

ECHO

MLEKPOLU



Dwumiesięcznik SM MLEKPOL

ISSN 1730-2641 numer 2/2017

Łaciate Świeże 3,2%
zwycięzcą testu jakości
Najwyższa Smakowitość!
str. 5

Wykorzystujemy
swój potencjał
Rozmowa z Kazimierzem
Czernewskim, Dyrektorem
Wydziału Skupu
SM MLEKPOL w Grajewie
str. 9



Od redakcji

Drodzy Czytelnicy,

wszyscy gotujemy. Coraz częściej, nie tylko żeby zaspokoić głód, ale także dla przyjemności. Chętniej poznajemy nowe smaki, egzotyczne dodatki i przyprawy.

Z przyjaciółmi i rodziną zamiast w restauracji, spotykamy się w domu, a raczej w kuchni, żeby wspólnie pogotować. Bo gotowanie zbliża ludzi. Mówi się nawet, że w kuchni nikt nigdy nie jest sam, ponieważ zawsze towarzyszą nam rady i przepisy naszych przodków, rodziny, przyjaciół, czy po prostu innych gotujących ludzi. Od wieków też przygotowywanie posiłków i karmienie najbliższych kojarzyło się z ciepłem, przytulnością i bezpieczeństwem domowego ogniska. Dziś odkrywamy to na nowo. W kulinariach chętnie szukamy smaków dzieciństwa, które wciąż nosimy w naszej pamięci. Święta to czas, w którym staramy się być jak najbliższej tradycji i swoich

początków. Czerpiemy z przepisów naszych babć, sięgamy po naturalne, regionalne produkty. Z okazji zbliżających się Świąt Wielkiej Nocy niniejszy numer dedykujemy właśnie gotowaniu i tradycji. Znajdziecie w nim więcej niż zwykle sprawdzonych przepisów z wykorzystaniem wyrobów SM MLEKPOL. Jest także wywiad z laureatką prestiżowej nagrody kulinarnej, w którym zdradzi nam kilka sekretów nie tylko gastronomicznych. Produktem, na który chcemy zwrócić Waszą szczególną uwagę, jest nasz tradycyjny twaróg z najlepszego polskiego mleka. O jego wszechstronnych właściwościach prozdrowotnych oraz zastosowaniu w kuchni przeczytacie na kolejnych stronach tego numeru Echa.

Korzystając z okazji, składamy Wam najserdeczniejsze życzenia zdrowych, spokojnych i dostatnich Świąt!

Wasza Redakcja

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

Szanowni Czytelnicy, drodzy Współpracownicy, Przyjaciele

z okazji nadchodzącej Wielkiej Nocy
przyjmijcie proszę najserdeczniejsze życzenia
zdrowych, spokojnych, pełnych radości
Świąt Zmartwychwstania Pańskiego.
Niech w Waszych domach zagości szczęście.
Cieszcie się dobrobytem i spełnieniem.

Jan Zawadzki
Przewodniczący Rady Nadzorczej

Edmund Borawski
Prezes Zarządu



Instytut Innowacji Przemysłu Mleczarskiego SM MLEKPOL pod kierownictwem prof. Andrzeja Babuchowskiego pracuje pełną parą. W związku z wprowadzeniem pasz bez GMO prace placówki zintensyfikowano.

– Obecnie jesteśmy na ostatnim etapie badań nad wdrożeniem metod do oznaczania GMO w paszach. W tej chwili trwają prace nad dopracowaniem metody ilościowego oznaczania składników paszy zawierających GMO w całej porcji paszy. Jest to trudne, bo dużo zależy od stosowanych materiałów wzorcowych. Na co dzień wykonujemy ponad 100 rodzajów analiz mikrobiologicznych, fizyko-chemicznych, reologicznych, biochemicznych itp. Dysponujemy unikalnym wyposażeniem pozwalającym badać opakowania stosowane w przemyśle mleczarskim i nie tylko pod względem ich składu, przepuszczalności gazów, migracji komponentów do środka spożywczego, trwałości i przydatności dla określonego wyrobu. – mówi Prof. Babuchowski



– Prace Instytutu koncentrują się w 3 obszarach, są to: prowadzenie badań surowców, produktów oraz dodatków i materiałów użytych do ich produkcji, badań pasz, jak również badań środowiskowych; opracowywaniem nowych i doskonalenie lub modernizacja istniejących technologii; prowadzeniem prac naukowo-badawczych oraz badawczo-rozwojowych. Pierwszy obszar jest ściśle związany z działalnością gospodarczą naszych zleceńodawców bowiem dotyczy surowców i dodatków, jakie stosują, wytwarzanych produktów oraz stosowanych przez nich opakowań. Działania Instytutu w dwóch pozostałych obszarach mają wyraźnie przyszłościowy i innowacyjny charakter. Zakres wykonywanych analiz jest bardzo szeroki. Innowacje w przemyśle spożywczym, w tym w mleczarstwie idą w kierunku narzucanym przez konsumentów i wymagania rynku. Produkt musi je spełniać, inaczej się nie sprzeda. Obserwujemy duże zainteresowanie konsumentów żywnością prozdrowotną oraz funkcjonalną. Oznacza to, że nawet istniejące produkty muszą być tak zmienione, żeby były bardziej zdrowe, funkcjonalne, ale tak samo smaczne. – dodaje Prezes Instytutu.

WWW.FACEBOOK.COM/MLEKPOL

Jest nas już prawie 16 tysięcy! Liczba naszych fanów wciąż rośnie. Dziękujemy wszystkim, którzy do nas dołączyli!

Drodzy czytelnicy – nie zapominajcie o naszym oficjalnym fanpagu www.facebook.com/MLEKPOL. Znajdziecie tam 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! Jeśli macie pomysł na wpisy, konkursy, zdjęcia lub filmiki związane z MLEKPOLEM, które moglibyśmy zamieszczać na naszym fanpagu – odzywajcie się, dzielcie się swoimi pomysłami! Byłoby nam niezmiernie miło stworzyć go wspólnie z Wami!

Kolosalne Łaciate kartony stanęły w metrze

NIETYPOWA KAMPANIA REKLAMOWA ŚMIETANEK OD SM MLEKPOL

1 kwietnia w warszawskiej stacji Metro Centrum pojawiły się gigantyczne kartony śmietanki Łaciatej. To nie był prima aprilisowy żart.

Przypominamy o śmietankach Łaciatych idealnie dopełniających smak wielkanocnych potraw. Rozpoczęliśmy kilkunastodniową kampanię telewizyjną. Tym razem śmietanka Łaciatej będzie sponsorować

programy w TVP1, TVP2, TVN, Polsacie, oraz stacjach tematycznych TVN i Polsatu. Zachęceni jesienią ekspozycją ponad dwumetrowego kartonu mleka Łaciatego na stacji



metra Centrum powtórzyliśmy ten zabieg marketingowy tym razem ze śmietanką Łaciatą. Śmietankowe słupy będą podierać strop metra cały kwiecień.– mówi Ewa Gromadzka, kierownik marketingu SM MLEKPOL w Grajewie.

Śmietanki Łaciate są dostępne w wariantach 12%, 18% i 30%. Jak wszystkie produkty MLEKPOL-u są wytwarzane z najwyższej jakości mleka, pochodzącego od krów wypasanych na nieskażonych przemyśle, zielonych terenach Polski.

Dni dziecka z MLEKPOLEM

JUŻ PO RAZ ÓSMY SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA MLEKPOL ZAPEWNI MOC ATRAKCJI NAJMŁODSZYM Z OKAZJI ICH ŚWIĘTA.

W tym roku to będą aż trzy dni i trzy lokalizacje. Z uwagi na rozległy obszar skupowy naszej spółdzielni oraz 12 zakładów produkcyjnych zdecydowaliśmy się odpowiedzieć na prośby producentów mleka i pracowników, organizując Dni Dziecka w innych niż do tej pory powiatach. Oprócz Dnia Dziecka w grajewskiej centrali w tym roku do

wspólnej zabawy zaprosimy dzieci z Zambrowa i powiatu zambrowskiego. Zależy nam, aby pociechy wszystkich naszych producentów mleka i pracowników mia-



ły okazję do wspólnej zabawy z okazji swego święta. W Grajewie zapraszamy na boisko MOSiR, w Zambrowie na stadion miejski. Pojawimy się także podczas pikniku w podwarszawskim Powsinie na otwartym festynie organizowanym przez Radio Kolor. – informuje Ewa Gromadzka, kierownik Marketingu SM MLEKPOL w Grajewie.

Wśród atrakcji w Grajewie i Zambrowie, nie zabraknie uwielbianych przez dzieci dmuchanych zjeżdżalni, skocznicy i trampolin. Tradycyjnie będą także konkursy i warsztaty kulinarne, zajęcia plastyczne i te związane z ekologią, która ma być w tym roku tematem wiodącym.

Chcielibyśmy zwrócić uwagę najmłodszych na ochronę środowiska. Poprzez zabawę wskażemy istotne treści edukacyjne. – dodaje Ewa Gromadzka.

W zeszłym roku podczas Powiatowych Dni Dziecka z MLEKPOLEM rozdano blisko 8 tysięcy kartoników mleczka smakowego Łaciate, parę tysięcy jogurtów Milko i lodów Łaciatych od Korala.

Łaciate Świeże 3,2% zwycięzcą testu jakości Najwyższa Smakowitość!



MLEKO OD SM MLEKPOL UZYSKAŁO NAJWYŻSZĄ OCE- NĘ W KATEGORII MLEKA ŚWIEŻEGO.

Łaciate Świeże od SM MLEKPOL wyróżnia się pełnym smakiem, intensywnością i najlepiej wyczuwalnymi nutami: słodką, mleczną, śmietankową. Polski Instytut Badań Jakości, we współpracy z SGGW dokonał oceny 8 popularnych marek mleka mikrofiltrowanego (ESL). Badanie zostało przeprowadzone metodą QDA – Ilościowej Oceny Sensorycznej. Sprawdzone zapach i smak produktu.

Zastosowanie mikrofiltracji, przy użyciu membran o wielkości porów poniżej 5 mikrometrów, pozwala na usunięcie z mleka bakterii oraz innych zanieczyszczeń na poziomie 99,99%. Dzięki tej technologii otrzymujemy mleko pasteryzowane o składzie, właściwościach i cechach organoleptycznych nieznacznie różniących się od mleka surowego.

Proces mikrofiltracji nie wpływa na smak i zapach mleka. Łącząc najlepszą jakość naszego surowca, najnowocześniejsze technologie oraz pełne zaangażowanie załogi otrzymujemy najlepszy i całkowicie naturalny produkt, który w 2014 r. dołączył do rodziny „Łaciate” jako mleko „Łaciate Świeże”. – mówi Tomasz Gryczewski, dyrektor ZPM Bydgoszcz SM MLEKPOL, w którym produkowane jest Łaciate Świeże.

Mleko Łaciate Świeże dostępne jest także w wariantcie tłuszczowym 2%. W 2015 r. zostało zwycięzcą badania jakościowego opracowanego przez fundację Pro-test.

Zakład SM MLEKPOL w Bydgoszczy od 2005 r. był sukcesywnie modernizowany i przebudowywany w kierunku produkcji mleka ESL i produktów fermentowanych. Pod koniec 2013 r. został uruchomiony nowoczesny, całkowicie automatyczny proces produkcyjny mleka mikrofiltrowanego o wydajności 28 000 l/h. ZPM w Bydgoszczy zajmuje powierzchnię 52 650 m², zatrudnia 128 osób. Surowiec jest skupowany od 530 dostawców. Dzienna produkcja to prawie 500 000 l mleka. Od 2016 r. w ZPM Bydgoszcz produkowane są także jogurty Łaciate pitne bez laktozy.

Test „Najwyższa smakowitość” odbył się w laboratorium analizy sensorycznej Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW. Polski Instytut Badań Jakości jest częścią Consumer Guidance Group.

SM MLEKPOL gościła w Dubaju

NAJWIĘKSZYM POWODZENIEM CIESZYŁY SIĘ SERY ŚWIEŻE I DOJRZEWAJĄCE Z POD- LASIA I MAZUR.

Przez 5 dni trwania targów nasze stoisko odwiedziło tysiące zwiedzających oraz kilkuset kontrahentów reprezentujących branżę spożywczą i zainteresowanych zakupem naszych wyrobów: mleka i śmietanki UHT, serów, w tym przede wszystkim mozzarelli, serów topionych i śmietankowych, masła oraz mleka i serwatki w proszku. – mówi Małgorzata Cebelińska, Kierownik Działu Handlu Zagranicznego SM MLEKPOL w Grajewie.



Gulfood w Dubaju to jedna z największych imprez targowych branży spożywczej, na świecie. W tym roku odbyła się po raz 22, SM MLEKPOL odwiedziła targi pierwszy raz.

Na stoisku prowadziliśmy degustację różnych rodzajów serów produkowanych przez MLEKPOL. Ich czysty i charakterystyczny smak cieszył się dużym uznaniem odwiedzających z różnych zakątków świata. – dodaje Małgorzata Cebelińska.

Tragi Gulfood 2017 odbywały się w dniach 26 lutego – 2 marca 2017 r.

portalspozywczy.pl

Obecna sytuacja rynkowa utrzyma się jeszcze kilka miesięcy

Na początku roku 2017, po dużym skoku w górę w 2016 r. – lekko spadły ceny tłuszczu mlecznego, ale już od początku lutego zaczyna być większy popyt na masło na rynku zewnętrznym. – mówi Lech Karendys, dyrektor Wydziału Handlu SM MLEKPOL.

kierunekspozywczy.pl

SM MLEKPOL na planie programu kulinarnego

W wiosennej ramówce stacji TVN tuż przed popularnym serialem, Andrzej Polan doradzi widzom jak najsmaczniej wykorzystać produkty spożywcze, w tym wyśmienite wyroby Spółdzielni Mleczarskiej MLEKPOL z Grajewa.

życie Handlowe
Milko i w drogę

Popularne wśród konsumentów jogurty, maślanki i kefir zmieniają oblicze oraz wnętrze.

PORADNIK
HANDLOWCA

Mleko Łaciate Świeże najlepsze wg Polskiego Instytutu Badań Jakości

Polski Instytut Badań Jakości, we współpracy z SGGW dokonał oceny 8 popularnych marek mleka „świeżego”. Kryteriami oceny były smak i zapach. W teście najwyżżej ocenione zostało mleko z MLEKPOLu – Łaciate Świeże.

SMAK I ZDROWIE, CZYLI PRZYJEMNE Z POŻYTECZNYM MAŚLANKA MRĄGOWSKA OD SM MLEKPOL BEZ SYROPU GLUKOZOWO - FRUKTOZOWEGO.



To kolejny wyrób SM MLEKPOL, z którego wyeliminowaliśmy syrop glukozowo - fruktozowy. Podobnie, jak w przypadku jogurtów Milko, serków homogenizowanych Rolmlec czy serków wiejskich Łaciatych z dodatkiem owoców, słodycz Maślankom Mrągowskim oddadzą wyłącznie owoce i cukier. Warto pamiętać, że maślanka, to jeden z bardziej wartościowych tradycyjnych napojów fermentowanych. Nie zapominajmy o tym, szczególnie w okresie wiosenno - letnim kiedy częściej uzupełniamy płyny oraz szukamy lekkich przekąsek. SM MLEKPOL poleca połączyć przyjemne z pożytecznym i sięgnąć właśnie po Maślanki Mrągowskie. – mówi Ewa Gromadzka, kierownik marketingu Spółdzielni Mleczarskiej MLEKPOL w Grajewie. Marka Maślanka Mrągowska ulepszyła nie tylko skład. Od kwietnia w sklepach pojawią się kartony maślanek w nowej szacie graficznej. Mazurski krajobraz z kartonów Maślanki Mrągowskiej absolutnie nie znika. Uspójniliśmy i unowocześniliśmy logo marki. Jest bardziej wyraziste i czytelne. Klimat bezstreskich wakacji kojarzących się z Mazurami i orzeźwiającą maślanką – także został podkreślony graficznie. – dodaje Ewa Gromadzka. Nowych, ulepszonych Maślanek Mrągowskich można spodziewać się w sklepach jeszcze w kwietniu. Dotychczasowe produkty linii będą także sprzedawane – do wyczerpania zapasów.

„Tygodnik Poradnik Rolniczy”



specjalnie dla producentów mleka!



cena specjalna
148 zł*
za rok

Zamów roczną prenumeratę

i odbierz prezent

– publikację „Odchów cieląt”

Zyskujesz ponad 90 zł

> zadzwoń

61 886 29 31
podaj hasło „ECHO1”

> wyślij SMS

o treści: PWR.ECHO1 na nr 4321
(opłata za SMS wg taryfy operatora)

*Prezent – publikację o wartości 50 zł otrzyma każdy, kto opłaci roczną prenumeratę „Tygodnika Poradnika Rolniczego”. Cena promocyjna prenumeraty 148 zł, standardowa 190 zł. Prenumerata odnawiana jest automatycznie. Oferta obowiązuje do 31.04.2017 r., lub do wyczerpania zapasów.

PREBIOTYCZNE I PROBIOTYCZNE DODATKI PASZOWE – wiodące biotechnologie w nowoczesnych gospodarstwach rolnych

Duży wpływ na zdrowie ludzi i zwierząt mają różne bakterie, żyjące w naszych organizmach i otaczającym nas środowisku. Bakterie te mogą spowodować śmiertelne choroby zarówno u człowieka jak i u zwierzęcia, aczkolwiek mogą również ochronić przed śmiertelną infekcją i pozytywnie wpłynąć na stan zdrowia. W żwaczu, czepcu oraz całym układzie pokarmowym przeżuwaczy żyje ponad 600 gatunków dobrych (probiotycznych) bakterii, które bezpośrednio wpływają na stan zdrowia oraz produktywność zwierzęcia.



Wskutek leczenia antybiotykami oraz używania środków chemicznych do produkcji roślinnej, w organizmie zwierzęcym zostaje naruszony naturalny bilans bakterii i wówczas następuje inwazja bakterii patogennych. Z tego powodu spada produktywność, kondycja oraz zdrowotność zwierząt. Nawet niewielkie zachwianie stanu bakteryjnego powoduje nasilenie biegunki, spadek wagi zwierzęcia, obniżenie parametrów jakościowych mleka, spadek zacieleń i pogorszenie przyswajalności składników pokarmowych. Jeżeli w krótkim czasie nie zostanie odbudowany bilans dobrych bakterii, w organizmie zwierzęcym utwierdzą się patologiczne bakterie – *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Salmonella enterica*, *Corynebacter spp.*, *Klebsiella pneumoniae*, *Bacillus cereus* i inne, które mogą spowodować zachorowalność i śmiertelność zwierząt. Pośrednio zagrażają też zdrowiu człowieka.

Bilans dobrych bakterii jest również bardzo ważny dla cieląt i młodych jałówek, których system immunologiczny jest jeszcze nieuforzony i szybciej reaguje na patologiczne bakterie i chemikalia.

Współczesne gospodarstwa hodowlane muszą zadbać o uzupełnienie pasz prebiotykami i probiotykami. Prebiotyki – składniki paszowe stymulujące wzrost probiotycznych mikrobów, poprawiających perystaltykę jelit, pozytywnie wpływających na bilans probiotycznych mikrobów. Probiotyki – mikrobiologiczne dodatki paszowe żywych kultur bakterii, poprawiające mikrobiologiczną równowagę układu pokarmowego oraz stan zdrowia zwierząt. Wzbogacenie pasz probiotykami to gwarancja odpowiedniego stanu dobrych żywych bakterii. Prebiotyki oraz probiotyki to skuteczny środek zapobiegający chorobom, zwłaszcza biegunce, poprawiający produktywność oraz płodność zwierzęcia.

Prebiotyczne i probiotyczne dodatki paszowe i suplementy **LACTOBRAN®** są wzbogacone o elitarne mikroorganizmy probiotyczne, charakteryzujące się bardzo dużą biologiczną aktywnością – *Pediococcus pentosaceus*, *Lactobacillus rhamnosus*, *Enterococcus faecium*, *Saccharomyces cerevisiae*.

Prebiotyczne i probiotyczne dodatki paszowe i suplementy **LACTOBRAN®**:

- Poprawiają przyswajalność i metabolizm pokarmu oraz funkcje trawienia.
- Poprawiają przyswajalność białka paszowego oraz zwiększają produktywność.
- Poprawiają skład jakościowy mleka – białko, tłuszcz, zawartość mocznika, laktozy.
- Zwiększają udój mleka od 2 do 5 litrów.
- Zmniejszają liczbę komórek somatycznych w mleku.
- Pozytywnie wpływają na zdrowie zwierząt – wspomagają profilaktykę przed biegunką, infekcjami, patologicznymi mikroorganizmami, kwasicą.
- Wzmacniają system immunologiczny zwierzęcia.
- Odbudowują zachwiany bilans bakteryjny w przewodzie pokarmowym zwierzęcia.



Pleśnie oraz patogennicne bakterie stanowią podstawową przyczynę chorób zwierzęcych. Probiotyki **LACTOBRAN®** zwalczają złe bakterie oraz pleśnie w przewodzie pokarmowym zwierzęcia. Prebiotyki i probiotyki **LACTOBRAN®** obniżają poziom patogennicnych mikroorganizmów w przewodzie pokarmowym zwierzęcia przez co zapobiegają biegunce oraz innym chorobom.

Prebiotyczne i probiotyczne dodatki paszowe i suplementy **LACTOBRAN®** tworzą korzystne środowisko dla dobrych mikroorganizmów, uczestniczących w procesie trawiennym. **LACTOBRAN®** reguluje kwasowość przewodu pokarmowego zwierzęcia, wspomaga wzrost dobrej mikroflory jelit i żołądka oraz hamuje rozmnażanie się bakterii patogennicnych.

LACTOBRAN® może być podawany zwierzętom profilaktycznie przeciw wszelkim zaburzeniom żołądkowo-jelitowym, a w szczególności przeciw biegunce, zaburzeniom przemiany materii oraz w celu odbudowania mikroflory przewodu pokarmowego po przebytych zaburzeniach i leczeniu antybiotykowym, w celu zwiększenia odporności organizmu na infekcje, na przyrost wagi, poprawę produktywności i wyglądu zwierzęcia.

LACTOBRAN® opracowane i produkowane na Litwie przez UAB Baltijos Biotechnologijos we współpracy ze specjalistami uniwersyteckimi - lekarzami medycyny i weterynari (Lietuvos Sveikatos Mokslų Universitetas). **LACTOBRAN®** jest produkowany w nowoczesnym laboratorium, zapewniającym wysoką jakość produktu, przestrzegającym patentów oraz prawa własności intelektualnej.

LACTOBRAN® – INNOWACYJNA DECYZJA W NOWOCZESNYM GOSPODRSTWIE

Wykorzystujemy swój potencjał

ROZMOWA Z KAZIMIERZEM CZERNEWSKIM, DYREKTOREM WYDZIAŁU SKUPU SM MLEKPOL W GRAJEWIE

**PANIE DYREKTORZE,
WESZLIŚMY
W II KWARTAŁ 2017
R. Z PRZEŁOMOWĄ
DECYZJĄ O PRZEJŚCIU NA
PRODUKCJĘ MLEKA BEZ
GMO. SKĄD TA DECYZJA?**



**MLECZARSTWO, PRODUKCJA
MLEKA TO SEKTORY NIEŁATWE,
UZALEŻNIONE OD WIELU
ZEWNĘTRZNYCH CZYNNIKÓW.
W JAKI SPOSÓB SPÓŁDZIELNIA
POMAGAŁA SWOIM CZŁONKOM?**

Rynek mleka to rynek konsumenta. Musimy się z tym liczyć. Osoby decydujące o domowych zakupach coraz częściej sięgają po produkty naturalne, bez konserwantów, barwników, sztucznych dodatków, w tym również bez modyfikacji genetycznych. Na rynku spożywczym, szczególnie w Europie, od kilku lat obserwujemy trend odejścia od modyfikacji genetycznych w całym łańcuchu produkcji żywności. Aby sprostać wymaganiom rynku, Zarząd i Rada Nadzorcza Spółdzielni Mleczarskiej MLEKPOL podjęły decyzję o wprowadzeniu programu produkcji mleka przy użyciu pasz niezawierających GMO. Już dzisiaj widzimy, że branża mleczarska w Polsce podąża w tym kierunku i niedługo stanie się to standardem. Oczywiście taka produkcja będzie generowała dodatkowe koszty, ale jesteśmy przekonani, że z czasem ta zmiana przyniesie wszystkim realne korzyści.

**COFNIJMY SIĘ NA MOMENT DO ROKU
UBIEGŁEGO. JAKI BYŁ 2016 DLA SM
MLEKPOL, Z PAŃSKIEJ PERSPEKTYWY.**

Rok 2016 był rekordowym rokiem w zakresie skupu i przerobu surowca. Skup i przerób mleka sięgnął blisko 5 milionów litrów mleka dziennie i 1 miliard 650 milionów litrów rocznie. Potwierdziliśmy tym samym wiodącą rolę MLEKPOL-u w polskim mleczarstwie. Rekordowe wyniki, a szczególnie dynamikę skupu sięgającą w 2016 roku prawie 6%, zawdzięczamy rozwojowi gospodarstw naszych członków, dostawców mleka, ponieważ skupowane mleko pochodzi wyłącznie z własnej bazy skupowej.

Spółdzielnia od początku swojego funkcjonowania stara się zapewnić warunki do rozwoju gospodarstw swoich członków. Wszystkie podejmowane działania mają na celu minimalizację kosztów przetworzenia mleka, racjonalne wykorzystanie surowca oraz zapewnienie stabilnego funkcjonowania gospodarstw członków spółdzielni. Dzięki temu jesteśmy w stanie, przez cały okres od powstania spółdzielni, terminowo płacić najwyższe ceny za skupiony surowiec. Staramy się również udzielać pomocy w modernizacji gospodarstw między innymi przez udzielanie nisko oprocentowanych pożyczek oraz możliwość zakupu środków do produkcji w rozliczeniu za mleko. Podejmowane przez Spółdzielnię działania umożliwiają rozwój i zapewniają stabilne funkcjonowanie gospodarstw.

**PODLASIE TO REGION SZCZEGÓLNY,
KRAINA MLEKIEM PŁYNAĆ. CZY DOBRZE
WYKORZYSTUJE SWÓJ POTENCJAŁ?**

Podlasie posiada doskonałe warunki naturalne do hodowli bydła i produkcji mleka. Wykorzystanie tych atutów oraz wiara władz i członków spółdzielni, że produkcja mleka może być opłacalna, dały impuls do modernizacji zakładów produkcyjnych i rozwoju gospodarstw. Niebagatelną rolę w przyspieszeniu rozwoju mleczarstwa w Polsce miało przystąpienie do UE. Dopływ funduszy w postaci dopłat bezpośrednich oraz pomoc finansowa w ramach programów Unijnych, przyspieszył modernizację i restrukturyzację gospodarstw mleczarskich. Zachodzące w mleczarstwie zmiany najbardziej widoczne są w północno-wschodniej Polsce, a szczególnie

na Podlasiu. Województwo podlaskie w ciągu ostatnich kilkunastu lat z niewiele znaczącego regionu na mapie polskiego mleczarstwa stało się potentatem w produkcji i przetwarzaniu mleka. Dziś Podlasie jest liderem w produkcji mleka. To z gospodarstw rodzinnych Podlasia pochodzi prawie co 4 litr mleka produkowanego w kraju i tu znajdują się największe i najnowocześniejsze spółdzielnie mleczarskie w Polsce, z MLEKPOL-em na czele. Obecnie jesteśmy największą spółdzielnią mleczarską w kraju. Skupujemy i przetwarzamy 15% krajowego i prawie połowę podlaskiego mleka.

Mleko przetwarzane w 12 zakładach „MLEKPOL”-u, z czego 7 znajduje się na Podlasiu, pochodzi wyłącznie z własnej bazy skupowej, której podstawą są gospodarstwa rodzinne. Dziś możemy poszczycić się gospodarstwami naszych członków, które z powodzeniem konkurują z gospodarstwami w UE i mogą być przykładem dla producentów mleka na całym świecie.

JAKBY PAN SZCHARAKTERYZOWAŁ GLOBALNY RYNEK MLECZARSKI? CO JEST POWODEM BRAKU DŁUŻSZEJ STABILIZACJI NA RYNKU MLEKA?

Światowy rynek mleczarski jest bardzo zmienny i uzależniony od wielu zewnętrznych czynników. Działa jak system naczyń połączonych. Ceny produktów mleczarskich na rynku światowym mają bezpośredni wpływ na ceny za mleko surowe i dochody gospodarstw mleczarskich. Unia Europejska w tym także Polska jest silnie uzależniona od rynku światowego, ponieważ około 20% swojej produkcji mleczarskiej musi wyeksportować do innych rejonów świata, takich jak: Azja, Afryka, Ameryka Południowa.

W ostatnich latach mieliśmy do czynienia z nałożeniem się wielu niekorzystnych czynników wpływających na rynek mleka takich jak: embargo rosyjskie, zmniejszenie popytu ze strony głównych importerów produktów mleczarskich, szczególnie Chin oraz zniesienie kwotowania produkcji mleka w UE. Doprowadziły one do zachwiania równowagi podaży-popytu, spowodowały spadki cen wyrobów mleczarskich na rynku światowym oraz duże spadki dochodów gospodarstw mleczarskich w całej Europie.

Po zniesieniu kwotowania produkcji mleka, a szerzej po zniesieniu mechanizmów regulujących rynek mleczarski w UE, gospodarstwa produkujące mleko bardzo

mocno odczuwają zmiany koniunktury na rynku mleka. Szczególnie trudne jest to dla gospodarstw w Polsce, które ponoszą dodatkowe nakłady na rozwój gospodarstw, co w niesprzyjających warunkach spadków cen za mleko w okresach dekonunktury, prowadzi do zmniejszenia dochodów gospodarstw, a w niektórych wypadkach może prowadzić do zachwiania lub utraty płynności finansowej. Dlatego ważnym jest, aby Komisja Europejska oraz Rząd polski wprowadziły mechanizmy, które realnie będą stabilizowały rynek mleka i dochody gospodarstw mleczarskich.

ALE ZANIM TO ZROBIĄ, JAKIE SĄ PERSPEKTYWY MLECZARSTWA?

Obecnie sytuacja na rynku mleka jest nie najgorsza. Pierwszy kwartał 2017 roku przebiegał pod znakiem stabilnych cen przetworów na rynku oraz przyzwolonych cen za mleko surowe. Jak długo okres koniunktury potrwa, nikt nie jest w stanie przewidzieć.

W najbliższych latach, aby sprostać konkurencji na rynku mleka, polskie zakłady przetwórcze będą musiały przyspieszyć proces konsolidacji w celu obniżenia kosztów i zwiększenia siły negocjacyjnej w stosunku do takich klientów jak sieci handlowe.

W gospodarstwach produkujących mleko od wielu lat zachodzą procesy koncentracji, które wpływają na poprawienie rentowności produkcji mleka. W ciągu ostatnich lat zmniejszyła się ilość gospodarstw produkujących mleko z 340 000 w 2004 roku, do 130 000 w 2016. Proces ten będzie postępował. Szacuje się, że za 10 lat w Polsce pozostanie około 40 tys. gospodarstw produkujących mleko.

W naszej spółdzielni również obserwujemy taką tendencję. Każdego roku zmniejsza się ilość gospodarstw o około 5%, a jednocześnie skup mleka wzrasta. W 2016 roku zanotowaliśmy wzrost skupu o prawie 6%. Obserwując obecną sytuację na rynku mleka, ceny produktów mlecznych na rynku światowym oraz rosnące wymagania klientów, producenci mleka będą konkurować z gospodarstwami kolegów w Europie i na świecie. Producenci mleka będą musieli szukać różnych sposobów na obniżenie kosztów produkcji mleka, nie tylko takich jak zwiększanie skali produkcji. Gospodarstwa, które generują wysokie koszty w produkcji mleka, przy rosnącej konkurencji i występujących okresach dekonunktury na rynku, będą wypadały z produkcji mleka.



ODMIANY



DAJĄ WIĘCEJ MLEKA !!!

LG 30.220 FAO 230

LG 31.233 FAO 240

LG 30.238 FAO 240

LG 30.260 FAO 250

LG 30.275 FAO 270

**Wysokostrawne odmiany
kukurydzy polecane przez:**



Przygotuj się w **5** krokach do produkcji w standardzie **NON GMO!**

Przeniesienie produkcji mleka z pasz stworzonych z surowców modyfikowanych genetycznie do produkcji mleka w oparciu o pasze NON GMO może stanowić wyzwanie dla każdego gospodarstwa mlecznego nie tylko w Polsce, lecz na całym świecie. Należy bowiem spełnić szereg kryteriów, wprowadzić niezbędne procedury, a przede wszystkim przygotować gospodarstwo do nowych wyzwań. Kłopotliwe? Już nie. Dowiedz się jak to zrobić i na co trzeba zwrócić uwagę!



Mieszanki paszowe wytworzone w standardzie NON GMO mogą ulec zanieczyszczeniu m.in. w procesie produkcji i podczas transportu. Czy zatem Twoje pasze są na pewno NON GMO? Jak uzyskać tę pewność?



Pasze NON GMO wyprodukowane są z surowców, które podlegają minimalnym modyfikacjom genetycznym (śruta sojowa, śruta rzepakowa, śruta kukurydziana). Zanieczyszczenie produktu o standardzie NON GMO nie może wynieść więcej niż 0,9%



KROK

1

SPRAWDŹ Z JAKICH SUROWCÓW KORZYSTA PRODUCENT PASZ

Wprowadzając surowce do produkcji pasz trzeba mieć 100% pewność, że są one do tego odpowiednie. Każdy surowiec ma różny stopień zanieczyszczenia genami modyfikacji genetycznych. Niezbędne jest zatem nie tylko posiadanie wiedzy na temat gatunku odmiany, ale także informacji o ilości modyfikacji genetycznych jakie zawiera. Trzeba również zwrócić uwagę na sposób

transportu surowców NON GMO do wytwórni pasz. Do tego celu nie mogą być wykorzystywane pojazdy, które przewożą surowce modyfikowane genetycznie. Ryzyko zanieczyszczenia czystego surowca w transporcie jest bowiem duże i może prowadzić do błędnej zaklasyfikowania paszy jako NON GMO, gdy w rzeczywistości nie mieści się ona w normie <0,9%.



KROK

2

DOWIEDZ SIĘ CZY PRODUKCJA PASZ ODBYWA SIĘ W CERTYFIKOWANEJ WYTWÓRNI NON GMO

Chcąc mieć pewność, że wyprodukowane pasze są niemodyfikowane genetycznie, należy sprawdzić czy producent posiada certyfikat standardu NON GMO*. Daje on 100% gwarancję, że Hodowca uzyska pozytywną ocenę podczas inspekcji pasz NON GMO. Czy może być inaczej? Tak. Hodowcy muszą mieć świadomość, że wytworzenie paszy z surowców NON GMO nie jest jednoznaczne z uzyskaniem paszy NON GMO, ponieważ istnieje możliwość zanieczyszczenia produktu w ciągu produkcyjnym. Zjawisko przenoszenia genów modyfikowanych jest bardzo silne. Niemożliwe jest zatem produkowanie pasz NON GMO

w wytwórni, która produkuje także inne pasze. Redlery, podajniki, zbiorniki i pozostałe miejsca linii produkcyjnych są zanieczyszczone kurzem poprodukcyjnym, pozostałościami surowców zanieczyszczonych, które następnie zanieczyszczają gotowy produkt. W efekcie może on być mylnie zaklasyfikowany jako NON GMO.



*Certyfikat NON GMO, gwarantujący czystość produktu posiadają w Polsce m.in. firmy **CARGILL, PROVIMI, DOSSCHE** oraz **NUTRENA**.

KROK

3

TRANSPORT PASZY W BEZPIECZNYCH WARUNKACH NON GMO

Czysta pasza, wytworzona w certyfikowanym zakładzie nie może być transportowana zanieczyszczonym paszowozem. Transport pasz NON GMO musi odbywać się w ściśle określonych warunkach i według jasno przestrzeganych zasad. Zasady te określone są w standardzie GMP+, który wskazuje co można, a czego należy unikać, aby pasza NON

GMO dostarczona do gospodarstwa była wciąż wolna od zanieczyszczeń.



KROK

4

KUPOJ PASZE OD DOŚWIADCZONEGO DYSTRYBUTORA NON GMO

Gdy mamy pewność, że paszę wyprodukowano i przetransportowano zgodnie ze standardem NON GMO, teoretycznie możemy przystąpić do zakupu. W tym momencie warto jeszcze przyjrzeć się takim czynnikom jak składowanie paszy u Dystrybutora oraz możliwościom własnego gospodarstwa. Pasze NON GMO nie należy magazynować w tych samych miejscach, w których przechowywane są pasze modyfikowane genetycznie.

■ DYSTRYBUTOR PASZ / PUNKT OBSŁUGI ROLNICTWA

Należy upewnić się, czy punkt obsługi rolnictwa magazynuje osobno pasze gmo i NON GMO. Ponadto, pasze niemodyfikowane genetycznie nie powinny być transportowane w tym samym czasie i tym samym pojazdem, co produkty GMO.

■ GOSPODARSTWO

Własne gospodarstwo należy odpowiednio przygotować do zmiany. Silosy, mieszalniki i magazyny należy oczyścić. Nie trzeba przeprowadzić dezynfekcji, wystarczy usunąć kurz i czopy pozostałej paszy gmo oraz rozkręcić i posprzątać mieszalniki. Takie działanie spowoduje, że wcześniej używane surowce nie zanieczyszczą nowej paszy NON GMO.



KROK

5

ZWRÓĆ UWAGĘ NA TO, CZYM ŻYWIŚZ INNE ZWIERZĘTA

Eksperti rekomendują by pozostałe grupy i gatunki zwierząt gospodarskich były żywione paszami w nowym systemie jakości*. Jest to związane z ryzykiem pomyłki oraz zanieczyszczenia pasz.

*Rozwiązania NON GMO dla młodych zwierząt, bydła opasowego oraz drobiu przydomowego oferują m.in. **CARGILL**, **PROVIMI**, **NUTRENA** i **DOSSCHE**.



Mleczarnie wprowadziły okres przejściowy, który ma na celu pomoc w przygotowaniu gospodarstwa do nowego rygoru produkcyjnego. Z każdą nową dostawą paszy NON GMO, zanieczyszczenie genami modyfikacji genetycznych spowodowane zalegającymi resztkami paszy GMO w silosach, podajnikach i innych miejscach w gospodarstwie będzie ulegać obniżeniu. Pozwoli to w konsekwencji osiągnąć standard produkcji mleka w rygorze NON GMO. Doświadczeni w tej dziedzinie Doradcy Cargill są gotowi wesprzeć Hodowców i przygotować gospodarstwa do nowych wymagań rynku.

Cargill Poland Sp. z o.o.

Cargill, jako pierwsza firma na rynku produkuje pasze w standardzie NON GMO (od 2012 roku). Firma posiada niezbędną wiedzę i wdrożone procedury, aby zapewnić produktom i gospodarstwom standard produkcji NON GMO.

Gigantyczna inwestycja SM MLEKPOL pnie się w górę

BUDYNEK O POWIERZCHNI OKOŁO 1600 M² I WYSOKOŚCI 43,5 M STANĄŁ W SĄSIĘDZTWIE ZPM MRĄGOWO. POWSTAJE NOWOCZESNA FABRYKA PROSZKÓW MLECZNYCH.



Prace postępują dynamicznie. Do końca marca wykonano ściany I-go etapu budynku, w którym zamontowane będą suszarnie. Równolegle powstał budynek hali odbioru surowca o powierzchni zabudowy około 1000 m². W miesiącach zimowych wykonano zbrojenia stalowe oraz wykonano ławy/płyty fundamentowe pod budynki części produkcyjnej o łącznej powierzchni około 6600 m² zużywając do tego blisko 3500 m³ mieszanek betonowych. Dokonano także wzmocnienie gruntu pod budynki części produkcyjnej metodą kolumn DSM. Zainstalowano blisko 500 kolumn wzmocniających. – in-

formuje Jerzy Michałek, z-ca Dyrektora ds. produkcji i techniki ZPM Mrągowo SM MLEKPOL.

Ściany budynków wykonano z żelbetu z użyciem technologii szalunku ślizgowego, która pozwala na prowadzenie prac z dużą szybkością i uzyskanie wysokiego jakości powierzchni ścian. Przekazanie budynków do montażu urządzeń technologicznych ma nastąpić w październiku 2017 roku. W ramach przedsięwzięcia zostaną wybudowane trzy zespoły budynków połączonych ze sobą:

- budynek, w którym zostaną zamontowane instalacje do suszenia wyrobów mleczarskich o maksymalnej wysokości 43,5 m i powierzchni zabudowy około 3100 m²,
- budynek przyjęcia surowca i procesów obróbki wstępnej surowca o maksymalnej wysokości do 10,5 m i powierzchni zabudowy około 3500 m²,
- budynek magazynowy o maksymalnej wysokości do 14,5 m i powierzchni zabudowy około 12000 m².

Koszt inwestycji szacowany jest na około 400 mln zł. Planowana wydajność zakładu to 3 mln litrów mleka i serwatki na dobę. W najnowocześniejszej w Polsce proszowni produkowane będą m.in. białka serwatkowe o dużej czystości i produkty z linii baby food. Zatrudnienie znajdzie najprawdopodobniej 160 osób.

Wykonawcą części budowlanej inwestycji jest firma Budimex SA. Technologie zapewni GEA Polska. Planowane uruchomienie Zakładu Produkcji Sproszkowanych Wyrobów Mleczarskich w Mrągowie to lata 2018/19 r. Zakład Produkcji Sproszkowanych Produktów Mleczarskich powstaje w sąsiedztwie ZPM Mrągowo SM MLEKPOL, gdzie produkowane są m.in. doceniane przez konsumentów Maślanka Mrągowska i napoje fermentowane Milko.



Kredyt gotówkowy od eksperta



6 mln udzielonych
kredytów

oprocentowanie
4,99%

Zapraszamy w Białymstoku!

- ul. Lipowa 29, tel. 519 019 660
- ul. Antoniukowska 11, tel. 512 191 864
- ul. Legionowa 28, tel. 519 019 055



Dominika Walczak
Doradca Klienta

www.credit-agricole.pl

CRÉDIT AGRICOLE

Credit Agricole Bank Polska S.A.

RRSO 9,5%

Rzeczywista Roczna Stopa Oprocentowania (RRSO) wynosi 9,5%, całkowita kwota kredytu (bez kredytowanych kosztów): 50 000 zł, całkowita kwota do zapłaty: 76 401,04 zł, oprocentowanie stałe 4,99%, całkowity koszt kredytu: 26 401,04 zł (w tym: prowizja 2495,00 zł, odsetki 16346,76 zł, ubezpieczenie w Pakiecie Podstawowym 7559,28 zł), 120 miesięcznych rat równych w wysokości 636,68 zł. Kalkulacja została dokonana na dzień 15.02.2017 r. na reprezentatywnym przykładzie.

6 milionów to liczba udzielonych przez Bank kredytów gotówkowych, konsolidacyjnych i ratalnych. Dane własne Banku za okres od 1.11.2011 r. do 13.02.2017 r. Oprocentowanie 4,99% dostępne dla kredytów gotówkowych od 50 000 zł (kwota wypłacana Klientowi) oraz dla Klientów, którzy spełnią łącznie warunki: 1. W okresie ostatnich 5 lat od daty wnioskowania o kredyt nie posiadali w Credit Agricole Bank Polska S.A. kredytów gotówkowych, konsolidacyjnych, ratalnych lub kart kredytowych. 2. Zabezpieczą spłatę kredytu ubezpieczeniem dla kredytobiorców Banku w Pakiecie Podstawowym lub Rozszerzonym (Ubezpieczyciele: CACI Life dac i CACI Non-Life dac) albo przedstawią ubezpieczenie innego zakładu ubezpieczeń (z zakresem ochrony co najmniej tożsamym z zakresem wynikającym z Pakietu Podstawowego oferowanego przez Bank, zdefiniowanym w karcie produktu ubezpieczenia). 3. Posiadają lub otworzą Konto osobiste i zapewnią stałe wpływy w kwocie nie mniejszej niż 1 500 zł miesięcznie. 4. Spełnią wymogi formalne stawiane przez Bank, w tym posiadają zdolność kredytową wg zasad określonych przez Bank. Szczegółowe informacje o opłatach i prowizjach dotyczących kredytu gotówkowego, konta osobistego, ubezpieczenia kredytu (w tym o wyłączeniach i ograniczeniach odpowiedzialności Ubezpieczyciela) dostępne są w placówkach Banku, placówkach partnerskich, placówkach CA Express, pod numerem serwisu telefonicznego CA24 i na stronie www.credit-agricole.pl. Materiał nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 KC.

Twaróg – doskonały w swojej prostocie

dr inż. Adam Ambroziak

Twarogi uzyskiwane są poprzez krzepnięcie (koagulację kwasową) mleka pasteryzowanego na skutek wprowadzonych kultur twarożkarskich. W zależności od ustalonej zawartości tłuszczu w mleku przerobowym wyróżniamy twarogi chude, półtłuste i tłuste. Po ukwaszeniu skrzep jest krojony, a powstała gęstwa mieszana i lekko dogrzewana. Obok tworzenia kwasu mlekowego wprowadzone kultury bakterii tworzą niepowtarzalną kompozycję związków smakowo-zapachowych oraz CO₂, który unosi ziarno twarogowe do górnej części zbiornika procesowego. Po oddzieleniu ziarna następuje nadawanie kształtu oraz pakowanie twarogu. Wysoki standard higieniczny produkcji oraz rozwój technologii pakowania (w tym zastosowania atmosfery gazów obojętnych) pozwoliło na przedłużenie trwałości tego niezwykle wrażliwego produktu.

W trakcie procesu ukwaszania mleka dochodzi do rozkładu zawartej w mleku laktozy i powstania kwasu mlekowego – głównego produktu fermentacji. Jak już wiemy odmiana L(+) kwasu mlekowego jest przyswajalna



natomiast D(-) utrzymuje niskie pH w przewodzie pokarmowym, co przeciwdziała namnażaniu niepożądaną mikroflory. Bardzo interesującym wyrobem jest twaróg bezlaktozowy. W produkcie tym ilość laktozy jest znikoma, co sprawia, że twaróg mogą spożywać osoby z nietolerancją laktozy.

Kultury twarożkarskie uwalniają również m.in. enzymy, które ułatwiają trawienie oraz zwiększają przyswajalność białek. Należy zaznaczyć, że twarogi zawierają go ponad 18% (są to głównie kazeiny). Jako białka zwierzęce, obok funkcji budowania tkanki mięśniowej mają również szczególne znaczenie w wspomaganium układu odpornościowego człowieka. Wykazano, że aminokwasy białek mleka stanowią pewnego rodzaju „paliwo” dla prawidłowego funkcjonowania komórek odpornościowych człowieka. Dlatego powinny stanowić element naszej codziennej diety.

Ogromną zaletą tego produktu jest to, że możemy go sobie przyrządzić w wybranej przez nas postaci. Warto zaznaczyć, że tradycja spożywania twarogu w Polsce sięga setek lat i niech ona dla naszego zdrowia już pozostanie.

PASJE

Gotowanie we krwi

W KUCHNI CENI WYOBRAŹNIĘ I IMPROWIZACJĘ. UWIELBIA EKSPERYMENTY W GOTOWANIU. MIMO WIELKIEJ PASJI, JAKĄ JEST DLA NIEJ KUCHE, UPIERA SIĘ, ŻE NIE OTWORZY WŁASNEJ RESTAURACJI. – O PASJI GOTOWANIA ROZMOWIALIŚMY Z MARTĄ PIEŃCZYKOWSKĄ, ASYSTENTKĄ WYDZIAŁU HANDLU SM MLEKPOL W GRAJEWIE.

Przez 7 lat mieszkałam w Nowym Jorku. Spróbowałam chyba wszystkiego. W wolnych chwilach chodziłam po restauracjach i próbowałam dań ze wszystkich stron świata. Byłam zachwycona kuchnią tajską. Potem była faza na sushi. Lubiłam krewetki, humus, falafel, kuchnię żydowską. Jednak po pierwszym zachłyśnięciu się nowością i egzotyką zaczęłam wręcz marzyć o kapuście, marchewce, o prawdziwym ogórku, smażonym sandaczu czy sielawce. Naszej polskiej kuchni nie zastąpi. – twierdzi Marta Pieńczykowska.

Po powrocie ze Stanów Zjednoczonych pierwsze kroki skierowała do Rajgródu, gdzie jej rodzice prowadzą słynny w całej okolicy oraz wśród większości turystów w Polsce, bar-restaurację Smakosz. Można tu zjeść najlepsze smażone i wędzone ryby. Nie

brakuje także rybnych przetworów. Za jedno z takich dań - Sielawę w weku - Marta Pieńczykowska otrzymała prestiżową nagrodę Perły 2012 w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów za najlepszy polski regionalny produkt żywnościowy.



Uwielbiam ryby. Nawet podczas 11-letniej przerwy w jedzeniu mięsa, z ryb nie zrezygnowałam. Jednym z moich popisowych dań jest sandacz w sosie śmietanowym z dodatkiem tradycyjnej surówki z białej kapusty. – dodaje laureatka Perły 2012.

W kuchni najczęściej eksperymentuje. Przepis jest dla niej tylko inspiracją. Tak wpadła na pomysł niecodziennego sernika, słodkiego, choć bez cukru. Podstawą sernika był twaróg Mazurski Smak w wersji pełnotłustej. Reszta dodatków musiała być już mniej energetyczna. Za słodki, kruchy spód posłużyły mi zmiksowane suszone daktyle, z mlekiem Łaciatym 2% i niewielkim dodatkiem popularnych krakersów. Zamiast cukru wykorzystałam ksylitol. Nie żałowałam jednak naszej Łaciatej śmietanki, prawdziwych wiejskich jajek i czekolady, którą polatałam upieczoną ciasto. – zdradza swój najnowszy przepis Marta Pieńczykowska.

GOTOWANIE JĄ ODPREŻA. NIE MYŚLI JEDNAK O ZAJĘCIU SIĘ NIM ZAWODOWO. DEKLARUJE, ŻE NIE PÓJDZIE W ŚLADY RODZICÓW I NIE ZAŁOŻY WŁASNEJ RESTAURACJI.

Odkąd pamiętam, rodzice zawsze mieli restaurację. W naszym domu nie było jedzenia, nie pachniało nim. Swoim dzieciom chcę stworzyć inny model domu, taki w którym zawsze jest obiad na stole. Nie chciałbym, aby zabrzmiało to, jak wyrzut wobec moich rodziców. Wręcz przeciwnie. Niezwykle doceniam ich poświęcenie dla nas. Dzięki nim nam jest łatwiej. Prowadzenie restauracji to bardzo ciężka praca pochłaniająca większość życia. Pomagałam w restauracji od najmłodszych lat. Nienawidziłam wakacji, bo zwykle ciężko pracowałam po to, by drugą ich część spędzić jak większość nastolatków. Dziś doceniam tę szkołę życia, a nawet wspominam z rozrzewaniem. – wspomina.

W restauracji rodziców pracowała na wszystkich stanowiskach, począwszy od zmywaka, przez gotowanie po kelnerowanie. Te doświadczenia nie zniechęciły jej jednak do gotowania. Uwielbia przyjmować gości, karmić rodzinę i przyjaciół. Z sentymentem wraca do kuchni babci, której sodziaki, róże karnawałowe, kiszka z pieca czy zupa chłopska są smakami jej dzieciństwa.

TRADYCYJNE DANIA ŁĄCZY Z TYMI BARDZIEJ WSPÓŁCZESNYMI, TAKŻE PODCZAS PRZYGOTOWYWANYCH PRZEZ SIEBIE ŚWIĄT.

Święta to czas, kiedy chcę, aby każde danie było robione własnoręcznie – mięsa, zupy, desery, a nawet pieczywo. Będzie więc chleb na zakwasie pieczony w domu, tradycyjny pasztet z królika, podlaski żurek na białej swojskiej kiełbasie. Chciałabym też zrobić coś nowego. W tym roku planuję tartę francuską z kremem śmietanowym. Spodem będzie ciasto ze zmielonych orzechów potączonych z masłem ekstra Łaciatym i odrobiną mąki. Bazą kremu będzie Łaciatą śmietanka 30%.

Pasjami ogląda programy kulinarne, jednak do tej pory nie zdecydowała się wziąć udziału w żadnym z nich. Jest skromna. Mimo iż jej dania doceniają nie tylko najbliżsi, ale również jurorzy takich konkursów jak Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów wciąż ma poczucie, że umie za mało, żeby stanąć w szranki telewizyjnego show. Kiedy tylko może, stara się odwiedzać restauracje i próbować nowości, które mogłyby ją zainspirować. Ponieważ biznes restauracyjny zna od podszewki, a smak odziedziczyła po wyjątkowych kucharkach, bez zająknięcia umie wskazać to, co polscy restauratorzy zaniedbują i co można by poprawić.

Mamy w Polsce fajną, różnorodną kuchnię. Radziłabym wrócić do korzeni. Podstawą sukcesu w restauracji jest produkt. Zawsze musi być najwyższej jakości: świeży, ze sprawdzonego źródła, najlepiej bezpośrednio od producenta. No i jak najmniej przypraw. Niech zagra sam naturalny produkt. Jeśli jest dobry, nie ma sensu go ukrywać pod warstwami innych smaków i aromatów. – radzi Marta Pieńczykowska.

Wiosenna sałatka z twarogami MLEKPOL

Składniki:

2 mini sałaty rzymskie lub ulubiona sałata (lodowa/masłowa etc.)

Kilkanaście pomidorków koktajlowych/truskawkowych

2 - 4 średniej wielkości ogórki małosolne

½ żółtej papryki

Cebulka dymka – pół pęczka lub 1 cebula

czerwona

Kilka, kilkanaście rzodkiewek

Koperek

1 opakowanie (250 g) Twarogu Mazurski

Smak o dowolnej zawartości tłuszczu (chudy,

półtłusty lub tłusty)

Dla osób nietolerujących cukru mlecznego

proponujemy Twaróg bez laktozy MLEKPOL

o dowolnej zawartości tłuszczu (chudy, półtłusty lub tłusty)

Sól, pieprz, cukier – do smaku

Oliwa z oliwek

Sok z ½ cytryny

Przygotowanie:

Sałaty myjemy pod bieżącą wodą, osuszamy – drzemy na mniejsze kawałki-wrzucamy do miski. Pomidorki myjemy, przekrawamy na połówki. Ogórki małosolne kroimy w kostkę. Rzodkiewki myjemy, kroimy na ćwiartki Cebulkę dymkę, siekamy razem ze szczypiorkiem. Jeśli wybraliśmy cebulę czerwoną – kroimy w cienkie półtalarki. Paprykę kroimy w kostkę lub cienkie paski. Koperek (po umyciu) siekamy. Wszystkie składniki łączymy w misie.

Wybrany przez siebie Twaróg MLEKPOL kruszymy prosto do naczynia. Przygotowujemy sos do sałaty. Łączymy oliwę – ok. 4 łyżki, sok z cytryny, przyprawy. Wstrząsamy. Polewamy warzywa z twarogiem.

DORADCA SMAKU, PRZEPIS ANDRZEJA POLANA NA

Ciasto drożdżowe z malinami i białą czekoladą

Składniki:

1 kg mąki pszennej

8 jajek

150 g masła ekstra Łaciate

500 ml mleka Łaciate 2%

200 g cukru

70 g drożdży

200 g malin mrożonych lub świeżych

200 g białej czekolady

100 śmietanki Łaciatej 18%

100 g płatków migdałowych

1 opakowanie cukru z prawdziwą wanilią

Do smaku: goździki całe, imbir mielony, sól morską drobnoziarnista

Przygotowanie:

Wszystkie składniki wykładamy na blat wcześniej, żeby były w temperaturze pokojowej. Przygotowujemy rozczyn. Mleko Łaciate podgrzewamy w rondelku. Drożdże rozkruszamy, dodajemy 3 łyżki drobnego cukru (ok. 36 g), 6 łyżek mąki i zalewamy ciepłym mlekiem. Składniki mieszamy dłonią, aż się połączą i konsystencją będą przypominały gęstą śmietanę. Wierzch rozczynu posypujemy mąką i odstawiamy na 30-40 min.

Masło ekstra Łaciate roztopiamy w rondelku i odstawiamy do ostygnięcia. Do pozostałej mąki dodajemy 2 płaskie łyżeczki soli. Do dużej miski wbijamy 6 żółtek i 2 jajka. Dodajemy ok. 100 g cukru, cukier z prawdziwą wanilią i ubijamy na kogel mogel. Następnie wlewamy



rozczyn i zaczynamy ręcznie wyrabiać, dodając stopniowo mąkę i roztopione masło. Cały czas wyrabiamy, zagniatując ciasto od brzegów do środka. Wyrobione ciasto przykrywamy i odstawiamy na 20 minut.

Do garnuszka przelewamy śmietankę Łaciatą 18% i dodajemy podzieloną na kostki białą czekoladę. Podgrzewamy

na małym ogniu, czekając aż rozpuści się.

Maliny posypujemy drobnym cukrem (ok. 4 łyżkami) i imbirem mielonym, a następnie mieszamy. Jeśli używamy mrożonych malin, oprószyć je cukrem i imbirem, dopiero jak będą rozmrożone.

Deskę oprószyć mąką i przekładamy na nią wyrośnięte ciasto. Lekko rozgniatamy je dłonią i delikatnie wałkujemy na owalny placek. Polewamy połową sosu z białej czekolady i wysypujemy maliny. Część malin zostawiamy do dekoracji. Ciasto zwijamy w roladę i przekładamy na blachę. Wierzch delikatnie smarujemy białkiem z 1 jajka. Nożyczkami robimy nacięcia na całej roladzie. Pieczemy przez 45 min w piekarniku rozgrzanym do 180°C.

Dwie łyżki drobnego cukru miksujemy z kilkoma goździkami za pomocą młynka do kawy na cukier puder goździkowy. Po upieczeniu wierzch polewamy pozostałą czekoladą, posypujemy płatkami migdałowymi, malinami i oprószyć cukrem pudrem goździkowym.

MARCIN BUDYNEK POLECA

Serniczki smażone na bazie twarogu Mazurski Smak i mleka Łaciate junior z białą czekoladą, trawą żubrową i owocami

Składniki:

Twaróg półtłusty Mazurski Smak - 200 g

Mąka - 75 g

Jajka - 2 szt

Cukier wanilinowy lub zwykły 50 g

Mleko Łaciate Junior 3,8% - 50 ml

Sos owocowy:

Mrożone owoce

Cukier

Do dekoracji:

ubita śmietanka Łaciate 36%

świeże owoce

Przygotowanie:

Mrożone owoce gotujemy w rondelku z odrobiną cukru. Cały czas mieszamy. Owoce powinny być miękkie. Gotujemy je do czasu uzyskania konsystencji sosu. Twaróg Mazurski Smak rozdrabniamy widelcem, ucieramy z jajkiem, uzupełniamy mlekiem Łaciatym Junior. Dodajemy cukier oraz mąkę i dokładnie mieszamy.

Masa powinna być gęsta, ale lekko płynna. Placuszki smażymy na patelni z kilkoma kroplami oleju na średnim ogniu do zrumienienia z obu stron. Podajemy gorące, z sosem owocowym oraz świeżymi owocami i bitą śmietaną.

DORADCA SMAKU, PRZEPIS ANDRZEJA POLANA NA

Pieczone pierogi z wołowiną i dynią

Składniki:

Ciasto na pierogi:

300 g mąki pszennej

200 g masła ekstra Łaciate

250 g twarogu tłustego Mazurski Smak

1 jajko

Ziela prowansalskie

Sól morską

400 g mięsa wołowego ugotowanego

2 cebule

400 g dyni obranej i pokrojonej w kostkę

2 garście jarmużu oczyszczonego

z unerwień

60 g żurawiny suszonej

1 łyżka miodu

100 ml śmietanki Łaciatej 18%

Chrzan tarty

Pieprz czarny

Przyprawa do wołowiny

Musztarda francuska

Szcypiorek do podania

Olej do smażenia



Przygotowanie:

W garnku gotujemy wołowinę do miękkości, jak jest krucha, to odcedzamy i mielimy. Na patelni z olejem przesmażamy cebulę pokrojoną w kostkę, dodajemy połowę żurawiny, i łączymy z mielonym mięsem, doprawiamy przyprawą do wołowiny. Mieszamy cały czas smażąc, podlewając bulionem z ugotowanego mięsa (1 chochla). Farsz z patelni przekładamy do miski.

Przygotowujemy ciasto na pierogi. W misce, za pomocą widelca, rozgniatamy twaróg tłusty Mazurski Smak. Do twarogu dodajemy taką samą ilość mąki pszennej oraz

masło ekstra Łaciate w temperaturze pokojowej, jajko, ziela prowansalskie i szczyptę soli. Widelcem rozgniatamy i mieszamy wszystkie składniki. Jeżeli ciasto za bardzo się klei to dosypujemy odrobinę mąki. Deskę bądź blat, posypujemy mąką. Wykładamy ciasto z miski i zaczynamy wyrabiać. Gotową masę rozwałkowujemy na grubość ok. 0,5 cm i wycinamy kółka o średnicy około 8-10 cm. Na każde kółko wykładamy porcję farszu. Zlepimy brzegi i kładziemy na blachę wyłożoną pergaminem. Dodatkowo boki pierogów skleamy widelcem i smarujemy roztrzepanym jajkiem. Wstawiamy do piekarnika na 15-20 minut, na 190°C.

Na patelni, przesmażamy na oleju, cebulę pokrojoną w piórka, kostki dyni, pozostałą suszoną żurawinę, jarmuż, 3 łyżki musztardy francuskiej, mieszamy i dodajemy łyżkę miodu, pieprz i sól.

Gorące pierogi podajemy z warzywami i sosem śmietanowo – chrzanowym (2 łyżki chrzanu mieszamy ze 100 ml śmietanki Łaciatej 18%). Posypujemy całość szczypiorkiem.

PROFESJONALNY ZBIORNIK

do przechowywania paliwa



Już od
149 zł brutto
miesięcznie



3 lata
gwarancji



oszczędność
czasu i pieniędzy



bezpieczny
zbiornik



łatwa
obsługa

Specyfikacja zbiornika:

- pojemność nominalna: 2500 L lub 5000 L
- duża, wygodna, zamykana szafa
- pompa 230 V, wydajność do 65 L/min.
- licznik mechaniczny
- wąż wzmocniony o długości 8 m
- pistolet automatyczny ze złączką obrotową

Zamówienia telefoniczne:

poniedziałek – piątek w godz.: 8.00 – 16.00
tel.: 86 273 04 91 lub 607 610 548



www.facebook.com/mlekpole



www.mlekpole.com.pl