

Vadovas smulkiesiems verslininkams

PAVELDAS

AGROTURIZME.

PRODUKTO

KŪRIMAS

www.atostogoskaime.lt



Interreg

Latvija-Lietuva

Europos regioninės plėtros fondas



EUROPOS SĄJUNGA

Šis leidinys parengtas įgyvendinant projektą „Agroturizmo produktų vystymas, puoselėjant ūkininkavimo tradicijas Lietuvoje ir Latvijoje“ (LLI-65, Agri-Heritage). Projektą finansuoja 2014–2020 m. Interreg V-A Latvijos ir Lietuvos programa. Už šio leidinio turinį atsako Lietuvos kaimo turizmo asociacija. Jokiomis aplinkybėmis negali būti laikoma, kad jis atspindi Europos Sąjungos nuomonę.

PROJEKTO TIKSLAI

Projekto tikslas – viešinti agroturizmo produktus ir skatinti naujų atsiradimą visoje programos teritorijoje Latvijoje ir Lietuvoje, siekiant išsaugoti kultūros paveldą bei pritraukti daugiau turistų į regionus. Agroturizmo produktai kuriami ir pristatomi sodybose, ūkiuose ir muziejuose, kuriuose puoselėjamos žemės ūkio, žuvininkystės, amatų, maisto produktų gamybos ir perdirbimo tradicijos.

PLANUOJAMI REZULTATAI

- 10 turistinių maršrutų, kurie apima lankomus ūkius ir sodybas, siūlančius agroturizmo produktus (po 50 ūkių ir/ar sodybų Lietuvoje ir Latvijoje);
- parengta metodinė medžiaga smulkiesiems verslininkams (3 knygų rinkinys apie agroturizmo produktų kriterijus, ūkio ar sodybos pritaikymą turistams ir rinkodarą, informaciniai seminarai, produktų akreditavimas);
- agroturizmo produktų rinkodaros kampanija.

Bendras projekto biudžetas yra 235 881 Eur, iš kurių 200 499 Eur finansuojama Europos regioninės plėtros fondo lėšomis.

Programos svetainė: www.latlit.eu

Oficiali ES svetainė: www.europa.eu

Projekto informacija: <http://www.atostogoskaime.lt/agroturizmo-produktu-vystymas-puoselejant-ukininkavimo-tradicijas-latvijoje---lietuvoje>



LIETUVOS
KAIMO TURIZMO
ASOCIACIJA

Projekto partneriai:

Lietuvos kaimo turizmo asociacija
Donelaičio g. 2-202, LT-44213 Kaunas, Lietuva
administracija@atostogoskaime.lt

FB: Atostogoskaime
www.atostogoskaime.lt



Lauku Ceļotājs
www.celotajs.lv

Latvijas kaimo turizmo asociacija „Lauku ceļotājs“
Kalnciema 40, Ryga, Latvija LV-1046
lauku@celotajs.lv

FB: Lauku celotajs
www.celotajs.lv



LIETUVOS KAIMO TURIZMO ASOCIACIJA / 4-5

ĮVADAS / 6-7

AGROTURIZMO PRODUKTAI / 8-19

Žemdirbystė / 10-11

Gyvininkystė ir paukštininkystė / 12-13

Žuvininkystė ir žvejyba / 14-15

Maisto gamyba / 16-17

Amatai / 18-19

KAIP PRISTATYTI AGROTURIZMO PRODUKTĄ / 20-39

Ekskursija / 22

Prisistatymas / 23-24

Gaminių degustacija / 25-26

Gamybos proceso demonstravimas / 26

Lankytojų įtraukimas į ūkio darbus / 27

Edukacinė programa / 28

Ūkio ar sodybos parduotuvė / 28-39

Turiny

TURINYS



INFRASTRUKTŪRA / 40-43

Kelio ženklai, reklama / 42

Automobilių stovėjimo aikštelė / 42-43

Lankytojų tualetai / 43

Informaciniai standai / 43

TRADICINIO ŪKININKAVIMO ISTORINIAI ASPEKTAI / 44-83

Žemdirbystė / 46-53

Gyvulininkystė ir paukštininkystė / 54-69

Žuvininkystė ir žvejyba / 70-73

Maisto gamyba / 74-81

Amatai / 82-83

LITERATŪRA / 84-87

LIETUVOS KAIMO TURIZMO ASOCIACIJA



LIETUVOS
TURIZMO
RŪMAI



LIETUVOS VERSLO
KONFEDERACIJA 

Lietuvos kaimo turizmo asociacija (LKTA) veiklą pradėjo 1997 m. Šiuo metu LKTA vienija beveik 60 proc. viso kaimo turizmo sektoriaus Lietuvoje. Asociacija atstovauja savo nariams įvairiose valstybinėse institucijose, užsiima lobistine veikla, siekdama gerinti kaimo turizmo verslo sąlygas Lietuvoje. Aktyviai bendradarbiaudama su kitų šalių panašiomis organizacijomis ir būdama tarptautinės Europos kaimo turizmo federacijos (*Eurogites*), Lietuvos Respublikos turizmo rūmų, Lietuvos verslo konfederacijos ir Žemės ūkio rūmų nare, Asociacija stengiasi perduoti jų gerąją patirtį savo nariams.

Lietuvos kaimo turizmo asociacija turi klasifikacinę paslaugų kokybės vertinimo sistemą, kurios skiriamasis simbolis – patentuotas LKTA ženklas – žaliame fone esantis gandraus. Šį ženklą savo nariams, teikiantiems kaimo turizmo paslaugas, suteikia Asociacijos taryba, įvertinusi sodybos įrengimo ir poilsio kaime paslaugų teikimo lygį. Visos Asociacijos narių sodybos skirstomos į 5 kategorijas, suteikiant joms vieno, dviejų, trijų, keturių ir penkių gandraus ženklus.

LKTA patentuotas ženklas ▶



Asociacijos narių sodybos pagal jų veiklos pobūdį ir teikiamas paslaugas yra skirstomi į 10 specializacijų – ramaus poilsio, šeimos švenčių, poilsio šeimoms su vaikais, verslo renginių, aktyvaus laisvalaikio, draugiškos gamtai, pažintinio poilsio, kulinarinio paveldo, sveikatingumo ir agroturizmo. Lietuvos kaimo turizmo asociacija aktyviai naudoja įvairias rinkodaros priemones, viešindama narių teikiamas paslaugas, jų siūlomus produktus ir bendrą kaimo turizmą Lietuvoje.

Pagrindinė rinkodaros priemonė:

internetu svetainė **atostogoskaime.lt** – vienas iš lyderiaujančių kaimo turizmo sodybų paieškos portalų Lietuvoje.

Kulinarinį turizmą kaime Asociacija viešina interneto svetainėje **skoniukelias.lt**



SKONIŲ
Kelias

LKTA taip pat organizuoja seminarus, konferencijas, ruošia metodines priemones, informacinius leidinius kaimo turizmo veiklos klausimais. Asociacija suteikia galimybę nariams dalyvauti vietinėse ir tarptautinėse parodose, organizuoja gerosios praktikos keliones į užsienį.

ĮVADAS

Šio vadovo tikslas – padėti verslininkams kurti agroturizmo produktus, išlaikant savo ūkio ar sodybos ūkininkavimo, žuvininkystės ir žvejybos, maisto gamybos ar amatininkystės tradicijas. Būtent tokiuose ūkiuose ir sodybose galima susipažinti su išlikusiais senoviniais ūkininkavimo, kulinarijos, žvejybos būdais, išsaugotomis senųjų amatų, statybos, architektūros žiniomis, kurioms įtaką darė daugelis istorijos laikotarpių ir kultūrų.

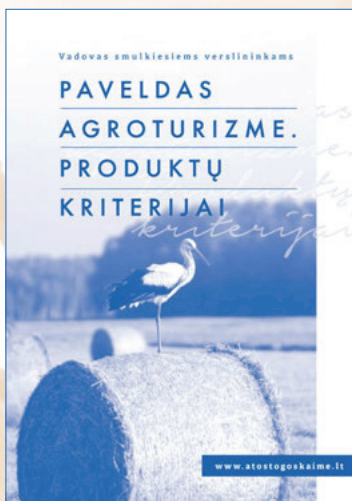
Svarbūs istoriniai įvykiai – karai su kryžiuočiais, didžiojo kunigaikščio Žygimanto Augusto valakų reforma, nepriklausomos Lietuvos žemės reforma (1919–1940), kolektyvinio ūkininkavimo sistema (1948–1991) suformavo savitas tradicijas.

Vadovo turinį sudaro:

- agroturizmo produkto apibrėžimas ir specializacijų pavyzdžiai;
 - agroturizmo produkto pristatymas: ekskursijos, pristatymo, degustacijos ar edukacinės programos organizavimas, gamybos proceso demonstravimas įtraukiant lankytojus į ūkio darbus, produkcijos ar suvenyrų pardavimas;
 - infrastruktūra – nurodymai dėl kelio ženklinimo, stovėjimo aikštelių, lankytojų tualetų, informacijos pateikimo lankytojams;
 - žemdirbystės, gyvulininkystės, žuvininkystės ir žvejybos, maisto gamybos ir amatininkystės istorinės raidos apžvalga, įdomūs faktai, galintys būti naudingi kuriant agroturizmo produkto pristatymą.
-

Kartu su šiuo vadovu išleista ir kita verslininkams naudinga metodinė medžiaga. Ją galite nemokamai rasti interneto svetainėje **atostogoskaime.lt**:

- 1** Vadovas smulkiesiems verslininkams.
Paveldas agroturizme. Produkto kriterijai.
- 2** Vadovas smulkiesiems verslininkams.
Paveldas agroturizme. Produkto rinkodara.






AGROTURIZMO PRODUKTAI

Agroturizmo produktai – tradicijas puoselėjančių ūkių, sodybų ar muziejų teikiamos paslaugos: ūkio ar sodybos apžiūra, ekskursijos ir edukacinės programos, atskleidžiančios ūkininkavimo ir gamybos tradicinius bei šiuolaikinius procesus (žuvų rūkymas, duonos kepimas, keramika ir t.t.); lankytojų apgyvendinimas; interaktyvios pramogos, produktų degustacijos; produktų ir suvenyrų pardavimas.





*Agroturizmo
produktų
specializacijų
pavyzdžiai*

AGROTURIZMO PRODUKTŲ SPECIALIZACIJŲ PAVYZDŽIAI

Agroturizmo produktai yra penkių specializacijų: žemdirbystės, gyvulininkystės ir paukštininkystės, žuvininkystės ir žvejybos, maisto gamybos, amatininkystės. Bendrieji ir specialieji produktų kriterijai išsamiau paaiškinti leidinyje „Agroturizmo produktų kriterijai“. Čia pateikiami visos penkias produktų specializacijas iliustruojantys pavyzdžiai.



ŽEMDIRBYSTĖ: JAVAI, DARŽOVĖS, VAISIAI IR UOGOS

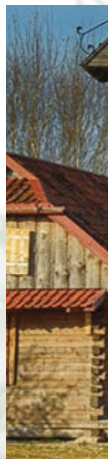
- Pristatomos tradicinės grūdų, daržovių, vaisių ir uogų veislės, istoriškai augintos ar veistos šalyje, regione ar konkrečioje Lietuvos teritorijoje, jų auginimo metodai ir priemonės, produktai ir plėtra iki šių dienų.
- Paaiškinama, koku istoriniu ar kultūriniu laikotarpiu šios veislės, jų auginimo ir perdirbimo metodai atkeliavo į Lietuvą.

Rekomendacijos agroturizmo produkto pristatymui:

Žemės ūkio technika ir jos vystymasis yra tradicinio ūkininkavimo paveldo dalis. Tradiciniam ūkininkavimui priskiriama žemės ūkio technika, skirta nuo žemės apdirbimo iki derliaus nuėmimo. Eksponuojant istorinę techniką ir darbo įrankius konkrečiame ūkyje rekomenduojama pateikti nuotraukas ir pasakojimus, kaip ši technika atkeliavo į ūkį, koku būdu ji buvo naudojama, kaip palengvino ūkio darbus, padidino jų našumą, o kartu pakeitė ūkio ir šeimos gyvenimą.

Norint įdomiai sugretinti techniką galima palyginti tris laikotarpius – pirmosios nepriklausomos Lietuvos, Sovietų Sąjungos kolūkių laikus ir šiuolaikinės galingos bei sudėtingos technikos atsiradimą Lietuvos kaime.

Panašaus pobūdžio pasakojimas galimas apie javų auginimą, gyvulininkystę, žuvininkystę ir kitas šakas, pabrėžiant pokyčius, jų priežastis ir rezultatus.



ŽEMDIRBIO MUZIEJUS

Truikinių k., Aleksandrijos sen., Skuodo r.

Kontaktinis asmuo –
Virginijus Mitkus

tel. 8 686 70 327

<http://www.skouds.lt/lt/lankytnos-vietos/item/2-zemdirbio-muziejus> ▼



Muziejuje demonstruojami įvairūs istoriniai eksponatai – senoviniai įrenginiai, prietaisai, įrankiai, baldai, namų apyvokos reikmenys. Ekspozicija pateikta atstatytose rąstų klėtyse. Demonstruojamos žemės arimo, purenimo, sėjos, pasėlių priežiūros, derliaus nuėmimo, surinkimo, suvežimo, iškūlimo, išvalymo priemonės: žagrės (žumbiai), plūgeliai, plūgai, virbalinės ir spyruoklinės akėčios (drapakai), volai (ruiliai), dalgiai, šienapjovės, javų kertamosios, arkliniai grėbliai (grėbarnės), bulvių kasamosios, vežimai (ratai), maniežai (rusvelkiai), kuliamosios, malimo garnos, šiaudų kapoklės ir kt. Arklinės ir kitos transporto priemonės, pakinktai. Namų apyvokos, buities reikmenys, baldai, interjero detalės, verpimo rateliai, audimo staklės, žibintai, lempos. Pirmojo ir Antrojo pasaulinių karų eksponatai.



SENOVINĖS TECHNIKOS MUZIEJUS

Liepų g. 2, Smalininkai, Jurbarko r.

<http://www.techmuziejus.lt> ▶

Senovinės technikos muziejus Smalininkuose pradėjo veikti 2004 m. Čia surinkti ne tik senovinės technikos pavyzdžiai, bet ir istorinė krašto medžiaga. Muziejaus įkūrėjas Justinas Stonys panaudojo muziejaus kūrimo pradžiai išsaugotas istorines vertybes: dokumentus, knygas ir įvairius daiktus, priklausiusius jo tėvams ir seneliams. Kuriantis muziejui buvo sukaupta per 7000 eksponatų, atspindinčių žemės ūkio, buities, amatų, technikos raidą. Senoviniai vidaus degimo varikliai, transporto, elektros ir kita technika. Eksponuojami ir kiti daiktai – nuo mėsmalių iki skaičiavimo mašinų. Naudojant eksponatus galima pademonstruoti 34 senovinės gamybos technologijas ir 19 amatų – pradedant populiaria ir visiems žinoma bitininkyste ir baigiant geležies išgavimu iš balų rūdos (ši technologija atkurta Kauno technologijos universitete ir pasiūlyta įdiegti Smalininkų muziejuje).



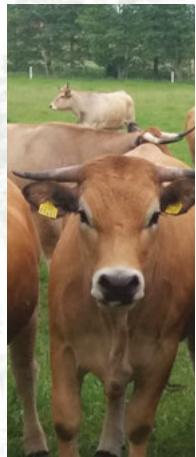
GYVULININKYSTĖ IR PAUKŠTININKYSTĖ

- Pristatomos tradicinės naminių gyvulių ir paukščių veislės, kurios istoriškai augintos ar veistos šalyje, regione ar konkrečioje Lietuvos teritorijoje, jų auginimo metodai ir priemonės, produktai ir plėtra iki šių dienų.
- Paaiškinama, koku istoriniu ar kultūriniu laikotarpiu šios gyvulių ir paukščių veislės, jų auginimo ir perdirbimo metodai atkeliavo į Lietuvą.

Rekomendacijos agroturizmo produkto pristatymui:

Dažnai turizmo veikloje aktyvūs ūkiai norėdami pradžiuginti lankytojus naminius gyvulius augina kaip mylimus augintinius. Lankytojams patinka juos šerti, glostyti, fotografuoti, todėl patartina perspėti apie gyvūnų charakterį ir įpročius.

Siekiant atskleisti ūkininkavimo tradicijas, pristatomos Lietuvai būdingos arba Lietuvoje išveistos veislės. Tai gali būti žemaitukų, trakėnų, Lietuvos sunkiųjų veislės arkliai, vietinės kiaulės ir ožkos, šėmi, baltnugariai galvijai, vietinės šiurkščiavilnės ar juodgalvės avys, vištinės žąsys, Lietuvos skalikai ir kt. Pristatant šiuos naminius gyvūnus galima papasakoti veislės ypatybes, istoriją, pabrėžiant vertingas savybes – prisitaikymą prie vietinio klimato, atsparumą ligoms ir kt.





BUIVYDŲ EKOŪKIS

Skardupės g. 9, Medsėdžių k., Klaipėdos r.

http://www.atostogoskaime.lt/lt/sodyba/buivydu_ekoukis

Šeimos ūkis Klaipėdos rajone, Medsėdžių kaime, įkurtas 1992 m. Nuo 2007 m. ūkyje auginami mėsiniai Abrakų veislės grynaveisliai galvijai. Šiuo metu ūkyje yra 130 karvių žindenių, su prieaugliu – 230 galvijų. Šeimos ūkiui suteiktas A kategorijos veislinio ūkio statusas.

Ūkio tikslas – užauginti ir parduoti tiesiogiai vartotojams sertifikuotus ekologiškus, aukštos kokybės ūkio produktus: telyčaites ir buliukus veislei, galvijus mėesai, aukščiausios kokybės jautieną iš ūkio, speltas, maistines avižas, kvietrugius. Ūkyje yra nedidelis šilauogių uogynas.

Ekologinis mėsinių galvijų veislininkystės ūkis priima lankytojų grupes. Čia galima susipažinti su ūkio istorija, veikla.



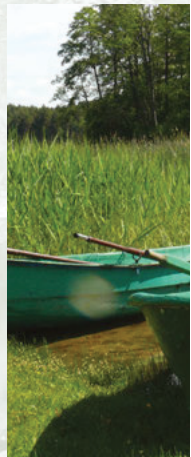
ŽUVININKYSTĖ IR ŽVEJYBA

- Pristatomos tradicinės upių ir ežerų žuvų veislės, kurios istoriškai augintos ar žvejotos šalyje, regione ar konkrečioje Lietuvos teritorijoje, jų auginimo ir žvejybos metodai bei priemonės, produktai ir plėtra iki šių dienų.
- Paaiškinama, koku istoriniu ar kultūriniu laikotarpiu šios žuvų rūšys, jų auginimo ir žvejybos metodai atkeliaavo į Lietuvą.

Rekomendacijos agroturizmo produkto pristatymui:

Pristatant agroturizmo produktą rekomenduojama papasakoti apie gyvenimą prie ežero, upės ar jūros tiek apskritai, tiek atskirais laikotarpiais. Atkreipti lankytojų dėmesį į žvejybos įrankių raidą, gyvenimo prie vandens įtaką praktinei ūkio pusei (pvz., pastatų architektūra, išdėstymas), ežero, upės ar jūros pritaikymą kasdieniniams poreikiams (pvz., nendrių stogai, užliejamų pievų naudojimas).

Galima pasakoti apie žuvų rūšis, jų atsiradimą, žvejybos taisykles ir reikalavimus skirtingais metų laikais. Pristatyti žuvininkystės ir žvejybos ypatumus skirtingais Lietuvos istoriniais laikmečiais. Pavyzdžiui, papasakoti apie tvenkinių sistemas dvarų laikais, sovietinę žuvų auginimo praktiką ir baigti pasakojimu apie šiuolaikinius privačius žuvų auginimo tvenkinius.





GAIDELIŲ SODYBA

Malūno g. 35, Ginučių k.,
Linkmenų sen., Ignalinos r.

[http://www.atostogoskaime.](http://www.atostogoskaime.lt/lt/sodyba/gaideliu-sodyba)

[lt/lt/sodyba/gaideliu-sodyba](http://www.atostogoskaime.lt/lt/sodyba/gaideliu-sodyba)

Gaidelių sodyba įsikūrusi Ignalinos rajone, Aukštaitijos nacionalinio parko teritorijoje, Ginučių kaime, ant Sravinaičio ežero kranto, 100 m nuo XVII a. vandens malūno su kriokliais.

Sodyboje laukiamos turistų grupės, norinčios susipažinti su šimtametėmis Rytų Aukštaitijos krašto žvejų tradicijomis, sužinoti apie ežerų žuvis, Rytų aukštaičių gyvenimą ir mitybos būdą nuo XIV a. iki dabar. Gaidelių sodyboje ištisus metus rengiama edukacinė programa „Žuvienuos virimas Rytų aukštaičių tradicijomis“, kurios metu galima susipažinti su tradicinės žvejybos įrankiais bei dalyvauti tradicinės aukštaitiškos žuvienuos virimo procese.

Kitas Gaidelių produktas – pagal Rytų Aukštaitijos tradicijas rūkyta žuvis, turinti tautinio paveldo sertifikatą. Svečiams demonstruojama žuvis paruošimas, rūkymo būdas. Galimos rūkytos žuvis degustacijos.



MAISTO GAMYBA

- Pristatomi tradiciniai patiekalai, gaminti Lietuvoje, regione ar konkrečioje teritorijoje, jų gaminimo metodai, priemonės bei išlikimas iki šių dienų.
- Paaiškinama, koku istoriniu ar kultūriniu laikotarpiu šie patiekalai ir jų gaminimo būdai atkeliavo į Lietuvą.

Rekomendacijos agroturizmo produkto pristatymui:

Šiuolaikinių patiekalų gaminimas iš tradicinių lietuviškų daržovių ir javų veislių pabrėžia agrarinio paveldo svarbą. Patartina bendradarbiauti su daržininkais, Sodininkystės ir daržininkystės bei Žemdirbystės institutais, jų bandymų stotimis, kurie rūpinasi vietinių veislių išsaugojimu ir atkūrimu.

Pavyzdžiui, tradicinės duonos kepėjai siekia atgaivinti šiuo metu beveik nebekultivuojamas senąsias lietuviškas rugių rūšis ('Joniai', 'Rūkai', 'Dotnuvėlė') ir iš jų miltų imtis gaminti senąją tradicinę lietuvišką ruginę duoną – tikro ruginės duonos skonio, kvapo ir konsistencijos.



SODYBA „PAS TĖVUKUS“

Beržoro k., Platelių sen., Plungės r.

<http://www.atostogoskaime.lt/lt/sodyba/sodyba-pastevukus>

Etnografinio stiliaus sodybos šeimininkė su dukra yra sukaupusios didelį žinių bagažą ir didžiuojasi turinčios tautinio paveldo sertifikatus savo gaminamiems populiariems žemaitiškiems patiekalams. Tai šalta žemaitiška sriuba – cibulynė, silkė su rasalu, kanapių spirgynė, gira ir kastinys. Gamintojos yra paruošusios lankytojams edukacinę programą apie žemaičių etnokultūros tradicijų puoselėjimą. Jos metu svečiai degustuoja patiekalus su mediniais šaukštais iš molinių indų. Šeimininkė pristato valgius, pasakoja apie žemaičių gyvenimo būdą, valgymo tradicijas, moko žemaičių tarmės.





AMATAI

- Pristatomi tradiciniai Lietuvos, regiono ar konkrečios teritorijos amatai ir rankdarbiai, jų apdirbimo technologijos, įrankiai, produktai, vystymasis iki šių dienų.
- Paaiškinama, koku istoriniu ar kultūriniu laikotarpiu šie amatai atsirado Lietuvoje.

Rekomendacijos agroturizmo produkto pristatymui:

Panaudodami tradicines technikas, amatininkai kuria šiuolaikinius namų apyvokos ir interjero daiktus.

Patartina pagalvoti apie kuriamų daiktų dizainą ir funkcionalumą, kad jie būtų konkurencingi, patrauklūs ir naudingi šiuolaikinėje aplinkoje.





TRADICINIŲ AMATŲ CENTRAS „MENIŠKAS KAIMAS“

Žvejų g. 2, Bebrusų k., Luokesos sen., Molėtų r.

<http://www.meniskaskaimas.lt>

Tradicinių amatų centras „Meniškas kaimas“ įkurtas 2008 m. Molėtų rajone, Bebrusų kaime, esančiame vienkiemyje. Sodybos šeimininkai Birutė ir Vilius Šeškauskai norėdami išsaugoti ir populiarinti tradicinę juodąją keramiką dar 1997 m. įkūrė keramikos dirbtuves. 2010 m. sodyboje buvo įkurtas tradicinių amatų centras „Meniškas kaimas“. Čia toliau puoselėjamos keramikos amato tradicijos, vykdomos įvairios naujos veiklos – rengiamos edukacinės programos, stovyklos, parodos, kasmetinis tarptautinis juodosios ir raugo keramikos seminaras, simpoziumai, bendruomenės renginiai, mokymai.

*Patarimai
kaip pristatyti*
**PATARIMAI,
KAIP PRISTATYTI
AGROTURIZMO
PRODUKTA**
*agroturizmo
produktą*

ŪKIO AR SODYBOS ŠEIMININKO ARBA GIDO VEDAMA ESKURSIJA

- Planuokite ekskursijos laiką. Pageidautina, kad ji nebūtų ilgesnė nei vienos valandos. Tęsiant ekskursiją ilgesnį laiką gali būti sunku išlaikyti lankytojų dėmesį ir susidomėjimą.
- Pradėkite ekskursiją prisistatydami.
- Informuokite, kiek laiko truks ekskursija ir ką lankytojai pamatys. Pasakykite svarbiausią informaciją pačioje ekskursijos pradžioje, kol visi dar yra drauge. Ypač tai aktualu, jeigu grupę perskirsite į mažesnes grupes. Be to, ekskursijos metu grupė linkusi išsisklaidyti.
- Norėdami pristatyti save ir savo ūkį ar sodybą, galite parodyti ūkio ar sodybos pristatymą arba vaizdo įrašą.
- Patartina, kad lankytojus pasitinkantis ar ekskursiją vedantis asmuo būtų apsirengęs rūbais, dekoruotais ūkio ar sodybos logotipu, atitinkamos veiklos atributika ar pan. Tai pagerina bendrą įvaizdį ir svečiams yra įdomiau.
- Jei planuojama rodyti gamybos, maisto ruošimo ar su amatu susijusių veiklų, asmuo gali būti apsirengęs darbo drabužiais. Tačiau drabužiai turi būti estetiški ir tvarkingi.
- Šeimininkas arba ūkio ar sodybos darbuotojas, kuris bendraus su lankytojais, turi būti pasirūpinęs savo išvaizda ir asmens higiena.
- Jei asmuo yra ūkio ar sodybos darbuotojas, patartina, kad jis turėtų kokią nors skiriamąjį ženklą, pvz., kortelę su vardo žyma ir pareigomis (administratorius ir pan.), marškinėlius, kepurę ar kitą aprangos elementą su ūkio ar sodybos simbolika.
- Būkite atidūs lankytojų nuotakai ir interesams ir nepamirškite improvizacijos pagal situaciją. Jei lankytojai nerodo susidomėjimo, trumpinkite pasakojimą ir pateikite mažiau techninių detalių.
- Degustaciją, ūkyje ar sodyboje pagamintų produktų ir suvenyrų įsigijimą pasiūlykite ekskursijos pabaigoje.
- Suteikite galimybę užduoti klausimus ekskursijos metu ir jos pabaigoje.

PRISISTATYMAS – ŪKIO AR SODYBOS ISTORIJA SKAIDRĖSE

Prieš ekskursiją galite trumpai pristatyti ūkį ar sodybą naudodami skaidres. Pateikiame pavyzdį, kaip galima parengti pristatymą.

1 — skaidrė

- Ūkio ar sodybos logotipas / nuotrauka.
- Ūkio ar sodybos pavadinimas.
- Agroturizmo produkto pavadinimas.

Patartina, kad trumpas ir aiškus agroturizmo produkto pavadinimas perteiktų tradicinio ūkininkavimo esmę, siūlomo turizmo produkto turinį, vietą.

2 — skaidrė – apie save

- Esate šeimininkas ar darbuotojas?
- Kiek laiko šis ūkis ar sodyba priklauso dabartinei šeimai?
- Ar veikla paveldėta iš protėvių?
- Ar ūkyje dirba visa šeima?

Pristatymas gali prasidėti nuoširdžia asmenine istorija apie šeimos tradicijas, sprendimus pradėti ūkininkauti, bendrą darbą. Pasakojimą galima pagyvinti linksma ar juokinga istorija apie veiklos pradžią. Venkite daug datų, sudėtingų terminų ir pernelyg ilgų, detalizuotų pasakojimų.

3 — skaidrė – apie ūkį ar sodybą

- Kuo užsiima ūkis ar sodyba?
- Kokios yra pagrindinės savybės?
- Kuo ūkis ar sodyba yra unikalūs, svarbus? Kuo didžiuojasi?
- Kokie yra tolesni valdymo, plėtros planai ir iššūkiai?

Pasirinkite pagrindinius parametrus savo ūkiui apibūdinti: pavyzdžiui, ožkų skaičius, pagaminto sūrio kiekis. Jei gaminate ar auginate ką nors reta ir unikalaus ir tuo išsiskirate visoje Lietuvoje, tai pabrėžkite. Pavyzdžiui, „Lietuvoje mes vieninteliai auginame šaltalankius arba turime antrą pagal dydį galvijų bandą Baltijos šalyse“.

4 — skaidrė – apie agroturizmo produktus

- Kaip ir nuo kada Lietuvoje gyvuoja konkrečios ūkininkavimo tradicijos (pavyzdžiui, kada ir kaip Lietuvoje buvo pradėta auginti pomidorus, braškes ar vynuoges)?
- Kokiais metodais ir darbo įrankiais atitinkamoje srityje ar šakoje dirbo pradininkai, kaip darbo metodai vystėsi bėgant laikui (pvz., grūdinių kultūrų auginimas – nuo akėčių, tempiamų arklio, iki šiuolaikinių kombainų)?
- Kaip vystantis kito proceso rezultatas (pvz., grūdinių kultūrų auginimas ir selekcija, įvairių veislių ypatumai)?
- Kokios yra gerosios produktų savybės ir jų pritaikymas?

Ši pasakojimo dalis gali būti papildyta vaizdine medžiaga ar praktiniu demonstravimu. Galima užduoti įvairių klausimų lankytojams, kad įvertintumėte jų žinias, ar jiems įdomu klausytis ir ką norėtų sužinoti. Patartina įtraukti lankytojus į demonstravimo procesą bei suteikti galimybę išbandyti ką nors nauja.

5 — skaidrė – apie agroturizmo produktų įsigijimą

- Kur galima nusipirkti produktų kasdien?
- Produkto įsigijimas ūkyje ar sodyboje.
- Kokios yra pardavimo sąlygos ir darbo valandos? Ar yra sezoniškumas?
- Ko dar galima nusipirkti (pvz., suvenyrų)?

Rekomenduojama ūkyje parduodamai produkcijai taikyti nuolaidas ar premijas.

6 — skaidrė – apie ekskursiją ir saugumą

- Ką galima pamatyti ar išbandyti apsilankymo metu?
- Kokia tvarka vyks ekskursija?
- Kokių reikia laikytis saugumo taisyklių?
- Ko galima įsigyti po ekskursijos? Suvenyrų? Produkcijos?

Ekskursijas planuokite kiek įmanoma vizualiai įdomesnes, apgalvokite vietas, kur jūsų svečiai norėtų fotografuotis.

7 — skaidrė – ekskursijos pabaiga

- Ar lankytojams kilo klausimų po apsilankymo ūkyje?
- Kokios papildomos ekskursijos planuojamos ateityje?
- Kaip su jumis susisiekti?

Suteikite lankytojams galimybę po ekskursijos užduoti visus juos dominančius klausimus asmeniškai ar susisiekiant su jumis. Nurodykite kontaktinius duomenis: telefono numerį, svetainės adresą, socialinius tinklus. Pakvieskite lankytojus sekti artimiausius jūsų ūkio ar sodybos įvykius.

GAMINIŲ DEGUSTACIJA

Agroturizmo produktų degustacija kartu su pasakojimu suteikia puikios patirties, leidžiančios įvertinti kokybišką produktą, suprasti, kuo jis skiriasi nuo mažiau vertingų masinių produktų ir kodėl verta išsaugoti paveldėtas tradicijas. Pavyzdžiui, senosios rugių veislės yra mažesnio derlingumo, todėl šiuo metu beveik neauginamos. Tačiau būtent iš jų galima iškepti tikrą ruginę duoną su jai būdingu skoniu ir konsistencija. Išnykus tam tikroms rugių veislėms, išnyktų ir ruginė duona – vertinga raciono dalis.

- *Degustacija gali būti derinama su ūkio ar sodybos pristatymu. Tam reikia atskiros pristatymo ar degustacijų patalpos. Šioje patalpoje prieš ekskursiją po ūkį gali vykti bendras susipažinimas su ūkio ar sodybos veikla, po ekskursijos rengiama degustacija, užduodami lankytojų klausimai.*
- *Reikia žinoti, kiek žmonių telpa degustacijos patalpoje, kad būtų galima planuoti lankytojų grupių dydį.*
- *Reikia užtikrinti galimybę lankytojams prieš degustaciją nusiplauti rankas. Turi būti praustuvė su tekančiu vandeniu, skystu muilu, popierinių servetėlių ar rankinis džiovintuvas rankoms nusisausinti.*
- *Būtinai baldai – stalai degustacijai ir įrenginiam, reikalingiems pristatymo metu, kėdės ar suolai, atsižvelgiant į lankytojų skaičių. Reikalingas stovas su pakabomis lauko drabužiams.*
- *Kambaryje turi būti geras apšvietimas. Patartina pasirinkti ekonomišką lempuotę su malonia šilta šviesa.*
- *Patalpoje rekomenduojama komfortiška +18–25 °C temperatūra.*
- *Pageidautina, kad grindys būtų pagamintos iš lengvai prižiūrimos medžiagos, nes lankytojai nenusiaus batų.*
- *Patalpose patariama skelbti informaciją apie ūkį ar sodybą, produkciją, paveldėtas agroturizmo tradicijas. Tai gali būti nuotraukos, lankstinukai, vizitinės kortelės, gaminių aprašymai.*
- *Degustacijoms pagal poreikį patogiu naudoti vienkartinius indus – lėkštes, puodelius, stiklines, šakutes, peilius, šaukštus. Jie turi būti aukštos kokybės, estetiški, draugiški aplinkai. Taip pat reikalingos servetėlės rankoms nusišluostyti.*

- *Kambaryje matomoje vietoje turi būti keletas šiukšlių dėžių su šiukšlių maišais, kad lankytojai galėtų patys išmesti naudotus indus. Taip sutaupytų šeiminių laiką tvarkymui po degustacijos.*
- *Degustuojamas maistas turėtų būti patiekiamas optimalaus dydžio porcijomis ir taip, kad būtų patogų paimti.*
- *Degustacinis stalas turi būti tinkamos formos. Jei nenaudojami suolai ar kėdės, turi būti galimybė prieiti prie stalo patogiai iš visų pusių, kad būtų išvengta susigrūdimo.*
- *Jeigu degustacijoje siūlomi skirtingi produktai iš bendro indo – padėklo, lėkštės ar pan., rekomenduojama šalia indo padėti lengvai suprantamą etiketę su produkto pavadinimu ir (arba) apibūdinimu.*
- *Vykdamas degustaciją reikia laikytis asmens ir maisto higienos reikalavimų.*

GAMYBOS PROCESO DEMONSTRAVIMAS

- *Gamyba turėtų būti atskirta nuo lankytojams skirtų erdvių taip, kad būtų užtikrintas tiek lankytojų, tiek paties gamybos proceso saugumas (pvz., ribota galimybė lankytojams patekti prie gamybos įrenginių).*
- *Siekiant demonstruoti gamybos procesą, turi būti laikomasi higienos ir saugumo taisyklių. Jos turi būti paaiškintos lankytojams prieš demonstravimą.*
- *Jeigu reikia, duokite lankytojams apsauginius drabužius (pvz., vienkarštes pirštines, antbačius ir kt.).*
- *Apribokite lankytojų grupės dydį, kad visi dalyviai galėtų lengvai judėti ir susipažinti su visais gamybos etapais.*
- *Pasakojimas apie gamybos eigą turi būti struktūrizuotas, pristatant kiekvieną gamybos etapą. Triukšmingų vietų gamybos etapo dalį patartina pasakoti iš anksto.*
- *Prieš gamybos proceso demonstravimą lankytojai supažindinami su istoriniais gamybos metodais ir darbo įrankiais. Jeigu įmanoma, tai demonstruojama veikloje. Gamybos proceso istoriją galima pristatyti skaidrėmis.*

LANKYTOJŲ ĮTRAUKIMAS Į ŪKIO DARBUS

Galimybė lankytojams dalyvauti ūkio darbuose gali būti efektyvi rinkodaros priemonė. Galima organizuoti įvairius renginius, pavyzdžiui, derliaus (obuolių, uogų ir kt.) rinkimo talką, kartu populiarinant ūkininkavimo tradicijas. Talką galima derinti su stambesnių rinkodaros kampanijų (pvz., akcijos „Atviros dienos kaime“ ar rajono turizmo renginių) datomis, skelbiant tai kaip ypatingą pasiūlymą.

Organizuojant talką būtina rūpestingai pasiruošti:

- *Sekant orų prognozę suplanuoti tinkamą datą.*
- *Kad galėtumėte planuoti dalyvių skaičių, laiku paskelbkite talką ir išankstinę registraciją. Pranešime apie talką pateikite praktiškos informacijos apie aplinkybes, būtinus darbo rūbus.*
- *Iš anksto suplanuokite visą renginio eigą ir laiką – dalyvių pasitikimas, ryto kava ar arbata, trumpas susipažinimas ir supažindinimas su būsima darbu, pabaigoje sriubos virimas ant laužo ir pan.*
- *Paruoškite pakankamą kiekį darbo įrankių, pvz., darbo pirštinių, krepšių obuoliams rinkti ir t.t.*
- *Jei renginys vyksta visą dieną ir nėra nurodyta atvykimo valanda, būtina, kad ūkio ar sodybos šeimininkai arba darbuotojai pasitiktų lankytojus ir atvykusiems pristatytų talkos veiklas.*
- *Jei esate numatę talkos dalyviams duoti išsivežti jų pačių surinktą derlių, reikia pasirūpinti atitinkamo dydžio pakuote – krepšeliais, dėžėmis ar kt.*
- *Jei esate numatę surinktą derlių parduoti talkininkams, reikia iš anksto pasirūpinti svarstyklėmis ar kita matavimo priemone (tam tikro dydžio tara ir t.t.).*
- *Būtų malonu, jei išvažiuojantiems akcijos dalyviams padovanotumėte nedidelę dovanėlę, pavyzdžiui, sodybos ar ūkio produkcijos, įpakuotos nedidelėje suvenyrinėje pakuotėje ar pan.*

EDUKACINĖ PROGRAMA

Ūkininkavimo tradicijos gali būti atskleidžiamos ir edukacinių programų metu, pavyzdžiui, parodant žuvies rūkymą, duonos kepimą, dailidžių darbus, lyginant senus ir modernius metodus.

- *Vesdami edukacinę programą pirmiausia turite papasakoti, ko dalyviai mokysis, kokie įgūdžiai reikalingi, kokie gali būti taikomi seni ir nauji metodai, įrankiai ir priemonės.*
- *Vykstant edukacijai reikia trumpai ir tiksliai komentuoti kiekvieną savo veiklą – kaip ir kodėl tai daroma, koks rezultatas turi būti pasiektas. Kalbėti reikia aiškiai ir garsiai.*
- *Jei įmanoma, mokant tam tikros technikos turi būti laikomasi šios sekos: pirmiausia apie ją papasakojama, tada parodoma, po to atliekama kartu ir tik tada leidžiama tai padaryti savarankiškai.*
- *Turi būti laikomasi saugumo reikalavimų.*
- *Amato demonstravimui reikia pakankamai vietos, gero apšvietimo, darbo įrankių ir medžiagų.*
- *Įvertinkite, kad grupėje gali būti keli asmenys, kurie norės išbandyti tai, ką rodote. Įrenkite darbo vietas taip, kad vienu metu galėtų dirbti keli žmonės.*
- *Paruoškite pakankamą kiekį medžiagos, reikalingos edukacijai, kad kiekvienas dalyvis galėtų dirbti atskirai ir gaminį pasiimti su savimi.*

ŪKIO AR SODYBOS PARDUOTUVĖ

Ūkininkavimo tradicijas puoselėjantis ūkis ar sodyba gali atidaryti savo parduotuvę, kurioje parduodama gaminama produkcija ar suvenyrai. Tai ne tik sutrumpina kelią iki pirkėjo, bet ir padeda atpažinti rinkoje atitinkamo ūkio produkciją.

Atidarant ūkio parduotuvę būtinos įvairių sričių žinios. Verslininkams reikia išmanyti teisės aktus, nuolat sekti jų pakeitimus, papildymus, naujų teisės aktų priėmimą.

Toliau pateikiama bendra svarbiausių teisės aktų apžvalga.

— Registracija

Nusprendus registruoti parduotuvę ir išsirinkus verslo formą – individualią veiklą arba juridinio asmens steigimą – svarbu žinoti, kokiais būdais yra steigiamas verslas. Gera žinia, kad visas verslo formas galima įsteigti ir elektroniniu būdu. Taip sutaupote savo laiką.

— Individualios veiklos vykdymas

Individualios veiklos pagal pažymą registravimas

Norint įsigyti individualios veiklos pažymą, reikia Valstybinei mokesčių inspekcijai (VMI) pateikti užpildytą nustatytos formos prašymą. Duomenis ir dokumentus mokesčių inspekcijai galima pateikti atvykus į mokesčių inspekcijos skyrių asmeniškai, paštu ar elektroniniu paštu. Prašymą dėl pažymos išdavimo vėliausiai galima pateikti veiklos vykdymo pradžios dieną. Nusprendus nutraukti vykdomą veiklą, reikia pateikti VMI prašymą ne vėliau kaip per 5 darbo dienas po veiklos nutraukimo dienos. Ši veiklos pažyma išduodama neribotam laikotarpiui. Tačiau pasibaigus mokestiniam laikotarpiui, apskrities VMI privaloma pateikti metinę pajamų mokesčio deklaraciją ir sumokėti gyventojų pajamų mokestį nuo individualios veiklos pajamų, gautų per kalendorinius metus.

Daugiau informacijos www.vmi.lt, www.sodra.lt

Individualios veiklos su verslo liudijimu registravimas

Norint įsigyti verslo liudijimą, reikia pirmiausia patikrinti, ar jūsų pasirinktai veiklai vykdyti yra išduodami verslo liudijimai. Nuo veiklos rūšies ar jos porūšio pasirinkimo gali priklausyti mokesčio už verslo liudijimą dydis, kurį kasmet nustato kiekvienos savivaldybės taryba. Šis dydis priklauso ir nuo verslo liudijimo galiojimo laiko (maksimali trukmė – 1 kalendoriniai metai; minimali trukmė prekybai – 1 diena, paslaugoms bei gamybai – 5 pasirinktos kalendorinės dienos, kurios neprivalo eiti paeilui).

Teritorinei valstybinei mokesčių inspekcijai turite pateikti šiuos dokumentus (atvykus į mokesčių inspekcijos skyrių asmeniškai, paštu ar elektroniniu paštu): prašymą verslo liudijimui įsigyti, asmens tapatybę patvirtinantį dokumentą, kitus atskirais atvejais reikalingus dokumentus.

Daugiau informacijos www.vmi.lt, www.sodra.lt

— Juridinio asmens steigimas

Įmonės registravimas

Nutarus steigti įmonę pirmiausia reikia nuspręsti, kokios rūšies įmonė yra tinkamiausia jūsų veiklos tikslams įgyvendinti. Įvertinus norimą prisiimti riziką, galima rinktis ribotos ar neribotos atsakomybės įmonę. Galite rinktis iš pagrindinių verslo veiklų:

- uždaroji akcinė bendrovė (UAB);
- mažoji bendrija (MB);
- individuali įmonė (II).

Steigiant UAB – ribotos civilinės atsakomybės privatų juridinį asmenį, kurio pagrindinis tikslas yra siekti pelno savo pasirinkimu vykdant įstatymų nedraudžiamą komercinę ūkinę veiklą, pasirašoma steigimo sutartis arba steigimo aktas.

Plačiau – Lietuvos Respublikos akcinių bendrovių įstatyme.

Mažoji bendrija (MB) yra nauja smulkiajam ir vidutiniam verslui skirta teisinė verslo forma. Tai ribotos civilinės atsakomybės privatusis juridinis asmuo, kurio pagrindinis tikslas – siekti pelno savo pasirinkimu vykdant įstatymų nedraudžiamą komercinę ūkinę veiklą.

Individuali įmonė yra neribotos civilinės atsakomybės privatusis juridinis asmuo, kurio pagrindinis tikslas yra siekti pelno savo pasirinkimu vykdant įstatymų nedraudžiamą komercinę ūkinę veiklą.

Pavyzdinius uždaruųjų įmonių, mažųjų bendrijų, individualių įmonių ar kitų juridinių asmenų steigimo dokumentus galima rasti Lietuvos Respublikos ūkio ministerijos interneto svetainėje. Dar daugiau reikiamos informacijos apie įmonių steigimą, reikalingus užpildyti ir pateikti notarui bei Juridinių asmenų registru (toliau – JAR) dokumentus galima rasti Registrų centro interneto svetainėje. Čia taip pat rasite ir visas reikalingas užpildyti JAR formas.

Kooperatinė bendrovė (kooperatyvas) – ribotos civilinės atsakomybės įstatymų nustatyta tvarka fizinių ir / arba juridinių asmenų (ne mažiau kaip 5 narių) įsteigta įmonė, skirta narių ekonominiams,

socialiniams ir kultūriniais poreikiams tenkinti. Tapę kooperatyvo nariais ir įmokėję nustatyto dydžio įnašą (pajų), kooperatyvo nariai gali naudotis kooperatyvo turtu ir teikiamomis paslaugomis pagal nustatytą tvarką bei dalyvauti kooperatinės bendrovės valdyme. Kooperatinių bendrovių turtas yra atskirtas nuo jos narių turto, tad nariai rizikuoja tik savo įnešto pajaus dydžio suma. Kooperatyvo pavadinime turi būti žodžiai „kooperatinė bendrovė“ arba „kooperatyvas“.

Plačiau – Lietuvos Respublikos kooperatinių bendrovių (kooperatyvų) įstatyme.

Kooperatinė bendrovė (kooperatyvas), siekianti būti pripažinta žemės ūkio kooperatine bendrove (kooperatyvu), turi kreiptis į VĮ Žemės ūkio informacijos ir kaimo verslo centrą.

Daugiau informacijos <https://www.vic.lt/?mid=226>.

Svarbu žinoti

Įmonės registravimas Mokesčių mokėtojų registre. Juridinis asmuo į Mokesčių mokėtojų registrą įregistruojamas automatiškai, t.y. JAR informaciją perduoda Mokesčių mokėtojų registru. Todėl į Valstybinę mokesčių inspekciją (VMI) papildomai vykti nereikia. VMI informuoja apie įregistravimą Mokesčių mokėtojų registre ir paprašo pateikti papildomus duomenis (jeigu reikia).

Draudėjo registravimas. Įregistruota įmonė kartu tampa ir valstybinio socialinio draudimo įmokų mokėtoju (draudėju). Registruojant įmonę mokesčių mokėtoju, ji kartu registruojama ir draudėju, o duomenys apie įmonę perduodami Valstybinio socialinio draudimo fondo valdybai, todėl nereikia papildomai vykti į Valstybinio socialinio draudimo fondo valdybos skyrių.

Įmonės banko sąskaitos atidarymas. Teisės aktuose nėra numatyta laikotarpis, per kurį turite atidaryti įmonės banko sąskaitą. UAB kaupiamoji sąskaita, atidaryta steigiant šios teisinės formos įmonę, tampa įmonės banko sąskaita.

Licencijų ir leidimų gavimas. Kai kurias ūkines komercines veiklas galima vykdyti tik įsigijus atitinkamą licenciją ar leidimą. Jeigu jūsų planuojamai vykdyti veiklai įstatymai numato šį reikalavimą, nedelskite kreiptis į licencijas ar leidimus išduodančias institucijas.

Darbų saugos pažymėjimas. Mokymo įstaigoje arba savarankiškai turite pasirengti atestacijai darbuotojų saugos bei sveikatos klausimais ir išlaikyti egzaminus. Po atestacijos jūs gausite darbų saugos pažymėjimą. Jis privalomas vadovams ir kai kuriems specialistams.

LEIDIMAI, REIKALAVIMAI, LICENCIJOS

Įmonė privalo turėti valstybės institucijų išduotus leidimus ir kitus dokumentus verstis tam tikra ūkine komercine veikla, jei to reikalaujama pagal įstatymus.

Kontroliuojanti institucija – VALSTYBINĖ MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBA

Maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimas. Maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimą privalo turėti:

- *gamybos įmonės (įskaitant pirminių produktų gamybos, prekybos įmones, kuriose vykdoma gamyba, subjektus, mažais kiekiais surenkančius ir rinkai tiekiančius arbatžoles ir (ar) prieskonius, ir kt.);*
- *didmeninės ir mažmeninės prekybos įmonės (įskaitant prekybos kiokus, gatvės prekeivius ir kt.);*
- *viešojo maitinimo įmonės;*
- *fiziniai asmenys, vykdantys maisto tvarkymo veiklą pagal verslo liudijimus, pagal nuolatinio Lietuvos gyventojų individualios veiklos pažymas, fiziniai asmenys, užsiregistravę Valstybinėje mokesčių inspekcijoje;*
- *subjektai, užsiimantys maisto tvarkymu tam tikro sezono metu, ir kt.*

Daugiau informacijos <http://vmvt.lt/node/596>

Maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimas (kaimo turizmo paslaugos teikėjui). Suteikia teisę kaimo turizmo paslaugos teikėjui tvarkyti maistą. Reikalavimai taikomi verslo liudijimą turintiems fiziniams asmenims, Lietuvos Respublikos turizmo įstatymo nustatyta tvarka turintiems teisę teikti kaimo turizmo paslaugą ir tvarkyti maistą kaimo turizmo sodybose. Reikalavimai netaikomi kaimo turizmo sodyboms, kuriose nėra tvarkomas maistas, ir kaimo turizmo sodyboms, kuriose svečiai gaminasi maistą patys kaimo turizmo sodybos gyvenamosiose patalpose (kambariuose), maitinimo patalpose, virtuvėse ir pan.

Daugiau informacijos <http://vmvt.lt/node/602>

Gyvūninio maisto tvarkymo subjekto registravimas veiklai. Subjektas (fizinis ar juridinis asmuo) registruojamas gyvūninio maisto tvarkymui: žvejybai, paukščių, kiškių gyvūnų šviežios mėsos, medžiojamųjų laukinių gyvūnų mėsos ir žuvų mažų kiekių tvarkymui ir tiekimui į vietinę rinką.

Daugiau informacijos <http://vmvt.lt/node/597>

Įmonės, gaminančios vynus iš nurodytų vyninių vynuogių veislės ar derliaus metų, sertifikatas. Ūkio subjektas, turintis alkoholio produktų gamybos licenciją, ir norintis gaminti ir (ar) perdirbti bei tiekti rinkai vynus be saugomos kilmės vietos nuorodos ar geografinės nuorodos, kurių ženkliniame nurodytų vyninių vynuogių veislę ar derliaus metus, turi kreiptis į Valstybinę maisto ir veterinarijos tarnybą.

Daugiau informacijos <http://vmvt.lt/node/600>

Vietinei rinkai mažais kiekiais gaminamų ir teikiamų gyvūninio maisto produktų veterinarijos reikalavimai (supaprastinti). Šiais reikalavimais siekiama sumažinti administracinę našą gyvūninio maisto tvarkymo subjektams, mažais kiekiais gaminantiems ir tiekiantiems gyvūninio maisto produktus tiesiogiai galutiniams vartotojams ar mažmeninės prekybos subjektams, užtikrinti 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos ir 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, nurodytų tikslų įgyvendinimą.

Daugiau informacijos <http://vmvt.lt>

Savikontrolės sistema

Geros higienos praktikos (GHP) taisyklės. Maisto tvarkymo subjektai privalo taikyti individualių rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (toliau – RVASVT) sistemą arba savanoriškai naudotis šakinėmis geros higienos praktikos (toliau – GHP) taisyklėmis. Tai nurodyta Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ 3 punkte bei 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos 5 straipsnyje.

GHP taisyklės yra skirtos smulkiems ir vidutiniams maisto tvarkymo subjektams, padeda verslininkams įvertinti, analizuoti jų vykdomo verslo bendruosius, esminius maisto saugos reikalavimus, užtikrinančius gaminamų maisto produktų rizikos įvertinimą, saugos reikalavimų įgyvendinimą.

Maisto tvarkymo subjekto, įgyvendinančio GHP taisykles, savininkas ar vadovas įsakymu turi patvirtinti savo įmonės pasirengimą tvarkyti maistą pagal GHP taisykles. Jeigu maisto tvarkymo subjektas vykdo kokį nors kitą maisto tvarkymo veiksmą, kuris neaprašytas GHP taisyklėse, ta maisto tvarkymo subjekto veikla turi būti aprašyta atskirai bei patvirtinta įmonės vadovo (pvz., dalyvavimas mugėse), o vėliau nustatyta tvarka vykdoma kaip GHP taisyklių priedas.

Daugiau informacijos <http://vmvt.lt>

**Kontroliuojanti institucija –
VALSTYBINIS TURIZMO DEPARTAMENTAS
PRIE ŪKIO MINISTERIJOS**

Įtraukimas į neklasifikuojamų apgyvendinimo paslaugų teikėjų sąrašą.

Neklasifikuojamų apgyvendinimo paslaugų (kaimo turizmo, nakvynės ir pusryčių, turistinės stovyklavietės ir kitų) teikimo reikalavimai.

Daugiau informacijos <http://www.tourism.lt>

**Kontroliuojanti institucija –
LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTERIJA**

Nacionaliniai kokybės reikalavimai. Juose yra nustatomi pagrindiniai žaliavos ir iš jos gaminamų produktų sudėties ir kokybės reikalavimai, leidžiami maisto priedai, produktų higiena ir užterštumas bei ženklavimas. Šiuo metu galiojantys reikalavimai: Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimai, Varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimai, Duonos ir pyrago kepinų apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas, Midaus ir spiritinių gėrimų, pagamintų iš midaus, apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas ir kt.

Daugiau informacijos <http://zum.lrv.lt>

Tautinio paveldo produkto sertifikatų, tradicinių amatų meistrų pažymėjimų, tradicinių amatų mokymo programų sertifikatų, tradicinės mugės sertifikato išdavimas. Tautinio paveldo produktas – tradicinis gaminy (t.y. nemasinės gamybos dirbinys, maisto gaminy, liaudies muzikos instrumentas ar kitas etninio materialiojo paveldo gaminy, pagamintas iš tradicinių žaliavų rankomis arba naudojant senąsias ar jas atitinkančias naujas technologijas, išsaugant unikalias kokybines gaminių savybes ir sudėtį), tradicinės veislės augalas, gyvūnas ar jų produktas, gamtos gėrybių produktas, taip pat tradicinė paslauga (t.y. tradicinių gaminių gamybos demonstravimas, tradicinių renginių organizavimas ar kita etnine kultūra pagrįsta paslauga), tradicinė mugė, pasižymintys istoriškai Lietuvoje ar jos atskirame etnografiniame regione susiklosčiusia forma, sudėti ar kitais kokybiniais ypatumais ir sertifikuoti teisės aktų nustatyta tvarka.

Daugiau informacijos <http://www.tautinispaveldas.lt>

Kontroliuojanti institucija – VALSTYBINĖ VARTOTOJŲ TEISIŲ APSAUGOS TARNYBA

Mažmeninės prekybos taisyklės. Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2001 m. birželio 11 d. nutarimu Nr. 697 (Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2014 m. liepos 22 d. nutarimo Nr. 738 redakcija) patvirtintos Mažmeninės prekybos taisyklės nustato bendruosius mažmeninės prekybos Lietuvos Respublikoje organizavimo reikalavimus. Šių taisyklių privalo laikytis visi juridiniai asmenys, kitos organizacijos, juridinių asmenų ar kitų organizacijų filialai ir fiziniai asmenys, kurie verčiasi mažmenine prekyba.

Daugiau informacijos <https://www.e-tar.lt>

Kontroliuojanti institucija – LIETUVOS SAVIVALDYBĖS

Licencija verstis mažmenine prekyba alkoholiniais gėrimais. Išduodamos licencijos verstis mažmenine prekyba alkoholiniais gėrimais. Licencijos turėtojas gali verstis licencijoje nurodyta veikla ir laikyti licencijoje nurodytus alkoholio produktus tik toje vietoje, kuri įrašyta į licenciją. Taip pat privalo laikytis licencijoje nurodyto prekybos alkoholiniais gėrimais laiko.

Daugiau informacijos Lietuvos savivaldybėje, kurioje registruotas jūsų verslas.

Kontroliuojanti institucija – LIETUVOS RESPUBLIKOS KULTŪROS MINISTERIJA

Jeigu prekybos salėje ar sodybos ar ūkio patalpose bei teritorijoje naudojate muzikos kūrinių garso įrašus (fonogramas), radijo ir televizijos transliacijas, jums reikia sudaryti licencinę sutartį, kad muzika ir audiovizualiniai kūriniai būtų naudojami teisėtai.

Lietuvos autorių teisių asociacija LATGA. Asociacijos LATGA tikslas – teisingai atlyginti autoriams ir kitiems teisių turėtojams už jų kūrybos naudojimą, taip pat sudaryti sąlygas verslui ir visuomenei teisėtai naudotis kūriniais. Kai muzika naudojama viešai, o ne asmeniniams poreikiams, būtina gauti licenciją ir tokiu būdu atlyginti dainų autoriams ir kompozitoriams. Tam reikia sudaryti licencinę sutartį. Įmoka apskaičiuojama įvertinus patalpų, kuriose naudojami muzikos kūriniai, plotus bei teritorijų, kuriose naudojami muzikos kūriniai, skaičių. Visą informaciją apie taikomus tarifus rasite <http://www.latga.lt/prekybos-imones.html>.

Daugiau informacijos <http://www.latga.lt>

Lietuvos gretutinių teisių asociacija (AGATA). Asociacija AGATA yra dviejų teisių turėtojų grupių – atlikėjų ir fonogramų gamintojų asociacija. Šiuo atveju, kai muzika naudojama viešai, o ne asmeniniams poreikiams, būtina gauti licenciją ir tokiu būdu atlyginti atlikėjams ir įrašų gamintojams. AGATA licencija nereikalinga, jei skamba tik gyvai atliekama muzika arba jei įrašai naudojami ne viešoje vietoje (pvz., šeimos šventėse, vestuvėse). Licencijos kaina priklauso nuo to, kur ir kaip dažnai naudojama muzika, nuo patalpų ploto, lankytojų skaičiaus. Visą informaciją apie taikomus tarifus rasite <http://www.agata.lt/tarifai-verslui/komercinems-erdvems>.

Daugiau informacijos <http://www.agata.lt>

Audiovizualinių kūrinių autorių teisių asociacija (AVAKA). AVAKA atstovauja išskirtinai tik audiovizualinių kūrinių teisių turėtojų interesams. Asociacija administruoja šiuos audiovizualinius kūrinius: filmus, televizijos laidas, serialus, muzikinius klipus. Jeigu fizinis ar juridinis asmuo naudoja AVAKA atstovaujamo teisių turėtojų kūrinius savo ūkinėje, komercinėje ar kitoje veikloje, turi būti pasirašoma sutartis dėl licencijos suteikimo, kurioje nustatomos licencijos sąlygos, mokėtino atlyginimo dydis ir šalių įsipareigojimai. Licencinio tarifo dydis apibrėžtas Licencijų teikimo tvarkos apraše ir Tarifų ir jų nuolaidų patvirtinimo bendrosiose sąlygose.

Daugiau informacijos <https://avaka.lt>

Kontroliuojanti institucija – LIETUVOS RESPUBLIKOS SOCIALINĖS APSAUGOS IR DARBO MINISTERIJA

Darboviečių įrengimo bendrieji nuostatai. Prekybos patalpos turi būti įrengtos vadovaujantis Darboviečių įrengimo bendrieji nuostatais, kurie apibrėžia privalomus minimalius saugos ir sveikatos reikalavimus: elektros instaliacijos, apšvietimo, patalpų vėdinimo ir kitus.

Daugiau informacijos <https://e-seimas.lrs.lt>

Kontroliuojanti institucija – PRIEŠGAISRINĖS APSAUGOS IR GELBĖJIMO DEPARTAMENTAS PRIE VIDAUS REIKALŲ MINISTERIJOS

Priešgaisrinės saugos reikalavimai. Prekybos patalpos turi atitikti priešgaisrinės saugos reikalavimus. Atitiktį priešgaisrinės apsaugos reikalavimams nurodo Teritorinės priešgaisrinės apsaugos tarnybos pažyma arba Objekto atitikties priešgaisrinę saugą reglamentuojantiems teisės aktams deklaracija. Pažyma ir deklaracija neprivalomos, teikiamos nemo-

kamai. Jos reikalingos kitų institucijų prašymu kaip papildomas dokumentas, pvz., tam tikram leidimui gauti, ir yra rekomenduojamos norint išvengti baudos. Reikalavimus nustato šie teisės aktai: Lietuvos Respublikos priešgaisrinės saugos įstatymas; Bendrosios gaisrinės saugos taisyklės; Gaisrinės saugos reikalavimų nedideliems prekybos, maitinimo ir paslaugų paskirties statiniams (patalpoms) klausimynas ir kt.

Daugiau informacijos <http://www.vpgt.lt>, <https://www.e-tar.lt>

Kontroliuojanti institucija – LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTERIJA

Įmonės pirmosios pagalbos rinkinio aprašymas. Parduotuvėje, kurioje nėra darbo medicinos punkto ar sveikatos tarnybos, turi būti pirmosios pagalbos rinkinys. Jis turi būti nuolat atnaujinamas ir papildomas. Vietos, kur yra pirmosios medicinos pagalbos priemonės, turi būti pažymėtos nustatytais ženklais ir lengvai pasiekiamos. Reikia nepamiršti, kad savo parduotuvėje sulauksite pirkėjų, turinčių įvairių sveikatos problemų. Pirmosios pagalbos tikslas yra pašalinti arba stabilizuoti nukentėjusio asmens gyvybei gresiantį pavojų. Tai gali išgelbėti žmogų nuo tolesnių sunkių sveikatos sutrikimų ar netgi mirties.

Svarbu žinoti. Parduotuvės patalpose ir pagal galimybes išorinėje aplinkoje turi būti toks ženklavimas, kad žmonės aiškiai suprastų išdėstymą ir erdvių funkcijas bei galėtų savarankiškai orientuotis. Ženkilai įrengiami ten, kur jie geriausiai matomi, turi būti patogus matymo kampas.

Gaisrinės saugos ženklų naudojimo įmonėse, įstaigose ir organizacijose nuostatai nustato minimalius gaisrinės saugos ženklų ir jų naudojimo įmonėse reikalavimus, gaisrinės saugos ženklų reikšmę, formą, spalvas, taip pat įmonių vadovų pareigas įrengti šiuos ženklus. Svarbiausi yra evakuacijos krypties (saugių sąlygų) ženklai, kurie turi būti fotoluminescenciniai arba šviesiniai, ir gaisrinės įrangos (gesintuvas, gaisrinis čiaupas ir kt.) ženklai.

Saugos ir sveikatos apsaugos ženklų naudojimo darbovietėse nuostatai nustato minimalius reikalavimus darbuotojų saugos ir sveikatos ženkluose ir jų naudojimui darbovietėse, ženklų reikšmę, formą, spalvas, taip pat darbdavių pareigas įrengiant juos darbovietėse. Parduotuvėje svarbu pažymėti vietas, kur kyla susidūrimo su kliūtimis pavojus (pvz., skirtingas grindų aukštis, laiptai ir pan.). Jos turi būti paženklintos besikeičiančiais juodais ir geltonais arba raudonais ir baltais dryžiais, kurie turi būti pasvirę apie 450 kampų ir maždaug vienodo pločio.

Daugiau informacijos <https://www.e-tar.lt>

PARDUOTUVĖS ĮRENGIMAS

Prieš pradėdant parduotuvės įrengimą patariama pasižvalgyti ir palyginti kitas parduotuves. Jei yra galimybė, rekomenduojama parduotuvės interjerui kurti pasitelkti profesionalų dizainerį, kad būtų išvengta pradedančiojo klaidų. Kvalifikuotas dizaineris padės įrengti patalpas naudingai, išmanydamas žmogiškuosius įpročius ir rinkodaros pagrindus, spalvų ir apšvietimo naudojimo taisykles.

Yra keletas parduotuvės įrengimo būdų, iš kurių reikia išsirinkti tinkamiausią savo ūkio ar sodybos parduotuvei.

Linijinis išplanavimas. Šis būdas leidžia labai efektyviai išnaudoti visą grindų ir sienų plotą, įskaitant patalpų kampus. Tokio įrengimo parduotuvėje pirkėjams lengva orientuotis, o parduotuvės savininkams – išdėlioti prekes. Tinka nedideliems mažmenininkams, turintiems daug prekių.

Nišų (kilpų) formavimas. Prekių išdėstymui daugiau išnaudojamos sienos, patalpos viduryje įrengiamas atskiras stendas. Pritaikytas rūbų, aksesuarų, žaislų, baldų, virtuvės reikmenų, asmeninės priežiūros ir specializuotoms mažmeninės prekybos parduotuvėms.

Individualus (laisvas) judėjimas. Šis prekių išdėstymas suteikia pirkėjui galimybę pačiam rinktis kelio prekybos salėje kryptis, kartu ir kelio ilgį. Dažniausiai paplitęs firminių drabužių ir aksesuarų, „boutique“ stiliaus ir mišrių prekių parduotuvėse, pvz., kepyklai, delikatesams ir supakuotoms prekėms vienoje vietoje.

PARDAVIMO ĮGŪDŽIAI

Kuriant parduotuvę vienas esminių dalykų yra mokėjimas elgtis su pirkėjais ir personalu. Reikia būti draugiškam, svetingam, kurti jaukią atmosferą parduotuvėje. Jei parduotuvėje dirba samdomi darbuotojai, jie turi mokėti bendrauti su pirkėjais, gebėti patarti, turėti informacijos apie parduodamus produktus (kilmę, produkcijos gamy-



bos, sezoniškumo ypatumus, virimo ar kepimo laiką). Mažmeninė prekyvietė – geriausia vieta ugdyti ištikimus klientus.

Tiek verslo savininkas, tiek darbuotojai turi pasitikrinti sveikatą Sveikatos apsau-

gos ministerijos nustatyta tvarka prieš pradėdami dirbti maisto įmonėje ir nustatytu dažnumu tikrintis periodiškai, būti išklausę higienos įgūdžių mokymus ir turėti galiojantį privalomą pažymėjimą.

Svarbi ir pardavėjo išvaizda. Jei jis rūpinasi panagių, plaukų švara, tinkama apranga, pirkėjas rečiau suabejoja dėl jo parduodamų produktų kokybės. Svarbu maloniai bendrauti su pirkėju, suprasti ir sugebėti prisitaikyti prie jo. Kiekvienam reikalingas malonus, neįkyrus dėmesys. Elementariausi būdai pradėti bendravimą yra akių kontaktas ir malonus pasisveikinimas. Pardavėjų pareiga elgtis su pirkėju taip, kad jis jaustųsi jaukiai.

Jei ūkio parduotuvė įkurta pačiame ūkyje, galima nepaisyti griežtų darbo valandų, nebūtina sėdėti parduotuvėje. Užsukęs pirkėjas šuktelė čia pat kieme dirbančiam ūkininkui, paskambina į sodybos duris ar mobiliu telefonu, nurodytu parduotuvės lange.



Kuriant ūkio parduotuvę
reikalinga ne tik gerai
matoma reklama, bet ir
sutvarkyta automobilių
stovėjimo aikštelė, švarūs
lankytojų tualetai.





Infrastruktūra
INFRASTRUKTŪRA

KELIO ŽENKLAI, REKLAMA

Kad ūkis ar sodyba būtų lengvai randami lankytojų, reikia pasirūpinti tiek kelio ženklais, tiek lauko reklama. Norint įrengti paslaugų ir informacinius kelio ženklus gyvenamųjų vietovių gatvėse ir vietinės reikšmės keliuose, reikalingas leidimas, kurį išduoda Lietuvos savivaldybė, kurioje registruotas jūsų verslas.

Būtent lauko reklama sudaro pirmąjį įspūdį ir primena lankytojui užsukti dar kartą. Išorinės reklamos priemonių nereikia dažnai keisti, kurti vis naujų reklaminių maketų, todėl ji tinka ūkio ar sodybos ar produkto ilgalaikiai strategijai ar įvaizdžiui formuoti.

Remiantis Išorinės reklamos įrengimo tipinės taisyklėmis, tai gali būti:

- *Reklaminė iškaba – ant ūkio ar sodybos pastato pateikta informacija, kurioje gali būti nurodytas tik registruotas įmonės vardas arba patente nurodyta veikla bei verstis ja turinčio teisę asmens pavardė ir vardas. Taip pat gali būti prekių ar paslaugų ženklas, vėliava, emblema, herbas ir kt. Jeigu aktualu, iškaboje galima nurodyti papildomą informaciją apie verslo rūšį, aptarnavimo pobūdį, darbo laiką, savininką ir pan. Patariama, kad pavadinimas būtų lengvai perskaitomas važiuojant leistinu greičiu, apšviestas.*
- *Reklaminių stendų, skydų, tentų ir pan. privalumai yra pasiekiamumas. Pastačius lauko stendus strategiškai gerose vietose, reklamą mato didelis skaičius žmonių. Paprastai ją mato tie patys žmonės, todėl ji geriau įsimenama.*

Iškabos, stendo, skydo ir kt. įrengimo leidimui gauti pagal minėtas taisykles turite kreiptis į savo savivaldybę ir pateikti reikalingus dokumentus.

AUTOMOBILIŲ STOVĖJIMO AIKŠTELĖ

- *Automobilių stovėjimo aikštelė turi būti padengta asfaltu, žvyru ar kt.*
- *Atsižvelgiant į planuojamą lankytojų skaičių, turi būti apskaičiuotos vietos automobiliams.*

- *Jei planuojama priimti dideles lankytojų grupes, turi būti palikta ne tik vieta autobusui, bet ir vietos jam apsisukti. Taip pat įvažiavimas į aikštelę turi būti tinkamo pločio.*
- *Rekomenduojama automobilių aikštelę pažymėti atitinkamu nurodomoju kelio ženklu „P“.*
- *Lankytojų patogumui turi būti pastatytos šiukšliadėžės.*
- *Aikštelė turi būti švari ir tvarkinga (valomas sniegas, šiukšlės, medžių lapai, barstomas smėlis ir pan.).*

LANKYTOJŲ TUALETAI

- *Lankytojams skirto tualetu vieta pažymima rodyklėmis ir sutartiniais skiriamaisiais ženklais.*
- *Lankytojai, pasinaudoję tualetu, turi turėti galimybę nusiplauti rankas, t.y. turi būti praustuvas su tekančiu vandeniu, skystas muilas, vienkartinį rankšluosčių dėtuve su vienkartiniais rankšluosčiais arba rankų džiovintuvus.*
- *Lankytojų tualetai turi būti reguliariai tikrinami: ar nesibaigė tualetinis popierius, nesugedo apšvietimas, durų spyna ir pan.*
- *Juose turi būti nuolat palaikoma švara, ištuštinamos šiukšlių dėžės.*

INFORMACINIAI STENDAI

- *Siūloma įrengti informacinius stendus, kuriuose lankytojai rastų juos dominančios informacijos ir pasiimdami šios medžiagos platintų informaciją toliau. Tai gali būti vizitinės kortelės, atvirukai, reklaminiai lankstinukai, suvenyrai ir kt.*
- *Daug įdomios informacijos lankytojams galima pateikti stende ar plakatuose. Šeiminingai gali sukurti atskirą ekspoziciją, kurioje pateiktų anksčiau naudotus įrankius, nuotraukas ar trumpus pasakojimus apie ūkio istoriją.*



Žemdirbystė –
javai, daržovės,
vaisiai ir uogos



Gyvulininkystė ir
paukštininkystė



Žuvininkystė
ir žvejyba



Maisto gamyba



Amatai





*tradicinio
ūkininkavimo
istoriniai
aspektai*

TRADICINIO
ŪKININKAVIMO
ISTORINIAI
ASPEKTAI



ŽEMDIRBYSTĖ: JAVAI, DARŽOVĖS, VAISIAI IR UOGOS

Žemdirbystė Lietuvoje žinoma jau akmens amžiuje. Pirmykštėje bendruomenėje kaplinės žemdirbystės laikotarpiu buvo auginami tik javai. Jie buvo sėjami kelerius metus iš eilės toje pačioje vietoje, o nusialinus žemei sklypas buvo apleidžiamas ir ruošiamas naujas kitoje vietoje.

Akmens amžiaus pabaigoje ėmė plisti lydiminė žemdirbystė, kai iškirštos miško vietos buvo išdeginamos ir tik tada pelenais patręšta žemė dirbama. I–IV a. paplitus arklių ir jaučių traukiamajai jėgai, buvo galima geriau įdirbti žemę ir ilgiau naudoti iš miško atkovotą plotą. Todėl pereita prie miškinės dirvoninės žemdirbystės.

XVI a. antroje pusėje Lietuvoje pradėjo vyrauti pūdyminė žemdirbystė. 1557 m. Lietuvos didysis kunigaikštis Žygimantas Augustas išleido valakų nuostatus, pagal kuriuos buvo pradėta žemės ūkio reforma. Visa valdovo dvarų ir valsčių dirbamoji žemė buvo išmatuota valakais (priklausomai nuo žemės kokybės – po 21–23 ha). Buvo kuriami kaimai ir išdėstomi apie dvarus taip, kad 7 valstiečių šeimos galėtų įdirbti dvaro žemę. Taip valakų reforma valstiečius pavertė baudžiauninkais.

Pūdyminėje žemdirbystėje išsiplėtė javų plotas, padidėjo grūdų gamyba ir imta kaitalioti augalus, atsirado sėjomainų užuomazga – trilaukis, kurį sudarė juodasis pūdymas, žieminiai javai ir vasarojus. Taisyklingas trilaukis su vienodo dydžio žiemkenčių ir vasarųjų laukais Lietuvoje išsilaikė beveik 400 metų. Tuo metu daugiausiai buvo sėjami rugiai, avižos, daug mažiau buvo auginama miežių, žirnių, grikių.

XVIII a. pabaigoje žemė buvo suskirstyta į 4 dalis. Taip atsirado keturlaukės sėjomainos, kuriose buvo kaitoma juodasis pūdymas, žiemkenčiai, vasarojus ir bulvės arba dobilai.

Lietuvai atkūrus nepriklausomybę 1918 m. buvo atlikta greita ir efektyvi žemės reforma. Kaimai buvo skirstomi į vienkiemius, nes režinė žemės dirbimo sistema naujomis sąlygomis netiko. Tuo metu paplito daugialaukė vaismaininė sėjomaina, kurioje varpiniai augalai buvo kaitomi su ankštiniais, aliejiniais ar kaupiamaisiais. Šioje 10 laukų sistemoje nebeliko pūdymo. Bet atsirado tokie darbai kaip ražienų skutimas, rudeninis arimas, pavasarinis dirvų kultivavimas, akėjimas spyruoklinėmis akėčiomis ir valkiavimas. Dirvos derlingumui palaikyti imta vartoti mineralines trąšas. Pradėta vartoti geros kokybės selekcinė sėkla, išauginta savo krašte.

Okupacijų laikotarpiais (1940 m. Sovietų Sąjungos okupacija ir Lietuvos valstybės aneksija, nacių okupacija 1941–1944 m. Antrojo pasaulinio karo metais, 1944 m. prasidėjusi sovietinė reokupacija, kuri užsibaigė tik 1991 m.) buvo tremiami žmonės, vykdoma kolektyvizacija – pavienių valstiečių ūkių pertvarkymas gamybinio kooperavimo būdu į stambius socialinius ūkius – kolektyvinius ūkius (kolūkius). Nuo 1965 m. vyko intensyvūs melioravimo darbai, žemdirbystėje naudota daug mineralinių trąšų, dideli pesticidų kiekiai.

1990 m. Lietuva atkūrė nepriklausomybę. 1991 m. priimti Piliečių nuosavybės teisių atkūrimo į išlikusį nekilnojamąjį turtą, Žemės reformos, Žemės ūkio bendrovių ir kt. įstatymai. Vadovaujantis šiais įstatymais žemės ūkis pertvarkytas ir privatizuotas dviem būdais: žemė ir išlikęs nekilnojamasis turtas grąžintas savininkams arba jų įpėdiniams (restitucija), bendru darbu sukurtas turtas privatizuotas jį sukūrusių asmenų.

Pramoninė žemdirbystė – tai šiandieninė sistema, kuri siejama su pramoninės gamybos metodais. Jai būdingas aukštas žemės ūkio gamybos mechanizavimo lygis, intensyvios technologijos. Dirvos derlingumas palaikomas taikant melioracines priemones, gausiai tręšiant, cheminėmis medžiagomis naikinant piktžoles, kenkėjus. Tręšimui naudojamas mėšlas, žalioji trąša, herbicidai.

2004 m. gegužės 1 d. Lietuva įstojo į Europos Sąjungą (toliau – ES). Tai lėmė, kad žemdirbystė Lietuvoje gerokai pasikeitė. Tam reikšmingą įtaką turėjo ES parama ūkių modernizavimui. Modernizuodami ūkius daugelis žemdirbių įsigijo šiuolaikiškesnių žemės dirbimo padargų, ekonomiškesnių traktorių, naujesnių javų nuėmimo kombainų. Šiandien laukuose beveik nebeliko technikos, kuria buvo dirbama nepriklausomybės pradžioje. Lietuvoje pradėta taikyti ir neariminė žemdirbystė arba netgi ražieninė sėja, kai žemės dirbimas visiškai supaprastinamas.



JAVAI

Tai svarbiausi maistiniai augalai, turintys daug žmogaus organizmui reikalingų baltymų, angliavandenių, vitaminų ir kt. medžiagų. Iš grūdų kepama duona, konditerijos gaminiai, jie yra pašaras gyvuliams.

Rugiai

Rugiai yra ypač lietuvių vertinami javai, o ruginė duona ne veltui yra tapusi daugelio lietuviškų tradicijų simboliu. Žieminiai rugiai buvo sukultūrinti germanų genčių prieš daugiau kaip 2 tūkst. metų. Manoma, kad rugiai Lietuvoje atsirado IV–V amžiuje.

Lietuvos kaime ruginė duona iki XX a. vid. buvo pagrindinis valgis. Baudžiavos laikais valstiečiai ją kepavo iš nevėtytų grūdų miltų (bėralo), todėl vadino bėraline duona. Grynų rugių duoną kepavo tik šventėms. Panaikinus baudžiavą, bėralinė duona iš valstiečių buities išnyko.

Nors šiuo metu ruginės duonos vartojimas stabiliai auga, per pastarąjį dešimtmetį šalyje auginamų rugių pasėlių kiekis sumažėjo tris kartus. Todėl kai kuriais metais vos ne iki trečdaliao duonos gamybai reikalingų miltų būna gaminami iš importinių grūdų.

Puoselėjama ambicija atgaivinti šiuo metu beveik nebekultivuojamas senąsias lietuviškas rugių rūšis – tokias kaip 'Joniai', 'Rūkai', 'Dotnuvėlė', 'Duoniai', 'Lietuvos 3', 'Baltija', 'Dotnuvos aukštieji' ir iš šių rugių miltų imtis gaminti senąją tradicinę lietuvišką ruginę duoną.

Į Nacionalinį augalų veislių sąrašą įrašytos 17 žieminių rugių veislių, tarp jų trys lietuviškos: 'Joniai', 'Virgiai' ir 'VB Duoniai'.

Kviečiai

Iš visų grūdinių kviečiai yra nuo seno labiausiai paplitusi kultūra. Artimuosiuose Rytuose laukinių kviečių grūdai maistui pradėti rinkti dar prieš 18–10 tūkst. metų. Lietuvoje kviečiai pradėti auginti nuo vidurinio neolito, plačiau paplinta nuo vidurinio bronzos amžiaus.



Kviečių grūdai naudojami įvairiose srityse: mityboje, konditerijos pramonėje, naminių gyvulių pašaruose, kosmetikos ar farmacijos pramonėje. Kviečių gentis skirstoma į 22 rūšis, iš kurių tik kelios turi platų pritaikymą – tai paprastieji, kietieji kviečiai ir speltos.

- Paprastieji (minkštieji) kviečiai – labiausiai pasaulyje paplitusi kviečių rūšis. Jos auginama apie 90 proc. viso kviečių ploto. Lietuvoje nuo seno auginami tik šios rūšies žieminiai ir vasariniai kviečiai. Vasariniai kviečiai yra vieningai duoniniai javai, kurie sėjami pavasarį ir grūdus subrandina tą patį sezoną. Žieminiai kviečiai žydi ir grūdus subrandina tik kitą sezoną. Vasarinių kviečių grūdai pasižymi didesniu baltymų kiekiu nei žieminiai kviečiai.
- Kietieji kviečiai pasižymi ypač dideliu grūdų baltymingumu, todėl naudojami makaronų pramonėje. Šiems javams reikalingos šiltesnės nei Lietuvos klimato sąlygos, todėl mūsų šalyje jie neauginami.
- Pastaraisiais metais Lietuvoje padidėjo susidomėjimas ir nepelnytai pamirštais 'Spelta' kviečiais. Tai žieminis, puslaukinis javas, vienas seniausių grūdinių augalų. Šie kviečiai buvo žinomi dar akmens amžiuje. Skirtingai nuo kitų kviečių rūšių, speltų grūdas padengtas žiedažvyniais, kurie apsaugo jį nuo ligų, kenkėjų ir drėgmės praradimo. Augdami šie kviečiai patys nustelbia piktžoles, yra nereiklus priežiūrai ir itin atsparūs šalčiui, todėl labai tinkami Lietuvos klimato sąlygoms.

Šiuo metu pasaulyje yra per 30 tūkstančių kviečių veislių. Į Nacionalinį augalų veislių sąrašą įrašytos 75 žieminių ir paprastųjų vasarinių kviečių veislės, tarp jų 11 lietuviškų: 'Ada', 'Alma DS', 'Gaja DS', 'Herkus DS', 'Kena DS', 'Kovas DS', 'Milda DS', 'Sedula DS', 'Taurus DS', 'Vikaras DS' ir 'Zunda DS'.

— Miežiai

Dar priešistoriniais laikais juos kultūrinti pradėjo Užkaukazės ir Himalajų vakarinių atšakų tautos. Miežius vartojo senovės žydai, graikai, romėnai, armenai ir kitos tautos. Lietuvoje nuo I–IV a. auginamas paprastasis miežis.

Miežiai gali būti žieminiai ir vasariniai. Žieminiai miežiai yra gana jautrūs žiemojimo sąlygoms. Vasariniai miežiai gali pakelti nedideles šalnas, todėl auginami šiauriniuose ir kalnuotuose rajonuose.

Miežinė duona yra prastesnė, greitai žiedėja, trupa. Iš veislių, kurių grūdai yra stambūs ir baltymingi, gaminamos miežinės, perlinės kruopos.

Iš miežių grūdų gaminamas kavos pakaitalas. Nuo senų laikų tai pagrindinė alaus gamybos žaliava. Tam auginamos specialios miežių veislės, turinčios daug krakmolo ir mažai baltymų. O iš baltymingų grūdų gaminamas spiritas.

Beveik visos rūšys yra mažiau ar daugiau vertingi pašariniai augalai.

Į Nacionalinį augalų veislių sąrašą įrašytos 73 paprastųjų žieminių ir paprastųjų vasarinių miežių veislės, tarp jų 7 lietuviškos: 'Alisa DS', 'Arka DS', 'Ema DS', 'Kirsna DS', 'Luokė', 'Noja DS', 'Rusnė DS'.



— Avižos

Avižos Europoje buvo žinomos 1500–1700 metų prieš mūsų erą. Manoma, kad jos į Europą atkeliavo iš Mongolijos. Iš pradžių jos buvo aptinkamos kaip kviečių ir miežių piktžolės, o po to pradėtos atskirti ir auginamos atskiruose laukuose. Taip avižos paplito ne tik po Europą, bet ir kituose žemynuose.

Lietuvoje avižos buvo auginamos jau pirmaisiais mūsų eros amžiais, tačiau plačiau jos paplito tik nuo XIII a. vidurio. Nuo XX a. avižos vertinamos kaip vienos svarbiausių tarp pašarinių javų, užderėdavo lengvose, maisto medžiagų nedaug turinčiose žemėse.

Iš avižų grūdų gaminamos kruopos, o iš jų – sriubos, košės, apkepai, avižiniai dribsniai, sausainiai, šustinis, konditerijos gaminiai. Iš avižų daromas kavos pakaitalas.

Sėjamoji aviža – svarbus pašarinis augalas. Sėjama viena arba su vikiais, lubiniais ir kt. augalais žaliajam pašarui, silosui. Avižų grūdais daugiausia šeriami arkliai, lesinami paukščiai, jų miltais šeriamas galvijų prieauglis, melžiamos karvės. Kiaulėms tinka mažiau.

Į Nacionalinį augalų veislių sąrašą įrašyta 19 sėjamųjų avižų veislių, tarp jų 2 lietuviškos: 'Migla DS', 'Viva DS'.



— Soros

Sora kilusi iš Pietryčių Azijos. Tai viena seniausių kultūrų. Kinijoje ji buvo auginama daug šimtmečių prieš mūsų erą. Buvo svarbiausias valgis iki tol, kol nepaplito ryžiai. Tačiau Pietinėje ir Rytinėje Azijoje ji ir dabar yra viena svarbiausių kultūrų.

Lietuvoje ji buvo auginama VIII–XII a., o dabar tik kolekcinuose sklypuose, sodininkų mėgėjų daržuose.





DARŽOVĖS

Tai maistui tinkamos vienmečių, dvimečių ir daugiamečių žolinių augalų dalys: sugumbėjusios šaknys, stiebai ir kitos sultingos dalys, vartojamos maistui.

Grūdinių kultūrų racioną papildydavo daržo augalai. Vienos iš anksčiausiai paplitusių augalų – ropės. Archeologų rastos ropių sėklos, kapliai, viena kita kastuvo liekana informuoja apie daržų kultūras Lietuvoje nuo XIII–XIV a.

Daržovės buvo atvežtos iš įvairių kraštų ir skirtingu laikotarpiu. Vienintelis augalas, kuris buvo naudojamas maistui XVI–XIX amžiuje ir kuris savo kilme yra tikrai lietuviškas, tai laukinis barštis. Kitos visos daržovės yra atvežtinės. Iš vokiškų regionų XIII–XIV a. atsivežta ropių, griežčių, kriėnų. Tuo metu taip pat plito žirniai, pupos, pupelės, lęšiai, aguonos, rabarbarai. Kopūstai nuo XIV a. pradžios buvo Vokiečių ordino brolių atsivežta daržovė.

Daug įvairių pasikeitimų Lietuvoje XVI a. pirmojoje pusėje įvyko, kai Žygimantas Senasis vedė italę kunigaikštystę Boną Sforcą, kuri pristatė savo tradicinę virtuvę ir

itališko dvaro kultūrą. Tuo metu žymai pagausėjo daržo augalų rūšinė įvairovė. Gausiai pradėta auginti petražolės, krapus.

Nemažai daržo augalų XIV–XV a. atsivežė ir totoriai bei karaimai, kai gana didelė šių žmonių grupė buvo perkelta į Lietuvą. Jie pas mus pradėjo auginti ir išplatino agurkus, česnakinių šeimos daržo augalus.

Bulvės į Lietuvą pateko Lenkijos karaliaus ir Lietuvos didžiojo kunigaikščio Augusto III (1696–1763) laikais, spėjama, per Rietavą. Iš pradžių bulvių plotai išplito dvarų žemėse, tačiau netrukus jas ėmė auginti visi žemdirbiai. XVIII a. kai kurie mūsų didikai ir botanikai mėgėjai bulves veisdavo oranžerijose kaip dekoratyvinius augalus dėl gražių žiedų.

Lietuvoje pomidorai pradėti auginti XIX amžiuje, bet tik kaip dekoratyvinis augalas dvarininkų sodybose bei botanikos soduose. Po Pirmojo pasaulinio karo paplito ir tarp valstiečių bei buvo pradėti vartoti maistui.



VAISIAI IR UOGOS



Vaisinių ir uoginių augalų rūšių, vėliau veislių atranka vyko natūraliai – gamtos ir žmogaus dėka. Manoma, kad sodininkystės istorija prasideda su žmonijos kultūros istorija. Tai rodo bemaž 5000 metų senumo Egipto kultūros paminkluose aptinkami vaisių piešiniai.

Nuo kada Lietuvoje pradėtos auginti obelys, kriaušės, slyvos, vyšnios ir trešnės, tikslių žinių nėra. Teigiama, kad lietuviai, kai jų pagrindinis verslas buvo medžioklė ir žvejyba, prie sodybų jau auginę lazdynus, uoginius augalus ir vaismedžius.

Žinoma, kad Lietuvos didysis kunigaikštis Jogaila 1387 m. vasario 17 d. užrašė Vilniaus vyskupui daug žemių... ir sodą. Istorikai teigia, kad didysis kunigaikštis Vytautas 1395 ir 1398 m. Lietuvoje įkurdino totorius ir karaimus, nes jie buvę ne tik geri kariai, bet ir sodininkai, jau tada turėję ką veikti Lietuvoje. 1566 m. išleistame Antrajame Lietuvos Statute numatyta bauda už skiepyto medžio nukirtimą ar iškasimą. Tai rodo, kad lietuviai mokėjo skiepyti ir augino kultūrinių veislių vaismedžius.

Apie XVI–XVII a. Lietuvos sodininkystę žinių randama dvarų inventoriniuose sąrašuose. Tuomet dvarų soduose augo obelys, kriaušės, slyvos, vyšnios, o stambiuose dvaruose, ypač Žemaitijoje, ir trešnės.

Po keletą vaismedžių savo sklypeliuose turėjo pasisodinę ir dvarų darbininkai. Žinoma, kad XVIII a. Lietuvos valstiečiai mokėjo skiepyti, o jų soduose augo obelys, kriaušės, slyvos, vyšnios, o pietinėje namų pusėje – vynuogės.

Nuo XIX a. pabaigos sodo augalai plačiai paplito Lietuvos ūkininkų soduose, nes jie iš dvarų bei vienuolynų sodų paimtus skiepus (metūglius) įskiepydavo į miškinių obelių, kriaušių liemenėlius ar vainikėlius, o iš kultūrinių laisvai apsidulkinusių sodo augalų sėklų augindavo sėjinukus, kurių vaisiai kartais būdavo skanūs. Taip atsirado vadinamosios liaudies selekcijos veislės: obelių – 'Žemaičių grietininis', 'Lietuvos cukrinis'; kriaušių – 'Vasarinė sviestinė', 'Vandenė'; slyvų – 'Vietinė geltonoji', 'Čirkšlė'; vyšnių – 'Vietinė rūgščioji', 'Žagarvyšnė'.





GYVULININKYSTĖ IR PAUKŠTININKYSTĖ

Lietuvoje prijaukintų galvijų jau buvo antrame tūkstantmetyje prieš mūsų erą. Istoriniuose šaltiniuose nuo XI a. minimi jaučiai, karvės ir ožkos. Vėliau vyravo galvijų ir kiaulių auginimas, trečią pagal gausumą naminių gyvulių grupę sudarė smulkūs raguočiai (avys ir ožkos). Naminių gyvulių veislininkystės Lietuvoje nebuvo, nes gyvulių savybės per šimtmečius negerėjo. Svarbi gyvulininkystės šaka buvo arklių veisimas. Iš kitų gyventojus maitinančių užsiėmimų svarbiausia buvo drevinė bitininkystė (bartininkystė), kuri teikė vaško net ir eksportui jau XIII a. pabaigoje.

XIII–XIV a. Lietuvoje naminiai gyvuliai buvo svarbus maisto šaltinis – teikė mėsą ir pieną, taip pat vilną ir kailius drabužiams, odą apavui bei kitiems gaminiams. Iš naminių gyvulių kaulų bei ragų buvo gaminama nemažai dirbinių. Plėtojant žemdirbystę, arklių ir jaučių traukiamoji jėga įgavo vis didesnę reikšmę. Arkliai, be to, buvo itin svarbi susisieki-mo priemonė, taip pat labai svarbūs karybos raidai.

Auginti galvijus paskatino valakų reforma (1557 m.). Jos įstatuose buvo nurodyta kiekvienam kunigaikščio žemių palivarkui laikyti ne mažiau kaip 20 karvių. Nemažai melžiamų karvių buvo privačiuose dvaruose. Po valakų reformos padaugėjus dirvų buvo siekiama didinti gyvulių skaičių ir dėl trąšų. Valstiečiai auginė tu pačių rūšių gyvulius kaip ir dvarininkai. Buvo auginamos nedidelio produktyvumo gyvulių veislės, gerai pritaikiosios prie vietos sąlygų.



Nuo XVIII a. antrosios pusės kai kurie dvarai pradėjo rūpintis galvijininkystės plėtimu bei galvijų veislių gerinimu. XVIII–XIX a. ėmė plisti įvežtiniai smulkieji arkliai, atgabenti iš Vakarų Europos, ypač tinkantys traukti sunkius naujoviškus žemės ūkio padargus bei mašinas. Dar labiau rūpintis galvijų produktyvumo didinimu buvo pradėta XIX a. viduryje, kai dvarininkai aktualiems ūkiniams klausimams spręsti pradėjo steigti žemės ūkio draugijas.

Nepriklausomoje Lietuvoje augant pasėlių plotams, didėjant bendrai augalininkystės produkcijai gerų poslinkių vyko ir gyvulininkystėje. Didėjo gyvulių skaičius, kilo produktyvumas. Pagrindinis dėmesys buvo skirtas pieno ir bekoninių kiaulių gamybai.

Antrasis pasaulinis karas ir kolektyvizacija nusmukdė Lietuvos gyvulininkystę, buvo prarasta Vakarų rinka. Pagal galvijų ir kiaulių skaičių prieškarinis lygis pasiektas tik apie 1960 m., bet avių ir arklių skaičius toliau sparčiai mažėjo.

Paukštininkystė buvo plečiama dideliuose paukštynuose. Nemažai buvo auginama ančių, šiek tiek žąsų ir kalakutų. Auginami ir kailiniai žvėreliai (audinės, mėlynosios ir sibirinės lapės). Bandoma plėsti triušininkystę (Kalifornijos, šinšilų, didžiųjų milžinų veislių triušiai).

Ūkių modernizacija, produktyvesnių gyvulių ir paukščių veislių įsigalėjimas ir kitos priežastys lėmė, kad pamažu buvo išstumtos tradicinės mūsų gyvulių ir paukščių veislės. Dabar žmonės, kurie verčiasi gyvulininkyste, renkasi produktyvias veisles ir jau seniai nebelaiko šiuo metu ant išnykimo ribos atsidūrusių veislių, kurias Lietuva, pasirašiusi Rio de Žaneiro konvenciją, įsipareigojo saugoti.





GALVIJAI

Naminiai gyvuliai visada buvo ir tebėra svarbus maisto šaltinis, teikiantis mėsą ir pieną.

SENIAUSIOS LIETUVOS VEISLĖS

Lietuvos šėmieji galvijai

Šėmi galvijai XVI a. sudarė apie 6 proc. visų minimų galvijų. Šie galvijai buvo auginami rečiau, tačiau paplitę visoje Lietuvoje. Gryniausi išliko

Vilniaus gubernijose. Nuo 1930 m. atskirai pradėta minėti vietinė šėmų galvijų veislė.

Šie galvijai yra gerai prisitaikę prie aplinkos sąlygų, atsparūs ligoms, ramaus būdo, nereiklūs šėrimo ir laikymo sąlygoms, gyvybingi, gera jų pieno kokybė. Jie yra priskiriami pieniniam tipui.

Pagal spalvą šėmi galvijai gali būti nuo pilkai melsvos iki pelenų pilkos spalvos, kai kurių gyvulių



Nuotrauka iš <https://gjc.lsmuni.lt>

kojos ir galvos yra baltos. Nuo XVI a. žinoma Lietuvos šėmųjų galvijų veislė iki mūsų dienų išlaikė jai būdingą spalvą ir ūkines savybes, kurios yra paveldimos. Iš Lietuvos šėmų karvių vidutiniškai yra primelžiama 4500 kg 4,35 proc. riebumo ir 3,26 proc. baltymingumo pieno.

XX a. pabaigoje Lietuvos šėmųjų galvijų genofondas atsidūrė pavojuje – liko tik pavieniai galvijai. Todėl 1994 m. buvo suformuota šių galvijų reliktinė genofondinė banda. Šiuo metu daugiausia jų yra privačiuose ūkiuose – laikoma vidutiniškai po vieną ar dvi karves. Lietuvoje šėmuosius galvijus dažniausiai galima išvysti centriniuose, pietryčių ir pietvakarių rajonuose.

— Lietuvos baltnugariai galvijai

Lietuvos baltnugarių galvijų veislė yra žinoma nuo labai senų laikų, o pirmoje XX a. pusėje baltnugariai galvijai sudarė 10 proc. visų galvijų. Ilgą laiką šie galvijai buvo gerinami įvairių juodmargių bei žalmargių veislių buliais, tačiau iki šių dienų jie išlaikė būdingą spalvą bei savybes.

Pagal spalvą baltnugariai galvijai gali būti suskirstyti į du tipus: pirmajam tipui yra būdingi visiškai juodi šonai, balta nugara ir apatinė juosmens dalis, balta „žvaigždė“ kaktoje; antrajam tipui būdingi smulkiomis juodomis dėmėmis išmarginti šonai, balta nugara ir balta apatinė juosmens dalis.

Šie galvijai yra pieningi, sveiki, puikiai prisitaikę prie vietos gamtos ir klimato sąlygų, atsparūs įvairių ligų atžvilgiu, nereiklūs šėrimo ir laikymo sąlygoms, gyvybingi ir ilgaamžiai, pasižymi geromis reprodukcinėmis savybėmis. Ši veislė turi savitus genetinius bei fenotipinius požymius ir priskiriama pieniniam tipui. Iš Lietuvos baltnugarių karvių vidutiniškai primelžiama 4577 kg 3,98 proc. riebumo ir 3,26 proc. baltymingumo pieno.

Dideliuose ūkiuose dėl nebūdingos spalvos, neatsižvelgiant į baltnugarių galvijų produktyvumą, buvo atsisakyta didesnės šių laikomų galvijų dalies. Daugiausia jų išliko pas privačius laikytojus. 1994 m. buvo suformuota šių galvijų reliktinė genofondinė banda, kurioje veisiama grynuoju veisimu. Jų daugiausia laikoma centrinėje, pietrytinėje ir pietvakarinėje Lietuvos dalyse.



Nuotrauka iš <https://gic.lsmuni.lt>

— Lietuvos žalieji galvijai

Lietuvoje dažniausiai buvo auginami žalieji galvijai. Šiuolaikinė šių pie-ninio tipo galvijų veislė išvesta XX a. pradžioje, pradėjus gerinti vietinius žaluosius ir žalmargius galvijus.

Didžiausią įtaką Lietuvos žalujų galvijų veislei turėjo Danijos žalieji galvi-jai. 1924 m. įkurta Lietuvos žalujų draugija, vedamos kilmės knygos. 1941 m. įsteigti pirmieji Lietuvos ža-lųjų galvijų veislininkystės ūkiai. 1951 m. Lietuvos žalujų galvijai buvo patvirtinti sava-rankiška veisle. Veislė paplito po visą šalį.

Per Antrąjį pasaulinį karą buvo sunaikinta daug galvi-jų. Lietuvos žaliesiems gal-vijams gerinti buvo įvežta Latvijos dvylyjų ir Estijos žalujų veislių bulių. 1956 m. prasidėjo naujas žalujų geri-nimo Danijos žalaisiais galvi-jais etapas.



Nuotrauka iš <https://gic.lsmuni.lt>

Senjo genotipo Lietuvos žalojo galvijo išskirtiniai požymiai: tvirtesnės galūnės ir konstitucija. Šie galvijai yra žemo ūgio, vidutinio ilgumo kojų, taisyklingos stovėsenos, jų oda plona, elastinga. Jie yra įvairaus žalo atspalvio: nuo prinokusios vyšnios raudonumo iki dvylos spalvos. Iš senjo genotipo Lietuvos žalujų veislės karvių vidutiniškai primelžiama po 5281 kg per metus 4,65 proc. riebumo pieno. Šiuolaikinės žalosios pieningesnės – duoda vidutiniškai po 5500 kg per metus, tačiau jų pienas mažiau riebus – 3,65 proc.

Senjo genotipo Lietuvos žalujų galvijais rūpinasi Lietuvos žalujų galvijų gerintojų asociacija. Siekiant išsaugoti Lietuvos žalujų veislės genofondą, nuo 2001 m. Joniškio rajono žemės ūkio bendrovėje buvo laikoma didelė šių galvijų banda. Taip pat jų banda yra saugoma Lietuvos sveikatos mokslų universiteto Gyvulininkystės institute.

— Lietuvos juodmargiai galvijai

Nuo senų laikų išlikę senojo olandiško tipo Lietuvos juodmargiai panašėja į pieninius-mėsinius galvijus. Senojo tipo Lietuvos juodmargiai galvijai buvo sukurti vietinius galvijus iš pradžių kryžminant su įvairių veislių, vėliau – su Olandijos juodmargiais, ostfryzais ir Švedijos juodmargiais galvijais, dar vėliau – tarpusavyje.

Pavieniai Olandijos juodmargių galvijai mūsų krašte atsirado dar XVI–XVII a. Šios senojo genotipo Lietuvos juodmargių veislės formavimasis truko keletą šimtmečių. Savarankiška veisle Lietuvos juodmargiai pripažinti 1951 m.

Šios veislės galvijai yra ilgaamžiai, stiprios konstitucijos, proporcingo, bet neretai per daug kompaktiško kūno sudėjimo, trumpų kojų, gilios ir plačios krūtinės, plačios keteros, nugaros, juosmens, ilgo ir plataus užpakalio bei gerai išsivysčiusių raumenų. Iš senojo genotipo Lietuvos juodmargių veislės karvės per metus vidutiniškai primelžiama apie 6154 kg 4,30 proc. riebumo ir 3,29 proc. baltymingumo pieno.

1993 m. įsteigta Lietuvos juodmargių galvijų gerintojų asociacija. Ieškamos veislės, iš kurių buvo sukurti Lietuvos juodmargiai, kuriami senojo genotipo buliukai genofondinių Lietuvos juodmargių populiacijai. Senojo genotipo Lietuvos juodmargiai labiau paplitę Žemaitijoje. Viena didžiausių bandų laikoma ir Dzūkijoje, Alytaus rajone.



Nuotrauka iš <https://gic.lsmuni.lt>



ARKLIAI

Ypač svarbi gyvulininkystės sritis – arklių auginimas ne tik susijęs su žemdirbyste, susisiekimu, bet ir turėjo įtakos krašto ir visos valstybės karinei galiai.

SENIAUSIOS LIETUVOS VEISLĖS

— Žemaitukų veislės arkliai

Žemaitukai – viena seniausių naminių arklių veislių Europoje, žinoma jau nuo VI–VII amžiaus, išvesta Lietuvos teritorijoje. Kadangi lietuviai

ilgą laiką turėjo vienintelę arklių veislę, todėl jos pavadinimas atsirado vėliau už pačią veislę ir yra kilęs nuo Žemaitijos vietovardžio. Daugybę kartų lietuvių ir žemaičių kariuomenė su žemaitukais apgynė savo ir kaimyninių tautų laisvę. Pirmą kartą rašytiniuose šaltiniuose žemaitukai paminėti XVI a. Veislė nepakitusi per pastaruosius 100 metų.

Žemaitukus pavyko išsaugoti kunigaikščių Oginskių iniciatyva. XIX a. jie populiarino žemaitukus ne tik tarp dvarininkų, bet ir tarp valstiečių, rengė parodas. 1881 m. įkūrė žemaitukų auginotojų draugiją.

Nuotrauka iš <https://gic.lsmuni.lt>

Žemaitukai yra universalūs ponijų (mažųjų arklių) klasės žirgai. Jų ūgis ties gogu – nuo 128 iki 142 cm, svoris – 360–420 kg. Žemaitukai išsiskiria ištverme, atsparumu ligoms. Jie nereiklūs pašarams, ilgaamžiai. Arkliai gražaus ir tvirto sudėjimo, ypač stiprių kojų, energingi, linksmi, patiklūs ir nesunkiai valdomi. Per daugelį amžių susiformavusios savybės itin gerai perduodamos palikuoniams. Eisena lengva, plaukianti, judesiai elegantiški, grakštūs, gera risčia ir šuolis.

Dažniausiai žemaitukai būna bėri be jokių baltų žymių arba su žilute, nedidele žvaigždute kaktose. Labai mėgstami juodi žemaitukai. Jų veislėje būna apie 20 proc. Nemažai tarp žemaitukų yra tamsiai sartų,



juodbėrų žirgų ir tik keletas – pelėki, bulani. Šios veislės arkliai ūgiu užauga per trejus metus, o visą jėgą įgauna šeštaisiais metais.

Žemaitukai davė pradžią stambiajam žemaituko tipui, Lietuvos sunkiųjų arklių ir trakėnų veislėms. 1997 m. įkurta Žemaitukų arklių augintojų asociacija, kuri tapo atsakinga už šių arklių veislininkystę, išsaugojimą ir populiarinimą. Jų veisliniai branduoliai auginami valstybės valdomame UAB „Lietuvos žirgynas“, Lietuvos sveikatos mokslų universiteto Gyvulininkystės institute ir privačiuose ūkiuose.

Žemaitukų panaudojimo sritys: šeimos ūkyje kaip universalus arklys, hipoterapijai, reabilitacijos centruose, vaikų jodimo klubuose, žirgų varžybose, turizmo bazėse, pramogai, ekologiniuose ūkiuose.

— Stambieji žemaitukai

Ši naminių arklių lietuviška veislė formavosi XIX a. pabaigoje, kryžminant senuosius žemaitukus su Orlovo ristūnais arba su Šiaurės švedų eržilais ir šių veislių mišrūnais. Vėliau, veisiant tarpusavyje, buvo išvestas stambesnis ir daug tvirtesnis Lietuvos darbinis ir važiuojamojo tipo arklys.

Tai universalūs šeimos naminiai arkliai. Jie gerai traukia žemės ūkio padargus ir vežimus ir jais galima jodinėti. Stambiajame žemaituke išliko senojo žemaituko gerosios savybės – ištvermingumas, ilgaamžiškumas, nereiklumas pašarams, gera sveikata, ramus būdas ir darbingumas. Tačiau stambieji žemaitukai yra mažiau manevringi, didesni ir sparčiau auga.

Kaip vietinė lietuviškų arklių veislė į kilmės knygas įrašomi nuo 1948 m., o pirmo-



Nuotrauka iš <https://gic.lsmuni.lt>

ji žemaičių veislės arklių (stambieji žemaitukai) valstybinė kilmės knyga išleista 1959 m. Nuo 1985 m. ši naminių arklių veislė buvo nustota vadinti „žemaičių veislės arkliais“ ir pradėta vadinti stambiaisiais žemaitukais. Bet daugelį žmonių ir net žemės ūkio specialistus klaidino tas pats senoji (žemaitukas) ir stambaus tipo žemaitukų pavadinimas, tad 1995 m. profesorius Juozas S. Šveistys siūlė stambiuosius žemaitukus pervadinti „aukštaičių arkliais“, tačiau oficialiai pavadinimas liko nepakeistas iki šių dienų. XX a. stambieji žemaitukai buvo viena iš labiausiai paplitusių arklių veislių Lietuvoje. Jungtinių Tautų maisto ir žemės ūkio organizacija stambiuosius žemaitukus yra pripažinusi nykstančiais. Jų išsaugojimu rūpinasi Lietuvos sunkiųjų arklių veislės augintojų asociacija, įsteigta 2000 m.

Stambieji žemaitukai labiau paplitę Rytų Lietuvoje. Šios veislės arkliai puikiai tinka pramogoms. Dėl savo savybių jie gali būti pritaikomi turizmo bazėse, šeimos ūkiuose.


— Lietuvos sunkieji arkliai

Duonpelniai – taip pagarbiai žmonės vadino Lietuvos sunkiuosius arklius, kurių veislė pradėta formuoti XIX a. pabaigoje. Mūsų žemės ūkiui jie buvo ypač svarbūs tarpukariu. Ir dabar kaime dažnai galime išvysti šiuos universalius arklius, kurių daugelis jau nėra grynaveisliai.

Lietuvos sunkiųjų arklių veislė pradėta kurti XIX a. pabaigoje. Veisliniu arklīninkystės darbu Lietuvoje pradėta rūpintis tik 1925 m. Tais metais įsteigta Ardėnų veislės arkliams auginti Lietuvoje draugija, kurios tikslas buvo veisti Lietuvoje gerą darbo arklį. 1925 m. iš Švedijos atgabenti ardėnai. Gauti mišrūnai buvo žymiai gyvybingesni, geriau vystėsi ir, svarbiausia, buvo labiau prisitaikę prie vietos sąlygų negu importuoti arkliai. Po karo pirmoji Lietuvos sunkiųjų (Lietuvos



Nuotrauka iš <https://gic.lsmuni.lt>



ardėnų) arklių kilmės knyga išleista 1948 m. Lietuvos sunkieji kaip atskira veislė, turinti 12 linijų, patvirtinta 1963 m.

Lietuvos sunkieji arkliai yra tvirto sudėjimo ir turi gerai išsivysčiusius raumenis, gali patraukti kelių tonų vežimą. Jie ištvermingi, judrūs, gražios risčios, gero būdo ir ilgaamžiai. Šie arkliai naudojami darbui, kinkymui. Dalyvauja ištvermės, gražaus važiavimo varžybose ir kt. Daugelis arklių yra sarti, kiti – bėri, pasitaiko ir derešų. Jie yra gilios krūtinės, plataus, ilgo liemens.

Dėl vertingų savo savybių buvo naudojami arklių veislėms gerinti kitose šalyse, eksportuojami. XX a. pabaigoje atsivėrus šalies sienoms Lietuvos sunkieji buvo masiškai parduodami į kitas Europos šalis mėšai. Vienu metu buvo likę tik 127 senosios veislės arkliai.

Lietuvos sunkiųjų arklių panaudojimo sritys: šeimos ūkyje kaip universalus arklys, miško darbams, mėšai, pienui, nacionaliniuose parkuose, muziejuose ir t.t. Pagrindiniai Lietuvos sunkiųjų arklių veisliniai branduoliai yra pas privačius augintojus bei Nemuno valstybiniame žirgyne.



KIAULĖS

Visą laiką kiaulininkystė Lietuvoje buvo antroji gyvulininkystės šaka, turinti senas ūkininkavimo tradicijas. Kiaules, lyginant su kitomis gyvulių rūšimis, auginti patogu dėl gana trumpo kiaulių auginimo laikotarpio, per kurį bandą galima greit atkurti arba didinti.

Iš rašytinių šaltinių žinoma, kad XVI–XIX a. Lietuvoje mėsos vartojimo poreikiams tenkinti daugiausia buvo auginamos kiaulės. Daug kiaulių buvo auginama ir dar senesniais laikais, ypač tuose regionuose, kuriuos dažnai puldinėjo priešai. Kiaules buvo lengviau slėpti, priešai jų negalėdavo išginti kaip kad arklių ar galvijų bandų. Iki Pirmojo pasaulinio karo kiaulės daugiausia buvo auginamos pačių ūkininkų reikmėms.

Dar XIX a. Lietuvoje buvo veisiamos vietinės stipraus kūno sudėjimo, gausiai apaugusios šeriais, trumpaausės kiaulės. Šiltuoju metų laiku jos buvo ganomos laukuose ir misdavo atsitiktiniu maistu. Papildomai kurį laiką buvo šeriamos tik prieš skerdziant. Tokias kiaules augindavo 2–3 metus.

SENIAUSIOS LIETUVOS VEISLĖS

— Lietuvos vietinės kiaulės

Susiformavo šalies etninėse žemėse, veikiamos natūralios atrankos ir kai kurių į Lietuvos dvarus įvežtų kiaulių genetikos. Jos išlaikiusios išskirtinį morfologinį bruožą – karoliukus po kaklu. Šios lašininio ir pusiau lašininio tipo kiaulės mūsų etninėse žemėse susiformavo iš trumpaausių ir ilgausių kiaulių.

Lietuvoje iki XIX a. buvo auginamos beveik tik vietinės kiaulės. O XX a. pabaigoje tik pavieniai šios veislės gyvuliai buvo išlikę šalies pietryčių regionuose, kur daugiausia auginama grikių.

Lietuvos vietinės kiaulės yra tvirto sudėjimo, vidutinio ilgio, ramios, vislios, nereiklios pašarams ir laikymo sąlygoms, nejautrios saulės spinduliams, todėl gali būti ganomos lauke. Jų ausys gali būti tiek stačios, tiek ir nulėpusios. Šios veislės gyvuliai yra įvairių spalvų: balti, rusvi, juodi, nors dažniausiai degli. Lietuvos vietinių kiaulių skerdenose yra 46–50 proc. mažiau liesos mėsos nei kitų veislių, tačiau jų raumenys geresnės kokybės negu didelio raumeningumo kiaulių veislių.

1993 m. pavyko ne tik aptikti, bet ir surinkti negiminingų paršelių, iš kurių buvo suformuota pilnos genealoginės struktūros banda ir Lietuvos gyvulininkystės institute atkurta vietinių kiaulių populiacija. Ją sudaro stabilus 150–200 kiaulių skaičius.



Nuotrauka iš <https://gic.lsmuni.lt>

Vietines kiaules rekomenduojama auginti ekologiniuose ūkiuose, kadangi jos geriausiai prisitaikysios prie vietos sąlygų, yra atsparesnės.

— Senojo genotipo Lietuvos baltosios kiaulės

Tai pagerintos vietinės kiaulės. Prie vietinių sąlygų gerai prisitaikysios Lietuvos baltosios kiaulės yra bekoninio tipo, be ypatingų išskirtinių morfologinių požymių.

Po Pirmojo pasaulinio karo prasidėjęs Lietuvos vietinių kiaulių gerinimas buvo Lietuvos baltųjų kiaulių veislės formavimosi pradžia. Nors veislė oficialiai pripažinta daug vėliau – 1967 m.

Lietuvos baltosios kiaulės vislios, neblogai penimos. Jų skerdenose gana gerai subalansuotas raumenų ir lašinių santykis. Raumeningumas siekia 48–54 proc.

Sumažėjus riebios kiaulienos paklausai, grynaveislės Lietuvos baltosios kiaulės ėmė sparčiai nykti. Beveik visą pastarąjį dešimtmetį Lietuvoje buvo auginama per 1000 senojo genotipo Lietuvos baltųjų kiaulių, kurių veislinis branduolys saugomas Lietuvos sveikatos mokslų universiteto Gyvulininkystės institute.



Nuotrauka iš <https://gic.lsmuni.lt>



AVYS

Avininkystė – svarbi gyvulininkystės šaka, teikianti vilną, kailį, mėsą, pieną, taukus. Lietuvoje avys auginamos nuo seniausių laikų. Istoriniuose šaltiniuose nurodoma, kad antrame tūkstantmetyje prieš Kristų Lietuvos teritorijoje gyventojai buvo prisijaukinę ne tik karvę su kiaule, bet ir avį.

Daugiau ir tikslesnių žinių apie laikomus gyvulius yra nuo XIII a., kai daugiausia buvo laikomos šiuurkščiavilnės avys ir tik kai kurie ūkiai veisė plonavilnes ir mėsines avis. Lietuvos didžiojo kunigaikščio Žygimanto Augusto valakų įstatyme minimos ir melžiamos avys.

XIX a. avys buvo laikomos vien ūkio reikalams. 1926 m. prie Žemės ūkio rūmų įsisteigus Avių augintojų draugijai buvo užfiksuotas rekordinis avių skaičius Lietuvoje – 1,5 mln.

Po Antrojo pasaulinio karo į Lietuvą atėjus sovietų valdžiai buvo sistemingai marinama daugelis žemės ūkio šakų, tarp jų ir avininkystė. 2001 m., kai laikomų avių skaičius vos tesiekė 12000, avininkystė Lietuvoje buvo beišnykstanti. Tačiau šį verslą pradėjus subsidijuoti valstybei ir mokėti avių augintojams išmokas už laikomas avis pagal specialiąją paramos schemą susidomėjimas avių auginimu pradėjo augti ir avininkystė pradėjo atsigausti.

SENIAUSIOS LIETUVOS VEISLĖS

Lietuvos vietinės šiuurkščiavilnės avys

Lietuvoje iki XVIII a. buvo veisiamos vėlai bręstančios, tačiau nereiklios šiuurkščiavilnės avys. Jos buvo kelių tipų. Suvalkijoje augino lenkiškąsias ilgaliesauodeges, kurių vilna – balta, o galva – dažniausiai be ragų. Vilniaus gubernijoje veisdavo Pomeranijos ir Šiaurės trumpauodeges avis, kurių vilna tamsi. Dauguma šios veislės avinų ir kai kurios avys – raguoti. Mišrinant skirtumai tarp avių tipų mažėjo.

Smulkaus sudėjimo Lietuvos šiuurkščiavilnės avys yra nereiklios laikymo sąlygoms ir atsparios ligoms. Jos nepasižymi dideliu produktyvumu, lėčiau bręsta. Šios veislės avių galva tamsios arba šviesios spalvos, neapaugusi vilna, ragus turi ir avinai, ir avelės. Kūnas apaugęs šiuurkščia baltos, pilkos, rusvos ar juodos spalvos vilna. Avių vilna yra pusiau šiuurkšti, kerpama 2 kartus per metus, prikerpama 2–3 kg. Ji gerai veliasi, todėl tinka veltinių, kilimų, skrybėlių ir kitų dirbinių gamybai.

Iki XX a. pradžios vietinės šiurkščiavilnės buvo auginamos asmeniniuose ūkiuose visoje Lietuvoje. Tačiau 1912 m. buvo pasiūlyta plėtoti mėsinę avininkystę, todėl senoji vietinių šiurkščiavilnių veislė atsidūrė ties išnykimo riba.



Nuotrauka iš <https://gic.lsmuni.lt>

Dabar ši vilninės-mėsinės produktyvumo krypties veislė įtraukta į

Pasaulio žemės ūkio gyvūnų katalogą. Pagrindinis jų genofondo saugotojas yra Lietuvos sveikatos mokslų universiteto Gyvulininkystės institutas. Šios veislės avis rekomenduojama auginti nacionaliniuose parkuose, kaimo turizmo sodybose ir kitose žmonių lankomose vietose.

— Lietuvos juodgalvės avys

Ištvermingos Lietuvos juodgalvės avys, išvestos XX a. viduryje, priskiriamos mėsinei-vilninei produktyvumo kryptčiai. Veislė patvirtinta 1961 m.

Šios veislės avys yra gerai prisitaikiusios prie vietos klimato. Lietuvos juodgalvių avių mėsa neriebi ir skani. Jų vilna, kurios prikerpama 3–4 kg, yra 25–34 mikronų storio ir gana tanki – 8–10 cm ilgio.

Gyvulių plaukas yra baltos ir gelsvos spalvos, pilvas – apaugęs vilna. Galva, kojos ir ausys apaugusios juodais dengiamaisiais plaukeliais, tačiau galva iki ausų linijos, o kojos – iki kelių ir kulno apaugusios balta vilna. Ką tik atvestų ėriukų galvos ir kojų plaukai būna juodi, kūnas apaugęs pilkai rusvais plaukais (šunplaukais), kurie iki nujunkymo iškrenta, o jų vietoje išauga veislei būdingi plaukai.

1994 m. buvo įkurta Lietuvos avių augintojų asociacija, kuri išduoda Lietuvos juodgalvių avių kilmės pažymėjimus. 2001 m. ši asociacija buvo pripažinta veislininkystės institucija. Didžiausia veislinė banda laikoma UAB „Šeduvos avininkystė“ Radviliškio rajone.



Nuotrauka iš <https://gic.lsmuni.lt>



PAUKŠČIAI

Paukštinkystė, kaip ir kitos Lietuvos gyvulininkystės šakos, turi galias tradicijas. Istoriniai dokumentai liudija, kad didžiojo kunigaikščio nuostatuose dvarų valdytojams minima duoklė vištomis ir kiaušiniai, „kurie paliekami mūsų virtuvėms“.

1557 m. didžiojo kunigaikščio Žygimanto Augusto nurodymu valstiečiai, be lažo ir kitų žemės ūkio produktų, nuo kiekvieno valako žemės privalėjo duoti žąsį arba 1,5 grašio, du gaidžius arba 16 pinigėlių, 20 kiaušinių arba 4 pinigėlius.

Lietuvoje buvo krepiamas dėmesys ir į veislininkystę. Žemės ūkio rūmai 1927 m. pradėjo registruoti veislinių paukščių augintojus ir skelbti juos spaudoje, kad ūkininkai žinotų, kur galima įsigyti veislinių paukščių prieauglio arba kiaušinių.

Nuo Antrojo pasaulinio karo pabaigos iki 1965 m. paukštinkystė Lietuvoje neturėjo aiškios krypties. Vėliau svarbiausias tikslas buvo sukurti intensyvią pramoninę paukštinkystę.

— Vištos

Tai labiausiai paplitę naminiai paukščiai. Dabar niekas neabejoja jų ūkine nauda, vištų kiaušiniai ir mėsa yra vieni plačiausiai vartojamų maisto produktų.

Praėjusio šimtmečio pradžioje Lietuvoje veislinių vištų retai pasitaikydavo. Lietuvoje vietinės vištų veislės niekada nebuvo, čia buvo laikomos iš įvairių kraštų atvežtos vištos, jos kryžminosi tarpusavyje ir tokiu būdu kūrėsi vietinės vištų populiacijos. Mėsinės vištos nebuvo dėslios, tačiau buvo vertinamos dėl to, kad yra nelepios, gerai lesa ir prastesnę maitą. Jos pačios pasiėškodavo maisto.



Vėliau Lietuvoje ėmė plisti veislinės vištos, daugiausia baltieji leghornai. Šių vištų dedami kiaušiniai balti, pailgi, sveria 60–70 g. Viščiukai auga ir bręsta greitai. Vištaitės pradeda dėti po 4,5–5 mėnesių. Kūno sudėjimu ir išvaizda visos dėslųjų veislių vištos skiriasi nuo mėsinių. Jos mažesnio svorio ir ūgio, judresnės, greičiau susiranda maisto, deda daugiau kiaušinių. Šios vištos dažniausiai baltos spalvos.

— Žąsys

Vištinės žąsys yra baltos spalvos, bet pasitaiko pilkų ir margų. Jos turi vidutinio dydžio galvą, mėlynas akis, neilgą oranžinį snapą. Kaklas gražiai išlenktas, nugara plati, kojos vidutinio ilgio, oranžinės spalvos. Vištinės žąsys gerai prisitaiko prie auginimo sąlygų, gerai penimos, gražios ir nepiktos. Jų išvaizda būdinga mėsai auginamų veislių tipui. Žąsų vidutinis svoris – 4,6 kg, žąsinų – 5,2 kg. Perėjimo metu žąsys padeda po 20–30 kiaušinių. Žąsiukai užauga per 5–6 mėnesius.



Nepriklausomoje Lietuvoje 1918–1940 m. daugiausia buvo auginamos vietinės žąsys. Po Antrojo pasaulio karo Lietuvoje nykstant žąsininkystei išnyko ir lietuviškos žąsų veislės. Jos buvo išsaugotos tik užsienio šalių žąsų veislių kolekcijoje. Parvežus kiaušinių pavyko atkurti vištinių žąsų pulką. Pagrindinis jų genofondo saugotojas yra Lietuvos sveikatos mokslų universiteto Gyvulininkystės institutas.



ŽUVININKYSTĖ IR ŽVEJYBA

Tai žuvų auginimas žuvų ūkiuose ir žuvų veisyklose bei žvejyba (laukinų žuvų gaudymas). Lietuvoje žuvininkystė ir žvejyba turi galias tradicijas – tai nuo seno vienas svarbiausių šalies verslų.

— Žuvininkystė

Žuvis buvo ne tik gaudomos upėse bei ežeruose, bet ir auginamos tvenkiniuose. Pirmųjų tvenkinių liekanos piliavietėse ir kitose vietovėse išlikusios iš XIV–XV a. XV–XVI a. Lietuvoje atsirado pirmieji tvenkiniai. Jų atsiradimui poveikį turėjo Lietuvos didikai – Radvilos, Tiškevičiai, Plateriai, Goštautai, Pacai, Oginskiai ir kt. Retas kuris neturėjo tvenkinio dvaro teritorijoje ir neaugino žuvų. 1876 m. Lietuvoje buvo pradėti projektuoti upėtakių veisimo ir auginimo ūkiai. Pirmoji žuvivaisos įmonė Lietuvoje buvo įsteigta apie 1870–1878 m. Verkiuose, prie Vilniaus. Iki šiol veikianti Trakų Vokės žuvivaisos įmonė buvo pastatyta 1880–1885 m. Joje buvo auginami introdukuoti vaivorykštiniai upėtakiai ir amerikinės palijos. Šio projekto įsteigėjas – grafas Tiškevičius.

Tvenkinių plotai plėtėsi XIX pabaigoje–XX a. pradžioje. Sparčiau tvenkinių žuvininkystė pradėta plėtoti nuo 1960 m. Sovietmečiu žuvininkystei buvo skiriamas didelis dėmesys. Žuvis ir iš jų pagaminti produktai buvo tiekiami į kitas SSRS respublikas ir užsienį ir tik maža dalis (apie 10–15 proc.) tekdamo Lietuvos gyventojams.

Iki Lietuvos nepriklausomybės atkūrimo visi didieji tvenkinių žuvininkystės ūkiai buvo valstybiniai (per



20 ūkių) arba visuomeniniai (kolūkių, draugijų). Dabar jie tapo privačiomis akcinėmis bendrovėmis, uždarosiomis akcinėmis bendrovėmis. Liko tik vienas valstybinis veislinės selekcinės karpininkystės ūkis Šilavote (Prienu r.). Jame vykdomas veislinis selekcinis darbas.

Prieš atgabenant karpius į Lietuvą pagrindinės tvenkinių žuvys buvo aukšiniai karosai. XVII–XVIII a. atvežtieji karpiai tapo pagrindinėmis tvenkinių žuvimis. Iki prekinio svorio pas mus jie užauga per tris vasaras. Prie karpių nedideliais kiekiais užauginama lydekų, peledžių, sidabrinių karosų, augalėdžių ir kitų žuvų. Iš šaltavandenių žuvų Lietuvoje auginami vaivorykštiniai upėtakiai. Jiems veisti tinkamų vandenių Lietuvoje yra nedaug. Upėtakių ūkiai – tik keli (Trakų Vokės, Aukštadvario, Žeimenos).

— Žvejyba

Lietuvoje daugmaž prieš 12 tūkst. metų pasirodę pirmieji gyventojai – šiaurinių elnių medžiotojai – nebuvo tikri žvejai. Tuo metu dar nebūta specializuotų žvejybos įrankių – tokių kaip tinklai ar meškerės. Žuvis buvo ne žvejojamos, o medžiojamos tais pačiais įrankiais kaip žvėrys – į žuvis sekliose vietose šaudyta iš lankų, jos smaigstytos ietimis, žeberklais.

Tikrosios žvejybos atsiradimo laiku laikomas vidurinis akmens amžius. Šiuo laikotarpiu Baltijos jūros regione žmonės pradėjo naudoti iš karnų pagamintus tinklus, kurių plūdės buvo pušinės, o svareliai – akmeniniai. Taip pat imta įrengti įvairias medienos užtvaras, pinti bučius žuvisms gaudyti. Buvo žvejojama ir nuo krantų, ir iš skobtinių luotų.

Viduriniojo akmens amžiaus laikotarpiu rytinės Baltijos jūros pakrantės gyventojai žvejojo bent 17 rūšių žuvis. Iš aptiktų kaulų ir žvynų buvo nustatyta, kad bene dažniausiais laimikiais tapdavo lydekos, ešeriai, karšiai, lynai.

Vėliau buvo išmokta geriau gaminti akmeninius ir titnaginius įrankius. Žvejai vis gausiau naudojo velkamuosius tinklus, jų arsenale atsirado plėšriosioms žuvisms gaudyti skirtos blizgės, pagamintos iš kaulų. Tyrimų metu randama daug lydekų, sterkių, šamų, laukinių karpių, karšių, ešerių likučių, o iš jūrinių žuvų dažniausiai aptinkama plekšnių, menkių. Pastebėta, kad Šventojoje gaudytos žuvys buvo gana didelės: nustatytas didžiausių lydekų ilgis siekė 142 cm, menkių – 45 cm, karšių – 38 cm, lynų – 34 cm, o šamų – net 205 cm.

Senoviška ir visoje Lietuvoje žinoma žvejyba žeberklais. Sudėtingesnius žeberklus nukaldavo kaimo kalviai, o paprastus pasigamindavo patys žvejai. Žeberklais žuvisms daugiausia buvo gaudomos pavasarį, neršto metu.

Žuvis, vėžius gaudydavo ir naktį. Vanduo buvo apšviečiamas smalėkais, anglmimis. Smalėkus žuvautojai degindavo prietaise, vadinamame gagančiumi.

Sugautos žuvis, iki naudojant ar vežant parduoti, būdavo laikomos vandenyje. Tam tikslui buvo daromi įvairių formų prietaisai: varžos, pailgos dėžės, sukaltos iš balanų, lentų.

Kai kurių rūšių žuvis, patekdavusios į mūsų protėvių tinklus ar ant meškerių kabliukų, šiandien jau yra išnykusios. Kadaisie Lietuvos upėse neretas laimikis buvo sturys, arba atlantinis eršketas, dabar įrašytas į Lietuvos raudonąją knygą. Šių žuvų nepagauta mūsų upėse jau kelis dešimtmečius. Sturys palankiomis sąlygomis gali užaugti net iki 5 m ilgio ir 400 kg svorio, tačiau dažniau užauga iki 2 m ilgio.

Viduramžiais buvo naudojamos žvejybos priemonės – užtvaros, bučiai. Taip pat žvejybai naudoti vadinamieji perkalai, kai upės vaga būdavo užtveriama medienos konstrukcijomis, o centre įrengiamas bučius. Kai kurių rūšių žuvis (pavyzdžiui, žiobriai) neršto metu mūsų šalyje buvo žvejojamos be jokių įrankių, plikomis rankomis iki pat XX a.

Žvejybos klausimai buvo aptarti Lietuvos statutuose (1529 ir 1588). 1589 m. buvo paskelbtos Kuršių marių ir į jas įtekančių upių žvejybos taisyklės. XIX a. buvo išleista taisyklių, kurios draudė Lietuvos vandenyse gaudyti žuvis žeberklais, jas nuodyti, nustatė maksimaliai leidžiamą sugauti žuvų kiekį.

1919–1940 m. žvejyba ir žuvų perdirbimu vertėsi pavieniai žvejai ir nedidelių įmonių savininkai. Žvejybos reikalus tvarkė Žemės ūkio ministerija. Žvejyba privačiuose ir valstybiniuose vandenyse buvo vykdoma remiantis 1934 m. žvejybos taisyklėmis, kurios apribojo tinklų akučių dydį, draudė gaudyti žuvis žeberklais, nuodyti ir šaudyti. Žvejybos priežiūrą vykdė girininkijos.

Iki Antrojo pasaulinio karo žvejyba vertėsi tik pavieniai žvejai, kurie daugiausia žvejojė Nemune, ypač jo žiotyse, Kuršių mariose ir Baltijos jūros priekrantėje. Atviroje Baltijos jūroje beveik nežvejota. Stambios jūrų žvejybos iš viso nebuvo. Žuvį gaudė pavieniai žvejai irklinėmis, burinėmis ir motorinėmis valtimis. Didžioji Kuršių mariose ir Baltijos pajūryje žvejų sugautų žuvų dalis buvo sūdoma amatininkiško pobūdžio įmonėse. Tuo metu veikė keturios stambesnės žuvų perdirbimo įmonės. Sugaunamų žuvų ir



pagamintos produkcijos šaliai neužteko, todėl buvo importuojama daug žuvų ir gatavos produkcijos (daugiau nei Lietuvos žvejai sugaudavo).

Antrojo pasaulinio karo metais žvejyba sunyko, amatininkiškos žuvų perdirbimo įmonės nustojo veikusios. Vidaus vandenyse žvejyba vyko be priežiūros, gyventojai, kariniai daliniai sava valia įvairiomis priemonėmis gaudė žuvis. Žuvys buvo parduodamos šviežios, daugiausia miestų gyventojams. Pokario laikotarpiu reikėjo iš naujo sukurti žvejybos bazę ir atkurti bei plėtoti žuvų perdirbimo pramonę.

Okupavus Lietuvą buvo panaikinta privati vandens telkinių nuosavybė. Pradėti kurti žvejų kolūkiai.

Po Lietuvos nepriklausomybės atkūrimo, pereinant iš centralizuotos komandinės į rinkos ekonomiką, susikūrė daug mažų žvejybos įmonių (bendrovių ir individualiųjų). Baltijos jūros Lietuvos priekrantėje daugiau buvo žvejojama iš valčių ir kitokių ne ilgesnių kaip 12 m. laivų. Žvejyba priekrantės vandenyse tapo svarbiu pajamų šaltiniu daliai žvejų.

— Poledinė baidomoji žvejyba

Poledinė baidomoji žvejyba, atrasta ir išplėta Pietryčių Baltijos įlankoje (Aistmarėse ir Kuršių mariose), yra išskirtinis ir unikalus pamaro gyventojų paveldas visoje Europoje. Tai taikus žvejybos būdas, kurio metu nedaroma didelė žala žuvų ištekliams: žvejojama nedideliais mažaakiais tinklaičiais, o žuvis į tinklus viliojamos garsų pagalba. Ši poledinė žvejyba senbivių buvo vadinama žuvų vilionėmis, „bumbanieke zvejyba“, „pasustes zvejjuoatume“. Dėl išgaunamų garsų ši žvejyba neretai vadinama muzikine, o pats žvejybos procesas „bumbinimu“. Be stintų, anksčiau tokiu būdu buvo masiškai gaudomi ir pūgžliai, liaudyje vadinti „pūkais“. Neveltui mušdami lentą žvejai pritardavo žodžiais: „stinta pūki, stinta pūki“.

Poledinė baidomoji (bumbinamoji) stintų žvejyba yra žinoma jau nuo Ordino laikų. Baidomosios žvejybos pirmtakais reikėtų laikyti žvejybą žuvį „nutrenkiant“ bei spurkinimą. Seniau Nemuno žemupyje žvejai aptiktą po ledu plūduriuojančią žuvį gaudydavo nutrenkimu, t.y. akmeniu ar kuoka smarkiai suduodavo viršum tos žuvis, po to iškalę eketę ją apkvaišusią išgriebdavo.

1510 m. šis metodas buvo uždraustas ir vadintas „laukine žvejyba“. Poledinė baidomoji žvejyba minima ir 1904 m., tų metų gruodžio 21 d. įsakymu ji uždrausta kaip labai žalingas žvejybos būdas.

Tai senas žvejybos būdas, istoriniuose šaltiniuose minimas jau XVI a. Susiformavęs XIX a. pabaigoje, šis žvejybos būdas po truputį keičiamas ir tobulinamas pasiekė mūsų laikus, išsaugojęs šimtmečiu matuojamas tradicijas.



MAISTO GAMYBA

Nors Lietuva nedidelė, bet skirtingose etnografinėse srityse gyven-tojai maitinasi skirtingai, gardžiuojasi ne tais pačiais valgiais.

— Aukštaitija

Ruginė duona – svarbiausias aukštaičių maistas, tiekta per pusryčius, pietus ir vakarienę. Nuo seno buvo kepama rauginta ruginė duona, o kiek vėliau pradėta kepti ir plikyta duona.

Šio krašto žmonės stebindavo miltiniais patiekalais, ypač virtiniais su mėsa, paukštiena, žuvimi, varške, skryliais, koldūnais, švilpikais, šaltanosiais. Tik aukštaičiai galėjo duoti virtiniams su mėlynėmis, vaivoras arba juodaisiais serbentais taikliai pašaipų pavadinimą – „šaltanosiai“. Tai apeiginis patiekalas, dažniausiai gamintas rudenį. Taip pat vaišinda-vo bajoriškoje virtuvėje populiariais žagarėliais.

Dažniausiai vartojama mėsa buvo kiauliena – šviežia, sūdyta ar rūkyta. Populiari ir aviena, jautiena, veršiena, elniena, briediena, šerniena, kiškiena ir paukštiena. Ypač mėgstamos buvo įvairiausios rūkytos dešros.

Aukštaičių moterys patiekdavo įvairiausias alaus sriubas, pienišką daržovių, pienišką miltinių leistinukų (zacirką), aukštaitišką vėžių sriubą.

Turi aukštaičiai ir karališką žuvį seliavą, kuri rūkoma ir nokinama kanapių aliejuje su peletrūnais, su obuoliais keptą žąsį arba aukštaitiškai grietinėje troškintą gaidį, lydekos vyniotinį su raugintais agurkais bei riešutais įdarytą karpį.



Aukštaičiai gali didžiuotis įsnauja (prieskoniuota ir rūkyta kiaulės taukine, kuria gardinamos sriubos, troškiniai, košės) – tokio gaminio niekur pasaulyje nėra. Tikra aukštaitiška stalo puošmena – vištienos pyragas, dar vadinamas karvojumi.

Bulvės laikomos antrąja duona ir valgomos ištisus metus. Populiariausi bulvių patiekalai – cepelinai, vėdarai ir bulviniai blynai.

Aukštaitijoje labiausiai buvo paplitęs lietuviškas baltas sūris, šviežias ar džiovintas, rūgštus, saldus ar paskanintas krynais.

Nuo seniausių laikų Biržų miestas ir jo apylinkės garsėjo ir iki šiol garsėja savo alaus gaminimo tradicijomis. Anykščiuose gaminamas vynas iš lietuviškų uogų bei vaisių.



— Žemaitija

Žemaičiai dar ilgai duoną kepė atskiruose tam skirtuose nameliuose. Duonos kokybė priklausė ne tiek nuo šeiminkės kepimo įgūdžių, žaliavų ar krosnies, kiek nuo kepimo ritualų, kurie prasidėdavo nuo pirmos pasiruošimo minutės. Raugą žemaitės dažniausiai apkasdavo ruginiais miltais. Vietoje raugo naudodavo ir seno kepimo duonos riekę, kuri būdavo kišama į pravėsusį maišymą. Būtinai žemaitiškos duonos komponentai – krynai ir druska. Kartais į ruginę duonos tešlą įdėdavo sėmenų, cukraus.

Žemaičiai, pritrūkę rugių, pasikepdavo ir avižinės duonos. Sakoma, kad ta duona, padėta ant stalo, atrodydavo gražiai, bet tik pradėjus pjauti tuoj suirdavo.

Košės valgydavo visoje Lietuvoje, tačiau žemaičiai ilgiausiai Lietuvoje išlaidė atvirą ugniakurą, kuriame labai patogu virti putas ir įvairiausias košes. Ry tą žemaičiai dažniausiai pradėdavo koše. Apie Skuodą norėdami pasiteirauti, ar jau po pusryčių, klausdavo: „Ar jau po košės?“ Niekur daugiau Lietuvoje neaptiksime tiek košės pavadinimų: marškonė, pusmarškonė, šilkinė, pusšilkinė, pusiauėdinė, kruštinė ir kt.

Kastinys – tai unikalus, visame pasaulyje analogų neturintis šviežiai aštraus skonio grietinės plakinys. Sakoma, kad skaniausias kastinys išsukamas obelinio šaukštu. Jam pagardinti žemaičiai dažniausiai naudodavo kmynus. Kartais įdėdavo ir česnako, mėtų, aguonų grūdelių, svogūnų laiškų, pridėdavo spalvos, išgaunamos iš burokėlių, morkų sulčių ar kiaušinio trynio.



Iš sriubų žemaičiai labiausiai mėgdavo rūgščią bulvieneį, virtą be mėsos, parūgštintą pasukomis, kartais actu ir paskanintą grietine ar grietinėle. Prie sriubų derėdavo bulvės ar duona, mėsa ar silkė ir rūgštus pienas. Silkės buvo valgomos žalios ar keptos taukuose. Dar minėtinos burokynė, kopūstynė kartu su bulvėmis ir užbaltinta kleckienė. Prie-

das – parūgštintos pasukos, taukai, spirgučiai ar grietinė.

Žemaitijoje saldžius sūrius valgydavo šviežius arba šiek tiek apdžiovinčius – ilgesniam laikymui jie netikdavo. Žemaičiai mėgdavo juos džiovinti kieme ant tvoros žiogrių ar virtuvėje ant specialių lentynėlių. Dar pakabinavo pintinę su sūriu kamine.

Buvo verdamas avių kisielius – žiūrė, valgomas su pabarstyta cukrumi, su duona ar su bulvėmis, su aguonų, kanapių ar pasaldintu karvės pienu.

Populiarus gėrimas Žemaitijoje – gira. Priskaičiuojama net 100 geros receptų. Ji daryta ne tik iš javų salyklo, duonos, burokų, bet

ir iš pieno, medaus, vaisių, uogų, žiedlapių, pumpurų, pyragų, sėklų ir kt. Žemaičiai girą virė net iš kadagio uogų.

XVI a. salyklinį alų darydavo iš vandens, javų ir apynių medžio žievių induose. Iki XX a. vidurio gamino duoninį alų. Dar Žemaitijoje buvo daromas alus iš pašarinių runkelių.



Suvalkija

Derlingose Suvalkijos žemėse gyvenę valstiečiai dažniau nei kitų regionų gyventojai valgydavo mėsą. Tradicinis šio krašto patiekalas – barščiai su



skilandžiu, kuriam pagaminti suvalkiečiai imdavo tik kumpinę mėsą ir kietuosius lašinius. Iš kiaulės pūslės yra gaminami darata ir kindziulis – jiedu yra ovalo formos, rauginami šaltų dūmų apgaubtyje.

Mėsa suvalkiečių racione būdavo šventadieninis produktas, kitų dienų mityboje dažniausiai vyravo skirtingo malimo rugių, miežių, avižų kuopos, iš kurių virdavo košes.

Tradiciškai ant suvalkiečių stalo garuodavo įvairios sriubos, kurias virdavo net tris kartus per dieną. Sriubos buvo verdamos iš

daržovių bei lauko žolių su skirtingais prieskoniais. Dažnai virdavo barščius – daugiausia iš raugintų burokėlių ir jų rasalo (sulčių). Riebi sriuba su mėsa dažnai būdavo verdama pusryčiams, pietums būdavo skirta „prėska“ sriuba, skirta blynų ar košės „užsrėbimui“, o dar viena sriuba – vakarienei. Žiemą šeiminkės dažniausiai virdavo raugintų kopūstų sriubą, kai kada dar pagardintą rūkytais kiaulienos šonkauliukais.

Po baudžiovos žmonės pamažu prisigyveno ir atsirado galimybė įvairiau bei sočiau valgyti. Iš dvarininkų perimta mada per pusryčius gerti arbatą, kavą su duona ir sviestu ar kiaušiniene vietoje sriubos ar košės.



Suvalkijoje tarp populiariausių patiekalų pirmavo ant džiovinto kopūstlapio kepti bulviniai blynai „bandos“. Nesudėtingą patiekalą šeimininkės kepėdavo krosnyje.

Suvalkijoje populiarūs buvo ir pieno produktai. Gerdavo ne tik šviežią pieną, bet ir sūrius slėgdavo ar varškę gamindavo iš rauginto pieno. Suvalkijai būdingi paprasti, rūgštūs, saldūs ir saldiniai sūriai.



Šakočiai Lietuvoje dažniau pradėti kepti XX a. pr. Manoma, kad šis pyragas atkeliavo iš Vokietijos ir išpopuliarėjo per Suvalkiją, tik Užnemunėje šakotis vadintas raguotiniu, raguotuoju pyragu.

Labiausiai nuo kitų metų laikų skiriasi vasaros valgiai. Pradėjus derėti pirmosioms uogoms, jas ne tik valgydavo žalias, bet ir iš jų virėdavo saldžias sriubas su miltiniais klekučiais (tešlos gabalėliais). Kiti valgydavo uogas, užpiltas pienu, į kurį dar pridėta duonos gabalėlių. Vasarą suvalkiečiai dažnai valgydavo ir šaltibarščius su bulvėmis. Suvalkiečiai šaltibarščius darydavo kiek kitaip nei kituose regionuose. Į sutarkuotus burokėlius bei jų raugą įpildavo vandens, įpjaustydavo agurkų bei įdėdavo paskrudintų ugnyje silkės gabaliukų.

Tradicinis suvalkietiškas gėrimas – naminis juodųjų serbentų vynas.

— Džūkija

Ant kiekvieno džūkų vaišių stalo būdavo didžiulis grybų patiekalų asortimentas: rauginti kelmučiai su grietine ir svogūnėliu, sūdyti grūzdai, svieste keptos rudmėsės, grybų sūris, grietinėje troškintos voveraitės ir visaip kaip troškinti, kepti, marinuoti,



rauginti, virti, troškinti kiti grybai. Jais įdaromi pyragėliai, virtinukai.

Dzūkų krašte bene populiariausi javai – gričiai. Iš jų buvo kepamas gardus pyragas, vadinamas babka. Tai apeiginis kepinys, dažniausiai kepamas per Velykas.

Raugintą duoną kepdavo maždaug kas savaitę, o plikytą dar rečiau. Prasčiau gyvenusieji taupydavo ruginius miltus ir į maišymą dėdavo virtų gerai sugrūstų bulvių ar grikių, avižinių miltų, sėmenų pelų, grikių lukštų, morkų, žirnių. Kartais duona būdavo kepama su elniena, kerpenomis ar rūgštyinėmis. Ypač daug bandų, ragaišių, papločių, pyragų, pyragėlių, tešlainių kepama su bruknių, erškėtuogių, gervuogių, ievų, mėlynių, putinų, raugerškių, spanguolių, šermukšnių, vaivorų įdarais.



Nuo seno Dzūkijoje valgomi blynai ant kopūstų lapų, įvairios košės su spirgučiais ar be jų, pieniška sriuba, virta ir troškinta kiaulienos taukinė su kopūstais ir krosnyje keptomis bulvėmis su lupenomis. Patiekalams gardinti naudotas peletrūnas prie varškės, gelteklė skaninant sriubas. Mais-tui buvo naudojamos nasturtų sėklos, medetkos, bijūnai.

Dzūkai išsiskiria ypatingo skonio dzūkiška vytinta dešra, kuri vienintelė Europoje gaminama pagal kelis tūkstančius metų nepakitusią receptūrą, prieskoniuota vytinta stirnienos išpjova, rūkyta šernienos dešra, tetervino slėgtainiu.

Dzūkai sūrių įvairove nepasižymėjo. XX a. pirmojoje pusėje dažniausiai valgomas buvo rūgštus sūris. Priedų į sūrius dėdavo retai, nebent kmy-nų. Užnemunės dzūkės pirmosios pradėjo spausti ir sūrį su kiaušiniais bei sviestu.

Gėrimai – saldė (į virtą vandenį įpilta ruginių miltų ir cukraus), kisieliai iš uogų ir avižų, džiovintų vaisių, įvairiausios žolelių arbatos, midus, kava iš gilių, morkų. Dzūkai – nepralenkiami naminės degtinės gamintojai.

Mažoji Lietuva

Mažojoje Lietuvoje duonos kepimo papročiai buvo panašūs į žemaičių. Šio krašto šeiminkės kepdavo ruginę, minkštą, saldžiarūgštę, plikytą duoną. Velykoms ant klevo lapo ar džiovinto kopūstlapio kepdavo nedidelius kepalukus su pagardais: džiovintomis uogomis, obuoliais, lašiniukais su raumenuku... Tai – zuikio duona. Kepė ir mažai raugintą kvietinę duoną, kurią vadino ragaišine.



Lietuvinkai manė, kad aviena – pati geriausia mėsa. Iki karo avienos ir ėrienos valgiai buvo labai paplitę, bet įdomiausias iš jų yra avienė – avienos sriuba, verdama išskirtinai Užgavėnėms.

Nuo seniausių laikų lietuvininkų krašte labai populiaru kiauliena. Delikatesas – mažų paršelių mėsa. Šio krašto gyventojos gamindavo ir skilandį, virdavo skanias kraujo sriubas su vaisiais, bet puikiausias jų skerstuvių patiekalas – kraujinės dešros.

Žuvis kasdieną imta kepti keptuvėse tik po Pirmojo pasaulinio karo. Kuršių marių kaimų žvejai žuvieneį virdavo rečiau, tačiau mėgdavo žuvį troškinti duonkepėje krosnyje su bulvėmis, užsigerti rūgpieniu. Pamaro gyventojų mėgstamos buvo troškintos stintos. Vėgėles virdavo piene. Ilgesniam išlaikymui žuvį sūdydavo, džiovindavo ir rūkydavo.

Mažoji Lietuva nuo seno garsėjo pieno gaminiais, čia sukamas kastinys. Pieną, varškę, sūrį, sviestą pamaro gyventojai gamindavo panašiai kaip Žemaitijoje.



Iki karo Mažosios Lietuvos kraštas garsėjo kepyklėlėse, cukrainėse, kavinėse gaminamais įvairiausiai kepiniais ir saldėisiais: aguonų vyniotiniu, Gandralizdžio pyragu.

Mažosios Lietuvos gyventojai mėgdavo vaisių vyną iš obuolių arba serbentų. Visoje Mažajoje Lietuvoje buvo populiarus ir likeris krupnikas, tik jis čia vadintas meškiniu.

Pagrindinis gėrimas buvo alus. Alų virdavo net pusryčiams. Naminis alus tapdavo dar gardesnis, jei į jį įpildavo pieno ir pavirindavo. O kad šis būtų dar ir tirštesnis, pridėdavo miltų.





Amatai

AMATAI

Amatai – tradicinės profesijos, kurių atstovai vadinami amatininkais, o dirbiniai paprastai gaminami rankiniais įrankiais. Amatų paslaptys buvo perduodamos iš kartos į kartą (tėvo sūnui ar meistro mokinui).

— Audimas

Audimas Lietuvoje turi senas tradicijas. Audimas – ypač senas amatas, menantis net II–III a. Jaunos merginos į stakles sėsdavo besirūpindamos savo kraičiu, vyresnio amžiaus moterims rūpėjo, kad šeimos nariai būtų apsirengę, o namus puoštų gražiausi kilimai, staltiesės bei lovatiesės.

Audimas – labiausiai išstobulintas amatas. Iš pradžių austa vertikaliomis, nuo XIII a. – horizontaliosiomis staklėmis. XIX a.–XX a. viduryje austa pusės rėmo ar pilno rėmo mechaninėmis audimo staklėmis.

Lietuvoje nuo seno austi balti ir spalvoti audiniai. Audinio savybes, išvaizdą ir raštą (naudojant ir skirtingų spalvų siūlus) lemia siūlų supynimo tvarka. Lietuvių liaudies audinių raštams būdinga aiški, santūri kompozicija. Audiniai išmarginti geometriniais raštais, ritmiškai kartodamiesi jie sudaro raiškų grafinį piešinį. Vėliau atsirado stilizuotų augalijos ir gyvūnijos motyvų.

Lietuvių meistrų audiniuose iki šių dienų vyrauja geometriniai motyvai (saulutės, žvaigždutės) bei senoviniai spalvų derinimo būdai. Lietuviško audimo tradicijas tęsiančios audėjos audžia audinius tautiniams kostiumams ir interjerui bei juostas, kurias populiariau dovanoti arba įsigyti kaip suvenyrą.



Keramika

Pirmoji keramika Lietuvoje naudota prieš maždaug 7 tūkst. metų. Senoji keramika įdomi savo kuklumu, funkcionalumu, formos ir dekoro harmonija.

Keramikos istorijoje gana svarbi sritis – puodininkystė. Archeologiniai tyrimai rodo, kad jau XIII a. galima kalbėti apie puodininkystę, kaip vieną seniausių amatų Lietuvoje. Jau nuo IV tūkstantmečio pr. m. e. buvo paplitę rankomis lipdyti, mažai degti puodai. Nuo X a. pradėtas naudoti žiedžiamasis ratas. Puodininkystės centrai susikūrė tose vietovėse, kur buvo tinkamo molio. Labiausiai ji išsivysčiusi buvo Žemaitijoje.

Lietuvoje iš keramikos dirbinių daugiausiai buvo paplitę indai maistui ruošti, vartoti ir laikyti bei žaislai.



Indai maistui ruošti – virimo puodai, keptuvės (žaskepės) ir aguonmalės. Visi šie indai mažiausiai puošti. Tik kai kurie dekoruoti įbrėžtomis ar įspaustomis linijomis ir vingučiais. Prie indų maistui laikyti priskiriamos puodynės, palivonėliai, dviausiai, ašiniai buteliai. Šių indų puošyboje jau atsiranda spalvota glazūra, tačiau ornamentika negausi.

Gausiausiai buvo puošti indai maistui paduoti ir dirbiniai interjerui. Ašočiai, dubenys, puodukai, sviestinės, druskinės skirti ant stalo prie svečio paduoti. Interjero gaminiai – vazonai, vazelės gėlėms, žvakidės – turėjo namams suteikti jaukumo. Todėl šie dirbiniai puošti labiau ir jų forma įdomesnė. Jų puošyboje populiarūs geometriniai ir augaliniai motyvai.

Svarbi vieta buvo skiriama moliniams žaislams. Jie itin paplitę kaimuose. Lipdyti žirgeliai, raiteliai, antytės, avinukai, rečiau lėlės, gaidžiukai, pempės, ožiai. Žirgeliai ir raiteliai buvo lipdomi berniukams, o antytės – mergaitėms.

Dauguma molinių žaisliukų kartu buvo ir švilpukai. Švilpukų puošyboje buvo pamėgtos sodrios, ryškios spalvos. Buvo svarbu ne tik išorinis švilpuko grožis, bet ir iš jo sklindantis garsas. Abiejuose švilpukų šonuose buvo išduriamos dvi ar keturios skylutės.

Literatūra

LITERATŪRA

- 1 Adomaitis, J.** (2015). *Šėmosios, baltnugarės, juodmargės ir žaliosios. Ūkininko patarėjas*. [žiūrėta 2018-02-01]. Prieiga per internetą <http://ukininkopatarejas.lt/semosios-baltnugares-juodmarges-ir-zaliosios/>
- 2 Asociacija LATGA.** [žiūrėta 2018-01-29]. Prieiga per internetą: <http://www.latga.lt/>
- 3 Audiovizualinių kūrinių autorių teisių asociacija (AVAKA).** [žiūrėta 2018-01-29]. Prieiga per internetą <http://www.avaka.lt/>
- 4 Aukštaitijos nacionalinis parkas. Tradiciniai verslai ir amatai.** [žiūrėta 2018-02-02]. Prieiga per internetą http://restore.anp.lt/index.php?option=com_content&task=view&id=14&Itemid=12
- 5 Bogužas, V. Arvasas, J. ir Šniauka, P.** (2013). *Žemdirbystė: vadovėlis*. Kaunas: Aleksandro Stulginskio universitetas.
- 6 Dyglys, J.** *Žuvų auginimas tvenkiniuose ir aptvaruose: vadovėlis*. [žiūrėta 2018-02-02]. Prieiga per internetą http://szum.kregzde.lt/pdf/moduliai/8/vadovelis_tvenkiniuose.pdf
- 7 Įmonės steigimo etapai.** [žiūrėta 2018-01-29]. Prieiga per internetą <http://www.imonessteigimas.net>
- 8 Elektroniniai valdžios vartai. Neterminuotos, sezoninės ar vienkartinės licencijos verstis mažmenine prekyba alkoholiniais gėrimais.** [žiūrėta 2018-01-29]. Prieiga per internetą <https://www.epaslaugos.lt/portal/providers/42523?searchId=156750cf-3b09-45f5-86cc-bdba78231f8e>
- 9 Kšivickienė, D.** (2011). *Ūkininko produkcijos rinkodara (I). Mano ūkis*. [žiūrėta 2018-01-30]. Prieiga per internetą <http://www.manoukis.lt/mano-ukis-zurnalas/verslas/2450-ukininko-produkcijos-rinkodara-i>
- 10 Lietuvos avių augintojų asociacija.** [žiūrėta 2018-02-01]. Prieiga per internetą www.aviuaugintojai.lt
- 11 Lietuvos gretutinių teisių asociacija (AGATA).** [žiūrėta 2018-01-29]. Prieiga per internetą <http://www.agata.lt/>
- 12 Lietuvos kiaulių augintojų asociacija.** [žiūrėta 2018-02-02]. Prieiga per internetą: <https://www.kiaules.lt/>
- 13 Lietuvos Respublikos Seimas.** (2000). Lietuvos Respublikos akcinių bendrovių įstatymas (2000, m. liepos 13 d. Nr. VIII-1835). [žiūrėta 2018-01-29]. Prieiga per internetą <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.E22116F1B0E0/pBIIJpJkec>

- 14 Lietuvos Respublikos Seimas. (1993). *Lietuvos Respublikos kooperatinių bendrovių (kooperatyvų) įstatymas* (1993 m. birželio 1 d. Nr. I-164). [žiūrėta 2018-01-29]. Prieiga per internetą <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.94DB985EB965/UjFhJQcFzJ>
- 15 Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministerija (1998). *Dėl Darboviečių įrengimo bendrųjų nuostatų patvirtinimo* (1998 m. gegužės 5 d. Nr. 85/233). [žiūrėta 2018-01-30]. Prieiga per internetą <https://e-seimas.lrs.lt/portal/legalAct/lt/TAD/TAIS.55826/BGApjycDVW?jfwid=-fa58i9glx>
- 16 Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerija (1999). *Dėl Saugos ir sveikatos apsaugos ženklų naudojimo darbovietėse nuostatų* (1999 m. lapkričio 24 d. Nr. 95). [žiūrėta 2018-01-30]. Prieiga per internetą <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.02EABB5CF5CB/nKHmRgyZph>
- 17 Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerija (2003). *Dėl sveikatos priežiūros ir farmacijos specialistų kompetencijos teikiant pirmąją medicinos pagalbą, pirmosios medicinos pagalbos vaistinėlių ir pirmosios pagalbos rinkinių* (2003 m. liepos 11 d. Nr. V-450). [žiūrėta 2018-01-30]. Prieiga per internetą <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.9BB254501DB8/GBJZcNmmeW>
- 18 Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerija (2005). *Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“* (2005 m. rugsėjo 1 d. Nr. V-675). [žiūrėta 2018-01-29]. Prieiga per internetą <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.68AF35CB36BB/wpVsbwneEC>
- 19 Lietuvos Respublikos ūkio ministerija (2000). *Dėl Išorinės reklamos įrengimo tipinių taisyklių patvirtinimo* (2000 m. gruodžio 1 d. Nr. 405). [žiūrėta 2018-01-30]. Prieiga per internetą <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.D7E255FBC3C6>
- 20 Lietuvos Respublikos ūkio ministerija. *Pavyzdiniai steigimo dokumentai*. [žiūrėta 2018-01-29]. Prieiga per internetą <https://ukmin.lrv.lt/lt/veiklosritys/verslo-aplinka/imoniui-teise/pavyzdiniai-steigimo-dokumentai>
- 21 Lietuvos Respublikos Vyriausybė (2001). *Dėl Mažmeninės prekybos taisyklių patvirtinimo* (2001 m. birželio 11 d. Nr. 697). [žiūrėta 2018-01-29]. Prieiga per internetą <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.5810831B52F5/klmZygNYap>

- 22 Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija. *Nacionaliniai kokybės reikalavimai*. [žiūrėta 2018-01-29]. Prieiga per internetą <http://zum.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/maisto-sauga-ir-kokybe/nacionaliniai-kokybes-reikalavimai>
- 23 Lietuvos ūkinių gyvūnų genetinių išteklių apsaugos koordinavimo centras. *Saugomi gyvūnai*. [žiūrėta 2018-02-02]. Prieiga per internetą <http://gic.lsmuni.lt/lt#centras>
- 24 **Marcinkevičienė, N.** (2012). *Kuo pavaišintų lietuviai?* Pasaulio lietuvis. [žiūrėta 2018-02-02]. Prieiga per internetą http://www.plbe.org/plietuvis/pdf/visi/2012/PL_2012_vasaris.pdf
- 25 Mūsų protėviai traukdavo ir itin didelės žuvis (2017). Iš Savaitė. [žiūrėta 2018-02-02]. Prieiga per internetą <http://www.savaite.lt/ar-zinai-kad/idomioji-istorija/2093-musu-protėviai-traukdavo-itin-dideles-zuvis.html>
- 26 Nacionaliniai genetiniai ištekliai (2010). Iš Mano ūkis. [žiūrėta 2018-02-02]. Prieiga per internetą <http://www.manoukis.lt/mano-ukis-zurnalas/gyvulininkyste/1856-nacionaliniai-genetiniai-istekliai>
- 27 **Pajuodis, A.** (2005). *Prekybos marketingas*. Kaunas: Eugrimas.
- 28 Priešgaisrinės apsaugos ir gelbėjimo departamentas prie Vidaus reikalų ministerijos (2011). *Dėl Gaisrinės saugos reikalavimų nedideliems prekybos, maitinimo ir paslaugų paskirties statiniams (patalpoms) klausimyno patvirtinimo* (2011 m. lapkričio 23 d. Nr. 1-327). [žiūrėta 2018-01-25]. Prieiga per internetą <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.09FABB480386>
- 29 Priešgaisrinės apsaugos ir gelbėjimo departamentas prie Vidaus reikalų ministerijos (2005). *Dėl Gaisrinės saugos ženklų naudojimo įmonėse, įstaigose ir organizacijose nuostatų patvirtinimo* (2005 m. gruodžio 23 d. Nr. 1-404). [žiūrėta 2018-01-25]. Prieiga per internetą <https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.9E61CF1843E2/wEAzQveJdi>
- 30 Priešgaisrinės apsaugos ir gelbėjimo departamentą prie Vidaus reikalų ministerijos. *Prašymai*. [žiūrėta 2018-01-28]. Prieiga per internetą www.vpgt.lt/go.php/Prasymai338
- 31 **Stočkūnienė, R. ir Rakauskienė, R.** (2014). *Keramikos technologijos ir jų pritaikymo galimybės technologijų pamokose*. Metodinė medžiaga. [žiūrėta 2018-01-30]. Prieiga per internetą <http://partneryste.yolasite.com/resources/Keramikos%20technologijos%20ir%20j%C5%B3%20pritaikymo%20galimyb%C4%97s.pdf>
- 32 **Tuinyla, V.** (sud.) (1990). *Lietuvos pomologija*. T. 1. Vilnius: Mokslas.

- 33 Tuinyla, V. ir Lukoševičius, A.** (sud.) (1996). *Lietuvos pomologija*. T. 2. Vilnius: Mokslo ir enciklopedijų leidykla.
- 34 Vaičienė, K.** *Poledinė baidomoji (bumbinamoji) stintų žvejyba*. Neringa FM. [žiūrėta 2018-01-30]. Prieiga per internetą http://lithuanianfishing.com/?page_id=486
- 35** Valstybės įmonė Žemės ūkio informacijos ir kaimo verslo centras. *Kooperatinės bendrovės (kooperatyvo) pripažinimo žemės ūkio kooperatine bendrove (kooperatyvu) pažymėjimo išdavimo tvarka*. [žiūrėta 2018-01-30]. Prieiga per internetą <https://www.vic.lt/?mid=226>
- 36** Valstybinė augalininkystės tarnyba prie Žemės ūkio ministerijos (2018). *Augalų veislės*. [žiūrėta 2018-01-31]. Prieiga per internetą: <http://www.vatzum.lt/lt/veikla/veiklos-sritys/augalu-veisles/>
- 37** Valstybinė įmonė Registrų centras. *E. gidas: juridinio asmens steigimas*. [žiūrėta 2018-01-29]. Prieiga per internetą <http://www.registrucentras.lt/jar/atmintines/e-gidas.php>
- 38** Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba. [žiūrėta 2018-01-29]. Prieiga per internetą www.vmvt.lt
- 39** Valstybinė mokesčių inspekcija. [žiūrėta 2018-01-29]. Prieiga per internetą www.vmi.lt
- 40** Valstybinio socialinio draudimo fondo valdyba prie Socialinės apsaugos ir darbo ministerijos. [žiūrėta 2018-01-28]. Prieiga per internetą www.sodra.lt
- 41** Valstybinis turizmo departamentas prie Ūkio ministerijos. *Registruoti neklasifikuojami apgyvendinimo paslaugų teikėjai (kaimo turizmas, nakvynės ir pusryčių paslauga, nakvynės namų paslauga, poilsio namai, turistinė stovykla)*. [žiūrėta 2018-01-28]. Prieiga per internetą <https://www.epaslaugos.lt/portal/service/42500/15620?searchId=1a6a60c2-3217-4ec2-97c0-0e4b95018118>
- 42** Versli Lietuva. [žiūrėta 2018-01-29]. Prieiga per internetą www.verslilietuva.lt
- 43** Versli Lietuva. *Leidimai* [žiūrėta 2018-01-29]. Prieiga per internetą <http://leidimai.verslilietuva.lt/>
- 44** Visuomeninio maitinimo terminologijos enciklopedija. [žiūrėta 2018-01-30]. Prieiga per internetą <https://maistologija.wordpress.com/2010/08/08/zemaiciu-virtuve/>
- 45 Vitkūnas, M.** (2006). *Gyvulininkystė pietryčių Lietuvoje XIII-XIV a.* Iš *Gyvulininkystė. Mokslo darbai*, t. 47 (p. 3–22). Kaunas: Lietuvos veterinarijos akademijos Gyvulininkystės institutas.

atostogoskaime.lt

Lietuvos kaimo turizmo asociacija

Donelaičio g. 2-202, LT-44213 Kaunas, Lietuva
administracija@atostogoskaime.lt

FB: Atostogoskaime

www.atostogoskaime.lt



Interreg

Latvija-Lietuva

Europos regioninés plétros fondas



EUROPOS SAJUNGA



LIEUVOS
KAIMO TURIZMO
ASOCIACIJA

*Daveldas
agroturizme.
Produkta
kūrimas*