

# Po vėtros – galvos skausmas klebonui V. Smulskiui

**Dineta BABARSKIENĖ**

Kaip penktadienį buvo prognozuota, Lietuvoje siautė smarkūs vėjai, pridarę nuostolių.

Žmonės skambino skųsdami dingusia elektra, sakė sėdintys prie žvakių, kiti pasakojo apie išvirtusius medžius. „Šitokia graži eglė su kankorėžių karūna išversta. Nuvažiuokit, pažiūrėsit“, – teigė skambinusi moteris. Tačiau kai kam nuostoliai gerokai didesni, o ir galvos skausmas nemenkas: kaip teks suktis iš tokios nelengvos situacijos?

**Klebone, bėda: nulėkė bažnyčios stogas**

Jaunam dvasininkui Valdemarui Smulskiui, paskirtam Šeštokų bažnyčios klebonu, aptarnaujančiam ir gretimą Krosnos parapiją, tenka suktis iš įvairių ganėtinai netikėtų situacijų. Ir jis pats pripažįsta, kad parapijos klebonas turi būti viskuo – darbuotis ir ūkio srityje, ir švietimo, ir dvasiniuose reikaluose pagelbėti, ir psichologiniuose dalykuose, ir kasdieniniuose reikaluose suktis. „Kiekvieną dieną turi eiti ir žiūrėti: čia tvar-

(Nukelta į 6 psl.)

**Bažnyčios stogo remonto kaštai dešimtis kartų išaugo dėl didelio aukščio.**



## Pastilės be pridėtinio cukraus yra priimtinos plačiam vartotojų ratui

**Ingrida KRAUJUTIENĖ**

Praėjusiais metais Kauno kolegija pradėjo vykdyti projektą „Žemės ūkio produkcijos perdirbimo skatinimas gaminant saldinius – pastiles be pridėtinio cukraus“, kuris finansuojamas Europos žemės ūkio fondo kaimo plėtrai (EŽŪFKP) ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis. Įgyvendinant projektą, buvo parengta parodomųjų bandymo metodika, suburtos pasidalinimo grupės ir vykdomas jų darbas, taip pat buvo įgyvendinta 10 parodomųjų bandymų šalies ūkininkų ūkiuose bei mažose perdirbimo įmonėse.

**Parodomieji bandymai – mokslo naujovių ir pažangios patirties garantas**

Aukštoji mokykla siekdamą, kad kuo daugiau ūkininkų susipažintų su mokslo pažanga, projekto įgyvendinimo metu vykdė parodomuosius bandymus, skatinančius ūkininkus naudoti pažangias technologijas, siekiant gerinti užaugintos produkcijos perdirbimą įvairiuose augalininkystės ūkiuose.

Svarbi žmonių maisto produktų dalis yra vaisiai, uogos ir daržovės. Jie turi vertingų ir lengvai virškinamų angliavandenių, eterinių aliejų, organinių rūgščių, taip pat makro ir mikroelementų, vitaminų, fitoncidų, pektinų, maistingų skaidulų ir kitų medžiagų, reikalingų normaliai organizmo veiklai, be to, yra malonaus kvapo, skonio. Vaisiai ir uogos turi mažai kalorijų, todėl jos tinka normalizuoti žmogaus kūno svorį, stiprinti imunitetą.

Vasaros ir rudens sezono gausiai išauga lietuviškų vaisių, uogų ir daržovių pasiūla. Tačiau užaugintos daržovės ir vaisiai, veikiami mikroorganizmų, greitai genda. Todėl šviežius ir kokybiškus bei tinkamus maistui juos išlaikyti galima tik trumpą laiką. Norint juos išlaikyti ilgesnį laiką gali-



ma tik įvairiais būdais perdirbant arba konservuojant. Šie būdai leidžia pratęsti produktų naudojimo laiką ir padidinti maistingų medžiagų saugojimą bei pagerinti maisto vertę. Taip pat galima praplėsti produktų asortimentą ir išvengti kokybinių bei kiekybinių nuostolių.

Kuriant įvairias pastiles be pridėtinio cukraus buvo padidinta konditerinių gaminių pasiūla sveikatai palankiu ir įvairiai patraukliu užkandžiu, kuris tiktų ne tik suaugusiems, bet ir vaikams. Taip pat ši idėja buvo pozityviai priimta vietinių ūkininkų, kurie užaugintą žaliavą galėjo perdirbti be didelių nuostolių.

Įprastai ūkininkai vaisius ir uogas perdirba į sultis, drebučius, uogienes ir kitus panašius produktus bei naudoja pridėtinį cukrų. Tačiau pastilės yra vienas iš geriausių gaminių, kuriuos mėgsta visų amžiaus grupių žmonės. Pastilės gaminamos iš vienos rūšies vaisių ar uogų arba maišant skirtingus vaisius/uogas/daržoves. Daž-

niausiai naudojami vaisiai, tokie kaip obuoliai, kriaušės, uogos - slyvos, braškės, šilauogės, daržovės – moliūgai, morkos ir kt. Pastilės džiovinamos taikant skirtingus džiovinimo metodus, o tai lemia jos kokybės pokyčius.

**Inovacijos maisto pramonėje pasiekia ir ūkininkus**

Kauno kolegijos maisto technologė ir projekto vadovė dr. Ingrida Kraujutienė pasakojo, kad parodomiesiems bandymams buvo kruopščiai atrinkti ūkininkai bei mažos kepyklos. Norinčiųjų sudalyvauti projekte buvo daugiau nei numatytų parodomųjų bandymų. Parodomaisiais bandymais buvo siekiama pademonstruoti, kaip būtų galima kuo efektyviau panaudoti visą augalininkystės ūkyje užaugintą produkciją, taikant tvarią gamybą.

Ūkininkai buvo supažindinami su pastilėmis - lanksčiomis vaisių juostelėmis, kurios gaminamos iš vaisių/uogų/dar-



žovių tyrės ir džiovinamos. Džiovinimas vienas svarbiausių vaisių pastilės gamybos žingsnių, o taip pat aukštą vaisių pastilės kokybę lemia apdorojimas prieš džiovinimą. Tyrių terminis apdorojimas skirtas mikrobiologiniam nukreipimui, fermentų inaktivavimui ir pastilės masės koncentracijai. Tačiau šis vaisių apdorojimas nulemia spalvos pokyčius, kurie reikšmingi maisto medžiagų skaidymui ir kai kurių toksinių junginių susidarymui.

Bandymų metu daugiausia dėmesio buvo skiriama terminiam apdorojimui aukštesnėje temperatūroje trumpą laiką (tyrių virimui/kepimui), kad per daug neturėtų įtakos spalvos patamsėjimui, ir džiovinimui žemoje 45-50 °C temperatūroje, kad būtų gautas produktas su didesniu bioaktyvių junginių kiekiu, geresnėmis fizikinėmis ir cheminėmis, maistinėmis ir juslinėmis savybėmis.

Projekto metu buvo akcentuojama, kad džiovinimo procesas vienas pigiausių būdų, kaip galima apdoroti vaisius, uogas ir daržoves norint maksimaliai išsaugoti jų maistinę vertę. Ūkininkai buvo labai žingeidūs ir neabejingi informacijai, susijusiai nuo žaliavos pasirinkimu auginimui iki žaliavos perdirbimo pastilėms, naudojant įvairias augalo dalis: žieveles, minkštimą, sėklas. Bandy-

mų metu visi buvo maloniai nustebinti ryškiai geltonai oranžine gaminių spalva panaudojus moliūgus, netradiciniu skonių panaudojus Bogatyr obuolius ir mėlynės, kai gaminyje įgavo juodųjų serbentų skonį, bet sudėtyje jų visai nebuvo, ir kt.

**Informaciniai renginiai naujų technologijų sklaidai**

Įgyvendinant projektą parodomieji bandymai buvo vykdyti įvairiose Lietuvos apskrityse, tad informacija pasiekė platų naudotojų ratą.

Ūkininkams buvo nauja informacija apie galutinio produkto - pastilės tinkamumą vartoti terminą. Mat, tinkamai supakuotas, gali būti saugomas 1-2 metus. Vienas svarbiausių aspektų, kad galutinis produktas neturėtų kontakto su tiesioginiais saulės spinduliais, negautų drėgmės. Todėl tamsi ir sausa vieta – vienas iš pagrindinių reikalavimų džiovintai produkcijai saugoti.

Projekto vadovė dr. Ingrida Kraujutienė, paklausta, kuo šie parodomieji bandymai buvo naudingi ūkininkams, teigė, kad pastarieji įgijo ir sustiprino cukrinės konditerijos pagrindus, o taip pat išmoko taikyti naujus metodus, padedančius gaminti vertingesnius gaminius.

(Subjektas atsakingas už informacijos turinį, – Kauno kolegija.)

