

ECHO)) MLEKPOLU



Dwumiesięcznik SM MLEKPOL

ISSN 1730-2641 numer 4/2017

WYWIAD NUMERU

Największą wartością
jest załoga

str. 8



Dlaczego masło
jest drogie wyjaśnia
Lech Karendys

str. 12

Telewizyjna jesień
z Mlekpolem

str. 3



Droży Czytelnicy,

tradycją stało się, że w jesiennym numerze Echa Mlekpólu chwalimy się kolejnymi nagrodami za mlekpólowskie marki i produkty, krótko mówiąc za wytężoną pracę Was wszystkich: producentów mleka, pracowników, współpracowników i przyjaciół Mlekpólu.

Po raz kolejny wyroby naszej Spółdzielni zdobyły niezwykle prestiżowe Złote Medale Międzynarodowych Targów Poznańskich Polagra Food. W tym roku nagrodzono Chłodnik warzywny Mlekpól powstający w Sokółce i serek śmietankowy Łaciaty do smarowania z suszonymi pomidorami, wyruszający w świat z naszej radomskiej mleczarni. Po raz kolejny także mleko UHT Łaciate 2% zostało Hitem Handlu, podobnie jak ser Mlekpól Gouda plastry 150 g. Tytuł Lidera w swojej kategorii zdobyła Maślanka Mragowska mango – kardamon, a wyśmienity ser dojrzewający Senator Ementaler otrzymał nagrodę konsumentów i tytuł Serowego Króla. Hitem Twarogowym wybrano zaś serki Łaciate do smarowania.

Marka Łaciate niezmiennie jest Ulubioną Marką mleka Polaków, a Krążki serowe do grillowania i smażenia uzyskały zaszczytny tytuł „Dobra Marka – jakość, zaufanie, renoma” w kategorii Odkrycie Roku.

Wymieniając te wszystkie nagrody i wyróżnienia składamy na Wasze ręce podziękowania za pracę, oddanie i wysiłek. Nie byłoby tych wszystkich sukcesów gdyby nie Wy.

Oprócz szczegółów dotyczących wyżej wymienionych laurów, jak zwykle w numerze zaproponujemy rozmowy, relacje i porady. Zachęćmy Was do częstszego sięgania po śmietanki Łaciate w różnych wariantach tłuszczowych.

Oddamy głos ekspertom, którzy wiedzą najlepiej dlaczego warto używać tego wybornego i wszechstronnego w kulinarnym zastosowaniu produktu.

Miłej lektury, smacznego czytania i nie tylko!

Wasza Redakcja

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

Telewizyjna jesień z MLEKPOLEM

OD POCZĄTKU WRZEŚNIA PRODUKTY NASZEJ SPÓŁDZIELNI PODBIŁY MAŁY EKRAŃ. W NOWYM SEZONIE TELEWIZYJNYM MLEKPOL PRZYPOMINA KONSUMENTOM O SWOJEJ SZEROKIEJ GAMIE PRODUKTOWEJ I WSZECHSTRONNOŚCI ZASTOSOWANIA SWOICH WYROBÓW W CODZIENNYM, JAK I ODŚWIĘTYM MENU.

W stacji TVN o 20.10, w Doradcy Smaku mistrz kuchni Michel Moran prezentuje dania z wykorzystaniem produktów MLEKPOLU. Do listopada zobaczymy m.in. jak przygotować pikantne muffiny, imprezowe tartinki czy sernik z morelami.

Tuż przed popularnym serialem, od poniedziałku do czwartku Michel Moran doradzi widzom jak najsmaczniej wykorzystać produkty spożywcze, w tym wyśmienite wyroby mleczarskie: masło, śmietanki, napoje fermentowane, czy serki kremowe producenta z Grajewa.

Jak powiedział naszej redakcji sam szef Moran, warto używać masła i śmietanki w gotowaniu.

We Francji używamy tych dwóch produktów od zawsze. Śmietanka dodaje sosom aksamitności, a odrobina masła dodana do smażenia wzbogaca smak i aromat, a także sprawia, że smażona ryba lub mięso nabierają pięknego rumianego koloru. Śmietanka świetnie nadaje się również do deserów – mówi Michael Moran.

W Polsce są produkowane bardzo dobre jakościowo produkty mleczne. Nie wyobrażam sobie smażenia ryb np. soli, bez dodatku masła z cytryną. Śmietankę możemy wykorzystywać do sosów np. do ryb czy mięsa. Wiem, że teraz dużo osób redukuje tłuszcze w swojej diecie, ale ja uczyłem się gotować z produktów takich jak śmietana i masło, więc absolutnie uważam, że dla wzbogacenia smaku i aromatu potraw, warto z tych produktów korzystać – podkreśla mistrz.

Oprócz lokowania swoich wyrobów SM MLEKPOL od początku września rozpoczęła sponsorowanie programów w głównych stacjach telewizyjnych oraz najbardziej popularnych kanałach tematycznych. Fundatorką audycji jest śmietanka Łaciata 18%, idealna do aksamitnych kremowych sosów.

Redakcja



SM MLEKPOL triumfuje na branżowych targach

MIĘDZYNARODOWE
TARGI POZNAŃSKIE
POLAGRA FOOD PONOWNIE
PRZYNIOSŁY LAURY PRODU-
CENTOWI Z GRAJEWA.

Chłodnik warzywny MLEKPOL oraz Serek Śmietankowy Łaciąty z suszonymi pomidorami nagrodzone zostały prestiżowymi złotymi medalami Międzynarodowych Targów Poznańskich Polagra Food 2017. Nagrody z rąk Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Krzysztofa Jurgiewicza odebrał Lech Karendys, dyrektor wydziału handlu SM MLEKPOL.

Kolejny rok z rzędu doceniono także wyjątkowe stoisko targowe Mlekpola. Nagrodę Acanthus Aureus, za najlepsze w realizacji strategii marketingowej stoisko odebrała Ewa Gromadzka, kierownik marketingu SM MLEKPOL w Grajewie.

Podczas targów Polagra Food zapraszaliśmy do naszego stoiska na wyjątkowe pokazy kulinarne i degustacje wybornych dań, do których mistrz kuchni wykorzystywał produkty MLEKPOLU. To był prawdziwy spektakl smaków. Podobnie jak w roku ubiegłym gotował dla naszych gości Marcin Budynek, wieloletni szef kuchni Hotelu Warszawa w Augustowie oraz Hotelu Bryza w Juracie, założyciel Akademii Kulinarnej oraz Klubu Szefów Kuchni – informuje Ewa Gromadzka, kierownik marketingu SM MLEKPOL z Grajewia.

Odwiedzając stoisko MLEKPOLU można było skosztować m.in. omlet serowy z grzybami i świeżymi ziołami, francuskie tosty z twarogiem, solonym karmelem i bakaliami, smoothie truskawkowe z miętą i czerwonym pieprzem.

Na 160 metrowej powierzchni był także kącik kawowy, gdzie zawodowi bariści przygotowywali



wyśmienite kawy z dodatkiem łaciątych mleka lub śmietanki. Smak napojów dopełniały słodkie i słone przekąski na zimno i na gorąco.

Cieszy nas wysoka frekwencja na stoisku Spółdzielni. Jak co roku, mieliśmy okazję spotkać wszystkich w jednym miejscu. Byli więc i partnerzy handlowi – dotychczasowi i nowi, i specjaliści branży spożywczej, dziennikarze branży FMCG, Agro, HORECA oraz konsumenci – dodaje Ewa Gromadzka.

Przypominamy, że to nie koniec rywalizacji. Wciąż trwa głosowanie w plebiscycie o Złoty Medal – Wybór Konsumentów. Przyłączcie się koniecznie! Za głosujcie na produkty SM MLEKPOL.

Do 30 października b.r. możemy oddać swój głos i wskazać najsmaczniejszy produkt. Chłodnik warzywny MLEKPOL oraz Serek Śmietankowy Łaciąty z suszonymi pomidorami zasługują na konsumencki głos. To proste i nic nie kosztuje!

Na stronie http://zlotymedal.mtp.pl/pl/wybor_konsumentow-glosowanie/242/ wystarczy odnaleźć swojego faworyta i oddać swój głos! Polecamy zapoznanie się z regulaminem głosowania: http://zlotymedal.mtp.pl/pl/wybor_konsumentow/regulamin_glosowania/

Jak grzyby po deszczu. Wrześniowe zbiory SM MLEKPOL

PO RAZ KOLEJNY PRODUCENT Z GRAJEWY WYSUWA SIĘ NA PROWADZENIE W MLECZARSKICH KONKURENCJACH.

Można już nazwać tradycją jesienną listę wyróżnień, tytułów i nagród dla Spółdzielni Mleczarskiej MLEKPOL. Jej produkty ponownie doceniła zarówno branża spożywcza jak i konsumenci. Wśród tegorocznych laurów są m.in. dwa Złote Medale Międzynarodowych Targów Poznańskich Polagra Food, wyróżnienie dla marki Łaciate, miano Hitu Handlu i Lidera Forum oraz tytuł Dobra Marka – jakość, zaufanie, renoma.

Nasze wyroby ponownie znalazły się na podium. Docenili je zarówno przedstawiciele branży spożywczej, handlowcy, jak i konsumenci. To wielka radość, ale i zobowiązanie – mówi Ewa Gromadzka, kierownik marketingu SM MLEKPOL w Grajewie.

Najważniejsi ludzie na świecie nie jedzą byle czego. Maślanka Mrągowska i napoje fermentowane MILKO w domu, w drodze, w pracy

WYJĄTKOWA KAMPANIA PROMOCYJNA MAŚLANKI MRĄGOWSKIEJ OD SM MLEKPOL WESZŁA W III ETAP REALIZACJI.

– Z początkiem roku szkolnego rozpoczęliśmy kolejną odświeżoną kampanii *Nie jestem byle kim. Nie jem byle czego.* W trzecim etapie hasłem przewodnim jest „Najważniejsi ludzie na świecie nie jedzą byle czego”. Tym samym ponownie zwracamy uwagę na świadome, zdrowe i racjonalne budowanie jadłospisów dla najważniejszych osób na świecie – naszych najbliższych – mówi Ewa Gromadzka kierownik marketingu SM MLEKPOL w Grajewie.

Mleko Łaciate 2% po raz drugi z rzędu okrzyknięto „Hitem Handlu” w kategorii Mleko UHT, a Mlekpól Gouda plastry 150 g – w kategorii sery żółte paczkowane. Krążki serowe do grillowania i smażenia zdobyły tytuł Dobra Marka – jakość, zaufanie, renoma w kategorii Odkrycie Roku. Podczas trwających Międzynarodowych Targów Poznańskich Polagra Food SM MLEKPOL odebrała prestiżowe Złote Medale za swoje wyroby. Tym razem doceniono Chłodnik warzywny MLEKPOL oraz Serek Śmietankowy Łaciaty z suszonymi pomidorami. Branżowy miesięcznik Forum Mleczarskie Handel jak co roku przygotował ranking najlepiej sprzedających się produktów spożywczych. Niekwestionowaną zwyciężczynią w swojej kategorii została Maślanka Mrągowska mango-kardamon zdobywając tytuł Lidera. Marka Łaciate została wyróżniona w badaniu Ulubiona Marka Polaków/ Polek 2017, w kategorii mleko – informuje Ewa Gromadzka.

Nagrody i wyróżnienia przyznali specjaliści, praktycy branży spożywczej oraz osoby decydujące o domowych zakupach.

Oprócz komunikacji na billboardach w całym kraju, 1 września wystartowała aktywacja konkursowa, zarówno na stronie internetowej niejembylecze-go.pl, jak i facebookowym fanpagu: facebook.com/Niejembylecze-go. Zadanie konkursowe polega na wskazaniu osoby najważniejszej na świecie np. mamy, dziecka, męża, przyjaciółki i przesłanie przepisu na danie, oczywiście z wykorzystaniem Maślanki Mrągowskiej, którym uczestnik zabawy okazuje swoją dbałość o najbliższą sobie osobę. Aktywacja potrwa do 26 października.

Szczegóły i zasady naszej zabawy można znaleźć na stronie www.niejembylecze-go.pl oraz na fanpagu całej akcji. – dodaje Ewa Gromadzka.

Przypomnijmy, że od połowy maja w największych miastach Polski i w Internecie, czarno białe portrety zwracały uwagę przechodniów i internautów. Hasło „Nie



WYDARZENIA

jestem byle kim” uwiarygadniali swoimi twarzami pracownicy Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól, wyłonieni drogą castingu: Teresa Kossakiewicz, Agnieszka Skrzyńska, Marta Loch i Dariusz Choromański. Na początku czerwca hasło dopełniła część Nie jem byle czego i tak pod szyldem Nie jestem byle kim. Nie jem byle czego pojawiła się Maślanka Mrągowska od SM MLEKPOL. Od początku głównym celem była chęć zwrócenia uwagi konsumentów na to, jak ważne jest świadome planowanie diety. Przypominając o Maślanie Mrągowskiej MLEKPOL, przypomnieliśmy także o tradycyjnych polskich wyrobach mleczarskich, które przez wieki stanowiły naturalne źródło niezbędnych dla ludzkiego organizmu składników odżywczych. Nie przypadkowo więc, miesiąc później rozpoczęliśmy wyjątkową promocję gamy napojów fermentowanych Milko. Od 3 lipca do 24 września trwał Konkurs konsumencki pod hasłem „Weź Milko na drogę”. Składał się z 12 rund konkursowych.

Otrzymaliśmy ponad 5 tysięcy zgłoszeń, stronę konkursową odwiedziło ponad 140 tys. Internautów. Większość zgłoszeń została zilustrowana przez uczestni-

ków zdjęciami aktywności, którym towarzyszy produkt Milko. Bardzo nas cieszy takie zaangażowanie konsumentów. Konsumenti Milko aktywnie spędzają czas na terenie całego kraju. Najchętniej wybieranymi aktywnościami są jazda na rowerze, sporty wodne i długie piesze wędrówki. Polacy w większości wypoczywają w towarzystwie przyjaciół i rodziny. Podczas wakacji częściej wybierają produkty smakowe: owocowe lub deserowe. Najczęściej wybranymi smakami jogurtów Milko okazały się żurawinowy, truskawkowy i czerwona pomarańcza. Wszystkim uczestnikom dziękujemy – mówi Ewa Gromadzka, kierownik marketingu SM MLEKPOL w Grajewie.

Najatrakcyjniejsze zgłoszenia zostały opublikowane na mapie aktywności Milko stworzonej na stronie konkursu www.milkonadroge.pl Spółdzielnia Mleczarska z Grajewa rozdała 84 nagrody o łącznej wartości ponad 150 tysięcy złotych. Konkurs wzmocniono kampanią radiową i billboardową. Spoty promujące „Weź Milko na drogę” można było usłyszeć w rozgłośniach ogólnopolskich i lokalnych. Billboardy zachęcające do udziału w zabawie pojawiły się w największych miastach Polski.

PISALI O NAS

FORUM MLECZARSKIE

Media Branży Nabiałowej

Twarogi

Najważniejsza jest jakość, czyli przede wszystkim naturalny skład i smak. Nie bez znaczenia jest także cena i wygoda użycia produktu. Istotnym czynnikiem przy wyborze twarogu jest również możliwość wyboru wariantu tłuszczowego. Spółdzielnia Mleczarska MLEKPOL spełnia te oczekiwania – mówi Ewa Gromadzka, kierownik marketingu SM MLEKPOL.

RYNEK SPOŻYWCZY

Koszerny rynek

Rynek handlowy w Izraelu jest bardzo rozwinięty. Zdecydowana większość sprzedaży odbywa się poprzez sieci supermarketów – mówi się Małgorzata Cebelińska, kierownik Działu Handlu Zagranicznego SM MLEKPOL.

NowyMarketing

Najważniejsi ludzie na świecie nie jedzą byle czego

Wyjątkowa kampania promocyjna Maślanki Mrągowskiej od SM MLEKPOL wchodzi w III etap realizacji. Z początkiem roku szkolnego rozpoczynamy kolejną odsłonę kampanii Nie jestem byle kim. Nie jem byle czego.



Mamy królewski ser w regionie

Ser dojrzewający Spółdzielni Mleczarskiej MLEKPOL w Grajewie bezkonkurencyjny. Podczas V Ogólnopolskiego Święta Sera, Festiwalu Serów i Twarogów Polskiego Mleczarstwa w Olsztynie najwyższą nagrodę konsumencką w kategorii serów szwajcarskich przyznano serowi dojrzewającemu Senator Ementaler.

Produkty dostępne w standardzie non GMO



- gwarancja jakości
- bezpieczny wybór
- efekty w żywieniu

Produkty marki LNB
dostępne w punkcie
sprzedaży MlekoPolu



Największą wartością jest załoga

ROZMOWA ZE ZBIGNIEWEM GROSZYKIEM, DYREKTOREM ZAKŁADU PRODUKCJI MLECZARSKIEJ W GRAJEWIE

**- PANIE
DYREKTORZE,
JESIEŃ PRZYNIOSŁA
KOLEJNE NAGRODY
DLA PRODUKTÓW
MLEKPOLU,
W TYM OCZYWiŚCIE
DLA MLEKA
UHT ŁACIATEGO
PRODUKOWANEGO W KIEROWANYM PRZEZ
PANA ZAKŁADZIE W GRAJEWIE. JAKBY PAN
W KILU ZDANIACH SCHARAKTERYZOWAŁ
GRAJEWSKI ZPM?**



Zakład Produkcji Mleczarskiej w Grajewie to nowoczesny zakład, który na przestrzeni lat wyspecjalizował się w produkcji: mleka UHT, proszków mlecznych, masła, twarogu, serków ziarnistych i serów żółtych konfekcjonowanych. 550 osób zatrudnionych w grajewskim zakładzie przetwarza rocznie ponad 490 mln litrów mleka – 30% całego skupu Mlekpolu i konfekcjonuje 22 tys. ton sera żółtego.

**- PRZEŁOMOWYM MOMENTEM W HISTORII
I MLEKPOLU I GRAJEWSKIEGO ZAKŁADU
BYŁO POWSTANIE PIERWSZEGO W POLSCE
MLEKA UHT.**

Dokładnie tak – to historyczny moment w dziejach naszego zakładu i naszej spółdzielni. W 1995 roku Zarząd podjął decyzję o inwestycji i rozpoczęciu produkcji mleka UHT. Wtedy też narodziła się przełomowa na ówczesne lata, a dziś sztandarowa marka mleka „Łaciate”. Bardzo przyjazny i swojski wizerunek mleka „Łaciatego” to dopiero pierwszy krok do sukcesu. Kolejne celne decyzje to polityka firmy wyznaczająca kierunek zarządzania poprzez szeroko rozumianą jakość. Nie tylko najwyższa klasa produktu, ale również

ten sam standard w obsłudze każdego klienta utrwalał Mlekpola drogę do pozycji lidera mleczarstwa na polskim rynku. Mam ogromną satysfakcję, że mogłem uczestniczyć w tym procesie.

**- NO WŁAŚNIE POWSPOMINAJMY. JAK
ZACZĘŁA SIĘ PAŃSKA MLECZNA DROGA?**

Jako adept sztuki mleczarskiej, w 1996 r. bezpośrednio po ukończeniu studiów rozpocząłem pracę w zakładzie w Grajewie. Studia na kierunku Technologia Żywności, o specjalności Przetwórstwo Mleka, Akademii Rolniczo-Technicznej w Olsztynie dały mi gruntowną wiedzę technologiczną i techniczną. Początki w Mlekpole trochę mnie zaskoczyły, bo pierwsze szlify zawodowe wszyscy zdobywali od podstaw. Przez trzy miesiące pracowałem jako operator maszyn pakujących mleko UHT. Dopiero później czułem, jak ta wiedza procentuje w dalszej pracy zawodowej. W latach 1996–2001 pracując jako kierownik zmiany, dużo łatwiej i świadomiej podejmowałem decyzje. W 2001 roku Zarząd zaproponował mi objęcie stanowiska dyrektora zakładu w Grajewie. Oczywiście miałem obawy, że nie jestem gotowy do tak ogromnych wyzwań, ale wiedziałem, że będę wspierany doświadczeniem Zarządu. Podjąłem się tego wyzwania i życie zawodowe nabrało innego tempa.

**- PRZEZ TE 21 LAT ZAPEWNE WIELE SIĘ
ZMIENIŁO. ZAKŁAD STAWAŁ SIĘ CORAZ
BARDZIEJ NOWOCZESNY, SKUP MLEKA
CORAZ WIĘKSZY, ZAŁOGA CORAZ BARDZIEJ
WYSPECJALIZOWANA.**

Oprócz najnowocześniejszej techniki i technologii największą wartością grajewskiego zakładu jest właśnie załoga. Zatrudniamy osoby w różnym wieku. Energia młodości, doświadczenie starszej kadry

promocja NON GMO

i zrozumienie celów, do których zmierzamy pozwala efektywnie stawiać czoła codziennym wyzwaniom. Jeśli zaś chodzi o rozwój technologiczny, to liczby mówią same za siebie. Skup mleka w 1996 r., kiedy zaczynałem pracę, wynosił 127 mln litrów, a w 2016 był prawie 4 krotnie wyższy i wyniósł 472 mln litrów. Ta ogromna dynamika w skupie mleka na przestrzeni 20 lat wymagała szeregu inwestycji dostosowujących moce produkcyjne zakładu oraz profil produkcji do stale zmieniających się wymagań rynku.

Kluczowymi inwestycjami przeprowadzonymi od 1996 r. były m.in.:

- kilkukrotna rozbudowa działu UHT, dająca finalnie moce produkcyjne na poziomie 1 mln l/dzień oraz wprowadzająca szeroką gamę funkcjonalnych opakowań
- budowa działu masłowni w roku 2004 oraz szereg modernizacji i inwestycji w nowy park maszyn pakujących
- budowa i uruchomienie w 2011 r. nowego wydziału konfekcjonowania sera oraz kolejne inwestycje rozszerzające gamę produkowanego asortymentu
- uruchomienie w 2012 r. nowego działu produkcji sera ziarnistego wiejskiego i grani.

- GRAJEWSKI ZAKŁAD SŁYNIE NIETYLKO Z MLEKA ŁACIATE, ALE TAKŻE Z PRODUKCJI WYBORNEGO ŁACIATEGO MASŁA EKSTRA. TEMAT MASŁA W CIĄGU OSTATNICH MIESIĘCY ZAWOJOWAŁ WSZYSTKIE MEDIA.

Masło przeżywa w ostatnim czasie renesans. Klienci coraz świadomiej kształtują swoje menu bazując na produktach naturalnych i dzięki temu częściej sięgają po masło niż po margarynę. Każdy próbuje w swojej diecie zredukować ilości spożywanych tłuszczów, ale warto pamiętać, że są one najlepszym źródłem witamin A,D,E i K tak niezbędnych do codziennego funkcjonowania każdego człowieka, a szczególnie rozwoju młodych organizmów. Czyli, jak sięgamy po tłuszcz, to po ten najlepszy. Grajewo jest jedynym zakładem w grupie, specjalizującym się w produkcji masła. W 2004 roku w ramach dofinansowania z funduszy unijnych został zbudowany w Grajewie najnowocześniejszy w kraju, w pełni zautomatyzowany dział produkujący masło o wydajności produkcyjnej 7,5 tony masła na godzinę. W pierwszym roku funkcjonowania nowej linii zostało wyprodukowane 18 tys. ton wyrobu gotowego. W minionym

REKLAMA



za 1.000 kg
Topvita plus,
Topvita complete
lub topYeast bio
zimowa kurtka 4F
oraz 5 czapek

gratis!



TOPMLEKO UL. ELBLĄSKA 34, 10-672 OLSZTYN
TEL: 785 51 51 41, 693 44 71 05, 661 61 07 07
TOPMLEKO@TOPMLEKO.PL WWW.TOPMLEKO.PL

promocja aktualna do 30 listopada lub do wyczerpania się zapasów upominków

2016 roku produkcja osiągnęła poziom 35 tys. ton. Rynek oprócz masła tradycyjnego oczekuje również produktu z dodatkiem oleju roślinnego, tzw. „miksów”. W chwili obecnej jesteśmy w trakcie uruchomienia nowej linii do produkcji miksów tłuszczowych, dającej bardzo szeroki zakres możliwości komponowania różnych produktów, a to dopiero początek inwestycji w tym dziale.

- NO WŁAŚNIE, JAKIE ZADANIA NA PRZYSZŁOŚĆ STOJĄ PRZED GRAJEWSKIM ZAKŁADEM?

Tak jak wspominałem zakład w Grajewie, jako jedyny w grupie Mlekoop, specjalizuje się w produkcji masła i miksów masła z olejem roślinnym. Dynamiczny wzrost ilości surowca oraz popytu na rynku masła sprawił, że w najbliższym okresie zostanie wypracowana koncepcja szerokiego rozwoju tego działu. Kolejnym obszarem dynamicznie rozwijającym produkcję i wymagającym inwestycji jest dział wytwarzający serki

ziarniste. Wysoka i powtarzalna jakość tych produktów zaskarbiła sobie rzeszę konsumentów na skalę wykorzystującą pełne zdolności produkcyjne tego działu. Inwestycji wymaga także park maszynowy Wydziału Konfekcjonowania Sera. Od momentu rozpoczęcia pracy w nowej lokalizacji do chwili obecnej, ilość prze-

twarzanego sera podwoiła się. Systematyczny wzrost zainteresowania rynku żółtym serem oferowanym w wygodnej dla konsumenta formie, tj. plastry, wiórki, różnej wielkości porcje, powoduje konieczność zwiększania oferty rynkowej tego asortymentu, a co za tym idzie modernizacji technologicznych.

Redakcja

PORADNIK HODOWCY

Jak zapewnić krowom komfort podczas porodu?

BEZSTRESOWY PORÓD, ODBYWAJĄCY SIĘ W PRZYJAZNYCH WARUNKACH DAJE GWARANCJĘ DOBRZE ROZPOCZĘTEJ I BEZPROBLEMOWEJ LAKTACJI. MAJĄC TĘ ZASADĘ NA WZGLĘDZIE, WARTO DOŁOŻYĆ STARAŃ, BY JAK NAJLEPIEJ ZADBAĆ O TEN ETAP FIZJOLOGICZNY KRÓW.

ZACHOWANIE KRÓW PRZED PORODEM

W naturalnych warunkach, tuż przed porodem krowy **szukają odpowiedniego dla siebie schronienia i odchodzą od stada**. Chcąc zatem zapewnić jak najwyższy dobrostan krów zgodny z ich behawioralnym zachowaniem w tym okresie, na kilka dni przed porodem krowy powinny zostać umieszczone w kojcu porodowym, który zapewni im spokój, odpowiednią przestrzeń oraz komfort. **Idealnym rozwiązaniem są wyścielone słomą, osobne boksy przeznaczone do porodu**. Zwierzę przed wprowadzeniem do porodówki należy dokładnie oczyścić. Racice i kończyny powinny być wymyte i odkażone.

JAK POWINNA WYGLĄDAĆ PORODÓWKA?

Zaleca się, aby powierzchnia kojca wynosiła **8–10 m² na każdą krowę**. Taka powierzchnia zapewnia swobodę ruchu i możliwość wyboru miejsca do leżenia. Krowy cielą się najczęściej w pozycji leżącej, na lewym boku i muszą mieć komfort nienaruszalności wybranego przez siebie miejsca przez inne krowy. Oprócz odpowiedniej powierzchni, kojec porodowy powinien spełniać jeszcze kilka ważnych warunków. Bardzo istotne jest, aby umieszczony był on w miejscu **spokojnym i umożliwiającym obserwację zwierząt**. Podłoga kojca **nie może być śliska i najlepiej, gdy**

zaścielona jest dużą ilością suchej słomy. Ściółkę należy codziennie uzupełniać, a zabrudzoną regularnie usuwać. W porodówkach nie zaleca się stosowania siewczki lub trocin, gdyż bardzo łatwo przykleją się np. do mokrego cielęcia, czy też nieodklejonego jeszcze łożyska, co sprawia zwierzętom duży dyskomfort. Bardzo dobrze byłoby, gdyby każdy kojec porodowy posiadał **własny otwór odpływowy**. Wówczas możliwe jest jego indywidualne mycie i dezynfekcja. Do każdego boksu musi być doprowadzona woda i umieszczone poidło zapewniające szybki i łatwy dostęp do wody. **Dlaczego to takie ważne? Tuż po porodzie krowa powinna przez 20–30 minut stać i pobierać paszę oraz wodę, które wypełniają i obciążają żwacz, nie dopuszczając tym samym do jego przemieszczenia**. Zachowanie to zapewnić może niczym nieograniczony dostęp do wody oraz stołu paszowego.

KOMFORT WPŁYWA NA ZDROWIE KRÓW I CIELĘCIA

Dobrze urządzona porodówka powinna zapewnić krowie kontakt fizyczny z cielęciem, który zaspakaja jej silny popęd wylizywania nowo urodzonego cielęcia. **Stwierdzono, że przebywanie po porodzie krowy razem z cielęciem ma pozytywny wpływ zarówno na cielę, jak i krowę**. Wylizanie pobudza krążenie krwi, uruchamia system termoregulacji, sierść staje się puszysta i doskonale chroni przed utratą ciepła. Język krowy ułatwia wydalanie kału i moczu oraz pomaga cielęciu w rozpoczęciu samodzielnego życia. U krów opiekujących się cielęciem szybciej odchodzi łożysko, wcześniej występuje ruja i zwiększa się skuteczność pokrycia. Bardzo ważnym wyposażeniem porodówki jest instalacja podciśnieniowa umożliwiająca dojenie wycielonych krów do bańki. **Warto pamiętać, aby w trakcie doju w porodówce stosować te same parametry doju, jakie są w dojarni, aby krowy zarówno w porodówce, jak i dojarni dojone były w ten sam sposób**.

Źródło: Tygodnik Poradnik Rolniczy, Beata Dąbrowska

ŻYWIENIE PASZAMI NON GMO – POCZĄTEK NOWYCH WYZWAŃ...

Bieżący rok jest dla Państwa początkiem wejścia w standardy żywienia stad w oparciu o pasze wolne od modyfikacji genetycznych. O ile nowe pasze w żywieniu nie przysporzyły dodatkowych problemów o tyle zmiana naszych przyzwyczajeń jest już dużo trudniejsza. Chcąc wyjść naprzeciw oczekiwaniom Grupa Agrocentrum stworzyła linię pasz możliwych do zastosowania w każdym gospodarstwie i przy każdym sposobie żywienia. Przygotowanie technologiczne naszych zakładów, restrykcyjne procedury wytwarzania w systemie GMP+ oraz wyselekcjonowane surowce pozwalają dostarczać do Waszych gospodarstw produkty, plasujące się w zdecydowanej czołówce pasz w żywieniu bydła mlecznego i opasowego na świecie. Specjalistyczne linie produkcyjne, niepowtarzalne systemy granulacji oraz składniki najwyższej jakości sprawiają, że jakość naszych mieszanek paszowych zadowala najbardziej wymagających odbiorców, a nasze zakłady produkcyjne są jednymi z najlepszych w Europie.

Coraz większa znajomość tematyki NON GMO i zastosowania tych standardów w żywieniu nie oznacza końca naszych działań. Musimy pamiętać, że nasza wspólna praca nie kończy się tylko na zamianie paszy i jest to dopiero początek. Nie możemy zapominać, że zdrowotność jest zawsze blisko skorelowana z żywieniem. To, czym będziemy karmić nasze bydło, będzie miało wpływ na wyniki, których możemy oczekiwać. Choroby metaboliczne dotykające nasze zwierzęta będą znacząco podnosić koszty produkcji, dlatego nie należy ich lekceważyć. Wsparcie funkcjonowania organizmu w odpowiednie makro i mikroelementy oraz niezbędne witaminy zapewnia zdrową i dochodową produkcję.

Technologia produkcji mieszanek mineralno-witaminowych przeszła ewolucję. Dziś nie produkuje się już „witamin” o zalecanej według norm koncentracji. Dzisiaj na pierwszym miejscu jest przyswajalność każdego składnika. Myśli się o drogach transportowych poszczególnych pierwiastków dla ich jak najlepszego wykorzystania w funkcjonowaniu całego organizmu. To wszystko powoduje, że witaminy

z linii Vit Agro wykonują powierzone im zadania. W Grupie Agrocentrum mieszanki mineralno-witaminowe tworzy się zadaniowo. Mają określoną pracę do wykonania w funkcjonowaniu organizmu. Grupa Agrocentrum od lat współpracuje z gospodarstwami obecnymi na terenie prawie całej Polski. Nasze pasze cieszą się również powodzeniem na rynkach zagranicznych. Partnerstwo, które wspólnie tworzymy i diagnoza problemów zwierząt gospodarskich pozwoliła na stworzenie linii mieszanek w pełni odpowiadających dzisiejszym potrzebą.

Nasze mieszanki mineralno-witaminowe to nowatorska koncepcja żywienia mineralnego Twojego stada, rozwiązująca najczęstsze problemy obecne w gospodarstwach, takie jak: kwasica stad, reprodukcja zwierząt, podniesiona liczba komórek somatycznych czy uzupełnienie ważnych pierwiastków i witamin w codziennych dawkach. Poniżej znajdziecie Państwo kilka czołowych przykładów.



Vit Agro Killacid – doskonałe połączenie żywych kultur drożdży z bombą witaminową. Legendarna bioaktywna mieszanka przeznaczona do walki z kwasimą żwacza.



Vit Agro Repro Max – maksymalizacja reprodukcji, najwyższa na rynku koncentracja β -karotenu.



Vit Agro Smart – celowana mieszanka mineralno-witaminowa na cały okres laktacji. Podniesiona zawartość biotyny, fosforu oraz makro i mikroelementów pozwala na wysoką i spokojną produkcję.



Vit Agro 8-2 oraz Vit Agro 2-0 – specjalistyczne mieszanki mineralno-witaminowe na okres zasuszenia i przygotowania do wymagającej laktacji. Skuteczna eliminacja głównych problemów okresu przejściowego: obrzęków wymion, zatrzymań łożyska.



Vit Agro SomiFix – dla lepszej zdrowotności wymienia. Wzbogacony w cynk i selen organiczny skutecznie wspomaga obniżenie komórek somatycznych.

Artykuł Sponsorowany



tel. (087) 424 17 60

Dlaczego masło jest drogie wyjaśnia Lech Karendys, Dyrektor Wydziału Handlu SM MLEKPOL w Grajewie

W ostatnim okresie wzrósł popyt na masło, a dokładniej – tłuszcz mleczny. Nie tylko polscy konsumenci powrócili do używania tradycyjnego, wysokotłuszczowego naturalnego produktu, jakim jest masło. W takim przypadku działa prawo popytu i podaży. Spółdzielnia skupująca mleko, produkująca i sprzedająca produkt jest powołana do zarabiania większych pieniędzy dla swoich właścicieli, producentów mleka. Zapotrzebowanie z rynku na dany produkt powoduje konieczność wzrostu jego ceny. Taka jest zasada wolnego rynku. Zainteresowanie konsumentów masłem wzrosło i w Europie,



i na świecie. W Stanach Zjednoczonych popyt na ten wyrób wzrósł ponad 20 proc. Dzieje się tak, ponieważ tzw. oleje twarde, zostały uznane za bardzo szkodliwe dla zdrowia i ludzie odchodzą od ich

spożywania. Eksport masła i śmietany jest znaczny, więc i ceny uzyskiwane przez nas są wysokie. Na zachodzie Europy ceny detaliczne są jeszcze wyższe (Francja) niż w naszym kraju. Jeżeli na wolnym rynku występuje duży popyt na dany produkt, to producenci podwyższają jego cenę. Jest to normalna działalność biznesowa.

Obecnie wysokie ceny masła są stabilne i mogą utrzymywać się najprawdopodobniej do końca roku.

ŚWIĘTO PŁONÓW

Koniec żniw to dla wszystkich rolników okres dziękczynienia za plony. Tradycyjnie w Polsce w każdej parafii, gminie, czy powiecie na przełomie sierpnia i września, rolnicy i mieszkańcy wsi spotykają się na corocznych festynach i dożynkach, aby razem świętować ten najważniejszy dla wszystkich rolników czas w roku. Dożynki to również czas podsumowań i podziękowań rolnikom za ich ciężką pracę. Dla producentów mleka najważniejszym plonem jest mleko, którego co roku skupujemy coraz więcej. Mleczarstwo to najprężniej rozwijająca się, a zarazem najtrudniejsza i najbardziej pracochłonna gałąź polskiego rolnictwa. Władze samorządowe i pracownicy spółdzielni zawsze wspierają i biorą czynny udział w organizacji święta plonów. Przedstawiciele Rady Nadzorczej i Zarządu Naszej Spółdzielni uczestniczyli m.in. w dożynkach

powiatu grajewskiego, sejneńskiego, kolneńskiego, mrągowskiego, piskiego, gdzie nagrodzono wyróżniających się producentów mleka z danego rejonu. Nie sposób być wszędzie i podziękować wszystkim producentom mleka, dlatego też dziś Rada Nadzorcza i Zarząd SM MLEKPOL składają za pośrednictwem „Echa Mlekpola” wszystkim producentom mleka podziękowania za ciężką pracę włożoną w rozwój gospodarstw, produkcję mleka najwyższej jakości oraz wkład w ciągłe umocnienie pozycji naszej Spółdzielni na rynku mleka. Serdecznie dziękujemy i życzymy dalszych sukcesów.

K.Cz.



Co proponujemy klientom:

- preferencyjne kredyty dla rolników współpracujących z Mlekołem
- oferujemy do 500 tys bez zabezpieczeń
- wstępna decyzja kredytowa przez telefon w 15 min.
- okres kredytowania nawet do 12 lat
- szybki proces, minimum formalności
- kredyty bez zbędnych kosztów



Jeśli miesięczne raty są dla Ciebie za wysokie, zadzwoń do nas. Na pewno je obniżymy.

15 banków w jednym miejscu. Nie pobieramy żadnych dodatkowych prowizji od klientów.

Pomagamy klientom z brakiem zdolności kredytowej i złą historią w BIK.

Jeśli nie masz czasu, zadzwoń do nas.

Przyjedziemy i pomożemy skompletować dokumenty.

Centrum Bankowości Finansowej

Ełk

Ul. Słowackiego 15G lok. U1
Tel: 730 022 988; 881 206 035

Łomża

Ul. Księżnej Anny 29 lok. U3
Tel. 881 206 553

Suwałki

Ul. Modrzewiowa 5
Tel. 881 204 773; 720 823 221

Przedstawiciel na województwa:

Wielkopolskie, Lubuskie i Zachodnio-Pomorskie
Tomasz Rozkocha - tel. 690 017 587

Przedstawiciel na woj. Kujawsko-Pomorskie

Marcin Mirończuk - tel. 535 987 650

Senator w koronie

SER OD SM MLEKPOL SEROWYM KRÓLEM WEDŁUG KONSUMENTÓW

Ser dojrzewający Spółdzielni Mleczarskiej MLEKPOL w Grajewie bezkonkurencyjny. Podczas V Ogólnopolskiego Święta Sera, Festiwalu Serów i Twarogów Polskiego Mleczarstwa w Olsztynie najwyższą nagrodę konsumencką w kategorii serów szwajcarskich przyznano serowi dojrzewającemu Senator Ementaler. W olsztyńskim hotelu Omega w dniach 16-17 września, 20 polskich producentów serów i twarogów prezentowało swoje wyroby.

Sery Senator SM MLEKPOL to wykwintny produkt serowarski najwyższej jakości. To przykład marki Premium w cenie dostępnej dla każdego. Ser Senator Ementaler ma słodkawy, lekko orzechowy smak i aromat oraz elastyczny miąższ o regularnych oczkach. Jest znakomitym dodatkiem do kanapek, jak również idealną przekąską do wina. Nie może go zabraknąć na desce serów. Senator występuje w dwóch odmianach: Ementaler i Gouda – informuje Ewa Gromadzka, kierownik marketingu SM MLEKPOL w Grajewie.

Podczas Festiwalu doceniono także serek śmietankowy Łaciaty do smarowania, który okrzyknięty został Twarogowym Hitem 2017 r., a Spółdzielnia Mleczarska MLEKPOL otrzymała prestiżowy Puchar



Prezydenta Olsztyna za wysoką i stałą jakość serów dojrzewających.

Jesteśmy jednym z wiodących producentów serów w Polsce. W mrągowskim zakładzie, znanym przede wszystkim z produkcji napojów fermentowanych, mamy największą w kraju serownię. Powstaje tu 100 ton sera dojrzewającego dziennie. Z produkcji serów dojrzewających znany jest także nasz zakład kolneński. Najwyższej jakości twarogi powstają natomiast w zakładzie zambrowskim, a serki śmietankowe Łaciate do smarowania w oddziale radomskim – dodaje Ewa Gromadzka.

Organizatorami festiwalu były: Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego oraz Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Związek Rewizyjny w Warszawie. Patronat nad wydarzeniem objęli Marszałek województwa warmińsko-mazurskiego, Prezydent Olsztyna oraz Rektor UWM.

Międzynarodowa wizyta w OZPM w Mrągowie

16 września br. ZPM Mrągowo odwiedziła ponad 80-cio osobowa grupa uczniów, studentów oraz nauczycieli z branży mleczarskiej w ramach Międzynarodowego Konkursu Sensorycznego pod patronatem EUROPEL (European Association of Dairy Teachers). W tym roku konkurs odbył się w Polsce, a gospodarzem była Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Podczas trwającej kilka godzin wizyty, grupa zwiedziła Zakład, gdzie zapoznała się

z nowoczesnymi liniami do produkcji sera, mleka i mlecznych napojów fermentowanych oraz doświadczalną instalacją Instytutu Innowacji Przemysłu Mleczarskiego.

Wszyscy uczestnicy byli pod ogromnym wrażeniem możliwości produkcyjnych, standardu oglądanej aparatury, jakości degustowanych produktów oraz otwartości oprowadzających ich osób. Jednym z owoców wizytacji może być rozpoczęcie międzynarodowej współpracy Instytutu z wieloma jednostkami naukowymi. Rozmowy w tym kierunku są już prowadzone.

Odkrywcy w SM MLEKPOL

5 września 2017 r. grajewski zakład odwiedziła ekipa filmowa. Producent telewizyjny, firma Artcore realizował jeden z odcinków specjalnego cyklu materiałów o Podlasiu. Na zlecenie Urzędu Marszałkowskiego w Białymstoku przygotowywano program w formie pięciu czterominutowych odcinków, docelowo emitowany na antenie stacji Discovery. Każdy odcinek będzie omawiał inny aspekt przedsiębiorczości i innowacyjności na Podlasiu, a ich wspólnym przekazem ma być promocja Podlasia jako najlepszego miejsca na inwestycje. Odcinek, który powstawał w Mlekpole dotyczy oczywiście mleczarstwa.

Nasz film miał być prezentacją branży mleczarskiej opowiedzianej przez pryzmat bohatera. Zależało nam



na kimś, kto jest z Grajewa i pracuje w Mlekpole. Firma oddelegowała do roli w filmie Panią Beatę Budną, która idealnie wpisała się w nasz scenariusz, a dodatkowo dopełniła go swoją osobowością i pasją. W Mlekpole spotkaliśmy się z dużą życzliwością oraz wyrozumiałością dla naszej obecności, która, jak się domyślam, wprowadziła pewne zamieszanie w pracę tak dużej firmy – dodaje Tadek Zwierzyński.

REKLAMA



www.ekostok.pl

ODBIÓR PADŁYCH SZTUK



- ✓ SZYBKO
- ✓ SPRAWNIE
- ✓ BEZ POŚREDNIKÓW

ZADZWOŃ:

tel. 86 270 11 47
kom. 668 155 216

Odbierzemy Twoje problemy!

EKO-STOK Sp. z o.o. • Górskie Ponikły Stok 50 • 18-312 Rutki-Kossaki

* dofinansowanie na zasadach ustalonych rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 22.01.2009 r. w sprawie realizacji niektórych zadań ARiMR (Dz.U. z 2009 r. Nr 22, poz.121 z późn. zm.)

Filmowa przygoda

ROZMOWA Z BEATĄ BUDNĄ, PRACOWNICĄ ZPM GRAJEWO.



PANI BEATO, POD KONIEC SIERPNIĄ OTRZYMAŁA PANI NIECODZIENNĄ PROPOZYCJĘ. NA ZLECENIE URZĘDU MARSZAŁKOWSKIEGO WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO EKIPA TELEWIZYJNA PRZYGOTOWYWAŁA FILMY PROMOCYJNE O REGIONIE, KTÓRE EMITOWANE BĘDĄ NA KANALE DISCOVERY. SZUKANO BOHATERA MATERIAŁU I LOS, A WŁAŚCIWIE DYREKCJA WSKAZAŁA NA PANIĄ. JAKIE BYŁY PANI PIERWSZE MYŚLI PO OTRZYMANIU TEJ PROPOZYCJI?

Po otrzymaniu propozycji udziału w projekcie pojawiły się wątpliwości, czy powinnam w nim uczestniczyć. Nigdy nie występowałam przed kamerą, nie brałam udziału w programie telewizyjnym. Wahałam się czy dam radę, czy się sprawdzę. Po zastanowieniu się stwierdziłam, że każde nowe doświadczenie, nowe wyzwanie wzbogaca nas, stąd moja zgoda. Dziś wiem, że było warto.

JAK PANI WSPOMINA SAMO NAGRANIE?

Spotkanie z ekipą realizującą projekt to niezwykle przeżycie i przygoda. Denerwowałam się, wracały wątpliwości. Nie taki jednak diabeł straszny. Okazało się, że filmowcy, którzy przyjechali nakręcić o nas materiał to cierpliwi, wyrozumiali, mili ludzie, ale przede wszystkim kompetentni. Ich pracę poznałam od kuchni, wiem, że wykonują ją z pasją. Dla mnie była to także niezwykła okazja zobaczenia produkcji telewizyjnej od zplecza. Dziś wiem, że nakręcenie 3 minut materiału emisyjnego trwa nawet kilka godzin.

REALIZATORZY MIELI DUŻE WYMAGANIA CO DO BOHATERA MATERIAŁU. BARDZO ZALEŻAŁO IM, ABY BYŁA TO OSOBA NIE TYLKO PRACUJĄCA W ZPM, ALE TAKŻE MIESZKAJĄCA, A NAWET URODZONA W GRAJEWIE. PANI TE WARUNKI SPEŁNIA.

W Grajewie mieszkam od urodzenia, czuję się więc rodowitą grajewianką. Nigdy nie myślałam o wyjeździe z Grajewa. Jestem związana z tym miastem rodzinie i zawodowo. Podlasie to niezwykle urzekający region, zachwycający swą przyrodą i wielokulturowością. Cenię w Podlasiu jego różnorodność. Czuję się lokalną patriotką. Mam naturalne poczucie więzi z miejscem, w którym żyję i wszystko to, co robię, robię na rzecz jego rozwoju.

PODLASIE TO WYJĄTKOWY REGION, RÓWNIEŻ, JEŚLI CHODZI O PRODUKCJĘ MLEKA. WŁAŚCIWIE NIE MA SOBIE RÓWNYCH W POLSCE. CZY MLECZARSTWO TO CELOWY WYBÓR PANI ŚCIEŻKI ZAWODOWEJ? OD KIEDY ZWIĄZANA JEST PANI Z BRANŻĄ MLECZARSKĄ?

Wydaje mi się, że od zawsze. Pracę rozpoczęłam po ukończeniu nauki w Technikum Mleczarskim w Białymstoku. Wybór szkoły to przypadek. Trafiłam tam dzięki koleżance, która mi ją poleciła. Po ukończeniu technikum, czyli 01.09.1988 roku rozpoczęłam staż w Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej, tak nazywała się wówczas nasz zakład, w dziale masłowni. Przez niemal 30 lat w firmie poznałam funkcjonowanie prawie wszystkich działów. Obecnie pracuję na dziale UHT na stanowisku operatora maszyn pakujących.

W ciągu tych kilkudziesięciu lat nie tylko nazwa firmy się zmieniła. Zmienił się asortyment, procesy technologiczne, polepszyła się jakość wyrobów. Przez ten czas nasze produkty stały się marką rozpoznawalną na całym świecie. To powód do dumy.

PANI BEATO, A CO ROBI PANI W WOLNYM CZASIE?

Uwielbiam rowerowe wycieczki. Zazwyczaj planuje je mój mąż. Jeździmy rekreacyjnie. Bardzo mnie

relaksują i pozwalają zachować kondycję. Zwykle to mąż wybiera trasę. Są to głównie okolice Grajewa, naprawdę interesujące i piękne.

W każdej wolnej chwili czytam książki. Coraz więcej osób słucha książek w postaci audiobooków. A ja lubię czytać i chciałabym innych zachęcić do tej przyjemności. Nie warto rezygnować z czytania. Media elektroniczne, z których chętnie korzystają m.in. moje dzieci, nie są w stanie dorównać książce tradycyjnej. Nic nie zastąpi szelestu kartek i zapachu książki. Maksyma „Kto czyta, ten żyje podwójnie” jest jedną z moich ulubionych. Lubię literaturę popularną, szczególnie dobre, psychologiczne thrillery.



Mam też nową pasję. Od kilku lat jestem zakochana w Bieszczadach. Staramy się tam być przynajmniej raz w roku. Fascynację Bieszczadami dzielają moi bliscy, mąż i dwoje naszych wspaniałych dzieci. To niezwykły region Polski, prawie dorównujący urodą Podlasia.

NA ZDROWIE! PROZDROWOTNE WŁAŚCIWOŚCI PRODUKTÓW

Śmietanka UHT – zdrowy i smakowity dodatek w Naszej kuchni

Śmietanka to produkt otrzymany w wyniku odwirowania tłuszczu z mleka. Pozyskanie tłuszczu możliwe jest na skutek różnicy gęstości kuleczek tłuszczowych (o średnicy rzędu 1-20 µm) i plazmy mleka.

Obecnie śmietanka wydzielana jest z mleka na drodze wirowania w specjalnych wirówkach odtłuszczających, zazwyczaj poddawana jest obróbce termicznej UHT (ang. ultra high temperature – ultra wysoka temperatura), polegającej na ogrzaniu jej w specjalnej instalacji przez kilka sekund w temperaturze rzędu 130-150°C. Następnie jest błyskawicznie schładzana oraz aseptycznie pakowana. Ciągła kontrola warunków procesu pozwala na uzyskanie produktu o pożądanych cechach organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych. Dużą zaletą tak wyprodukowanej śmietanki jest długi okres przydatności do spożycia, nawet przy przechowywaniu jej w temperaturze pokojowej.



Im wyższa zawartość tłuszczu w śmietance, tym w produkcie znajdować się będzie więcej prozdrowotnych składników, a równoczesna obecność fosfolipidów w otoczce kuleczki tłuszczowej znacznie ułatwia proces trawienia. Ponadto otoczka ta przeciwdziała m.in. zmaśleniu oraz utlenieniu tłuszczu.

Interesującym składnikiem otoczki są m.in. sfingolipidy (49 mg/100 g). Jest to wysoce bioaktywny składnik otoczki kuleczki tłuszczowej. Reguluje pracę, przetwarzanie sygnałów, wzrost, rozmnażanie i programową śmierć komórek naszego organizmu. Należy mieć na uwadze, że to m.in. podczas błędów podczas apoptozy – usuwania zbędnych, uszkodzonych lub niebezpiecznych komórek – może dojść do rozwoju komórek nowotworowych. Wskazuje się ponadto, że sfingolipidy nie są całkowicie wchłaniane, przechodząc do dalszych odcinków przewodu pokarmowego mogą oddziaływać na komórki nowotworowe jelit. Są zdolne do hamowania wczesnej i późnej postaci nowotworu.

Śmietanka dostarcza Naszemu organizmowi wartościowych składników tłuszczu oraz fosfolipidów mleka, ponadto możemy ją wykorzystać w kuchni na wiele sposobów.

Filet z borowikami



Składniki:

Porcja dla 2 osób

Filet z indyka – 400 gramów

Borowiki – 400 gramów

Marchewki blanszowane – 4 małe sztuki

Szalotki – 3 sztuki

Makaron – 400 gramów

Ser Jantar Mlekpól – 40 g

Śmietanka Łaciata 18% – 500 ml

Olej

Masło ekstra Łaciata

Gałka muskatołowa cała

Liść lubczyku suszony

Pieprz czosnkowy mielony

Chrzan tarty



Przygotowanie:

Filet z indyka kroimy na cienkie, podłużne steki, rozbijamy mięso i przyprawiamy solą i pieprzem czosnkowym. Rozgrzewamy patelnię z niewielką ilością oleju i masła – smażymy mięso.

Szalotki kroimy w plastry i smażymy je wykorzystując olej, na którym smażyliśmy mięso, następnie dodajemy borowiki. Doprawiamy solą, pieprzem i liśćmi lubczyku. Po kilku minutach dodajemy śmietankę Łaciata i startą gałkę muskatołową. Mieszamy. Czekamy, aż się zagęści, wtedy kładziemy na niego usmażonego wcześniej indyka.

Gotujemy makaron w osolonej wodzie. Ugotowany makaron przekładamy do naczynia żaroodpornego, delikatnie polewamy sosem grzybowym z patelni i posypujemy startym serem Jantar. Zapiekamy w piekarniku w temperaturze 180° przez 25 minut.

Na małej ilości masła ekstra Łaciata smażymy zblanszowane marchewki, solimy. Na talerz wykładamy filet z indyka wraz z sosem grzybowym, dodajemy marchewki, układamy zapieczony makaron i dekorujemy łyżką chrzanu.

Zupa paprykowa z tostami

Składniki:

Porcja dla 3 osób
 Wywar warzywny – 1 litr
 Papryka – 3 sztuki
 Pomidory obrane ze skóry – 4 sztuki
 Pomidorki koktajlowe – 3 sztuki
 Pietruszka – 1 duża sztuka
 Szalotka – 1 sztuka
 Cebula – 1 sztuka
 Chleb tostowy
 Śmietanka 18% Łaciata

Przygotowanie:

Kroimy paprykę i pietruszkę w małe kawałki, cebulę w pióra. Warzywa smażymy na małym ogniu w garnku na maśle i mieszamy. Najpierw pietruszkę, następnie paprykę, na końcu cebulę. Dodajemy pokrojone w kostkę pomidory. Przyprawiamy solą, pieprzem i liściem laurowym. Dolewamy bulion warzywny. Do wywaru dodajemy ziele angielskie. Gotujemy na małym ogniu. Gdy zacznie się gotować, przyprawiamy papryką wędzoną. Na koniec wyciągamy z zupy liście

Serek śmietankowy Łaciaty do smarowania – 125 g

Masło ekstra Łaciata

Kapary w zalewie

Papryka wędzona słodka mielona

Ziele angielskie całe

Kmin rzymski mielony

Liść laurowy suszony

Do smaku: sól morską, pieprz czarny



laurowe i blendujemy. Przyprawiamy kminem rzymskim.

Do serka śmietankowego Łaciatego dodajemy drobno pokrojoną szalotkę i kapary. Doprawiamy solą i pieprzem.

Chleb tostowy wycinamy ringami i wkładamy do piekarnika na kilka minut. Gdy chleb ostygnie, smarujemy serkiem Łaciatym.

Na talerz wykładamy zupę paprykową i dekorujemy śmietanką Łaciata.





polmass

Linia preparatów mlekozastępczych bez GMO



POLMASS S.A. 85-719 Bydgoszcz ul. Fordońska 40 tel.: 52 375 04 10...15 fax: 52 375 04 16 kom.: 502 66 44 88

www.polmass.eu

Dolącz do nas

PolmassSA



PRODUKT
POLSKI



PRZEDSIĘBIORSTWO
FAIR PLAY

