

Šiame
numeryje
skaitykite

3 psl.

Piliakalnių žemė neša
kaip ant sparnų

4 psl.

Jiems rugsėjis —
neeilinių gimtadienių
mėnuo

5 psl.

Maisto ir vandens
derinimas — tikras menas

„Čia Market“
prekybininkai
pradžiugino moksleivius

6 psl.

Veteranės ir šiomet —
tarp geriausiųjų

7 psl.

Melžėjų varžytuvės
Plungės krašte

8 psl.

Sūris DŽIUGAS — ir
profesionalams, ir pop
žvaigždėms

„Žemaitijos pieno“
valdyba sveikina

Karvutei negailėsi — pats daugiau turėsi



Rolanda ir Vladas Vasiai prie anūkėliams skirto žaidimų namelio.

Rūpintis piendavių gerove — nerašyta Rolandos ir Vlado Vasių, ūkininkaujančių Varnių seniūnijos Drobūkščių kaime, taisyklė.

Algirdas Dačkevičius

Drobūkščiai — artimesni Vladui, nes jo gimtinė netoliese — Mažo-

jo Palūksčio kaime. Jo profesija — elektrikas. Rolanda — telšiškė, vasaras leidusi, kaip pati sako, pas babūnėles, netoli Telšių. Ji — buvusi pedagogė, ko gero, net

nesvajojusi tapti ūkininke.

Gyvenimas viską sudėliojo pagal savo scenarijų. Vyras darbuosi buvusioje „Žemės maitintojos“ kolūkyje, vėliau — Varnių žemės ūkio bendrovėje. Šeima kūrėsi kolūkiniame name, kuris vėliau sudegė, bet nagingasis Vladas per labai trumpą laiką pasis-

tengė, kad būtų žiemojama po savo stogu.

Vasai rimtai ūkininkauja apie dešimtmetį. Prieš tai Vladas buvo įkūręs savo medienos įmonę. Pienininkystės verslą pradėjo turėdami 12 karvūčių.

(Nukelta į 2 psl.)

SVEIKINAME

geriausius rugpjūčio mėnesio ūkininkus pagal skirtingas superkamo pieno kiekio grupes

Pirmoje grupėje

(per dieną parduoda nuo 50 iki 199 kg natūralaus pieno)
Janina Kristutienė — Kantenių k., Nevarėnų sen., Telšių r.

Antroje grupėje

(per dieną parduoda nuo 200 iki 499 kg natūralaus pieno)
Stasys Vydeika — Kugių k., Židikų sen., Mažeikių r.

Trečioje grupėje

(per dieną parduoda nuo 500 iki 999 kg natūralaus pieno)
Albina Pocevičienė — Ukrių k., Židikų sen., Mažeikių r.

Ketvirtoje grupėje

(per dieną parduoda nuo 1000 iki 1999 kg natūralaus pieno)
Kostas Kasparavičius — Patumšalių k., Viešvėnų sen., Telšių r.

Penktoje grupėje

(per dieną parduoda nuo 2000 kg ir daugiau natūralaus pieno)
Robertas Marcinkevičius — Šalpėnų k., Veiviržėnų sen., Klaipėdos r.

Geriausio ekologiško pieno gamintojas

Pranciškus Razutis — Balsėnų k., Veiviržėnų sen., Klaipėdos r.

Apie pieno sektoriaus būklę Europoje ir Lietuvoje

2016 m. rugpjūčio mėnesį Lietuvoje pieną supirko 59 įmonės
Informacija apie mokėtą pieno supirkimo kainą 2016 m. rugpjūčio mėnesį



Natūralaus pieno kaina 2016 m. rugpjūčio mėn. mokėta pieno gamintojams, parduodantiems daugiau kaip 40 t pieno per mėnesį, (Eur už t)



Karvutei negailėsi — pats daugiau turėsi

(Atkelta iš 1 psl.)

Pirmiausia dalyvavo Pieno ir Nitratų direktyvų programose, taip pat trijose Žemės ūkio valdų modernizavimo programos etapuose. Tvirčiau pasijuto įsigiję šaldytuvą. Nuo tada ir pieno kokybė žymiai pagerėjo. Ji ir iki šiol puiki, nes sutuoktiniai perprato pienininkystės verslo sėkmę: piendavių genetiką, šėrimą ir bandos valdymą. Žinoma, kol perprato visus niuansus, reikėjo daug pastangų. Sutuoktiniai labai žingeidūs, todėl pasisemti patirties vykdavo ne tik pas savo kolegas ūkininkus, bet ir dalyvaudavo įvairiausiuose seminaruose. Domino ne tik mūsų šalies specialistų, bet ir užsieniečių lektorių paskaitos. „Kartais mes, mažiukai, laikantys 21-24 piendaves, seminaruose sėdėdavome vieninteliai tarp stambiųjų ūkininkų, turinčių po keletą šimtų karvių. Tačiau tai mums netrukė atsirinkti reikalingiausią informaciją, kurią sėkmingai pritaikydavome savo ūkyje“, — pasakojo Rolanda.

Ūkininkų banda kontroliuojama, jie dalyvauja kasdienėje pieno mėginių atrinkimo tvarkoje ir priklauso Lietuvos galvijų veisėjų asociacijai (LGVA). Iš piendavių vidutiniškai melžia po 11 tonų pieno per metus ir net dvejetą metų paeiliui buvo geriausieji tarp LGVA narių 21-30 karvių grupėje Lietuvoje. Pieno kokybė puiki: riebumas — apie 4,4 proc., baltymingumas — apie 3,38 proc.

Vasiai prisimena savo ūkyje Lietuvos galvijų veisėjų asociacijos (LGVA) iniciatyva surengtą respublikinį seminarą, į kurį iš įvairių šalies vietovių atvyko apie 60 ūkininkų. Tuomet LGVA vadovas dr. Edvardas Gedgaudas akcentavo, o šeimininkai akivaizdžiai parodė, kad ir nedidelis šeimos ūkis gali sėkmingai verstis, dirbti socialiai atsakingai, drąsiai projektuoti ateitį. Po seminario užmegzta daug naudingų kontaktų, o vėliau ūkininkų buliukus pirkėjai graibstyte išgraibstydavo.

„Teorija ir praktika ne visuomet eina greta, reikia mokėti atsirinkti

tai, kas naudingiausia pienininkystės versle“, — įsitikinusi Rolanda. Ūkininkai vadovaujasi kompetentingų įvairiausių sričių specialistų patirtimi. Jie patenkinti „Alltech Technologijos“ vadovo patarimais. Profesionaliai paruoštas piendavių šėrimo racionas, jo kruopštus laikymasis, leidžia stabiliai pasiekti aukštų pieno kokybės rezultatų. Žinoma, labai svarbu gera gyvulių sveikata, jų priežiūra, elgesys su piendavėmis.

„Pastebiu karvutę galvą nuleidusią ir ieškau jos negalavimo priežasčių“, — pasakojo Rolanda. Vyras jai antrino, pastebėdamas, jog žmona yra tapusi savotiška gyvulių daktare, todėl sutuoktiniai sunkiai ir beprisimena, kada jų bandą buvo aplankęs veterinarijos gydytojas. Tai sutaupo ir vieną kitą eurą. Tačiau gyvulių gėrėvės sąskaita Vasiai netaupo. „Gyvulius šerame tik aukštos kokybės pašarais, perkame brangius, bet gerus mineralinius priedus, žinoma, prieš tai kruopščiai išstudijavę jų sudėtį. Piendavėms netgi gerųjų bakterijų, kurios granuluotos gaminamos Trakuose, negailime. Tai labai stiprina gyvulių imuninę sistemą, padeda geriau pernešti vasaros karščių bangas, labai praverčia po apsiveršiavimo“, — pasakojo ūkininkė.

Pienininkystės versle reikalingas ne tik darbštumas, atidumas, bet ir kantrybė. Norint pasiekti rezultatą, reikia mokėti išlaukti. Jis kartais pasirodo po dviejų, trijų ar keturių mėnesių. Nors idealiausiai sutvarkysi gyvulių šėrimo racioną, po dienos kitos efekto nepamatysi. Ūkininkai su nuostaba žvelgia į tokius gaspadorius, kurie besukubėdami be reikalo nusivilia geromis naujovėmis. „Tokie ir melžia po 19 kg iš karvių per parą, kai mūsų pirmaveršės duoda po 40 kg“, — šypsodamasis į pokalbį įsiterpė šeimininkas.

Pasak Rolandos, norint sulaukti atsidėkojimo iš karvutės, reikia su ja susigyventi, tarsi įlįsti į jos vidų. Vasių piendavės, pasak šeimininkės, niekada neužgauliojamos.

„Gyvulys tau neatsidėkos, jeigu

Mieliausi apdovanojimai — iš „Žemaitijos pieno“ bendrovės.

jį skriausi: šūkai ar mojuodamas pagaliu aplink vaikščiosi“, — įsitikinusi Rolanda.

Ūkininkų karvės žiemą tvarte stovi ant kilimėlių, joms kvalifikuotas specialistas laiku nupjausto nagas. Nesutvarkysi jų — ir per metus prarasi po 1-1,5 tonos pieno. Ūkininkaujant būna ir ramių dienų, ir streso patiriama. „Kartais vaikstome tarsi ant peilio asmenų“, — prisipažįsta Rolanda.

Ūkyje naujovėms atviri keliai. Vasiai daug konsultuojasi su patyrusiais specialistais, o šie lengvai suranda kalbą su darbščiais žemaičiais, nes greitai pastebi, kad jų rekomendacijos sėkmingai įgyvendinamos. Be to, bendradarbiaujant su gyvulininkystės pašarų ruošimo įmonėmis, ieškoma optimaliausių variantų, deramasi. Taip irgi sutaupoma lėšų, kurios pirmiausia labiausiai praverčia piendavių gėrėvei. „Manau, kad karvutėms pas mus gera, eini per tvartą, o jos galvas iškišusios taip ir laukia paglostomos, pašnekinamos. Ir glostome jas, ir pašnekiname, abejingai pro šalį nepraeiname“, — šypsodamasi pasakojo Rolanda.

Pasak Vasių, keistai elgiasi tie ūkininkai, kurie sakosi neturį laiko, o greičiausiai nenori vykti į seminarus, kuriuose nemokamai gaunama naujausių ir vertingiausių žinių, pasaulinių pieno sektoriaus naujienų. Tokiems užsisėdėjusiems gaspadoriams paskui belieka dejuoti dėl savo nesėkmių, žinoma, nekaltinant savęs, o tik karvutes.

„Jeigu galvos ant pečių neturėsi ir nesuvoksi, kad pienininkystė tavo verslas ir pragyvenimo šaltinis, nuolat su savo neįveikiamomis problemomis atsimuši tarsi į sieną“, — mano Rolanda.

Pastaruoju metu ūkininkų žvilgsnis dar labiau krypta į piendavių genetikos gerinimą. Jiems svarbi nepriekaištinga pieno kokybinė sudėtis ir gyvulių sveikata. Ypač sužavėjo Kanados Brayden veislė. Šios veislės telyčaitės palengva turėtų įsilieti į dabartinę holšteinizuotų karvių bandą.

„Visiškai pritariu „Žemaitijos pieno“ reikalavimams tiekti bendrovei tik aukštos kokybės pieną, iš kurio būtų gaminami puikūs produktai. Sąžininga partnerystė su pieno perdirbėjais labai apsunkina ir ūkininkams, nes už kokybę gaunami priedai labai praverčia pienininkystės versle“, — sako Rolanda.

„Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininkas Valdas Adomaskas irgi negaili gerų žodžių sumaniams ir darbštiems ūkininkams. Jų įgyvendinamos naujovės ir pažangus požiūris į pienininkystės verslą atneša puikių rezultatų. Iš ūkininkų bandos kokybiško pieno gaminamas tituluojamas produktas — kietasis sūris DŽIUGAS.

Vasiai dirba dviese, dažnai po 16 valandų per parą. Rankinio darbo netrūksta ir piendaves melžiant aparatais, ir jas šeriant. Sutuoktiniui atitenka ir visi žemės ūkio darbai. Jie nudirbami labai sumaniai. „Tik nutirpus sniegui, patręšiu dobilienu, o šienapjūtę pradėdu anksti — gegužės mėnesį, kai žolė vitaminingiausia. Iš hektaro vešlios žolės pavyksta prisukti tiek rulonų šienainio, kiek kitas gauna iš 5 hektarų“, — pasakojo šeimininkas. Vadinas, laimima keleriopai: kuro ir laiko sėnaudų, mažiau dėvėsi technika, o svarbiausia — karvutės gauna ne štagarų, o puikios kokybės pašarų. Kadangi šiomet ūkininkai už-

tektinai apsirūpino pirmosios žolės pašarais, atolus atidavė kaimynams. Prisiruošiama ne tik šienainio, bet ir šieno. Pastaruoju šeriamos užtrūkusios piendavės ir telyčios. Pašarams auginama ir grūdinių kultūrų.

Sąžiningą ūkininkų darbą labai vertina „Žemaitijos pieno“ bendrovė. Vasiai net ketvertą kartų buvo pakviesti į geriausiųjų ūkininkų šventes Klaipėdoje, o dvejetą metų jų ūkis lyderiavo dešimtuose tarp pasiekusiųjų geriausių rodiklių pagal visus vertinimo kriterijus. Sutuoktiniai vyko į dovanotas turistines keliones: vienais metais Vladas — į Druskininkų kraštą, o kitais Rolanda — į Kretą. Jie yra dalyvavę ir konkurse „Metų ūkis“, kur 2011-aisiais pelnė trečiąją vietą ir buvo pagerbti Kaune. Už gerus darbus Vasiams netrūksta ir kitokių padėkų.

Šeimoje užaugo trejetas dukrų, visos baigė aukštuosius mokslus. Vitalija bakalauro diplomą įgijo Vytauto Didžiojo universitete, o ekonomikos žinias gilino magistrantūroje Kauno technologijos universitete. Dabar ji gyvena Kėdainiuose. Lina, baigusi Vilniaus universiteto Teisės fakultetą, įsikūrė sostinėje. Šių dukrų vyrai irgi baigė aukštuosius mokslus ir užima solidžias pareigas, bet atvykę į kaimą nėra baltarankiai. Jaunėlė Monika — arčiausiai tėvų. Ji, baigusi Vilniaus universitete biologijos studijas, dirbaujasi mikrobiologijoje Nepriklausomojo tyrimų laboratorijoje Telšiuose. Merginai šis darbas labai patinka, ypač ji vertina vadovės Gražinos Norkevičienės dalykinius patarimus.

Į Drobūkščius pasisvečiuoti atvyksta ir trejetas anūkių. Nagin-gasis senelis jiems net specialią trobelę surentė, kad būtų kur padūkti.

Darbštūs ir šviesūs ūkininkai Rolanda ir Vladas Vasiai gyvena Drobūkščiuose. Nedidelė jų karvių banda — šiuo metu 21 piendavė, bet savo sumanumo dėka pieno primelžia tiek, kiek kiti iš 50 karvių. Užtat šiandien Vasiai pasididžiudami gali pasakyti, kad savo karvučių pieno kokybės rodikliais jau prisivijo ir vokiečius. Ypač sunkiai išmatuojama pienininkystės versle šeimininkės įvairialypė patirtis, kuria ji mielai ir dosniai dalinasi su atvykstančiais į ūkį kolegomis.

Piliakalnių žemė neša kaip ant sparnų

Šilalės kraštas garsėja piliakalnių gausa — daugiausia jų mūsų šalyje stūkso. Vadinasi, žemaičiai iš amžių glūdumos buvo orūs, savo kraštą mylintys ir už jį kovojantys žmonės. Tai jie pirmieji pastodavo kelią veržtis į Lietuvos gilumą šarvuotiems atėjūnams kryžiuočiams.

Algirdas Dačkevičius

„Piliakalnių krašte sumaniau ir aš supilti simbolinį piliakalnį“,— ranka mostelėjo į didžiulį žemių kalną gretimais Šilalės, Gubrių kaime, gyvenantis Steponas Vištartas, garsiosios olimpietės, laimėjusios bronzos medalį, Donatos Vištartaitės tėvas.

Tai ši mergina su Milda Valčiukaite privertė šoktelti visą Lietuvą prie televizijos ekranų, mat nedau-gelis tikėjo tokia irkluo-tojų sėkme. Jos pirmosios praskynė kelią Rio de Žaneiro olimpiadoje tolimesnėms lietuvių pergalėms.

O ar tikėjo tokia sėkme Vida ir Steponas Vištartai? Pasak tėvo, Donata — daugkartinė Lietuvos, vienąkart pasaulio bei dukart Eu-ropos čempionė, bet olimpinėse žaidynėse vyrauja visai kitokia dvasia. Čia susirenka panašiai lygūs varžovai, o laimi tas, kurio nu-siteikimas ir charakteris labiausiai vertas medalio. Galbūt piliakalnių žemės dvasia, jos tvirtas žemai-tiškas būdas ir skraidino merginą į pergalės olimpą.

Donata — iš dvynukų. Tėvai su-manė, kad abiejų vardai prasidėtų D raide. Mergaitė nuo mažu-mės buvo judri, kaip gyvas sidab-ras. Kokių būrelių tik nelankyda-vo: vienodai domino ir sportas, ir meno saviveikla. Su šokėjais ji vykdavo į respublikines mokslei-vių šventes. Besimokydama Šila-lės Dariaus ir Girėno vidurinėje mokykloje, ji pasižymėjo kaip pui-ki bėgikė, kurią treniravo Romual-das Vaškys. Kartą kauniečiai spor-

to treneriai, besidairydami po ša-lies mokyklas gabių sportiškų vai-ku, užsuko ir į Šilalę. Tada jų žvilgs-nis ir užkliuvo už Donatos. Taip mergaitė iš 8 klasės išvyko Kau-nan kopti sportinės karjeros laip-tais. Po trejų treniruočių mėnesių šilališkė tapo savo amžiaus gru-pėje Lietuvos čempione.

Tėvas užsiminė, jog sporto pa-saulyje lyderiauja nestandartiniai žmonės. Mergina sutiko reiklį ir gabią trenerę Nijolę Savickytę bei kitus garsius trenerius, kurie su-gebėjo jos sportinį talentą dar la-biau atskleisti. Ir Donatos profe-sija susieta su sportu — ji Lietu-vos sporto universitete baigė ki-neziterapiją.

„Dvynys Darius — irgi sportinin-kas. Tik jį labiau paviliojo jėgos sportas“,— rodydamas sūnaus pergalių taures, pasakoja tėvas. Darius stipruolių varžybose lyde-riavo ne tik gimtajame rajone, bet ir Lietuvoje. Šiuo metu jis darbuo-jasi Kaune vienoje firmoje, gami-nančioje sportinį inventorių. Jis — taip pat ir jaunasis ūkininkas, Alek-sandro Stulginskio universitete baigęs ekonomiką ir vadybą.

Darius ūkininkaujantiems tėvams — didžiulis pagalbininkas. „Jeigu ne jis, nežinotume, kaip toliau rei-kėtų verstis. Su sūnumi nudirba-me daugelį žemės ūkio darbų“,— džiaugiasi savo atžalos parama tėvas. Vištartai laiko karves ir pie-ną tiekia „Žemaitijos pieno“ bend-rovei, o sūnaus bandą sudaro mė-siniai galvijai.

Šilališkiai turi ir dar vieną dukrą Giedrę, kuri pasuko mokslo ke-liu. Ji — biochemijos specialistė,



Vida ir Steponas Vištartai su sūnumi Dariumi ir dukra Donata.

baigianti doktorantūros studijas. Prisiminęs savo gyvenimą nuo jau-numės, Steponas papasakojo apie gimtąjį kaimą — Ruškas, įsi-kurusį Šilalės rajone, visiškai pa-ribyje su Kelmės rajonu. Dabar gal ten jau nė vienas žmogus negy-vena.

Su gyvulėliais Steponas susijęs nuo paauglystės — 11-12 metų amžiaus. Mat tėvas dirbo fermos sargu, kaime vadinamu panakti-niu. Norėdamas išlaikyti šeimą, jis dažnai su įvairiausiomis kaimiško-mis gėrybėmis vykdavo prekiauti į Kaliningrado turgų, vietoj savęs palikdamas sūnų. „Ferma buvo už puskilometrio nuo namų. Tai ten, pasiėmęs kuprinę su knygomis ir sąsiuviniais išeidavau. Pirmiausia išsivalydavau patalpas, o tada poilsio kambarėlyje ruošdavau

pamokas ir budėdavau. Ne kartą teko ir karvutėms pagelbėti ver-šiuojantis. Taigi nuo moksleiviškų dienų pradėjau krimsti gyenimiš-kus veterinarijos gydytojo moks-lus, kurie ir šiandien praverčia“,— šypsodamasis prisiminė pašneko-vas.

Po tokių budynių reikėdavo apie trejetą kilometrų į tuometę Seve-rėnų aštuonmetę kulniuoti, bet tai niekis prieš vėlesnes keliones, kai prasidėjo mokslai Kaltinėnų vidu-rinėje.

„Nuvežt į mokyklą — nuveždavo, o į namus apie 15 kilometrų kar-tais pėsčiomis reikėdavo pareiti“,— pasakojo Steponas.

Mokykloje labiau mėgo istoriją, geografiją, biologiją, o matemati-kos tiesiog nesimokė, laikydamas ją nereikalinga disciplina. Bet gy-

venimas parodė visai ką kita, nes be jos negalėjo įstoti į miškinin-kystę. Taip Steponas pasirinko sodininkystės-daržininkystės ag-ronomo profesiją. Ji ir atvedė į tuometį „Nemuno“ kolūkį, prisig-laudusį prie Šilalės pušyno. Mat šis ūkis specializavosi daržinin-kystėje. Ten Steponas dirbo bri-gadininku, o vėliau, jau Lietuvos nepriklausomybės metais, pasu-ko į žemėtvarką.

„Regėjau, koks ten bardakė-lis“,— prisimena Steponas, tuo-met atsidurdavęs įvairiausiose si-tuacijose, bedalindamas žemes. Jis turi ir savo nuomonę dėl bend-rovii.

„Stiprios bendrovės gerai laiko-si ir dabar. Ten labiau įmanoma ir žmonių socialiniais reikalais pasirūpinti. O dabar vėl pasigirs-ta balsų, siūlančių žemdirbiams kooperuotis. Ar tai ne grįžimas ten, kur buvome?“— klausia Ste-ponas.

Pasak jo, žmonės — kaip bitės: sveika jų šeima neša medų ir iš-silaiko, o ligota — pražūva.

Steponui psichologija ir filoso-fija — pamėgtas arkliukas, jis ga-li rasti bendrą kalbą su bet ko-kio amžiaus žmogumi. Laisvalai-kiau daug laiko skiria savišvietai, mėgsta skaityti įvairiausias kny-gas.

Šeima Gubrių kaime įsikūrė prieš 12 metų, rekonstravo gy-venamąjį namą. Sodybos šeim-i-ninkas labai mėgsta aplinką puošti įvairiausiais įdomiais ak-menimis. Kai baigs sulipdyti sa-vo piliakalnį su simboliška pilike, ten įspūdingų riedulių irgi netrūks. Daug neįmintų mįslių jam suke-lia šie archaiškumu alsuojantys gamtos tvariniai.

Kai lankėmės Gubriuose ir bendravome su Steponu, šeima ruošėsi dukros olimpietės vestu-vėms. Simboliška, bet jos išrink-tasis Jonas Karalius — iš garsios mūsų šalies irkluo-tojų giminės, turinčios įspūdingų pasiekimų ir tradicijų.

„Vadinasi, Donata po vestuvių taps Karaliene“,— juokavo tė-vas. Dar reikėtų pridurti, kad ji irklavimo sporte karaliene jau tapo. Tegul ją neša gimtoji Ši-lalės piliakalnių žemė ant savo sparnų, skrodžiant valtimi van-denį ir garsinant Lietuvos vardą pasaulyje.

Sūnaus laimėti prizai.

Tėvas su dvynukais Donata ir Dariumi.

Steponas Vištartas turi pomėgį rinkti įdomius akmenis.

Šioje vietoje kyla Stepono nuosavas piliakalnis.



Jie švenčia neeilinį gimtadienį!

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

30 metų sukaktį šventė **Egidijus Gečas** iš Tauragės rajono Žygaičių seniūnijos Pryšmantų kaimo. 50 metų sukako Šilalės rajone, Kaltinėnuose, gyvenančiam **Virgijui Gėrybai**. 60 metų gimtadienį pasitiko **Alfonsas Venskųs**, gyvenantis Pagėgių savivaldybės Natkiškių seniūnijos Natkiškių kaime. 80 metų sukako **Jonui Toleikiui** iš Klaipėdos rajono Veiviržėnų seniūnijos Mikužių kaimo. Jų pasveikinti atvyko „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininkai Karolina Kulvietienė ir Donatas Viskontas.

Gerb. VIRGILIAU GĖRYBA,

Nuoširdžiai Jus sveikiname su 50-uju gimtadieniu ir linkime žemaitiško ažuolo stiprybės kasdieniuose darbuose, puikios sveikatos bei sėkmės, įgyvendinant visus savo sumanymus. Tegul šis Jubiliejus Jums būna nauja gyvenimiškoji paskata tvirtai žengiant į priekį.



Tėvų ir protėvių krašte

Gilia praeitį mena Klaipėdos rajone, Mikužių kaime, stūkstanti Toleikių sodyba. Šioje vietoje gyveno ir darbavosi kelios kartos, o dabar tėviškėje šeiminkauja garbaus amžiaus Jonas Toleikis su savo seserimi Brone.

Čia jie ne vieni. Prie darbų padeda jauniausias brolis Vytautas, tiesa, ir jam ne jaunystė — jau šešiasdešimtmetį perkopęs.

Gera, kad Bronės dukra Daiva su savo vyru Virginijumi visuomet šalia. O jų dukra Viktorija, Švėkšnos „Saulės“ gimnazijos vienuoliktokė — jau visa panelė — taip pat darbo nesibaido.

Jonas, nors ir aštuoniasdešimtmetį atšventęs, dar žvitrus. Ne tik ūkiniai darbai jam rūpi — ir namelių baigia rekonstruoti.

Per savo amžių sodietis visko matė, įvairiausių amatų išbandė: buvo ir kelininku, ir melioratoriumi, ir siuvėju. Net 31 metus išdirbo pre-

kybininku, buvo Pėžaičių mišrių prekių parduotuvės vedėjas.

Išėjęs į pensiją, jau Lietuvos nepriklausomybės laikais, atsiėmė tėvėlių žemę ir pradėjo savarankiškai ūkininkauti.

Melžiamų karvių niekuomet daug nelaikė, šiuo metu jų dar sumažėjo. Pašarams sėja apie 2 hektarus grūdinių kultūrų — juk reikia karvutes pamaloninti. Šienauja kaimyniškai. „Vienas pjauna, kitas varto, trečias šienelį supresuoja“, — džiaugėsi draugiškais kaimynais Jonas.

Sukaktuvininkas užsiminė, jog šiuo metu kaimai gerokai ištuštę, iš jaunesnių tik gal du sodie-

čiai ūkininkauja, o šiaip visi vyresni. „O buvo, kai į karinę tarnybą pašaukė, tai iš trijų kaimų į tuometę „plačiąją šalį“ išėjome net 18 vaikų“, — prisiminė Jonas. Ir ant netoliese stūkšančio Skomantų piliakalnio šaunios gegužinės, ypač Joninės, vykdavo. Skambėdavo muzika ir šėldavo šokėjai. Bet viskas nutolo kaip aidas.

Jonas jaunystėje irgi nesėdėjo rankų sudėjęs. Ne tik dirbo, bet ir mokėjo linksminis. Jis ir tautinius šokių šokdavo, ir dainuodavo. Smagu būdavo į dainų šventes išvykti ir ten pasižmonėti.

Dar dvejetas Jono brolių toliau nuo gimtinės išvykę. Juozas įsikūrė Klaipėdoje, o Pranas — Lentvaryje. Jie, atvykę tėviškėn, stengiasi ištikimajam gimtinės

trejetukui — Jonui, Bronei ir Vytautui — padėti.

„Nors ir daug kur dirbau, bet nuo gimtųjų namų neatsitraukdavau“, — sako Jonas. Jis labai džiaugėsi, kad jo 80-ojo gimtadienio nepamiršo „Žemaitijos pieno“ bendrovė, kuriai tiekia nors ir

nedaug pieno. Joną pasveikino ir nuo šios bendrovės dovanų atvežė Žaliavos pirkimo vadybininkas Donatas Viskontas. Vadinasi, žemaičių bendrovei — svarbūs visi ūkininkai: vienodai gerbiami bei vertinami ir kelias piendaves turintis, ir didelis bandas laikantis.



Jonas Toleikis su savo seserimi Brone.

Padeda darbštūs anūikai

Regina ir Alfonsas Venskai įsikūrę Natkiškiuose, Pagėgių savivaldybėje. Čia beveik visas kaimas — apie 15 ūkininkų — pieną tiekia „Žemaitijos pieno“ bendrovei.

Alfonso brolis Juozas ir sesuo Bronislava taip pat bendradarbiauja su „Žemaitijos pienu“.

Alfonsas anuomečiame Natkiškių tarybiniame ūkyje karvių komplekse operatoriumi, san-techniku ir suvirintoju išdirbo 15 metų. Daugelis sutuoktinių vaikų — Inga, Andrius, Jovita — darbuojasi Norvegijoje pas vieną šeiminką, o Vilija — Jungtinėje Karalystėje. Ūkininkauja Tauragės rajone tik dukra Jurgita.

Seneliai džiaugiasi net 11 anūku. Kai su gimtadieniu sveikino Alfonsą, jų sukinėjosi ketvertas — Nedas, Nojus, Taja ir Ka-

milė. „Labai darbštūs anūkeliai, visur stengiasi padėti, o kai tvirame karvėms „elektrinį piemenį“, paskui juos vos bespėju žingsniuoti“, — džiaugiasi senelis.

Ūkininkai europinėse paramos programose nedalyvavo ir susikūrė viską savo rankomis. Jie džiaugėsi, kad fermoje įsirengė pieno liniją, turi žemės ūkio technikos.

Karvutės ganosi nearti — panašiai už 5 kilometrų. Ten stūkso ir ūkio laikų ferma, kuri už pajus buvo atitekusi Reginos tėvams. Šeiminkė juokavo, kad ten įsiveisė apie 20 kačių, kurioms kas-

kart kibirėlis pieno atiduodamas. Užtat jos atsidėkoja, išgaudydamos graužikus. Prie fermos amsi trejetas šunų, du dar laikomi sodyboje, o pekinų veislės Bitė neištrūksta iš vaikų glėbio.

Pasak šeiminko, šiemet dėl pašarų bėdos nebus, tik pabjurus orams labai susivėlino javų jūtė. Kas ateityje perims ūkį, dar nežinia. Tėvo akys krypta į sūnų Andrių, kuris kaip tik rugsėjo pradžioje buvo parvykęs į tėviškę, bet vėl susiruošė Norvegijon.

Venskams laisvalaikio kaip ir nėra. Šeiminkas juokavo, kad grybus mėgsta rinkti, o valgyti — ne. Išvykti į užsienį vaikų aplankyti — taip pat sudėtinga, nes nėra kam ūkį nors ir trumpai palikti.



Egidijus Gečas su savo mama Stanislava ir sūneliu Torentu.

Ūkininkavimo estafetę perdavė sūnui

Pryšmantų kaime įsikūrusi Gečų šeimyna visus darbus nudirba savo rankomis.

„1967 metais nusipirkome seną sodybėlę, kurioje praktiškai nieko nebuvo — net šulinio. Palengva kantriai kūrėmės ir taip atsirado ūkiniai pastatai, daugiau technikos“, — prisiminė tuomečius vargus Stanislava Gečienė. Kaip pati sako, nuo 2008-ųjų ūkininkavimo estafetę perdavė sūnui Egidijui, tačiau šiuo metu ūkyje darbuojasi ne tik jis, bet ir abu tėvai. Žmonai Jolitai tenka rūpintis maža šeimyna: nė pusantrų metų neturinčiu sūneliu Torentu ir trijų mėnesių dukrele Amėja.

Šeima savo technika prisišienavo pašarų, samdo tik ruluoti šienainį. Egidijus apie 10-metį vykd-

vo sezoniniams darbams į Daniją, o dabar reikia labiau savo ūkiu rūpintis. Jo vyresnysis brolis Saulius tebedirba užsienyje.

„Ūkininkai pluša kiek išgalėdami ir stengiasi parduoti kuo geresnį pieną“, — sako Gečas puikiai pažįstanti ir su jais bendraujanti „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininkė Karolina Kulvietienė.

Seneliai džiaugiasi keturiais anūkais. „Sūnų šeimos turi po porėlę vaikučių, o vyriausiam anūkeiui — jau 12 metų“, — šypsodamasi pasakojo Stanislava.

Sodyboje stengiamasi puoselėti grožį. Keliose vietose žydi gėlės. Bet smagiausia, pasak Stanislavos, regėti, kaip viskas darbščių rankų dėka, metams bėgant, keičiasi į gerąją pusę.



Regina ir Alfonsas Venskai su darbščiais anūkeliais.

Maisto ir vandens derinimas — tikras menas

Išaiškinti tikslias vandens derinimo taisykles yra labai sunku. Egzistuoja begalė patiekalų ir maisto skoniu, taip pat yra galybė vandenų, kurie leidžia atsiskleisti skirtingiems skoniams ir kvapams. Pagrindinė vandens ir maisto derinimo taisyklė — turi išsiskirti ne tik patiekalo, bet ir vyno, kuris geriamas valgant, skonis, tad vanduo turi suskambėti lyg finalinis akordas.

Maisto ir vandens derinimo paslaptys

Restoranuose besilankantys žmonės jau nebeprašo vien raudonojo ar baltojo vyno: jie domisi vyno rūšimi, regionu, šalimi, gamintoju, derliumi ir prašo konkretaus vyno. Taip pat pasirenka aliejus, actus, netgi duoną. Taip turėtų būti ir su vandeniu. Pvz., Italijoje aukšto lygio restoranuose yra net vandens korta, kurioje galima rasti keliolika rūšių skirtingų vandenų: gazuotas, silpnai gazuotas, negazuotas, pagal ištirpusių mineralų kiekį, gamintoją, šalį ir t.t. Kaip sako italai, „non c'è acqua ci sono le acque“ — nėra vandens, yra vandenys. Be to, pasaulyje netgi esti hidrosomelė mokyklų, kurių pagrindinės — Prancūzijoje, Anglijoje, Italijoje, kurioje vandens kultūros tradicijos yra pažengusios. Vis dėlto verta pasidžiaugti, kad šios jau kurį laiką puoselėjamos ir Lietuvoje: restoranų valgiaraščiuose akį džiugina vis gausėjanti mineralinio vandens pasiūla, o skonio receptoriai — įdomios gerimo ir valgių derinių paieškos.

Jei žmogus žino, kokio skonio yra viena ar kita mėsos rūšis, žuvis, daržovės, gali lengviau pasirinkti tinkamą vandenį. Ir priešingai — jei patiekalas paruoštas iš galybės skirtingų ingredientų, išsirinkti tinkamą vandenį bus kur kas sudėtingiau.

Kaip atrasti tobulą skonį jungtį?

Kai vandenį deriname su maistu, siekiame sukurti pojūčius, kurie sušvelnina, paryškina arba tiesiog

nuplauna patiekalo skonį ir paruošia gomurį naujiems potyriams. Gazuotas ir dideliu rūgštingumu pasižymintis mineralinis vanduo tinka prie sudėtingų, ryškaus skonio valgių, desertų. Vandenyje esantys burbuliukai suteikia gaivumo, gyvumo, lengvumo pojūtį. Ši savybė darniai sužaidžia su patiekalo sunkiasvoriškumu, sušvelnina ir paslepia maisto riebumą, prieskonių aštrumą, aitrumą, taip pat padeda geriau suvirškinti maistą. Lengvesni ir subtilesni patiekalai (gaivios daržovių salotos, užkandžiai, žuvis) derinami su švelnaus skonio (geriausiai — negazuotais) vandenimis.

Somelję įsitikinę, kad vanduo — pirmuoju smuiku griežiančio valgio palyda, tad pagrindinis kriterijus ieškant idealios vandens ir maisto sąjungos — ne užgožti, o išryškinti, papildyti patiekalo skonį ir aromatą. Vis dėlto būtina nepamiršti, kad, norint giliau pažinti ragaujamo vandens skonį, į jo degustavimo procesą reikia įtraukti ne tik skonio receptoriaus, bet ir uoslę bei regėjimo jausmą.

Kokia temperatūros įtaka skoniui?

Ne paslaptis, kad valgyti mes pradėdami akimis — svarbu, kokia patiekalo išvaizda: spalva, forma, kompozicija (kaip patiekalas išdėstyta lėkštėje). Toliau patiekalą uodžiame — analizuojame skirtingais būdais paruoštą maistą: keptas, virtas, žalias ir kt. Vertinant kvapus, reikia atkreipti dėmesį ir į temperatūrą, pvz., vanduo patiekiamas nuo 8 iki 18°C



temperatūros, o štai patiekalų temperatūra gali būti kur kas įvairesnė — nuo ledų iki itin karštų sriubų. Skirtingos temperatūros turi įtakos kvapų suvokimui, nes nevienodai išsiskiria kvapiosios medžiagos, skirtingas būna ir skonio bei kvapo stiprumas. Aukšta vandens temperatūra išryškina saldų skonį, žema — sūrų ir net kartų.

Taip pat būtina nepamiršti, kad tikrajam vandens skoniui atsiskleisti padeda ir tinkamai parinktos taurės. Negazuotas mineralinis vanduo geriamas 12°C temperatūros iš žemos stiklinės (ne taurės), nes apglėbiant stiklinę rankomis vanduo sušils — to ir reikia. Gazuotas mineralinis vanduo geriamas 9–10°C temperatūros iš taurės su ilga kojele.

Kaip tinkamai pasirinkti vandenį?

Lengvas patiekalas: vanduo su mažiau ištirpusių mineralinių medžiagų (50–500 mg/l). Pvz., prie salotų su krevetėmis derinamas

vanduo su mažai ištirpusiomis mineralinėmis medžiagomis, bet jei salotos — su actu („Aceto Balsamico di Modena“), jau reikalingas lengvai gazuotas vanduo.

Rimtas patiekalas: vanduo su daugiau ištirpusių mineralinių medžiagų (500–1500 mg/l). Prie aštriaskonių, riebesnių, mėsiskų patiekalų rekomenduojamas gazuotas, daug burbuliukų turintis ir maisto skonį sušvelninantis mineralinis vanduo. Toks vanduo tiks ir norint nuplauti ragauto patiekalo skonį ir gomurį paruošti kitai maisto degustacijai.

Prie desertų dažniausiai vartojami lengvesni, negazuoti mineraliniai vandenys. Tačiau jei į deserto sudėtį įeina grietinėlė arba kremas, jau derėtų rinktis gazuotą mineralinį vandenį. Riebalai „reikalauja“ burbuliukų tam, kad būtų nuskalauti. Dideli burbuliukai gerai nuplauna riebumo poskonį burnoje. Pvz., prie vytinto kumpio galima rinktis gazuotą mineralinį vandenį su vidutinio dydžio bur-

buliukais, o štai prie lazanijos jau reikia rinktis vandenį su dideliais burbuliukais. Taisyklė paprasta: kuo riebiau — tuo gazuotiau.

Sūriai: švieži sūriai („primo sale“, rikota, mocarela) — su lengvu negazuotu vandeniu; išlaikyti sūriai (parmezanai, „Džiugas“ 36–48 mėn.) — reikalingas gazuotas vanduo su dideliais burbuliukais. Jei norite, kad aitrų, sodrų, ilgai brandintų kietųjų sūrų (pvz., „formaggio di fossa“) skonis neužsibūtų burnoje, jį palyda rinkitės smarkiai gazuotą vandenį.

Makaronai: derinimas priklauso nuo padažo, pvz., jei padažas yra su daržovėmis, pomidorais — vanduo lengvesnis, negazuotas, bet jei su grietinėle, mėsa — vanduo turi būti sunkesnis, gazuotas. Prie švelnaus, subtilaus skonio makaronų patiekalų (taip pat — daugiaryžių, jūros gėrybių, garuose virtų daržovių) reikėtų derinti švelnaus maisto charakterio neužgožiantį negazuotą mineralinį vandenį.

„Čia Market“ prekybininkai pradžiugino moksleivius



Žemaitės gatvėje įsikūrusios „Čia“ parduotuvės vedėja Loreta Žulkienė su grupele moksleivių.

Daugiau kaip dešimtmetį UAB „Čia Market“ darbuotojai puoselėja gražią tradiciją — Rugsėjo 1-ąją — Mokslo ir žinių dieną — sukviečia moksleivius prie „Čia“ parduotuvių ir jiems pateikia malonių staigmenų.

Didžiausio vaikų šurmulio Telšiuose sulaukė parduotuvės, įsikūrusios Dariaus ir Girėno bei Žemaitės gatvėse.

Tradiciškai šventės proga prekybininkai moksleiviams negailėjo dovanų — spalvinimo knygių, gai-



Biržietės Orintos piešinėlis.

viųjų gėrimų, ledų ir kitokių gardumynų. Vaikai spalvinimo kreidelėmis nuotaikingai piešė piešinėlius ir dalyvavo konkurse. Gražiausiai piešė



Vaikai dalyvavo piešimo konkurse.

Toma iš „Atžalyno“ progimnazijos. Ji išskirtinai apdovanota.

Žemaitės gatvėje įsikūrusios „Čia“ parduotuvės vedėja Loreta Žulkienė džiaugėsi vaikams surengta švente. Ji pastebėjo, kad parduotuvėje veikia specialus namelis vaikams, kurie jį noriai lanko visus mokslo metus. Čia jų laukia ne tik gaivieji gėrimai ir kitokie gardumynai, bet ir karšti užkandžiai.

Pasak UAB „Čia Market“ direktorės Astos Dovydaušienės, prekybininkai vaikams visuomet pasiūlo visaverčių, sveikų bei gardžių produktų. Jiems svarbu, kad moksleiviai būtų patenkinti, o jų veiduose šviestų šypsena ir nepamirštų kelio į jaukius jų laukiančius namelius, įrengtus Žemaitės bei Dariaus ir Girėno gatvėse esančiose „Čia“ parduotuvėse.

Visuomet šviežiais gardumynais kvepianti „Kepyklėlė“, prisiglaudusi prie parduotuvės, irgi maloniai aptarnauja moksleivius.

Nuotaikinga šventė vaikams surengta ir Biržuose. Kaštonų gatvėje įsikūrusioje parduotuvėje ją suorganizavo vedėja Jolanta, o su vaikučiais iš Kaštonų pagrindinės mokyklos maloniai bendravo pardavėja Gražina.

Veteranės ir šiomet — tarp geriausiųjų

Šiomet Pagėgių krašto žemės ūkio bendrovėje „Bajėnai“ vykusiose melžėjų varžytuvėse į savo gretas šešios moterys priėmė ir du vyrus, iš kurių vienas — Ričardas — nustebino visus, paneigdamas išankstines prognozes.

Daugelio akys kryo į daugkartines konkursų „Geriausio melžėjai“ nugalėtojas — „Bajėnų“ žemės ūkio bendrovės melžėjas Liną Vaičišką ir Liną Snegiriovienę. Lina Vaičišką buvo tapusi geriausia šalies melžėja ne tik pernai, bet ir 2012 metais. Jas gyrė

kienė, teorijos testą išsprendė absoliučiai gerai ir buvo įvertinta 20 balų. Jos kolegė Lina Snegiriovienė maksimalų 30 balų įvertinimą gavo už melžtuvo sanitarinį apdorojimą. Didesnių problemų dalyviams nesukėlė ir sanitarinis pasirengimas — rankų plovimas.

šo prieš nuimant aparatą pačiu-pinėti karvės tešmenį, du dalyviai, lyg susitarę, nenumelžė pirmųjų čiurkšlių, kaip ir kaskart, buvo dirbančių viena ranka, dėl to ne taip spėriai, kaip derėtų.

Pieno svarumą akylai tikrinusi komisijos narė Aldona Šimkienė pripažino, kad jau buvo nusivylusi, jog niekas taip ir nepamilš idealiai švaraus pieno. „Melžėjai turi mokėti prisitaikyti prie kintančių sąlygų — vienaip gyvulį melžti reikia paruošti ganykloje, kitaip — fermos melžimo aikštelėje. Nuo to priklauso pieno švara, kuri yra vienas svarbiausių kokybės rodiklių“, — užtikrino A.Šimkienė. Komisijos narės troškimas išsipildė — idealiai švarų pieną pamelžė vyriškosios giminės atstovas Ričardas Čiužas.

Nors melžimo aikštelėje dar vyko įtempta kova, besibūriuojantys prie rezultatų vertinimo lentelės nustatė, kad likę dalyviai 143,5 balo — tiek, kiek R.Čiužas — nesurinks. Pernai L.Vaičišką kienė geriausia melžėja Lietuvoje tapo per varžytuves surinkusi 141 balą.

Antrą vietą Pagėgių melžėjų varžytuvėse šiomet iškovojo ŽUB

Varžytuvių šeimininkai — „Bajėnų“ žemės ūkio bendrovės vadovas Ramūnas Daukila su žmona Vida.

šeimininkės ir nugalėtojo laurus dosniai perleido kaimynui iš gretimio ūkio.

Tik po jų šypsenomis slėpėsi didžiulis nuovargis: pusę dviejų nakties karves milžti pradėjusios ir svečių priėmimui pasiruošti turėjusios moterys pasibaigus konkursui dar turėjo gerokai padirbėti fermoje — kas gi kitas, jei ne jos, pamelš sunkiai pienelį bepanėšančias karves — kai kurios per laktaciją duoda net po 11–12 tonų pieno, o vidutiniškai bendrovė iš karvių melžia po 8 tonas pieno. L.Vaičišką kienė dar ir savo trejetą piendavių laiko.

Kalbintos moterys užsiminė, jog jų šeimose — po trejetą atžalų. L.Snegiriovienės — visos dukros noriai melžia karvutes, o L.Vaičišką kienės dvejetas dukrų ir sūnus į fermą žiūri atokiau.

Konkurso rezultatais buvo pa-

tenkinti ir dalyviai, ir šviečiamojo renginio organizatoriai. S.Tušas džiaugėsi, kad Pagėgiai dar kartą įrodė, jog jų krašto melžėjai yra patys profesionaliausi.

Visus varžytuvių dalyvius taip gausiai apdovanojo organizatoriai ir rėmėjai, kad dovanoms panešti ne vienam prireikė talkininkų. Konkursą „Geriausio melžėjai“ taip pat rėmė „Žemaitijos pienas“ ir Lietuvos pieno ūkių asociacija, o atminimo dovanėlių „Bajėnų“ žemės ūkio bendrovės, su kuria bendradarbiauja „Žemaitijos pienas“, šauniosioms melžėjoms L.Vaičišką kienei ir L.Snegiriovienei įteikė Žaliavos pirkimo vadybininkai Karolina Kulvietienė ir Petras Kulvietis.

S.Tušas padėkojo renginio šeimininkams — „Bajėnų“ žemės ūkio bendrovei, o jos vadovui R.Daukilui įteikė padėkos raštą.

Lina Vaičišką kienė su dukra Airida.

ir bendrovės vadovas Ramūnas Daukila.

Buvęs tuomečio tarybinio ūkio mechanizatorius atsiskleidė puikiais organizaciniais gabumais ir nuo 1992 metų sėkmingai vadovauja žemės ūkio bendrovei, kuri bendradarbiauja su „Žemaitijos pieno“ įmone.

„Nuo pat pradžių dalyvaujame konkurse „Geriausio melžėjai“ — žmonėms reikia tobulėti, o tiek žinių ir įgūdžių, kiek gaunama šiame šviečiamajame renginyje, negausi jokiam seminare. Abi melžėjos Linos konkurse irgi dalyvauja nuo pat pradžių, o varžytuves „Bajėnų“ žemės ūkio bendrovėje organizuojame antrą kartą“, — sakė bendrovės vadovas R.Daukila.

Sumaniam vadovui talkina jo žmona Vida, turinti buhalterės ekonomistės specialybę, kuri labai praverčia žemės ūkio bendrovėje.

Įtampa tyrojo jau nuo pirmosios rungties — pernai lyderiavusi ŽUB „Bajėnai“ melžėja Lina Vaičišką-

„Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininkas Petras Kulvietis pasveikino Liną Vaičišką kienę.

Melžimo aikštelėje, pasak vertinimo komisijos pirmininko dr. Sauliaus Tušo, vyko tikros dramos — jaudulys pakišo koją net tiems dalyviams, kurie konkurse dalyvavo devintą kartą. Kažkas pamir-

„Bajėnai“ melžėja L.Vaičišką kienė, nuo nugalėtojo atsilikusi 1 balu ir pernykštį rezultatą pagerinusi 1,5 balo. Jos kolegė L.Snegiriovienė liko trečia. Abi moterys juokėsi, kad yra svetingos

Melžimo aikštelėje — Lina Snegiriovienė.

Melžėjų varžytuvės Plungės krašte

Šiomet ketvirtosios respublikinės varžytuvės „Geriausimelžėjai“ surengtos Plungės rajono Mardosų kaime, Linos ir Donato Šleinių ūkyje.

Pakalbintas vertinimo komisijos pirmininkas, Josifo Taco melžimo technologijų centro vadovas dr.Saulius Tušas pastebėjo, kad didelių skirtumų tarp aukštaičių ir žemaičių tokiose varžytuvėse nematęs. Nugali labiausiai patyrę.

Varžytuvėse dalyvavo šešios melžėjos, o pusę jų sudarė moterys, atstovaujančios savo ūkiams, kurie pieną tiekia „Žemaitijos pieno“ bendrovei.

Laima Grikštienė ir Renata Drungilienė prisipažino, kad varžytuvėse dalyvaujančios pirmą kartą. Rusnė Erminaitė iš tėvų ūkio buvo ne naujokė — dalyvavo antrąkart.

Kaip ir visuomet tokiose varžytuvėse, buvo vertinamos teorinės žinios, melžtuvo sanitarinis apdorojimas, sanitarinis pasiruošimas melžimo stovėjimo vietoje, somatinių ląstelių nustatymas, pieno kiekio ir švarumo, melžiant stovėjimo vietoje, vertinimas.

Pastarojoje rungtyje su „Žemaitijos pienu“ bendradarbiaujančių ūkių melžėjoms sekėsi sėkmingiausiai. Iš 15 galimų balų geriausias rezultatas — 14 — buvo Rusnės Erminaitės, antrąją vietą su 11,95 balo užėmė Laima Grikštienė, o trečiąją, pelniusi 11 balų, — Renata Drungilienė.

Prieš paskelbiant konkurso nugalėtojas, aptartos pasitaikiusios klaidos.

Lietuvos sveikatos mokslų universiteto Veterinarijos akademijos Jo-

Pieno kiekio ir švarumo, melžiant stovėjimo vietoje, rungtyje geriausiai sekėsi su „Žemaitijos pienu“ bendradarbiaujančių ūkių melžėjoms (iš dešinės) R.Erminaitėi, L.Grikštienei ir R.Drungilienei.

sifo Taco melžimo technologijų centro sudaryta komisija melžėjų darbą vertino griežtai pagal varžybų nuostatus, komisijos narių pastebėjimai buvo profesionalūs.

Ypač kritikos negailėjo Aldona Šimkienė. „Suprantu, kad melžėjos nelabai mėgsta melžtuvo sanitarinio apdorojimo rungtį. Nors ir šventė, vis dėlto renginys švietėjiškas ir bendros tendencijos nutylėti negaliu. Pastebėjau, kad bidonėlio, melžtuvo plovimas kasdienėje veikloje neatliekamas, tą rungtį melžėjos išmoks-ta varžyboms. O kadangi nėra

praktinių įgūdžių, pamirštame“, — sakė A.Šimkienė.

Pastabų turėjo ir kita komisijos narė Kristina Odininė. „Man teko vertinti melžėjų sanitarinį pasiruošimą ir somatinių ląstelių nustatymą. Už pirmą rungtį visoms skyriau po 9 balus, nes padarėte vieną ir tą pačią klaidą: nesinaudojote šepetėliu panagėms ir neplovėte rankų iki alkūnių. O vertindamos somatines ląsteles, kai kurios skubėjote, pienas taškėsi, todėl aukščiausio balo neskyriau nė vienai“, — savo skirtus balus motyvavo K.Odinienė.

Nemažai pastabų išsakė verti-

nimo komisijos pirmininkas Saulius Tušas. „Kai rankos jau švarios, niekur liestis nebegalima. Atėjusios prie karvės, turite atsinešti ir aparatą. Vienai kitai pasisekė, nes aparatai buvo vietoje. O kitos pirmiausia pasiruošė tešmenis, o tada žiūri, kad aparato nėra. Eina jo ieškoti, taip ilgėja tešmens paruošimo laikas. Tešmeniui paruošti skiriama minutė, o kai kurioms užsitęsė vos ne dvigubai ilgiau. Daugelis melžėjų taisyklingai valė tešmenis, tačiau kai kurios, nuvaliusios spenius, perbraukdavo per tešmenį, o po to vėl apskurdavo ratą apie spenius. Teorijos rungtyje ne visos atsakė į klausimą, kuo svarbus kolekto-rius dydis — kai jis didesnis, geresnis melžimas, stabilesnis vakuumas. Nežinojote, kur dedamas pienas esant klinikiniam mastitui, jis turi būti sunaikintas. Ir dar — pienas gali patekti atgal į tešmenį, kai atsiranda vakuumo svyravimai“, — pastabas išdėstė vertinimo komisijai vadovavęs Josifo Taco melžimo technologijų centro vadovas S.Tušas.

Lietuvos žemės ūkio konsultavimo tarnybos Plungės biuro konsultantė Jurgita Gramauskienė neslėpė, jog renginiui surasti ūkį nebuvo lengva. „Sunku surasti, niekas nenori įsileisti. Juk atvažiuoja daug žmonių, pavojus dėl ligų, nors tam pasiruošėme vienkartinius apdarus, būna, kad karvės stresuoja“, — sakė J.Gramauskienė.

Nepriklausomybės metais Plungės rajone tai jau aštuntos varžytuvės. Pastaruoju metu jos čia rengiamos kas antrus metus, todėl netampa rutina, pienininkai jų laukia, tiesa, dalyvių rasti nelengva. Iš šešių melžėjų net penkios atstovavo savo ūkiams, o laimėjo profesionali samdoma melžėja.

Konkurso nugalėtojoms ir kitoms varžytuvių dalyvėms nepagailėta dovanų. Atminimo dovanėlių „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininkas Martinas Markevičius įteikė L.Grikštienei, R.Drungilienei ir R.Erminaitėi.

Renginyje taip pat dalyvavo ir saviškes melžėjas varžytuvėse palai-kė „Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininkai Jolanta Lekienė ir Valdas Adomauskas.

Vertinimo komisijos pirmininkas S.Tušas padėkojo rėmėjams, tarp kurių — „Žemaitijos pienas“ ir Lietuvos pieno ūkių asociacija.

Skelbimai

Nekilnojamąjį turtą
2 ha žemės ūkininko ūkiui steigti Plungės rajone, arba išnuomoti 4 ha žemės. Tel. 8~618 16759.
Techniką
Traktorių T-40 AM (su padargais). Tel. 8~622 81289.
Traktoių MTZ-82 (didžioji kabina, geros būklės), traktorių-buldozerį. Tel. 8~606 14244.
Grūdų valomąją arpą. Tel. 8~612 11072.
Traktorių T-25 (1987 m., be kabinos). Kaina 1550 Eur. Tel. 8~687 36892.
Ekskavatorių JUMZ (1990 m., kaina 2900 Eur), traktorių T-150 (kaina 1750 Eur), DT-75 (buldozeris, kaina 1550 Eur), kombainą JENISEJ (kaina 1750 Eur), automobilius: VW TRANSPORTER ir VW LT-35 (dviguba kabina, su borta-is, kaina 1450 Eur), IVECO (savivartis, kaina 2900 Eur). Tel. 8~616 56760.
Traktorių MTZ-50, kultivatorių, mišrūnų veislės telyčią, „Mangalica“ veislės kuilį. Tel. 8~698 23566.
Traktorių T-25 (1987 m., su kabina, TA iki 2017 m. 04 mėn., draudimas, kaina 2750 Eur). Tel. 8~682 79222.
Traktorių T-25 (1990 m., nauja lenkiška kabina), statybinę medieną, viengubo pjovimo lentas (5x7, 5x5, 10x10, 12x12, 5x15, 15x15), atraizas, smulkiai supjaustytas malkas. Tel. 8~652 36270.
Pigiai traktorių JUMZ (transportinis su frontaliu krautuvu); MTZ 82 priekinį varantį tiltą (komplektą); MTZ 80 variklį ir T 16 dalimis. Tel. 8~616 11789.
Kitas prekes
Išvalytus, sufasuotus, gerai žie-mojančius žieminius kvietrugius, kviečius ir daugiamečių žolių įsėlius. Tel. 8~688 17436.
„Wedholms“ švedišką pieno šaldytuvą. Talpa 650 litro. Tel. 8~618 67088.
Virves (nuo 6 iki 12 m ilgio) traktoriams, kombainams traukti (nuo 50 iki 150 t). Tel. 8~601 86996.
Nebrangiai pieno aušintuvą (430 l talpos), mėšlo transporterį, karutį, elektros kabelius bei mėšlą. Tel. 8~687 18482.
Savikrovę priekabą medienai vežti, kultivatorių (3,2 m su smulkintuvu). Tel. 8~682 51076.

Pieno gamintojų dėmesiui!

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

Lietuvos žemės ūkio konsultavimo tarnybos Plungės biuro konsultantė Jurgita Gramauskienė — viena iš pagrindinių varžytuvių organizatorių.

„Žemaitijos pieno“ Žaliavos pirkimo vadybininkas Martinas Markevičius įteikė L.Grikštienei atminimo dovanėlę.

Rusnė Erminaitė, stebint komisijos narei A.Šimkienei, sanitarškai apdoroja melžtuvą.



30-ojo gimtadienio proga:

Mindaugą Ruvelį (rugsėjo 10 d.) — produkcijos atrinkėją;
Paulių Mikalauską (rugsėjo 11 d.) — pardavimų vadybininką;
Redą Jankauskaitę (rugsėjo 27 d.) — vyr. laborantę (ABF „Šilutės Rambynas“);
Editą Paukštytę (rugsėjo 5 d.) — parduotuvės vedėją (UAB „Čia Market“).

35-ojo gimtadienio proga:

Inga Raudienę (rugsėjo 8 d.) — prekybos vadovę;
Vilmą Urnikienę (rugsėjo 25 d.) — gamybos darbininkę;
Sigitą Dargevičienę (rugsėjo 12 d.) — gamybos darbininkę;
Neringą Grigienę (rugsėjo 19 d.) — pardavėją kasininkę (UAB „Čia Market“);
Indrę Taurozevičienę (rugsėjo 6 d.) — pardavėją kasininkę (UAB „Čia Market“);
Viktoriją Jokubauskaitę (rugsėjo 5 d.) — pardavėją barmenę (UAB „Čia Market“);
Mindaugą Bugaitį (rugsėjo 5 d.) — generalinį direktorių (AB „Žemaitijos pieno investicija“);
Audrių Luką (rugsėjo 12 d.) — šaltkalvį operatorių (AB „Klaipėdos pienas“).

40-ojo gimtadienio proga:

Rigildą Banię (rugsėjo 25 d.) — personalo ir teisės direktorę;
Tomą Mitkevičių (rugsėjo 24 d.) — šaltkalvį;
Egidijų Kolberkį (rugsėjo 1 d.) — sūrių gamybos darbininką (ABF „Šilutės Rambynas“);
Danguolę Marčišauskienę (rugsėjo 25 d.) — pardavėją kasininkę (UAB „Čia Market“).

45-ojo gimtadienio proga:

Jeleną Ašmontienę (rugsėjo 1 d.) — pirkimų vadybininkę;
Dainių Ramanauską (rugsėjo 12 d.) — vairuotoją ekspeditorių;
Rimą Mikutį (rugsėjo 15 d.) — pieno privežėją;
Ireną Stasiulienę (rugsėjo 17 d.) — gamybos darbininkę;
Mindaugą Milaševičių (rugsėjo 28 d.) — apsaugos darbuotoją;
Gitaną Galdikienę (rugsėjo 25 d.) — buhalterę (ABF „Šilutės Rambynas“);
Jolantą Kubič (rugsėjo 9 d.) — pardavėją kasininkę (UAB „Čia Market“);
Rasą Kaktienę (rugsėjo 27 d.) — pardavėją kasininkę (UAB „Čia Market“).

50-ojo gimtadienio proga:

Vilmą Servienę (rugsėjo 14 d.) — gamybos darbininkę;
Astrą Vyrtienę (rugsėjo 12 d.) — pardavėją kasininkę (UAB „Čia Market“).

55-ojo gimtadienio proga:

Dalią Gecię (rugsėjo 29 d.) — vyriausiąją buhalterę;
Irmutę Marytę Valaitienę (rugsėjo 19 d.) — pieno surinkėją;
Eleną Jasienę (rugsėjo 5 d.) — įvilkimo ir realizacijos cecho operatorę (ABF „Šilutės Rambynas“).

60-ojo gimtadienio proga:

Danutę Vaičiulienę (rugsėjo 28 d.) — brigadininkę;
Antaną Kenzgailą (rugsėjo 24 d.) — autokaro vairuotoją;
Remigijų Lisauską (rugsėjo 30 d.) — elektrokrautuvo vairuotoją;
Liuciją Liulienę (rugsėjo 30 d.) — aparatininkę (ABF „Šilutės Rambynas“).

65-ojo gimtadienio proga:

Kazimierą Gustą (rugsėjo 19 d.) — statybos darbininką.

30 metų darbo sukakties proga:

Stanislavą Pronckienę (dirba nuo 1986-09-22) — patalpų ir aplinkos prižiūrėtoją-pagalbinę darbininkę.

15 metų darbo sukakties proga:

Juožą Baliutavičių (dirba nuo 2001-09-04) — sandėlininką prekių atrinkėją.

10 metų darbo sukakties proga:

Jurgitą Jokšienę (dirba nuo 2006-09-24) — patalpų ir aplinkos prižiūrėtoją-pagalbinę darbininkę;
Genadijų Seršenį (dirba nuo 2006-09-06) — fasuotoją;
Vaclovą Dargį (dirba nuo 2006-09-26) — traktorininką;
Romą Maceikytę (dirba nuo 2006-09-23) — patalpų ir aplinkos prižiūrėtoją-pagalbinę darbininkę;
Rasą Tamošauskienę (dirba nuo 2006-09-02) — rūbininkę;
Rasą Bidvienę (dirba nuo 2006-09-13) — pieno priėmėją;
Aušrą Opulskienę (dirba nuo 2006-09-18) — pardavėją kasininkę (UAB „Čia Market“);
Eleną Bobkovię (dirba nuo 2006-09-01) — pardavėją kasininkę (UAB „Čia Market“);
Irmą Pusvaškię (dirba nuo 2006-09-20) — pardavėją kasininkę (UAB „Čia Market“).

Sūris DŽIUGAS — ir profesionalams, ir pop žvaigždėms

Rugpjūčio 16 dieną Lenkijoje, Krokuvoje, vaizdingame kongresų centre Witek, įvyko kasmetis virtuvės šefų suvažiavimas „BIS“.

Renginyje dalyvavo per 300 profesionalų, dirbančių restoranuose bei viešbučiuose, turinčiuose aukščiausius reitingus. Šefai dalinosi patirtimi, gamino savo firminius patiekalus bei pramogavo su Lenkijos pop muzikos žvaigždėmis.

Turėjome progą pristatyti mūsų kietąjį sūrį DŽIUGAS žinovams. Renginyje dalyvavo garsūs virtuvės šefai: Malgorzata Stach, Leszek Murawski, Anna Archacka-Sierminska, Piotr Domanski, Tomasz Kupian, Krzysztof Wierzba, Grzegorz Skalmowski, Agnieszka Wulkiewicz, Pawel Peron, Slawomir Nawrot, Michal Gerwatowski ir kiti.

Smagu, kad mūsų stendas buvo vienas populiariausių renginyje, o puikūs atsiliepimai leidžia tikėti, kad esame pageidaujami ir Lenkijos rinkoje. Sūrio žinovai aukštai įvertino žemaitiškojo DŽIUGO iš-

kirtinį skonį ir natūralumą.

Džiugu, kad tokie populiariausi tinklaraštininkai, kaip Big Fat Dad ir Kuchenne Wariacje, labai palankiai vertino mūsų sūrį savo internetiniuose dienoraščiuose — „bloguose“, — pažadėdami suorganizuoti dar ne vieną sūrio DŽIUGAS degustaciją!



Artur Pilarczyk — Magic BBQ vyr. virėjas, Michał Balazy — lenkų virtuvės ambasadorius Lenkijos užsienio reikalų ministerijoje, Jola Szczepankiewicz — virtuvės šefė Magic BBQ.

Lietuviškų „laimingų karvių“ natūralus pienas ir šviežia grietinė
Tikras plombyras
Gausus kalcio ir fosforo šaltinis
Natūrali vanilė

Sultingi mangai iš
Magdalenos slėnio
Sunokę lietuviški obuoliai
Mažiau cukraus
Tik 88 kalorijos

Lietuviškų „laimingų karvių“ natūralus pienas ir šviežia grietinė
1950 m. išsaugota receptūra – paremta išskirtine gamyba
Gausus kalcio ir fosforo šaltinis

Skaniausių atostogų ledai!

Leidžia: Lietuvos pieno ūkių asociacija.
Lubos g. 73, LT-87140 Telšiai, Lietuva.
Tel.: +370 444 22391, faksas +370 444 69210.
El. paštas: LPUA.Info@gmail.com www.lpua.info

Redakcinė kolegija:
Rigilda Banišė;
Irena Batrūnaitienė; Jolanta Bibrnienė;
Mindaugas Čekauskas.

Spausdino Štalių „Litnago“ spaustuva.
2 ap. I. Lečiamas
nuo 1995-09-28 kartą per mėnesį
Tiražas 3000 egz.



Dar daugiau naujienų
ir informacijos apie žemaitišką
www.dziugas.lt

Rašykite! Skambinkite!

Norintys pirkti ar parduoti galvijus, žemės ūkio techniką,
kitas su ūkininkavimu susijusias prekes, ISSN 1648-777X
galite kreiptis tel. +370 444 22391.
el. paštu: lpua.info@gmail.com

www.lpua.info



9 771648 777005