

## SŪRIŲ KARALIUI "LILIPUTUI" – "LIETUVOS METŲ GAMINIO 2002" MEDALIS

UAB "Marijampolės pieno konservų" parduodamas fermentinis sūris "Liliputas" 2002 metais pelnė "Lietuvos metų gaminio" apdovanojimą.

Tai jau antroji įmonės sėkmė. 1999 metais UAB "Marijampolės pieno konservai" gaminamas karamelizuotas sutirštintas pienas "Rududu" taip pat pelnė šalies Metų gaminio vardą.

Kaip "TV savaitė" informavo įmonės marketingo skyrius, Lietuvos sūrių rinkoje "Liliputas" išsiskiria ypač aukšta kokybe, ypatingu skoniu, puikiomis maistinėmis savybėmis, unikalia gamybos technologija.

Garsusis sūris gaminamas ant aukšto Nemuno kranto stūksančių buvusio Belvederio dvaro rūmų teritorijoje. Joje 1928 metais pastatyta seniausia Lietuvoje Belvederio sūrinė. Visame pasaulyje yra likusių tik 5 tokio tipo veikiančių visiškai nemechanizuotos sūrinės.

Sūrio "Liliputas" gamyboje naudojama unikali ir autentiška 1958 m. technologija. Jis gaminamas tik iš itin aukštos kokybės švicžio žaliavinio pieno. Visą mėnesį sūris yra natūraliai nokinamas, puoselėjamas bei prižiūrimas, kol tampa aukštos kokybės produktu, savo skoniu ne nusileidžiančiu garsiausiems pasau-

lyje Italijos, Prancūzijos sūriams.

Sūris "Liliputas" – daugelio šalies ir užsienio šalių parodų eksponatas. Didelį pasisekimą jis turėjo parodose "AgroBalt" Vilniuje, Leipcige, Pozna-

neje, Zagrebe, Londone, Paryžiuje, Kopenhagoje, "Internopro" Diuseldorfe, "Anugoje" Kiolne, kur buvo eksponuojami Lietuvos pramonės laimėjimai.

Tuometinėje VDR vykusioje parodoje "Agro – 76" fermentinis sūris "Liliputas" apdovanotas aukso medaliu.

2002 m. liepos mėn. Maskvoje vykusioje parodoje-mugėje "Pienas ir pieno produktai" sūris "Liliputas" pripažintas geriausiu.

"Liliputas" priklauso kietųjų fermentinių sūrių grupei. Jam charakteringas originalus, nepakartojamas, aštrus skonis bei aromatas.

Jame esantis baltymų kiekis didesnis negu mėsoje ar kiaušiniuose, gerai subalansuotas riebalų ir baltymų santykis. Sūryje išlieka pagrindinės pieno sudėtinės dalys.

Šiuo sūriu gardinamos salotos, sumuštiniai, picos, sriubos, o prie vyno ir alaus – tai tiesiog nepakeičiamas pikantiškas užkandis.

Kaip teigia dietologai, "Liliputas" užima stiprias ir privilegijuotas pozicijas tarp natūralių produktų ir yra rekomenduojamas kaip svarbus maisto komponentas besilaikantiems dietos bei sveiką gyvenimo būdą propaguojantiems žmonėms.

"TV savaitės" inform.



Sūris "Liliputas" – tikras šanėstas Jūsų kasdieniam ir šventiniam stalui.

## ŽEMDIRBIAMS – APIE NA SAPARD KRYPTIS IR CUK GAMYBOS SEZONO PAB

Sausio 8 d. Marijampolės savivaldybės žemdirbių susirinkime pristatytos naujos SAPARD programos kryptys. Su naujovėmis žemdirbių atstovus supažindino Nacionalinės mokėjimų agentūros prie Žemės ūkio ministerijos Kontrolės departamento Kaimo plėtros programų Marijampolės skyriaus vedėjas Antanas Kisieliuskas ir vyresnioji specialistė Nijolė Paplauskienė. Iki šiol ūkininkai SAPARD paramą galėjo gauti pagal penkias kryptis, o nuo 2003 m. pradėjo funkcionuoti dar dvi naujos kryptys: „Žemės ūkio paskirties žemės apželdinimas mišku ir miškų infrastruktūros gerinimas“ bei „Techninė parama, informavimas ir viešinimas“.

Pranešėjų teigimu, reikalavimai žemdirbiams, norintiems gauti paramą, nebe tokie griežti. Supaprastinti kai kurie tinkamumo kriterijai: ekonominio gyvybingumo rodikliai, 1 ir 4

kryptyse galimybių įsutarį terminas sumarių metų.

Į susirinkimą prie „ARVI cukrus“ direktoriaus informavo a mybos sezono pabaigę 2002 m. pabaigoje buvęs bankroto byla ir sanavimas. Per sezoną tūkst. tonų cukraus, i tonų kvotiniai, likusi niai. Direktorius teig gintojai įrodė, kad pa (tiesa, metai buvo palai sugebėjo perdirbti. 10: sustojimo. Tai rekordas davo 90 parų su dviem stojimais).

Aurelija BAN  
Marijampolė

## BEDARBIŲ NEMAŽĖJA

Šakių darbo biržos duomenimis, nedarbo lygis rajone, palyginti su ankstesniu mėnesiu, padidėjo ir dabar siekia 15,70 proc. Biržoje buvo registruoti 2935 bedarbiai. Gruodžio mėnesį

biržos siuntimu įdarbinę iš jų 85 - pagal neter sutartis ir 52 - pagal ter sutartis.

Dc

## SPORTO ARENOSE

### VILKAVIŠKIO STALO TENISININKAI - TARP STIPRIAUSIŲJŲ

Vyksta Lietuvos stalo teniso komandų čempionatas. Vyrų grupėje

grupėje "Sūduva" savo aikštelėje nugalėjo "Kėdainius" rezultatu 4:2, o Kaune pralaimėjo Futbolo mokyklai-3 (3:7). 1992 m. gimusiųjų grupėje "Sūduva" nugalėjo "Kėdainius" 6:5, o "Kauno-3" komandai pralaimėjo (2:4).

### PIRMOSIOS DRAUGIŠKOS

## MARIJAMPOLIEČIAI - NEREZULTATYVIAI

Buvęs Marijampolės žaidimų sporto mokyklos auklėtinis Darius Songaila Eurolygos taurės krepšinio varžybose Maskvos CSKA komandoje nesėkmingai žaidė Graikijoje su Pirėnų "Olimpiakos" penketuku. D. Songaila per septynias minutes sugebėjo penkis kartus prasižengti ir pelnyti septynis taškus. CSKA laimėjo run-

D. Songailos pavadė. Jis patuko įsimbolinę Europos rinktinę.

Vroclavo "Idca-Šlask" klubas, kuriame žaidžia buvęs marijampolietis Andrius Giedraitis, Lenkijos čempionate iškovojęs dešimtąją pergalę, nugalėjęs Inovroclavo "Notec" rezultatu 92:72, ir po 14 turų yra trečiojo turmo lentelės vietoje.

## D.SONGA PĖDOM

JAV Hofstros universitete studijuojanti lėš žaidimų sporto mok Mindaugo Sagaičio atmas Kieža pradėjo žaistų lygos (NCCA) čemp varžybų nuostatus A.K

# ŪKININKO patarėjas

• TRISDEŠIMT TRETIEJI LEIDIMO METAI • 2002 M. SAUSIO 26 D., ŠEŠTADIENIS, Nr. 11 (1305)

• KAINA 1 Lt •

## Belvederyje sūriai verkia, o meistrai juokiasi

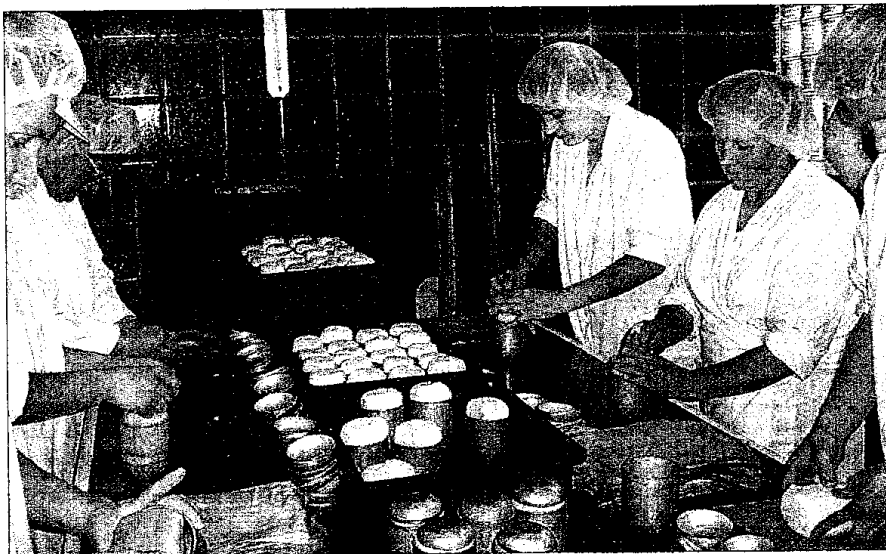
Daiva BARTKIENĖ

„ŪP“ korespondentė

Bendrai Lietuvos, Rusijos ir Lichtenšteino įmonei „Eksimeta“ nupirkus „Marijampolės pieno konservus“, praėjusių metų pabaigoje buvo atgaivinta viena seniausių Lietuvoje Belvederio sūrinė (Jurbarko r.). Nuo 1928 m. čia veikiantis sūrių gamybos cechas pirmą kartą tapo savarankiška bendrove, kur darbo vėl gavo dvi dešimtys kaimo žmonių.

### Sūrininkų „kalvė“

Dvarininkas Kletas Burba 1825 m. netoli Seredžiaus ant kalno pasistatė itališko stiliaus rūmus, iš kurių bokšto atsivėrė pasakiškas vaizdas į Nemuno slėnį. Kaip tik dėl to vietovė ir buvo pavadinta Belvederiu. Apie linksmąjį dvarininką šiuose kraštuose vis dar kuriamos legendos, tačiau tai, kad K. Burba neturėjo palikuonių – gryniausia tiesa, nes po jo mirties rūmai atiteko valstybei. Dar 1921 m. Belvederyje buvo įkurta žemės ūkio mokykla, o 1928 m. pradėjo veikti sūrių cechas. Iš pradžių jamė dirbo tik 3 žmonės – kūrikas, meistras



Kaip ir prieš 40 metų, „Liliputas“ vis dar gaminamas rankomis.

ūkio mokykloje anuomet buvo griežta tvarka: rytas prasidėdavo nuo karvių melžimo, o po paskaitų moksleiviai dirbdavo sūrinėje. Kasdien ten būdavo pagaminama po 10-12 olandiško

sverdavo iki 3 kg. Todėl kai po trijų dešimtmečių buvo nuspręsta gaminti pusės kilogramo mažylius, jiems iš karto pritaupo „Liliputo“ vardas.

Belvederio žemės ūkio mo-

aukštesniąją pienininkystės mokyklą ir gyvavo tol, kol buvo iškelta į Kalvariją. Dvarininko Burbos rūmai liko tušti ir pradėjo nykti.

Nubalta i 6 n

Kas sukėlė  
sumaištį  
bulvių rinkoje  
5 p.



7-9 p.

Konkursas  
politikams  
ir visiems  
kitiems  
piliečiams

14 p.

## Belvederyje sūriai verkia, o meistrai juokiasi

Atkelta iš 1 p.

Dvidešimt metų "Liliputo" sūrį gaminančiai meistrei Vilijai Velutienei praėjusį pavasarį atrodė, kad atėjo laikas išnykti ir garsiajam sūrinių gamybos cechui. Tačiau ilgiau nei pusmetį padirbusi sūrinės sarge meistrė netikėtai padarė stublinančią karjerą – tapo savarankiškos bendrovės direktore.

### "Gimsta iš jaunystės eliksiro"

Jau daugiau kaip 40 metų "Liliputas" Belvederio sūrinėje gaminamas rankomis. Nuostabaus skonio sūris "gimsta iš jaunystės eliksiro" – švelnaus skonio pieno raugo su daniškomis bakterijomis. Kai susiformavę grūdėliai gražiai limpa vienas prie kito, atsiradęs varškės klotas pjaustomas ir rankomis dedamas į metalines formas. Kiekvieną sūrėlį moterys švelniai suvynioja į drobelę, kad susiformuotų žicvelė. Formelėse sūris presuojamas 2 valandas, paskui drobinis rūbelis švelniai nuimamas, o sūris porą parų mirkomas druskos tirpale. Drėgnuose Belvederio rūsiuose sūris nokinamas visą mėnesį, tačiau lentynose, "kad šonų nenugulėtų", jis vis vartomas. "Geram sūriui pagaminti reikia ne tik aukštos santykinės drėgmės rūsiuose ir ypatingo pelėsio. Belvederyje išliko senųjų meistrų palikta geroji aura", – įsitikinusi V. Velutienė. Tarptautinėje Leipcigo parodoje "Agra-76" olandiškam sūriui



"Belvederio sūrinės" direktore tapusi meistrė Vilija Velutienė "Liliputą" gamina jau 20 metų.

"Liliputas" buvo suteiktas aukščiausias apdovanojimas – aukso medalis.

### Kartais ir meistrai verkia

Atgaivinę bene seniausią Lietuvoje sūrinių gamybos cechą, naujieji "Marijampolės pieno konser-

vų" šeiminkai pieną "Liliputui" gaminti veža net iš Kėdainių r. Labūnavos žemės ūkio bendrovės.

"Sūriui reikia ekologiškai švaresnės medžiagos užmuša pieno bakterijas ir tuomet sūris lentynose ne noksta, o pūva. Dėl tų pačių priežasčių sūris suskyla – "išsišiepia". O kai sūris juokiasi, meistrai tenka verkti", – teigia V. Velutienė.

Deja, ne vien dėl "išsišiepimo" sūrio meistrams tenka verkėti. "Liliputas" – brangus gaminytis. Vienam kilogramui sūrio pagaminti sunaudojama net 12 kg pieno. Kasdien iš 4 t žaliavos Belvederio sūrininkai suspaudžia per 600-700 sūrių. Per mėnesį į lentynėles sugula apie 10 t "Liliputo". "Marijampolės pieno konservus" nupirkusi "Eksimeta" tikisi legendiniam sūriui pirkti suras ti Lietuvoje. Tačiau meistrė Vilija nerimauja, kad gerus ketinimus gali sužlugdyti prekybos monopolininkai, besistengiantys įvaryti į kampa gamybininkus ir jų sąskaita kuo daugiau uždirbti patys

Autorės nuotrauka



Mėnesį sūriai noksta drėgnuose rūsiuose.

