

Savivaldybės politikai „palaimino“ Švėkšnos sinagogos pastatą - ketina pritaikyti turizmui

Atkelta iš 1 p.

Sinagogos veiklos neprisimena

Švėkšnoje senaisiais laikais veikę žydų bendruomenės maldos namai - sinagoga sovietmečiu buvo naudojami tikrai ne pagal paskirtį. Švėkšnos seniūnas Alfonsas Šeputis, jau ketvirtą dešimtį metų gyvenantis Švėkšnoje „Šilutės naujienoms“ pasakojo, kad švėkšniškiai prisimena, jog sinagogoje buvo ir laikina sporto salė, ir laikina maisto prekių

parduotuvė bei galiausiai - kombinuotų pašarų parduotuvė.

Atkurtos Lietuvos nepriklausomybės metais, pasak seniūno A. Šepečio, Lietuvos žydų draugijos iniciatyva buvo bandomos atkurti nuosavybės teisės į sinagogos pastatą, tačiau vėliau ši iniciatyva virto tik pastangomis gauti kompensaciją už kadaise nusavintą turą.

Pastatas ilgą laiką stovėjo nenaudojamas

Dabar sinagogos pas-

tatas tapo savivaldybės nuosavybe. Savivaldybė praėjusiais metais baigė pradinį pastato išorės aptvarkymo darbus: sutvarkė pastato stogą, sudėjo langus ir aptvarkė išorės sienas. Tokiems darbams savivaldybė buvo gavusi lėšų iš ES paramos fondo per Kultūros ministeriją.

Pasak A. Šepečio, džiugu, kad Savivaldybė vėl ėmėsi iniciatyvos sinagogos pastatą atnaujinti ir naudoti turizmo reik-

mėms. Vertinant pastato būklę, jo viduje reikia tinkuoti sienas, sudėti grindis, įrengti tualetų patalpas ir dar atlikti daug kitų darbų.

Reikia per 700 tūkst. eurų

Planavimo ir plėtros skyriaus viešojo administravimo specialistė K. Bernotienė, pristatydama Švėkšnos sinagogos tvarkymo sprendimo projektą, kalbėjo, kad toks sprendimo projektas jau buvo parengtas ieškant

finansavimo per Norvegijos paramos fondą. Dabar, kai LR Ekonomikos ir inovacijų ministrė paskelbė kvietimą pateikti projektus, Savivaldybės administracija teikia sinagogos tvarkymo projektą.

Švėkšnos sinagogos kapitalinio remonto projektui įgyvendinti numatyta apie 585 766,43 Eur suma, iš jų 87 864,97 Eur - Šilutės rajono savivaldybės biudžeto lėšos. Tai būtų ne mažiau kaip 15 proc. visų tinkamų fi-

nansuoti projekto išlaidų. Jeigu tokiame projektui įgyvendinti būtų paskirtas finansavimas, Savivaldybė darbus galėtų pradėti jau šiemet.

Ekonomikos ir finansų komiteto politikai daug nesvarstydami pritarė, kad toks projektas būtų teikiamas Tarybos posėdžiui, nes sinagogos pastatas yra Švėkšnos centrinėje aikštėje ir tikrai papuoštų aikštės aplinką bei būtų lankomas turistų.

Antocianinai uogų sultyse, jų išgavimas ir išsaugojimo būdai



Bandymai buvo atliekami su avietėmis, juodaisiais serbentais ir kitomis uogomis.

Aušra ŠIMONĖLIENĖ

Kauno kolegija, įgyvendina „Žinių perdavimas ir informavimo veikla“ veiklos srities „Parama parodomiesiems projektams ir informavimo veikla“ projektą „Sulčių gėrimų, išsaugančių biologiškai vertingus komponentus, gamybos ūkininkų ūkiuose skatinimas“ finansuojamą Europos žemės ūkio fondo kaimo plėtros (EŽŪFKP) programos ir Lietuvos Respublikos valstybės biudžeto lėšomis. Projekto metu demonstruojama, kaip perdirbant produkciją uogininkystės ūkiuose galima optimizuoti išgaunamą kiekį biologiškai vertingų komponentų (antocianus ir vitaminą C) ir gaminti aukštos pridėtinės vertės sulčių gėrimus.

Antocianinai uogose

Mus supančiame augalų pasaulyje, vaisiuose, uogose ir net daržovėse yra paplitę pigmentai, vadinami antocianiniais. Jie išsirpę augalų ląstelių sultyse. Antocianinus lengva išgauti iš mėlynų, rausvų ar raudonų augalų.

Pavyzdžiui, raudonųjų kopūstų lapuose, visų rūšių uogose ir kai kuriose žolelėse yra antocianino

kristalų. Antocianinų kristalų spalva priklauso nuo aplinkos, kurioje jie yra.

Antocianinai labai jautrūs terpės pH: rūgštinė aplinka antocianinams suteikia giliai raudoną spalvą, šarmas antocianinų kristalus nuspalvina mėlynai. Neutralioje aplinkoje antocianinai yra purpurinės spalvos.

Antocianinų nauda žmogui

Antocianinai yra stip-

rūs antioksidantai, apsaugantys žmogaus kūną nuo laisvųjų radikalų. Jie turi unikalų sugebėjimą atsisipirti ultravioletiniams spinduliams ir sumažinti vėžio riziką. Mitybos specialistai rekomenduoja antocianinus vartoti po 10-15 mg per dieną.

Suvalgius nedidelį kiekį daržovių ir vaisių, kuriuose yra antocianinų, gali padidėti organizmo apsauga nuo vėžinių ląstelių, tačiau per didelį jų vartojimas gali sukelti alergines organizmo reakcijas.

Antocianinų dėka sulėtėja senėjimo procesai. Jų pagalba gydomas kai kurios neurologinės ligos. Antocianinai naudojami siekiant užkirsti kelią bakterinėms infekcijoms ir jas gydyti. Augaliniai pigmentai taip pat gali padėti išvengti diabeto ar sumažinti jo poveikį.

Antocianinai gerai



Panaudojus fermentus gaunama didesnė sulčių išeiga ir intensyvesnė spalva.

tirpsta vandenyje, manoma, kad žmogaus organizmas juos absorbuoja šimtu procentų.

Maisto produktų vertė - kaip ją galime didinti

Pastaruoju laikotarpiu biologinės maisto produktų vertės gerinimas - viena iš svarbiausių mokslo sričių, kurios kuriami rezultatai aktualūs ir gamintojams, ir

vartotojams. Kaip daugelio šalių, taip ir lietuvių mityboje vaisiai bei uogos nuo seno užima labai svarbų vaidmenį.

Pramonėje antocianinai dažniausiai išgaunami iš raudonųjų kopūstų arba vynuogių žievelių. Pastaruoju metu raudoni, natūralūs augaliniai dažai yra išgaunami iš burokėlių arba

mėlynų. Tokiu būdu gaunami raudoni ir violetiniai dažai, kurie vėliau dedami į gėrimus, ledus, jogurtus, saldumynus ir kitus konditerijos gaminius.

Įdomu tai, kad pasaulio mokslininkai genetinės inžinerijos metodais sukūrė pomidorus, kuriuose yra tokių pačių antioksidantų, kurie uogoms suteikia raudonus ir violetinius atspalvius bei didžiulę mitybinę vertę.

Projekto „Sulčių gėrimų, išsaugančių biologiškai vertingus komponentus, gamybos ūkininkų ūkiuose skatinimas“ įgyvendinimo metu panaudojus įvairius fermentus bus siekiama suintensyvinti uogų sulčių spalvą, skonį bei aromatą. Fermentai - biologiniai katalizatoriai, kurie patys cheminėse reakcijose nedalyvauja, bet pagreitina reakcijas. Savo prigimtimi fermentas yra baltymas, todėl ypač jautrus temperatūrai. Pasterizavus sultis fermentas suvyras ir produkte jo nelieka.

Taip pat panaudojus skirtingus fermentus bus siekiama iš uogų išgauti kuo daugiau antocianinų, padidinti sulčių išeigą, skaidrumą bei panaudotų fermentų dėka prailginti sulčių galiojimo laiką, antocianinų ir vitamino C bei spalvos stabilumą sultyse.

(subjektas atsakingas už informacijos turinį - Kauno kolegija)



EUROPOS ŽEMĖS ŪKIO FONDAS KAIMO PLĖTRAI: EUROPA INVESTUOJA Į KAIMO VIETOVES



LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTERIJA

