

ECHO

MLEKPOLU



Dwumiesięcznik SM MLEKPOL

ISSN 1730-2641 numer 5/2018

**Świąt Bożego Narodzenia
wypełnionych ciepłem i miłością,
niosących radość i spokój
oraz Nowego Roku 2019
pełnego optymizmu i szczęścia**

Jan Zawadzki
Przewodniczący Rady Nadzorczej
SM MLEKPOL w Grajewie

Edmund Borawski
Prezes Zarządu
SM MLEKPOL w Grajewie

Szanowni Czytelnicy, kończy się kolejny rok, w którym w branży mleczarskiej nie brakowało niespodzianek - momentów lepszych i gorszych. Zbliżające się Święta Bożego Narodzenia to zwykle czas na odpoczynek i refleksję dotyczącą wydarzeń, które miały miejsce w naszym życiu prywatnym, ale również zawodowym. Dla rolnictwa połowa tego roku to obawy związane z suszą, która wpłynęła na uprawy w całej Polsce. Pomimo trudnej sytuacji, dla Mlekpola i Producentów Mleka, był to rok stabilizacji, w czasie którego można było zaobserwować korzystne trendy. Rynek i jego regulacje spowodowały, że produkcja mleka w gospodarstwach wzrosła o około 5%, co potwierdziło tezy ekspertów z Mlekpola. Zmniejszyła się sezonowość wytwarzania mleka, a gospodarstwa specjalizują się i unowocześniają. Efektem tego jest produkcja coraz większych ilości najwyższej jakości mleka z jednego gospodarstwa. Dla Mlekpola to bardzo dobra informacja - w tym roku zostanie pobity kolejny rekord skupu mleka, który szacowany jest na 1800 mln litrów. Wzrost skupu jest również ważny ze względu na budowę Zakładu Sproszkowanych Wyrobów Mleczarskich w Mrągowie i plany jego uruchomienia w II kwartale nadchodzącego roku. Odtąd Spółdzielnia będzie mogła przerabiać więcej mleka, a jej apetyt na skup wzrośnie. W tym roku Mlekpól intensywnie rozwijał swoją sieć handlową w Polsce i za granicą. Wzmocnienie sprzedaży to niewątpliwy sukces Spółdzielni. Wzrost wartości eksportu Mlekpola w 2018 roku

wyniesie aż 30%. Po raz pierwszy w swojej historii Mlekpól zorganizował handlowe sympozjum. Na Mlekpól Forum 2018 pojawili się partnerzy handlowi z całego świata. Odwiedzili nas główni odbiorcy z Polski i z całego świata, również z rynków azjatyckich, takich jak Chiny, Filipiny czy Malezja. Sukcesy Mlekpola odnotowała branża oraz opinia publiczna. W rankingu Rzeczypospolitej Najcenniejsze Polskie Marki, Spółdzielnia zajęła 6. miejsce. Otrzymała również Europejski Laur Przedsiębiorczości. Mlekpól został też wybrany Ambasadorem Polskiego Eksportu Spożywczego, a w listopadzie odebrał tytuł Lidera Rynku Spożywczego. Produkty Spółdzielni nieustannie cieszą się ogromnym zainteresowaniem konsumentów. W 2018 roku Mlekpól odebrał wiele wyróżnień i nagród przyznawanych przez docelowych odbiorców naszych produktów - między innymi Złoty medal za Serek Śmietankowy Łaciaty czy tytuł Twarogowego Króla. W tym numerze znajdziecie m.in. wywiad z Prezesem Spółdzielni, Edmundem Borawskim, relację z obecności Mlekpola podczas najważniejszych targów spożywczych w Europie, podsumowanie roku trzech naszych zakładów oraz ciekawe przepisy i porady naszego dietetyka.

Wszystkim naszym Czytelnikom życzymy spokojnych, zdrowych i rodzinnych Świąt Bożego Narodzenia oraz wyjątkowo pomyślnego Nowego Roku 2019!

Wasza Redakcja

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

Facebook'owy sukces Mlekpola!

Przez cały 2018 rok Fanpage Mlekpola był najlepszy spośród stron wszystkich spółdzielni mleczarskich. Był też wielokrotnie wyróżniany przez ogólnosiwiatowy ranking SoTrendera.

Media społecznościowe są ważnym elementem działań komunikacyjnych. Badania pokazują, że wizerunek marki zbudowany za pomocą tych narzędzi realnie przekłada się na lojalność Konsumentów. Funkcjonalności Facebooka umożliwiają bezpośredni dialog, a to pozwala zbudować i podtrzymywać bezpośrednią, dobrą relację.

Dziękujemy naszym Fanom i jak zwykle zachęcamy do polecenia profilu Mlekpola na Facebooku. Można tam znaleźć wiele inspiracji, sprawdzonych przepisów, konkursów i zabaw. Będziemy też wyjątkowo celebrować świąteczny czas. Zapraszamy!



Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól Liderem Rynku Spożywczego

SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA Z GRAJEWY ZOSTAŁA UHONOROWANA PRESTIŻOWĄ NAGRODĄ LIDERA RYNKU SPOŻYWCZEGO PODCZAS XI FORUM RYNKU SPOŻYWCZEGO I HANDLU W WARSZAWIE. TO SZCZEGÓLNE WYRÓŻNIENIE ZOSTAŁO PRYZNANE MLEKPOLOWI W UZNANIU REALIZOWANEGO PRZEZ SPÓŁDZIELNIĘ PLANU INWESTYCYJNEGO. JURY PODKREŚLIŁO KONSEKWENCJĘ I ODWAGĘ DZIAŁAŃ MLEKPOLU.

O inwestycjach i najbliższych planach Mlekpolu opowiada Małgorzata Cebelińska, Dyrektor Handlu Spółdzielni, która odebrała nagrodę podczas wczorajszej uroczystej Gali.

Mlekpól otrzymał nagrodę Lidera Rynku Spożywczego za odważne spojrzenie w przyszłość i realizację ambitnego planu inwestycyjnego. Co wyróżnia Państwa inwestycje na tle innych firm branży spożywczej?

Cieszy nas ta nagroda i fakt, że działania Spółdzielni zostały docenione przez Jury. Od wielu lat konsekwentnie prowadzimy politykę inwestycyjną. Nasze zakłady produkcyjne są nieustannie zmieniane i unowocześniane. Wprowadzamy optymalne rozwiązania technologiczne, modernizujemy linie produkcyjne i budujemy nowe. Wszystkie inwestycje realizujemy w trosce o środowisko naturalne i w oparciu o politykę zrównoważonego rozwoju. Wyróżnia nas konsekwencja i ciągłe doskonalenie. Jesteśmy liderem rynku mleczarskiego i chcemy dawać dobry przykład innym firmom.

Wspominane przez Panią inwestycje wymagają zaangażowania ogromnych środków. W tym roku podjęli Państwo decyzję o podniesieniu nakładów do rekordowego poziomu 300 milionów złotych.



Realizacja planów inwestycyjnych nie byłaby możliwa, gdyby nie zaufanie rolników - właścicieli Spółdzielni. To dzięki zaangażowaniu ich pieniędzy możemy podejmować decyzje rozwijające Mlekpól i pozwalające utrzymać silną pozycję rynkową. Oczywiście konsumenci, którzy zaufali jakości i naturalności naszych produktów, to drugi najważniejszy filar inwestycji Spółdzielni. Patrzymy w przyszłość, reagujemy na potrzeby rynku i dbamy o jakość oferowanych produktów i usług.

Jakie jest najważniejsze wyzwanie inwestycyjne Mlekpolu pod koniec 2018 roku i na początku przyszłego?

Obecnie trwają intensywne prace wykończeniowe największej naszej inwestycji – budowy Zakładu Produkcji Sproszkowanych Wyrobów Mleczarskich w Mrągowie. Już w przyszłym roku będziemy mogli poszerzyć nasze portfolio o kolejne produkty oparte na białkach serwatkowych i mlecznych. To grupa produktów szczególnie ważna dla przemysłu spożywczego oraz eksportu. Przewidujemy też linię produktów w standardzie *baby food*. Co przyniesie dla Mlekpolu przyszły rok? Jestem przekonana, że będziemy konsekwentnie rozwijać Spółdzielnię, w oparciu o trendy rynku spożywczego.

Forum Rynku Spożywczego i Handlu w Warszawie to prestiżowe spotkanie branży spożywczej organizowane przez 3 redakcje związane z magazynem Rynek Spożywczy. W tym roku 5 i 6 listopada odbyła się XI edycja Forum. Podczas uroczystej gali zostały wręczone nagrody firmom, których działalność zdecydowanie wyróżniła się w polskim sektorze żywnościowym.

Mlekpól i Łaciate na targach SIAL w Paryżu!

NAJWIĘKSZE WYDARZENIE BRANŻY SPOŻYWCZEJ W EUROPIE I JEDNO Z NAJWAŻNIEJSZYCH SPOTKAŃ JEJ PRZEDSTAWICIELI ODBYŁO SIĘ W PARYŻU. OD 21 DO 25 PAŹDZIERNIKA PONAD 7200 WYSTAWCÓW PREZENTOWAŁO PRODUKTY ORAZ INNOWACYJNE ROZWIĄZANIA DEDYKOWANE ŻYWNOCÍ. NA TAK WAŻNYM WYDARZENIU NIE ZABRAKŁO SPÓŁDZIELNI MLECZARSKIEJ MLEKPOL Z GRAJEWA.

Mlekpól to lider skupu mleka w Polsce oraz właściciel wielu uznanych marek branży mleczarskiej. Swoją silną pozycję w Polsce i Europie, Spółdzielnia potwierdza obecnością na targach SIAL w Paryżu i prezentacją oferty. Tegoroczny SIAL był w pełni poświęcony żywności i innowacjom z nią związanymi.

To najlepsze miejsce, żeby zaprezentować ofertę Mlekpolu całemu światu. Organizatorzy targów w Paryżu szacują, że w tym roku wydarzenie odwiedziło 160 000 gości ze 194 krajów. Przyjechalśmy tu, aby zaprezentować produkty z rodziny Łaciate oraz inne marki z naszego szerokiego portfolio. Nasze stoisko wzbudzało duże zainteresowanie.



Odwiedzający mieli możliwość spróbowania wyrobów Mlekpolu. Goście bardzo doceniali ich naturalność i podkreślali znakomity smak. – podsumowała obecność na targach Małgorzata Cebelińska, Dyrektor Handlowa Spółdzielni z Grajewa.

Targi SIAL w Paryżu odbywają się co dwa lata, a ich pierwsza edycja miała miejsce w 1964 roku. W tym roku Mlekpól odwiedza stolicę Francji po raz dziesiąty. Spółdzielnia jest liderem eksportu produktów nabiałowych w Polsce. Największym zainteresowaniem zagranicznych kontrahentów Spółdzielni cieszą się mleko, sery, masło, śmietanki Łaciate, produkty o przedłużonej trwałości (UHT) oraz proszki mleczne.



portalspozywczy.pl

FRSiH: Mleczne produkty zubożone nie zarabiają na sobie

Absolutnie produkty zubożone na sobie nie zarabiają. To są tak niszowe produkty i krótkie transze produkcyjne, że nie zwracają poniesionych kosztów – powiedziała Małgorzata Cebelińska, dyrektor Wydziału Handlu, SM Mlekoop w Grajewie w czasie debaty Mleczarnie w pogoni za trendami podczas XI Forum Rynku Spożywczego i Handlu.

Mlekoop przerabia latem ponad 5,5 mln litrów mleka dziennie i podstawową dzienną transzą produkcji mleka płynnego jest 1,5 mln litrów. - W tej skali, produkcja mleka bez laktozy, to wielkość minimalna, więc koszty uruchomienia tej produkcji, mycia instalacji między partiami produkcyjnymi czy dodatków są duże, nie mówiąc nawet o inwestycjach – powiedziała Małgorzata Cebelińska.

Z drugiej strony mamy zapotrzebowanie z rynku, wymagają od nas tego sieci handlowe, musimy stale

zwiększać asortyment, więc idziemy za tym trendem. Mamy tylko linię podstawowych produktów zubożonych. Stawiamy na inny asortyment, którym chcemy zaciekać konsumentów – dodaje.

Jej zdaniem, obecny konsument nie wyraża swoich oczekiwań. Raczej czeka na nowe propozycje ze strony producentów. Czasami idzie do sklepu bez wyraźnego zamiaru kupna konkretnego produktu, wyboru dokonuje dopiero na miejscu, więc my musimy zachęcić go do kupna naszego wyrobu poprzez opakowanie, jasną i czytelną informację o walorach konkretnego asortymentu.

– Nie każdy wie co to znaczy bez laktozy, ale jeśli lekarz mu to zaleci, to będzie szukał na opakowaniu wyraźnej deklaracji, że dany produkt jest bez laktozy, nawet jeśli będzie to ser, w którym laktoza z natury nie występuje. Aby umieścić ową deklarację na opakowaniu, trzeba spełnić określone wymogi i je udokumentować – mówiła dyrektor Cebelińska.

Autor: Roman Wieczorkiewicz, portalspozywczy.pl

Inwestycja w proszkownię mleka jest odpowiedzią Mlekoopu na wyzwania rynku

Zadaniem władz spółdzielni jest takie zagospodarowanie surowca, aby zapewnić jej członkom terminową i godziwą zapłatę za mleko, która jest podstawą egzystencji i motorem rozwoju gospodarstw mleczarskich – powiedział Edmund Borawski, prezes SM Mlekoop w Grajewie.

Wskazuje, że po zniesieniu kwotowania corocznie produkcja mleka w gospodarstwach rośnie o około o 5%. Zmniejszyła się sezonowość produkcji, gospodarstwa specjalizują się i unowocześniają. Efektem tego jest produkcja coraz większych ilości najwyższej jakości mleka z jednego gospodarstwa. – Zakład Sproszkowanych Wyrobów Mleczarskich w Mrągowie pozwoli nam na przerobienie większej ilości mleka i serwatki, która powstaje przy produkcji serów. Coraz więcej z naszych stałych

partnerów handlowych czeka na uruchomienie tej inwestycji. Będą na pewno też nowi – mówi prezes Borawski.

– Oczywiście analizujemy rynek mleka w proszku. Bez tego typu danych trudno byłoby istnieć i rozwijać się w branży. Wszyscy wiemy, że rynek mleczarski jest zmienny i w pewnej mierze nieprzewidywalny. Dlatego też każda duża inwestycja jest obciążona jakimś ryzykiem. Nasze jest jednak niewielkie bo póki co, planowany przerób nowej proszkowni pozwoli nam na zapewnienie bezpieczeństwa naszym producentom mleka i zaspokoi potrzeby odbiorców – podkreśla Edmund Borawski.

Spółdzielnia Mleczarska Mlekoop posiada 12 zakładów. Co roku skupuje i przerabia ponad 1,7 mld litrów mleka, co stanowi 15% skupu surowca w kraju. Mleko odbiera od 11 tys. rolników, zatrudnia 2,3 tys. pracowników.

Autor: Roman Wieczorkiewicz, portalspozywczy.pl

Rozmowa z Prezesem Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól Edmundem Borawskim



1. JAKI BYŁ MIJAJĄCY ROK DLA BRANŻY MLECZARSKIEJ I MLEKPOLU?

Dziś mogę powiedzieć, patrząc z perspektywy ostatnich 12 miesięcy, że ten rok dla branży przetwórstwa i skupu mleka obronił się, pomimo mało pozytywnych prognoz. Na początku 2018 roku ceny zaczęły spadać, a dodatkowy niepokój wzbudzały zapasy mleka odtłuszczonego w proszku w magazynach. Na szczęście rynek zadziałał i sytuacja zmieniła się na pozytywną dla branży. Z punktu widzenia Mlekpól ten rok należy do udanych. Ceny się ustabilizowały, obniżyła się cena masła, a wzrost popytu na nie wyrównał straty, które Spółdzielnia ponosi na niektórych produktach białkowych. Mlekpól zamknie rok rekordowym skupem na poziomie 1 miliard 800 milionów litrów mleka i dodatnim wynikiem finansowym.

2. CO WPŁYWA NA ROZWÓJ MLEKPOLU?

Na rozwój Mlekpól wpływają przede wszystkim nasi Spółdzielcy, dlatego tak ważna jest modernizacja gospodarstw i ich powiększanie. To od nich zależy jakość mleka i jego ilość, która trafia do naszej Spółdzielni. Innym ważnym czynnikiem zewnętrznym, jest stałość prawa i przepisy ułatwiające prowadzenie działalności gospodarczej,

w tym gospodarstw rolnych. Chcemy współpracować z władzami lokalnymi i angażować się w realizację wspólnych projektów infrastrukturalnych – możliwości dojazdu, jakość dróg. Mlekpól będzie zainteresowany takimi rozwiązaniami, które pomagają lepiej funkcjonować zarówno Spółdzielni, jak i naszym partnerom biznesowym. Należy pracować nad wspólnymi pomysłami, które są korzystne dla przedsiębiorców i rozwoju przedsiębiorczości.

3. W JAKI SPOSÓB MLEKPOL ZDOBYWA NOWYCH ODBIORCÓW SWOICH PRODUKTÓW?

Mlekpól postawił na jakość swoich produktów, dzięki czemu odnoszą sukcesy za granicą. Nasze produkty są dobrze rozpoznawane w Europie i na świecie. Konsumenci zagraniczni chcą, podobnie jak nasi rodacy, spożywać produkty jak najbardziej naturalne, jak najmniej przetworzone. Dlatego chętniej wybierają wyroby Mlekpól, powstałe na bazie najlepszego polskiego mleka – stąd sukces eksportowy Mlekpól.

4. JAK PODSUMOWAŁBY PAN INWESTYCJE MLEKPOLU W MIJAJĄCYM ROKU?

Rok 2018 to rok inwestycji, rekordowych w historii naszej Spółdzielni. Przewidywane nakłady wyniosą około 300 milionów zł. Część tej ogromnej kwoty, około 200 milionów, przeznaczona jest na kontynuowanie wspomnianej wcześniej budowy w Mrągowie. Nie zaniedbujemy również zrzeszonych producentów i możliwości sprzedaży przez nich mleka. Skupiamy się przede wszystkim na zapewnieniu możliwie najwyższej ceny za mleko członkom naszej Spółdzielni i ich jak najlepszej obsłudze. Rozwój zdolności produkcyjnych jest dla nas priorytetem, dlatego w tym roku kontynuowaliśmy modernizację zakładów wchodzących w skład Spółdzielni. Zmodernizowane zostały linie produkcyjne w OZPM Suwałki i OZPM Bydgoszcz. Dzięki inwestycjom i modernizacjom zakładów Mlekpola oraz rozwojowi infrastruktury, w ciągu najbliższych kilku lat, możliwy będzie skup ponad 2 miliardów litrów mleka rocznie.

5. JAK PRZEDSTAWIAJĄ SIĘ PLANY ROZWOJOWE SPÓŁDZIELNI NA NAJBLIŻSZY CZAS?

Powoli dobiega końca budowa naszej największej inwestycji – Zakładu Sproszkowanych Wyrobów Mleczarskich w Mrągowie. Proszkownia ma przerabiać 3 miliony litrów mleka i serwatki na dobę. Jej otwarcie planujemy na III kwartał nowego roku. To wielkie przedsięwzięcie. W roku 2019 zapewne kontynuować będziemy modernizację naszych 12 zakładów. Dotyczą zarówno parku maszynowego, jak i inwestycji proekologicznych. Wiele już zostało zrobione. W Grajewie pod koniec bieżącego roku zakończymy I etap rozbudowy i modernizacji oczyszczalni ścieków. W nowym roku rozpoczniemy etap II. W zakładzie w Sokółce dobiega końca budowa stacji regazyfikacji i kotłowni gazowej. Jak co roku, wprowadzimy kolejne nowości produktowe i poszerzymy portfolio dla rynku detalicznego,

dla producentów, jak i ważnej grupy odbiorców zagranicznych.

6. PANIE PREZESIE, JAKI MOŻE BYĆ NADCHODZĄCY 2019 ROK?

Faktem jest, że każdy rok jest inny, każdy niepowtarzalny. Zdarza się tak, że na początku dominuje pesymizm lub nadmierny optymizm, a rok kończy się zupełnie zaskakująco. Moim zdaniem sytuacja na rynkach światowych się stabilizuje. Możemy zaobserwować niewielką dynamikę wzrostu produkcji mleka, ale też zwiększenie konsumpcji na nowych rynkach sprzedaży. Te trendy będą się równoważyć, co spowoduje bardzo zbliżoną sytuację do tej, z którą mieliśmy do czynienia w mijającym roku. Jesteśmy przygotowani na wyzwania i przekonani, że nadchodzący 2019 rok będzie odrobinę lepszy niż ten mijający, zarówno dla nas, jak i producentów mleka.

W tym miejscu chciałbym złożyć życzenia z okazji zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia Członkom Naszej Spółdzielni oraz wszystkim naszym Współpracownikom. Oby ten piękny czas był wypełniony rodzinną atmosferą, a obfitość stołów oraz dobre słowa płynące od bliskich, stały się zapowiedzią szczęścia, które będzie z nami przez cały nadchodzący 2019 rok.

rozmawiał Bartosz Grochal



Zasadowica (Alkalozja) żwacza – coraz częściej diagnozowany problem stad żywionych w systemie NON GMO



W poprzednim artykule opisałem dobrze znaną i szeroko dyskutowaną chorobę metaboliczną krów, jaką jest kwasica (Acidoza) żwacza. Jej wpływ na zdrowie, płodność i aspekty ekonomiczne.

Z całą pewnością mogę napisać, że równie groźną i coraz częściej spotykaną jednostką chorobową jest **zasadowica** (alkalozja) żwacza, nie rzadko mylona ze względu na podobne objawy z kwasicą. Choć jej przyczyny wywoływane są przez zupełnie inne czynniki.

Jak rozpoznać tę jednostkę chorobową?

Dobrymi wskaźnikami, które każą przyjrzeć się żywieniu pod kątem w/w choroby są poziom mocznika w mleku i pH moczu. Jeżeli w stadzie zauważalny jest spadek wydajności, zmniejszone pobranie paszy, brak objawów rujowych, biegunki, apatia i jednocześnie wysoki poziom mocznika w mleku (300 mg/l i więcej) należy bezwzględnie sprawdzić pH moczu. W sposób profesjonalny wykona takie badanie doświadczony lekarz weterynarii, jednocześnie stawiając poprawną diagnozę.

Jakie czynniki wpływają na alkalizowanie środowiska przedżołądków, (pH powyżej 7) przy których możemy mówić o alkalozji?

Główną przyczyną wzrostu pH są pasze, które w swoim składzie mają białko łatwo rozkładalne w żwaczu. Między innymi: śruta rzepakowa, lucerna, zielonki, mocznik paszowy. Fermentują one do amoniaku, powodując alkalizowanie środowiska.

Nie chcę przez to powiedzieć, że amoniak jest zbędny w żywieniu. **Wręcz odwrotnie!** To doskonały komponent wykorzystywany przez bakterie do budowy białek własnych organizmów. Jednakże przy niedoborze energii potrzebnej do syntezy aminokwasów z amoniaku jego nadmiar podnosi pH powodując zamieranie mikroflory, co w konsekwencji zaburza trawienie i wywołuje biegunki. Amoniak przedostaje się też do krwi, a będąc w nadmiarze zatrąwia organizm krowy. Nie jest moim celem opisywanie mechanizmów powstawania alkalozji w przedżołądkach, dlatego skupię się przede wszystkim na sposobach unikania tej choroby.

Celowe zatem jest pytanie:

Jak unikać zasadowicy?

Prawidłowo wyliczona i zadana dawka pokarmowa praktycznie wyklucza występowanie tej choroby metabolicznej. Jednakże w systemie żywienia NON GMO hodowcy szukają alternatywnych źródeł białka do bezpiecznej, ale drogiej śruty sojowej.

Coraz częściej jedynymi komponentami uzupełniającymi dawkę w białko w systemie NON GMO są śruta rzepakowa i mocznik paszowy lub koncentraty oparte w dużej mierze na tychże komponentach. Jak już wcześniej pisałem są to produkty, które w zbyt dużych ilościach mogą powodować wystąpienie zasadowicy.

Mając na uwadze zagrożenia dla zdrowia krów i straty ekonomiczne związane z tą jednostką chorobową zasadnym może być zastosowanie preparatów, które potrafią wiązać nadmiar amoniaku na poziomie przedżołądków krowy.

Mam tu na myśli ostatnie nowości wprowadzone na rynek przez markę Soymax.

Kompaktowy preparat **TRIO-COMFORT**, który w swoim składzie łączy mieszankę mineralno-witaminową, związki buforujące, żywe kultury drożdży, adsorbent mikotoksyn i **substancje wiążące nadmiar amoniaku w żwaczu**.

A także koncentrat białkowy z podwyższoną energią z tłuszczu chronionego oraz obniżoną strawnością białka w żwaczu (55 % białka Bay-Pass) oparty na ekstrudowanej i prażonej śrucie sojowej bez udziału śruty rzepakowej i mocznika pod nazwą handlową **Bay-Pass PRALLINUM**.

Według mnie są to optymalne pasze uzupełniające, pozwalające na układanie bezpiecznych dawek pokarmowych z udziałem śruty rzepakowej i innymi komponentami o wysokim udziale łatwo fermentującego białka w żwaczowego.

A.O



Zmiany w ONW nie dla wszystkich korzystne

OD 2019 ROKU BĘDĄ OBOWIĄZYWAŁY NOWE SPOSOBY WYZNACZANIA ONW. ZMIANY DOTYCZĄ GŁÓWNIIE OBSZARÓW ZAKWALIFIKOWANYCH DO ONW TYPU NIZINNEGO ORAZ ONW ZE SPECYFICZNYMI UTRUDNIENIAMI. ONW TYPU GÓRSKIEGO POZOSTANIE PO STAREMU. DO WSPARCIA WŁĄCZONO OBSZARY MIEJSKIE. NIEKTÓRE GOSPODARSTWA ZYSKAJĄ NA ZMIANACH, INNE Z KOLEI STRACĄ.

Projekt rozporządzenia w tej sprawie trafił do konsultacji społecznych, warto więc dokładnie przyjrzeć się proponowanym zmianom na etapie, w którym można jeszcze coś zrobić. Dokument ten wraz z załącznikiem, w którym po wykazie gmin można sprawdzić, czy rolnik będzie otrzymywał płatności ONW i jakie, znajduje się na stronie internetowej resortu rolnictwa (legislacja.rcl.gov.pl/projekt/12318056).

TAKIE SAME ZASADY W CAŁEJ UE

Proponowane zmiany wynikają z konieczności dostosowania obecnych przepisów wyznaczania ONW do uregulowań unijnych. Z kolei one są następstwem zaleceń Europejskiego Trybunału Obrachunkowego z 2003 r, który dokonał oceny funkcjonowania instrumentu ONW. W jego opinii w całej Unii jest zbyt duża

różnorodność kryteriów na podstawie których wyznacza się ONW. W rozporządzeniu PE i Rady z 17 grudnia 2013 r. określono nowe zasady wyznaczania ONW według systemu jednolitego dla całej Unii. Musimy go wprowadzić od 2019 r., co oznacza zmiany w PROW 2014–2020. W całej Unii przy wyznaczaniu tych obszarów muszą być uwzględnione jednakowe kryteria biofizyczne dotyczące klimatu, gleby oraz ukształtowania terenu. Jednocześnie postanowiono, iż obszary posiadają znaczące ograniczenia naturalne, jeśli co najmniej 60% użytków rolnych w gminie lub obrębie ewidencyjnym spełnia co najmniej jedno z kryteriów biofizycznych. W Polsce nad wyznaczeniem obszarów ONW według nowych zasad pracowali wspólnie IUNG, IERiGŻ, IMiGW, stacje chemiczno-rolnicze, ARiMR oraz GIW.

JAKIE ZMIANY?

Postanowiono, że od 2019 r. obszary ONW typu nizinnego zostaną zastąpione przez ONW z ograniczeniami naturalnymi. Podobnie jak obecnie, wysokość płatności na grunty położone w tej strefie będzie uzależniona od stopnia utrudnień dla produkcji rolnej mierzonego wartością Wskaźnika Waloryzacji Rolniczej Przestrzeni Produkcyjnej. ONW z ograniczeniami naturalnymi będą podzielone na dwie strefy. Do strefy I zakwalifikowano obszary z wartością WWRPP powyżej 52 punktów, a do strefy II pozostałe.

OD PRZYSZŁEGO ROKU BĘDĄ OBOWIĄZYWAŁY NOWE OBSZARY ONW. NIE DLA WSZYSTKICH ROLNIKÓW ZMIANY BĘDĄ KORZYSTNE

ZMIANY W ONW			
Program Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014–2020			
Lata 2014–2018	Od 2019 roku		
ONW typu nizinnego strefy nizinnej I	179 zł/ha	ONW z ograniczeniami naturalnymi strefa I	179 zł/ha
ONW typu nizinnego strefy nizinnej II	264 zł/ha	ONW z ograniczeniami naturalnymi strefa II	264 zł/ha
ONW ze specyficznymi utrudnieniami	264 zł/ha	ONW typu specyficznego strefa I (niekorzystne warunki o walorach przyrodniczo-turystycznych)	179 zł/ha
		ONW typu specyficznego strefa II (podgórskie)	264 zł/ha
ONW typu górskiego	320 zł/ha lub 450 zł/ha	ONW typu górskiego	320 zł/ha lub 450 zł/ha
Brak	-	ONW (wszystkie typy) na tereny miejskie	w zależności od typu ONW

Z kolei obszary ONW typu ze specyficznymi utrudnieniami od przyszłego roku zostaną rozszerzone i podzielone na dwie strefy: strefa I – niekorzystne warunki o walorach przyrodniczo-turystycznych oraz strefa II – podgórska. Wysokie walory przyrodnicze i turystyczne określono w oparciu o WWRPP oraz cenność przyrodniczo-turystyczną (WCPT). Natomiast podgórskie według dotychczasowego podejścia, tzn. do tej strefy zakwalifikowano gminy (obróby ewidencyjne), w których co najmniej 50% powierzchni użytków rolnych znajduje się powyżej 350 m n.p.m. i występują złożone problemy wynikające z rozdrobnienia struktury agrarnej i niekorzystnej rzeźby terenu, a jednocześnie są one znaczące dla rozwoju turystyki, zachowania krajobrazu i ochrony dziedzictwa kulturowego.

Warto zaznaczyć, iż do ONW typu specyficznego strefa II zakwalifikowano obszary z niekorzystnymi warunkami o wartości WWRPP poniżej 52 punktów, których nie włączono do ONW z ograniczeniami naturalnymi na podstawie kryteriów biofizycznych.

Jeśli chodzi natomiast o ONW typu górskiego, to wszystko pozostaje tak, jak było. Do tego typu obszarów zalicza się więc gminy (obróby ewidencyjne), w których ponad połowa użytków rolnych położona jest na wysokości 500 m n.p.m.

Zupełną nowością jest propozycja wsparcia użytków rolnych na obszarach miejskich. Tak więc wsparciem ma być objęty teren zakwalifikowany do któregoś

z obszarów ONW, niezależnie od tego, czy jest on położony na wsi, czy w mieście.

PRZEJŚCIOWE PŁATNOŚCI

Rolnicy, których gospodarstwa według nowej metody wyznaczania ONW nie znajdują się na obszarze ONW z ograniczeniami naturalnymi, a wcześniej pobierali dopłaty z tytułu ONW typu nizinnego, otrzymają przez pierwsze dwa lata wsparcie przejściowe. W przyszłym roku będzie im się należało nie więcej niż 80% średniej płatności ONW, jaką otrzymywali z PROW 2007–2013. W 2020 r. natomiast nie więcej niż 20%, ale nie mniej niż 25 euro/ha. Takie przejściowe wsparcie nie jest przewidziane dla rolników, których gospodarstwa były na innych obszarach ONW, a teraz z niego wypadły.

Jak zmienią się stawki płatności dla nowych typów ONW, prezentujemy w tabeli. Należy mieć na uwadze, iż płatności z tytułu ONW będą podlegały, jak dotychczas, degresywności (im większa powierzchnia, tym niższe dopłaty) na poziomie gospodarstwa, w zależności od łącznej powierzchni działek rolnych lub ich części objętych pomocą.

W zależności od tej powierzchni, płatność przyznawana jest w następującym wymiarze:

1. od 1 do 25 ha – 100% płatności,
2. od 25,01 do 50 ha – 50% płatności,
3. od 50,01 do 75 ha – 25% płatności,
4. powyżej 75 ha – brak płatności.

Źródło: Tygodnik Poradnik Rolniczy, Autor: dr Magdalena Szymańska

REKLAMA



PRZEDSIĘBIORSTWO HOLSTEIN

WWW.HOLSTEIN.INFO.PL

LIZA STARA 63
18-112 POŚWIĘTNE

SPRZEDAŻ RATALNA !

KROWY PIERWIASTKI - JAŁOWICE CIELNE - CIELĘTA

85 650 15 61 / 784 391 478 / 600 783 948 biuro.holstein@wp.pl



MGR INŻ. ANNA RADOWICKA

Nieustannie głodna wiedzy absolwentka wydziału Nauk o Żywności na SGGW, specjalistka w zakresie biotechnologii mleka i jakości żywności. Dla naszych czytelników zgłębia tajniki dobroczynności maśłanki. Opowiada o składnikach, z którymi warto maśłankę łączyć i podpowiada, jak żyć zdrowiej, nie wywracając lodówki do góry nogami.

Niestety nasz klimat sprawia, że zimą nie mamy możliwości spożywania świeżych, sezonowych owoców. Warto sięgać po te witaminy, kryjące się w polskich jabłkach i gruszkach, których długie przechowywanie zimą jest możliwe. Nie powinniśmy również unikać owoców tropikalnych np. pomarańczy, mandarynek i innych cytrusów, to właśnie sezon ich zbiorów rozpoczyna się w krajach basenu śródziemnomorskiego. Odrobinę słodczy potrzebnej szczególnie zimą zapewnią banany.

O zdrowym połączeniu bananów i maśłanki, opowie nasz ekspert Pani Anna Radowicka

Banan z maśłanką to duet idealny: źródło wapnia, które ma ogromne znaczenie w rozwoju dzieci, szczególnie ich kości. Dlatego oprócz spożywania proponowanego koktajlu warto, przynajmniej, 2 razy w tygodniu zjeść na obiad rybę. Ryby to właśnie witamina D, która wspomaga przyswajalność wapnia. Pamiętajmy o urozmaicaniu naszej diety. Zatem zimą polecam połączenie bananów i maśłanki, to znakomita alternatywa dla niezdrowych słodczy. Poniżej znajdziecie przepis na smaczny koktajl, który pokochają i młodzi i starsi wielbiciele maśłanki.

BANANOWE LOVE

500 ml Maśłanki Mrągowskiej

2 średnie marchewki

1 banan

garstka płatków migdałowych

1-2 łyżki syropu klonowego

szczypta cynamonu

Banana i marchewki obierz i pokrój. Płatki migdałowe upraż na złoto, na suchej i dobrze rozgrzanej patelni. Odstaw do wystygnięcia. Marchewki, płatki i Maśłankę Mrągowską umieść w blenderze i zmiksuj. Następnie dodaj pozostałe składniki i jeszcze chwilę miksuj, by uzyskać jednolity koktajl.



Inne porady Anny Radowickiej

LEŚNA PANNA

Mango i morele to źródło potasu, który reguluje ciśnienie krwi. Mango i morele to owoce, które powinny znaleźć się w codziennej diecie osób mających problemy z ciśnieniem krwi. Są cennym źródłem potasu, który je reguluje. Zawierają także dużo błonnika. Jeśli połączymy je z maślanką, która zawiera kwas mlekowy i bakterie fermentacji mlekowej, uzyskamy przepis na oczyszczenie naszego organizmu. Ponadto morele zawierają likopen – związek, który kojarzymy głównie z pomidorami –

który działa przeciwnowotworowo. Zawarta w tych owocach witamina C zwiększa także przyswajalność żelaza.

ZIELONO MI

Niskokaloryczne, zawierające błonnik jabłko w połączeniu z żywymi kulturami bakterii w maślanie pozytywnie wpływa na przemianę materii. Taki koktajl, pomimo słodkiego smaku, nie wpływa na poziom cukru we krwi. Dzięki temu nie zwiększy nam ochoty na podjadanie słodyczy lub innych niezdrowych przekąsek. To „must have” nie tylko dla tych, którzy dbają o linię. Docenią go również przyszłe mamy, ze względu na zawartość kwasu foliowego w szpinaku!

REKLAMA

ROLNIKU!

**NIE PŁAĆ WIĘCEJ ZA WODĘ
WYWIERĆ WŁASNĄ STUDNIĘ!**

telefon:

602583160

PHU „STUDNIA”
firma rodzinna od trzech pokoleń
Rok założenia 1956

**WIERNIE STUDNI
GŁĘBINOWYCH**

mgr Piotr Roskowski
górnik eksploatacji otworowej

www.wlasna-studnia.com



Wesołych Świąt!
życzy

Z WARMII I MAZUR
Sowul&Sowul
Sp. z o.o.
POLSKIE NASIONA TRAW



Zambrów już 15 lat z Mlekołem

UPŁYWAJĄCY ROK W PODSUMOWUJE MARCIN RADOMSKI, DYREKTOR ODDZIAŁU ZPM W ZAMBROWIE

Dla nas był to rok jubileuszowy. Obchodziliśmy piętnastolecie przyłączenia OSM Zambrów do struktur Mlekołu. Z tej okazji w naszej siedzibie odbyła się Rada Nadzorcza Spółdzielni. Jeśli chodzi o zmiany w samym zakładzie, to mogę powiedzieć że w tym

roku skupiliśmy się przede wszystkim na pracy Zakładu. Nie wprowadzaliśmy żadnego nowego produktu na rynek, więc mogliśmy z powodzeniem rozwijać naszą produkcję. Dzięki intensywnej pracy wyeksportowaliśmy znaczną ilość mleka na rynek chiński. Tegoroczne inwestycje były ważne dla funkcjonowania Zakładu w Zambrowie. Warto tu wspomnieć o remoncie dróg wewnętrznych i uruchomieniu chemicznej podczyszczalni ścieków. Dla naszych dostawców ważną informacją będzie fakt uruchomienia nowej wagi wjazdowej oraz wyremontowania istniejącej. Z ogromnym entuzjazmem czekamy na nadchodzący nowy rok.

Intensywny rok dla Bydgoszczy

O INWESTYCJACH I WPROWADZANIU NOWYCH TECHNOLOGII DO PRODUKCJI W 2018 ROKU OPOWIADA TOMASZ GRYCZEWSKI, DYREKTOR ODDZIAŁU ZPM BYDGOSZCZ



W ZPM Bydgoszcz rok przeminął bardzo szybko. Wszystko za sprawą modernizacji i rozbudowy zakładu. Zakład wzbogacił się o nową linię rozlewniczą oraz proces produkcyjny. Prace rozpoczęły się pod koniec 2017 r. i polegały na demontażu starych linii do pakowania mleka w kartonik. Następnie hale zostały przygotowane do montażu nowych urządzeń. W lutym rozpoczął się montaż nowej li-

nii rozlewniczej do pakowania mleka w butelki PET firmy Krones, o wydajności 24000 l/h. Równolegle rozpoczęliśmy również montaż linii procesowej do produkcji mleka świeżego metodą mikrofiltracji firmy Tetra Pak o wydajności 28 000 l/h. Linia produkcyjna pracuje z powodzeniem od czerwca, natomiast prace nad procesem zostaną zakończone w styczniu 2019 r. Po uruchomieniu nowego procesu zdolności produkcyjne zakładu zostaną zwiększone



o 30% i wyniosą 700 – 800 tys. litrów na dobę. Zakład w Bydgoszczy oprócz produkcji mleka świeżego metodą mikrofiltracji, zajmuje się również produkcją napojów fermentowanych. Obok produkowanego już jogurtu pitnego łaciaty bez laktozy, pojawiły się dwa nowe produkty. Kefir i maślanka pakowane w dwóch pojemnościach 1 L i 0,36 L. Produkty pakowane są w butelkę PET.

Suwałki stawiają na inwestycje

O ZMIANACH W OZPM SUWAŁKI OPOWIADA KRZYSZTOF OSTROWSKI, DYREKTOR ZAKŁADU

To już dwa lata odkąd SM Sudowia połączyła się ze Spółdzielnią Mleczarską Mlekpól w Grajewie.

Sudowia była kontynuatką pierwszych spółdzielni mleczarskich na Suwalszczyźnie powstałych w Raczkach i Szypliszkach w 1925 roku. Nazwę „Sudowia” przyjęła w 1986 r. Do tego czasu funkcjonowała jako Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska

w Suwałkach. Na dziś zatrudniamy 128 osób, które obsługują proces przerabiania 330 tysięcy litrów mleka dziennie. W Suwałkach produkujemy ser typu holenderskiego oraz półprodukty w postaci śmietanki pasteryzowanej oraz koncentrat serwatki. W 2018 roku nasz zakład był intensywnie modernizowany. Najważniejszą innowacją technologiczną był rozruch automatycznej linii do pakowania serów typu holenderskiego w marcu tego roku. Dodatkowo, miesiąc później, uruchomiliśmy zestaw wirująco-pasteryzującego do serwatki o wydajności około 30 tysięcy litrów na godzinę. Miesiąc temu zakończyliśmy nasze ostatnie w tym roku inwestycje, montaż stacji uzdatniania wody oraz automatyzacja i modernizacja kotłowni.

rozmawiał Bartosz Grochal

REKLAMA

Kenopure™

Kompleksowa higiena strzyków przed dojem

- Myje i dezynfekuje
- Odżywia skórę
- Szerokie zastosowanie:
Piana (stężenie 40%)
Ściereczki (stężenie 0,5%)

Kenomix™

Wystarczy wstrząsnąć!

- Dwuskładnikowy (baza i aktywator)
- Maksymalna dezynfekcja (bakterie, wirusy, grzyby)
- Bardzo wydajny (niskie zużycie)
- Stabilny przez 26 dni
- Delikatny dla skóry (znakomita kosmetyka)

**WE
MAKE
HYGIENE
WORK**

Stosuj biocydy ostrożnie. Przed użyciem przeczytaj etykietę i informację na temat produktu.

CID LINES™

REGIONY

Kultowy serek z krówką ma swój pomnik w Radomiu

NAJBARDZIEJ ROZPOZNAWALNY SEREK HOMOGENIZOWANY W POLSCE – SYMBOL RADOMIA, DOCZKAŁ SIĘ WŁASNEJ RZEŻBY W PRZESTRZENI MIEJSKIEJ.



W listopadzie, w centrum Radomia, pojawiły się małe rzeźby z brązu - symbole, z których słynie miasto. Projekt "Piękniejsze Śródmieście - symbole naszego miasta w formie małej architektury" składa się z 14 rzeźb i realizowany był ze środków Budżetu Obywatelskiego Radomia w 2018 roku. Jedną z nich jest rzeźba pudełka serka Rolmlecz. Ogromne uznanie dla najbardziej rozpo-



znawalnego serka homogenizowanego w Polsce zdecydowało, że to właśnie on stał się jedną z ikon, które możemy oglądać na ulicy Żeromskiego w Radomiu. Serek z krówką produkowany przez Zakład Produkcji Mleczarskiej Rolmlecz znany jest na polskim rynku od 45 lat. Autorem statuetki jest rzeźbiarz z Kielc pan Sławomir Micek.

Producentem kultowego serka homogenizowanego z krówką jest ZPM Rolmlecz, należący do Spółdzielni Mleczarskiej Mlekoop w Grajewie. Serki homogenizowane z Radomia produkowane są w 5 smakach: naturalnym, truskawkowym, waniliowym, z laską wanilii oraz czekoladowym.

PASJE

Paulina Mitrosz Pracownik ZPM w Radomiu

O sobie, swojej ścieżce rozwoju zawodowego i naukowego, zainteresowaniach, doktoracie o mleku, śpiewaniu i coachingu opowiada Paulina Mitrosz – Pracownik ZPM w Radomiu. Rozmawia Joanna Gruda.

Rodzinne strony Pauliny to okolice Ostrołęki. Od 2011 roku jest radomianką z wyboru. Do miasta trafiła tu po skończonych studiach na Uniwersytecie Warmińsko- Mazurskim w Olsztynie. Ze Spółdzielnią Mleczarską „Mlekoop” związana już prawie 8 lat. Pierwsze 3 miesiące spędziła na dziale produk-

cyjnym, 7 lat w Dziale Laboratorium, a od 2018 r. pracuje w Dziale Innowacji i Wdrożeń.

Joanna Gruda - Paulino, skąd Twoje zainteresowanie mleczarstwem?

Paulina Mitrosz - Pierwszy kontakt z mleczarstwem miałam w rodzinnym domu. Tata prowadzi gospodarstwo rolne i hoduje krowy. Pamiętam jak Mama robiła domowe masło i twarogi.

J.G - Czy Twoje studia miały wpływ na dalszy rozwój ścieżki zawodowej?

P.M - Na studiach inżynierskich wybrałam specjalizację mleczarską, a na magisterskich inżynierię przetwórstwa żywności. Jak się okazało mój kierunek studiów był bardziej techniczny niż biologiczny. Przedmioty były bardzo ciekawe, odbywaliśmy dużo zajęć praktycznych.

J.G - Czy oprócz dużej ilości nauki i praktyk podczas studiów miałaś możliwość rozwijać swoje pasje?

P.M - Oprócz studiowania poświęcałam się także śpiewaniu i należałam do chóru akademickiego, a potem filharmicznego. Śpiewanie towarzyszy mi od najmłodszych lat. Ognisko muzyczne w Ostrołęce, Państwowa Szkoła Muzyczna II stopnia w Zespole Szkół muzycznych im. Oskara Kolberga w Radomiu na kierunku wokalnym. W 2018 r. skończyłam Szkołę Śpiewu Liturgicznego w Warszawie na Służewiu. Dzięki temu mam uprawnienia do prowadzenia opraw muzycznych w Kościele podczas Liturgii. Moje doświadczenie w zakresie śpiewu i występów jest już dość szerokie. Należałam do kilku chórów i występowałam na licznych koncertach. Z powodu braku czasu profesjonalne śpiewanie musiałam ograniczyć, ale z pewnością do niego powrócę.

J.G - Śpiewanie to nie jedyne hobby, któremu poświęcasz czas?

P.M - Całkiem niedawno zrobiłam kurs coachingu. Dzięki niemu mogę pomagać ludziom w odkrywaniu mocnych, jak i słabych stron osobowości i umiejętnym ich wykorzystywaniu. No i oczywiście moim hobby stał się mój doktorat!

J.G - W październiku 2018 r. rozpoczęłaś studia doktoranckie. W rozmowie kwalifikacyjnej uzyskałaś maksymalną liczbę punktów.

P.M - Zdecydowałam się na podjęcie studiów doktoranckich na Uniwersytecie Techniczno-Humanistycznym w Radomiu na Wydziale Nauk Ekonomicznych i Prawnych na kierunku Towaroznawstwo. Praca będzie tworzona pod kierunkiem prof. Małgorzaty Kowalskiej, a jej temat odnosi się do wpływu sposobu żywienia krów na składniki mleka surowego ze szczególnym uwzględnieniem kwasów tłuszczowych. Po konsultacjach z panią promotor, Panem Prezesem Edmundem Borawskim oraz prof. Andrzejem Babuchowskim, Prezesem Instytutu Innowacji Przemysłu Mleczarskiego w Mrągowie uważam, że jest to zagadnienie, które



warto szczegółowo rozpatrzyć i opracować.

J.G - Jak będzie wyglądała Twoja praca badawcza do doktoratu. Czy czytelnicy Echa Mlekpola, mogą spodziewać się, że odwiedisz ich gospodarstwa?

P.M - Chciałabym wybrać określoną grupę gospodarstw, zapewne z okolic Radomia, od których będę mogła pobierać próby. Chcę tak pracować, aby pobierać próby mleka od krów karmionych z zastosowaniem kiszzonek bądź nie. Postaram się znaleźć gospodarstwa, gdzie używa się siana, następnie gdzie włączone są sianokiszzonki oraz kiszzonki z kukurydzy. Chcę także porównać skład mleka w zależności od sposobu karmienia w oborach wolnostanowiskowych oraz tam, gdzie krowy wychodzą na pastwisko. Postaram się udowodnić, że skład mleka zależy od wszystkich wskazanych przeze mnie czynników.

J. G - W otoczeniu Mlekpola, od Twoich Koleżanek i Kolegów słyszałam, że masz naukowe i badawcze zacięcie. Zwłaszcza po Sympozjum Mleczarskim, w którym uczestniczyłaś we wrześniu 2017 r.

P.M - To było pierwsze poważne wystąpienie naukowe dla mnie. Wygłosiłam tam autorski wykład nt. "Wdrożenie i kontrola aparatu FOODSCAN" w Zakładzie Produkcyjnym MLEKPOL w Radomiu. Patrząc z perspektywy czasu cieszę się, że podjęłam decyzję o rozpoczęciu pracy naukowej. Zdobyte doświadczenie i umiejętności w trakcie pracy w laboratorium na pewno ułatwią mi prowadzenie badań. Dokładność, rzetelność i podejście analityczne to cechy, których nauczyłam się właśnie w laboratorium Mlekpola.

J. G - Trzymamy kciuki za Twoje badania i życzymy powodzenia w pracy naukowej. Z przyjemnością poinformujemy czytelników Echa Mlekpola o uzyskaniu przez Ciebie tytułu doktora. Powodzenia.

P.M - Dziękuję bardzo.

Pierniczki

Składniki:

- 1/2 kg mąki
- 20 dag miodu
- 20 dag cukru pudru
- 1/2 kostki Masła Łaciatego Extra
- 2 jajka
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1/4 łyżeczki amoniaku
- 1 paczka przyprawy do piernika
- 2 czubate łyżki kakao



Przygotowanie:

Do dużej miski przesiać mąkę, cukier puder, amoniak i sodę oczyszczoną. Składniki wymieszać. W rondelku rozpuścić masło i miód, dodać kakao oraz przyprawę korzenną. Przesudzone wlać do suchych składników. Wbić jajka i wyrobić ciasto. Teraz wystarczy rozwałkować i wykrawać ulubione kształty pierniczków. Piec w temperaturze 180 stopni przez 8-10 min. (termoobieg).

UWAGA! Pierniczki, jak wystygną, to staną się twarde. Aby miękkie trzeba je umieścić w zamkniętym pojemniku wraz z ćwiartkami jabłka. Dekorować zaś najlepiej na około tydzień przed Świętami.

Ciasto marchewkowe



Składniki na ciasto:

- 200 g mąki
- 200 g cukru
- 2 jajka
- 150 ml oleju
- 1 szklanka drobno startej marchewki
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody
- 2 łyżeczki cynamonu
- garść posiekanych orzechów włoskich
- szczypta soli



Składniki na polewę:

- 125 g sera śmietankowego Łaciatego naturalnego
- 50 g masła Łaciatego Extra
- 100 g cukru pudru

Przygotowanie:

Jajka ubić z cukrem na puszystą masę. Dolać olej ciągle ubijając. Do masy dodać marchewkę oraz orzechy. Stopniowo wsympać mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia, sodą, cynamonem i solą. Wymieszać dokładnie i wylać na tortownicę. Piec przez godzinę w temperaturze 150 stopni.

W międzyczasie przygotować polewę. Wszystkie składniki ubić na jednolitą masę. Odstawić do lodówki. Gdy ciasto będzie gotowe i przestudzone, przekroić je w poprzek. Połowę masy przełożyć ciasto, a połowę posmarować wierzch. Gotowe!

Wesołych Świąt!

Zdrowych, rodzinnych
Świąt Bożego Narodzenia
oraz wielu sukcesów
zawodowych i osobistych w
Nowym Roku 2019



FINPLAST SP. Z O.O. SP. KOMANDYTOWA - WYŁĄCZNY PRZEDSTAWICIEL FIRMY RANI PLAST

UL. JANA OLBRACHTA 23 B. LOK. 66
01-102 WARSZAWA
22 852 89 50
WWW.FINPLAST.PL



DO OWIJANIA: RANIWRAP, RANIWRAP XTRA, AGRIWRAP ECO, BALEWRAP; FOLIE SILO STANDARD I POWER

FOLIE DO OWIJANIA: RANIWRAP, RANIWRAP XTRA, AGRIWRAP ECO, BALEWRAP

- * Czy wiesz, że w żwaczu krowy żyje około biliarde mikroorganizmów, które trzeba należycie odżywiać?
- * Czy wiesz, że w 1945 r. Fin Artturi Ilmari Virtanen otrzymał nagrodę Nobla za wprowadzenie zakwaszaczy jako środków konserwujących do produkcji m.in. sianokiszonki?
- * Czy wiesz, że owijając belkę 2 warstwami folii ryzykujesz pokrycie belki pleśnią na powierzchni ponad 50%, a owijając 6 warstwami tylko 10%?
- * Czy wiesz, że mykotoksyny ze źle przykrytej i zepsutej paszy wnikają w głąb silosu na 1m i nie zawsze są widoczne?
- * Czy wiesz, że odrzucając tylko 15cm zepsutej paszy z przymy 6m*20m wyrzucasz 1300zł?
- * Czy wiesz, że koszt zachorowania na kwasicę to ok. 1500zł/szt., a gdy rocznie choruje 30 szt. to daje stratę 45000zł?
- * Czy wiesz, że koszt zachorowania na ketozę to ok. 2500zł/szt., a gdy rocznie choruje 30 szt. to daje stratę 75000zł?
- * Czy wiesz, że firma Rani Plast jako jedyna w Europie produkuje folie przymowe 7-warstwowe o szerokości nawet 24m?

**Zabezpiecz dobrze swoje zbiory i paszę foliami z Finlandii!
Zwiększaj wydajność oraz zdrowotność stada!
Folie marki Rani Plast to po prostu najlepszy wybór!**

FOLIE DO OWIJANIA: RANIWRAP, RANIWRAP XTRA, AGRIWRAP ECO, BALEWRAP

Kukurydza na polu dla Mlekpolu



FAO 250

ROSOMAK

militarne zabezpieczenie
plonu



FAO 260-270

POPIS

masz pole
do popisu



FAO 260

VITRAS

do nieba
sięga



SAATBAU

FAO 240

SM HUBAL

odmiana
na medal



FAO 240

FABELL

potęga
masy

Nasiona kukurydzy dostępne w punktach sprzedaży
Zakładu Zaopatrzenia Rolnictwa SM Mlekpól

