sklypus;
- pirkti komercinės paskirties ar kitos paskirties žemės sklypus.



Tel.: 8 444 22355
 Faks.: 8 444 22341
 Mob. tel.: 8 686 35004
 El.p.: a.kristinaitis@ciamarket.lt



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 Baniene;
 Diana Abelkienė; Irena Baltrušaitienė;
 Jolanta Bitinienė; Rimantas Banevičius;
 Mindaugas Čejauskas.

Spausdino Šiaulų „Titnago“ spaustuvė.
 2 sp. l. Leidžiamas
 nuo 1995-09-23, kartą per mėnesį.
 Tiražas 3200 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 8–684 78390; 8–610 08187; rašyti el. p.: dackeviciene@gmail.com, lpuu.info@gmail.com

ISSN 1648-777X



Draugaukime: Legendinis sūris DŽIUGAS



Leidinyas platinamas Lietuvos pieno ūkių asociacijos nariams, AB „Žemaitijos pienas“ darbuotojams ir pieno tiekėjams