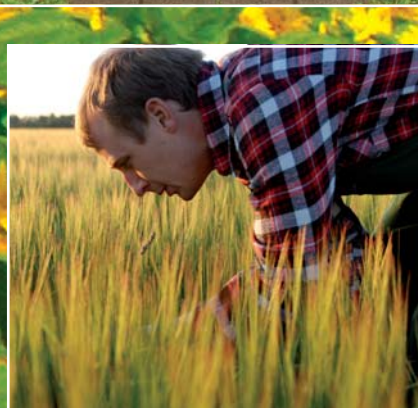
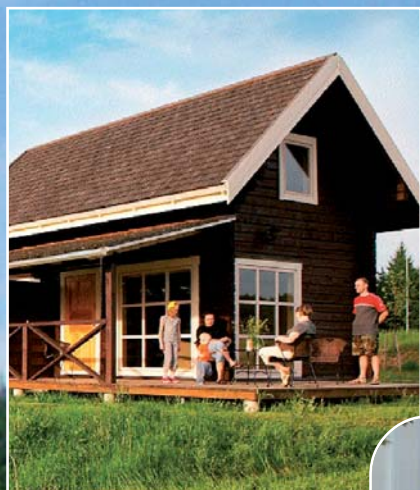


LIETUVOS NACIONALINĖ VARTOTOJŲ FEDERACIJA

# Lietuvos kaime gera gyventi 2012







LIETUVOS NACIONALINĖ VARTOTOJŲ FEDERACIJA

Gerosios verslo  
praktikos kaime

# Lietuvos kaime gera gyventi 2012





## Konkurso vykdytojai



## Konkurso rėmėjai



Vilniaus rajono savivaldybė



Varėnos rajono savivaldybė



Ignalinos rajono savivaldybė



Anykščių rajono savivaldybė



Kelmės rajono savivaldybė



Klaipėdos rajono savivaldybė



Jonavos rajono savivaldybė





## LIETUVOS TAUTINIS IDENTITETAS IR TRADICIJOS GERIAUSIAI IŠSAUGOMI LIETUVOS KAIMUOSE!

Kaime kvėpuojame neužterštu oru, galima užsiauginti sveikesnio maisto, naudoti pigesnę kurą, tačiau vis daugiau jaunų žmonių renkasi gyvenimą mieste arba svetur. Kaip galime šią padėtį pakeisti? Vienu svarbiausių valstybės rūpesčių turėtų būti smulkiųjų ūkininkų veiklos rėmimas. Mūsų organizacija, vykdydama šį projektą, prisideda prie maisto produktų ir kaimo amatų vartotojų rinkos plėtros.

Rajonų savivaldybės ir asociacijos pasiūlė ūkininkus, vietos verslininkus, amatininkus, paslaugų tiekėjus, kurių veikla gali būti pavyzdžiu norintiems pasinaudoti geriausia ūkininkavimo praktika. Parengtos metodikos pagrindu atrinkome 30 geriausių praktikų.

Siekiamo, kad geriausios verslo praktikos Lietuvos kaime būtų paviešintos, taip prisidedant prie kaimo plėtros, alternatyvių pragyvenimo šaltinių ir savireguliacijos galimybių paieškos.

Norime informuoti miesto ir kaimo vartotojus apie kaime teikiamų paslaugų ir gaminamos produkcijos įvairovę ir pasiekiamumą ir tokiu būdu kaimo produkcija sudominti pirkėjus.

*Lietuvos nacionalinės vartotojų  
federacijos prezidentė  
Alvida Armanavičienė*



## LIETUVOS NACIONALINĖ VARTOTOJŲ FEDERACIJA



Vartotojų interesams atstovaujanti nevyriausybinių organizacijų įkurta 2000 m. Profesionalių ekspertų komanda konsultuoja vartotojus, įgyvendina vartotojų švietimo projektus, gina vartotojų teises komunalinių paslaugų, energetikos, maisto prekių, paslaugų ir kitose srityse.

Lietuvos nacionalinė vartotojų federacija yra Nacionalinės vartotojų konfederacijos ([www.vartotojai.eu](http://www.vartotojai.eu)) ir Nacionalinės tabako ir alkoholio kontrolės koalicijos ([www.koalicija.org](http://www.koalicija.org)), Nacionalinės ekonominės – socialinės tarybos ([www.tautostaryba.lt](http://www.tautostaryba.lt)) narė.

Dalyvauja tarptautinių organizacijų veikloje.

Interneto svetainėje „Škundų knyga“ vartotojams pataria, konsultuoja teisininkai, ekspertai. Lietuvos nacionalinės vartotojų federacijos nariai taip pat konsultuojami telefonu, elektroniniu paštu arba raštu.

# LIETUVOS NACIONALINĖS VARTOTOJŲ FEDERACIJOS VYKDOMA VEIKLA

Projektinė veikla: nuo 1999 metų organizacija yra įgyvendinusi per 30 įvairių projektų. Šiuo metu vykdomi projektai: „TopTenMax“; „Nuo lemputės iki automobilio!“; „Dolceta – vartotojų mokykla“.

Be to Lietuvos nacionalinė vartotojų federacija vykdo LR Teisingumo ministerijos dalinai finansuojamą programą ir, bendradarbiaudama su savivaldybėmis, organizuoja mokymus daugiabučių namų atstovams.



## DAUGIABUČIŲ NAMŲ GYVENTOJŲ ATSTOVŲ MOKYMAS

## KITOS VEIKLOS

### „TopTenMax“ – [www.top-10.lt](http://www.top-10.lt) Geriausias produktas vienu paspaudimu!

Projekte dalyvaujame drauge su 17 Europos Sąjungos šalių. Projekto veiklas nuo 2006 m. dalinai finansuoja Europos Komisija. Projekto tikslas – informuoti vartotojus apie rinkoje parduodamus efektyviausius, taupiausius, ekologiškiausius prietaisus. TOP-10 rasite visą informaciją apie geriausius produktus Lietuvoje, susipažinsite su naujais ženklinimo pakeitimais, sužinosite, kaip sutaupyti pasinaudojant mūsų parengtomis rekomendacijomis ir patarimais.

**Nuo lemputės iki automobilio!** Rinkis atsakingai ir sutaupyk savo ir gamtos sąskaita!

### Dolceta – vartotojų mokykla

[www.dolceta.eu](http://www.dolceta.eu) – vartotojų ir mokytojų švietimo portalas visomis Europos Sąjungos kalbomis. Lietuvos nacionalinė vartotojų federacija yra šio projekto partnerė Lietuvoje.

2013 m. bus pristatyta naujo dizaino funkcionalesnė [www.dolceta.eu](http://www.dolceta.eu) svetainė, pateikianti daugiau informacijos, mokomosios medžiagos, įtraukianti daugiau vartotojams aktualių temų.

**Lietuvos nacionalinė vartotojų federacija vykdo** LR Teisingumo ministerijos dalinai finansuojamą programą ir, bendradarbiaudama su savivaldybėmis, organizuoja mokymus daugiabučių namų atstovams.

Mokymų tikslas – iniciatyvūs ir turintys reikalingų žinių minimumą gyventojų atstovai padės geriau prižiūrėti bei modernizuoti / renovuoti namus, vidaus energetines sistemas, mažinti šilumos vartojimą ir kt. Susipažinusiems su mokymo programa įteikiami pažymėjimai.

- Atstovaujame vartotojų viešajam interesui valstybinėse Lietuvos bei Europos Sąjungos institucijose.
- Organizuojame renginius aktualiomis vartotojams temomis: nuo atsakingo vartojimo iki daugiabučių namų administravimo.
- Bendradarbiaudami su verslo organizacijomis, siekiame sukurti skaidresnę ir efektyvesnę vartotojų interesų bei teisių gynimo aplinką.

Išsamesnė informacija Lietuvos nacionalinės vartotojų federacijos svetainėje –  
[www.vartotojuteises.lt](http://www.vartotojuteises.lt)

**KVIEČIAME PRISIJUNGTI PRIE  
LIETUVOS NACIONALINĖS VARTOTOJŲ FEDERACIJOS VEIKLOS!**

## GERŪJŲ VERSLO PRAKTIKŲ TURINYS

VšĮ ALANTOS technologijos ir verslo mokyklos ekologinės gamybos mokomasis ūkis	6
Andželikos AŠMONIENĖS kaimo turizmo sodyba	7
Vilijos ir Vlado BALTUONIŲ kalakutų ūkis	8
Ekologinis Jadvygos BALVOČIŪTĖS vaistažolių ūkis	9
Audrius BANIONIS	10
Arvydo BUDRIO medus	11
Ūkininkė Raimonda BUDŽĖ	12
Loretos BUROKIENĖS sūriai	13
Janinos DANIELIENĖS ūkis	14
UAB DUMEDU	15
Dalios ĖMUŽYTĖS ekologinis ožkų ūkis	16
Edmundo JASTRAMSKO ekologinis ūkis	17
Laurynas JUODEŠKA. Amatų, aktyvaus poilsio ir pramogų centras	18
Gintaro KNIEŽOS senovinės plytos	19
KVEDARŲ ūkis	20
Teminis kaimas LIEPTŲ KAIMAS	21
Sodyba MARGUOLIAI	22
MIKĖNŲ kaimo vyrų duona	23
Teminis kaimas PAUKŠČIŲ KAIMAS	24
Giedriaus PRAKAPAVIČIAUS ekologinis avių ūkis	25
Ūkininkas Adomas POŠKYS	26
Lenos ir Arūno RUKŠNAIČIŲ žirgynas	27
Laimutės SADAUSKIENĖS IĮ	28
UAB SAIMETA	29
Mindaugo SAKALAUSKO ekologinis ūkis	30
Teminis kaimas SENOLIŲ KAIMAS	31
Viešoji įstaiga SŪRININKŲ NAMAI	32
Mindaugo ŠLAPKAUSKO ūkis	33
ZELBUKIS – šeimos ūkis	34
Algirdo ŽEMAIČIO ekologinis ūkis	35

## PROJEKTE DALYVAVUSIŲ KITŲ GERŪJŲ VERSLO PRAKTIKŲ KONTAKTAI:

- **R. Pinaičio IĮ.** Mėsos gaminiai.  
Tel. 8 447 49717. Adresas: Girdžių k., Jurbarko r.
- **UAB „Jurbarkų mėsa“.** Tel. 8 447 54291.  
Adresas: Jurbarkų k., Jurbark r.
- **Pokyliai „Pas Daivutę“.** Daivutė Gvildienė.  
Tel. 8 615 86177. Adresas: Klausučių k., Jurbarko r.
- **Vincentas Lataitis.** Svogūnai. Tel. 8 686 70723,  
8 426 53300. Adresas: Žemaičių g. 4a–36, Joniškis  
El. paštas: lataitis@yahoo.com  
www.onions.lt
- **„Angelų malūnas“.** Tel. 8 650 98888.  
Adresas: Kūlio Daubos k., Telšių r.  
El. paštas: info@angelumalunas.lt, malunas@balticum.lt
- **Audrius Šiugžda.** Ekologinės uogos.  
Adresas: Bralinskių k., Raseinių r.
- **Kuprevičius.** Kopūstai, morkos.  
Adresas: Slikų k., Nociūnų p., Kėdainių r. LT-68147.  
Tel. 8 347 43310, 8 686 42710, 8 686 38310.  
El. paštas: virgis.kuprevicius@hotmail.com
- **Kazys Romualdas Mažeika.** Ekologiški vaisiai ir sodinukai. Tel. 8 373 61184.  
Adresas: Malinava, Ašmintos seniūnija, Prienų r.
- **Vytautas Keršys.** Ekologinis ūkis (braškės, avietės, kiaušiniai, bulvės). Tel. 8 620 88181.
- **UAB „Skaistės mėsa“.** Laima Neveckienė.  
Tel. 8 601 00259. Adresas: Panemuninkų k., Alytaus r.
- **Algimantas Morkūnas.** Daržovės, bulvės.  
Tel. 8 686 03055. El. paštas: sodziausrytas@gmail.com.  
Adresas: Trajoniškio k., Krinčino p.
- **„Lašų duona“.** Tel. 8 458 24642.  
Adresas: Lašų k., Kriaunių sen., Rokiškio r.  
www.lasai.lt
- **Petro Jaronio ūkis.** Medus ir obuoliai.  
Tel. 8 450 39154. Adresas: Gulbinų k.
- **„Evaldo daržovės“.** Tel. 8 678 43034.  
El. paštas: evaldas@evaldodarozoves.lt.  
Adresas: Sakalų k., Šalčininkų r.
- **Vincenzo Stragio ekologinis ūkis.** Bičių produktai, daržovės, kiaušiniai, mėsa, pieno produktai, uogos, vaisiai. Tel. 8 616 10861.  
Adresas: Leonpolio k., Ukmergės r.
- **Kaimo turizmo sodyba „Tarp pušų“.** Tel. 8 698 05965.  
El. paštas: tarpusu@gmail.com  
Adresas: Pylimų k., Vilniaus r.



# VŠĮ ALANTOS technologijos ir verslo mokyklos ekologinės gamybos mokomasis ūkis

Naujasodžio kaimas, Molėtų rajonas



**Adresas:** Naujasodžio k., Alantos sen., Molėtų r.

**Telefonas:** +370 383 58 500

**El. paštas:** alantostvm@is.lt

**Tinklalapis:** www.alantostvm.lt

**Address:** Naujasodis village, Alanta parish, Molėtai region

**Telephone number:** +370 383 58 500

**E-mail:** alantostvm@is.lt

**Website:** www.alantostvm.lt

The training farm of the VSI “Alanta School of technology and Business” is a practical basis for training professionals in agriculture. Innovative technologies are applied in the farm, where students and farmers gain their practical skills in agriculture. All the works are performed using the latest agricultural machinery. The farm has about 248 hectares of land: 120 hectares of arable land and the rest is for livestock grazing and forage. Students are also taught how to grow plants by different advanced technologies. Modern technologies in agricultural enterprises improve the working and living conditions of rural people, encourage young people to stay in rural areas, create a variety of business possibilities and help the youth believe in the future of the countryside.



Alantos dvaro pastatai statyti XIX a. viduryje. XX a. ketletą kartų rekonstruoti. Šiuo metu rūmai nušvitę naujai – meniškai išdažyta rūmų išorė, pakeisti skardos stogas ir langai, trinkelėmis išgrįsti takas ir kelias, atkurti parkas bei tvėnkiniai, gražiai tvarkoma aplinka. Šiuose dvaro rūmuose 1940–1946 m. jau veikė Žemesnioji žemės ūkio mokykla. 1973 m. pabaigoje moksleiviai pradėjo mokytis naujuose rūmuose. Įrengti nauji kabinetai bei laboratorijos, pasirūpinta naujais baldais, įrengimais, sukurta tvirta materialinė-techni-

nė bazė. 2003 m. Alantos žemės ūkio mokykla tampa VŠĮ Alantos technologijos ir verslo mokykla.

Mokyklos mokomasis ūkis yra praktinė bazė žemės ūkio krypties specialistų rengimui. Čia taikomos inovatyvios ir modernios technologijos, praktinių įgūdžių įgyja mokiniai, savo kvalifikaciją tobulinantys ūkininkai. Darbai atliekami naujausia žemės ūkio technika.

Ūkis turi apie 248 ha žemės plotą, iš kurio 120 ha užima ariama žemė, o likusi lieka gyvulių ganymui ir pašarų ruošimui. Ūkyje laikoma 190 galvijų. Iš jų 42 melžiamos karvės, kiti – mėsiniai galvijai. Ariamoje žemėje auginami rugiai, kvietrugiai, miežiai, garstyčios, aliejiniai ridikai, bulvės, daržovės. Augalų auginimo technologiniame procese dalyvauja mokiniai ir Utenos kolegijos studentai. Išauginta produkcija laikoma moderniam sandėlyje ir naudojama nemokamam mokinių maitinimui.

Mokykla aplinkosaugos problemų sprendimui turi saulės kolektorių, vėjo jėgainę ir stato biodujų jėgainę. Naujos modernios technologijos, įdiegtos žemės ūkio įmonėse, gerina kaimo žmonių darbo ir gyvenimo sąlygas, skatina jaunimą pasilikti kaime, kurti įvairų verslą ir tikėti kaimo ateitimi.

Svarbiu VŠĮ Alantos technologijos ir verslo mokyklos kultūros, mokslo informacijos ir poilsio centru yra tapusi senuosiuose dvaro rūmuose įsikūrusi biblioteka. Joje yra 20 vietų skaitykla, muzikos svetainė, muziejus, paveikslų galerija. Čia vyksta įdomūs, turiningi renginiai, šventės, organizuojamos knygų ir paveikslų parodos.





# ANDŽELIKOS AŠMONIENĖS KAIMO TURIZMO SODYBA

Smalininkų kaimas, Jurbarko rajonas

**Vardas, pavardė:** Andželika Ašmonienė

**Adresas:** Nemuno g. 43, Smalininkų k., Jurbarko r.

**Telefonas:** +370 615 66341

**Faksas:** +370 447 56415

**El. paštas:** as.andzelika@gmail.com

**Tinklalapis:** www.smalininkuose.lt

**Name, surname:** Andželika Ašmonienė

**Address:** Nemuno Str. 43, Smalininkai v., Jurbarkas region

**Telephone number:** +370 615 66341

**Fax:** +370 447 56415

**E-mail:** as.andzelika@gmail.com

**Website:** www.smalininkuose.lt

The first guests in the homestead of Andželika Ašmonienė were hosted in 1994. The woman owns an old school building which is adapted for living. The homestead is near the bank of the Nemunas River. Visitors can also live in a house which has multi-bed rooms and in another building with modern furnished double rooms. You can enjoy various entertainments including a sauna, swimming pool, fireplace in the garden, a swing and bicycles. Moreover, the owners of the homestead can tell you a lot of interesting stories and historical facts about the Smalininkai village where this lovely guesthouse is situated.

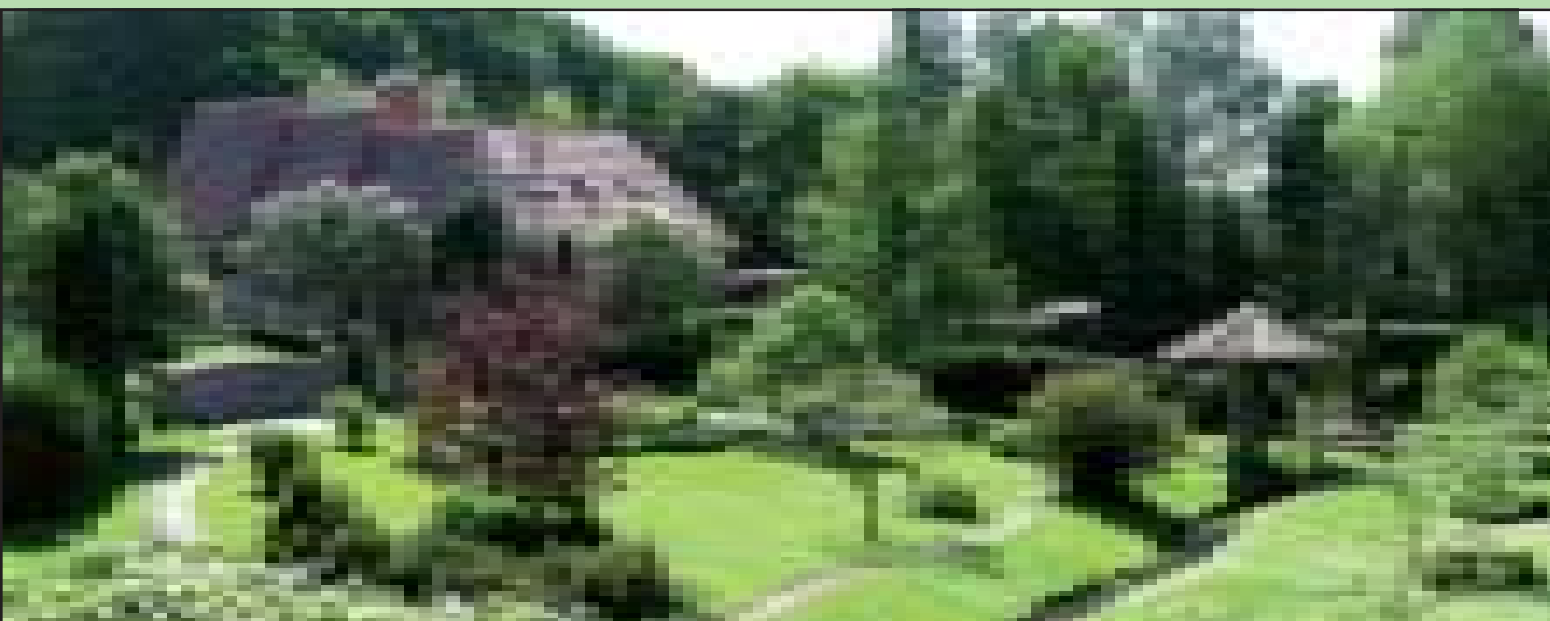
Įsigijusi senos mokyklos pastatą Andželikos mama jau 1994 m. sulaukė pirmųjų svečių savo kaimo turizmo sodyboje ant Nemuno kranto. 2003 m. Andželika su vyru perėmė verslą ir apsigyveno sodyboje. „Esame ramaus poilsio mėgėjai ir puoselėtojai“, – pasakoja šeimininkai. Jie didžiausiu sodybos privalumu laiko galimybę skirti laiko sau: ryte atsikelti, patįginti, paskaityti knygą, nueiti pasisveikinti su Nemunu ar pasivaikštinėti po Smalininkus. Be to, patys sodybos savininkai gali pravesti ekskursiją po šį kaimą, papa-

sakoti daug istorijos ir įdomių faktų. Kad ir šis, jog Andželikos Ašmonienės kaimo turizmo sodyba yra įrengta senoje vokiečių mokykloje. Šeimininkė atmena nutikimą, kai banketų salėje rado sėdinčią ir verkiančią vokiečių senolę. „Aš priėjau prie jos, paklausiau, ko rauda, o ji ir sako man: vaikel, šitoj vietoj, kur dabar sėdžiu, buvo mano mokyklos suolas...“

A. Ašmonienės sodyboje, pažymėtoje keturiais gandrais, vienu metu gali apstoti 20 žmonių. Poilsiautojai apgyvendinami name, kuriame yra daugiaviečiai kam-



bariai, ir kitame pastate, kuriame šiuolaikiškai įrengti dviviečiai kambariai. Yra pir-tis, baseinas, pavėsinė, lauko židiny-s, sū-pynės. „Daugiausiai svečių sulaukiame iš Vokietijos, tačiau mūsų sodybą labai mėgsta ir lietuviai medžiotojai. Aplink daug miš-ku, todėl galima ne tik medžioti, bet ir gry-bauti, uogauti, nuėjus prie Nemuno pa-žvejoti“, – pasakoja Andželika. „Poilsiau-tojai giria sodybos aurą: čia labai gerai miegasi“, – šypsosi vyras. Ašmonų šeimy-na svečius visada pavaišins pačių augintų braškių uogiene bei gardžiu morkų pyragu.



# VILIJOS IR VLADO BALTUONIŲ KALAKUTŲ ŪKIS

Kalniškių kaimas, Kretingos rajonas



1995 m. Vladas Baltuonis Kalniškių kaime, Kretingos rajone, įkūrė Baltuonių kalakutų ūkį. Idėja auginti kalakutus kilo todėl, kad Lietuvoje nebuvo nei vieno specializuoto kalakutų ūkio. Pirmoji inkubacinė baltųjų kalakutų kiaušinių siunta buvo atskraidinta iš Didžiosios Britanijos. Jau 1996 m. Baltuonių kalakutų ferma Lietuvos žemės ūkio ministerijos buvo patvirtinta veisline. 2003 m. pastatyta kalakutų skerdykla su išpjaustymo cechu. 2004 m. skerdyklai suteiktas Maisto ir veterinarijos patvirtinimo numeris (LT 56-07 EB), leidžiantis eksportuoti kalakutieną į kitas Europos Sąjungos šalis.

Baltuonių kalakutų ūkis yra šeimos ūkis, kuris užsiima anglišių baltųjų mėsinių kalakutų auginimu, pardavimu bei

**Vardas, pavardė:** Vladas ir Vilija Baltuoniai  
**Adresas:** Kalniškių k., Kartenos sen., Kretingos r.

**Telefonai:** +370 698 23679; +370 687 32325. **Faksas:** +370 445 78822

**El. paštas:** info@kalakutai.lt

**Tinklalapis:** www.kalakutai.lt

**Ar galima apsilankyti ūkyje?** Taip (iš anksto susitarti dėl laiko)

**Name, surname:** Vladas and Vilija Baltuoniai

**Address:** Kalniškių village, Kartenos eldership, Kretingos region

**Telephone numbers:** +370 698 23679; +370 687 32325. **Fax:** +370 445 78822

**E-mail:** info@kalakutai.lt

**Website:** www.kalakutai.lt

**Is it possible to visit the farm?** Yes (in advance agree for the time)

„Baltuonis Turkey Farm“ was founded in 1995 in Kalniškiai village, Kretinga region, by Vladas Baltuonis. In 1995, there were no specialized turkey farms in Lithuania, so the idea of growing domestic turkeys came accidentally. In the same year, the first incubator white turkey eggs' shipment was delivered from the United Kingdom. „Baltuonis Turkey Farm“ is a family business of growing British white turkeys, selling fresh meat and half-finished products in Lithuania and European countries since 1995. Turkeys are fed with natural high quality fodder produced by the farmer from grain grown by himself.

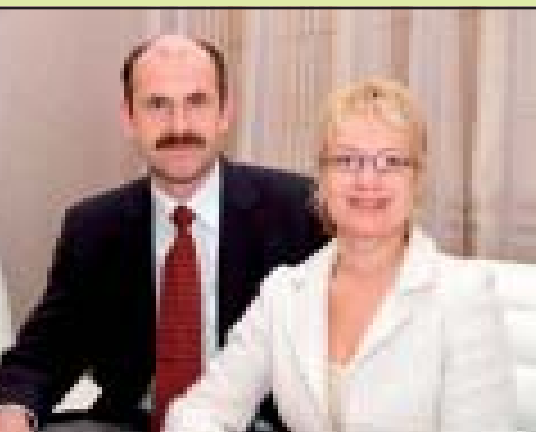
prekyba šviežia kalakutiena ir jos pusgaminiiais. Kalakutai lesinami daugiausia savos gamybos natūraliais ir kokybiškais pašarais, pagamintais iš ūkyje užaugintų grūdų.

Vlado ir Vilijos Baltuonių šviežios kalakutienos galima įsigyti daugelyje Lietuvos miestų: Vilniuje, Kaune, Klaipėdoje, Palangoje, Telšiuose, Mažeikiuose ir kt. (žr. tinklalapyje www.kalakutai.lt).

Labai svarbu žinoti, kaip paruošti kalakuto mėsą – ūkininkai pažymi dažnai girdintys daug nusiskundimų, jog iškepta ar išvirta kalakutiena tampa ypač sausa.

„Taip atsitinka todėl, kad ji yra arba per ilgai kepama (verdama), arba ruošiama per aukštoje temperatūroje. Kalakutieną reikia kepti trumpiau negu kiaušieną, jautieną ar netgi vištieną“, – pasakoja Baltuoniai. Taip pat kalakutų augintojai savo tinklalapyje pateikia nemažai receptų bei patarimų, kaip auginti kalakutus.

Lietuvos ūkininkų sąjungos, Žemės ūkio konsultavimo tarnybos ir Žemės ūkio ministerijos organizuojamame konkurse „Metų ūkis“ 2006 m. Vilijos ir Vlado ūkis buvo pirmas. Sutuokiniai tarpusavyje pasidaliję ūkio darbus: Vladiui – fermos ir laukai, Vilijai – skerdykla, parduotuvės ir turgus.





# EKOLOGINIS JADVYGOS BALVOČIŪTĖS VAISTAŽOLIŲ ŪKIS

Gyvolių kaimas, Mažeikių rajonas

**Vardas, pavardė:** Jadvyga Balvočiūtė

**Adresas:** Gyvolių k., Vieksnių sen., Mažeikių r.

**Telefonas:** +370 670 26810 (sekretoriatas)

**El. paštas:** ekoukis2@gmail.com

**Tinklalapis:** www.jadvyga.lt

**Name, surname:** Jadvyga Balvočiūtė

**Address:** Gyvoliai village, Vieksniai parish, Mažeikiai region

**Telephone number:** +370 670 26810

**E-mail:** ekoukis2@gmail.com

**Website:** www.jadvyga.lt



Herbal teas delivered by the Farm of Jadvyga Balvočiūtė are known in Lithuania. The formulas and production of these teas are related with the professional knowledge of local herbs, of traditional herbalism, organic farming, qualified harvesting of ecologic wild flora, high attention to quality, because this small farm in Žemaitija delivers final products to the market – production exceptionally from plants grown in Lithuania and representing Lithuanian natural resources, a close cooperation with lovers of herbal teas and the educational activities of the farm owner–herbalist. These herbal teas offer a wonderful possibility to become acquainted with the rich flora of Lithuania, to feel the influence of herbs on body and soul, to admire natural aromas and a nice range of colours of herbal teas.

Ekologinis vaistažolių ūkis, esantis mažame Gyvolių kaime, Mažeikių rajone, buvo įkurtas palyginti neseniai. Lietuvai atkūrus nepriklausomybę vaistininkė farmakognostė Jadvyga Balvočiūtė sugrįžo į gimtąją sodybą ir ėmėsi ekologinio ūkininkavimo. Itin svarbu, kad savo veikloje moteris apjungia ne tik farmacijos žinias, bet ir liaudies medicinos sukauptą patirtį. Ūkis remiasi ekologiškomis, aplinką tausojančiomis idėjomis, itin daug dėmesio skiriama vaistažolių kokybei. Darbas atliekamas rankomis, ūkyje vaistažolės smulkinamos, maišomos į mišinius, pakuojuamos ir patiekiamos pardavimui. Šiuo metu Jadvygos Balvočiūtės produk-

cijos galima įsigyti beveik visoje Lietuvoje, yra apie 95 prekybos vietas (visą sąrašą galite rasti internetiniame puslapyje [www.jadvyga.lt](http://www.jadvyga.lt), kuriame taip pat yra veikianči elektroninė parduotuvė ir galimybė užsisakyti ūkio produkcijos). „Jadvygos žolės“ taip pat aktyviai dalyvauja įvairiose mugėse, kituose renginiuose.

Ekologinis vaistažolių ūkis turi išties daug ką pasiūlyti savo klientams. Pirma, tai žolynais kvepiančias arbatas, kurias spėjo išbandyti ir pamėgti daugelis. Taip pat yra gaminami kvapnieji maišeliai patalpoms aromatizuoti; turima grūdų daiginimui ir kitų produktų žaliajai mitybai; gaminami žolelių mišiniai voniai ir pir-

čiai; siuvamos kvapnios žolių pagalvės ramiam miegui.

Jadvyga Balvočiūtė stengiasi sukurti kuo artimesnį ryšį su vartotoju. Žmonės yra laukiami ūkyje, priimamos ekskursijos, dalinamasi patirtimi ne tik apie žoleles, skleidžiamos ekologinės idėjos, puoselėjama pagarba gamtai, stengiantis sustiprinti žmonių sąmoningumą ir mažinant vartotojiškos kultūros primestas normas. Lankytojai turi galimybę apžiūrėti vaistažolių džiovinimo, perdirbimo procesą, aplankyti sukurta vaistinių augalų kolekciją ar tiesiog maloniai praleisti laiką netoli esančiame Virvytės upės slėnyje. Atvykusieji gali įsitikinti, kad kaime gyventi gera!



„Lietuvos kaime gera gyventi 2012“

# AUDRIUS BANIONIS

Margininkų kaimas, Kauno rajonas



**Vardas, pavardė:** Audrius Banionis  
**Adresas:** Margininkų k., Taurakiemio sen., Kauno r.

**Telefonas:** +370 698 82358

**Ar galima apsilankyti įmonėje?** Taip (iš anksto suderinus laiką)

**Name, surname:** Audrius Banionis

**Address:** Margininkai village, Taurakiemis parish, Kaunas region

**Telephone number:** +370 698 82358

**Is it possible to visit the enterprise?** Yes (in advance agree for the time)

The farmer Audrius Banionis specializes in two types of production: meat products and baked goods. All production is made from pigs and cattle bred in his farm. Flour for baking is made from grains raised in the farm of Audrius Banionis, too. The most popular products of the farmer are the sausage "Kaimiška" ("Rural") and black rural bread. The recipes were obtained from the grandmother of A. Banionis. That's why this production is truly authentic and extraordinary.



Ūkininko Audriaus Banionio ūkyje mėsos perdirbimo įmonė įsikūrė 2009 m. gruodį. Įmonėje gaminama produkcija išlaiko seniausias kaimiškas tradicijas. Įmonėje yra įdiegta RVASVT sistema. Tarkoma nuolatinė produkcijos kokybės kontrolė. Nuolat yra atliekami gaminamos produkcijos laboratoriniai tyrimai, padedantys užtikrinti aukštą produkcijos kokybę.

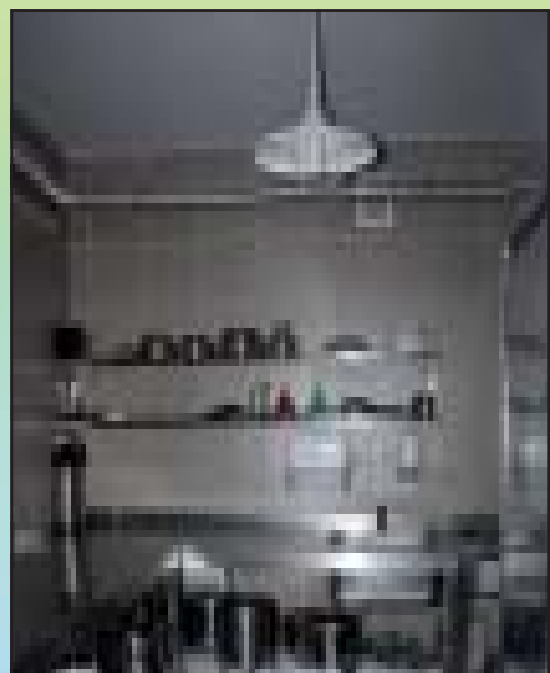
Ūkininko gaminiai yra gero skonio ir aromato. Ūkio mėsos produkcija greitai buvo pastebėta ir įvertinta vartotojų. Ūkininko auginami gyvuliai yra tinkamai šeriami ir prižiūrimi įmonės darbuotojų. Kone visas pašaras, atitinkantis gyvuliams, taip pat užauginamas ūkyje. Produkcija yra gaminama iš aukščiausios kokybės mėsos, su natūraliais prieskoniais, be konservantų. Tai suteikia perdirbtai mėsai ypatingą skonį ir aromatą.

Ūkininkas Audrius Banionis taip pat įkūręs kepyklėlę UAB „Straunas“, kurios pavadinimas kilo nuo Margininkuose tekančio upelio vardo. Įmonėje įdiegta GHP

sistema. UAB „Straunas“ gaminiai kepami pagal lietuviškas kulinarines tradicijas. Dauguma kepiniams naudojamų miltų – iš ūkyje užaugintų grūdų, ir tik maža dalis perkama iš kitų Lietuvos augintojų. Šiuo metu kepyklėlėje stovi senoviška duonos kepimo krosnis, naudojamas tradiciškas kaimiškas kepimo inventorių. Produkcijai tai suteikia išskirtinumo, kaimiško autentiškumo.

Žinomiausi ūkininko Audriaus Banionio gaminiai – „Kaimiška“ dešra ir juoda kaimiška duona. Šios produkcijos receptūra paveldėta iš senelės. Ūkininko produkciją pamėgo ūkininkų turgelių pirkėjai visoje Lietuvoje. Audriaus Banionio produkcijos galite įsigyti ir parduotuvių „Maxima“ skyreliuose „Linkėjimai iš kaimo“.

„Labai džiaugiuosi savo darbuotojais – su kaimo žmogumi dirbti fantastiška. Tačiau visada svarbu išsikovoti pagarbą“, – teigia ūkininkas A. Banionis. „Tikiu, kad kiekvienas čia ateina su savo misija“.





# ARVYDO BUDRIO MEDUS

Girininkų kaimas, Klaipėdos rajonas

**Vardas, pavardė:** Arvydas Budrys

**Adresas:** Girininkų k., Klaipėdos r.

**Telefonas:** +370 611 35200

**El. paštas:** a.budriai@gmail.com

**Ar galima apsilankyti ūkyje?** Taip (iš anksto suderinus laiką)

**Name, surname:** Arvydas Budrys

**Address:** Girininkai village, Klaipėda region

**Telephone number:** +370 611 35200

**E-mail:** a.budriai@gmail.com

**Is it possible to visit the farm?** Yes (in advance agree for the time)

There are over 200 families of bees in the apiary of Arvydas Budrys. This farm is the biggest in the Klaipėda region. In 2003, it was nominated the second best apiary in the Klaipėda district. The production of the farm is various: natural rural Lithuanian honey, pollen, bee bread, candles, etc. You can buy this production in farmers' fairs in Klaipėda or in summer in Palanga, too. Arvydas has loved bees since his childhood because his father and grandfather were also beekeepers.

Arvydas Budrys gimė 1967 m., 1989 m. žemės ūkio technikume įgijo bitininko specialybę. Meilė gamtai ir bitėms Arvydo šeimoje perduodama iš kartos į kartą – senelis, tėtis, dėdė taip pat bitininkai. Arvydas, dar vaikas, savo tėčiui padėdavo ne tik prie avilių, bet ir turgeliuose pardavinėti produkciją. Tad bitininkystės paslaptys A. Budriui tarsi įaugusios į kraują.

Arvydo Budrio bityne laikoma per 200 bičių šeimų. Šis ūkis Klaipėdos rajone stambiausias, o 2003 m. apdovanotas 2 vietos nominacija tarp visų Klaipėdos apskrities bitynų. Ūkio produkcija labai įvairi: prekiaujama natūraliu, lietuvišku, kaimišku bičių medumi bei kitais bičių produktais – žiedadulkėmis, bičių duonele, pieneliu, pikiu, vaško žvakėmis. Ištisius metus produkcijos galima įsigyti Klaipėdos naujajame „Delfinų“ turguje, taip pat trečiadieniais ir šeštadieniais ūkininkų turgelyje šalia „Akropolio“. Vasarą medaus produktai vežami ir į Palangą, taip pat Ar-

vydas Budrys nepamiršta dalyvauti įvairiose mugėse ir šventėse. „Mus rasti nesunku“, – teigia bitininkas.

Į Arvydo Budrio ūkį gali atvykti kiekvienas, norintis pasigrožėti bei pasižiūrėti, kaip vyksta darbai, ar įsigyti produkcijos. Kiekvienais metais sulaukiama lankytojų ne tik iš Lietuvos, bet ir iš užsienio. „Taip pat yra tekę ne tik parduoti žmonėms bičių produktus, aprodyti ūkį, bet ir patarti turintiesiems sveikatos problemų“, – pasakoja bitininkas.



# ŪKININKĖ RAIMONDA BUDŽĖ

Raišaičių kaimas, Plungės rajonas



**Vardas, pavardė:** Raimonda Budžė

**Adresas:** Raišaičių k., Paukštakių sen., Plungės r.

**Telefonai:** +370 624 95808 (prekyba);  
+370 624 48191 (gamyba)

**El. paštas:** a.stanio.ukis@gmail.com

**Ar galima apsilankyti ūkyje?** Taip (iš anksto suderinus laiką)

**Name, surname:** Raimonda Budžė

**Address:** Raišaičiai v., Paukštakių par., Plungė region

**Telephone numbers:** +370 624 95808 (trade)  
+370 624 48191 (production)

**E-mail:** a.stanio.ukis@gmail.com

**Is it possible to visit the farm?** Yes (in advance agree for the time)

The farmer Raimonda Budžė with her husband and parents manage a dairy farm in Raišaičiai village. They make milk products. You can buy their production in Klaipėda. There is also a possibility to visit the farm. The farm has almost all the characteristics that an organic farm must have. Only for the reason that they use grain bought from a non-organic farm for feeding cows, their farm cannot be certified as the organic one.

„Ūkio istorija prasidėjo dar tada, kai mano tėvai įsigijo pirmąją karvę. Jie visą gyvenimą ūkininkaudami ūkį išplėtojo iki stambaus, kuris 2009 m. pelnė „Metų ūkio“ III vietos respublikinę nominaciją. Tad prieš daugiau kaip 3 metus tėvų pavyzdžiu pasekėm ir mes su vyru: įsigijom kelias karves ir žemės“, – istoriją pradeda ūkininkė Raimonda Budžė. Jie nusprendė patys gaminti pieno produktus ir išsaugoti tiesioginį ryšį su vartotoju. „Viską darome padedami tėvų. Mama ištobulino produktų receptūrą ir pati perdirbo pieną. Per laiką ir aš išmokau, tad dabar dirbame pasikeisdamos“, – tęsia ūkininkė. 30 metų ūkininkavimo patirtį turintis tėtis Antanas jaunesiems ūkininkams padeda prižiūrėti gyvulius, atrinkti pašarą, dalijasi patirtimi tvarkant ūkio dokumentaciją. „Prekybinio autobusiuku į prekybą vyksta mano vyras. Jį klientai jau spėjo pamilti už sąžiningumą, tvarkingumą ir gerą nuotaiką bei trumpus, bet malonius pa-

šnekesius apsiperkant“, – vyru didžiuojasi R. Budžė.

Raimondos ūkis taiko ekologiško ūkininkavimo metodus. Kadangi gyvulių pašarui naudojami grūdai, pirkti iš neekologiškos ūkių, nėra galimybės oficialiai vadintis ekologiniu ūkiu. Šiuo metu ruošiamasi gauti „Išskirtinės kokybės“ produktų sertifikatą. R. Budžės pilstomas žalias pienas, pieno gėrimas, grietinė, jogurtinė grietinė, sviestas, šokoladinis sviestas, žemaitiškas kastinys, varškė, įvairių skonių varškės sūriai ir jogurtas parduodami Klaipėdos „Naujajame“ turguje, ūkininkų turgelyje šalia Klaipėdos „Akropolio“. Taip pat vartotojai gali užsukti į ūkį.

Ūkininkė džiaugiasi, kad ūkininkavimas vienija visą šeimą. „Esu iš 7 vaikų šeimos, esame tėvų išmokyti turėti savo ir dirbti sau. Juk šeima yra ta lastelė, nuo kurios prasideda visuomenė, o kai šeima tvirta, tada tu gali tuo teisingu požiūriu užkrėsti ir kitus kurti draugišką ir vieningą visuomenę“.





# LORETOS BUROKIENĖS SŪRIAI

Atkočių kaimas, Ukmergės rajonas

**Vardas, pavardė:** Loreta Burokienė

**Adresas:** Atkočių k., Ukmergės r.

**Telefonas:** +370 629 29189

**Produkcija:** fermentiniai, desertiniai, brandinti sūriai bei kiti natūralūs pieno produktai

**Name, surname:** Loreta Burokienė

**Address:** Atkočiai village, Ukmergė region

**Telephone number:** +370 629 29189

**Production:** fermented, dessert, ripened cheeses and other natural milk products

Loreta Burokienė began to make milk products in 1992. She began farming just having 3 hectares of land, but now the territory reaches even 38 hectares. Loreta Burokienė keeps 8 cows, but she does not intend to expand her business. The farmer's production involves fermented, ripened or dessert cheeses and other natural milk products. The cheese of Loreta Burokienė is highly valued not only by the customers of Tymas or Ukmergė markets. A considerable amount of the production goes to restaurants or is bought by foreigners; ripened cheese is very popular in beer houses.

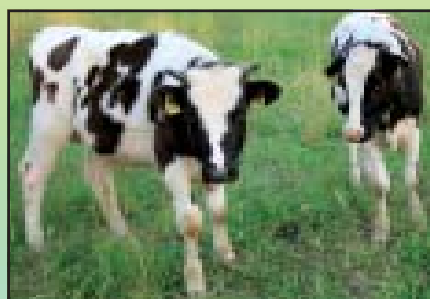
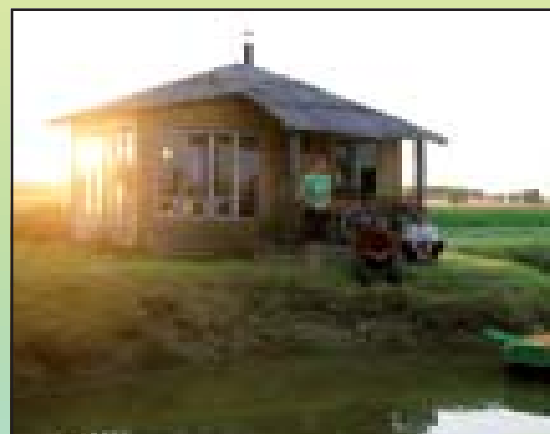
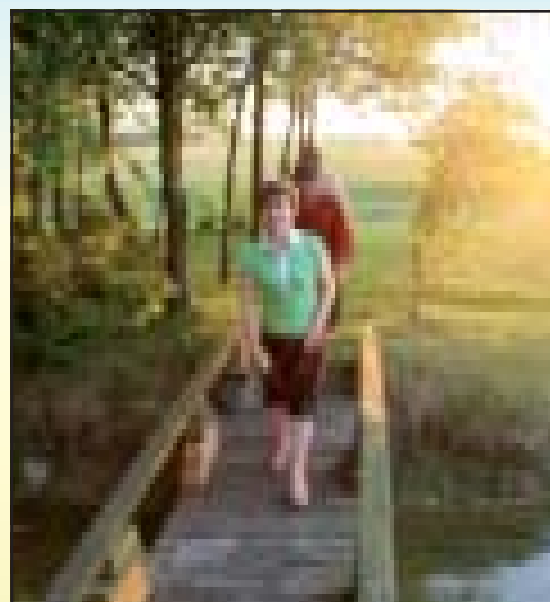
Loreta Burokienė 1992 m. sėkmę pieno produktų prekyboje pradėjo Ukmergės turguje. Kaip dabar atsimena, su keliais stiklainiais natūralios karvės pieno grietinės ėjusi į turgelį laimės ieškoti. Ūkininkauti pradėjo turėdama 3 ha, šiuo metu ūkininkė turi net 38 ha žemės. Loretos laukuose ganosi 8 karvės. „Neketinu plėstis“, – pasakoja ūkininkė, – svarbiausia ne kiekybė, o kokybė. Net ir dabar kartais, būna, pavargsti begamindama, jauti širdy, kad pagaminsi sūrius be meilės – imi ir nuneši pieną į pieninę. Reikia dėl žmonių gerovės dirbti, tada ir seksis, ir neskubėsi, o ir dirbsi su malonumu“.

Loreta Burokienė siūlo natūralius sūrius – be raugo miltelių. Renkamasi raugintas karvių pienas ar išrūgos, o baltymams sutraukti – natūralus veršelių šliužo fermentas. Ūkininkės sūriai gaminami pagal unikalią technologiją. Produkcijoje išskirtiniai yra iki vienerių metų brandinti sūriai. „Jie ne visiems patinka, – šypsosi

sūrininkė, – bet prancūzai ypač vertina šį skonį“.

„Sunkus darbas prižiūrėti gyvuliukus, ypač daug vargų vasarą, per šienapjūtę. Man patinka gaminti sūrius. Aš labai kūrybą mėgstu, sūriai – mano kūryba. Žmogui reikia rasti laiko sau“, – porina Loreta.

Loretos Burokienės sūrius vertina ne tik Tymo turgelių, Ukmergės turgaus ar „Senamiesčio krautuvės“ pirkėjai. Nemažai produkcijos nukeliauja į restoranus, nuperka užsieniečiai, brandintas sūris paklausus aludėse.



# JANINOS DANIELIENĖS ŪKIS

Vieštvėnų kaimas, Plungės rajonas



**Vardas, pavardė:** Janina Danieliene  
**Adresas:** Vieštvėnų k., Nausodžio sen., Plungės r.  
**Telefonas:** +370 687 82279  
**El. paštas:** janinadanieliene@yahoo.co.uk

**Name, surname:** Janina Danieliene  
**Address:** Vieštvėnai village, Nausodis parish, Plungė region  
**Telephone number:** +370 687 82279  
**E-mail:** janinadanieliene@yahoo.co.uk

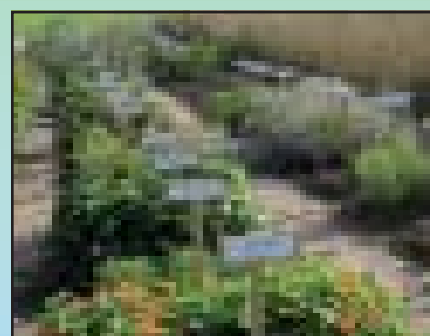
Janina Danieliene every summer collects nature treasures in her own organic farm in Vieštvėnai village. Herbal teas, which are of about twenty sorts now, and over twenty species herbs, are sold in farmers' markets near the supermarket "Akropolis" in Klaipėda. You can also visit Janina in Vieštvėnai. The herbalist attends fairs, organises seminars, and gives lectures.

„Esu kaimo vaikas. Mano tėvelio mamytė Domicelė Sidabrienė ir mamytės mama Pranciška Kalėdienė buvo geros draugės ir gydė savo šeimas bei kaimo žmones žolelėmis. Vaikystė prabėgo troboje su asla ir žibaline lempa, palubėse už balkių užkaišytais žolelių ryšulėliais ir kvepiančia miško ir lauko gėrybėmis kamarele. Nuo mažens eidavome kartu į pievas, mišką, o kai išeidavau ganyti karvių, Babulytė visada primindavo, kokių žolelių turiu šiandien parnešti... Taigi, manau, kad čia ir buvo mano veiklos pradžia“, – pasakojimą pradeda Janina Danieliene. Janina žiniomis apie Gamtos turtus dalijosi su savo pradinių klasių mokiniais, rašė straipsnius šia tema, parengė ir pravedė ne vieną renginį, skirtą jų pažinimui, išsaugojimui, prasmingam panaudojimui. Visos įgytos žinios žolininkei pravertė, kai buvo diagnozuotas ketvirtos stadijos žarnyno vėžys. Gydytojai padarė ką galėjo, o toliau reikėjo pačiai stotis ant kojų, viską pradėti iš naujo.

dovė Sigutė Stančikienė“. Janina gyvena vieniemyje, augina ir renka Jodės upelio ir Minijos pakrančių ekologiškoje aplinkoje apie penkiasdešimt rūšių augalų. Juos surinkti padeda dukra su trimis vaikais, o žentas pagelbsti transportu, kita vyriška talka. Pagamintos arbatos, kurių šiuo metu apie dvidešimt rūšių, per dvidešimt pavienių žolių arbatų parduodamos ūkininkų turgelyje, šalia Klaipėdos „Akropolio“. Žolininkė dalyvauja mugėse, pagal individualią veiklą veda seminarus, skaito paskaitas.

„Kam reikia žolelių, arbatėlių, patarimo, paguodos ar pasitikėjimo savo jėgomis ir Kūrėjo galia – visiems atviros mano namų durys, dalinuosi tuo turtu, kuriuo mane dosniai apdovanojo Likimas... Tai, kuo šiandieną pripildytos mano dienos, jokiū būdu ne verslas – tai tiesiog GYVENIMAS, kurio pinigais nepamatuosi, todėl tai, kas įgyja piniginę išraišką, toliau tarnauja gyvenimui ir dalijimuisi juo“.

„Dievas man, našlei, davė vyrą našlį Edmundą Pakalniškį, kurio 30 ha žaliuojančių pievų laukė Gamtos išsiilgusios širdies ir rankų, nebijančių darbo. Susibūrusi Babrungo seniūnijos šeimų bendruomenė „Tėviškė“, kurios vadove man teko būti bemaž dešimt metų, nuosekliai vykdė keletą Gamtos išsaugojimo, sveikatos ir jos puoselėjimo projektų. Tai buvo didžiulė mokykla, kurios rezultatas – įkurtas vaistingųjų augalų augintojų žemės ūkio kooperatyvas „Tėviškės žolynai“, va-



# UAB „DUMEDU“

Purvininkų kaimas, Prienų rajonas

**Vardas, pavardė:** Vytautas Račickas

**Adresas:** Purvininkų k., Prienų raj.

**Telefonas:** +370 686 00401

**El. paštas:** info@dumedu.lt

**Tinklalapis:** www.dumedu.lt

**Ar galima apsilankyti kepykloje?** Taip (iš anksto suderinus laiką)

**Name, surname:** Vytautas Račickas

**Address:** Purvininkai village, Prienai region

**Telephone number:** +370 686 00401

**E-mail:** info@dumedu.lt

**Website:** www.dumedu.lt

**Is it possible to visit the bakery?** Yes (in advance agree for the time)

JSC “DuMedu” is a small bakery in Purvininkai village. In 2007, Vytautas began his own business after many years of learning from the experience of his parents. The assortment of “DuMedu” consists of four kinds of organic bread, pies made from natural products, and different kinds of biscuits. The quality of baked goods is ensured not only by using natural and organic products, but also by original recipes and the work of professional employees. In 2009, products of the bakery were presented in the exhibition “The Green Week” in Berlin. Their products are known as a culinary heritage.



UAB „DuMedu“ – tai kepyklėlė, savo veiklą pradėjusi 2007 m. Įmonės vadovas Vytautas Račickas perėmė ilgametę tėvų (ekologinės žemdirbystės atstovų Reginos ir Jono Račickų) patirtį. Paklaustas, iš kur gi šitiek duonos ir kitų kepinių receptų sužinojęs, pirmiausia pamini tėvus, taip pat kaimo žmones, mokslinę literatūrą. „Mūsų produktas – kokybiškas, šviežias ir su garantija“, – teigia Vytautas. – „Ne iš mados pradėjau gaminti ekologišką produkciją – mano visa šeima propaguoja sveikos mitybos gyvenimą. Vertinu kokybę, žmonių bendradarbiavimą ir idėjų puoselėjimą“.



Kepykloje gaminama ekologiška, sveika ir natūrali produkcija. Mėgstamiausia žaliava – rugiai, užauginami ūkyje. Kepykloje nuolat atliekama produkcijos ir žaliavų kontrolė, o ekologinių gaminių statusą pirkėjams garantuoja patvirtinamasis dokumentas. UAB „DuMedu“ produkcija dažnai pristatoma įvairiose parodose (AgroBalt), mugėse (pagal „Tatulos“ programą) bei kituose renginiuose tiek Lietuvoje, tiek užsienyje. 2009 m. kepyklos gaminiai pristatyti tarptautinėje maisto pramonės, žemės ūkio ir sodininkystės parodoje „Žalioji savaitė 2009“, vykusioje Berlyne. UAB „DuMedu“ priklauso kooperatyvui „Lietuviško ūkio kokybė“ bei kepyklos gaminiai priskiriami kulinarinio ūkio paveldui.



UAB „DuMedu“ produkcija yra dvejopa: ekologiškų bei įprastinių, tačiau natūralių gaminių. Asortimente – 6 rūšių ekologinė naminė duona, taip pat iš natūralių žaliavų pagaminti pyragai, sausainiai ir kiti kepiniai.





# DALIOS ĒMUŽYTĒS EKOLOGINIS OŽKŲ ŪKIS

Griciūnų kaimas, Širvintų rajonas



**Vardas, pavardė:** Dalia Ēmužytė

**Adresas:** Griciūnų k., Jauniūnų sen., Širvintų r. sav.

**Telefonas:** +370 623 96070

**El. paštas:** a.emuzyte@gmail.com

**Ar galima apsilankyti ūkyje?** Taip (iš anksto suderinus laiką)

**Name, surname:** Dalia Ēmužytė

**Address:** Griciūnai village, Jauniūnai parish, Širvintai region

**Telephone number:** +370 623 96070

**E-mail:** a.emuzyte@gmail.com

**Is it possible to visit the farm?** Yes (in advance agree for the time)

The organic goat farm of Dalia Ēmužytė is situated in Griciūnai, not far away from Vilnius. In 2003, this farm was certified as organic, and in 2007 acquired the Green Diploma. This farm offers goat milk, curd, cheese, and bryndza. The goat meat is sold directly from the farm or it is possible to order it. Besides, it is exported to the European Union countries.

Dalios Ēmužytės ūkis yra sertifikuotas ekologinis ūkis jau nuo 2003 m., nors, pasak Dalios, ekologiškai ūkininkauta jau prieš sertifikavimą. 2007 m. įgytas Žalasis diplomats. 2009 m. Dalios Ēmužytės ūkis apdovanotas „Lietuvos kaimo spindulio“ nominacija – ekologinio ūkio puoselėtojas, 2010 m. „Pažangiausio gyvulininkystės ūkio“ I vietos nominacija, Kunigaikščio Gedimino III laipsnio medaliu. „Kelis metus buvome rinkti geriausiai rajono ūkininkais, o 2011 m. tapome I vietos metų ūkininkais“, – apdovanojimus kaip žirnius beria Dalia.

Ūkininkė dalyvauja AgroBalt parodoje, bendradarbiauja su Latvijos, Ukrainos, Moldovos, Čekijos, Prancūzijos ir

Vokietijos ūkininkais. Dalia yra Lietuvos pieninių ožkų augintojų asociacijos pirmininkė, organizuoja netgi tarptautines ožkų produkcijos mugės, taip pat savo ūkyje rengia „Gurmanų fiestą“. Ūkis turi tautinio paveldo sertifikatą. Ūkis specializuojasi ožkų pieno produkcijos gamyboje: parduodamas ožkų pienas, varškė, sūriai, brinza. Auginami ožiukai mėšai, kuri parduodama tiesiai iš ūkio arba pagal užsakymus, taip pat eksportuojama į kitas Europos Sąjungos šalis.

Ožkų pienas perdirbamas moderniaje ožkų pieno apdorojimo ir paruošimo realizacijai punkte, pastatytame pagal visus ES reikalavimus. „Stengiuosi pagaminti kuo įvairesnio skonio sūrių, Griciū-

nų firminių kukuliukų aliejuje su saldžiąja paprika ir žolelėmis, brinzos salotoms, varškės ir kitų produktų. Daugelis receptų yra išgirsti iš mano močiutės, mamos ir tetų, kiti – sukurti pačios ar išmokti iš italų, graikų ar prancūzų“, – pasakoja Dalia Ēmužytė.

Ūkis užsirekomendavo Lietuvos vidaus rinkoje kaip patikimas, tradicijų besilaikantis ir kokybišką produkciją gaminantis ūkis. Besivystantys santykiai tarp šalių, agroturizmas parodo kitoms šalims, jog ir Lietuva turi gilią sūrių gamybos tradicijas, kad mūsų senolių sugalvoti gamybos receptai yra saviti ir įdomūs, o sūrių skonis nepakartojamas.



# EDMUNDO JASTRAMSKO EKOLOGINIS ŪKIS

Šventežerio kaimas, Lazdijų rajonas

**Vardas, pavardė:** Edmundas Jastramskas

**Adresas:** Šventežerio k., Lazdijų r.

**Telefonai:** +370 600 15834;

+370 616 42016

**El. paštas:** jastramskas@yahoo.com

**Ar galima apsankyti ūkyje?** Taip (iš anksto suderinus laiką)

**Name, surname:** Edmundas Jastramskas

**Address:** Šventežeris village, Lazdijai region

**Telephone numbers:** +370 600 15834;

+370 616 42016

**E-mail:** jastramskas@yahoo.com

**Is it possible to visit the farm?** Yes (in advance agree for the time)

The farm of Edmundas Jastramskas is situated in Šventežeris village, Lazdijai region. In 2004, his farm was certified as organic. Also, in 2008 oils were certified as organic, too. You can buy oils of organic flaxseed, canola and sunflower at the farmers' mobile markets, in fairs organised by the "Tatūla" program, and by individual orders.

Įsigijęs žemės netoliese įsikūrusiame Šventežerio kaime Edmundas Jastramskas ūkininkauti pradėjo dar 1986 m. 2004 m. ūkis pripažintas ekologišku, o 2008 m. ekologiškais sertifikuoti aliejai.

Šiuo metu Šventežerio ūkyje darbuojasi Edmundas Jastramskas, dukra Nijolė, žentas Algirdas bei anūkas Linas. Ūkininkas su anūku atsakingi už aliejaus spaudimą, išpilstymą bei apipavidalinimą. Algirdas daugiausiai dėmesio skiria produkto išvežiojimui į pardavimo vietas, o Nijolė priima užsakymus ir bendrauja su klientais.

„Jastramsko aliejų seniai žinojom“, – taip ne vienas lazdiijietis įvertino žinią apie tai, jog E. Jastramsko ūkyje, vos už 7 km nuo Lazdijų, galima įsigyti ekologiško ir

kokybiško rapsų, linų sėmenų bei saulėgražų aliejaus. Aliejų, taip pat linų sėmenų sėklų dabar galima įsigyti ir didžiuosiuose Lietuvos miestuose (Vilniuje ir Kaune), „Tatulos“ programos organizuojamose mugėse bei pagal individualius užsakymus. (Linų sėmenų aliejus užsakomas iki ketvirtadienio.)

2006 m. Lietuvos žemės ūkio ministerijos kasmet organizuojamame konkurse „Lietuvos kaimo spindulys“ E. Jastramskas laimėjo nominaciją „Išradingas sodietis“. 2007 m. ekologinės žemdirbystės asociacijos „Gaja“ bei ŽŪ ministerijos rengtame pažangiausių ekologinių ūkių konkurse E. Jastramsko ūkis pripažintas trečiu Respublikoje. „Perdirbame tik tai,

ką užsiauginame. Neperkame iš kitų, norime, kad mūsų produktas būtų kokybiškas. Norintys gali gauti informaciją apie riebalų rūgščių sudėtį procentais“, – kalbėjo ūkininkas.

Rapsas sėjamas ir auginamas chemikalais neapdorotoje žemėje. Sėkla perkama iš patikimo partnerio – UAB „Dotnavos projektai“. Aliejus spaudžiamas mechaniniu šalto spaudimo būdu. Jokiamame gamybos proceso etape nenaudojamos cheminės ir sintetinės trąšos, pesticidai, dažikliai, dezodorantai, galiojimo laiką ilginančios medžiagos. Aliejuje nėra kenksmingos eruko rūgšties. „Atsakingai ir su meile gaminame savą produkciją“, – teigia Jastramskai.



# LAURYNAS JUODEŠKA. AMATŲ, AKTYVAUS POILSIO IR PRAMOGŲ CENTRAS

Kintai, Šilutės rajonas

Kas Lauryną Juodešką iš Vilniaus atviliojo į Kintus? Atsakymas labai paprastas ir aiškus: kaitų sportas ir vėtrungės. Tad pirmiausia apie amatus. Anksčiau Kintai buvo Kuršių marių žvejų centras, kuriame nuo pat pradžių buvo žvejojama medinėmis plokščiadugnėmis valtimis. Jos stiebą puošdavo iš medžio lentelės išpjauštinėta ir nuspalvinta vėtrungė. Taip daryta laikantis vokiečių valdžios įtvirtinto įsakymo, kuriame reikalauta kiekvieno laivo stiebe iškelti ženklą, nurodantį laivo registracijos vietą. Kiekviena Kuršių marių gyvenamoji vieta turėjo savo geometrinę figūrą, tad burlaivę su stiebe iškeltu ženklų mariose būdavo lengva atskirti. Laikui bėgant žvejai nustatytus ženklus ėmė puošti pjaustiniais, spalvinti. Laurynas Juodeška rekonstruojamoje senelio sodyboje įrengė vėtrungių dirbtuves. Vėtrungės pjaustomos vaikino vadovaujamoje įmonėje „3k grupė“. Meno kūrinį dažymas reikalauja didelio kruopštumo, tad viena „didžioji“ vėtrungė gali būti gaminama net mėnesį. Laurynas pasakoja, jog vėtrungių gamyba jam asocijuojasi su dviem pagrindiniais tikslais: tautinio kultūrinio paveldo išsaugojimu ir perdavimu ateities kartoms bei tikrosios vėtrungių istorijos

**Vardas, pavardė:** Laurynas Juodeška  
**Adresas:** Kintų k., Šilutės r.  
**Telefonas:** +370 671 98415  
**El. paštas:** info@3-k.lt  
**Tinklalapis:** www.kintukaituklubas.lt  
**Ar galima apsilankyti?** Taip (iš anksto suderinus laiką)

**Name, surname:** Laurynas Juodeška  
**Address:** Kintai village, Šilutė region  
**Telephone number:** +370 671 98415  
**E-mail:** info@3-k.lt  
**Website:** www.kintukaituklubas.lt  
**Is it possible to visit?** Yes (in advance agree for the time)

Laurynas Juodeška lives in Kintai village, Šilutė region. His main activity in summer is kiting. He also organises children's camps of kiting in Kintai. Also, Laurynas Juodeška makes weathercocks in his grandfather's homestead. The young man wants people to know about the history of weathercocks and the importance of saving cultural heritage. He hopes that his camps could change youth's thinking, develop their personalities and just make them smile more.

sklaida. Vasaros sezonu Kintuose ketinama rengti Vėtrungių plenerą, kurio metu bus įkurta Vėtrungių alėja.

Laurynas Juodeška savo planus beria it žirnius į sieną: be Vėtrungių plenero, rekonstruojamo senelio namo pabaigtuvių, jis ketina surengti keletą stovyklų vaikams. Pagrindinės stovyklos skirtos 10–17 m. vaikams mokytis buriuoti jėgos aitvarais. Į 9 dienų stovyklą ketinama priimti iki 16 vaikų, kurie ne tik kaituos, bet ir neesant tinkamam vėjui plaukios katamaranais, baidarėmis, o jei jau oras išvis subjurs – užsiims amatais. 4 metų instruktoriaus stažą turintis Laurynas siekia padėti vaikams ir jaunimui keistis, ugdyti as-

meninę bei socialinę atsakomybę, pasitikėjimą savimi, bendradarbiavimo įgūdžius, tapti laisvesniems, laimingesniems bei draugiškesniems. Taip pat antrus metus veiks nemokama stovykla Kintų kaimo vaikams. „Gera, kai vaikai gali ne tik paganyti akis, ką veikiamo ant Marių kranto, bet ir patys išbandyti kaitų sportą. Juo lab, kad šis sportas man yra įdomiausia veikla“, – džiaugiasi Laurynas. Be šių dviejų stovyklų, planuose yra ir vaikų muzikos stovyklos idėja, klasikinės muzikos festivalis Kintuose ir kt. „Svarbu aplink tave žmonės, su kuriais tau tenka dirbti kartu, bet ne už juos. Tada viskas įmanoma“, – neslepia Laurynas.





# GINTARO KNIEŽOS SENOVINĖS PLYTOS

Krūminių kaimas, Varėnos rajonas

**Vardas, pavardė:** Gintaras Knieža

**Adresas:** Krūminių k., Matuizų sen.,  
Varėnos r. sav.

**Telefonas:** +370 659 64737

**El. paštas:** info@senovinesplytos.lt

**Tinklalapis:** www.senovinesplytos.lt

**Produkcija:** plytos, čerpės, gėlių vazonai

**Ar galima apsilankyti ūkyje?** Taip (iš anksto suderinus laiką)

**Name, surname:** Gintaras Knieža

**Address:** Krūminiai village,  
Matuizos parish, Varėna region

**Telephone number:** +370 659 64737

**E-mail:** info@senovinesplytos.lt

**Website:** www.senovinesplytos.lt

**Products:** bricks, tiles, clay, flower pots

**Is it possible to visit the farm?** Yes (in advance agree for the time)

The enterprise "Žiestė" of Gintaras Knieža is situated in Krūminiai village, Varėna region. Bricks and other ceramic production have been made here for 18 years. In the enterprise, methods of the 14th–19th centuries are used. The clay is mixed, spattered into wooden forms and burnt in a high temperature stove. All the production is handmade.

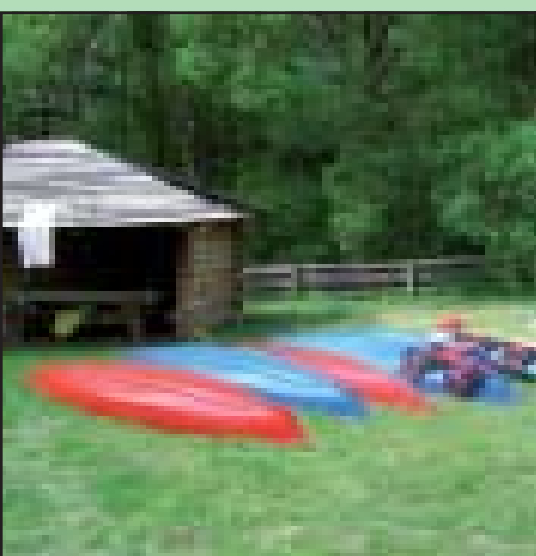
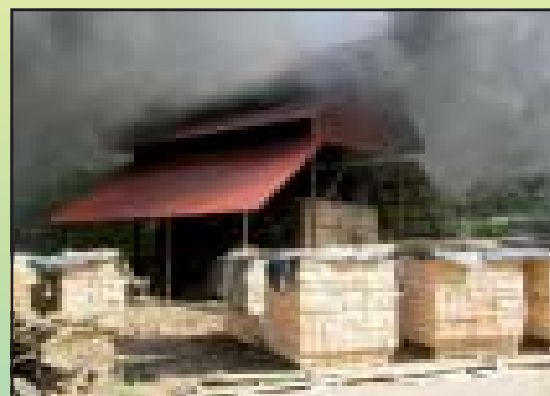
Gintaro Kniežos keramikos įmonė „Žiestė“ įsikūrusi Varėnos rajone esančiame Krūminių kaime. Jau 18 metų čia gaminamos plytos bei kiti keramikos dirbiniai. Įmonėje taikomi XIV–XIX a. gamybos metodai: maišomas molis, drebiamas į medines formas ir išdeginama aukštos temperatūros krosnyje.

Visi keramikos gaminiai yra rankų darbo, todėl įmonėje galima pagaminti bet kurios formos. Pasak Gintaro Kniežos, Jums tereikia žinoti, ko norite. Galima pagaminti plytų ir su Jūsų herbu, vaikų rankų, kojų įspaudais ir kitais Jūsų fantazijos vaisiais. „Žiestės“ plytos geriausiai tiks restauruojant senoviškus pastatus, vidi-

nėms namų pertvaroms, židinių ir krosnių apdailai, fasadams, kaminams, tvoroms ir t. t.

Gintaro Kniežos vadovaujamos įmonės tikslas ne vien komercinis. Labai svarbu yra kuo tiksliau atkurti senovinę plytų bei čerpių gamybos technologiją (plytos yra deginamos senoviškoje lauko plytų degimo krosnyje, molio minkymo agregatas varomas arklio).

Be šių pagrindinių veiklų, verslininkas leidžia kiekvienam norinčiam pasigaminti po molio dirbinį. „Žiestėje“ lankytojai visad laukiami. Jeigu lankytojui per toli keliauti į šią puikią vietą – žiedimo pamokos gali „atvykti“ į sutartą vietą!



„Lietuvos kaime gera gyventi 2012“

# KVEDARŲ ŪKIS

Lančiūnavos kaimas, Kėdainių rajonas



**Vardas, pavardė:** Vidmantas, Arnas ir Paulius Kvedarai

**Adresas:** Užvalkių g. 5, Lančiūnavos k., Kėdainių r.

**Telefonai:** +370 659 52845;  
+370 659 58075; +370 659 50993

**El. paštas:** vidmantas@kvedaruukis.lt;  
arnas@kvedaruukis.lt; paulius@kvedaruukis.lt

**Tinklalapis:** www.kvedaruukis.lt

**Name, surname:** Vidmantas, Arnas ir Paulius Kvedarai

**Address:** Užvalkių Str. 5, Lančiūnava v., Kėdainiai region

**Telephone numbers:** +370 659 52845;  
+370 659 58075; +370 659 50993

**E-mail:** vidmantas@kvedaruukis.lt;  
arnas@kvedaruukis.lt; paulius@kvedaruukis.lt

**Website:** www.kvedaruukis.lt

The "Kvedarai Farm" is an agricultural farm in the Kėdainiai region, run by the well-known farmer Vidmantas Kvedaras and his two sons Arnas and Paulius. Established in 1998. Vidmantas with sons manage a farm of 150 ha. "Kvedarai Farm" is a member of the Lithuanian Vegetable Growers Association. This farm offers three kinds of production: fresh, tanned, and processed products. Customers of this farm can always be sure that the products offered here are of high quality and produced with love.



„Kvedarų ūkis“ – tai žinomo ūkininko, Lietuvos daržovių augintojų asociacijos (LDAA) tarybos nario, 2010–2014 m. šios asociacijos pirmininko Vidmanto Kvedaro ir dviejų jo sūnų – Arno ir Pauliaus – valdomas ūkis, įsikūręs Lančiūnavoje, Kėdai-

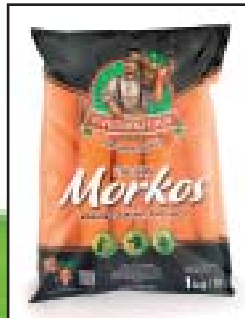
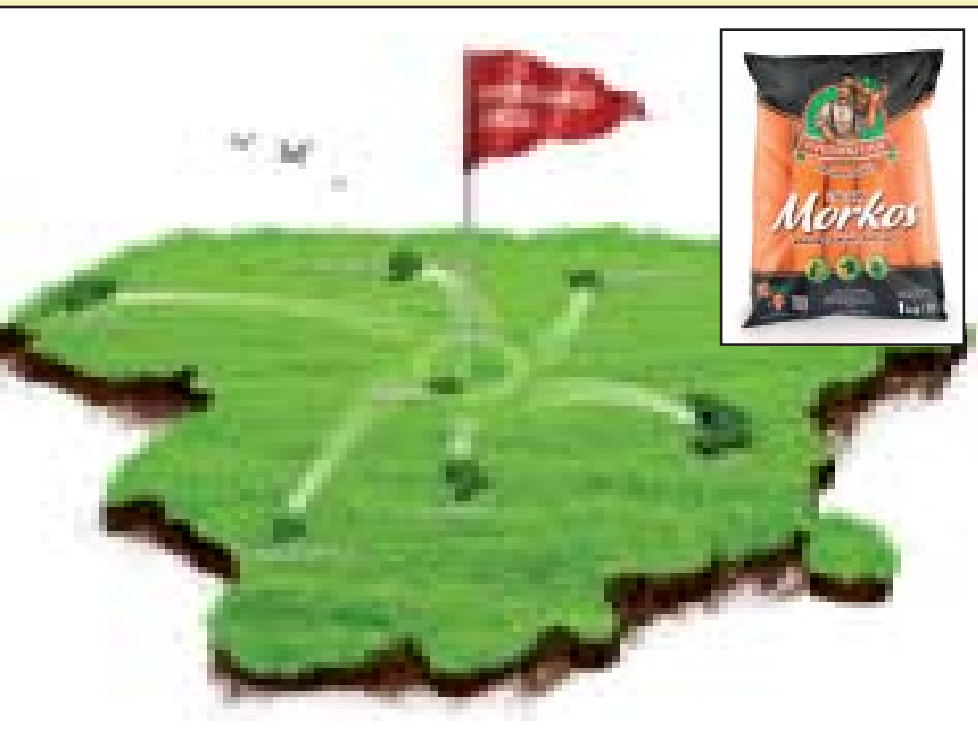
nių rajone. Prieš keturiolika metų įsteigtas ūkis tebuvo 1 ha sklypas, kuriame Vidmantas Kvedaras šiltnamiuose augino agurkus ir pomidorus, o laukuose – kopūstus. Dabar 150 ha ūkį Vidmantui valdyti padeda du sūnūs – Arnas ir Paulius. „Kvedarų ūkis“ gali pasigirti kvalifikuotais agronomais, inžinieriais bei darbų vadovais.

Kvedarai vartotojui siūlo šviežią, raugintą ir apdorotą produkciją. Išskirtiniausia prekė – „Kvedarų ūkio“ rauginti kopūstai, pagaminti pagal tradicinį šeimos receptą. „Tai iš kartos į kartą perduodamas receptas, patys gamindavomės tokius kopūstus“, – pasakoja Arnas. „Kvedarų ūkyje“ užaugintomis daržovėmis ir jų gaminiiais prekiauja visi didieji Lietuvos prekybos tinklai, o brolių lietuvių ši produkcija džiuogina ir užsienyje.

„Mūsų ūkis yra pačiame Lietuvos centre, daržininkystė garsėjančiame rajone“, – didžiuojasi broliai Kvedarai. Pasaulinio lygio specialistų suteikta naujausia informacija padeda ūkininkams atrinkti geriausias daržovių veisles, tinkamiausias auginti Lietuvoje, pritaikytas mūsų klimato sąlygoms, skoniui, sandėliavimo kokybei ir prekybinei išvaizdai. Visos Kvedarų daržovės sertifikuotos išskirtinės kokybės produkto sertifikatu. 2007 m. už pažangų ūkininkavimą „Kvedarų ūkis“ apdovanotas Lietuvos žemės ūkio ministerijos padėka, turi „Žaliąjį diplomą“.

Informacijos sklaida ir atvirumas klientui – tai vartotojų pasitikėjimo didinimas. Broliai Kvedarai pasakoja apie sveiką skiltį „Kaip aš užaugau“. Čia galima rasti informaciją, kaip užauginta daržovė: sėjimas, priežiūra, derliaus nuėmimas, saulės, vandens kiekiai ir kt.

Patirtis, atsakomybė ir tradicijos – šie trys žodžiai puikiai atspindi „Kvedarų ūkį“.



# TEMINIS KAIMAS „LIEPTŲ KAIMAS“

Antalieptė, Zarasų rajonas

**Vardas, pavardė:** Olga Raugienė

**Adresas:** Antalieptės k., Zarasų r.

**Telefonai:** +370 685 52266;  
+370 616 73643

**El. paštas:** olgaraugiene@gmail.com

**Name, surname:** Olga Raugienė

**Address:** Antalieptė v., Zarasai region

**Telephone numbers:** +370 685 52266;  
+370 616 73643

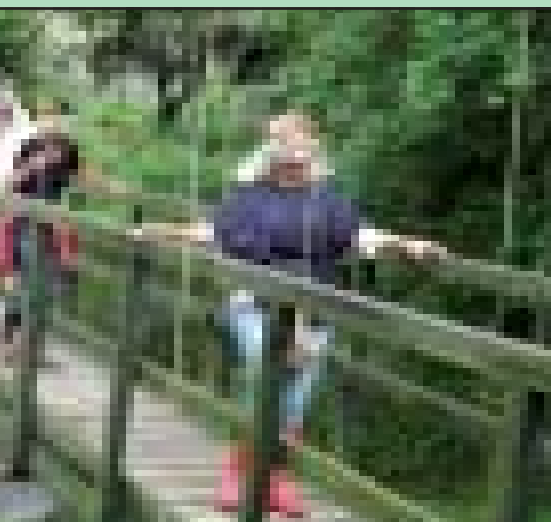
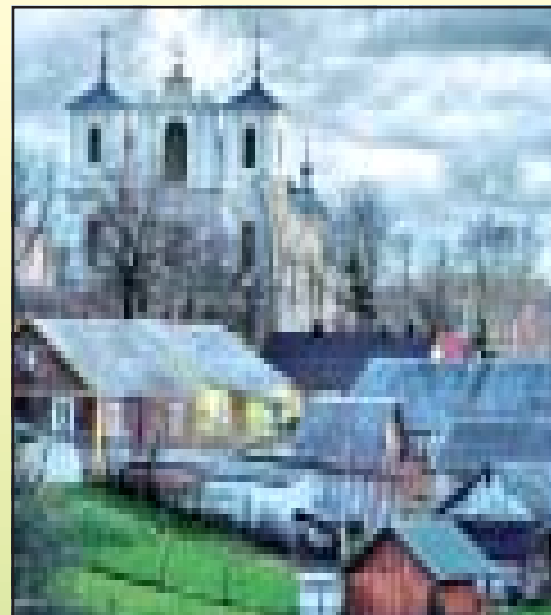
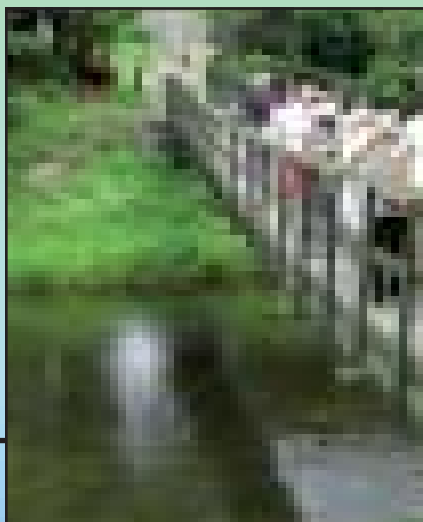
**E-mail:** olgaraugiene@gmail.com

Antalieptė, a village in Zarasai region, is often called the village of foot-bridges. There is a suspension-bridge in the middle of Antalieptė. People say that this bridge is miraculous, so you should come and make sure that it is true. After crossing the foot-bridge with your eyes blinded, you will feel as if you lived in the 15th century when all goddess and miraculous creatures were walking on the earth and living together with people.

„Lieptų kaimas“ – tai naujas turistinis maršrutas vaikų ir suaugusiųjų grupėms, visus įtraukiantis į pažintinę-educacinę programą. „Lieptų kaimo“ dalyvių – 10 ir daugiau XIII a. mitologinių personažų – teatralizuoto pasirodymo dėka persikeliami į gilios senovės laikus. Čia ne tik patiriama įspūdžių ir nuotykių, bet ir perteikiamos ano meto žinios. Atvykę į „Lieptų kaimą“ sudalyvauosite intelektualioje ekskursijoje, kurioje, vedami pasakojimų, legendų ir pagonybės paslapčių, pažinsite pasakišką Šavašos pažintinį taką ir pasisemsite protėvių garbintų gamtos galių. Lieptų idėja yra išskirtinė, nes ji plėtojama per naujų maršrutų kūrimą (didžiuliam istoriniame, gamtiniame ir kultūros pavelde Antalieptėje), atsiranda galimybė vis daugiau bendruomenės narių įtraukti į veiklas, kurios duoda pajamų, ir taip pagerinti gyvenimo kokybę kaime.

Labai džiugu, jog teminis kaimas „Lieptų kaimas“ sukuria daug darbo vietų. Prisijungdamas prie šios veiklos, savo žinias ir gebėjimus gali parodyti kaimo jaunimas – reikalingas vertėjų, vadybininkų, informacinių technologijų ir reklamos specialistų indėlis. Labai svarbus ir aptarnaujantis personalas: aplinkos, drabužių bei patalpų tvarkymo darbai čia neatšiejami nuo bet kurių kitų pareigų. O kur dar kaimo artistai, vaidinantys po atviru dangumi, tautodailininkai, kaimo sėngalvėlių kūryba.

Sudalyvauti edukacinėse „Lieptų kaimo“ programose kviečiamos suaugusiųjų bei vaikų – paauglių grupės nuo 20 asmenų. Priėmimas vyksta savaitgaliais arba švenčių dienomis 10 val. ir 15 val. Programos trukmė su maitinimu apie 4 val., be maitinimo apie 3 val. Dalyviams būtina turėti patogią avalynę ir aprangą. Žinoma, didžiausia būtinybė – puiki nuotaika ir gera atmintis, kad miško būtybės nepaklaidintų!





# SODYBA „MARGUOLIAI“

Marguolių kaimas, Molėtų rajonas



**Vardas, pavardė:** Marius Petraitis  
**Adresas:** Marguolių k., Giedraičių sen.,  
Molėtų r.  
**Telefonas:** +370 699 36123  
**El. paštas:** uzsakymai@sodybamarguoliai.lt

**Name, surname:** Marius Petraitis  
**Address:** Marguoliai village, Giedraičiai  
parish, Molėtai region  
**Telephone number:** +370 699 36123  
**E-mail:** uzsakymai@sodybamarguoliai.lt

The homestead “Marguoliai” consists of timber cottages covered with shingle roofs harmoniously matching the beautiful natural landscape with hills and at the same equipped and fitted for those who like resting with modern comfort. A large territory, sports grounds, surrounding forests, water ponds and other entertainments provide a great opportunity to spend leisure time in a large company and find a nice corner for those who like quiet relaxation.

Molėtų rajone, ant Krasnolio ežero kranto, stūkso 5 mediniai poilsio nameliai, kiek atokiau – pirtis ir pagrindinis kaimo turizmo sodybos „Marguoliai“ poilsio korpusas. Maždaug 5 ha teritorija sutvarkyta idealiai: išpuoselėti žolynai, įrengtos krepšinio, tinklinio, futbolo, badmintono, vaikų žaidimų aikštelės, taip pat puiki automobilių stovėjimo aikštelė. O ir nuo didžiųjų Lietuvos miestų ši puiki vieta nutolusi minimaliai (nuo Vilniaus 55 km, nuo Kauno 100 km). Išstisus metus veikiančioje sodyboje patogiai praleisti laisvalaikį gali ir didelės kompanijos, ir mažos šeimynos.

Čia pilna veiklos. Vasarą, be minėtų žaidimų ir sporto aikštelių, galima uogauti, žvejoti, paplaukioti valtėmis. Lietingu bei rudens sezonu jūsų lauks stalo tenisas, biliardas, smiginis bei įvairūs kiti žaidimai. Molėtų rajono miškuose bus apstu ir grybų. Žiemą nestokojama pramogų – galima važinėti rogutėmis, slidinėti, žaisti ledo ritulį ar pasimėgauti poledine žūkle.

Sodyba „Marguoliai“ – tai gontiniais stogais dengti rąstiniai nameliai, harmoningai derantys su kalvotu nuostabios gamtos peizažu, tačiau įrengti ir pritaiky-

ti poilsiuoti šiuolaikinio komforto mėgėjams. „Mano sodyboje visi langai dideli ir platūs. Aš pats esu buriuotojas – tokiems žmonėms reikalinga erdvė“, – pasakoja sodybos šeimininkas Marius Petraitis.

Sodybos kompleksą jungia septyni pastatai, kuriuose vienu metu gali ilsėtis 44–54 žmonės. Sodyboje yra poilsio korpusas, pirtis bei penki atskiri rąstiniai nameliai. Poilsio korpusas – tai dviejų aukštų pagrindinis pastatas. Pirmame aukšte yra 72 m<sup>2</sup> poilsio erdvė, kurioje poilsiautojai gali švęsti šventes, rengti seminarus, leisti laisvalaikį skaitydami knygas, žiūrėdami televizijos laidas arba žaisdami stalo žaidimus. Taip pat yra virtuvėlė su įranga ir indais. Antrame aukšte yra 8 triviečiai kambariai su visais patogumais.

Atskiras rąstinis namelis idealiai tinka šeimos poilsiui arba nedidelėms draugų kompanijoms. Pirmame namelio aukšte yra virtuvėlė, šaldytuvai, WC, dušas ir gyvenamasis kambarys su minkštais baldais. Antrame aukšte yra du dviviečiai miegamieji. Visi namai turi atskiras terasas su lauko baldais. Iš jų atsiveria nuostabi Krasnolio ežero panorama.



# MIKĖNŲ KAIMO VYRŲ DUONA

Mikėnų kaimas, Ukmergės rajonas

**Vardas, pavardė:** Mindaugas ir Nerijus Kriaučiūnai

**Adresas:** Mikėnų k., Siesikų sen., Ukmergės r.

**Telefonas:** +370 645 03339

**El. paštas:** sodyba.mikenai@gmail.com

**Ar galima apsilankyti sodyboje?** Taip (iš anksto suderinus laiką)

**Name, surname:** Mindaugas and Nerijus Kriaučiūnai

**Address:** Mikėnai v., Siesikai par., Ukmergė region

**Telephone number:** +370 645 03339

**E-mail:** sodyba.mikenai@gmail.com

**Is it possible to visit the homestead?** Yes (in advance agree for the time)

The bread of the men from the Mikėnai village is the bread baked by a father and a son. Mindaugas ir Nerijus Kriaučiūnai settled in a homestead which counts hundreds of years. Their homemade bread is baked according to an ancient tradition. Only rye flour is used for baking it. Rye is cultivated in the certified organic Kriaučiūnai farm. Hand-formed loaves of bread are immediately put into the stove which is heated dry wood. This bread is a national heritage product. Mindaugas and Nerijus Kriaučiūnai invite you to come and visit their homestead where you can learn how to bake bread in the old-fashioned way. Also, men from the Mikėnai village organise certified educational programs for schoolchildren.

Kriaučiūnų namuose duona kepama kiek tik atmenama. Nerijus Kriaučiūnas pasakoja, jog tai yra sena šeimos tradicija, kurią pradėjo promočiutė, vėliau močiutė. Iš Nerijaus močiutės duoną kepti išmoko tėtis Mindaugas, su kuriuo duoną jis dabar ir kepa. „Tai perduodama iš kartos į kartą. Ši šeimos tradicija mums svarbi ne tik dėl pačių mūsų, bet ir todėl, kad galima supažindinti ir kitus su senuoju duonos kepimo būdu, parodyti patį kepimo procesą“, – teigia Nerijus. Dar viena svarbi priežastis, lėmusi duonos kepimą pardavimui, jog Kriaučiūnai natūralios, be cukraus kepamos duonos niekaip negalėjo rasti nusipirkti.

Šimtametėje sodyboje įsikūrusių vyrų kaimiška, naminė duona iš viso grūdo kepama senuoju būdu. Duonai kepti naudojami tik ruginiai miltai. Rugiai pačių keptų užauginti sertifikuotame ekologiniame ūkyje. Kepalėliai formuojami rankomis ir tiesiai nuo ližės šaunami į krosnį,

kūrenamą malkomis. Ši duona – tautinio paveldo produktas. Tėvas ir sūnus vartotojams taip pat siūlo paragauti „Šventinio pyrago“, kepto malkomis kūrenamoje krosnyje, bei kaimiškos duonos giros su apyniais. Be to, asortimente yra Česnakinės duonos, ruginių ir kvietinių miltų. Duonelė kepama iki 270–300 °C įkaitintoje krosnyje apie dvi valandas, o kepalėlių galima išlaikyti iki pusantro mėnesio. Mindaugas mena mamos žodžius, jog skaniausia duonelė tuomet, kai subręsta.

Kiekvieną ketvirtadienį šių produktų galite įsigyti Vilniaus „Tymo turguje“, šeštadieniais – Kauno ūkininkų turgelyje prie pilies. Mindaugas ir Nerijus Kriaučiūnai maloniai kviečia vartotojus užsukti į sodybą, kurioje pamokys išsikepti duoną senuoju būdu. Mikėnų kaimo vyrai rengia ir sertifikuotas edukacines duonos kepimo programas mokiniams. Mindaugo ir Nerijaus Kriaučiūnų arba kitaip Mikėnų kaimo vyrų duona – tiesiai iš krosnies!



# TEMINIS KAIMAS „PAUKŠČIŲ KAIMAS“

Cijonai, Ignalinos rajonas



Cijonų kaime, įsikūrusiame Ignalinos rajone, belikusios kelios sodybos, apie 10 gyventojų. Čia pradėjo darbuotis jauna šeima – Rimas ir Laima Rakauskai. Jie Cijonuose įkūrė teminį „Paukščių kaimą“. Dalyvaudami Latvijos ir Lietuvos bendradarbiavimo per sieną programos projekte „Teminiai kaimai“, nusprendė, kad geriausias dalykas, kokį turi Cijonai – tai paukščiai. Jų čia daugybė. Apie nuolat giedančius, skraidančius, besituokiančius ir perinčius paukščius Laima atvykusiems turistams gali papasakoti labai daug. Šeima turi ir daugybę rūšių naminių paukščių, tarp kurių ir labai retų veislių atstovai. Per trumpą laiką ši šeima savo dideliu triūsu pasiekė, kad Cijonai būtų žinomi ne tik

**Vardas, pavardė:** Rimas ir Laima Rakauskai  
**Adresas:** Cijonų k., Linkmenų sen., Ignalinos r.  
**Telefonai:** +370 670 72989;  
+370 698 18583  
**El. paštas:** pauksciu.kaimas@gmail.com

**Name, surname:** Rimas and Laima Rakauskai  
**Address:** Cijonų v., Linkmenų par., Ignalina region  
**Telephone numbers:** +370 670 72989;  
+370 698 18583  
**E-mail:** pauksciu.kaimas@gmail.com

Cijonai, also called “The Village of Birds”, is a village in the Ignalina region. You can be sure that you have never seen such a quantity of different birds as you can see there. During the walking tour in the swamp of Cijonai you will be looking for bird eggs and hear a lot of stories about the birds. Moreover, you will be able to taste an omelette cooked on a bonfire, feel the wonderful atmosphere and experience other adventures here, in the Village of Birds.

čia gyvenantiems. Į kaimą važiuoja jau ne vien didelės grupės, bet ir pavieniai žmonės, kurie čia ne tik šilintai priimami, supažindinami su edukacine programa, bet ir stebinami gurmaniškais patiekalais bei kitais siurprizais.

Užsukusieji į Cijonus džiaugiasi turėję galimybę pelkėje paieškoti paukščių lizdų ir dreivių, pabendrauti su sodybos šeiminkais ir iš jų išgirsti daug istorijų apie paukščius. Beje, kuris iš mūsų atsisakytų ant laužo kiaušiniene išsikepti? Šeimyna Cijonuose turi ekologišką paukščių ūkį, ekologiškai augina ir daržoves. Jie ne tik maitina natūraliais patiekalais iš kaimiškų produktų, bet ir patys propaguoja ekologiją, gyvenimą gamtoje, meilę jai ir sau-

gojimo svarbą. Pasak jų, paukščiai yra ir draugai, ir pasakų herojai, ir laimės nešėjai.

Kaime esančios pelkės Rakauskai nesausina – pravaldo ją tik minimaliai, kad nesuardytų natūralios gamtos. Šeiminkai duoda lankytojams guminius batus ir leidžia bristi pelkėn, taip norėdami parodyti, jog ji nebaisi ir yra daugybės gyvų būtybių namai. Be to, „Paukščių kaime“ yra saugomas perduodamas kultūros paveldas. Čia viskas siejama su pasakomis, mitais ir kita tautosaka. Atvykėliai sužinos, kodėl Žemė atsirado iš kiaušinio, kodėl gegutė neperi vaikų ir kas gyvena didžiausiame lizde Lietuvoje.





# GIEDRIAUS PRAKAPAVIČIAUS EKOLOGINIS AVIŲ ŪKIS

Inturkės kaimas, Molėtų rajonas

**Vardas, pavardė:** Giedrius Prakapavičius

**Adresas:** Inturkės k., Inturkės sen.,  
Molėtų r.

**Telefonas:** +370 698 35529

**El. paštas:** gprakapavicius@yahoo.com

**Tinklalapis:** www.prakapaviciausukis.lt

**Ar galima apsilankyti ūkyje?** Taip (iš anksto suderinus laiką)

**Name, surname:** Giedrius Prakapavičius

**Address:** Inturkė village, Inturkė parish,  
Molėtai region

**Telephone number:** +370 698 35529

**E-mail:** gprakapavicius@yahoo.com

**Website:** www.prakapaviciausukis.lt

**Is it possible to visit the farm?** Yes (in advance agree for the time)

The farm of Giedrius Prakapavičius was registered in August 1998, when the farmer bought five little sheep and one ram of the Romanov breed. This kind of sheep was bred in this farm until 2003. In 2002, the farmer bought some sheep of the Suffolk breed, and nowadays it is the only breed in Giedrius Prakapavičius' farm. In summer 2011, a modern slaughterhouse, which matched all European standards, was established. The "Ekoagros" certified 343.77 hectares of Giedrius Prakapavičius farm's ground as well as 1586 sheep and granted the status of an organic product.

Ūkininko Giedriaus Prakapavičiaus ūkis įregistruotas 1998 m. rugpjūtį, nupirkus 5 'Romanovo' veislės avytes ir 1 veislinį aviną. Šios veislės avys augintos iki 2003 m. 2002 m. iš Lenkijos atvežtos 'Suffolk' veislės avys auginamos iki šiol ir yra vienintelė veislė ūkyje. 'Suffolk' veislės banda yra pripažinta veislė, todėl nuolat vertinamas avių veislingumas, produktyvumas, išsivystymas. 2011 m. vasarą G. Prakapavičiaus fermoje įkurta Europos Sąjungos standartus atitinkanti skerdykla. Viešoji įstaiga „Ekoagros“ sertifikavo ūkio žemes bei avis ir suteikė ekologiško produkto statusą.

„Į Inturkę mane atstūmė vidinis balsas. Čia, ūkyje, svarbu stengtis viską da-

ryti iki galo – tvirtai ir sėkmingai. Kiekvieną dieną mokausi ir tai yra mano gyvenimo variklis. Nors aplinkiniams ir darbuotojams esu labai reiklus, bet sau esu triskart reiklesnis negu kitam“, – pasakoja ūkininkas. „Aš esu ūkininkas gamybininkas, o ne ūkininkas menininkas. Turiu suprasti ir suprantu, kad gyvenimas yra visoks: ir gražus, ir niūrus. Realybės suvokimas man padeda ūkininkauti“.

Giedrius Prakapavičius teigia, jog jam svarbu ne tik prekės išvaizda ar skonis, bet ir visapusiškai estetiška produkcija. O didelis ekologiškas ūkis yra nemenkas iššūkis: jame daug netekčių, nes negali tinkamai pagydyti susergančių avių.



G. Prakapavičiaus ekologiniame avių ūkyje nuolat parduodamos avys ir aviniai su kilmės dokumentais, ėrienos ir avienos skerdiena, avių vilna ir kailiai. Skerdykloje mėsa gali būti supjaustyta ir supakuota pagal pirkėjo poreikius ir pristatyta į Vilnių. Užsakymai priimami iki ketvirtadienio, o penktadienio rytą mėsa do-rojama bei supakuojama ir po pietų pristatoma į sutartas vietas. „Avių ūkis man yra savęs realizacija, ego patenkinimas. Vartotoją noriu išmokyti skirti gerą mėsą“, – pasakoja Giedrius Prakapavičius.



# ŪKININKAS ADOMAS POŠKYS

Darbėnai, Kretingos rajonas



**Vardas, pavardė:** Adomas Poškys

**Adresas:** Darbėnų k., Kretingos r.

**Telefonas:** +370 612 18304

**El. paštas:** adomasposkys@gmail.com

**Ar galima apsilankyti ūkyje?** Taip (iš anksto suderinus laiką)

**Name, surname:** Adomas Poškys

**Address:** Darbėnai village, Kretinga region

**Telephone number:** +370 612 18304

**E-mail:** adomasposkys@gmail.com

**Is it possible to visit the farm?** Yes (in advance agree for the time)

The farmer Adomas Poškys with his wife Vilija are farming in the Darbėnai village. They are supervising four hectares of a garden which contains 28 varieties of apple trees. The farmers are assisted by their two sons with families. In order to ensure the best quality and delicious apple growth, there is an apiary of 30 bee families in the garden. You can buy apples and honey of Adomas Poškys in farmers' fairs as well as in fairs organised by the "Saulėtaka" association.

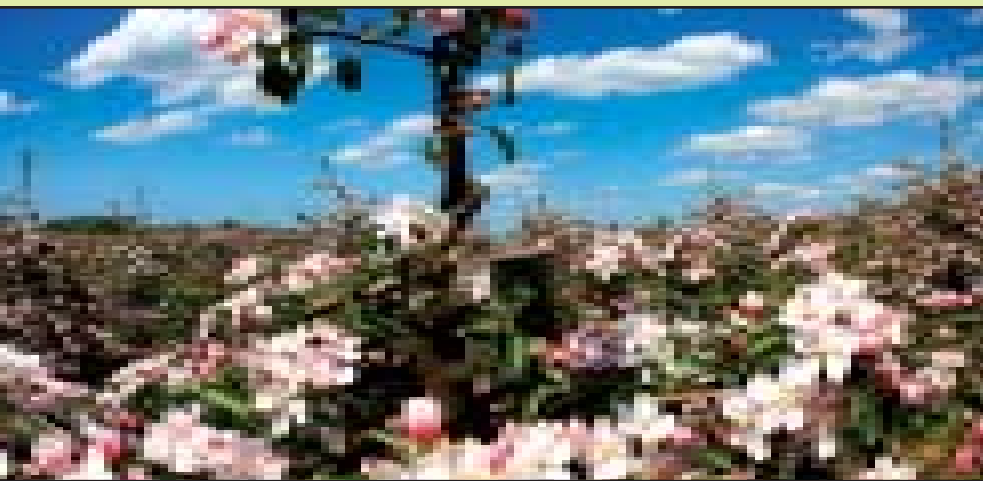
1992 m., atgavus žemę, Vilija ir Adomas Poškiai pasodino pirmąją sodo dalį, kuri siekė 0,5 ha ploto. Tuomet buvo pasodinta apie dvylikos veislių obelių: 150 sėklinio ir pusiau žemaūgio poskėpio medelių. Po kelerių metų nuspręsta sodą plėsti, tad pasodinta dar 1000 pusiau žemaūgių obelių, o prieš aštuonerius metus – dar 3000 obelių. Ūkininkai šiandien rūpinasi 4 ha sodu, kuriame auga 28 veislių obelių. Tiesa, Vilijai ir Adomui ūkyje talkina ir 2 sūnūs su žmonėmis bei vaikais. Siekiant užtikrinti kokybiškų ir skanių obuolių augimą, sode įveistas 30 šeimų bitynas.

Poškių desertiniai obuoliai ir medus realizuojami ūkininkų turgeliuose, asociacijos „Saulėtaka“ organizuojamose mu-

gėse. „Tiekiami obuoliai keturioms Klai-pėdos mokykloms. Ateityje planuojame gaminti obuolių traškučius ir natūralias bei šviežias obuolių sultis“, – prasitaria Adomas. Pasiteiravus, kurios obelių veislės yra populiariausios, ūkininkas ilgai nesvarsto: 'Aukasis', 'Red Crof', 'Ligol', 'Lodel'. Pats Adomas pirmenybę teikia veislei, taip pat priklausančiai populiariausiųjų sąrašui – 'Shampion'. „Sodą tręšiame minimaliai, o chemiją naudojame tik prieš ligas, daugiausia prieš rauples“, – pasakoja A. Poškys ir priduria, jog per sezoną purškama 2–3 kartus.

„Šalia mūsų sodo teka upelis Kulšė, kuriame yra bebrų užtvankų. Jie prasikasa urvus net iki mūsų sodo. Kaimynystė su bebrais yra gerai, deja, kartais pasitaiko, jog ne vieną medelį mums nugrauzia“, – nusivylimais dalijasi Adomas. Bet taikiai gyvenant su gamta į viską žvelgi optimistiškai. Poškių sode atsitiktinai išdygo keletas ažuolų, kuriuos šeimyna paskyrė anūkams. „Ažuolai yra šeši, o anūkai – keturi. Taip kad anūku dar tikimės“, – slaptas viltis su šypsena lūpose pasakoja ūkininkai.

Adomas ir Vilija su šeimyna dirba sąžiningai ir nuoširdžiai tiek prieš save, tiek prieš pirkėjus ir tiki, kad su meile puoselėjamas sodas visada džiugins savo derliumi.



# LENOS IR ARŪNO RUKŠNAIČIŲ ŽIRGYNAS

Pilies kaimas, Jurbarko rajonas

**Vardas, pavardė:** Lena ir Arūnas Rukšnaičiai

**Adresas:** Pilies k., Jurbarko r.

**Telefonas:** +370 681 46665

**Name, surname:** Lena and Arūnas Rukšnaičiai

**Address:** Pilis village, Jurbarkas region

**Telephone number:** +370 681 46665

Lena and Arūnas Rukšnaičiai have an extraordinary stud farm in the Jurbarkas region. Here you cannot find horses in the riding hall, because all of them are grazing in the fields. A lot of people are visiting this stud farm because of the possibility to ride a horse in the countryside. Also, Rukšnaičiai suggest you to have a photo session with medieval attributes, bows or crossbows. After all these entertainments you can enjoy sauna pleasures right here in the village.

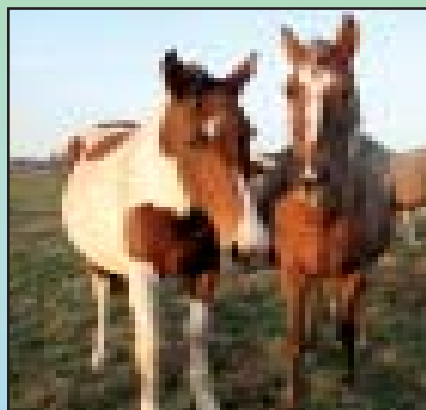
Jodinėjimo pramogos Lietuvoje tampa vis populiareesnės – daugelis žirgynų, kaimo turizmo sodybų siūlo kaip tik šias pramogas. Ne išimtis ir Lenos bei Arūno Rukšnaičių žirgynas, įkurtas Jurbarko rajone esančiame Pilies kaime. Sutuoktiniai vienkiemio sodyboje siūlo daug įvairių pramogų: jodinėjimas arkliais gamtoje; jojimo pamokos; ekskursijos po apylinkes su vedliu; pramoginis jojimas; fotosesijos, įsikūnijus į viduramžių personažą; vestuvinės fotosesijos. Be visų šių pramogų jūsų laukia ir šaudymas iš lanko bei arbaletos. Taip pat žirgai gali būti atvežti ir į jūsų šventę.

Atvykus į Lenos ir Arūno Rukšnaičių žirgyną nustebsite: čia nėra maniežių, žirgai ganosi ant toluomoje stūksančio kalno – plačioje erdvėje ir laisvi. „Visi 38 žirgai turi vardus ir pasus. Tik jums jie

atrodo vienodi, o aš atpažįstu kiekvieną“, – pasakoja Arūnas. Šis žirgynas glaudžiai bendradarbiauja su „Vilkatlaikų“ brolija. Arūnas jau nuo vaikystės domėjosi ginklais, viduramžių kultūra, todėl atvykę į sodybą galėsite apžiūrėti senovinius ginklus, menančius šiuos laikus, taip pat pasimatuoti šio laikotarpio drabužius.

Kiekvieną savaitgalį atvykus prie Jurbarko rajone stūksančių pilių galima rasti ir Rukšnaičius su žirgais. Norintys gali dalyvauti lankų varžybose, kuriose laukia ypatingi prizai, pavyzdžiui – pasivažinėjimas arklių traukiama karieta.

Lena ir Arūnas lankytojų laukia ištisus metus – kiekvienu metų laiku čia galima rasti veiklos: jodinėti po apylinkes, pasivėžinti arklių traukiamomis rogėmis ar atsipalaiduoti čia pat esančioje pirtelėje.



„Lietuvos kaime gera gyventi 2012“



# LAIMUTĖS SADAUSKIENĖS IĮ

Juodupės kaimas, Rokiškio rajonas



Į Juodupę, su paskyrimu po konditerijos studijų, atvykusi Laimutė Sadauskienė net nesuabejojo, jog nori įrengti nuosavą konditerijos gaminių įmonę – jos teta ir dėdė taip pat užsiima šiuo verslu. Šiais metais įmonė švęs jau 17 gimtadienį. O tokių gražių švenčių proga, gavus paramą iš Europos Sąjungos fondų, dar įsigyta ir nauja kepimo krosnis, kildinimo kamera, dozavimo mašina sausainių gamybai, tešlos maišyklė ir šakočių kepimo įranga. L. Sadauskienės individualioje įmonėje šiuo metu dirba 9 Juodupės kaimo žmonės. Įmonės savininkė pasakoja, jog ketinama plėstis ir dar įdarbinti bent 8 darbuotojus.

**Vardas, pavardė:** Laimutė Sadauskienė

**Adresas:** Pergalės g.2, Juodupės k., Rokiškio r.

**Telefonas:** +370 656 80373

**El. paštas:** laimute.sadauskiene@gmail.com

**Ar galima apsilankyti kepykloje?** Taip (iš anksto suderinus laiką)

**Name, surname:** Laimutė Sadauskienė

**Address:** Pergalės st. 2, Juodupė v., Rokiškio region

**Telephone number:** +370 656 80373

**E-mail:** laimute.sadauskiene@gmail.com

**Is it possible to visit the bakery?** Yes (in advance agree for the time)

Laimutė Sadauskienė in her individual enterprise is baking everything except bread – different cakes, tarts, kybyns, etc. Two traditional products made in her enterprise, which are called “Šakotis” and “Juodupės baravykai” in Lithuanian, were certified as national heritage. In the enterprise of Laimutė Sadauskienė you can participate in the educational program in which you can see how these exclusive certified goods are baked. The production of Sadauskienė is sold in Vilnius, Kaunas, other Lithuanian cities, and in confectionery shops “Pas Laimutę”.

„Kepame viską, išskyrus duoną. Nors ir ją jau pradėdame – grūdinę, naminę, iš natūralaus raugo“, – šypsosi ponija Laimutė. O produkcijos pasirinkimas tikrai įvairus. Vartotojas gali įsigyti tortų, šakočių, grybukų, skruzdėlynų, pyragų, pyragaičių ir netgi čeburekų, dešrainių ar kibinų. Grybukai, pavadinti „Juodupės baravykais“, bei šakočiai yra įvertinti tautinio paveldo sertifikatu. Laimutė Sadauskienė pažymi, kad šie produktai gaminami rankomis ir pagal senas tradicijas. Taip pat labai populiarus įmonės produktas sveikuolių „Mildos pyragėliai“. Į produkciją stengiamasi ne-

dėti jokių puriklių ar kildiklių, kremai gaminami iš grietinėlės.

Tik dalis produkcijos lieka Juodupėje įkurtoje konditerijos gaminių parduotuvėlėje „Pas Laimutę“. Savu transportu kepiniai išgabenami į Vilnių, Uteną, Biržus, Rokiškį, Panevėžį ir Kauną. Priimami ir individualūs užsakymai. Pagal galimybes mielai paremiamos Juodupės kaimelio bendruomenė bei gimnazija.

Vartotojas labai laukiamas apsilankyti L. Sadauskienės konditerijos gaminių įmonėje, kurioje pagal edukacinę programą galima stebėti, kaip gaminami išskirtiniai „Juodupės baravykai“ bei šakočiai.



# UAB „SAIMETA“

Daujėnų kaimas, Pasvalio rajonas

**Vardas, pavardė:** Vitalija Stankevičienė  
**Adresas:** Porijų g. 3, Daujėnų k., Pasvalio r.  
**Telefonas:** +370 451 48181  
**El. paštas:** saimeta@zebra.lt  
**Tinklalapis:** www.saimeta.lt  
**Ar galima apsilankyti kepykloje?** Taip (iš anksto suderinus laiką)

**Name, surname:** Vitalija Stankevičienė  
**Address:** Porijų Str. 3, Daujėnai v., Pasvalys region  
**Telephone number:** +370 451 48181  
**E-mail:** saimeta@zebra.lt  
**Website:** www.saimeta.lt  
**Is it possible to visit the bakery?** Yes (in advance agree for the time)

In 1995, in Daujėnai, Vitalija Stankevičienė founded the enterprise “Saimeta” and started baking the traditional Lithuanian rye-bread according to an old family recipe, using only natural products and wooden gyles. By signing a contract with the company “Ekoagros”, “Saimeta” was obliged to obey ecological agricultural rules and obtained a status of an ecological product-processing enterprise. All bread and confectionery products are made using only natural raw materials and contain no chemical additives or substitutes. Pure and ecological products are an exclusive feature of “Saimeta’s” product line.

1995 m. Daujėnuose įkurta Vitalijos Stankevičienės individuali įmonė „Saimeta“ ir atidaryta kepykla, kurioje pagal šeimos receptūrą, naudojant tik natūralias žaliavas bei medinius duonkubilius, buvo kepama lietuviška ruginė duona. Neilgai trukus Vitalijos Stankevičienės kepyklos gaminiai buvo puikiai įvertinti vartotojų, todėl nuspręsta plėstis ir įsigyti daugiau įrangos. 1998 m. pasirašiusi sutartį su viešąja įmone „Ekoagros“, „Saimeta“ įsipareigojo griežtai laikytis ekologinio žemės ūkio taisyklių reikalavimų ir įgijo ekologiškų produktų perdirbimo įmonės statusą. „Saimetos“ duona ir konditerijos ga-

miniai ir šiandien kepami nenaudojant dirbtinių puriklių bei tešlos gerinimo priedų. Augant natūralių maisto produktų paklausai, įmonės gaminių asortimentas nuolat papildomas, jau gaminama ir natūrali duonos gira.

Vitalija Stankevičienė dar vaikystėje su seserimis padėdavo mamai paruošti duonelę kepimui. „Atmenu, kai jau visai pavargusi minkydavau duoną ir paklausdavau mamos, ar dar ilgai, mama sakydavo, kad sienos turi aprasoti...“ – pasakoja V. Stankevičienė. Moteris laikosi šeimos kepimo tradicijų, kad dalinti raugo negalima: „pavaišinti, papasakoti, paro-

dyti kaip kas daroma, žinoma, galima, bet raugas turi likti savo namuose“.

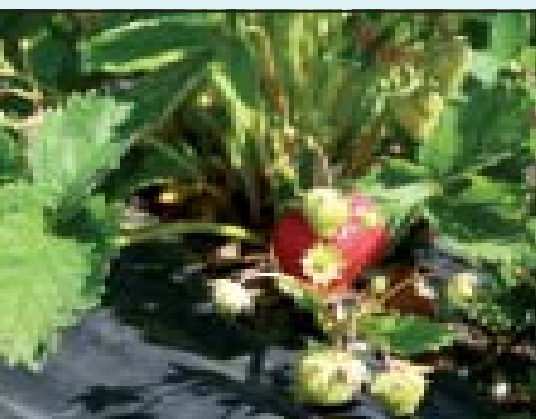
Įvairiuose įmonės baruose triūsia apie 70 darbuotojų. Jų darbas įvertintas puikiais atsiliepimais bei apdovanojimais. Vitalijos Stankevičienės įmonėje kepama naminė duona apdovanota „AgroBalt“ aukso medaliu, naminis meduolis – diplomu. Būdama „Tatulos“ programos dalyvė, „Saimeta“ savo produktus pristatė ne tik „AgroBalt“ parodose Vilniuje, bet ir „Biofach“ Niurnberge, „Grüne Woche“ Berlyne. Daujėnuose kepta duona buvo vaišinami Frankfurto knygų mugės, Lietuvos dienų Briuselyje lankytojai.



„Lietuvos kaime gera gyventi 2012“

# MINDAUGO SAKALAUSKO EKOLOGINIS ŪKIS

Žalgirių kaimas, Ukmergės rajonas



**Vardas, pavardė:** Genovaitė Sakalauskienė

**Adresas:** Žalgirių k., Deltuvos sen., Ukmergės r. sav.

**Telefonas:** +370 611 31294

**Tinklalapis:** www.genutesuogaine.lt

**Ar galima apsilankyti ūkyje?** Taip (reikia iš anksto susitarti)

**Name, surname:** Genovaitė Sakalauskienė

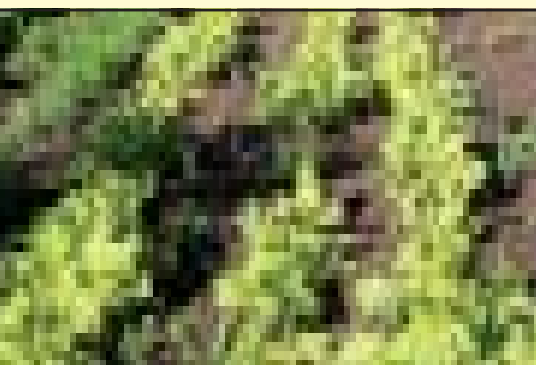
**Address:** Žalgiriai village, Deltuvos parish, Ukmergės region

**Telephone number:** +370 611 31294

**Website:** www.genutesuogaine.lt

**Is it possible to visit the farm?** Yes (in advance agree for the time)

The berry farm of Mindaugas Sakalauskas was registered in 2003, and in 2012 "Genu-tės uogainė" was established. The latter is a fruit and berry processing department where juice, purees, and jams are made. All the goods which are raised in Mindaugas Sakalaus-kas' farm are organic and certificated by "Ekoagra". You can buy this production in mobile shop vans in Vilnius, in shops "Vikis", in fairs organised by the "Tatūla" program, etc. Besides, you can always visit the farm, which is situated in the Žalgiriai village, Ukmergė region.



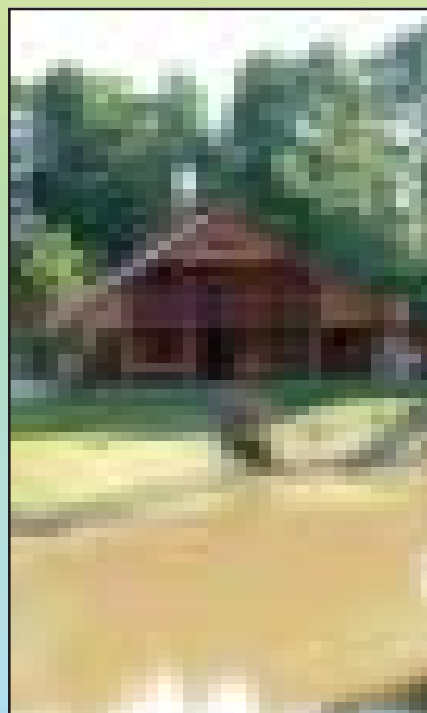
Mindaugo Sakalausko uogininkystės ūkis įregistruotas 2003 m., o 2010 m. įrengtas „Genu-tės uogainės“ vaisių-uogų perdirbimo cechas, kuriame gamina-mos tyrės, sultys, uogienės, džemai. Visi Mindaugo Sakalausko uogynai, sodo au-galai, daržovės yra auginami ekologiš-ka, sertifikuoti VŠĮ „Ekoagra“.

Ūkyje auginami juodieji ir raudonieji serbentai, avietės, braškės, gervuogės, šilauogės, taip pat yra ir nedidelis sodas. Asortimento pajvairinimui pradėti auginti šaltalankiai, šparagai, aktinidijos. Beje, aktinidijos ir šparagai užveisti bendradar-biaujant su Lietuvos žemės ūkio univer-sitetu. Be uogynų, pas Sakalauskus yra pulkelis vištų dedeklių kiaušiniams, taip pat pagal individualius užsakymus augi-nami paukščiai mėšai. Šiame ekologinia-me ūkyje šeima savo poreikiams užsiau-gina ir daržovių, kurių perteklių parduo-da. Sezonu ūkyje dirba visa šeima, taip

pat samdomi darbininkai iš aplinkinių kai-mų, o dažniausiai talkininkauja mokslei-viai.

„Genu-tės uogainės“ produkcija galioja 1,5 metų. „Į savo uogienes beriu nedaug cukraus – mano vartotojams taip labiau patinka. O visos uogos ekologiškos. Tai natūralus ir rankų darbo produktas. Ma-nau, kad unikalų tai, kas paprasta“, – pa-sakoja „Genu-tės uogainės“ šeimininkė. Paklausta, kaip kilo idėja perdirbinėti uo-gas, ūkininkė atsakė, jog viskas ėjosi na-tūraliai: kai šviežios produkcijos kiekis pa-sidarė per didelis parduoti, imta uogas re-alizuoti verdant uogienes. Produkcija pla-tinama „Tymo turguje“, „Tatulos“ progra-mos mugėse, mobiliuose turgeliuose, parduotuvėse „Iki“, „Vikis“.

Mindaugo Sakalausko ūkyje visos uo-gų veislės yra kruopščiai atrinktos, stengia-masi, kad tai būtų skaniausios, kokybiškiau-sios ir geriausios uogos visoje Lietuvoje.





# TEMINIS KAIMAS „SENOLIŲ KAIMAS”

Vajasiškio kaimas, Zarasų rajonas

**Vardas, pavardė:** Genovaitė Šarokina  
**Adresas:** Alksnio g. 3, Vajasiškio k.,  
Degučių sen., Zarasų r.  
**Telefonas:** +370 676 34825  
**Faksas:** +370 385 44721  
**El. paštas:** gсарokina@gmail.com

**Name, surname:** Genovaitė Šarokina  
**Address:** Alksnio st. 3, Vajasiškis v.,  
Zarasai region  
**Telephone number:** +370 676 34825  
**Fax:** +370 385 44721  
**E-mail:** gсарokina@gmail.com

The Vajasiškis village in Lithuania is also known as the village of antecedents. If you visit this village in the Zarasai region, you would deepen your knowledge of the customs of Lithuania. During the educational program, you will go back to the 19th century, and in the light of kerosene lamp you will be taught some of ancient domestic and handicraft activities such as spinning, making ropes, etc. The women of the village will tell you a lot of engrossing ancient stories and will sing some folk songs. Local people assure that you will never forget Vajasiškis!



Zarasų rajono pakraštyje, apie 30 km nuo Zarasų, Degučių seniūnijoje, įsikūrusiame Vajasiškio kaime gyvena 22 asmenys. Kaime veikia Vajasiškio bendruomenė, kuri apjungia ne tik šio kaimo, bet ir aplinkinių gyvenviečių – Baibių, Trinkuškių, Dundulių, Šlepečių, Paberžės ir kitų žmones. Pirmajame projekto „Teminiai kaimai“ etape, kuris truko dvejus metus, dalyvavo 25 kaimai. Gyventojai atrado savyje drąsos parodyti tai, ką jie turi ir gali – amatus, išlaikytas tradicijas, seniai brandintas, kartais slėptas idėjas... Padaršinimo jie sulaukė vienas iš kito. Susibūrę draugėn į projekto komandą, pamatę kaimynų pavyzdžius, susiradę bendraminčių jie pradėjo daryti neįtikinamiausius dalykus. Pirmiausia nuo nulio sukūrė tai, kuo dabar įdomūs svetimiems žmonėms ir traukia juos atvykti į Vajasiškį. Taip iš bendraujančio, bet mažai kam žinomo kaimelio Zarasų rajone atsirado teminis „Senolių kaimas“, kurio gyventojai priima ir vykdo edukacinę programą „XIX amžiaus kaimai“ bei patys yra kviečiami atvykti svetur. Kaimo senoliai atstovai jau pabuvojo įvairiose ne tik Lietuvos, bet ir Latvijos vietovėse – Daugpilyje, Rygoje, kur šviežiai muštu sviestu lietuvius ir broliukus latvius vaišino. Džiugu, jog Vajasiškis skatina ne tik įdomiai ir įvairiai gyventi seną krašto gyventoją, bet ir pasilikti jaunimą, toliau garsinti vietovę.

Vajasiškio kaimas domina ir vaikus, ir suaugusiuosius – visiems smagu susitikti su Emeritu prancūzų Patriku, kuris surado laimę Vajasiškyje. Peržengę stebingą gryčios slenkstį patenkame į XIX amžių, kur galima išgirsti senolių sekamų pasakų, pažaisiti senovinių žaidimų, išmokti verpti, sukti virves, suplakus sviestą paragauti su šviežia namine duona ir padainuoti, pašokti su senoliais. O ir duona čia nepaprasta – iš ekologinių grūdų, kuriuos užaugina vietinis ūkininkas.



# VIEŠOJI ĮSTAIGA „SŪRININKŲ NAMAI“

Dargužių kaimas, Varėnos rajonas



**Vardas, pavardė:** Valdas Kavaliauskas ir Rasa Ilnauskaitė

**Adresas:** Dargužių k., Valkininkų sen., Varėnos r.

**Telefonai:** +370 655 29171;  
+370 698 39893

**El. paštas:** asociacija@vivasol.lt

**Tinklapis:** www.surininkunamai.lt

**Name, surname:** Valdas Kavaliauskas, Rasa Ilnauskaitė

**Address:** Dargužiai village, Valkininkai parish, Varėna region

**Telephone numbers:** +370 655 29171;  
+370 698 39893

**E-mail:** asociacija@vivasol.lt

**Website:** www.surininkunamai.lt

„Sūrininkų namai“ (The House of Cheese-makers) is a place in the Dargužiai village, where you can buy the production of the cooperative „Our Cheeses“. You can also taste organic food or participate in workshops about cheeses in the nature during the warm season in this lovely place.

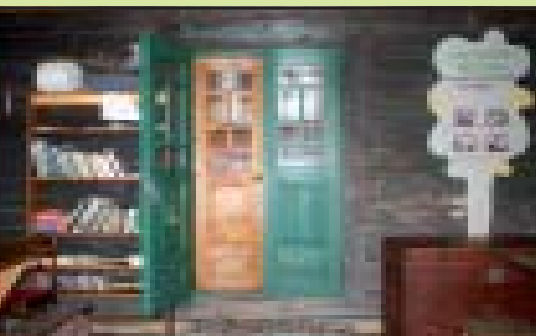
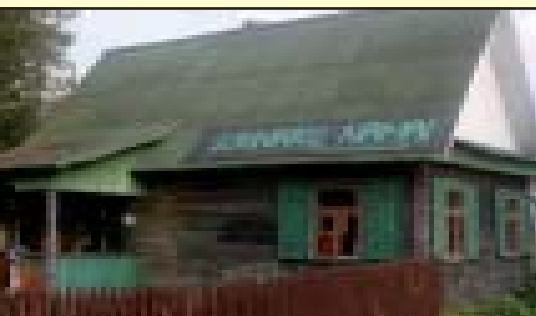
Viešoji įstaiga „Sūrininkų namai“ šiemet Dargužių kaime, esančiame Varėnos rajone, baigė jau trečiąjį sezoną. „Sūrininkų namai“ – asociacijos „VivaSol“ vaisius, kurio pagrindinis šeimininkas ūkininkas, asociacijos valdybos pirmininkas Valdas Kavaliauskas.

„Sūrininkų namuose“ parduodami kooperatyvo „Mūsų sūriai“ produkcija. Kooperatyvas vienija keturių sūrininkų, smulkiųjų Lietuvos ūkininkų, šeimas. Sūrinin-

kai savo rankomis gamina produktus ir auginą daržoves. Ūkininkai vadovaujasi principu: pats auginu, pats gaminu, pats parduodu. Kooperatyvo nariai: Valdas Kavaliauskas ir Rasa Ilnauskaitė (brandinti, fermentiniai ožkų ir karvių pieno sūriai), Audrius Jokūbauskas (avių ir karvių pieno brandinti bei švieži sūriai), Lilė Rizgelienė (karvių pieno sūriai) ir Ginta Novikevičienė (karvių pieno sūriai). Be šios gausybės įvairių rūšių bei nuostabių skonių sūrių, čia taip pat parduodami „Domo šokoladai“, Jūratės Vytinienės bemielių duona, „Tie kepėjai“ produkcija ir pan.

Į Dargužius užsukama ne tik sūrių ar kitos rankų darbo produkcijos nusipirkti, bet ir paskanauti gaminamų valgių. „Sūrininkų namuose“ esančios virtuvės valgiaraštis ne toks, kaip visose kavinėse – jis nuolatos kinta. Tačiau yra ir visados patiekiamų patiekalų – tai grikinių miltų blynai su sūriu ir naminė duonos gira. Atvykus savaitgaliais galima užsisakyti salotų – tik kokios jos bus, priklausys nuo tuo metu darže augančių daržovių, ir savaitgalio deserto. „Sūrininkų namų“ komanda viską gamina iš lietuviškų produktų ir specialiai kiekvienam užsisakiusiam. „Sūrininkų namuose“ lankytojai laukiami kiekvieną dieną: paragauti sūrių bei pasivaishinti derančiu vynu ar kitais mėgiamais gėrimais. Praėjusią vasarą „Sūrininkų namuose“ vyko ir sūrių mokyklėlė: kiekvienas galėjo mokytis, kaip pagaminti brandintą karvės sūrį.

Sezonas „Sūrininkų namuose“ prasideda gegužę, baigiasi – spalį. Nuo trečiadienio iki sekmadienio visada tuo pačiu metu – nuo 11 iki 20 val. esate laukiami pasimėgauti Lietuvos kaimo gamta bei maloniu aptarnavimu. O jei „Sūrininkų namai“ per toli, kiekvieną sekmadienį nuo 10 iki 13 val. „Mano Guru“ kavinėje (Vilniaus g. 22/Labdarių g. 1, Vilnius) vyksta „Sūrių turgus“.



# MINDAUGO ŠLAPKAUSKO ŪKIS

Tvarkiškių kaimas, Kauno rajonas

**Vardas, pavardė:** Mindaugas Šlapkauskas  
**Adresas:** Tvarkiškių k., Garliavos sen.,  
Kauno r.

**Telefonas:** +370 687 47506;  
+370 647 05475

**El. paštas:** mindaugas.slapkauskas@gmail.com

**Tinklalapis:** www.ms-ukis.eu

**Ar galima apsilankyti ūkyje?** Taip (iš anksto suderinus laiką)

**Name, surname:** Mindaugas Šlapkauskas  
**Address:** Tvarkiškiai v., Garliava parish.,  
Kaunas region

**Telephone numbers:** +370 687 47506;  
+370 647 05475

**E-mail:** mindaugas.slapkauskas@gmail.com

**Website:** www.ms-ukis.eu

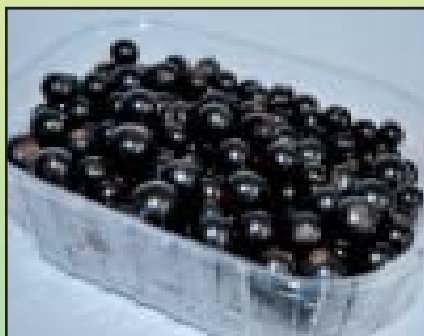
**Is it possible to visit the farm?** Yes (in advance agree for the time)



Mindaugas and Vita Šlapkauskai began to farm from 25 ares of raspberries. Later, the family began planting apple and pear trees, as well as various berries. Around the year 2006, the farm became wider, and in 2011 a production processing department was built and opened. In 2011, berries and fruit of Šlapkauskai were certified as goods of extraordinary quality. Nowadays, the production of the farmers is various: fresh and frozen fruits and berries, as well as processed berry products.

Mieste gimę ir augę Vita ir Mindaugas Šlapkauskai Tvarkiškių kaime esančioje senelių sodyboje įsikūrę tenorėjo gražiai gyventi, kad blogi žmonės neužgyventų teritoriją. Galvoję pasisodinsią miško, bet kad žemė per derlinga. Tad per televiziją pamatę dr. Algirdo Amšiejiaus laidą, nusprendė, jog gali auginti uogynus. Taip atsirado pirmieji 25 arai aviečių. Vėliau šeimyna pasisodino obelis, kriaušes. Apie 2006 m. ūkis plėtėsi, o 2011 m. atidarytas produkcijos perdirbimo cechas. Ūkininko M. Šlapkausko ūkio tikslas – įvesti verslinį sodą, uogyną, kuris atitiktų nacionalinius ir Europos Sąjungos standartus, gerinti sodininkystės uogynų produkcijos kokybę, mažinti gamybos kaštus bei didinti ūkio pelningumą, įsitvirtinti vaisių, uogų auginimo ir realizacijos rinkoje. 2012 m. Šlapkauskų auginamos uogos ir vaisiai sertifikuoti kaip išskirtinės kokybės produktai.

Dabartinė ūkininkų produkcija labai įvairi: šviežios, šaldytos uogos bei perdirbtų uogų gaminiai. Sezonu užsukę į ūkį vartotojai gali įsigyti braškių, aviečių, juodųjų serbentų, gervuogių, kriaušių, obuolių bei slyvų. „Į mūsų ūkį buvo atvykęs „Mamyčių klubas“. Net ir vaikiukai su mažučiais kibirėliais ėjo skinti uogų. Žinoma, daugiau privalgė, nei priskynė, bet argi gaila leisti vaikui pasidžiaugti gamtos teikiamomis gėrybėmis?“ – šypsojosi Vita. Be minėtų šviežių uogų ir vaisių, siūlomos šaldytos aviečių, braškių uogos, trintos uogos su cukrumi, taip pat auginamų uogų uogienės, sultys, sirupai. Kauno rajone įsikūrę ūkininkai produkcijos siūlo įsigyti ir žiemą: Kaune esančiame ūkininkų turgelyje „Žemyn upė“ (šeštadieniais), prie PC „Savas“ (antradieniais, ketvirtadieniais), vasarą: Kaune Panemunėje, Saulėtekyje ir prie „Akropolis“.





# ZELBUKIS – ŠEIMOS ŪKIS

Meškuičiai, Šiaulių rajonas



**Vardas, pavardė:** Vytautas Zelba

**Adresas:** Pievų g. 18, Meškuičių k., Šiaulių r.

**Telefonas:** +370 685 65639

**El. paštas:** info@zelbukis.lt

**Tinklapis:** www.zelbukis.lt

**Ar galima apsilankyti ūkyje?** Taip (iš anksto suderinus laiką)

**Name, surname:** Vytautas Zelba

**Address:** Pievų Str. 18, Meškuičiai v., Šiauliai region

**Telephone number:** +370 685 65639

**E-mail:** info@zelbukis.lt

**Website:** www.zelbukis.lt

**Is it possible to visit the farm?** Yes (in advance agree for the time)

ZELBUKIS – tai ūkininko Vytauto Zelbos visos šeimos veikla. Jau daugiau nei dvidešimt metų puoselėjantys derlingą bei dosnų Šiaurės Lietuvos žemės lopinėlių. 1991 m. atgavę senelių žemes, Vytautas ir Rimutė Zelbai pradėjo ūkininkauti augindami įvairius augalus: bulves, grikius, miežius, cukrinius runkelius. „Tada tas mūsų ūkis buvo vegetuojantis, bet kai 2007 m. sūnus Tautvydas startavo su jaunojo ūkininko projektu, pakilome į kitą lygmenį“, – pasakoja ūkininkas Vytautas. Šiuo metu ūkyje auginami tik kviečiai, miežiai, rugiai, avižos bei rapsai.

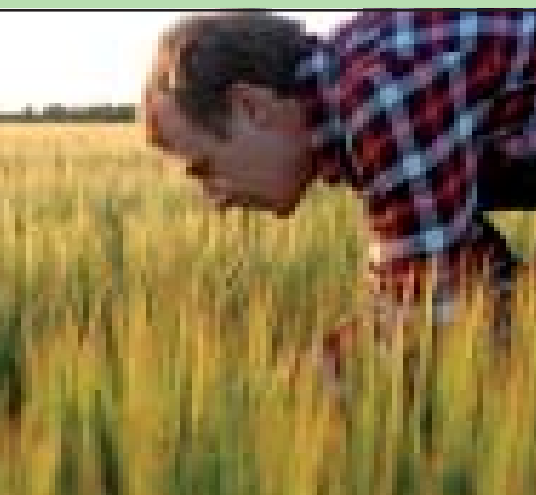
Naujausia Zelbų šeimos veikla – grūdų perdirbimas. Ūkininkai gamina savo miltus bei sėlenas. Didžiuosiuose Lietuvos miestuose (taip pat Londone) galite įsigyti Zelbukio įvairiausių rūšių

ZELBUKIS is the activity of the whole family of the farmer Vytautas Zelba. For more than twenty years they have been taking care of a fertile and generous piece of land in northern Lithuania. The production of Zelbai is wheat flour, coarse wheat flour, and coarse rye flour. Also, the family can offer you to buy wheat bran and rye oats.

miltų: kvietinių, kvietinių rupių, ruginių rupių, taip pat kviečių sėlenų, kviečių bei rugių, avižų grūdų. „Grūdai malami ryte – tai jiems suteikia rytinės saulės energijos. Vadovaujamės senelių išmintimi. O kol neturime savo malūno, grūdus vežame sumalti į Pasvalį“, – pasakoja ūkininkai. Šeimos duktė Neringa džiaugiasi, jog kiekvienas popierinis miltų maišelis pripildomas rankomis. „Taip mes išsaugojame produkcijos išskirtinumą, kokybę, parduodami produkciją išlaikome ryšį su pirkėju. Turime labai gražią viziją „Nuo grūdo iki stalo“ – tikimės vartotojui tiekti ir pačių keptą duonelę“. Sū-

nus Tautvydas pažymi, jog labai svarbu norėti dirbti, mėgti savo darbą, nes atgalinis ryšys – neįkainojamas: „Kai gera darai, tuomet ir viskas aplinkui tave gerumu virsta“.

Zelbų šeimyna rūpinasi ne tik ūkiu, bet ir jautia šeimos sodyba, kurioje neseniai pastatyta pirtelė, o šalia iškastas tvenkinys, auga senovinės gėlės. Tai tikras natūralios gamtos kampelis, kuriame Zelbai nori rūpintis miško žvėreliais. Kaip byloja senelių išmintis: kuo daugiau darai, tuo daugiau visko spėji. Zelbukio atstovai spėja pasirūpinti ir netoliese esančio Kryžių kalno aplinka.



# ALGIRDO ŽEMAIČIO EKOLOGINIS ŪKIS

Surgučių kaimas, Marijampolės rajonas

**Vardas, pavardė:** Algirdas ir Vilija Žemaičiai  
**Adresas:** Surgučių k., Sasnavos sen.,  
Marijampolės r.

**Telefonas:** +370 650 52353

**Ar galima apsilankyti ūkyje?** Taip (iš anksto suderinus laiką)

**Name, surname:** Algirdas and Vilija Žemaičiai  
**Address:** Surgučiai village, Sasnava parish, Marijampolė region

**Telephone number:** +370 650 52353

**Is it possible to visit the farm?** Yes (in advance agree for the time)

In 2003, Vilija and Algirdas Žemaičiai settled in a homestead in the Surgučiai village. They started farming with black currants, then decided to grow carrots, pumpkins and other vegetables. This family also produces fresh-squeezed organic fruit and vegetable juices. Žemaičiai bake organic homemade bread. The main ingredients of bread are homemade yeast and their own certified organic rye flour. The organic farm of Žemaičiai in 2011 was nominated as a "Promoter of Organic Agriculture" in the "Village Ray of Light of Lithuania" award.

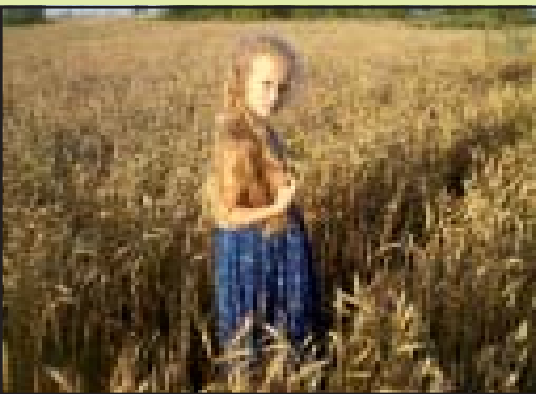
Ant vingiuotos Šešupės kranto esančioje sodyboje ūkininkaujantys Algirdas ir Vilija Žemaičiai čia įsikūrė apie 2003 m. Veiklą pradėję nuo juodųjų serbentų, kurių plotai kažkada siekė net 17 ha. Dabar serbentynų kur kas mažiau – Žemaičių šeimyna daugiau dėmesio skiria morkoms, moliūgams, rugiams, šaltalankiams, putinams bei kitoms ekologiškoms gėrybėms, augančioms Surgučių kaimo sodyboje. „Spaudžiame įvairiausias sultis iš morkų, obuolių, morkų ir moliūgų, morkų ir šaltalankių“, – dėsto šeiminkė Vilija. Ir iškart priduria, jog dabar sekasi kur kas lengviau, nei tada, kai sultis tik pradėjo spausti. „Užeinu į kokią kontorą, ant kurios durų parašyta „Prekybininkai nepageidaujami“,

pabeldžiu į duris, nusišypsau ir siūlau savo šviežiai spaustas sultis. Ir ką jūs galvojate? Žmonės manimi patikėjo, pasitikėjo ir mielai ragavo tas sultis“, – atmena Vilija. Dabar, jau septintus metus, nuo lapkričio 5 d. 8 val. ryto Marijampolės biurai gauna šviežiai spaustas ekologinio Žemaičių ūkio sultis. Taip pat ūkininkai sultis spaudžia Marijampolės ir Kauno turguose. „Malonu žinoti, kad dabar marijampoliečiai daug nusimano apie šviežias sultis. Jų jau niekas nebeapgaus“, – šypsosi Algirdas.

Žemaičiai gali pasigirti ir kepama ekologiška namine duona. „Labai natūraliai gavosi, kad pradėjome kepti duonelę. Tiesą sakant, krosnies meistras savo juokais privertė. Vis sakydavo, kad tokią krosnį

jau reikia griaut, kad jau sena atgyvena. Tai mes surengėme duonos kepimo šventę mūsų sodyboje ir iškepėme pirmąjį kepalėlį duonos“, – pasakoja Vilija. Žemaičių duona gaminama iš naminio raugo, savam ūky užaugintų sertifikuotų ekologiškų rugių, kurie malami titnaginėmis girmomis. „Malame tiek miltų, kiek konkrečiai reikia kepimui. Visada reikia pasiruošti tiek, kad turėtum, kur dėti. Produkciją reikia parduoti garbingai“, – dėsto Algirdas.

2011 m. Algirdo Žemaičio ekologinis ūkis apdovanotas „Lietuvos kaimo spindulio“ nominacija „Ekologinio ūkio puoselėtojai“. „Stengiamės gyventi pagal gamtos dėsnius ir norime ūkininko vardą nešti kilniai“, – vienas kitam pritaria sutuoktiniai.





Lietuvos kaime gera gyventi 2012 / Sudarytojos Kristina Černiauskiene, Gintarė Slabačiauskaitė. – Vilnius: Almanachas „Tautodailė“, 2012. – 36 p.: iliustr.

ISBN 978-9986-423-53-9

Lietuvos nacionalinė vartotojų federacija nuo 2011 m. viešina gerąsias praktikas kaime. Mūsų tikslas – pavišinti geriausias verslo praktikas Lietuvos kaime, taip prisidedant prie kaimo plėtros, alternatyvių pragyvenimo šaltinių ir savireguliacijos galimybių paieškos. Šiame 2012 metų leidinyje pristatomi 30 geriausių verslo pavyzdžių. Rajonų savivaldybės ir asociacijos pasiūlė ūkininkus, vietos verslininkus, amatininkus, paslaugų tiekėjus, kurių veikla gali būti pavyzdžiu norintiems pasinaudoti geriausia ūkininkavimo praktika. Leidiniu siekiame informuoti miesto ir kaimo vartotojus apie kaime teikiamų paslaugų ir gaminamos produkcijos įvairovę ir pasiekiamumą ir tokiu būdu kaimo produkcija sudominti pirkėjus.

Dailininkė Kristina Černiauskiene  
Projekto koordinatore Gintarė Slabačiauskaitė  
Kalbos redaktorė Stefanija Skebienne  
Techninė redaktorė Violeta Bekionienne

SL 665. Išleido Almanachas „Tautodailė“,  
Vytenio g. 13, Vilnius. Tel. 8 685 81 768  
Spausdino Artūro Rutkausko II,  
Didlaukio g. 11-17, Vilnius  
Tiražas 2000 egz.

© Almanachas „Tautodailė“, 2012  
© Lietuvos nacionalinė vartotojų federacija, 2012





