

ECHO))

MLEKPOLU



Dwumiesięcznik SM MLEKPOL

ISSN 1730-2641 numer 3/2017

Są powody do dumy
rozmowa z Marcinem
Piwowarczykiem,
dyrektorem ZPM Mrągowo
SM MLEKPOL

str. 8

Nie jestem byle kim
nie jem byle czego

str. 7

**20
lat!**

**20 lat Maślanki
Mrągowskiej**
str. 14



Od redakcji

Drodzy Czytelnicy,

ostatni czas był dla naszej spółdzielni wyjątkowy. Wiele się działo! Relacje ze wszystkich wydarzeń znajdziecie Państwo na kartach tego numeru Echa. A zaczęliśmy od uhonorowania kolejnych milionerów wśród naszych producentów mleka. Dzięki wszystkim swoim dostawcom SM MLEKPOL może z optymizmem patrzeć w przyszłość. W tym roku przedłużyliśmy Dzień Dziecka przygotowując atrakcje dla najmłodszych nie tylko w Grajewie, ale także w Zambrowie i podwarszawskim Powsinie. Uśmiech dzieci pijących Łaciate mleko wart jest największego wysiłku wkładanego w produkcję mleka i wyrobów mleczarskich. Wiosna i lato należą zdecydowanie do Maślanki Mrągowskiej, która skończyła w tym roku 20 lat! Obchody jej istnienia rozpoczęliśmy wyjątkową na skalę kraju kampanią **Nie jestem byle kim. Nie jem byle czego**, której ambasadorami zostali pracownicy SM MLEKPOL. Szczegóły znajdziecie Państwo w bieżącym numerze naszego pisma, ale już teraz zachęcamy Was do wejścia na stronę www.niejembyleczego.pl po garść inspiracji i informacji o naszej Maślance Mrągowskiej. Można ją bowiem odkryć na nowo. Niektóre informacje, porady



i przepisy z pewnością Was zaskoczą. I jeszcze jedno, w każdą drogę: na wakacje, weekend czy do pracy koniecznie weźcie ze sobą napoje fermentowane Milko. Właśnie ruszył fantastyczny konkurs, który już zdążył zająć Polskę. Szczegóły oczywiście w tym numerze! Miłej lektury!

Wasza Redakcja

Drodzy Czytelnicy, czekamy na Wasze listy. Piszcie do nas na adres e-mail: echomlekpolu@v5group.pl

WWW.FACEBOOK.COM/MLEKPOL

Jest nas już ponad 16 tysięcy! Dziękujemy wszystkim, którzy do nas dołączyli!

Drodzy czytelnicy – nie zapominajcie o naszym oficjalnym fanpagu www.facebook.com/mlekpole. Znajdziecie tam ciekawe posty, autorskie przepisy kulinarne, konkursy z atrakcyjnymi nagrodami oraz relacje na żywo z najważniejszych wydarzeń w Mlekpole.

Na naszym fanpagu ciągle coś się dzieje. Jeśli jeszcze nie dołączyliście do nas – zróbcie to teraz! Jeśli macie pomysł na wpisy, konkursy, zdjęcia lub filmiki związane z Mlekpolem, które moglibyśmy zamieszczać na naszym fanpagu – odzywajcie się, dzielcie się swoimi pomysłami! Byłoby nam niezmiernie miło tworzyć go wspólnie z Wami!



Uczyć bawiąc

BLISKO 10 TYSIĘCY DZIECI BAWIŁO SIĘ Z MLEKPOLEM PODCZAS TRZECH ODSŁON DNIA DZIECKA 2017. ROZDANO KILKADZIESIĄT TYSIĘCY KARTONIKÓW MLEKA SMAKOWEGO ŁACIATE, JOGURTÓW MILKO I KILKANAŚCIE TYSIĘCY MLECZNYCH LODÓW.

Największym powodzeniem cieszyły się liczne zabawy i konkursy. Nie zabrakło warsztatów kulinarnych i ekologicznych. Organizatorzy nie zapomnieli także o ulubionych przez najmłodszych dmuchanych gigantycznych zjeżdżalniach, skocznjach i trampolinach. Spółdzielnia Mleczarska z Grajewa zaprosiła najmłodszych do Zambrowa, Grajewa i podwarszawskiego Powsina. Dwa pierwsze wydarzenia: w Zambrowie i Grajewie miały charakter regionalny. Skierowane były do uczniów szkół podstawowych z powiatów zambrowskiego i grajewskiego, w większości dzieci producentów mleka. W Parku Kultury w Powsinie wydarzenie miało charakter otwarty. Mlekpol był jednym z współorganizatorów wielkiego Rodzinnego Pikniku z Radiem Kolor. Podstawowym celem wszystkich imprez było promowanie zdrowego stylu życia, w tym racjonalnego odżywiania, aktywności fizycznej i działań proekologicznych.

Zależy nam na przypomnieniu rodzicom i uświadomieniu dzieciom, że mleko jest zdrowe. Wierzymy, że edukacja przez zabawę przyniesie efekty. MLEKPOL jako propagator zdrowego, racjonalnego żywienia i zachowań proekologicznych chce w przystępny, czynny sposób pokazać także, że mleko to naturalna baza wielu smakołyków, które można przyrządzić samemu – stąd pomysł warsztatów kulinarnych. – mówiła tuż przed obchodami Dnia Dziecka, Ewa Gromadzka, kierownik marketingu SM MLEKPOL.

Powiatowe Dni Dziecka z Mlekpołem to wydarzenie odbywające się od 9 lat z inicjatywy Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpol. 31 maja na Stadionie Miejskim w Zambrowie festyn otworzył Edmund Borawski, Prezes Zarządu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpol w Grajewie. Towarzyszył mu Jacek Werpachowski, dyrektor Zakładu Produkcji Mleczarskiej w Zambro-



wie. W przygotowanie pikniku włączyły się władze samorządowe powiatu zambrowskiego reprezentowane przez Starostę Zambrowskiego Roberta Macieja Rosiaka, Burmistrza Miasta Zambrów Kazimierza Dąbrowskiego, Wójta Gminy Zambrów Jarosława Kosa oraz Wójta Gminy Kołaki Kościelne Sylwestra Jaworowskiego.

Dzień później w Grajewie na terenie grajewskiego Centrum Kultury kilka tysięcy dzieci tamtejszych szkół podstawowych usłyszało życzenia od władarzy powiatu i miasta Grajewa, m.in. Starosty Powiatu





Grajewskiego Zygmunta Kruszyńskiego, Wicestarysty Powiatu Grajewskiego Alicji Rutkowskiej, Zastępcy Burmistrza Miasta Grajewo Macieja Bednarko, Wójta Gminy Grajewo Stanisława Szleter. Serdeczności najmłodszym przekazali także Edmund Borawski, Prezes Zarządu SM MLEKPOL oraz Józef Miszkiel, Wiceprzewodniczący Rady Nadzorczej SM MLEKPOL.

– *Chciałbym pogratulować Panu Prezesowi Borawskiemu tej wspaniałej inicjatywy. Od tylu lat niezmiennie pikniki dla dzieci odbywają się w dniu ich święta. Jest świetna zabawa, w której uczestniczą także dzieci i wnuki producentów mleka. W imieniu przewodniczącego Rady Nadzorczej Jana Zawadzkiego i własnym chciałbym wyrazić podziękowania dla całego Zarządu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól. Prosimy o kontynuację w latach następnych* – mówił podczas uroczystości Józef Miszkiel.



Edmund Borawski, Prezes Zarządu Mlekpól również podkreślił, jak ważny jest dla niego i Zarządu Spółdzielni fakt uczestnictwa w pikniku dzieci producentów mleka i pracowników Mlekpól.

– *Zorganizowanie imprezy dla Was jawi się w naszym obowiązkiem. Wśród wszystkich tu bawiących się dzieci jest duża rzesza pociech naszych pracowników i producentów mleka. Z naszej strony jest to forma podziękowania za włożony trud i wysiłek przy produkcji i przetwarzaniu mleka.* – mówił Prezes Borawski.

Podobnie jak w roku ubiegłym imprezę zaszczylił Leszek Hądzlik, Prezydent Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka. Do ostatniej chwili utrzymano w tajemnicy wyjątkowy moment – wręczenie Złotej Honorowej Odznaki Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka panu Prezesowi Edmundowi Borawskiemu, który w podziękowaniach podkreślał ogromną rolę producentów mleka i pracowników Spółdzielni, bez których sukces Mlekpól nie byłby możliwy.

Ostatnim z trzech Dni Dziecka z Mlekpolem, był 4 czerwca. W podwarszawskim Powsinie podczas XX wielkiego Pikniku Rodzinnego Radia Kolor, SM Mlekpól otworzyła podwoje Mlecznej Zagrody pełnej niespodzianek. Odwiedzający ją mogli nauczyć się wydoić krowę, zrobić własnoręcznie masło i domowe lody. Stoisko producenta z Grajewa cieszyło się dużym zainteresowaniem. Dzieci, a także ich opiekunowie bawili się doskonale przygotowując i smakując mleczne smakołyki. Nie zabrakło także zajęć plastycznych, na których najmłodszy mieli okazję własnoręcznie ozdobić swój kubek na mleko. Dzieci chętnie brały udział w grach i zabawach sportowych. Wizytę w Mlecznej Zagrodzie wieńczyły zrobieniem pamiątkowego zdjęcia w specjalnie przygotowanej do tego celu fotobudce.



Mleko i śmietanka z Podlasia zachwyciło Chińczyków. Wyroby UHT od SM MLEKPOL stały się przebojem targów SIAL w Szanghaju



Kolejne bestsellery Spółdzielni Mleczarskiej z Grajewa. Po ubiegłorocznym sukcesie mleka do spieniania Milatte producent marki Łaciate podbija kraj środka mlekiem smakowym i śmietankami UHT.

Na stoisku Mlekpole jak zwykle prezentujemy bogatą ofertę produktową. Jest mleko i śmietanki UHT w pełnej gamie tłuszczowej, mleko smakowe w specjalnych gift boxach dla dzieci, wyborne masło extra i nowość – ser mozzarella. W tym roku największym uznaniem kontrahentów cieszą się mleko smakowe i naturalne w opakowaniu 200ml dla dzieci, spakowane w specjalny gift box i śmietanki UHT. Zainteresowanie tym asortymentem przerosło nasze oczekiwania. – mówiła w korespondencji z Szanghaju, Małgorzata Cebelińska, kierownik Działu Handlu Zagranicznego SM MLEKPOL.

Targi Sial China trwają od 15 do 19 maja. Jest to jedno z największych wydarzeń sektora rolno-spożywczego. SM MLEKPOL gości na nich już po raz piąty.

Spółdzielnia Mleczarska MLEKPOL jest pierwszym w Polsce producentem mleka UHT, do dziś liderem w tej kategorii. Sławą mleku UHT dorównują śmietanki producenta z Grajewa. Ich udział w rynku sięga aż 53%.

Mleko pełne energii. Przez miesiąc poprzedzający letnią kanikułę SM MLEKPOL przypominała dzieciom i ich rodzicom, że warto pić mleko

Hasło reklamowe ma podwójne znaczenie. Łaciate Junior jest mlekiem pełnym, bo po pierwsze ma w swoim składzie 3,8% tłuszczu mlecznego. Jest najbardziej zbliżone do mleka prosto od krowy. Po drugie, spełnia niebagatelną w rozwoju młodych organizmów rolę dostarczyciela zdrowej, pełnowartościowej i dobrze przyswajalnej energii. Łaciate Junior ma fantastyczny, kremowy smak co doceniają także dorośli konsumenci. – mówiła Ewa Gromadzka, kierownik marketingu SM MLEKPOL w Grajewie.



Nie przypadkowo wybraliśmy czas promocji mleka dla najmłodszych. 25 maja przypada Światowy Dzień Mleka. W tym roku postawiliśmy na dziecięcych konsumentów. Chcemy nie tylko przypomnieć o produkcie ale także w przyjazny sposób rozpocząć edukację o pochodzeniu mleka, jego właściwościach i możliwościach wykorzystania. Kampania promocyjną to jeden z elementów. Kolejne to m.in. Dni Dziecka z Mlekoem, podczas których czeka najmłodszych i ich opiekunów wiele atrakcji i dawka mlecznej wiedzy. – informowała Ewa Gromadzka.

Weź Milko na drogę i wygrywaj. SM MLEKPOL ruszyła z konkursem konsumenckim

SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA Z GRAJEWY ROZDA NAGRODY O ŁĄCZNEJ WARTOŚCI PONAD 150 TYSIĘCY ZŁOTYCH.

Nowe, smukłe kartoniki Milko o pojemności 330 ml doskonale wpisały się w trend „on the go”. Od wiosny tego roku napoje fermentowane Milko są także jeszcze zdrowsze. Udoskonalona receptura nie zawiera syropu glukozowo-fruktozowego. SM MLEKPOL jako propagator zdrowego stylu życia, postanowił zachęcić konsumentów do połączenia aktywności fizycznej i świadomego odżywiania. Wybierając jogurt, kefir lub maślankę Milko dostarczamy naszemu organizmowi porcję zdrowej, ożywczej energii. Już od 3 lipca zapraszamy konsumentów na stronę www.milkonadroge.pl. Tam mogą podzielić się swoimi sposobami na aktywne spędzanie czasu. Tym aktywnościom powinny towarzyszyć napoje fermentowane z linii Milko – idealna, zdrowa przekąska w drodze, na wycieczce, na plaży – mówi Ewa Gromadzka, kierownik marketingu SM MLEKPOL w Grajewie.



Do 24 września 2017 r. każdy uczestnik konkursu „Weź Milko na drogę”, ma szansę wygrać atrakcyjne nagrody. Jest ich aż 84. Konkurs podzielony jest na tygodniowe rundy tematyczne dedykowane różnym formom aktywności. Jest m.in.: tydzień rowerowy, na wodzie, biegowy czy tydzień górski. W każdym z nich można wygrać 7 różnych atrakcyjnych przedmiotów. Uczestnik wybiera oczekiwaną nagrodę i wykonuje zadanie konkursowe.

Wyróżnione zostaną najbardziej oryginalne i najciekawsze odpowiedzi. Dodatkowo powstanie Mapa aktywnej Polski Milko. Konkursowicze oznaczą na mapie Polski miejsca, w których są oraz opiszą określone aktywności. Milko doda własne przykłady i zabawne inspiracje w formie zdjęć i clipów video.

Rund konkursowych jest 12. Zaczynamy tygodniem rowerowym, kończymy tygodniem w pracy. Po szczegóły i przede wszystkim regulamin zapraszamy konsumentów na stronę www.milkonadroge.pl – dodaje Ewa Gromadzka.

NOWOŚCI MLEKPOLU

NOWOŚĆ W PORTFOLIO SM MLEKPOL - KRĄŻKI SEROWE DO SMAŻENIA I GRILLOWANIA

Spełniamy życzenia konsumentów, którzy ceniąc wysoką jakość naszych serów dopominali się ich wersji do grillowania – najbardziej popularnej formy przygotowania posiłków w okresie wiosenno-letnim – mówi Ewa Gromadzka, kierownik marketingu SM MLEKPOL w Grajewie.

Sposób przygotowywania sera z grilla Polacy podpatrzyli u Czechów i Słowaków. Mlekolpolowskie krążki sera dojrzewającego do grillowania o naturalnym smaku, powstały z najlepszego polskiego mleka.

W smaku kremowy, śmietankowy zgrillowany lub usmażony ser dojrzewający jest coraz bardziej popularną przekąską w menu nawet najbardziej wykwintnych przyjęć. Wiosną i latem używany jest jako dodatek do mięs i warzyw z grilla. Jest popularną zakąską do piwa, a także coraz częściej zastępuje mięso w daniach obiadowych. – dodaje Ewa Gromadzka.

Krążki serowe do grillowania dostępne są w opakowaniach 200 g – 4 krążki po 50 g. Idealne porcje sprawdzą się także na grillach elektrycznych lub patelniach grillowych. Krążki serowe do grillowania można nabyć w sklepach, sieciach supermarketów i dyskontów.



SM MLEKPOL odstąpiła tajemnicę

ZASKOCZYLIŚMY NIETYLKO KONSUMENTÓW, ALE I DZIENNIKARZY. PODCZAS SPECJALNEJ KONFERENCJI PRASOWEJ UJAWNILIŚMY, ŻE FIRMĄ UKRYWAJĄCĄ SIĘ ZA HASŁEM NIE JESTEM BYLE KIM. NIE JEM BYLE CZEGO JEST SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA MLEKPOL, PRODUKTEM – MAŚLANKA MRĄGOWSKA.

Jesteśmy odpowiedzialnym producentem żywności. Chcemy zwrócić uwagę konsumenta na to, jak ważne jest świadome planowanie naszej diety. Uleganie modom żywieniowym przeważnie nie idzie w parze z racjonalnie dobranym do naszych potrzeb menu. Przypominając o Maślance Mrągowskiej, przypominamy także o tradycyjnych, polskich wyrobach mleczarskich, które przez wieki służyły zdrowiu naszych przodków. Warto abyśmy czerpali z tej tradycji – mówi Ewa Gromadzka, kierownik marketingu SM MLEKPOL w Grajewie.

Od połowy maja w największych miastach Polski i w Internecie czarno białe portrety zwracały uwagę przechodniów i internautów. Hasło Nie jestem byle kim uwiarygadniali swoimi twarzami pracownicy Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpol, wyłonieni drogą castingu.

Idea zatrudnienia do kampanii naszych pracowników bardzo nam się spodobała. To naturalni ambasadorowie naszej firmy. Wiedzą jak doskonały jest to wyrób poczynszy od surowca po produkt końcowy – dodaje Ewa Gromadzka.

Ambasadorami marki i idei świadomego odżywiania zostali Teresa Kossakiewicz z ZPM Mrągowo, Agnieszka Skrzyńska z ZPM Bydgoszcz, Marta Loch z ZPM Kolno i Dariusz Choromański z ZPM Mrągowo.



6 czerwca w Comfort Food Studio w warszawskich Koszykach odbyła się konferencja prasowa, podczas której ujawniono kolejne etapy kampanii, zaprezentowano film z kulisów jej powstawania, przedstawiono głównych jej bohaterów.

Prawdziwą gwiazdą konferencji była oczywiście Maślanka Mrągowska, o której prozdrowotnych właściwościach opowiedziała dietetyczka, propagatorka świadomego odżywiania – Anna Radowicka.

Maślanka to źródło cennych witamin i składników mineralnych. Są w niej wapń, witaminy B2, B12, D oraz biotyna. Systematyczne spożywanie maślanki przyczynia się do obniżenia poziomu złego cholesterolu i ciśnienia tętniczego oraz znacznie zmniejsza ryzyko rozwoju chorób wieńcowych i przeciwdziała osteoporozie. – informuje Anna Radowicka.

Wszechstronne zastosowanie kulinarne maślanki zaprezentował Julian Karewicz, szef kuchni, który podczas spotkania przygotował niebanalne menu z użyciem tego wyjątkowego produktu.

Kampania Nie jestem byle kim. Nie jem byle czego to nie tylko promocja produktu, choć ten został wybrany nieprzypadkowo. SM MLEKPOL chce zwrócić uwagę na wartość jaką jest świadome planowanie swoich jadłospisów, nie uleganie modom żywieniowym, czerpanie z tradycji kulinarnej. Kampania potrwa do października. Od 15 sierpnia wejdzie w kolejny swój etap skierowany do całych rodzin. Zapraszamy na stronę niejembyleczego.pl i profil facebookowy: [facebook/niejembyleczego](https://www.facebook.com/niejembyleczego).



Są powody do dumy

ROZMOWA Z MARCINEM PIWOWARCZYKIEM, DYREKTOREM ZPM MRĄGOWO SM MLEKPOL.

PANIE DYREKTORZE, SPOTYKAMY SIĘ W WYJĄTKOWYM MOMENCIE DLA ZAKŁADU MRĄGOWSKIEGO. TEN ROK OBFITUJE W WAŻNE WYDARZENIA. JEDNYM Z NICH JEST 20 - LECIE MARKI MAŚLANKA MRĄGOWSKA. DUŻO SIĘ DZIEJE W ZWIĄZKU Z TYM.

Tak, to już 20 lat. W 1997 roku w Mrągowie pojawiła się nowa marka – Maślanka Mrągowska. Z okazji tego jubileuszu 1 lipca odbyła się niecodzienna uroczystość – w trakcie corocznych Dni Mrągowa, po raz pierwszy mieszkańcy i turyści wzięli udział w Świątce Maślanki Mrągowskiej. Atrakcją było moc. W nasz projekt zaangażowały się władze miejskie: Pani Burmistrz miasta Mrągowo, Pan Starosta, władze gminy Mrągowo. W samo południe nad jeziorem Czos w Ekomarinie rozpoczęliśmy niezwykle obchody. Frekwencja dopisała. Mam cichą nadzieję, że będzie to impreza cykliczna.

W 20-LECIE MARKI WPISAŁA SIĘ TAKŻE NIETYPOWA KAMPANIA PROMOCYJNA. MAŚLANKA MRĄGOWSKA ZOSTAŁA BOHATERKĄ WYJĄTKOWEJ IDEI A JEJ TWARZAMI PRACOWNICY MLEKPOLU.

To zupełnie wyjątkowa kampania i wyjątkowe hasło – Nie jestem byle kim, nie jem byle czego. Nasz flagowy mrągowski produkt ilustruje niezwykle ważne wartości, o których czasem w biegu zapominamy. SM MLEKPOL chce zwrócić uwagę konsumentów na istotę świadomego odżywiania, na właściwości prozdrowotne tradycyjnych, regionalnych wyrobów. Kampanię wyróżnia także fakt, że jej twarzami zostali pracownicy naszej spółdzielni. W Mrągowie odbył się profesjonalny casting, podczas którego



wybrano m.in. dwoje pracowników naszego zakładu.

Pani Teresa Kossakiewicz i Pan Dariusz Choromański reprezentują ZPM Mrągowo – jestem z nich bardzo dumny. W kampanii biorą udział także pani Marta Loch z Kolna i pani

Agnieszka Skrzyńska z Bydgoszczy. Chciałbym też podkreślić, że Maślanka Mrągowska jako produkt rozwija się. Dostosowujemy ją do oczekiwań i potrzeb konsumentów. Wyeliminowaliśmy ze składu słodkich maślanek syrop glukozowo – fruktozowy, nie ma też mleka w proszku. Dbamy jednak o to, aby smak tej pierwszej maślanki z 1997 r. pozostał ciągle ten sam, tradycyjny, regionalny, po prostu nasz mrągowski.

PANIE DYREKTORZE, NIEWIELE OSÓB KOJARZY ZPM MRĄGOWO Z PRODUKCJĄ SERÓW. TYMCZASEM W PAŹDZIERNIK TO WŁAŚNIE POD AUSPICJAMI MLEKPOLU, W TYM ZAKŁADU W MRĄGOWIE ODBĘDZIE SIĘ PRESTIŻOWY KONGRES SEROWARSKI. TO NIE PRZYPADEK.

Absolutnie nie jest to zbieg okoliczności. Mamy w Mrągowie największą w Polsce linię serowarską APV o wydajności 1 miliona litrów mleka dobowego przerobu. Produujemy 100 ton sera dziennie. Oprócz linii APV mamy linię Alfa La Val, która ma wydajność ok. 320 tys. litrów mleka dobowego przerobu. W sumie jesteśmy największym producentem sera w Polsce. W naszym zakładzie powstają sery

typu holenderskiego i szwajcarskiego: gouda, złoty mazur, ser mrągowski i ementaler. Produujemy także ser typu tyłzyckiego a także cagliatę – ser przemysłowy, półprodukt do produkcji mozzarelli, wykorzystywany m.in. przez wytwórców pizzy.

NIE MOŻEMY NIE WSPOMNIEĆ O LUBIANEJ PRZEZ KONSUMENTÓW LINII NAPOJÓW FERMENTOWANYCH MILKO.

Tak, to prawda. One też przeszły małe udoskonalenie. Podobnie jak w przypadku Maślanki Mrągowskiej ze słodkich wersji napojów Milko wyeliminowaliśmy syrop glukozowo-fruktozowy.

Zmieniły się także opakowania – są wygodniejsze w użyciu. Jogurty, kefir czy maślanki w smukłych kartonikach o pojemności 330 ml idealnie sprawdzają się jako zdrowa przekąska, którą możemy zabrać ze sobą do szkoły, do pracy czy na wycieczkę. Zresztą właśnie ruszyła nietypowa promocja tej linii. Jest to konkurs konsumencki pod hasłem „Weź Milko na drogę”. Nagrody są nie byle jakie. Zachęcam do zapoznania się ze szczegółami na kartach tego numeru Echa oraz na stronie www.milkonadroge.pl.

OD GRUDNIA UBIEGŁEGO ROKU MEDIA REGIONALNE SKUPIŁY UWAGĘ NA POWSTAJĄCEJ W POBLIŻU ZPM MRĄGOWO NAJWIĘKSZEJ INWESTYCJI W REGIONIE, ZAKŁADZIE SPROSZKOWANYCH WYROBÓW MLECZARSKICH. NA JAKIM ETAPIE JEST BUDOWA?

To wielka inwestycja pod każdym względem. Zakład powstaje w specjalnej strefie ekonomicznej. Jej wartość sięga 400 milionów złotych. Muszę powiedzieć, że nasza budowa wzbudza w Mrągowie bardzo duże zainteresowanie. Niezwykle często, szczególnie w weekendy spotykam ludzi, którzy uprawiając kolarstwo, jogging, nordic walking zatrzymują się, podziwiają inwestycję, fotografują. Spektakularności ogromu naszej inwestycji dodaje fakt, że jest usytuowana na wzniesieniu, w związku z tym rzeczywiście góruje nad okolicą. Bardzo istotnym dla regionu jest fakt, że w proshkowni znajdzie pracę najpewniej ok. 160 osób. Rolnicy w naszym te-

renie też widzą, że inwestycje, które poczynili mają sens, kiedy my gwarantujemy przetworzenie mleka i sprzedaż go.

TAK JAK PAN WSPOMNIAŁ NIEZWYKLE ISTOTNYM W REGIONIE JEST FAKT POWSTAJĄCYCH MIEJSC PRACY. MEDIA MRĄGOWSKIE OBIEGŁA INFORMACJA O WSPÓŁPRACY ZPM MRĄGOWO Z ZESPOŁEM SZKÓŁ ZAWODOWYCH W MRĄGOWIE WE WSPÓŁTWORZENIU I PROWADZENIU KIERUNKU EDUKACJI I PRACY TECHNIK PRZETWÓRSTWA MLECZARSKIEGO.

Bardzo chcielibyśmy aby klasa o profilu mleczarskim powstała. Póki co zainteresowanie młodzieży jest niewystarczające. W maju nasz zakład odwiedzili gimnazjaliści, m.in. po to aby z bliska zobaczyć jakie możliwości daje praca w mleczarstwie, jak bardzo jest różnorodna. W naszej sytuacji, rozbudowy infrastruktury, będziemy tych kadr potrzebować. Rozwijamy się. Pierwszy raz w historii, w Mrągowie, nasz wewnętrzny skup przekracza 1 milion litrów na dobę, to w Polsce jest rzadkość. W 2016 r. przetworzyliśmy ponad 420 milionów litrów mleka. Przeliczając to na stan naszej załogi – ok. 400 osobowej - każdy z pracowników przetworzył 1 milion mleka rocznie co daje ponad 3 tys. litrów dziennie. Chciałbym zachęcić młodych ludzi. Może ta profesja nie jest modna ale na pewno przyszłościowa. Jest to bardzo stabilny zakład, dający osobom chętnym perspektywę stałego, stabilnego zatrudnienia, z dobrym poziomem zarobków. Chcielibyśmy aby młodzi ludzie zobaczyli sens w kształceniu się w profesjach mleczarskich. Mam nadzieję, że lokalne władze będą wspierać nas w tych działaniach i liczyć na sukces. Warto podkreślić, że w przy naszym zakładzie prężnie działa Instytut Innowacji Przemysłu Mleczarskiego pod kierownictwem profesora Babuchowskiego. Instytut ma olbrzymią bazę, pomocną w kształceniu. Dotychczas bardzo dobrze układa nam się współpraca ze studentami. W czasie wakacji wielu z nich ma praktyki. Mam nadzieję, że na poziomie szkół średnich współpraca także łoży się z dobrym efektem dla wszystkich.

Z optymizmem w przyszłość

W Grajewie odbyło się Zebranie Przedstawicieli Spółdzielni Mleczarskiej „Mlekpól”.

25 maja 2017 roku Zebranie Przedstawicieli zgromadziło delegatów ze wszystkich rejonów działania, reprezentujących ponad 12 000 członków Spółdzielni. W zebraniu uczestniczyli także: Rada Nadzorcza, Zarząd Spółdzielni, przedstawiciele załogi, media oraz zaproszeni goście. Delegaci podsumowali działalność Spółdzielni w poprzednim roku. Sprawozdania z działalności organów Spółdzielni złożyli: w imieniu Rady Nadzorczej jej Przewodniczący – Jan Zawadzki, w imieniu Zarządu SM „MLEKPOL” – Prezes Edmund Borawski oraz w imieniu Zarządu byłej „SUDOWII” (za okres od stycznia do maja 2016 r.) – były Prezes Krzysztof Ostrowski. Ważnymi problemami poruszanymi przez prelegentów były nieprzewidywalność i niestabilność rynku mleka w 2016 roku, rekordowa ilość skupionego surowca i jego zagospodarowanie oraz prace prowadzone przy największej inwestycji w historii Spółdzielni - budowie Zakładu Proszkowania Mleka i Serwatki w Mrągowie o przerobie 3 mln litrów dziennie. Działalność gospodarczą Spółdzielnia zamknęła wynikiem dodatnim, który decyzją Zebrania przeznaczony został na fundusz zasobowy. Zebranie Przedstawicieli po zapoznaniu się z realizacją zadań gospodarczych i wszystkimi wynikami finansowymi udzieliło absolutorium Zarządowi Spółdzielni. Tematem, który wzbudził duże zainteresowanie delegatów było wprowadzenie programu produkcji mleka

przy użyciu pasz bez modyfikacji genetycznych. Na zakończenie swojego wystąpienia Jan Zawadzki podziękował wszystkim członkom, Radzie Nadzorczej, Zarządowi i pracownikom Spółdzielni za wspólny wysiłek włożony w dalszy rozwój i utrzymanie przez Spółdzielnię pozycji lidera rynku mleka, a prezes Borawski ocenił, że rosnący popyt i stabilizujący się rynek pozwalają z optymizmem patrzeć na rozwój Spółdzielni, realizację zamierzeń i stabilizację w gospodarstwach członków Spółdzielni w 2017 roku. Zebranie Przedstawicieli było także okazją do uhonorowania wyróżniających się członków, którym wręczono statuetkę „Kryształowej krowy”. Wyróżnienie przyznawane jest dostawcom, którzy w ciągu roku sprzedali do spółdzielni swój pierwszy milion litrów mleka. W 2016 roku przybyło 9 milionerów, którzy dołączyli do grona 22 laureatów z lat poprzednich. *Przejeżdżamy po rodzicach gospodarstwo wprawdzie funkcjonujące ale bardzo niewielkie – 7 krówek, 20 h ziemi. – wspomina początki produkcji mleka Walenty Wałęjko, jeden z wyróżnionych. Z czasem udało nam się rozkręcić je do wymiarów obecnych – 300 sztuk bydła. Tradycja produkcji mleka w naszym gospodarstwie była, ale nie na taką skalę - dodaje laureat kryształowej krowy Mlekpolu. Współprowadząca z nim gospodarstwo żona Stanisława uzupełnia: Na początku nasze gospodarstwo było wielotowarowe – mieliśmy też owce, świnie. W swoim czasie dzieci stwierdziły, że będą kontynuować naszą drogę. Wspólnie zadecydowaliśmy, że wybudujemy oborę i w związku z tym zwiększamy produkcję. A dwa miliony litrów mleka przekroczą już dzieci.* Wśród mlecznych „milionerów” są także Małgorzata i Paweł Policht.



DOSTAWCY KTÓRZY SPRZEDALI DO SPÓŁDZIELNI PO RAZ PIERWSZY 1 MILION LITRÓW MLEKA W 2016 ROKU, WYRÓŻNIENI STATUETKĄ „KRYSZTAŁOWEJ KROWY”

Lp.	Nazwisko i Imię	Zamieszkały	Ilość litrów	Zakład
1.	Wałęjko Walenty i Stanisława	Leszkiemie	1 262 024	Suwałki
2.	Policht Paweł i Małgorzata	Nowa Wieś	1 099 195	Mrągowo
3.	Kochanowski Janusz i Krystyna	Janów	1 095 267	Sokółka
4.	Denert Zbigniew i Beata	Kalinowo	1 080 901	Grajewo
5.	Saciłowski Zbigniew i Kamila	Łacha	1 077 472	Kolno
6.	Żakowicz Krzysztof i Ewelina	Owieczki	1 045 127	Grajewo
7.	Kurzątkowski Andrzej i Maria	Kózki	1 023 081	Mrągowo
8.	Dylewski Jarosław i Katarzyna	Prostki	1 021 678	Grajewo
9.	Buks Aleksander i Ewelina (za 2015 rok)	Kinkajmy	1 286 024	Mrągowo

Wszystkim wyróżnionym serdecznie gratulujemy!!!

Największą naszą bolączką jest brak stabilizacji rynku mleka. Ostatnie lata to czas wręcz dynamicznych zmian. Problemów jest wiele, w tym te z pozyskaniem pracowników. Ludzie nie bardzo chcą pracować przy produkcji mleka, która jest mocno zobowiązująca, to 7 dni w tygodniu. Postanowiliśmy, że jeśli już produkujemy mleko to robimy to na dużą skalę i staramy się robić to dobrze. Żeby ułatwić sobie życie – inwestujemy w gospodarstwo. I końca nie ma. Pamiętam, że kiedyś przekraczało się 100 tys. rocznego udoju i to było dużo. Teraz jest 1 milion i nie wiadomo gdzie jest koniec. Będą 2 miliony i pewnie kiedyś 3. I to właśnie nasze dzieci będą te kolejne progi przekraczały, bo produkcja mleka jest również wyborem naszych dzieci, co bardzo nas cieszy – opowiada w rozmowie z Echem Mlekpola Paweł Policht.

Również pan Andrzej Kurzątkowski z małżonką, zdobywcy tegorocznego kryształowego trofeum mają to szczęście, że ich pracę chcą kontynuować dzieci. Mamy trzech synów. W gospodarstwie już pracuje najstarszy syn. Jest następcą, który się w pełni angażuje. Zupełnie inaczej rozwija się gospodarstwo mając perspektywę, że dzieci chcą kontynuować pracę. – mówi pan Kurzątkowski.

Przekroczony milion litrów mleka rocznie to etap do dalszego rozwoju.

Rozwijamy produkcję, ale system robotów udojowych trochę nas ogranicza. Jest pewien pułap i praktycznie nie będziemy mieli możliwości dojenia większej ilości sztuk, ale syn już mówi głośno o planach budowania następnej obory i może z innym systemem udojowym. Kiedy 2 miliony udoju? – trudno powiedzieć, pewnie po kolejnej inwestycji. Znaczenie ma koniunktura na rynku



mleka. My inwestujemy pieniądze, które zarobimy na jego produkcji. Jeżeli jest dobra cena to inwestujemy szybciej, a co za tym idzie szybciej przekraczamy kolejne progi. – mówi Paweł Policht. Stanisława Wałęjko dodaje: Stawiamy na rozwój. Poczyniliśmy inwestycję, przy 3 robotach udojowych, docelowo 185 krów. Nie korzystamy z materiału hodowlanego z zewnątrz tylko bazujemy na własnym. Myślę, że w ciągu 2-3 lat będziemy w stanie całkowicie oborę zasiedlić na maksymalną ilość – wtedy te 2 miliony litrów przyjdą same, jeśli nic się nie zdarzy. Kalkulacje muszą być, ale nie przewidzimy wypadków losowych. Potrzeba nam pomyślnych wiatrów.

Państwo Kurzątkowscy też nie poprzestają na 1 milionie udoju rocznie.

W tej chwili mamy halę udojową 2 razy 8, rybia ość. Na 115 krów, na rusztach. Obora jest rozbudowywana na następne 80 stanowisk. Kiedy dojdą, to 2 miliony są do osiągnięcia znacznie szybciej niż pierwszy milion. Nie korzystałem z kupna jałówek z zewnątrz, to była ciągła rotacja stada wewnątrz i własna hodowla. – mówi pan Andrzej Kurzątkowski.

Zapytani o rady dla nowych, młodych producentów mleka wszyscy zgodnie wymieniają konsekwencję w dążeniu do celu, wytrwałość, sprofilowanie gospodarstwa, cierpliwość, rozsądne planowanie inwestycji, choć jak dodają - czasem trzeba i warto zaryzykować. Ideałem jest sytuacja, kiedy gospodarz ma następcę – wtedy możliwa jest wizja rozwoju. No i pasja, bez pasji nic nie będzie – podsumowuje Paweł Policht.

Szanowni dostawcy mleka do SM „MLEKPOL”

W związku z rozpoczęciem od dnia 1.07.2017r funkcjonowania „Programu produkcji mleka przy użyciu w żywieniu bydła pasz nie zawierających GMO”, Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól w Grajewie przekazała Państwu przez kierowników odbierających mleko z gospodarstwa, REFERENCYJNĄ LISTĘ PASZ. Dodatkowo mogą się Państwo z nią zapoznać na naszej stronie internetowej www.mlekpól.com.pl w zakładce dla producentów mleka.

Jeżeli mają Państwo pytania dotyczące funkcjonowania programu prosimy o kontakt z Działami Skupu SM „MLEKPOL”:

OZPM Bydgoszcz tel. (52) 582 72 16; OZPM Radom tel. (48) 341 54 93; OZPM Mrągowo tel. (89) 741 96 20, OZPM Kolno tel. (86) 272 08 12; OZPM Zambrów tel. (86) 270 85 54; OZPM Sokółka tel. (85) 711 64 60; OZPM Sejny tel. (87) 562 03 26; OZPM Suwałki tel. (87) 564 23 75; OZPM Grajewo tel. (86) 273 04 07; tel. (86) 273 04 31; tel. (86) 273 04 24.

Jednocześnie informujemy, że lista nie jest zamknięta, a producenci pasz chętni do współpracy w ramach naszego programu, mogą zgłaszać się:

Zakład Zaopatrzenia Rolnictwa tel. (86) 278 55 17 kom. 693 972 311.

NA ZDROWIE! PROZDROWOTNE WŁAŚCIWOŚCI PRODUKTÓW

Maślanka – mrągowski smak zdrowia

mgr inż. Adam Ambroziak

Maślanka należy do mlecznych napojów fermentowanych, charakteryzuje się niepowtarzalnym orzeźwiającym smakiem, szczególnie poszukiwanym w letnie, upalne dni ze względu na doskonałą zdolność do gaszenia pragnienia.

Maślankę uzyskuje się w wyniku zmaśniania śmietanki lub śmietany. W celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego jest ona pasteryzowana, a następnie zaszczepiana dobroczynnymi bakteriami fermentacji mlekowej, dzięki czemu zyskuje, znane już Czytelniczkom i Czytelnikom Echa Mlekpola, prozdrowotne cechy:

- przeciwdziała licznym chorobom i infekcjom przewodu pokarmowego,
- wspomaga utrzymać optymalny dla naszego zdrowia skład mikroflory przewodu pokarmowego,
- usprawnia pracę jelit,
- redukuje ciśnienie krwi.

Ponadto, jako efekt przeprowadzonej fermentacji obniżeniu ulega poziom laktozy, a zwiększa się biodostępność białek oraz minerałów.

To co czyni maślankę wyjątkowym na tle pozostałych mlecznych produktów fermentowanych, to wyższa koncentracja fosfolipidów, których obecność w diecie:

- wpływa na prawidłowe kształtowanie się nabłonka jelit oraz układu nerwowego,
- wspomaga procesy myślowe oraz zdolność do zapamiętywania,
- przeciwdziała rozwojowi schorzeń związanych z wiekiem w tym chorobie Alzheimera,
- chroni wątrobę przed uszkodzeniem toksynami oraz zwiększają tempo jej regeneracji,
- przeciwdziała i hamuje rozwój nowotworów jelit,

- ogranicza zdolność patogenów (cho robotwórczych bakterii) do zasiedlania przewodu pokarmowego, jednocześnie promuje rozwój korzystnych szczepów (m.in. Bifidobakterii).

Jak widzimy, maślanka jest produktem, który zawiera pożyteczną mikroflorę, jak również fosfolipidy wspomagające nasze zdrowie. Należy dodać, że szeroka gama dostępnych smaków sprawi radość każdemu podniebieniu.



Linie produktów wolne od GMO



Wyprodukowane z surowców wolnych od modyfikacji genetycznych

Zapewniają bezpieczeństwo, dzięki produkcji w oparciu o najwyższe systemy kontroli

Idealnie zbilansowane pod kątem białka i energii

Odpowiednie dla różnych grup bydła

Optimilk

Preparaty mlekozastępcze bez surowców GMO

Bestermine

Mieszanki mineralne bez surowców GMO

Optimilek

Pasze wolne od surowców GMO

Znajdź najbliższy punkt, w którym kupisz produkty De Heus na:
www.deheus.pl/kontakt/punkty-sprzedazy



Spółdzielnia Mleczarska MLEKPOL wybudowała miasteczko. Nad jeziorem Czos powstało wyjątkowe miejsce.

MOC ATRAKCJI, PRZEDNIA ZABAWA, PYSZNY POCZĘSTUNEK, A WSZYSTKO W BAJECZNYCH OKOLICZNOŚCIACH PRZYRODY! TAK MARKA MAŚLANKA MRĄGOWSKA OBCHODZIŁA 20 LECIE ISTNIENIA NA RYNKU. W SPECJALNIE POWSTAŁYM Z TEJ OKAZJI MIASTECZKU MAŚLANKI MRĄGOWSKIEJ W PIERWSZĄ SOBOTĘ LIPCA, W TRAKCIE COROCZNYCH DNI MRĄGOWA, NA TERENIE MRĄGOWSKIEJ EKOMARINY ODBYŁ SIĘ WIELKI OTWARTY, FAMILIJNY PIKNIK MLEKPOLU.

Wydarzenie zaszczylicili swą obecnością władarze powiatu, gminy i miasta Mrągowo. Obchody jubileuszu Maślanki Mrągowskiej otworzyli: Burmistrz miasta Mrągowo, Otolia Siemieniec oraz Prezes Zarządu SM MLEKPOL, Edmund Borawski.

- Mam nadzieję, że Święto Maślanki Mrągowskiej na stałe wpisze się w kalendarz wydarzeń w naszym mieście – deklarowała Burmistrz Siemieniec.



od lewej – Antoni Karaś – starosta powiatu mrągowskiego, Otolia Siemieniec – burmistrz Mrągowo, Edmund Borawski – Prezes Zarządu SM MLEKPOL, Marcin Piwowarczyk – dyr. ZPM Mrągowo

Inauguracyjny toast Maślanką Mrągowską wzniesli także starosta powiatu mrągowskiego Antoni Karaś i dyrektor ZPM Mrągowo, Marcin Piwowarczyk.

Przybyli na urodziny goście mogli m.in.: stworzyć swój wymarzony maślankowy koktajl, skorzystać z porad dietetyka, wziąć udział w warsztatach taneczno – sportowych i pokazach gotowania na żywo. W specjalnej Strefie Dziecka dla najmłodszych przygotowano gry i zabawy plenerowe, warsztaty kulinarne, plastyczne i recyklingowe.

Dla wszystkich uczestników urodzin Maślanki Mrągowskiej gotował Marcin Budynek - jeden z najbardziej uznanych polskich szefów kuchni, założyciel Akademii Kulinarnej oraz Klubu Szefów Kuchni. Jego pokazy kulinarne cieszyły się ogromnym zainteresowaniem. Goście pikniku mieli niepowtarzalną okazję nauczyć się jak przygotować wyjątkowe placuszki na



Pokazy kulinarne



maślanec, maślankowe mohito czy grillowaną pierś z kurczaka macerowaną w maślanec.

Wydarzenie dopełniły rozmowy z gośćmi specjalnymi. Plenerowe studio odwiedzili m.in. prof. Andrzej Babuchowski, Prezes Instytutu Innowacji Przemysłu Mleczarskiego, twórcy pierwszej mrągowskiej maślanki Zdzisław Marcinkowski, Anna Pichała i Tadeusz Szczęsny. O swoim udziale w niezwyklej kampanii „Nie jestem byle kim. Nie jem byle czego”, której bohaterką jest Maślanek Mrągowska opowiedzieli jej ambasadorowie, pracownicy SM MLEKPOL: Teresa Kossakiewicz, Agnieszka Skrzyńska, Marta Loch i Dariusz Choromański.

Wydarzenie prowadził znany i lubiany dziennikarz radiowy i telewizyjny – Krzysztof Jankowski Janek.



Burmistrz Mrągowa Otolia Siemieniec i Edmund Borawski Prezes Zarządu SM MLEKPOL



Bohaterowie kampanii Nie jestem byle kim. Nie jem byle czego – od lewej – Teresa Kossakiewicz, Dariusz Choromański, Agnieszka Skrzyńska



Z mikrofonem Marta Loch – czwarta ambasadorka kampanii Nie jestem byle kim. Nie jem byle czego.



Pokazy kulinarne





Twórcy pierwszej mragowskiej maślanki opowiadali o tym jak powstawała



Pamiątkowe balony



ŚMM_Prezes Borawski



Warsztaty kulinarne dla dzieci



Święto Maślanki Mragowskiej



ŚMM warsztaty



Warsztaty plastyczne

Moja mała historia

ROZMOWA Z MARTĄ LOCH, JEDNĄ Z BOHATE-
REK KAMPANII MLEKPOLU, NIE JESTEM BYLE
KIM. NIE JEM BYLE CZEGO.

**W POŁOWIE MAJA TWOJE ZDJĘCIA
POJAWIŁY SIĘ NA NOŚNIKACH
REKLAMOWYCH W DUŻYCH MIASTACH.
WRAZ Z CZWÓRKĄ PRACOWNIKÓW
MLEKPOLU WZIĘŁAŚ UDZIAŁ
W NIETYPOWEJ KAMPANII PROMOCYJNEJ
MAŚLANKI MRĄGOWSKIEJ – NIE JESTEM
BYLE KIM. NIE JEM BYLE CZEGO. 27 MARCA
W MRĄGOWIE ODBYŁ SIĘ CASTING NA
TWARZE KAMPANII. PRACOWNICY 12
ZAKŁADÓW MOGLI ZGŁASZAĆ SIĘ DO
KONKURSU. CO CIĘ SKŁONIŁO DO WZIĘCIA
UDZIAŁU W TEJ RYWALIZACJI?**

Raczej nie co, ale kto - moja druga połówka, która bardzo mocno namawiała mnie do zgłoszenia się na casting. Cały tydzień narzeczony prosił mnie, żebym wysłała zdjęcia. Również koledzy, współpracownicy stwierdzili, że powinnam spróbować swoich sił, więc uległam namowom otoczenia i zgłosiłam się.

**JAK WSPOMINASZ UDZIAŁ W KAMPANII,
CASTING, SESJĘ, KONFERENCJĘ PRASOWĄ?**

Takie przedsięwzięcie to dla mnie zupełnie coś nowego. Nigdy nie byłam na castingu, nie miałam profesjonalnej sesji, nie brałam udziału w spotkaniu z mediami, nie udzielałam wywiadów. Na każdym z tych etapów byłam kompletnie oszołomiona. Wrażenia mam jak najbardziej pozytywne. To z pewnością przygoda życia. Bardzo istotne jest dla mnie, że utożsamiam się z reklamowanym produktem i z ideą, która tej promocji przyświeca. Warto podkreślić, że my nie reklamujemy tylko Maślanki Mrągowskiej. Tą kampanią SM MLEKPOL za naszym pośrednictwem zwraca uwagę ludzi na świadome wybory żywieniowe. Zależy nam wszystkim, aby konsumenci sięgali po produkty tradycyjne, zdrowe ze swej natury – taka jest właśnie Maślanka Mrągowska.



**NA ZDJĘCIACH WYGLĄDASZ JAK
ZAWODOWA MODELKA A PRZECIEŻ
ZE ŚWIATEM MODY NIE MASZ NIC
WSPÓLNEGO. NA CO DZIEN PRACUJESZ
W ZPM KOLNO. CZYM SIĘ ZAJMUJESZ?**

Już od ponad 5 lat pracuję w Kolnie. Jestem Koordynatorem ds. Zarządzania Jakością. Moim głównym zadaniem jest dbałość o przestrzeganie zasad dotyczących dobrych praktyk produkcyjnych oraz higienicznych tak, by wytwarzane przez nas wyroby były w 100% bezpieczne i charakteryzowały się najwyższą jakością.

**ZASKAKUJĄCYM JEST RÓWNIEŻ FAKT,
ZE W PRZECIWIENSTWIE DO TRENDU
– TY, RODOWITA WARSZAWIANKA
EMIGROWAŁAŚ ZE STOLICY, W CZASIE
KIEDY WIĘKSZOŚĆ MŁODYCH LUDZI SZUKA
PRACY WŁAŚNIE TAM.**

Dokonałam takiego wyboru i jestem bardzo zadowolona. Cenię sobie i miejsce zamieszkania i pracy. Mam tu fantastycznych przyjaciół i znajomych. Jest dobrze.

NA ZDJĘCIACH, KTÓRE POJAWIŁ SIĘ W KAMPANII NIE SPOSÓB NIE ZAUWAŻYĆ JESZCZE JEDNEGO TWOJEGO WYRÓŻNIKA – TATUAŻY. JAK DUŻO ICH MASZ?

W tej chwili mam ich 15 i na pewno na tym nie poprzestaną. W 100% podpisuję się pod stwierdzeniem, że tatuaże uzależniają. Pracuję na pełen etat, mam 7-letnią córkę, więc nie mogę sobie pozwolić na tak częste wizyty w studiu tatuażu jakbym chciała. Dodatkowo, jest jeszcze kwestia finansowa – dobry tatuaż niestety kosztuje, więc jak tylko mam lukę w grafiku i trochę oszczędności umawiam termin u zaprzyjaźnionej tatuatorki w Łomży.

KIEDY POJAWIŁ SIĘ POMYSŁ NA PIERWSZY TATUAŻ?

Fascynacja tą formą sztuki zaczęła się w okresie gimnazjalnym. Wpłynęli na to znajomi, upodobania muzyczne i chęć zaznaczenia swojej inności, odrębności. Pomysł na wykonanie pierwszego tatuażu pojawił się na pół roku przed 18-tymi urodzinami.

W związku z koniecznością uzyskania zgody rodziców na zrobienie tatuażu, w domu trwały bardzo długie i burzliwe negocjacje dotyczące wzoru, wielkości i miejsca.

Na pierwszy tatuaż musiałam mieć zgodę rodziców. Żaden szanujący się artysta nie robi tatuażu osobie niepełnoletniej bez zgody opiekuna. Kolejny rysunek był już po egzaminie na studia. Długo ukrywałam ten fakt przed rodzicami, a potem jakoś „poszło”. Sukcesywnie pojawiały się kolejne rysunki. Rodzice już pogodzili się z faktem, że ich córka nie jest stereotypową „grzeczną dziewczynką”. Uświadomiłam im, że są w życiu gorsze rzeczy niż rysunek na skórze.



SKĄD POMYSŁY NA TATUAŻE, CZY SĄ TO WZORY Z PRZESŁANIEM?

Pomysły na wzory biorą się z życia. Każdy mój tatuaż coś symbolizuje, w mniej lub bardziej oczywisty sposób. Odzwierciedlają upodobania albo ważne wydarzenia z życia. Nie są to wzory z katalogu, są unikalne – po prostu moje. Jak pojawia się pomysł, rozmawiam z moją tatuatorką i razem tworzymy coś wyjątkowego.

CZY ZAMIERZASZ TATUOWAĆ SIĘ DALEJ?

Oczywiście, że tak. Na pewno nie poprzestaną na tym, co mam. Uwielbiam to. W ten sposób piszę swoją małą historię.

MARTA, GDYBY KTOŚ CHCIAŁ ZROBIĆ SOBIE TATUAŻ NA CO POWINIEN UWAŻAĆ WYBIERAJĄC SALON TATUAŻU, NA CO ZWRACAĆ UWAGĘ U TATUATORA, CO NAS POWINNO PRZESTRASZYĆ, A CO WZBUDZIĆ ZAUFANIE?

W przypadku, gdy chcemy zrobić tatuaż po raz pierwszy najlepiej wybrać polecane studio. Porozmawiać ze znajomymi, którzy mają tatuaże, dowiedzieć się gdzie je robili lub poczytać opinie o studiach w internecie. Teraz social media są naprawdę rozwinięte i w internecie można znaleźć rzeczowe opinie dotyczące studia czy wybranego tatuatora.

Bardzo ryzykowne jest iść do studia, którego się nie zna, bądź nie ma o nim żadnych informacji w internecie. Na pewno nie powinna nas też skusić niska cena, dobry tatuaż kosztuje. Bardzo ważne jest także, żeby pójść do wybranego studia i osobiście porozmawiać z tatuatorem. Można dzięki temu również ocenić warunki panujące w studio: czy stosują jednorazowe igły, czy sprzęt jest sterylizowany etc. Dobry tatuator może zaproponować ciekawe rozwiązania, zwłaszcza, gdy nie do końca mamy wizję tego, co chcemy sobie wytatuować. Takich zasad jest bardzo dużo i mogłabym jeszcze wiele na ten temat powiedzieć, ale sądzę, że te, które wymieniłam są najważniejsze.

KUCHNIA MLEKPOLU

Zielone pęczotto z Maślanką Mrągowską

Składniki:

Porcja 4 osoby:

Dwie szklanki kaszy pęczak

1,5 litra bulionu warzywnego

4 cebule z dymki krojone w kostkę

4 ząbki czosnku siekane

Garść siekanego szczypioru z dymki

Garść siekanej natki kopru

Garść siekanej natki pietruszki

Pęczek szczawiu

Pęczek obranych szparagów

Łyżka cukru

Obrana zielona fasolka szparagowa

Masło Łaciaste sklarowane

Szklanka Maślanek Mrągowskiej naturalnej

Sól i pieprz



Przygotowanie:

1. Cebulę zeszklij na maśle Łaciastym sklarowanym, na dużej patelni i pod koniec dodaj czosnek.

2. Dodaj kaszę pęczak i upraż ją wraz z cebulą i czosnkiem.

3. Podlewaj pęczak bulionem warzywnym do momentu kiedy kasza zmięknie. Dolewaj bulion łyżka po łyżce i cały czas mieszaj.

4. Szparagi i fasolkę zblanszuj w osolonej wodzie z łyżką cukru (cukier pozwala zachować kolor warzyw). Nie rozgotuj warzyw, blanszuj nie więcej niż 4 minuty, a po odcedzeniu pokrój warzywa na dwucentymetrowe kawałki.

5. Gdy pęczak namięknie dodaj fasolkę, szparagi oraz liście szczawiu. Całość podlej Maślanką Mrągowską naturalną. Dodaj sól i pieprz do smaku. Pęczotto nie powinno być zbyt suche ani wodniste. Upewnij się, że ziarna pęczaku zatopione są w emulsji z maślanek i bulionu.

Smażony sandacz w kiszzonej botwinie w Maślance Mrągowskiej

Składniki:

Kiszona w Maślance Mrągowskiej naturalnej botwina

Filety z sandacza

Masło Łaciaste sklarowane

Sól, pieprz do smaku

Kiszona botwina

Botwina przecięta wzdłuż na ćwiartki, głowa czosnku, Maślanka Mrągowska naturalna



Przygotowanie:

1. Wysterylizowany sój wypełnij prawie do pełna botwiną.

2. Czosnek przetnij w pół i włóż do słoja wraz z łyżką.

3. Całość zalej Maślanką Mrągowską Naturalną i odstaw przykryte niedokręcony wieczkiem. Odstaw w ciemne i chłodne (ale nie do lodówki) miejsce.

4. Botwina będzie gotowa po tygodniu, ale najlepsza jest po trzech tygodniach.

Po uzyskaniu kiszonki z botwiny możemy użyć jej m.in. do przygotowania sandacza w botwinie.

1. Filet z sandacza zrumień na maśle Łaciastym sklarowanym i wstaw do piekarnika nagrzanego do 160 stopni Celsjusza na około 10 minut.

2. Na tłuszczu ze smażenia sandacza upraż ukiszoną botwinę i podlej ją odrobiną Maślanek Mrągowskiej z kisenia.

3. Sandacza serwuj na botwinie.



milko[®]

**Kup dowolne Milko 330 ml
i zachowaj dowód zakupu.**

**Wejdź na milkonadroge.pl
i weź udział w konkursie.**

**Podziel się swoimi sposobami
na aktywne spędzenia czasu
i wygrywaj nagrody!**

KONKURS

**WEŹ MILKO NA DROGĘ
I WYGRYWAJ!**

**PONAD
150 000^{*} zł
DO WZIĘCIA**

***Wartość puli nagród.**



**Promocja trwa od 03.07 do 24.09.2017 roku.
Szczegóły i regulamin konkursu na www.milkonadroge.pl.**