



Šių metų **vasario 20 d.** kviečiame į nemokamą seminarą Platelių dvaro svirne:



## **„Tradicinė ir netradicinė sūrininkystė – patirtis, paveldas, aplinkosauga“**



Seminare Jūs sužinosite Lietuvos Respublikos norminių aktų reikalavimus pieno produktų gamybai, ženklinimui, pardavimui. Suvoksite, kodėl agrarinės aplinkosaugos principų taikymas ūkyje yra naudingas pieno produktų gamybai. Susipažinsite su sūrininkystės tradicijomis Žemaitijos regione. Sužinosite sūrio gamybos procesus, jų poveikį bei svarbą sūrio gamybai ir išgirsite sūrininkų-praktikų patirtį.

**Seminaro metų bus gyvai rodomas pusiau kieto fermentinio sūrio gamybos procesas.**

Seminaras vyks Platelių dvaro svirne (Didžioji g. 22, Plateliai). Seminaro pradžia 9 val. Būtina registracija el. p. [p.klapatauskas@gmail.com](mailto:p.klapatauskas@gmail.com) arba tel. 8 683 23369.



Programa:

**I-oji dalis. Apie tai, ką verta žinoti, saugoti ir puoselėti.**

8.40-9.00 val. *Seminaro dalyvių registracija.*

9.00-9.15 val. *„Lietuvos kaimo plėtros 2014-2020 m. programos priemonės: agrarinė aplinkosauga ir klimatas, NATURA 2000 išmokos“.* Naujienos, pokyčiai, reikalavimai (Plungės raj. Žemės ūkio sk. vedėja A.Montvydienė)



9.20- 9.40 val. *„Agrarinės aplinkosaugos svarba ir jos sukuriamą pridėtinę produkto vertę“.* Agrarinės aplinkosaugos poveikis aplinkai, kurioje gaminami ūkininko ūkio produktai. (P.Klapatauskas. Neformali agrarinės aplinkosaugos ūkių grupė „Kitokie ūkiai“).



9.40 val. *Pirmasis, pusiau kieto fermentinio sūrio gamybos etapas - raugų įdėjimas ir pieno pašildymas.*

9.45-10.15 val. *„Pieno ūkis Žemaitijoje XX a. pirmoje pusėje“.* Pieno ir jo produktų Žemaitijoje gamybos istorinio paveldo bruožai ir reikšmė (A.Kuprelytė. Žemaitijos nacionalinis parkas, Kultūros paveldo skyriaus vedėja).



10.15 val. *Antrasis pusiau kieto fermentinio sūrio gamybos etapas - fermento įdėjimas, pieno koaguliavimas.*

10.25-11.15 val. *„Gyvūninio maisto tvarkymo subjektų veterinarinio patvirtinimo ir registravimo tvarka“.* Norminių aktų reikalavimai (Plungės VMVT viršininkas V.Gailius). Reikalavimai pieno produktų gamybai ūkiuose ir jų pardavimui (Vyriausioji veterinarijos gydytoja-inspektorė V.Budrienė). Ženklinimo reikalavimai pieno produktams (Vyriausioji veterinarijos gydytoja-inspektorė S.Šeputytė).



11.15 val. *Trečiasis pusiau kieto fermentinio sūrio gamybos etapas - koaguliacijos*



*pjaustymas ir kaitinimas, išgriebimas į sūrio formą.*

11.15-12.10 val. *Kavos, arbatos pertrauka.*

**II-oji dalis. Sūrininkų praktinė patirtis ir žinios.**

12.10-12.55 val. *„Fermentinio sūrio gamybos procesas – kaip pienas virsta sūriu?“.*

Pienas, šarmingumo reikšmė, raugų poveikis, fermentacijos ir brandinimo procesas (Sūrininkas R.Grigas, Palanga).

13.00-13.45 val. *„Sūrininko patirtis“.* Fermentinių sūrių gamybos iššūkiai, problemos, sprendimai (P.Klapatauskas. Vilkų kitokie sūriai).

13.45-14.30 val. *„Asmeninė, iš kartos į kartą perduodama, tradicinių sūrių gamybos patirtis“.* Keletą kartų menanti ir toliau puoselėjama tradicinių varškės sūrių gamybos patirtis (L.Arlauskienė. Žemaitės memorialinis muziejus, Bukantė).

14.30-15.00 val. *Diskusijos, seminaro pabaiga*



**Organizatoriai:**

Žemaitijos nacionalinis parkas

Vilkų kitokių sūrių ūkis

**Rėmėjai:**

Baltijos aplinkos forumas

**Informaciniai rėmėjai:**

Plungės rajono ir Rietavo krašto laikraštis „Plungė“

Laikraštis „Telšių žinios“

Plungės raj. vietos veiklos grupė

Plungės raj. savivaldybė