

ECHO

MLEKPOLU



Dwumiesięcznik SM MLEKPOL

ISSN 1730-2641 numer 2/2019

Wiceminister rolnictwa
gościem Mlekpól
str. 3



Produkcja mleka ekologicznego, to też jest
sposób na życie str. 8

LIST OD REDAKCJI

Szanowni Czytelnicy,

Wiosna dla naszej Spółdzielni w Grajewie to czas intensywnej pracy. Wprowadzamy na rynek nowości, których przygotowaniem zajmowaliśmy się zimą. Wiosna to również czas Świąt Wielkanocnych, które związane są z dużym zapotrzebowaniem na nasze produkty. Wiosna to w końcu czas, kiedy nasi Czytelnicy rozpoczynają sezon i pracę na polach. Mamy nadzieję, że znajdą Państwo chwilę, aby oderwać się od codziennych obowiązków i wezmą do ręki najnowszy numer Echa Mlekpola, w którym staraliśmy się zamieścić najciekawsze informacje o naszej Spółdzielni. W wiosennym Echu znajdą Państwo między innymi sprawozdanie z posiedzenia Rady Nadzorczej Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpola w Grajewie z udziałem Wiceministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Pana Tadeusza Romańczuka, rozmowa z Dyrektorem Wydziału Skupu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpola Kazimierzem Czernewskim, wywiad z dr inż. Markiem Sowińskim, naszym Spółdzielcą i Dyrektorem Rolniczego Zakładu Doświadczalnego w Grabowie nad Wisłą. Ponadto w dziale Zdrowie nasz ekspert opowie o zaletach twarogów,

przedstawimy Państwu również nasze wiosenne nowości produktowe oraz ciekawe przepisy na wielkanocny stół. W numerze znajdą Państwo szerszą informację o wydarzeniach sportowych, których Mlekpola jest partnerem – Mistrzostwa Polski w kolarstwie górskim i Milko Mazury MTB. Już drugi rok z rzędu Mlekpola i marka Milko wspierają tę inicjatywę, a ona stopniowo wyrasta na najważniejsze wydarzenie dla fanów rowerów górskich w Polsce. Warto wspomnieć, że udział w zawodach możliwy jest dla całych rodzin ze względu na zróżnicowane stopnie trudności tras, kategorie wiekowe oraz rodzaje przejazdów. Zapraszamy do lektury.

Wielkanocny charakter wydania Echa Mlekpola jest okazją, żeby złożyć naszym Czytelnikom najserdeczniejsze życzenia zdrowych i spokojnych Świąt pełnych słońca i wiosennego nastroju.

Wasza Redakcja

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

Szanowni Spółdzielcy, Pracownicy, Współpracownicy, Przyjaciele i Konsumenci, na te piękne Święta Wielkiej Nocy przekazujemy najserdeczniejsze życzenia w imieniu Rady Nadzorczej i Zarządu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpola w Grajewie.

Niech Święta Zmartwychwstania Pańskiego będą czasem rodzinnego szczęścia, a wiosenne odrodzenie i dobrobyt zawitają w każdym domu.

Jan Zawadzki
Przewodniczący Rady Nadzorczej
SM MLEKPOL w Grajewie

Edmund Borawski
Prezes Zarządu
SM MLEKPOL w Grajewie

Wiceminister rolnictwa gościem Mlekpolu



28 MARCA W POSIEDZENIU RADY NADZORCZEJ SPÓŁDZIELNI MLECZARSKIEJ MLEKPOL W GRAJEWIE UCZESTNICZYŁ TADEUSZ ROMAŃCZUK, WICEMINISTER ROLNICTWA I ROZWOJU WSI. SPOTKANIE BYŁO OKAZJĄ DO PRZEDSTAWIENIA OSIĄGNIĘĆ LIDERA POLSKIEGO RYNKU MLEKA I BEZPOŚREDNIEGO DIALOGU GOŚCIA Z PRODUCENTAMI MLEKA ORAZ RADZĄ NADZORCZĄ I ZARZĄDEM CZÓŁOWEJ POLSKIEJ SPÓŁDZIELNI MLECZARSKIEJ.

Podczas posiedzenia Rady Nadzorczej SM MLEKPOL zaprezentowano wyniki gospodarcze spółdzielni i aktualną sytuację w skupie mleka. Spółdzielnia może pochwalić się rekordowym skupem mleka w 2018 r. który wyniósł 1 miliard 826 milionów litrów i szacuje się, że w 2019 będzie to ponad 1,9 mld, a w 2020 przekroczy 2 mld litrów. Dziś dynamika skupu wynosi ponad 7%. Niepokojącym dla spółdzielni jest wzrost kosztów czynników energetycznych, kosztów pracy, podatków od nieruchomości i opłat za recykling, co w końcowym efekcie odbija się na cenach płaconych członkom spółdzielni za mleko. Prezes podkreślił, że Zarząd robi wszystko, by płacić swoim producentom możliwie najwyższe ceny za mleko. „Mimo rosnących kosztów, nadal utrzymujemy aktualną cenę skupu mleka za miesiąc

marzec” – zadeklarował Edmund Borawski, Prezes Zarządu Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól.

„Wizyta w Mlekpolu napawa mnie optymizmem i pozwala z nadzieją spojrzeć na polskie mleczarstwo” – powiedział Tadeusz Romańczuk, Wiceminister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Przekazał też wyrazy uznania dla producentów mleka oraz Rady Nadzorczej i Zarządu Spółdzielni Mleczarskiej w Grajewie. „Sukcesy Mlekpolu wynikają z ciężkiej pracy producentów mleka i profesjonalnego zarządzania firmą. To wielki powód do dumy” – dodał minister.

W czasie dyskusji Członkowie Spółdzielni przedstawili ministrowi problemy z jakimi borykają się rolnicy-produccenci mleka. Poruszono m.in. problem rosnącej biurokracji w kontaktach z agencjami obsługującymi rolnictwo, problemy z finansowaniem projektów wykorzystania odpadów do produkcji bioenergii oraz przedstawiono plan wprowadzenia oceny wartości użytkowej bydła dla producentów mleka w Mlekpolu. Minister zadeklarował swoje wsparcie i podkreślił rangę branży mleczarskiej w kontekście rozwoju polskiego rolnictwa.

Minister zwrócił uwagę na budowę Zakładu Produkcji Sproszkowanych Wyrobów Mleczarskich w Mrągowie i pochwalił Mlekpól za decyzję o jej realizacji.

WYDARZENIA

Podkreślił, że w swoich częstych rozmowach międzynarodowych słyszy często pochwały dotyczące rozwoju polskiego mleczarstwa i prowadzonych inwestycji wspierających.

„Budowa proshkowni jest zasadna, to przedsięwzięcie przyniesie pozytywny skutek. Budowana w Mrągowie proshkownia będzie jedną z najnowocześniejszych w Europie i spełni wymogi, które nakładają przepisy ochrony środowiska, dlatego to dobre i trafne przedsięwzięcie dające szansę na dalszy dynamiczny rozwój Mlekoopoli.” – tak inwestycję skomentował Minister Romańczuk. Minister pozytywnie ocenił utrzymanie poziomu ceny skupu przez Spółdzielnię, dodał, że to sukces w momencie gdy rynek pracy należący do pra-



owników wpływa na wzrost kosztów, a inne zagrożenia takie jak Brexit, stanowią zagrożenie dla całego rynku europejskiego. W drugiej części spotkania Minister Romańczuk odpowiadał na indywidualne pytania zebranych Spółdzielców, którzy zainteresowani byli przede wszystkim możliwościami rozwoju i modernizacji własnych gospodarstw w oparciu o nowe programy, które dla rolników ma przygotować Ministerstwo.

Na zakończenie posiedzenia uhonorowano statuetką „Kryształowej Krowy” państwa Bożenę i Ireneusza Piłkowskich z Gardilina, za osiągnięcia oraz rekordowe wyniki w hodowli. Właściciele tego gospodarstwa rodzinnego, są wyróżniającymi się członkami Spółdzielni z Grajewa już ponad 30 lat.



PISALI O NAS



Ulubiona Marka Polaków / Polek 2019 – poznaj wyniki badania!

Poznaliśmy wyniki badania Ulubiona Marka Polaków / Polek 2019! Ich ogłoszenie miało miejsce w czwartek 11 kwietnia w warszawskim Hotelu Bellotto.

Celem badania przeprowadzonego przez Instytut GfK Polonia, było zidentyfikowanie marek produktów FMCG, które zasługują zdaniem konsumentów na miano ulubionych. Tym razem przedmiotem badania było 835 marek produktów FMCG oraz samochodów osobowych w ramach 80 kategorii.

Badanie przeprowadzono metodą CAWI. Respondenci mogli w dowolnym miejscu i czasie, samodzielnie, nie czując się w żaden sposób skrępowani obecnością ankietera, wypełnić ankietę i wskazać według własnej, subiektywnej oceny swoje ulubione marki. Badanie zostało zrealizowane w pierwszej połowie

marca 2019 roku, na łącznej próbie 1000 Polaków w wieku 18–65 lat. Respondentami były osoby, którym marki produktów spożywczych i chemiczno-kosmetycznych nie są obojętne.

Zadaniem respondentów było wskazanie jednej ulubionej marki w używanych kategoriach produktowych. W ramach każdej badanej kategorii produktowej respondent miał możliwość udzielenia innej odpowiedzi, na zasadzie wpisania nazwy swojej ulubionej marki spoza dostępnej listy, lub też udzielenia odpowiedzi "nie mam ulubionej marki w tej kategorii". Podstawą w tworzeniu rankingu marek w każdej kategorii były głosy oddane przez respondentów (procent wskazań). Marka Łaciate, głosami konsumentów, bezdyskusyjnie została zwycięzcą kategorii „Mleko”.

ULUBIONA MARKA POLAKÓW: ŁACIATE
Producent: Spółdzielnia Mleczarska "Mlekoopol" w Grajewie

(źródło: <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/ulubiona-marka-polakow-polek-2019-poznaj-wyniki-ba,53793>)

Drogi hodowco czy wiesz, że:

- Odrzucając 10 cm zepsutej paszy z beli, wyrzucasz aż 29% jej masy?
- Mykotoksyny ze źle zabezpieczonej paszy wpływają na problemy z rozrodem i niszczą wątrobę twojej krowy?
- Sprawdzone i dobrej jakości materiały, dają niezawodne zabezpieczenie paszy, a tobie wymierne oszczędności i dobry litraż.
- Czy tanio to znaczy dobrze?

Krowa też chce dobrze zjeść



Używaj najlepszych materiałów
aby chronić owoce swojej pracy.

Ofertę profesjonalnych

siatek  i folii 

znajdziesz u swoich dostawców i na

www.finplast.pl

REKLAMA

SEZON na silozet®

silozet®

wysokiej jakości 5-warstwowa folia do bel wyprodukowana w Polsce metodą wydmuchu.

W każdym sezonie już od ponad 15 lat **silozet®** gwarantuje najlepszą folię do owijania kiszonki, idealną dla uzyskania optymalnych wartości pokarmowych niezbędnych do prawidłowego rozwoju i produkcji bydła mięsnego i mlecznego.



ZAPRASZAMY do magazynów
paszowych SM MLEKPOL

Centrum Folii Zetfol
ul. Lipnowska 63a, 87-100 Toruń
tel. 56 654 83 82
marketing@zetfol.pl, www.silozet.pl

PRODUKT

POLSKI



Original 5-Layer Blown Film For Wrapping

Oryginalna 5-warstwowa Folia Blown

Wiosenne nowości Mlekpolu!

WIOSNA I ŚWIĘTA WIELKIEJ NOCY TO SZCZEGÓLNY CZAS DLA MLEKPOLU. DLA NASZYCH DZIAŁÓW HANDLU, PRODUKCJI, MARKETINGU I SKUPU TO OKRES ZWIĘKSZONEJ PRACY, ABY NASZE PRODUKTY, WPISANE W KUCHENNE TRADYCJE WIELKANOCY, MOGŁY ZNALEŹĆ SIĘ NA ŚWIĄTECZNYCH STOŁACH W CAŁEJ POLSCE. TRADYCYJNE WYPIEKI I POTRAWY NIE BĘDĄ TAK WSPANIALE SMAKOWAŁY, JEŚLI NIE SKORZYSTAMY Z NATURALNYCH I ZDROWYCH PRODUKTÓW MLECZARSKICH, NAJLEPIEJ Z OFERTY NASZEJ SPÓŁDZIELNI. WIOSNA DLA MLEKPOLU TO RÓWNIEŻ CZAS WPROWADZANIA NA PÓŁKI SKLEPOWE NOWYCH PRODUKTÓW I O TYM CHCEMY DZIŚ NAPISAĆ WIĘCEJ.

Swoją ofertą produktową Mlekpól odpowiada na większość potrzeb związanych z kuchennymi przygotowaniem do świąt. W przedświątecznym koszyku zakupowym nie może zabraknąć twarogów i serów. Konsumentom znana jest znakomita marka Mazurski Smak, pod którą powstają wyjątkowe naturalne twarogi. W 2018 roku, podczas Ogólnopolskiego Świąta Sera w Olsztynie, twaróg Mazurski Smak z Mlekpolu otrzymał nagrodę konsumentów – tytuł Twarogowego Króla. Szczególną popularnością wśród konsumentów cieszy się śmietankowy twaróg sernikowy Mazurski Smak dostępny w wiaderku o wadze 1 kilograma. W tym roku, przed świętami Wielkanocnymi, Spółdzielnia z Grajewa wprowadza dwie nowości – twarogi sernikowe Mlekpól. Oba produkty mają czystą etykietę

– twaróg sernikowy Mlekpól o zawartości tłuszczu 7% składa się z mleka i kultur bakterii mlekowych, a drugi twaróg o zawartości tłuszczu 18% z serka śmietankowego oraz twarogu. Oba nowe twarogi Mlekpolu zostały zapakowane w wygodne wiaderka o pojemności 1 kilograma. Przypominamy również, że wielbicielom produktów mleczarskich nie tolerującym laktozy proponujemy serię twarogów Mlekpól bez laktozy, które również znakomicie sprawdzają się w pieczeniu. Kolejną nowością produktową o szerokich możliwościach stosowania w kuchni wielkanocnej jest ser Mascarpone. Można zastąpić nim śmietankę do zagęszczenia zup i sosów. To również idealna baza do przygotowania deserów i wypieków. Produkt oferowany jest w praktycznych kubeczkach z zamknięciem w gramaturach 250 i 500 gramów, a także w wiaderku 1 kg. Aby urozmaicić wielkanocne śniadanie i wzbogacić je o zdrowe składniki, można wybrać kolejną nowość wiosenną Mlekpolu czyli serek Łaciaty Grani. Serek grani, podobnie jak serek wiejski, to twarożek połączony ze słodką śmietanką. To właśnie zastosowanie w procesie produkcji drobnego twarożku odróżnia grani od serków wiejskich Mlekpolu, które znają fani marki. Łaciaty grani dostępny jest w wersji naturalnej oraz z dodatkiem szczypiorku. Serki Łaciate wiejski oraz grani nie zawierają glutenu i są źródłem dobrze przyswajalnego białka. W kolejnym numerze Echa Mlekpolu opiszemy inne nowości, które w najbliższym czasie pojawią się w sprzedaży.

ŻYCZYMY PAŃSTWU UDANYCH KULINARNIE ŚWIĄT I ZNAKOMITEGO NASTROJU PRZY STOŁACH.

Przypominamy, że produkty Mlekpolu wspomniane w artykule dostępne są w sklepach Mazurski Smak.





ZAWSZE POD OCHRONĄ

Bufory z linii **Nutraminka** zapewniają kompleksowe buforowanie treści żwacza, dzięki zastosowaniu związków chemicznych oraz biologicznych (m.in. alg morskich) wspomaganych metabolitami drożdży **DIAMOND V XPC**. Połączenie różnych źródeł substancji buforujących pozwala skutecznie zwiększyć aktywność mikroflory żwacza, w efekcie zapewniając bezpieczeństwo, zdrowie oraz stabilną produkcję mleka.

 **Nutrena**
Ułatwia życie



Diamentowa ochrona



Bufory z linii **Alamo** skutecznie zabezpieczają krowy mleczne przed kwasimą żwacza. To mieszanina synergicznie działających ze sobą substancji, efektywnie neutralizujących pH żwacza, niezależnie od źródła podkwaszeń. Produkty Alamo oparte są o technologie bioaktywnych metabolitów drożdży **DIAMOND V XPC**, w kompleksowym połączeniu z chemicznymi i naturalnymi buforami. Bezpośrednio wpływają na zwiększenie pobrania suchej masy, wyższą odporność i pozwalają na stabilną produkcję mleka, przy zachowaniu zdrowia krów.

 **provimi**

Produkcja mleka ekologicznego, to też jest sposób na życie

– ROZMOWA Z DYREKTOREM WYDZIAŁU SKUPU SM MLEKPOL KAZIMIERZEM CZERNEWSKIM.

- W ubiegłym roku spółdzielnia „MLEKPOL” skupiła rekordową ilość mleka. Jak wygląda sytuacja w roku bieżącym?

- Poprzedni rok zamknął się rekordowym skupem 1 miliarda 826 milionów litrów mleka z dynamiką 3% w stosunku do 2017 roku. Taki wynik daje nam pozycję niekwestionowanego lidera rynku w zakresie skupu mleka, tym bardziej, że całość mleka skupiliśmy wyłącznie z gospodarstw naszych członków. 2019 rok rozpoczął się 7% wzrostem skupu mleka. Jeżeli warunki atmosferyczne i rynkowe pozwolą utrzymać tę dynamikę nie wykluczony jest kolejny rekordowy skup na poziomie 1 mld 950 mln litrów, a przekroczenie 2 miliardów litrów mleka w 2020 roku jest bardzo realne. Chciałbym, za państwa pośrednictwem podziękować wszystkim członkom, dostawcom spółdzielni za trud włożony w ciągły rozwój gospodarstw i wzrost ilości produkowanego mleka, bo tak naprawdę to dzięki ich ciężkiej pracy możemy pochwalić się tymi rekordami.

- W 2017 roku uruchomiony został program, a w 2018 roku na rynku pojawiły się produkty MLEKPOL-u z mleka pochodzącego od krów karmionych paszami bez GMO. Jaka jest reakcja klientów na wprowadzone produkty?

- Klienci bardzo dobrze reagują na pojawienie się w ofercie produktów naturalnych, wytwarzanych



bez użycia sztucznych, modyfikowanych lub wysoko przetworzonych składników. Produkty MLEKPOL-u powstające z mleka produkowanego przy użyciu pasz BEZ GMO zostały dobrze przyjęte przez rynek, umocniły i potwierdziły naszą pozycję lidera, szczególnie w segmencie klientów sieciowych. Podczas roku funkcjonowania programu „Bez GMO” w gospodarstwach okazało się, że obawy producentów pojawiające się przy jego wprowadzaniu były nieuzasadnione. Kontrole działania programu wykonane w 60% gospodarstw, wraz z badaniami pasz na zanieczyszczenie GMO, wypadły pozytywnie i pokazały, że produkcja mleka z użyciem pasz BEZ GMO nie sprawia najmniejszych problemów naszym członkom.

- Na produktach MLEKPOL-u znajdują się oznakowania „BEZ GMO”, ale konsumenci coraz częściej sięgają na półkę po produkty ekologiczne. Czy Mlekpól również rozważa wprowadzenie na rynek takiego asortymentu?

- Rynek mleka ekologicznego w ostatnim czasie rozwija się coraz szybciej. Ostatnie lata pokazały

wzrost wartości sprzedaży produktów ekologicznych średnio o 15% rocznie. W myśl starej przysłowia „Kto nie idzie do przodu, ten się cofa” musimy sprostać wymaganiom i upodobaniom konsumenta, w przeciwnym wypadku to inni zajmą nasze miejsce na półce. W styczniu Rada Nadzorcza dała zielone światło dla takich działań i zaaprobowwała wprowadzenie programu produkcji mleka ekologicznego w gospodarstwach Naszych członków. Szerzej o programie pisaliśmy w poprzednim ECHU MLEKPOLU. Obecnie prowadzimy spotkania informacyjno-szkoleniowe z udziałem specjalistów z zakresu rolnictwa ekologicznego dla wszystkich dostawców, którzy wyrazili w ankiecie chęć uczestnictwa w programie. Produkcja ekologicznego mleka to też jest sposób na funkcjonowanie gospodarstwa i może ona okazać się bardziej opłacalna od produkcji konwencjonalnej.

- Kontynuując tematykę proekologiczną. W ubiegłym roku poruszenie wśród rolników wywołał potocznie mówiąc „program azotanowy”. Czy spółdzielnia w jakiś sposób pomaga rolnikom w zrozumieniu problemu?

- Dziękuję za to pytanie. Problem zrównoważonego rozwoju gospodarstw jest obecnie gorąco dyskutowany wśród rolników. W ostatnich latach świadomość ekologiczna społeczeństwa rośnie, a obserwowane ocieplenie klimatu i degradacja środowiska naturalnego powodują, że zaostreniu podlegają przepisy chroniące nasze otoczenie i obejmują wszystkie dziedziny działalności człowieka, w tym również rolnictwo. Zrównoważony rozwój to całokształt funkcjonowania gospodarstwa i jego oddziaływanie na środowisko. Już dziś wiele jego elementów takich jak dobrostan zwierząt, postępowanie z odpadami czy stosowanie środków ochrony roślin są wymagane przepisami prawa Unijnego i krajowego, a od ich przestrzegania uzależniona jest wysokość dopłat bezpośrednich. Coraz częściej spotykamy się z wymaganiami naszych klientów uzależniających współpracę handlową od spełnienia przez producentów mleka wymagań zrównoważonej produkcji w gospodarstwach. Przedstawiciele Spółdzielni na zebraniach

rejonowych na początku tego roku podejmowali ten temat, w tym również wymagania związane z „programem azotanowym”. W trosce o środowisko naturalne i mając na uwadze utrzymanie się na rynku rozpoczęliśmy pracę nad „Kodeksem zrównoważonej produkcji mleka” w gospodarstwach naszych członków. W tym dokumencie zostaną zebrane w jednym miejscu, do tej pory rozproszone w różnych dokumentach, wymagania dla producentów dostarczających mleko do SM MLEKPOL. W dokumencie znajdują się także wskazówki, w jakim kierunku powinien pójść rozwój gospodarstw aby w przyszłości być konkurencyjnym na rynku.

- Z Pana wypowiedzi wynika, że ubiegły rok i początek bieżącego minął pod znakiem ekologii i zrównoważonego rozwoju. A jakie zmiany czekają dostawców MLEKPOL-u w 2019 roku?

- Ten rok będzie na pewno rokiem kolejnego rekordu w zakresie skupu mleka. Będziemy również kontynuowali prace nad programem ekologicznym i „Kodeksem zrównoważonej produkcji mleka”. **Coraz większa grupa Naszych członków wykazuje zaniepokojenie sytuacją w PFHBIPM i przyszłością oceny bydła przez Federację, dlatego też Rada Nadzorcza spółdzielni wyszła z inicjatywą podjęcia działań mających na celu wprowadzenie oceny wartości użytkowej i hodowlanej bydła mlecznego dla dostawców SM MLEKPOL. Potencjał spółdzielni, ilość członków, jak również zmieniające się przepisy prawa pozwalają Spółdzielni na prowadzenie oceny i już rozpoczęliśmy prace nad jej organizacją. W tym roku będziemy je kontynuowali.**

Bieżący rok będzie dla nas wszystkich trudny i pracowity, a nowym wyzwaniem, jakie czas przyniesie postaramy się sprostać. Ponieważ zbliżają się Święta Wielkiej Nocy, chciałbym za Państwa pośrednictwem życzyć wszystkim członkom spółdzielni i ich rodzinom oraz czytelnikom ECHA MLEKPOL-u: Spokojnych, rodzinnych Świąt oraz zadowolenia z efektów wykonywanej pracy.

- Dziękuję za rozmowę.

Milko Mazury MTB. Aktywność dla całych rodzin.



To już drugi rok, w którym Mlekpól postanowił wspierać najbardziej malowniczy i najszybciej rozwijający się cykl zawodów w kolarstwie górskim w Polsce. Milko Mazury MTB to nie tylko znakomici zawodnicy, piękne trasy, ogromne emocje dla kibiców, ale przede wszystkim możliwość wzięcia czynnego udziału w zawodach, które zostały tak przygotowane, że niezależnie od wieku i umiejętności każdy znajdzie tu dla siebie swój dystans i stopień trudności trasy, nawet najmłodszy zawodnicy. Na trasach Milko Mazury MTB spotkamy zawodowych kolarzy, zaawansowanych amatorów, początkujących, dzieci i młodzież.

Milko Mazury MTB to cykl wyścigów w malowniczych mazurskich lokalizacjach. Wydarzenie w ciągu trzech lat stało się rozpoznawalną, ogólnopolską marką sportową. Do tej pory udział w nim wzięło blisko 8 000 zawodników i zawodniczek z całej Polski, a zmagania na trasach obserwowało około 50 000 kibiców. W sezonie 2019 w ramach cyklu Mazury MTB rozegranych zostanie aż 12 emocjonujących wyścigów w najatrakcyjniejszych mazurskich miejscowościach. Centra turystycznych miast staną się areną zmagania setek kolarzy z Polski i z zagranicy. Blisko 6 000 zawodników weźmie udział w rywalizacji, a tysiące kibiców tłumnie zgromadzi się w miasteczku wyścigu i w okolicach tras. Najpiękniejsze lasy, rezerваты przyrody, zjawiskowe

zakątki pozwalają poznać uczestnikom i kibicom nieznane dotąd tereny Warmii i Mazur. Centrum Mikołajek w środku sezonu, Twierdza Boyen w Giżycku, Plac Juranda w Szczytnie, Starówka w Olsztynie, Plaża Miejska w Ostródzie, EkoMarina w Piszku, czy finałowy wyścig w Port Lotniczy Olsztyn – Mazury to tylko jedne z wielu lokalizacji, które odwiedzimy w ramach Mazury MTB 2019.

Jeden z dwunastu etapów Milko Mazury MTB 2019 został zgłoszony do kalendarza Międzynarodowej Unii Kolarskiej (UCI). Będzie to międzynarodowy wyścig z czołówką światowych kolarzy UCI MTB Marathon na starcie. Mrągowo UCI MTB Marathon to wyścig, w którym udział biorą zawodnicy z całego świata. UCI, czyli Międzynarodowa Unia Kolarska, organizuje serię wyścigów, w których rywalizują licencjonowani kolarze z całego świata. Startując, zbierają punkty do światowego rankingu UCI MTB Marathon. Wyścig odbędzie się w dniach 13-15 września 2019 w Mrągowie. Dla zawodników została przygotowana bardzo trudna trasa o długości 115 kilometrów. Podczas wyścigu kolarze będą mieli do pokonania trasę z sumą przewyższeń przekraczającą 3 000 metrów. Wyścigom z serii UCI MTB Marathon towarzyszyć będą wyścigi dla amatorów z serii Mazury MTB. Drugi rok z rzędu podczas cyklu Milko Mazury MTB zostaną zorganizowane Mistrzostwa Polski w kolarstwie górskim XCO /XCR, których Mlekpól jest strategicznym partnerem.

W ramach bogatego programu zawodów Milko Mazury MTB zaplanowano specjalne wyścigi towarzyszące. Strider Cup Mazury MTB to wyścig dla najmłodszych – udział w nim mogą wziąć dzieci w wieku od 1 do 5 roku życia. Nickelodeon Race to propozycja skierowana do dzieci i młodzieży w wieku 6 – 13 lat. Sponsorem strategicznym obu wyścigów jest marka Łaciate Junior, należąca do Mlekpólu.

Milko Mazury MTB to wyjątkowa impreza sportowa dla całych Rodzin. Zaangażowanie Mlekpólu w wydarzenie to kontynuacja promowania przez Spółdzielnię zdrowego i aktywnego trybu życia. Nie bez powodu to właśnie marka Milko została partnerem wyścigów, bowiem jogurty z Mrągowo, dzięki wygodnemu i bezpiecznemu opakowaniu, możemy spożywać w przerwie aktywności sportowych.

Do zobaczenia na trasach Milko Mazury MTB 2019.

Bartosz Grochal



MILKO MAZURY MTB 2019

KALENDARZ IMPREZ

- 14 kwietnia **Etap 1 - Gałkowo - Wyścig szlakiem Starowierców**
- 5 maja **Etap 2 - Warchały - Złote Piaski Warchał**
- 19 maja **Etap 3 - Giżycko - Bitwa o Twierdzę Boyen**
- 2 czerwca **Etap 4 - Szczytno - Krzyżacka Historia**
- 23 czerwca **Etap 5 - Mikołajki - W krainie Króla Sielaw**
- 7 lipca **Etap 6 - Wilkasy - Rowerowy Port**
- 20 lipca **Etap 7 - Mrągowo - Bike Park Niedźwiedzi Szlak**
- 4 sierpnia **Etap 8 - Pisz - Na skraju Puszczy Piskiej**
- 18 sierpnia **Etap 9 - Olsztyn - Warmińskie Ścieżki**
- 1 września **Etap 10 - Krutyń - Na tropach Smętka**
- 15 września **Etap 11 - Mrągowo - Wyścig o Niedźwiedzią Łapę**
- 29 września **Etap 12 - Szymany - Port Lotniczy Olsztyn - Mazury**

19 – 21 lipca **Mistrzostwa Polski w kolarstwie górskim
XCO / XCR Mrągowo 2019** 

Sponsor strategiczny
Mistrzostw Polski:



Partner:



15 września **Mrągowo UCI MTB Marathon**



mazurymtb.pl



MazuryMTB



milkomazurymtb

Spółdzielczość – rozmowa Echa Mlekpola

Dr inż. Marek Sowiński od 2009 r. sprawuje funkcję Dyrektora Rolniczego Zakładu Doświadczalnego w Grabowie nad Wisłą, a od wielu lat jest aktywnym członkiem Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpola w Grabowie. Rolniczy Zakład Doświadczalny w Grabowie nad Wisłą jest jednym z 11 obiektów, działających w strukturach Instytutu Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa w Puławach. Zakład zajmuje łączną powierzchnię 150 ha. Użytki rolne stanowią ponad 100 ha, natomiast użytki zielone niecałe 30 ha. W Zakładzie pracuje 11 osób, wysoko wykwalifikowanych i doświadczonych fachowców. Gospodarstwo zarządzane przez pana Marka Sowińskiego swoją produkcję mleka przekazuje Spółdzielni Mlekpola.

O WYJĄTKOWYCH BADANIACH PROWADZONYCH PRZEZ ROLNICZY ZAKŁAD DOŚWIADCZALNY, ROLNICTWIE EKOLOGICZNYM, WSPÓŁPRACY Z MLEKPOLEM I WPŁYWIE ŻYWIENIA KRÓW NA PRODUKCJĘ MLEKA Z DR INŻ. MARKIEM SOWIŃSKIM ROZMAWIA JO-ANNA GRUDA.

- Co jest głównym zakresem działania zakładu?

Głównym celem działalności naszego Zakładu jest działalność doświadczalna, a w drugiej kolejności produkcyjna. Kładziemy szczególny nacisk na naukę i prowadzenie doświadczeń. Mamy bardzo dobrze rozbudowaną bazę badawczą. Kompleks budynków wyposażony jest w aparaturę, urządzenia do obróbki prób materiału roślinnego i glebowego. Przygotowujemy próby do dalszych analiz przez Instytut. W ubiegłym roku przeprowadziliśmy 77 doświadczeń polowych. Tematyka jest ściśle związana z zagadnieniami i problematyką, jaką zajmują się poszczególne Zakłady naukowe Instytutu. Są to doświadczenia nawozowe, uprawowe, z zakresu technologii uprawy zbóż i roślin przemysłowych. Ponad to robimy dużo badań zarówno w systemie ekologicznym, jak i konwencjonalnym z nawozami, biostymulatorami i użyźniaczami glebowymi.



- Obecnie bardzo dużo mówi się o rolnictwie ekologicznym i można powiedzieć, że staje się ono światowym trendem. Świadomość ekologiczna społeczeństwa ciągle wzrasta. Jak to wygląda w Pana gospodarstwie?

W tym momencie mamy 11 ha gruntów w ekologii, kiedyś ilość ta sięgała 56 ha. W 2004 r., wchodząc do Unii Europejskiej, procent gospodarstw ekologicznych był bardzo niewielki. Z czasem wszystko zaczęło się zmieniać. Pojawiły się dofinansowania, wsparcie ze strony UE, a nasz Zakład zaczął prowadzić liczne doświadczenia w tym kierunku. Po pewnym czasie zmniejszyliśmy ilość ha w ekologii, ale w chwili obecnej zastanawiamy się nad ich ponownym zwiększeniem.

- Na czym opiera się działalność naukowo-badawcza Zakładu i jak wygląda działalność produkcyjna?

- Prowadzimy doświadczenia wazonowe, w hali vegetacyjnej oraz doświadczenia żywieniowe na naszych krowach. Są one proste i polegają głównie na tym, że pewna grupa krów dostaje określony składnik żywieniowy, inna natomiast nie. Jedno z naszych licznych doświadczeń jest najstarszym w Polsce i liczy 50 lat. Jest to doświadczenie nawozowo-uprawowe i ciągle dostarcza cennych informacji z zakresu rolnictwa. Poza działalnością doświadczalną gospodarstwo ma charakter wielokierunkowy i obejmuje zarówno produkcję roślinną, jak i zwierzęcą. Produkcja roślinna ukierunkowana jest pod produkcję pasz dla bydła, a więc kukurydza na kiszonkę, mieszanki motylko-

wo-trawiaste, strączkowo-zbożowe, sianokiszonki, ale również mieszanki zbożowe na ziarno służące jako komponent pasz dla naszego bydła. Uprawiamy także niewielkie ilości jęczmienia. Sprzedajemy ok. 150 ton pszenicy na cele konsumpcyjne.

Produkcja zwierzęca ukierunkowana jest na produkcję mleka i po części na żywiec wołowy.

Sprzedajemy 10 dniowe młode byczki i nadmiar jałówek hodowlanych. Obsada zwierząt wynosi 120 sztuk, z czego krowy dojne stanowią 58-65 sztuk. Średnia roczna wydajność mleka wynosi obecnie 8 900 l.

Głównym celem Zakładu jest działalność doświadczalna, ale krowy mleczne są nie tylko elementem badawczym, ale również ważnym źródłem przychodów gospodarstwa. Doświadczenia żywieniowe, w których pewna grupa krowek dostaje coś dodatkowego, a pozostała nie, wpływają na ilość produkowanego mleka i dlatego wydajność nie jest może rekordowa. Są to ciekawe doświadczenia i śmiem twierdzić, że jesteśmy jedyną grupą w Polsce, która prowadzi tego typu badania.

Prowadzimy na naszych pastwiskach doświadczenia, których tematem jest wartość użytkowa różnych mieszanek traw. Porównujemy tutaj skład zarówno mieszanek autorskich jak i wybranych firm. Zakład położony jest niedaleko głównej siedziby Instytutu w Puławach i w związku z tym odwiedza nas wiele grup wycieczkowych, zagranicznych i krajowych. Współpracujemy również z pobliską szkołą rolniczą w Zwoleniu, skąd przychodzi do nas wiele osób na praktyki.

- Był Pan inicjatorem budowy obory dla krowek mlecznych. Jakiego typu to obiekt i jak jest wyposażony?

Obejmując funkcję Dyrektora od początku planowałem, że zajmę się poprawą dobrostanu zwierząt. Obora i cielętnik liczące po 115 lat nie spełniały odpowiednich wymogów i ciężko było utrzymać należyte warunki. W grudniu 2013 r. dzięki dofinansowaniu oraz licznym staraniom, otworzyliśmy nową oborę, która spełnia wszelkie wymogi weterynaryjne. Nowoczesny obiekt składa się obory wolnostanowiskowej, płyty obornikowej oraz zbiornika na gnojówkę. W obiekcie mieszczą się pomieszczenia socjalne dla

pracowników, pomieszczenie do przechowywania mleka oraz pomieszczenie biurowe. Obiekt jest wyposażony w nowoczesną dojarnię typu AutoTandem 2x4, dwie automatyczne stacje paszowe połączone z silosem paszowym. Dawkowanie pasz treściwych jest ściśle powiązane z wydajnością mleczną krowek, nad którą czuwa program żywieniowy zwierząt firmy Gea Polska.

Odpowiednie warunki, dobra pasza i wystarczająca ilość kukurydzy miały ogromny wpływ na wzrost ilości mleka. Porównując rok 2018 do 2017 wyprodukowaliśmy o 86 tys. litrów mleka więcej. Jako państwowy Zakład cały czas musimy myśleć o przyszłości. W przeciągu kilku lat swojej pracy wymieniłem cały sprzęt do zbioru roślin zielonych na sianokiszonki i ciągle staram się inwestować. W tym roku złożyłem wniosek na zakup platformy do przewozu balotów.

- Jak ocenia Pan współpracę z największą firmą mleczarską w Polsce?

- Mlekpol jest wymagającym odbiorcą i nasz Zakład chce mu dorównywać. Firmę oceniam bardzo dobrze i dlatego wszystkim polecam jej produkty. Uważam, że są świeże i smaczne. Mamy świadomość, że najlepsze produkty mogą powstać tylko z mleka najwyższej jakości i tylko taki surowiec sprzedajemy do Zakładu w Radomiu. Cenię sobie także stabilność finansową i terminowość wypłat za mleko.

- Bardzo dziękuję za rozmowę. Życzymy dalszych sukcesów w pracy naukowo-badawczej oraz hodowlanej.

Joanna Gruda



Pomoc z PROW dla rolników poszkodowanych w wyniku klęsk żywiołowych lub ASF

W TERMINIE 29 MARCA - 28 CZERWCA 2019 R. ROLNICY, KTÓRZY PONIEŚLI W GOSPODARSTWACH STRATY SPOWODOWANE KLĘSKAMI ŻYWIOŁOWYMI, BĄDŹ WYSTĄPIENIEM AFRYKAŃSKIEGO POMORU ŚWIŃ (ASF) MOGĄ SKŁADAĆ W ARIMR WNIOSKI O PRYZNANIE WSPARCIA. POMOC UDZIELANA JEST W RAMACH PODDZIAŁANIA „WSPARCIE INWESTYCJI W ODTWARZANIE GRUNTÓW ROLNYCH I PRZYWRACANIE POTENCJAŁU PRODUKCJI ROLNEJ ZNISZCZONEGO W WYNIKU KLĘSK ŻYWIOŁOWYCH, NIEKORZYSTNYCH ZJAWISK KLIMATYCZNYCH I KATASTROF”, KTÓRE FINANSOWANE JEST Z BUDŻETU PROW 2014-2020. WNIOSKI MOŻNA SKŁADAĆ W ODDZIAŁACH REGIONALNYCH ARIMR, ZA POŚREDNICTWEM BIURA POWIATOWEGO AGENCJI LUB WYŚLAĆ JE DO WŁAŚCIWEGO ODDZIAŁU REGIONALNEGO REJESTROWANĄ PRZESYŁKĄ NADANĄ W PLACÓWCE POCZTY POLSKIEJ.

O przyznanie takiego wsparcia mogą starać się rolnicy, którzy ponieśli straty spowodowane przez co najmniej jedną z następujących klęsk żywiołowych: powódź, deszcz nawalny, suszę, przymrozki wiosenne, ujemne skutki przezimowania, obsunięcie się ziemi, lawinę, grad, huragan, uderzenie pioruna. Drugą grupą, która będzie mogła skorzystać z pomocy są rolnicy, którym powiatowy lekarz weterynarii nakazał, w drodze decyzji, zabicie świń lub zniszczenie zwłok świń w celu zwalczania ASF.

Przyznanie wsparcia uzależnione będzie od powstania w gospodarstwie szkód spowodowanych przynajmniej przez jedną z wymienionych klęsk, bądź strat spowodowanych wystąpieniem ASF, jeżeli miały one miejsce w roku, w którym jest składany wniosek o przyznanie pomocy lub w co najmniej

jednym z dwóch lat poprzedzających rok składania wniosku o przyznanie pomocy.

W przypadku wystąpienia klęsk żywiołowych o pomoc będą mogli ubiegać się rolnicy, którzy w danym roku kalendarzowym, ponieśli straty w uprawach rolnych, zwierzętach gospodarskich, czy rybach w wysokości co najmniej 30% średniej rocznej produkcji rolnej w gospodarstwie z trzech lat poprzedzających rok, w którym wystąpiła szkoda, albo z trzech lat w okresie pięcioletnim poprzedzającym rok, w którym wystąpiła szkoda, z pominięciem roku o najwyższej i najniższej produkcji w gospodarstwie oraz jeżeli straty dotyczą składnika gospodarstwa, którego odtworzenie wymaga poniesienia kosztów kwalifikujących się do objęcia wsparciem. Wysokość poniesionych strat, jakie powstały w gospodarstwie rolnika, określa komisja powołana przez wojewodę.

Natomiast, w przypadku wystąpienia ASF, o pomoc mogą ubiegać się rolnicy, którym powiatowy lekarz weterynarii nakazał, w drodze decyzji, zabicie świń lub zniszczenie zwłok świń w celu zwalczania ASF oraz jeżeli na dzień wydania tej decyzji utracili co najmniej 30% świń będących w ich posiadaniu. Pomoc, w przypadku wystąpienia klęsk żywiołowych, może być przyznana na inwestycje odtwarzające zniszczone składniki gospodarstwa. Natomiast, w przypadku ASF, wsparcie można otrzymać na przedsięwzięcia inwestycyjne związane z działalnością rolniczą, lecz nie związane z produkcją świń.

Maksymalna kwota wsparcia, jaką może otrzymać rolnik na „Inwestycje odtwarzające potencjał produkcji rolnej” w całym okresie realizacji PROW 2014-2020, wynosi 300 tys. zł, z tym że nie może przekroczyć ona poziomu 80% kosztów kwalifikowanych.

Na podstawie wysokości szkód w gospodarstwie spowodowanych klęskami żywiołowymi określana jest wartość pomocy jaką może otrzymać rolnik. Natomiast w przypadku wystąpienia ASF pomoc jest przyznawana z uwzględnieniem strat dotyczących trzody chlewnej. Przy wyliczaniu ostatecznej kwoty wsparcia brane są pod uwagę wcześniej wykorzystane środki przyznane w ramach PROW 2014-2020 na taką pomoc. Ważne jest, aby limit takiego wsparcia w całym okresie realizacji PROW 2014-2020 nie przekroczył 300 tys. zł.

Ponadto, w przypadku wystąpienia zdarzeń losowych, jeżeli zniszczony składnik gospodarstwa był ubezpieczony, wówczas wysokość pomocy w odniesieniu do odtwarzanego składnika pomniejsza się

o kwotę odszkodowania uzyskanego z tytułu jego ubezpieczenia. Jeżeli rolnik nie zawarł umowy obojętnego ubezpieczenia upraw, ważnej na dzień wystąpienia szkody w gospodarstwie, a będzie ubiegał się o pomoc na odtworzenie plantacji chmielu, sadów, plantacji krzewów owocowych gatunków owocujących efektywnie dłużej niż 5 lat, wówczas kwotę pomocy na odtworzenie tego składnika, pomniejsza się o połowę.

Pomoc będzie przyznawana według kolejności wpływu do Agencji wniosku o przyznanie pomocy, zawierającego dane niezbędne do przyznania pomocy oraz wymagane załączniki, które zostały wyszczególnione w rozporządzeniu wykonawczym MRiRW.

Zródło: www.arimr.gov.pl

REKLAMA

ROLNIKU!

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

telefon:

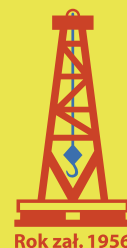
602583160

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

**WIERNIE STUDNI
GŁĘBINOWYCH**

mgr Piotr Roskowski
górnik eksploatacji otworowej

www.wlasna-studnia.com



Rok zał. 1956



PRZEDSIĘBIORSTWO HOLSTEIN

WWW.HOLSTEIN.INFO.PL

LIZA STARA 63
18-112 POŚWIĘTNE

SPRZEDAŻ RATALNA !

KROWY PIERWIASTKI - JAŁOWICE CIELNE - CIEŁĘTA

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

Komórki somatyczne w mleku, a ekonomia

ROZMAWIAJĄC Z PRODUCENTAMI O MLEKU PRZEDĘ WSZYSTKIM SŁYSZYMY O ZWIĘKSZANIU PRODUKCJI, REKORDACH WYDAJNOŚCI, NOWYCH OBORACH, NOWINKACH W ZAKRESIE UPRAWY. RZADKO ZDARZA SIĘ ROZMAWIAĆ O JAKOŚCI MLEKA I JEGO PRZYDATNOŚCI TECHNOLOGICZNEJ. JAKOŚĆ I SKŁAD MLEKA SUROWEGO TO DLA NAS WSZYSTKICH NAJWAŻNIEJSZA SPRAWA, PONIEWAŻ ZE ZŁEJ JAKOŚCI SUROWCA NIE BĘDZIE DOBREGO PRODUKTU, KTÓRY KONSUMENT ZECHCE KUPIĆ. CZĘSTO ZAPOMINAMY O TYM, ŻE PRAWIDŁOWA INTERPRETACJA WYNIKÓW SKŁADU MLEKA ORAZ SZYBKIE ZLOKALIZOWANIE POPEŁNIANYCH BŁĘDÓW, MOŻE PRZYCZYNIĆ SIĘ

DO POPRAWY WYNIKÓW EKONOMICZNYCH GOSPODARSTWA.

W tym artykule postaram się przypomnieć podstawowe informacje o komórkach somatycznych i ich roli jako parametru określającego zdrowotność stada. Komórki somatyczne są to komórki złuszczonego nabłonka pęcherzyków mlecznych, przewodów i zatoki mlekonośnej oraz leukocyty i limfocyty, które w czasie doju przechodzą do mleka. **Mleko od zdrowej krowy zawiera do 100 tysięcy komórek somatycznych w 1 ml mleka**, które powstają wskutek naturalnej regeneracji tkanki gruczołowej wymienia. Wskutek obronnej reakcji organizmu następuje wzrost komórek somatycznych w mleku. Należy jednak pamiętać, że zwiększona ilość komórek somatycznych informuje nas o stanach

REKLAMA

ŚRODKI MLEX A
i P3-MLEX K
KONTYNUJĄ MYCIE
I DEZYNFEKCJĘ



ECOLAB®

JAKO ASEPTOSUPRA
i HOROLITHSUPRA*

*więcej informacji znajdziesz u dostawcy środków Ecolab.



chorobowych krów, ale również ich przyczyną mogą być warunki środowiskowe (np. stres cieplny) lub stan fizjologiczny krowy (zaawansowana ciąża, ruja, wiek krowy). Głównymi przyczynami powodującymi wzrost liczby komórek somatycznych są: warunki dobrostanu w oborze, niesprawnie działające dojarki, choroby krów, stany zapalne w organizmie np. racic, narządów rodnych, wymienia / mastitis /, nagłe zmiany żywienia i warunków środowiskowych. Należy pamiętać także o tym, że zawartość komórek somatycznych zaraz po doju ma wartość stałą i nie zależy od warunków przechowywania i schładzania.

Najczęstszą przyczyną pojawienia się podwyższonej ilości komórek somatycznych jest zapalenie wymienia (mastitis), który najczęściej wywołują bakterie gronkowca, paciorkowce, pałeczki coli, salmonelle, bakterie beztlenowe oraz chorobotwórcze grzyby. Zdrowy, z nieuszkodzonym zwieraczem, kanał strzykowy stanowi naturalną zaporę przed wniknięciem zarazków do wymienia. Zwieracz strzyka w momencie masażu i doju otwiera się i jest nie zamknięty przez ok. 30 min. po zakończeniu doju. W tym czasie bakterie mogą wniknąć do wnętrza wymienia. Na infekcję krowa reaguje systemem obronnym poprzez zwiększenie wydzielania białych ciałek krwi co wiąże się z podwyższeniem ilości komórek somatycznych w mleku. W zależności od wpływu reakcji obronnej, procesy chorobowe w wymieniu mogą wywołać podkliniczny lub kliniczny stan zapalny. Zapalenie podkliniczne to rodzaj zapalenia wymienia gdzie brak jest widocznych objawów, następuje wzrost ilości komórek somatycznych. W zapaleniu klinicznym natomiast objawy są widoczne dla rolnika, występują zmiany organoleptyczne mleka, obrzęk wymienia, zwiększona ciepłota ciała, wymię jest bolesne w dotyku. Wszystkie kliniczne zapalenia wymion wymagają podjęcia leczenia przez lekarza weterynarii. Chore krowy powinny być odosobnione i dojne na końcu, a mleko pochodzące od krów chorych i leczonych antybiotykami nie może być przeznaczone do sprzedaży. Krowy, które są chronicznie chore, pomimo stosowanego leczenia, powinny być wybrakowane ponieważ zarażają inne krowy w stadzie. Najlepszym sposobem zapobiegania zapaleniu wymion jest szeroko rozumiana profilaktyka, a w szczegól-



ności zapewnienie: odpowiedniej higieny, sprawności technicznej urządzeń udojowych, zapewnienia dobrostanu zwierząt.

Zawartość komórek somatycznych w mleku jest ważnym wskaźnikiem zdrowotności stada, a ich ilość w mleku ogólnym powinna być nie większa niż 150-200 tysięcy w 1 mililitrze mleka. Wyższe ilości komórek somatycznych w mleku ogólnym świadczą o stanach chorobowych u poszczególnych sztuk lub nie zachowaniu dobrostanu zwierząt. Utrzymywanie takiej sytuacji i nie podejmowanie natychmiastowych działań naprawczych powoduje pogłębienie się problemu i realne straty ekonomiczne dla gospodarstwa w postaci spadku wydajności krów, krótszego użytkowania krowy w stadzie, pogłębiających się problemów z zacieleniem oraz rozprzestrzenianiem się chorób na inne zwierzęta. Wysoka ilość komórek somatycznych w mleku zmienia jego skład i stwarza poważne problemy w jego przerobieniu i uzyskaniu produktów odpowiedniej jakości.

Stosowanie jakichkolwiek urządzeń mechanicznych (separatorów, wirówek itp.) podczas produkcji mleka surowego w gospodarstwie jest zakazane, ponieważ uzyskane wyniki są sfałszowane i nieznaną jest poziom zdrowotności stada, co stwarza zagrożenia dla bezpieczeństwa produkowanej z takiego mleka żywności. Najprościej mówiąc: mleko surowe to taki produkt, z którego nic nie ujęto ani nic nie dodano. Przypominam, że zgodnie z przepisami obowiązującego prawa i Uchwałami Rady Nadzorczej Spółdzielni, w przypadku stwierdzenia używania takich urządzeń, producent mleka musi liczyć się z konsekwencjami wynikającymi z obowiązujących przepisów.

Kazimierz Czernewski

O WŁAŚCIWOŚCIACH TWAROGU OPOWIADA DR INŻ. ADAM AMBROZIAK, KIEROWNIK DZIAŁU LABORATORIUM SM MLEKPOL, OZPM W MRĄGOWIE.

Twarogi powstają w wyniku ukwaszania pasteryzowanego mleka za pomocą wprowadzonych do niego czystych kultur bakterii fermentacji mlekowej – zatem jest to produkt, który w pełni wpisuje się w ideę „czystej etykiety”. W wyniku rozwoju kultur następuje ukwaszanie i koagulacja kwasowa mleka. Powstały skrzep, który jest bardzo delikatny, jest ostrożnie krojony i lekko dogrzewany. Ziarno twarogowe na skutek działania kultur mlekowych unosi się, a serwatka odbierana jest z dolnej części zbiornika. Bezpośrednio po uformowaniu produkt jest pakowany i wychładzany. Mimo, że jest to produkt bardzo wrażliwy, jego termin przydatności jest dość długi, co wynika z higieniczności procesu produkcji i specjalnie dobranych warunków pakowania. Dla osób z obniżoną przyswajalnością laktozy dostępne są również twarogi bezlaktozowe, dzięki czemu możemy w pełni cieszyć się ich smakiem nawet przy obniżonej przyswajalności tego dwucukru.

W ofercie handlowej obok klasycznych twarogów dostępne są również twarogi sernikowe. Produkty te powstały z myślą o łatwiejszym przygotowaniu różnego rodzaju ciast, w tym coraz bardziej popularnych serników na zimno. Są one również dobrym dodatkiem do naleśników. Twarogi sernikowe pod względem składu są zbliżone do tradycyjnych twarogów – z tą różnicą, że ich produkcja obejmuje dodatkową obróbkę mechaniczną, ponadto mogą zawierać różnego typu dodatki, takie jak cukier i masło. Poprzez normalizację poziomu tłuszczu w mleku przeznaczonym do produkcji otrzymujemy różnego rodzaju twarogi, czyli chude, półtłuste i tłuste. Przy wyborze rodzaju kierujemy się oczywiście smakiem i przeznaczeniem. Spożywając twarogi chude dostarczymy nieco więcej wapnia niż w przypadku tłustych. Oczywiście osoby lubiące „pełny” smak

Adam Ambroziak – od niemal 20 lat poprzez kształcenie i pracę zawodową związany jest z mleczarstwem. Jako absolwent Technikum Technologii Żywności o profilu przetwórstwo mleka, ukończył studia magisterskie na Wydziale Nauki o Żywności w Olsztynie na kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka. Następnie kontynuował naukę w Katedrze Mleczarstwa i Zarządzania Jakością w ramach studiów doktoranckich. Obecnie pracuje na stanowisku Kierownika Działu Laboratorium w OZPM Mrągowo, SM „MLEKPOL” w Grajewie.



wyrobu wybiorą twaróg tłusty. Doskonałą formą spożycia twarogów jest dodatek śmietanki oraz nowalijek które uzupełniają nabiał w m.in. foliany (kwas foliowy), witaminy z grupy B oraz witaminę C, dzięki czemu uzyskujemy idealnie skomponowany posiłek.

Twarogi są doskonałym źródłem wysoce przyswajalnego białka, zawierającego szereg niezbędnych aminokwasów egzogennych. Oczywiście tak, jak przy innych produktach fermentowanych, ze względu na proces ukwaszania zwiększa się wchłanianie białek i aminokwasów, a powstający trudniej strawialny kwas mlekowy w formie D(-) obniża pH przewodu pokarmowego, przeciwdziałając rozwojowi szkodliwej mikroflory. O ich funkcji budulcowej masy mięśniowej wie znaczna część Konsumentów, jednak należy dodać, że białka mleka są również doskonałym substratem do sprawnej pracy mózgu, ponadto ewentualne niedobory białek w diecie mogą wiązać się z ogólnym osłabieniem organizmu, jak również ze spadkiem odporności.

PODSUMOWUJĄC, DO WYJĄTKOWYCH CECH TWAROGÓW ZALICZAMY:

- minimalne przetworzenie, tj. mleko poddane jest podstawowej obróbce termicznej (pasteryzacji),
- optymalny termin przydatności do spożycia,
- dostarcza wartościowych białek,
- forma podania oraz jego wykorzystania są dowolne, wg. uznania Konsumenta.



POLECAMY SPRAWDZONE PRZEPISY NA PYSZ-
NĄ WIELKANOCNĄ BABKĘ ORAZ SMAKOWITE
BROWNIE NA WIOSENNE PODWIECZORKI.



Babka wielkanocna

Składniki:

- 1 kostka masła Łaciatego Extra
- 1 szklanka cukru
- 4 jajka
- 1,5 szklanki mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 łyżki śmietanki Łaciatego 30%
- 1 łyżka soku z cytryny



Przygotowanie:

W misce zmieszać ze sobą obie mąki oraz proszek do pieczenia. W osobnym naczyniu ubijać masło mikserem na wysokich obrotach. Dodawać stopniowo cukier. Całość ucierać około 10 minut. Po tym czasie, nadal ubijając, do masy dodawać pojedynczo jajka. Po około 5 minutach zacząć dodawać mąki oraz śmietankę i sok z cytryny.

Formę na babkę posmarować masłem, oprószyć mąką i wylać do niej ciasto. Piec przez ok. 40 min w temperaturze 180 stopni (bez termoobiegu!). Gotowe!

PRZEPIS Z DORADCY SMAKU:

Brownie z białą czekoladą i twarogiem

Porcja dla 2–3 osób

Składniki:

- 2 tabliczki białej czekolady
- ½ kostki masła Łaciatego
- 4 jajka wiejskie
- 50 g cukru trzcinowego
- 2 łyżki cukru pudru + 50 g do ubicia śmietanki
- 150 g mąki gryczanej
- 1 duża łyżka kremowego serka Łaciatego
- 100 g twarogu tłustego Mazurski Smak
- 300 ml śmietanki 36% Łaciatego
- ok. 10 malin (na 1 porcję)
- 2 truskawki (na 1 porcję)
- Kilka listków świeżej mięty (do dekoracji)

Do smaku:

Kardamon mielony, Cukier ze skórką cytryny, Chili pieprz cayenne

Przygotowanie:

Czekoladę łamiemy na kostki i wkładamy do miski, dodajemy masło. Zagotowujemy wodę, miskę ustawiamy na garnku – rozpuszczamy składniki w misce, doprawiamy kardamonem i mieszamy. Do osobnej miski wbijamy jajka, dodajemy cukier trzcinowy, cukier puder i cukier ze skórką cytryny. Wszystkie składniki miksujemy na gładką masę. Dodajemy mąkę gryczaną, kremowy serek i tłusty twaróg. Miksujemy na małych obrotach. Po zmiksowaniu dodajemy rozpuszczoną białą czekoladę z masłem, całość ponownie miksujemy na małych obrotach.

Keksówkę o wymiarach 18 cm x 9,5 cm wykładamy papierem do pieczenia. Wlewamy całą zawartość ciasta. Ciasto wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180°C na 45 minut.

Do miski wlewamy zimną śmietankę 36%, dodajemy chili pieprz cayenne, dodajemy cukier puder i całość ubijamy za pomocą miksera na małych obrotach do momentu, aż śmietana będzie sztywna. Ciasto wyciągamy z piekarnika, wykładamy z keksówki i kroimy na trójkątne kawałki. Na talerz wykładamy bitą śmietaną, kładziemy 2 kawałki brownie i dekorujemy malinami. Truskawki kroimy na plastry i nakładamy na talerz. Dekorujemy listkiem świeżej mięty.





DAIRY COOLER

NOWOŚĆ

I PO STRESIE...

Stres cieplny dotyka wszystkie grupy zwierząt: krowy mleczne, zaszuszone oraz cielęta i jałówki. Dzięki technologii zawartej w produktach **Dairy Cooler** Twoje stado nie będzie już cierpieć z powodu upałów. Innowacyjny system wewnętrznego schłodzenia krów powoduje obniżenie temperatury ciała oraz ograniczenie stresu cieplnego. W efekcie - nawet w gorące dni - apetyt, pobranie suchej masy, płodność i produkcja mleka pozostaną na wysokim poziomie, a Twoje stado zachowa dobrą kondycję.