ECHO MLEKPOLU

Dwumiesięcznik SM MLEKPOL
ISSN 1730-2641 numer 1/2018

O zmianach, nowych wyzwaniach i planach
– Małgorzata Cebelińska, Dyrektor Handlu SM MLEKPOL
str. 8

Życie bez pasji nie ma smaku
– rozmowa z Kazimierzem Raglisem, producentem mleka SM MLEKPOL
str. 16

Zebrania rejonowe członków Spółdzielni 2018 r. – relacja
str. 11

Niech żyje masło!
str. 14

LIST OD REDAKCJI

Drodzy Czytelnicy,

przekazujemy Wam numer świąteczny naszego pisma licząc, że przy jego lekturze uda Wam się choć na chwilę oderwać od codziennych obowiązków. Mamy nadzieję, że materiały w nim zawarte będą dla Was nie tylko interesujące, ale także inspirujące i smaczne. Bo właśnie o smak chodzi! Ten w kuchni, i ten w życiu. Są więc w niniejszym Echu zarówno przepisy z wykorzystaniem niezrównanych produktów naszej Spółdzielni, jak i ciekawe, niecodzienne rozmowy, m.in. ta z jednym z producentów mleka, członków SM MLEKPOL, który opowiada o swoich poza zawodowych pasjach. Znajdziecie też porady rolnicze i żywieniowe, relacje z najważniejszych wydarzeń Mlekpolu, oraz działań marketingowo – wizerunkowych. Chcielibyśmy także namówić Was na współtworzenie naszego pisma. Ponawiamy apel o listy do nas. Będziemy wdzięczni za każdą sugestię tematu, o którym chcielibyście przeczytać. Przyjmiemy także każdą uwagę odnośnie obecnego kształtu pisma, chcąc stworzyć je takim, jakie najbardziej chcielibyście widzieć. Drodzy Czytelnicy, czekamy na Wasze listy. Piszcie do nas na adres e-mail: echomlekpolu@v5group.pl.

Drodzy Czytelnicy,

ponieważ numer jest świąteczny, mamy niepowtarzalną okazję złożyć Wam najserdeczniejsze życzenia, zdrowych i spokojnych Świąt!

Wasza Redakcja

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

MLEKPOL NA FACEBOOKU

Jest nas już ponad 19 tysięcy! Dziękujemy wszystkim, którzy do nas dołączyli!

Od ponad 2 lat nasz fanpage wyróżnia się wśród wielu w branży mleczarskiej. Jest najszybciej rozwijającym się facebookowym profilem i posiada najwyższy współczynnik zaangażowania użytkowników. Na www.facebook.com/mlekpol znajdziecie ciekawe posty, autorskie przepisy kulinarne, konkursy z atrakcyjnymi nagrodami oraz relacje na żywo z najważniejszych wydarzeń w Mlekpolu.

Na naszym fanpagu ciągle coś się dzieje. Jeśli jeszcze nie dołączyliście do nas – zróbcie to teraz!

ULUBIONY, BO NATURALNY – ŁACIATY SEREK OD SM MLEKPOL!

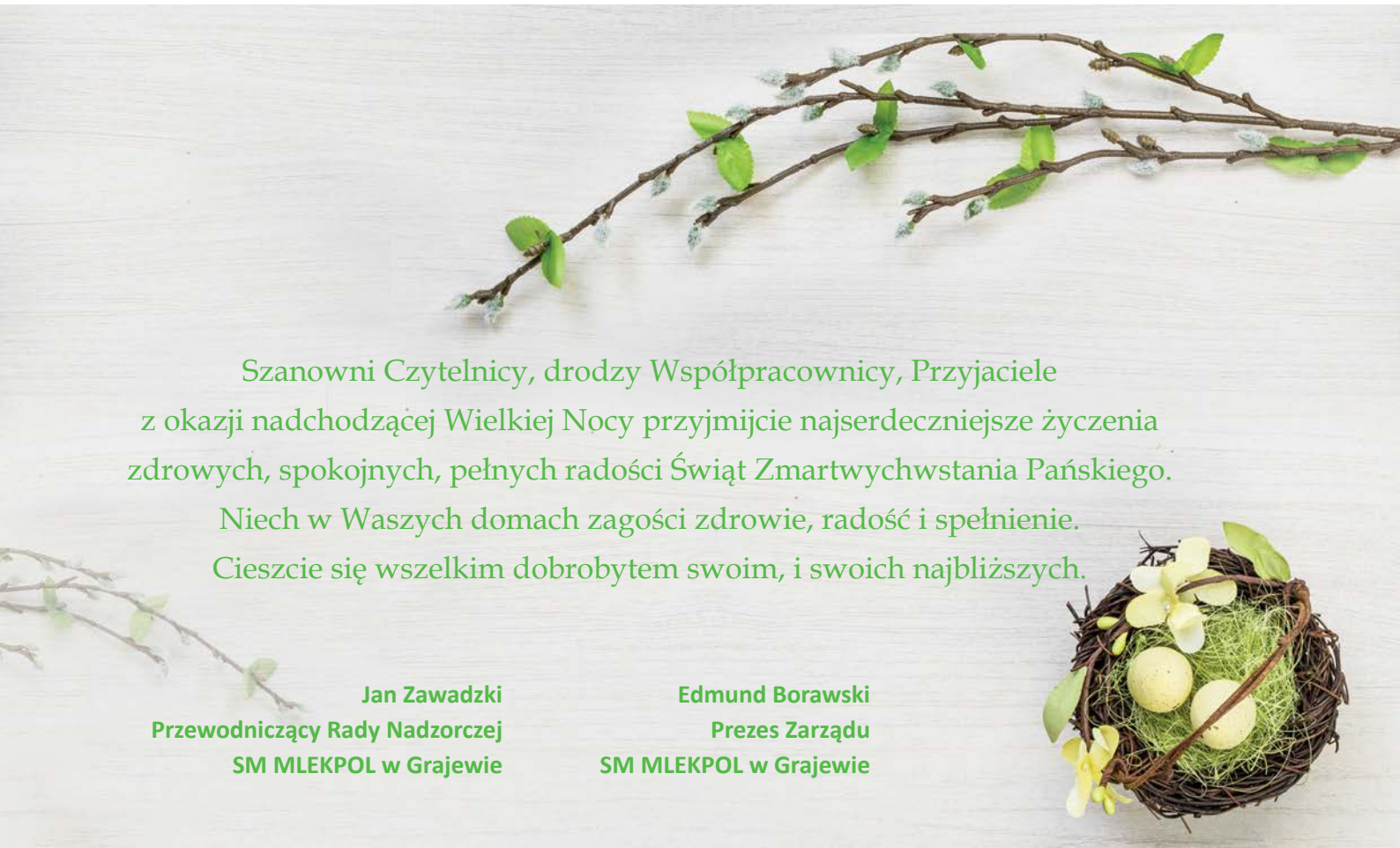
ŁACIATY SEREK PUSZYSTY NATURALNY ZWYCIĘZCĄ PLEBISCYTU KONSUMENCKIEGO – CZYTAMY ETYKIETY.

Blisko 8 tysięcy konsumentów wzięło udział w głosowaniu na najlepsze produkty 2017 roku, w plebiscycie organizowanym przez popularny serwis internetowy czytamyetykiety.pl. W kategorii „Nabiał", niekwestionowanym zwycięzcą był Łaciaty serek puszysty naturalny od SM MLEKPOL.

Jak wszystkie nasze wyroby, Łaciaty serek puszysty powstaje z najlepszego polskiego mleka. Jest nie tylko smaczny, ale przede wszystkim zdrowy. Zawiera wiele cennych składników odżywczych. W 100 gramach dostarcza ok 6 % dobrze przyswajalnego białka, tłuszcz o unikalnym składzie – ok 23%, niewielką ilość cukru – ok 3,9% oraz witaminy i sole mineralne. – informuje Ewa Gromadzka, kierownik marketingu SM MLEKPOL w Grajewie.

Łaciaty serek puszysty naturalny jest jednym, z bogatej gamy smaków serków śmietankowych do smarowania sygnowanych marką Łaciate. Wszystkie produkowane są w radomskim zakładzie Spółdzielni Mleczarskiej MLEKPOL.

Redakcja



Szanowni Czytelnicy, drodzy Współpracownicy, Przyjaciele
z okazji nadchodzącej Wielkiej Nocy przyjmijcie najserdeczniejsze życzenia
zdrowych, spokojnych, pełnych radości Świąt Zmartwychwstania Pańskiego.
Niech w Waszych domach zagości zdrowie, radość i spełnienie.
Cieszcie się wszelkim dobrobytem swoim, i swoich najbliższych.

Jan Zawadzki
Przewodniczący Rady Nadzorczej
SM MLEKPOL w Grajewie

Edmund Borawski
Prezes Zarządu
SM MLEKPOL w Grajewie

SM MLEKPOL po raz drugi w Dubaju

Mleko UHT producenta z Grajewa docenione przez odwiedzających największe targi spożywcze na bliskim wschodzie.

Zainteresowanie naszymi wyrobami było ogromne. Podczas 5 dni targowych stoisko Mlekpolu odwiedziło tysiące osób, z ponad 400 z nich nawiązaliśmy biznesowe relacje. Z kilkoma już prowadzimy zaawansowane rozmowy. Najbardziej dopasowanymi do tego regionu okazały produkty o wydłużonym terminie przydatności, a w szczególności produkty UHT. Pośród nich najbardziej uwagę zwiedzających przykuwało mleko UHT pod marką MILKASA posiadające oznakowanie w języku arabskim. Po degustacji klienci z uznaniem wypowiadali się o walorach smakowych tego produktu. Podkreślali naturalność i pełnię smaku – informuje Tomasz Trzaska, Kierownik Działu Handlu Zagranicznego SM MLEKPOL w Grajewie.

Mleko Mikasa w 1 litrowych kartonach, dostępne jest w trzech wariantach tłuszczowych: 0,5%, 1,5%, 3,5%." Oprócz mleka SM MLEKPOL prezentowała pozostałe produkty o długim terminie przydatności: śmietanki UHT, masło ekstra, sery żółte, ser mozarella, a także proszki mleczne.

Gulfood w Dubaju to jedna z największych imprez targowych branży spożywczej na świecie. W tym roku odbyła się po raz 23.

Nowy kulinarny sezon z Mlekpolem

Spółdzielnia Mleczarska z Grajewa ponownie lokuje swoje produkty w popularnym programie o gotowaniu.

W wiosennej ramówce stacji TVN tuż przed popularnym serialem, od poniedziałku do czwartku w programie Doradca Smaku, szef kuchni Michel Moran doradzi widzom jak najsmaczniej wykorzystać tradycyjne mleczne wyroby Spółdzielni z Grajewa.

W tej atrakcyjnej, telewizyjnej formie przypominamy konsumentom o gamie naszych produktów i wszechstronności zastosowania ich w menu. To nasz kolejny udział w programie. Cieszy nas, że szefowie kuchni chcą wykorzystywać tradycyjne, regionalne wyroby mleczarskie do swoich dań.– mówi Ewa Gromadzka, kierownik marketingu SM MLEKPOL w Grajewie.

Najlepsza inspiracja pe.el SM MLEKPOL z portalem kulinarnym

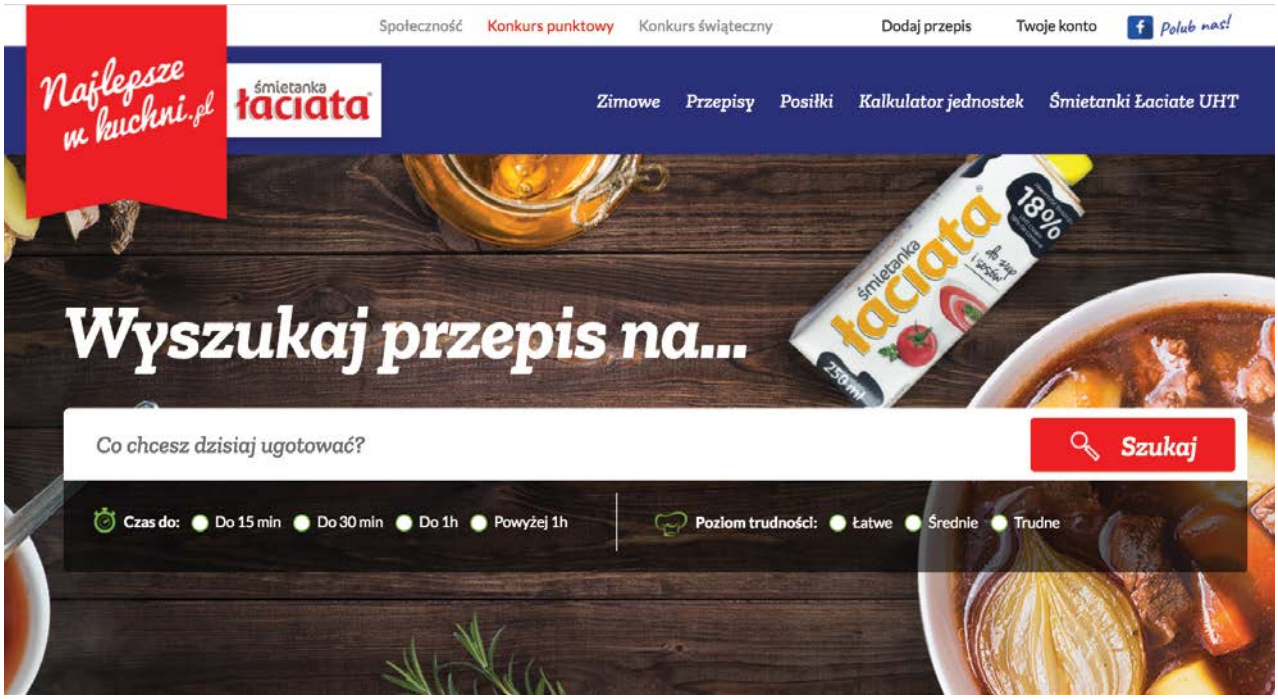
NAJLEPSZEWKUCHNI.PL PODBIJA SIEĆ. PASJONACI GOTOWANIA, NOWICJUSZE W KUCHNI I WSZYSCY CI, KTÓRZY CHCĄ WYKORZYSTYWAĆ DOBRY POLSKI PRODUKT W SWOIM MENU, MOGĄ WPISAĆ TEN ADRES DO LISTY „ULUBIONE".

Portal powstał po analizie badań dotyczących zachowań kulinarnych Polaków. Wiemy już jakie danie lubią najbardziej, które trendy kulinarne ich interesują oraz czego oczekują od nowoczesnego portalu kulinarnego. Na stronach najlepszewkuchni.pl znajdzie się łącznie 3000 przepisów w formie foto i video. Oczywiście jest to także miejsce, w którym chcemy promować naturalne, regionalne wyroby Mlekpolu – wszystkie powstałe na bazie najlepszego polskiego mleka. Zaczynamy od śmietanek Łaciatych idealnie dopełniających dania zimowego menu. – mówi Ewa Gromadzka, kierownik marketingu SM MLEKPOL w Grajewie.

Twórcy portalu Najlepszewkuchni.pl zwracają uwagę na potrzeby kulinarne trzech grup: osób gotujących dla rodziny, pasjonatów gotowania – eksperymentatorów, oraz grupy której zależy na przygotowywaniu posiłków szybko i jak najprościej. Dla każdej z nich przygotowano dedykowane funkcjonalności oraz treści.

Przepisy uzupełniono o informacje dotyczące czasu przygotowania potrawy, możliwe warianty jej doprawienia oraz orientacyjny koszt jednej porcji. Strona jest interaktywna. Internauci mogą dodawać, komentować i oceniać przepisy oraz dzielić się nimi na swoich profilach społecznościowych. Można pochwalić się także własnymi zdjęciami dań przygotowanych według przepisów ze strony oraz dodać receptury swego autorstwa uzupełnione zdjęciami i materiałami video. Aktywności użytkowników będą punktowane.

Najbardziej aktywni użytkownicy co miesiąc otrzymają atrakcyjne nagrody. Razem ze stroną działa fanpage facebook.com/najlepszewkuchnipl.



PISALI O NAS

portalspożywczy.pl

Firmy miały czas aby usunąć mleczne człony nazw niemlecznych produktów

Prof. Andrzej Babuchowski, prezes Instytutu Innowacji Przemysłu Mleczarskiego SM Mlekpol, skomentował konieczność usunięcia bądź zmiany nazw produktów, które mogą sugerować jego mleczne pochodzenie, a które nie zawierają mleka.

Twój STYL

Czary mary

Już niewielka ilość tej śmietanki potrafi zdziałać cuda. Śmietanka Łaciata 18% od SM MLEKPOL.

Tygodnik Poradnik Rolniczy

Krów zmiana czasu nie obowiązuje

Wojciechowi Szymańskiemu marzy się budowa nowej obory. Wizytówka gospodarstwa Anita i Wojciech Szymańscy – dostawcy mleka do SM MLEKPOL/ oddz. W Radomiu

fakty Białystok

Serek Łaciaty bezkonkurencyjny

W plebiscycie organizowanym przez popularny serwis internetowy czytamyetykiety.pl. w kategorii „Nabiał", niekwestionowanym zwycięzcą był Łaciaty serek puszysty naturalny od SM MLEKPOL.

Z głębokim żalem i smutkiem przyjęliśmy wiadomości o śmierci naszych Kolegów

Ś. P. MARIUSZA MALISZEWSKIEGO

20.07.1976 - 13.02.2018

Pracownika Spółdzielni Mleczarskiej „MLEKPOL" w Grajewie,
Kierownika Wydziału Konfekcjonowania Sera.

Ś.P. TADEUSZA DĄBKOWSKIEGO

16.02.1958 - 27.12.2017

Wieloletniego pracownika Spółdzielni Mleczarskiej „MLEKPOL" w Grajewie,
Kierownik działu Automatyki.

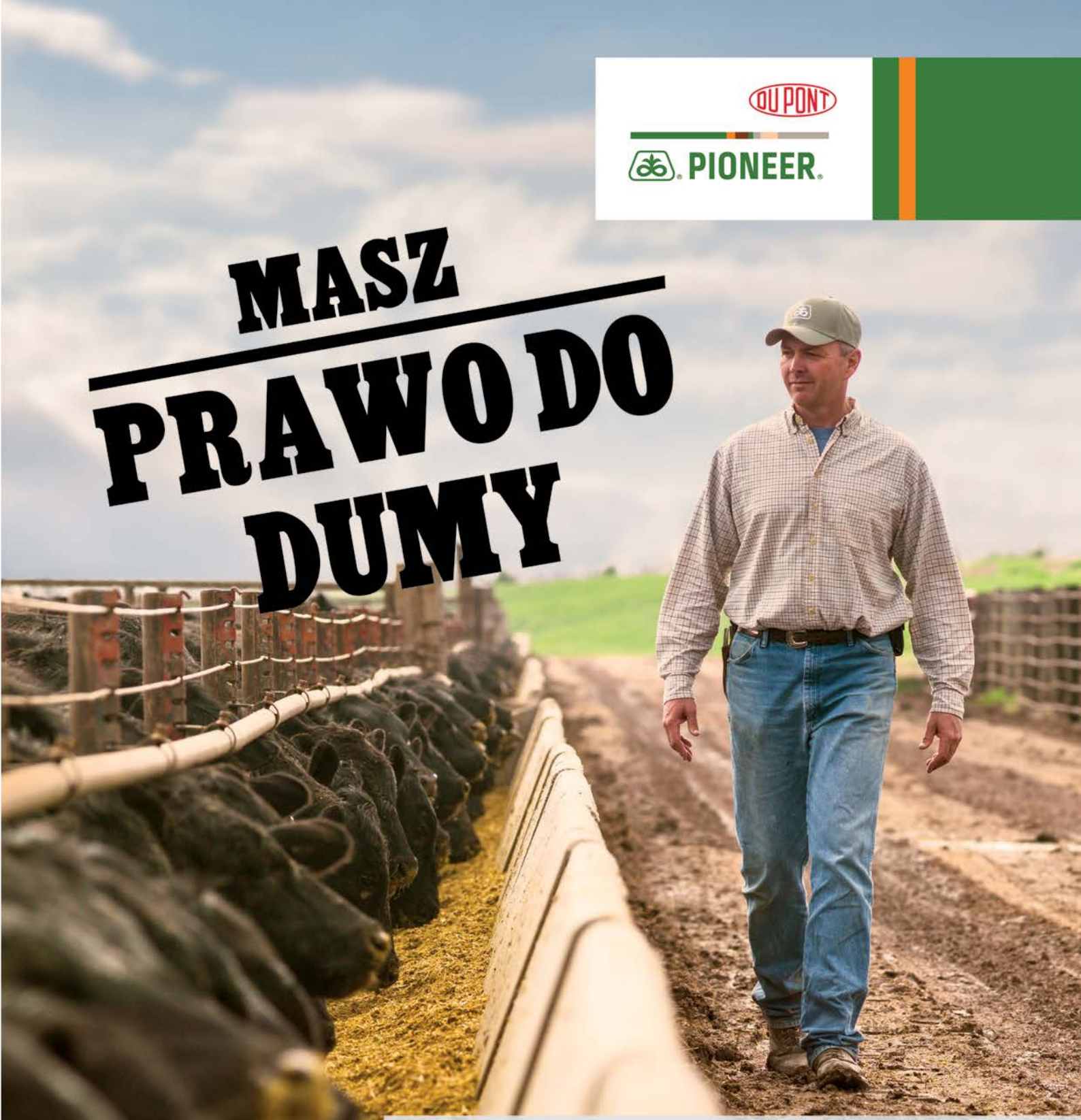
Ich odejście dotknęło nas Wszystkich. Żegnamy wyjątkowych pracowników i przyjaciół, skromnych i dobrych ludzi.
Rodzinie i najbliższym zmarłych, składamy wyrazy najgłębszego współczucia i żalu.
Rada Nadzorcza i Zarząd SM MLEKPOL w Grajewie
Koleżanki i Koledzy ze wszystkich zakładów Spółdzielni

„Nie czas jest nam dany, ale chwila.
Naszym zadaniem jest uczynić z tej chwili czas...."

DUPONT

PIONEER

MASZ PRAWO DO DUMY



Zamów juz teraz 14 jednostek 80.000 nasion wybranych odmian Pioneer®, a piętnasty worek dostaniesz gratis. Maksymalna wielkość zamówienia, do którego przysługuje jednostka gratis to 140 opakowań 80.000 nasion lub 4 BIG BAG. Oferta dotyczy wszystkich odmian i jest ważna do wyczerpania zapasów. Regulamin promocji dostępny na stronie www.pioneer.com oraz u promotorów i komisantów firmy DuPont Pioneer.

Oferta dotyczy wszystkich odmian i jest ważna do wyczerpania zapasów.

14+1 GRATIS
(lub 1 BIG BAG + 2 jednostki 80.000 nasion)

NASIONA KUKURYDZY ZAMÓWISZ W MAGAZYNACH ZAOPATRZENIA ROLNICTWA "MLEKPOL"

www.pioneer.com

Pioneer Hi-bred Northern Europe
Sales Division GmbH Oddział w Polasce
ul. Wybieg 6, 61-315 Poznań
tel. 61 816 20 68, fax. 61 657 19 51

Wywiad
z Małgorzatą Cebelińską

Dyrektorem Handlu SM MLEKPOL w Grajewie

Po 15 latach pracy dla naszej spółdzielni, na emeryturę przeszedł Lech Karendys, dyrektor Wydziału Handlu. Nowym dyrektorem została Małgorzata Cebelińska, dotychczasowy kierownik Działu Handlu Zagranicznego MLEKPOLU, w firmie od 20 lat.

O zmianach, nowych wyzwaniach i planach, w specjalnym wywiadzie, z redakcją Echa Mlekpolu – Małgorzata Cebelińska.

- Pani Dyrektor, gratulacje!

Dziękuję. Korzystając z okazji chciałabym wyrazić jeszcze raz wielkie uznanie dla dyrektora Karendysa, przy którego boku miałam szczęście zdobywać doświadczenie i rozwijać się. Lech Karendys jest wysokiej klasy specjalistą, związany z mleczarstwem od 45 lat, stanowił dla nas autorytet. Przeszedł na emeryturę zostawiając profesjonalny i zaangażowany zespół, doskonale przygotowany na nowe wyzwania. W związku z moim awansem nastąpiła także zmiana na stanowisku kierownika Działu Handlu Zagranicznego – objął je Tomasz Trzaska. Jego zastępcą jest Beata Matan. Oboje od lat związani z MLEKPOL-em i pracą w Dziale Handlu Zagranicznego.

- Jakie największe i najtrudniejsze wyzwania stoją przed nowym dyrektorem handlu?

Zarządzanie całością sprzedaży i obszarami z nią związanymi to ogromne wyzwanie i odpowiedzialność. Jestem wdzięczna za kredyt zaufania jakim obdarzył mnie Zarząd Mlekpolu. Czuję się przygotowana do podjęcia tego zobowiązania. W czasie kiedy firma przeżywała swój dynamiczny rozwój związana byłam ze sprzedażą i promocją wyrobów Mlekpolu, przede wszystkim poza granicami kraju. Uczyłam się od najlepszych. Z dniem 1 lutego b.r. podjęłam się nowej misji.

Wyzwań jest dużo. Największym z nich jest sprostanie oczekiwaniom coraz bardziej wymagających konsumentów. Ewolucja percepcji i zapotrzebowania młodego pokolenia zmusza nas do czujności i szybkiego reagowania na ich potrzeby. Również sposób przekazu i dotarcia do tych osób jest dziś zupełnie inny. Na szczęście nasz młody i ambitny zespół z pasją realizuje te wyzwania. Wartość i potencjał MLEKPOL-u oraz zbudowana na rynku opinia rzetelnego partnera, zdecydowanie ułatwia to zadanie.

- Czy planuje Pani jakieś zmiany w wydziale handlu SM Mlekpol?

Te zmiany są naturalne i będą wynikać przede wszystkim z priorytetów sprzedaży i kierunków rozwoju MLEKPOL-u. Póki co, nie zdradzamy szczegółów.

- Pani Dyrektor, od paru tygodni obowiązuje w Polsce ograniczenie handlu w niedzielę. Póki co w co drugą, z czasem – każdą. Czy Pani zdaniem ograniczenie handlu w niedzielę może mieć jakikolwiek wpływ na sprzedaż produktów mleczarskich?

Nie spodziewam się zasadniczych zmian w sprzedaży produktów mleczarskich. Na pewno zmieni się model zakupów, który funkcjonuje obecnie w polskiej rodzinie, a dostawcy zmienią terminy

zaopatrywania sklepów spowodowane zwiększonymi zakupami spożywczymi w piątek oraz sobotę. Zakładamy, że ta sytuacja unormuje się po kilku tygodniach funkcjonowania nowych przepisów. Natomiast produkty mleczarskie to produkty niemalże pierwszej potrzeby, więc w lodówce na pewno się znajdą.

- Ostatnimi czasy coraz większa liczba konsumentów kupuje w internecie, są to również zakupy spożywcze. Czy w przypadku delikatnych ze swojej natury wyrobów mleczarskich, e-handel sprawdzi się jako kanał dystrybucji?

Tak, to jest ważny kanał sprzedaży, który będzie się bardzo dynamicznie rozwijał w nadchodzących latach, również na rynku produktów mleczarskich. W tej chwili przyglądamy się, jak rozwija w innych krajach. W Chinach, gdzie rynek ten jest najbardziej rozwinięty na świecie i aż 46% procent konsumentów kupuje produkty żywnościowe on-line, MLEKPOL sprzedaje mleko Łaciate na największych platformach e-commerce. Jest to jeden z naszych największych sukcesów eksportowych w roku 2017. W związku z rosnącą dystrybucją mleka w kanale e-commerce w Chinach, wspólnie z jednym z naszych chińskich partnerów handlowych, firmą Guangzhou JAVO, podjęliśmy decyzję o współpracy z gwiazdą sportu, która stanie się twarzą projektu. Znany gimnastyk Pane Chen Yibing od listopada 2017 r., promuje mleko z Grajewa. Chen Yibing będzie rzecznikiem mleka Łaciate przez rok, do końca października 2018. Nie wykluczamy przedłużenia tej współpracy. W chińskiej dystrybucji znajduje się 5 asortymentów mleka Łaciate przystosowanego dla chińskiego odbiorcy – opakowania oznaczone są także po chińsku. Są to: mleko Łaciate 3,2% 1 L, mleko Łaciate 2% 1 L, mleko Łaciate 0% 1 L, mleko Łaciate 3,2% 500 ml oraz mleko Łaciate 3,5% 200 ml. W roku 2018 planujemy wyeksportować do Chin aż 30 mln litrów mleka UHT.

- MLEKPOL w zeszłym roku zanotował 30% wzrost sprzedaży swoich wyrobów poza granice kraju. To duży sukces! Gdzie poza Chinami wyroby naszej Spółdzielni cieszą się zaufaniem?

Eksport to cały czas rosnący udział wartości w sprzedaży MLEKPOL-u, na dzisiaj przekracza 30% całości sprzedaży. Kluczowe rynki dla MLEKPOL-u to w dalszym ciągu kraje Europy i Azji. Nasze produkty mile widziane są w Wielkiej Brytanii, Grecji, Niemczech, krajach bałtyckich. Jeśli chodzi o Azję, oprócz Chin jesteśmy obecni w Pakistanie, Indonezji, Birmie, Wietnamie, Korei, Japonii i na Filipinach. Mam nadzieję, że w obecnym roku wzmocnimy swoją obecność na rynkach afrykańskich oraz Bliskiego Wschodu. Stąd obecność zespołu MLEKPOL-u choćby na targach Gulfood w Dubaju. Chcielibyśmy nawiązać trwałe relacje z partnerami operującymi w takich krajach jak Turcja, Arabia Saudyjska, Katar, Jordania, Iran, Liban, Oman itd.

Redakcja

REKLAMA

Od 15 marca wnioski o dopłaty bezpośrednie za 2018 rok muszą być składane obowiązkowo przez internet

Jak czytamy w komunkacie ARiMR – wnioski o przyznanie płatności bezpośrednich za 2018 r. oraz tegorocznych płatności obszarowych finansowanych z budżetu PROW składa się wyłącznie w formie elektronicznej za pośrednictwem aplikacji eWniosekPlus. Należy to zrobić od 15 marca do 15 maja 2018 r. Rolnicy, którzy złożą wnioski po tym terminie, ale nie później niż do 11 czerwca br., będą mieli obniżone należne im płatności o 1 proc. za każdy roboczy dzień opóźnienia. Zmiany do już złożonego wniosku można składać bez żadnych sankcji finansowych do 1 czerwca.

Pierwszego dnia rolnicy złożyli 4897 wniosków przez internet. Najwięcej było ich w województwach małopolskim, podkarpackim i lubelskim.

Więcej informacji na stronie: www.arimr.gov.pl

REKLAMA

Zebrania Rejonowe członków Spółdzielni Mleczarskiej „MLEKPOL" w Grajewie

Szanowni Członkowie,
Zebrania Rejonowe członków Spółdzielni Mleczarskiej „MLEKPOL" w Grajewie odbyły się, zgodnie ze Statutem, w dniach 05-27 lutego 2018 roku. W 65 zebraniach, prowadzonych przez Zarząd i Dyrektorów spółdzielni, uczestniczyło prawie 2500 producentów mleka dostarczających mleko do naszej Spółdzielni. Zgodnie ze statutem Spółdzielni, w tym roku kończy się czteroletnia kadencja wybranych w 2014 roku delegatów na Zebranie Przedstawicieli, dlatego też na wszystkich 65 zebraniach wybrani zostali delegaci, którzy będą reprezentować swoje rejony w nadchodzącej kadencji. Na Zebraniu Przedstawicieli na przełomie maja i czerwca spośród delegatów wybrana będzie Rada Nadzorcza na najbliższe cztery lata.

W części sprawozdawczej zebrań członkowie obejrzeli film obrazujący zmiany i wyniki uzyskiwane w zakładach produkcyjnych oraz przedstawione były wyróżniające się gospodarstwa członków Spółdzielni. W dalszej części zaprezentowano sprawozdanie z działalności Zarządu i Rady Nadzorczej uwzględniające stan spółdzielni i wyniki finansowe uzyskane w 2017 roku oraz zamierzenia na rok następny.

Zebrania były również platformą do dyskusji o aktualnej sytuacji spółdzielni i sprawach nurtujących członków.

Szczególne miejsce w dyskusji zajęły sprawy dotyczące sytuacji na rynku, cen i przewidywanych perspektyw rozwoju produkcji mleka. W związku z wysoką dynamiką skupu mleka członkowie spółdzielni podejmowali temat zagospodarowania surowca, a w szczególności duże zainteresowanie budził postęp prac przy budowie najnowocześniejszego w Europie zakładu proszkowania mleka i serwatki w Mrągowie. Ważnym tematem budzącym zainteresowanie zebranych było funkcjonowanie programu produkcji mleka w przy użyciu pasz nie zawierających GMO. Na wielu zebraniach obecni członkowie spółdzielni w związku z niejasnym przekazem informacji o sytuacji PFHBiPM wyrażali swoje zaniepokojenie dalszym działaniem Federacji. Wyrażali też opinie, czy jest sens dalszego uzależniania dopłaty do oceny zwierząt od umów zawartych z PFHBIPM. Padały też propozycję zniesienia dopłaty lub dopłacania dla wszystkich, a każdy członek decydowałby czy będzie miał zwierzęta pod oceną. Zebrania Rejonowe po raz kolejny potwierdziły duże zainteresowanie członków problemami Naszej spółdzielni oraz zrozumienie sytuacji na rynku mleka i wyzwań stojących przed polskim mleczarstwem.

Kazimierz Czernewski

REKLAMA

ROLNIKU!
NIE PŁAĆ WIĘCEJ ZA WODĘ
WYWIERĆ WŁASNĄ STUDNIĘ!
telefon:
60258160

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

WIERCNIE STUDNI GŁĘBINOWYCH

mgr Piotr Roskowski
górnik eksploatacji otworowej

www.wlasna-studnia.com

Rok zał. 1956

Od browaru do … mleczarni
prawdziwe drożdże piwowarskie w żywieniu krów mlecznych

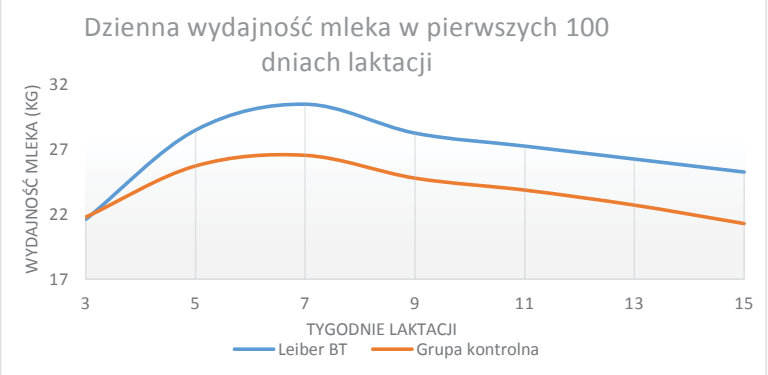
Dr inż. Andrzej Sobieraj, Leiber Sp. z o.o., Krośniewice

Drożdże piwowarskie Leiber są produkowane z gęstwy browarnianej uzyskiwanej po procesie produkcji piwa w browarach. Drożdże browarniane Saccharomyces cerevisiae uzyskiwane w ten sposób są 100% prawdziwymi drożdżami. Opatentowany proces produkcyjny uzyskiwania drożdży w firmie Leiber stanowi podstawę skutecznej ochrony i zachowania składników i substancji czynnych zawartych w prawdziwych drożdżach piwnych. W wyniku dietetycznego i prebiotycznego mechanizmu działania drożdży piwnych Leiber oraz zawartych łatwo przyswajalnych składników pokarmowych jak: witaminy, aminokwasy, enzymy i składniki mineralne każdą dawka pokarmowa z ich dodatkiem znacznie podnosi swoją wartość żywieniową dla bydła mlecznego.

Ważną rzeczą jest to, że w przeciwieństwie do „zwykłych" drożdży paszowych (drożdże piekarnicze, drożdże wykorzystywane do produkcji alkoholu etylowego w gorzelniach) obecnych na naszym rynku paszowym drożdże piwne Leiber zawierają również kwasy zawarte w chmielu (humulon, lupulon), które maja właściwości bakteriostatyczne, przeciwutleniające oraz uspokajające oraz wyższą zawartość mannanooligosacharydów (MOS) i beta-glukanu. Bardzo często drożdże tzw. paszowe, pastewne „zanieczyszczone" są mocznikiem, siarczanem amonu itp. w celu podwyższenia zawartości białka, co może negatywnie wpłynąć na zdrowotność zwierząt.

Drożdże piwowarskie Leiber stosowane w żywieniu bydła mlecznego mają znaczący wpływ na poprawę wskaźników produkcyjnych uzyskiwanych w gospodarstwach hodowlanych, dzięki zawartym aktywnym składnikom pokarmowym, jak (1,3)-(1,6)-betaglukany i mannano-oligosacharydy (MOS). Produkty firmy Leiber wspierają procesy trawienne (zapobiegają kwasicy) i wspomagają system odpornościowy zwierząt. Drożdże piwne Leiber wykazują również działanie absorbujące i inaktywujące szkodliwe drobnoustroje oraz mikotoksyny w przewodzie pokarmowym.

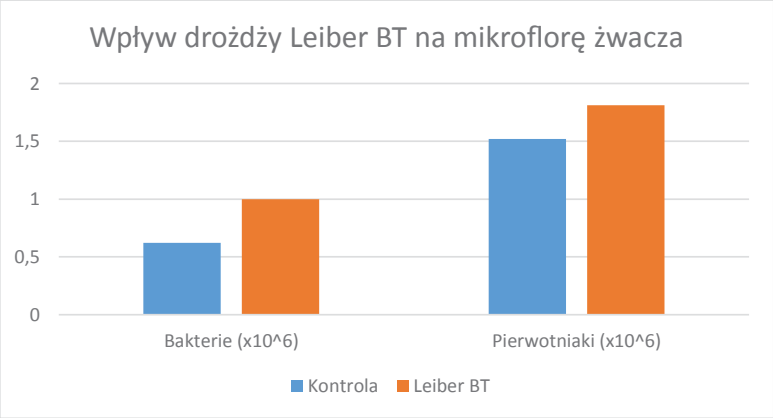
Chciałbym przedstawić Państwu wyniki badań, w których zastosowano drożdże Leiber BT w dawce 200 g / szt. / dzień dla krów mlecznych w pierwszych 100 dniach laktacji. Przez cały okres badań monitorowano wydajność mleczną, komórki somatyczne oraz mikroflorę żwacza. Badania wykazały pozytywny wpływ drożdży Leiber BT na wydajność mleczną w poszczególnych tygodniach (Wykres 1). Nastąpił wzrost ilości produkowanego przez krowy mleka średnio o 2 litry dziennie. Zmienił się także podstawowy skład mleka: białko, tłuszcz oraz nieznacznie spadł poziom mocznika w mleku.



Wykres 1

Podczas doświadczenia stwierdzono statystycznie istotny spadek komórek somatycznych w mleku z ponad 200 tys. do około 130 tys., co może wskazywać na bakteriostatyczny wpływ drożdży Leiber BT na bakterie powodujące mastitis np. gronkowca złocistego Staphylococcus aureus. W badaniach stwierdzono również pozytywny wpływ drożdży Leiber BT

na mikroflorę żwacza, a w szczególności zawartość bakterii i pierwotniaków (Wykres 2). Zwiększona liczba bakterii celulolitycznych i amylolitycznych w żwaczu wpłynęła także na zwiększenie pobierania paszy oraz efektywność ich działania, co bezpośrednio przekłada się na produkcję i jakość mleka.



Wykres 2

Zastosowanie produktów na bazie drożdży piwowarskich Leiber BT / BM w paszy dla bydła (jałówki, krowy mleczne, opasy) wpływa bezpośrednio na:
- wsparcie metabolizmu mikroflory żwacza
- wyższą wartość pokarmową podawanej paszy
- zapobieganie kwasicy i chorobom okołoporodowym
- poprawę płodności i na parametry rozrodu
- zdrowotność racic
- wiązanie mikotoksyny i drobnoustrojów chorobotwórczych
- zwiększenie produkcji mleka i zawartość białka i tłuszczu w mleku
- zapewnia wyższe przyrosty masy ciała u opasów

Wszystkie produkty firmy Leiber posiadają certyfikat VLOG i występują na liście referencyjnej firmy SM „Mlekpol".

Serdecznie zapraszam do współpracy hodowców oraz punkty handlowe w całej Polsce.

Osoby zainteresowane proszę o bezpośredni kontakt ze mną: 695 122 505 lub z biurem: 24 251 03 60.

Literatura dostępna u autora.

MASZ APETYT NA WIĘCEJ!

Leiber® Brewers' Yeast-BT wpływa na:

- Stabilizacja pH i poprawa metabolizmu żwacza
- Wiązanie i dezaktywacja mikotoksyn
- Poprawa parametrów rozrodu
- Wzrost produkcji i jakości mleka

Leiber Sp. z o.o.
ul. Łeczycka 38
99-340 Krośniewice
Polska
Tel. +48 24 251 0360
Fax +48 24 251 0370
www.leibergmbh.de
info@leibergmbh.de

Leiber
Excellence in Yeast

Niech żyje masło!

Rozmowa z dr inż. Adamem Ambroziakiem, Kierownikiem Działu Laboratorium Zakład Produkcji Mleczarskiej SM MLEKPOL w Mrągowie.

Panie Adamie, jak bumerag powraca medialna dyskusja, co jest lepsze masło czy margaryna? Zalewa nas szum informacyjny o zdrowych i niezdrowych tłuszczach. A jak jest naprawdę? Czy masło jest zdrowe?

Oczywiście, że masło jest zdrowe. Zawiera niezbędne dla naszych organizmów witaminy rozpuszczalne w tłuszczu: A, D, K oraz witaminę E w postaci alfa-tokoferolu – najbardziej aktywnego naturalnego przeciwutleniacza. Dostarcza dobrze przyswajalną energię dzięki krótkołańcuchowym kwasom tłuszczowym. Ponadto masło zawiera wyjątkowy składnik - CLA, jest to naturalny izomer trans. Ten kwas tłuszczowy wykazuje m.in. działanie antynowotworowe i przeciwmiażdżycowe. Tego rodzaju transów nie można mylić ze sztucznymi, szkodliwymi izomerami trans kwasów tłuszczowych powstającymi podczas np. smażenia na olejach roślinnych oraz podczas utwardzania tłuszczów roślinnych, jak w przypadku margaryn. To właśnie te kwasy wywołują szereg schorzeń, w tym miażdżycę oraz cukrzycę typu 2. Nad masłem i tłuszczami zwierzęcymi przez ubiegłe lata wisiało „piętno złego cholesterolu". Na szczęście ten czas mija. Na całym świecie świadomość konsumentów rośnie. Wydaje się, że XXI wiek przyniesie bardzo dużo wiedzy nt. wyjątkowości dobroczynnych składników masła, dzięki czemu stanie się ono jeszcze bardziej doceniane. Masło to produkt tradycyjny. Od tysiącleci produkcja masła jest prawie niezmienna.

Nadal opiera się na procesach mechanicznych – tj. zmaśleniu spasteryzowanej śmietanki. Warto aby masło znalazło się w zbilansowanej diecie każdego zdrowego konsumenta.

Co charakteryzuje dobre masło, na co powinniśmy zwrócić uwagę?

Dobre masło charakteryzuje się jednolitą barwą i strukturą, bez pozostałości kropel maślanki. Warto mieć świadomość, że intensywność barwy masła jest jednak zmienna. Cecha ta zależy od udziału w paszy krów, zielonki pastwiskowej bogatej w beta-karoten, której najwięcej jest w sezonie letnim. Prowitamina A (beta - karoten) jest wbudowywana w tłuszcz, który w znacznym stopniu wpływa na odcień otrzymywanego masła.
Kupując masło powinniśmy zwrócić uwagę na deklarowaną zawartość tłuszczu oraz jego świeżość. Masło ekstra powinno mieć co najmniej 80% tłuszczu mlecznego, a w swoim składzie wyłącznie śmietankę. Trwałość kostek wynosi 40 dni, natomiast masła w kubkach 60 dni. Czytajmy etykietę. Masło nie może zawierać dodatku tłuszczów roślinnych. Masło musi mieć naturalny, śmietankowy smak do końca terminu przydatności do spożycia określonego na opakowaniu, oczywiście pod warunkiem prawidłowego przechowywania. Po otwarciu masło powinno być przechowywane w lodówce.

W jakiej formie masło jest najzdrowsze, jak go używać, by było najlepiej przyswajalne?

Najlepsza forma spożycia masła to podawanie go w formie „surowej". Jest znakomitym dodatkiem do pieczywa lub gotowanych potraw. Kawałek świeżego masła wzbogaci smak i aromat ugotowanych warzyw, makaronu, ryb, a nawet tradycyjnego schabowego. Krótko mówiąc, najlepiej przyswajalne jest w formie nieobrobionej termicznie. Należy pamiętać, że masło nie nadaje się do długotrwałego smażenia gdyż pod wpływem tak wysokiej temperatury przez dłuższy czas, powstają szkodliwe związki, m.in. akryloamidy, które są rakotwórcze. Jeśli jednak cenimy sobie smak dań smażonych na maśle, należy je uprzednio sklarować.

HERBICYD ONYX NOWYM ROZWIĄZANIEM W OCHRONIE KUKURYDZY PRZED CHWASTAMI

Kukurydza nie toleruje konkurencji ze strony chwastów, gdyż to one najbardziej wpływają na spadek plonu. Ograniczenie wpływu zachwaszczenia na wielkość plonu jest uzależnione w znacznym stopniu od zastosowanej technologii zwalczania chwastów.

Przedwschodowe stosowanie herbicydów nie jest jedynym, a przede wszystkim nie zawsze kompleksowym rozwiązaniem. Wiele firm, uwzględniając specyfikę warunków pogodowych zaleca dodatkowo, aby produkty typowo przedwschodowe aplikować również do fazy 2-4 liścia kukurydzy.

Powody, dla których coraz więcej rolników decyduje się na zabieg odchwaszczający krótko po wschodach kukurydzy, to przede wszystkim:

- **większa pewność zastosowania preparatów w sprzyjających warunkach pogodowych oraz**
- **możliwość najlepszego doboru herbicydów do występujących na polu chwastów.**

Zabieg taki sprzyja dodatkowo włączeniu do łącznego zabiegu mikroelementów np. cynku lub fosforu w formie nalistnej, który w tej fazie kukurydzy jest niezwykle potrzebny.

TRZY PRODUKTY: OSORNO, DAICHI I ONYX W PEŁNI SPEŁNIAJĄ WYMAGANIA KAŻDEGO ROLNIKA, PONIEWAŻ POSIADAJĄC RÓŻNE MECHANIZMY DZIAŁANIA ZWALCZAJĄ NA PLANTACJI KUKURYDZY WIĘKSZOŚĆ CHWASTÓW ZARÓWNO JEDNO I DWULIŚCIENNYCH

OSORNO (mezotrion) – działa głównie nalistnie i częściowo doglebowo, ale jest idealny do zastosowania tam, gdzie kukurydza uprawiana jest:

- w monokulturze,
- nawożona gnojowicą,
- gdzie zaczyna się obserwować odporność chwastów,

DAICHI w formulacji OD (nikosulfuron z dodatkiem specjalnego adiuwantu) – działa głównie poprzez liście, nieco mniej doglebowo (znakomicie uzupełnia się z OSORNO)

- Zwalcza komosę białą przy odmiennym mechanizmie działania, zapobiegającym uodpornieniu chwastu,
- Wzmacnia działanie na szarłat szorstki, wspólnie z OSORNO,
- Doskonały dodatek do mieszanin z OSORNO po wschodach kukurydzy,

ONYX (pirydat) – nowoczesna formulacja preparatu o działaniu kontaktowym, która zawiera najnowsze adiuwanty

- wyjątkowy i niespotykany efekt produktu zwalczającego chwasty 2-liścienne, który „dobija" chwastnicę jednostronną w mieszance z OSORNO i DAICHI 6OD,
- w mieszaninie z OSORNO i DAICHI 6OD, stanowi doskonałe rozwiązanie w zwalczaniu najtrudniejszych chwastów jak np. komosa biała, szarłat szorstki, przytulia czepna, psianka czarna, szczyr roczny
- skuteczne zwalczanie samosiewów rzepaku,

Korzyści z zastosowania kompleksowego rozwiązania Belchim w zwalczaniu nawet najtrudniejszych chwastów w kukurydzy:

- **trzy preparaty, które nie wymagają dodatku adiuwantów**
- **trzy takie same dawki po 0,5 l/ha każdy***
- **trzy różne mechanizmy działania**
- **narzędzie pozwalające zapobiegać uodpornianiu się chwastów w uprawie kukurydzy**
- **oszczędność kosztów**

*gdy na plantacji pojawi się perz, dawkę nikosulfuronu należy podnieść do 0,75 l/ha

Ze środków ochrony roślin należy korzystać z zachowaniem bezpieczeństwa. Przed każdym użyciem przeczytaj informacje zamieszczone w etykiecie. Opróżnione opakowania po środku przepłukać trzykrotnie wodą, a popłuczyny wlać do zbiornika opryskiwacza z cieczą użytkową. Opróżnione opakowania po środku należy zwrócić do sprzedawcy, u którego środek został zakupiony.

Pierwsze takie Super TRIO

Wszystkie chwasty pod kontrolą

Jeszcze szybsze działanie w mieszaninie

Skuteczny i ekonomiczny wybór

BELCHIM CROP PROTECTION

Życie bez pasji nie ma smaku

Rozmowa z Kazimierzem Raglisem, producentem mleka SM MLEKPOL.

Panie Kazimierzu, będziemy rozmawiać o Pańskich aktywnościach pozazawodowych, jednak na początku warto abyśmy przybliżyli czytelnikom to, czym zajmuje się Pan na co dzień.

Od 25 lat prowadzę 24 hektarowe gospodarstwo na terenie powiatu sejneńskiego, w gminie Puńsk, we wsi Skarkiszki, tuż przy granicy gminy Sejny. Przejąłem je od rodziców w 1993 roku, tuż po skończeniu nauki w Technikum Mechanizacji Rolnictwa w Sejnach. Prowadziłem je wspólnie z rodzicami, a od 1997 roku z żoną Bożeną. Jesteśmy trzecim pokoleniem uprawiającym tę ziemię. Rodzice, jak i my, sprzedawali mleko do Spółdzielni Mleczarskiej "Sejnmlek" w Sejnach. Od czasu połączenia ze Spółdzielnią Mleczarską Mlekpol w 2002 r., nieprzerwanie jesteśmy członkami tej Spółdzielni. W gospodarstwie utrzymujemy około 30 sztuk bydła, z czego 20 sztuk stanowią krowy mleczne. Rocznie sprzedajemy do Mlekpolu około 100-110 tys. litrów mleka.

W naszym cyklu „Człowiek z pasją" spotykamy się z osobami, które poza pracą rozwijają swoje zainteresowania kompletnie odległe od specyfiki ich zawodu. Pan, ma tych pasji kilka.

W związku z tym, że nie prowadzimy produkcji mleka na wielką skalę, część czasu mogę poświecić na rozwijanie swoich pasji. Jedną z nich jest muzyka. Moja przygoda z muzyką rozpoczęła się cztery lata temu. Wcześniej owszem, tak jak większość nastolatków, sięgałem po gitarę i grałem przy ognisku. W późniejszych latach gitara poszła w zapomnienie. Muzyka powróciła za sprawą naszego syna Pawła, który zaczął grać na pianinie.

Wspólnie z żoną zachęciliśmy go, by spróbował swoich sił na instrumencie dętym i wstąpił do Orkiestry Dętej Ochotniczej Straży Pożarnej w Sejnach. Naukę gry prowadził tam kapelmistrz Józef Żukowski. Wożąc syna na lekcje gry, myślałem sobie, że fajnie byłoby zagrać kiedyś w orkiestrze razem z synem. Za namową kapelmistrza, sięgnąłem po instrument i tak pod okiem Józefa Żukowskiego rozpocząłem naukę gry .

Czyli każdy wiek jest dobry, żeby zacząć spełniać marzenia?

Oczywiście! Część młodych orkiestrantów jest po szkole muzycznej i wiem, że nie dorównam im techniką gry i jakością dźwięku. Jednak ważniejsze jest coś innego. Jak mówi nam kapelmistrz, cytując Ludwiga van Beethovena „Zagranie złej nuty jest bez znaczenia. Granie bez pasji jest niewybaczalne".

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

528/7

PRODUKT	Original 5-Layer Blown Film For Wrapping
POLSKI	Oryginalna 5-warstwowa Folia Blown

Drim

Jak marzenie

FAO 220

KISZONKA ZIARNO

Cechy odmiany

- szybki wzrost początkowy
- wartościowa kiszonka: wysoki plon suchej masy kolb i koncentracja energii w plonie
- rośliny typu „stay green" o liściastym pokroju
- doskonała zdrowotność roślin

Zalecana obsada i gleba

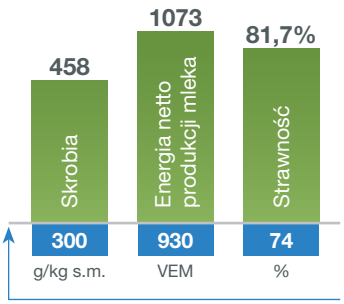
- 85 000-95 000 szt./ha
- gleby wolniej nagrzewające się wiosną

kolba typu fix

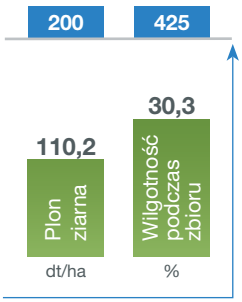
ziarno typu dent/flint

Wyniki doświadczeń

Plon ziarna i analiza jakościowa surowca kiszonkarskiego, GR Andrzej Brzozowski, Parcewo, woj. podlaskie, 2015



Plonowanie i wilgotność ziarna, GR Andrzej Brzozowski, Parcewo, woj. podlaskie, 2015



Wartości minimalne

Wartości maksymalne

Badania LaboExpert Blgg de heus

syngenta®

Ja bym dodał: a życie bez pasji nie ma smaku. Mam nadzieję, że tej pasji mi nie zabraknie. Aktualnie gram na sakshornie altowym, a syn na sakshornie barytonowym. Pierwszy raz zagrałem z Orkiestrą w Białymstoku, gdzie daliśmy koncert podczas otwarcia stadionu miejskiego. Orkiestra uświetnia swą grą ważne uroczystości m.in.: 11 listopada, 3 maja, święto Policji, Straży Granicznej. Tradycją stał się koncert kolęd odgrywany co roku przed Pasterką w sejneńskiej Bazylice. Orkiestra brała też udział w Ogólnopolskim Przeglądzie Orkiestr Dętych w Wiśle. Kilkakrotnie wyjeżdżała za granicę, na Łotwę, Litwę i do Obwodu Kaliningradzkiego. Praca w gospodarstwie, zwłaszcza przy produkcji mleka, nie pozwala mi na kilkudniowe wyjazdy z Orkiestrą za granicę. Tu zawsze wygrywa obowiązek, ale prób i występów lokalnych staram się nie opuszczać.

Występy orkiestry uwiecznia Pana żona, Bożena. Założyliście Państwo swój kanał video, na którym publikujecie filmy z uroczystości.

Większość występów Orkiestry można obejrzeć na kanale "Raglis film" na You Tube. Żona towarzyszy nam na koncertach i nagrywa nasze występy. Razem montujemy filmy i udostępniamy na naszym kanale. Początkowo miały być tam tylko filmy z występami Orkiestry lecz później zaczęliśmy też umieszczać relacje z różnych wydarzeń w okolicy. Otwarcie sezonu motocyklowego w Sejnach, rozgrywki Sejneńskiej Amatorskiej Ligi Siatkowej, itp. Zapraszamy wszystkich do oglądania!

Panie Kazimierzu muzyka to nie jedyne Pańskie zainteresowanie. Jest jeszcze origami modułowe. Co to jest?

Origami jest fascynująca sztuką, która umożliwia wyczarowanie z płaskiej kartki papieru najróżniejszych figur zwierząt, ptaków, kwiatów, ludzi, przedmiotów. Możliwości ograniczone są tylko naszą wyobraźnią. Origami modułowe jest odmianą tradycyjnego origami i polega na łączeniu ze sobą dużej liczby małych, jednakowych elementów - modułów. Liczba modułów w zakończonym dziele może sięgać od kilkudziesięciu sztuk do kilku tysięcy. Dla mnie origami jest kolejną formą relaksu i odpoczynku po pracy. Wykonane prace często dajemy rodzinie, przyjaciołom i znajomym, i stąd trudno nam zgromadzić w domu liczniejszą kolekcję. Zawsze jednak jest kilkanaście kolorowych modeli, które cieszą oko i wywołują uśmiech na twarzy.

Serniczki z markizami czekoladowymi

Składniki:

na 15 małych babeczek.

- 20 markiz czekoladowych
- 500 g twarogu sernikowego Mazurski Smak
- 0,5 szkl. Śmietany 18% Mazurski Smak
- 1 jajko + 1 białko
- 0,5 szkl. cukru
- 0,5 łyżki mąki ziemniaczanej
- cukier wanilinowy
- sól (szczypta)

Przygotowanie:

Do foremek na babeczki włożyć 15 papilotek i na dno każdej położyć jedną całą markizę. Twaróg do serników Mazurski Smak wymieszać z pozostałymi składnikami na jednolitą masę. Dodać zmiażdżone pozostałe markizy. Masę przełożyć do foremek z papilotkami. Piec 30 minut w 160 stopniach. Po upieczeniu schłodzić w lodówce przez min. 3 godziny. Serniczki można przystroić bitą śmietaną przygotowaną ze śmietanki łaciatej 30% lub 36%.

Mazurek z mąki jaglanej z masą jogurtową

Składniki na spód:

- 200 g mąki jaglanej
- 100 g masła ekstra Łaciate
- 1 łyżka jogurtu typu greckiego Mlekpol
- 1 jajko
- 3 łyżki cukru pudru
- 1/3 łyżeczki proszku do pieczenia

Składniki na krem:

- 125 g jogurtu typu greckiego Mlekpol
- 160 g białej czekolady
- dowolne orzechy

Przygotowanie:

Mąkę, cukier puder, masło i proszek do pieczenia umieścić w misce. Zagniatać aż do powstania kruszonki. Dodać jogurt i jajko i wyrobić na gładką masę. Gotowe ciasto umieścić na min. godzinę w lodówce. Po tym czasie rozwałkować i przenieść na blachę o wymiarach 20x30 cm. Przed pieczeniem ciasto podziurkować widelcem. Piec 20 min. w temperaturze 180 stopni. Wyjąć i ostudzić.

Przygotować masę. Jogurt typu greckiego ogrzać do temperatury pokojowej, odsączyć. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej. W misie miksera umieścić jogurt i stopniowo, przy małych obrotach, dodawać białą czekoladę. Gdy masa będzie gotowa, odczekać 10 minut aż zgęstnieje. Udekorować spód mazurka kremem i posypać orzechami.

ForageMax®

Najwyższej jakości mieszanki nasion traw
wyselekcjonowane i dobrane na rynek polski

DLF
SEEDS & SCIENCE

Polski rolnik zasługuje na najlepsze!

DLF SEEDS Sp. z o.o.

14-200 Iława, ul. Wiejska 2c
tel. +48 89 648 26 21
www.dlf.com