

Potencjał **naszych** dostawców jest ogromny
– Marcin Radomski, dyrektor ZPM MLEKPOL w Zambrowie
str. 8

MLEKPOL lokomotywą
polskiej gospodarki
str. 4



Mleczna poezja
str. 6

Drodzy Czytelnicy,

numer Echa Mlekpola, który właśnie czytacie dedykujemy Wam w sposób szczególny.

A to wszystko za sprawą, nie tylko uszanowania i docenienia Waszego wkładu w rozwój naszej Spółdzielni ale także dlatego, że to czas dla Was wyjątkowy. Bardzo intensywny, ale zarazem bardzo świąteczny. 25 maja przypada Światowy Dzień Mleka – niezwykle święto wszystkich osób związanych z mleczarstwem. Ten numer oczywiście poświęcamy mleku. Począwszy od informacji o jego prozdrowotnych właściwościach po autorskie przepisy kulinarne, z jego wykorzystaniem. W tej edycji naszego magazynu poznacie też historię jednego z Was, który oprócz pracy w gospodarstwie tworzy wyjątkową sztukę. Dowiedzie się także jak zmieniała się w ciągu ostatniego ćwierćwiecza produkcja mleka w zależności od formy jej prowadzenia. Przekonacie się, że o mleku można pisać wiersze, i to od dziecka!

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

Przedstawi się Wam również nowy dyrektor ZPM w Zambrowie. Jak zwykle nie zabraknie aktualności i informacji z bieżących wydarzeń.

Po raz kolejny przypominamy się z propozycją do współtworzenia naszego pisma. Piszcie do nas! Będziemy wdzięczni za każdą sugestię tematu, o którym chcielibyście przeczytać. Przyjmujemy także każdą uwagę krytyczną odnośnie obecnego kształtu pisma, chcąc stworzyć je takim, jakie najbardziej chcielibyście widzieć.

Wszystkiego Najlepszego!

Wasza Redakcja



MLEKPOL doceniony przez kupców

PRESTIŻOWE WYRÓŻNIENIE HERMESA ZA WYJĄTKOWE WYROBY MLECZARSKIE

Spółdzielnia Mleczarska z Grajewa po raz kolejny została uhonorowana przez handlowców. Tym razem cenioną w branży FMCG statuetką Hermesa. Był to Hermes wyjątkowy, nazwany Specjalnym bo przyznany z okazji 25-lecia „Poradnika Handlowca”.

Jesteśmy bardzo wdzięczni handlowcom i wydawnictwu za docenienie pracy wszystkich, którzy produkty Mlekpola tworzą. Począwszy od producentów mleka - członków naszej Spółdzielni, po specjalistów marketingu, którzy te wyroby umiejętnie promują. Każda nagroda to dla nas nie tylko przyjemność, ale przede wszystkim zobowiązanie do dalszej solidnej



pracy. – mówi Małgorzata Cebelińska, Dyrektor Handlu SM MLEKPOL w Grajewie, która odbierała nagrodę.

Handlowcy wyróżnili masło ekstra Łaciato oraz mleko Łaciato.

Specjalne nagrody Hermesa dla producentów żywności zostały przyznane na podstawie ogólnopolskiego badania przeprowadzonego wśród de-

talistów – handlowców branży FMCG, reprezentujących tzw. handel „małoforimatowy”. Głosowano w okresie marzec-kwiecień 2018. Badanie spotkało się z nadzwyczajnym odzewem środowiska detalistów, którzy uhonorowali marki i producentów, z którymi pracują na przestrzeni ostatnich 25 lat. Tą drogą wyłoniono najbardziej cenione marki branży FMCG, w tym marki Spółdzielni Mleczarskiej MLEKPOL z Grajewa.

Redakcja

MLEKPOL NA FACEBOOKU



Jest nas już ponad 20 tysięcy! Dziękujemy wszystkim, którzy do nas dołączyli!

Nasz fanpage wciąż przoduje wśród tych z branży mleczarskiej. Jest najszybciej rozwijającym się facebookowym profilem i posiada najwyższy współczynnik zaangażowania użytkowników.

Na www.facebook.com/mlekpola znajdziecie ciekawe posty, autorskie przepisy kulinarne, konkursy z atrakcyjnymi nagrodami oraz relacje na żywo z najważniejszych wydarzeń w Mlekpole.

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

PISALI O NAS

Tygodnik **Poradnik Rolniczy**

Jak zwiększyć wydajność i zmniejszyć brakowanie

Wizytówka gospodarstwa H. i B Rogowskich, którzy wraz z synami prowadzą gospodarstwo w pow. Zambrowskim. W 2017 r. sprzedali do SM MLEKPOL 1,5 mln. litrów mleka.

portal **spozywczy.pl**

Prezes Mlekpola: Nie rezygnujemy z akcji konsolidacyjnej

Rozwój Spółdzielni to jest ciągły proces gospodarczy. Mlekpola realizuje go poprzez dynamiczny wzrost produkcji mleka oraz rozwój zdolności technologicznych zakładów.

kierunek **spozywczy.pl**

Łaciato coraz bardziej popularne w Chinach

W pierwszym kwartale roku 2018 SM MLEKPOL wysłała do Chin rekordową ilość mleka UHT – ponad 400 kontenerów.

handel **extra**

Na rynku masła sytuacja sprzed roku może się powtórzyć

Rośnie popularność masła, ale także śmietany i śmietanki, serów i serków śmietankowych do smarowania – mówi Małgorzata Cebelińska, dyrektor handlu w Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpola.

MLEKPOL lokomotywą polskiej gospodarki



ZA UTRZYMYWANIE NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA PRODUKTÓW, SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA Z GRAJEWY OTRZYMAŁA PRESTIŻOWY TYTUŁ LOKOMOTYWY POLSKIEJ GOSPODARKI 2017, W KATEGORII PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY.

Priorytetem Spółdzielni Mleczarskiej MLEKPOL jest utrzymanie najwyższej jakości i bezpieczeństwa swoich wyrobów. Cieszy nas, że redakcja miesięcznika Home&Market doceniła spółdzielnię za wysokie standardy. To kolejne potwierdzenie, że strategia Mlekpola jest słuszna. Konsument jest dla nas najważniejszy. To dla jego bezpieczeństwa utrzymujemy restrykcyjne procedury produkcji wyrobów. Współpracujemy z najlepszymi dostawcami bezpiecznych opakowań. Począwszy od pozyskania surowca po dostarczenie produktów do sklepów, dbamy o wymagania dla wrażliwych z natury wyrobów mleczarskich, dystrybucję. – mówi Kamila Syroka, rzecznik prasowy SM MLEKPOL w Grajewie.

Tytuł Lokomotywy Polskiej Gospodarki otrzymują przedsiębiorstwa, które wyróżniają się na rodzimym rynku. Napędzają rozwój nie tylko swoich branż, ale także służą przykładem innym sektorom gospodarki. Wyróżniono firmy, dzięki którym polski produkt znany jest nie tylko w kraju, ale i za granicą. Organizatorem plebiscytu jest redakcja miesięcznika gospodarczo – biznesowego Home&Market. Wyboru dokonała redakcja pisma, na podstawie analizy dostępnych wyników finansowych firm, przeglądu dostępnych informacji na temat aktywności, planów i bieżącej działalności firm z poszczególnych branż.

Miesięcznik Home&Market adresowany jest do aktywnych przedsiębiorców, menedżerów średniego i wyższego szczebla, zainteresowanych ekonomią i gospodarką.

MLEKPOL podbija Azję

SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA Z GRAJEWY GOŚCIŁA NA TARGACH FOOD&HOTEL ASIA W SINGAPURZE.

To jedna z najważniejszych imprez targowych branży spożywczej w południowo-wschodniej Azji. Organizowana jest co dwa lata. W tym roku zgromadziła prawie 82 tys. odwiedzających, ze 105 krajów. – informuje Małgorzata Cebelińska, Dyrektor Handlu SM MLEKPOL w Grajewie.

Obsługę stoiska MLEKPOL-u wspierał zespół sprzedażowy wieloletniego partnera Spółdzielni, z Indonezji. Gości stoiska zachwycały wybrane produkty mleczarskie z Podlasia, m.in. mleko UHT Łaciate, serki śmietankowe do smarowania Łaciate, sery dojrzewające Mlekpola.

To bardzo ciekawe doświadczenie i dodatkowa wartość w dotychczasowej współpracy. Nasza obecność w Singapurze była doskonałą okazją do spotkania nowych, jak również dotychczasowych kontrahentów Mlekpola. – dodaje Dyrektor Cebelińska.

Produkty MLEKPOL-u znalazły się również na stoisku organizowanym przez Ministerstwo Rolnictwa



i Rozwoju Wsi, gdzie polscy kucharze z ich wykorzystaniem przygotowywali tradycyjne specjały.

Targi Food&Hotel Asia mają międzynarodową rangę. Odwiedzają je nie tylko biznesmeni ale również politycy. W tym roku byli to m.in.: Sekretarz Stanu Singapuru, dr Koh Poh Koon, Premier Wietnamu, H. E. Nguyun Xuân Phúc, Wicepremier Nowej Zelandii, Rt Hon Winstona Petersa, oraz polska delegacja pod przewodnictwem Jacka Boguckiego, Sekretarza Stanu, Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Spółdzielnia Mleczarska MLEKPOL z Grajewo, już niebawem weźmie równie udział w kolejnych ważnych targach branży spożywczej w Azji. W dniach 16 -18 maja będzie gościła na Sial China w Szanghaju.

Mleczne paczki na Dzień Dziecka

ZARZĄD I RADA NADZORCZA SPÓŁDZIELNI MLECZARSKIEJ MLEKPOL W GRAJEWIE PRZYJĘŁY NOWĄ FORMUŁĘ UCZCZENIA MIĘDZYNARODOWEGO DNIA DZIECKA.

Z podsumowań poprzednich lat wynikało, że podczas organizowanych przez MLEKPOL dorocznych Pikników dla Dzieci, z powodów losowych brała w nich udział



zaledwie płowa wszystkich dzieci powiatu grajewskiego. W tym roku wszystkie pociechy z Grajewo i okolic otrzymają w dzień swego święta, prezent – niespodziankę. Paczki z prezentami będą przekazane do szkół podstawowych powiatu grajewskiego, w dniach 28-30 maja. Prezenty przygotowano z myślą o ich zdrowiu ale również zabawie.

REGIONY

Mleczna poezja

DZIĘCIĘCY KONKURS NA WIER-SZYK O MLEKU. SM MLEKPOL UFUNDOWAŁA NAGRODY DLA ZWYCIĘZCÓW.



W Szkole Podstawowej im. mjr Henryka Dobrzańskiego "Hubala" w Sejnach zorganizowano konkurs na wiersz o mleku i jego przetworach. Konkurs był skierowany do uczniów klas I-V. Inicjatorami przedsięwzięcia były nauczycielki, Jolanta Luto i Elżbieta Wróblewska. W konkursie wzięło udział 45 dzieci. Przyznano 3 nagrody główne i dwa wyróżnienia. Doceniając zaangażowanie dzieci, Spółdzielnia Mleczarska MLEKPOL zadbała aby upominki otrzymali nie tylko zwycięzcy, ale również wszyscy uczestnicy konkursu. 28 marca, podczas świątecznego apelu podsumowano konkurs i wręczono nagrody. Przyjemność obdarowywania dzieci miały przedstawicielki Zakładu Produkcji Mleczarskiej MLEKPOL w Sejnach: Barbara Burdyn z Działu Skupu OZPM i Urszula Klimasara – Pawełek, Kierownik Działu Laboratorium.

WYNIKI KONKURSU NA WIER-SZYK O MLEKU

I miejsce – Szymon Statkiewicz kl. III d
II miejsce – Karolina Gryziewicz kl. III a
III miejsce – Gabriela Stankiewicz kl. I a

Wyróżnienia:

- Aleksander Bakuła kl. IV b
- Nadia Zubowicz kl. I a

NAGRODZONE WIERSZE:

I MIEJSCE

MLEKO

*Pasą się krówki na łące,
jedzą trawę i kwiatki pachnące.
Dają mleko – swój skarb największy,
dzięki niemu rosną silniejszy.
Z niego powstają produkty zdrowe:
Sery, jogurty i lody śmietankowe.
Mleko jest w wapń bogate,
Bduje kości, zęby i klatę.
Ser Edam, Gouda i Cheddar – wszystkie z nich są na medal.
Rodzajów nabiału jest wiele,
zjadają go wszyscy moi przyjaciele.
Bo kto mleko pije, ten długo i zdrowo żyje.*

Szymon Statkiewicz III d

II MIEJSCE

WIERSZ O MLEKU

*Mleko, mleko samo zdrowie
każde dziecko wam to powie.*

*Wapnia duże ma ilość
dzięki temu wzmacnia kości.*

*Mleko piją wszystkie ssaki:
kotki, pieski i cielaki.*

*Mleko spotkasz w różnym składzie:
ciastkach, lodach, czekoladzie.*

*Jogurt, kefir, ser wędzony
także z mleka jest zrobiony.*

*Polska wieś na mleku stoi,
rolnik dzielnie krowy doi,*

*rano, w wieczór dnia każdego
byś miał mleczko mój kolego!*

Karolina Gryziewicz III a

III MIEJSCE

MLEKO I PRODUKTY MLECZNE

Nawet dzisiaj o tym wie, że mleko pije się!

Każdy kajtek czeka, na kubeczek mleka.

Mleko białe, mleko krowie, mleko pyszne jest i zdrowe!

Kiedy mleka nie pijemy, wtedy kości swe łamiemy.

Żeby zdrowe kości mieć, trzeba dużo wapnia pić i jeść!

Dzieci lubią mleko białe, do płateczków doskonałe!

Mleko, masło, twaróg, śmietanka to odżywcza przeplatanka.

Kefir, jogurt, maślanka jest cennym źródłem białka.

Jogurt otrzymywany z mleka, cieszy każdego człowieka.

Jogurt naturalny to smak niepowtarzalny.

Jogurt jagodowy to smak wystrzałowy.

Jogurt truskawkowy to smak bombowy,

jednak jogurt malinowy w spożyciu ma smak rekordowy.

Różowy czy fioletowy ale zawsze jogurtowy!

Jogurt nie tylko na trawieni, ale i na ukojenie.

Ciesz się brzuszki małe, gdy zjadają jogurciki całe.

Ja wam powiem szczerze:

„Mleko i produkty mleczne są po prostu bajeczne.”!

I PAMIĘTAJ:

„Zawsze pij dużo mleka, nigdy z tym nie zwlekaj.”!!!

Gabriela Stankiewicz I a

REGIONY

Milko na dwóch kółkach

RAJD PO MAZURACH TRWA. PRZYŁĄCZAJCIE SIĘ!

Za nami już trzy etapy cyklu wyścigów kolarskich Mazury MTB 2018. Spółdzielnia Mleczarska Mleko pol wytypowała swoją markę Milko na sponsora tytularnego wydarzenia. To nie przypadek. W ciągu 15 lat istnienia marki producent konsekwentnie adresował wyroby Milko do osób aktywnych, ceniących zdrowy sportowy wypoczynek. Sponsorowanie najszybciej rozwijającego się cyklu wyścigów kolarstwa górskiego w Polsce, było więc naturalnym wyborem. Nie bez znaczenia jest także fakt, że impreza odbywa się na terenie Warmii i Mazur. To właśnie tu w Mrągowie, produkowane są napoje Milko. Jogurty, kefir i maślanka Milko od roku promowane są hasłem „Weź Milko na drogę”. Nowe, wąskie kartoniki Milko o pojemności 330 ml wpisują się w coraz bardziej powszechny wśród konsumentów trend, „on the go”. Od wiosny ubiegłego roku napoje fermentowane z Mrągowa mają również udoskonaloną recepturę – nie zawierają syropu glukozowo-fruktozowego.

Projekt Mazury MTB upowszechnia kolarstwo również wśród najmłodszych, cyklem wyścigów towarzyszących – Mini Race. Sponsorem tej części imprezy jest marka Łaciate Junior od SM MLEKPOL. Łaciate Junior to mleko dedykowanym dzieciom. Jest najbardziej zbliżone do mleka prosto od krowy. Ma w swoim składzie 3,8% tłuszczu. To porcja pełnowartościowej i dobrze przyswajalnej energii.



Mazury MTB to 12 wyścigów rowerowych, składających się na Klasyfikację Generalną. Imprezę wyróżnia malownicze położenie tras, którymi odbywają się zawody. Zarówno kolarze jak i kibice mają szansę przeżyć nie tylko emocje sportowe, ale również poznać lepiej malowniczą krainę polskich jezior.

Do tej pory w 3 etapach wyścigu wzięło udział ponad 800 zawodników. Imprezy odbyły się w Gałkowie, Giżycku i Wilkasach. Najbliższy etap zaplanowano w Warchałach – 20 maja.

Szczegóły i relacje na stronie <https://www.mazurymtb.pl/>

Zapraszamy!



Potencjał naszych dostawców jest ogromny

ROZMOWA Z MARCINEM RADOMSKI, DYREKTOREM ZPM MLEKPOL W ZAMBROWIE.

- PANIE DYREKTORZE, ZARZĄDZA PAN ZAMBROWSKIM ZAKŁADEM OD NIEDAWNA. PRZESZEDŁ PAN Z RADOMSKIEGO ODDZIAŁU MLEKPOLU, GDZIE PEŁNIŁ PAN ROLĘ ZASTĘPCY DYREKTORA DS. PRODUKCJI I TECHNIKI. JAK SIĘ PAN ODNALAZŁ W NOWEJ ROLI, W NOWYM MIEJSCU I W NOWEJ SYTUACJI?



Tak zgadza się, przez 6 ostatnich lat pełniłem funkcję zastępcy dyrektora ds. produkcji i techniki w zakładzie w Radomiu, a od 1.01.2018 pełnię rolę dyrektora w zambrowskim zakładzie. Zadania jakie przede mną stoją są podobne jak sześć lat temu w Radomiu czyli przede wszystkim dbanie o rozwój zakładu, ciągła poprawa jakości produkcji oraz sprawności technicznej maszyn. Warunkiem tego jest oczywiście zbudowanie stałej dobrze wykształconej i zaangażowanej załogi. Myślę, że po trudnym początku to wszystko zaczyna być realizowane.

- ZAMBROWSKI ZPM SŁYNIE Z PRODUKCJI WYŚMIENIANYCH ŚMIETANEK I TWAROGÓW. CZEMU ZAWDZIĘCAJĄ TAK WYJĄTKOWĄ JAKOŚĆ, CO JE WYRÓŻNIA?

Na dobry produkt składa się wiele czynników. Przede wszystkim bardzo dobry surowiec. Nasi

dostawcy mają wielki potencjał i to ma odzwierciedlenie w jakości dostarczanego surowca. Drugim ważnym aspektem jest doświadczona załoga, oraz nowoczesne technologie i wysoka sprawność techniczna urządzeń procesowych i maszyn pakujących. Sumując to wszystko oraz dokładając właściwy nadzór nad produkcją otrzymujemy wysokiej jakości produkty. To właśnie jakość była zawsze najważniejsza w naszej firmie. Myślę, że konsumenci doceniają zambrowskie produkty bo odczuwają w nich naturalność.

Te produkty mają swoją wieloletnią historię i sukces ich polega na tym, że od wielu lat smakują tak samo – naturalnie.

- ILE LITRÓW MLEKA PRZERABIA ZAKŁAD ROCZNIE, JAK WIELU PRODUCENTÓW SKŁADA SIĘ NA SUKCES ZAMBROWSKIEJ PLACÓWKI MLEKPOLU?

W ubiegłym roku zakład przerobił ponad 279 mln litrów mleka oraz ponad 73 mln litrów serwatki. Skup roczny zamknął się liczbą prawie 293 mln litrów. Myślę, że w tym roku ten wynik poprawimy, gdyż potencjał naszych dostawców, których jest obecnie 1713, jest bardzo duży i skup mleka ciągle wzrasta.

- ZPM ZAMBRÓW POSIADA DWIE NAJWIĘKSZE I NAJBARDZIEJ NOWOCZESNE LINIE DO PRODUKCJI TWAROGU TYPU

KLINIEK I KLINIEK BEZ LAKTOZY. ROCZNA PRODUKCJA TWAROGÓW WYNOŚI 12 TYŚ TON. NA CZYM POLEGA WYJĄTKOWOŚĆ TYCH LINII PRODUKCYJNYCH, CO ZAKŁAD ZYSKUJE DZIĘKI NIM?

Tak zgadza się. Linie produkcyjne są zautomatyzowane i nowoczesne, przede wszystkim nowa linia technologiczna zasługuje na uwagę. Cheeseformer, bo o tej linii mowa pozwala wyprodukować twaróg z bardzo dużą dokładnością wagi, oraz o stałych parametrach fizykochemicznych. Linia ta wykonana jest w bardzo dużym standardzie higieny. Poza tym w obu liniach technologicznych zainstalowane są tunele chłodnicze, a szybkie wychładzanie produktu pozwala osiągnąć jego stałą wysoką jakość. Końcowe pakowanie realizowane jest w osłonie gazu co też ma bardzo duży wpływ na jakość produktu.

- CZY PLANOWANE SĄ KOLEJNE MODERNIZACJE?

Ciągły rozwój jest podstawą działalności naszej Spółdzielni, a co za tym idzie poszczególnych zakładów. Również w zambrowskim zakładzie pracujemy nad kilkoma projektami. Są to między innymi rozbudowa działu UHT, modernizacja oczyszczalni ścieków, której pierwszy etap właśnie zaczynamy, rozbudowa powierzchni magazynowej działu UHT i proshkowni.

- PANIE DYREKTORZE, JAK ZACZEŁA SIĘ PANA MLECZNA DROGA? TO PRZYPADK CZY ŚWIADOMY WYBÓR?

Po ukończeniu studiów złożyłem podanie do Spółdzielni Mleczarskiej MLEKPOL, do Grajewa. Była to świadoma decyzja, zakład był dużym, nowoczesnym, uznanym pracodawcą w regionie Podlasia. Bardzo chciałem rozpocząć pracę w takiej firmie. Pamiętam, że dostałem zaproszenie na rozmowę kwalifikacyjną ale na stanowisko automatyka w zakładzie w Bydgoszczy, który wtedy spółdzielnia przyłączyła do swoich struktur. Pojechałem na rozmowę, chociaż marzyłem aby pracować w zakładzie w Grajewie. Na szczęście rozmowa kwalifi-

kacyjna potoczyła się bardzo pomyślnie i zostałem skierowany do pracy w Laboratorium Pomiarowym w grajewskim zakładzie ale najpierw musiałem odbyć półroczny staż na produkcji. Staż rozpocząłem 01.09.2009 roku. Jeżeli mam wymienić kamienie milowe, to było ich kilka. Pierwszy to na pewno pamiętna rozmowa kwalifikacyjna. Następny to moment po ukończeniu stażu, w którym zaczęliśmy tworzyć Laboratorium Pomiarowe oraz dodatkowo zajmować się urządzeniami transportu bliskiego pod kierownictwem Pana Edmunda Szklarzewskiego. Z perspektywy czasu widzę, jak wiele mu zawdzięczam. Bardzo dużo mnie nauczył. Potem otrzymałem propozycję objęcia stanowiska Zastępcy Dyrektora ds. Produkcji i Techniki w zakładzie w Radomiu.

Podjąłem się tego zadania i zacząłem tam pracę 19.12.2011 roku. To był następny bardzo ważny etap w mojej ścieżce zawodowej. Ten czas to ściśle współpraca z Zarządem Spółdzielni, ciągłe inwestycje w zakładzie, budowanie odpowiedzialnej wykształconej i doświadczonej załogi, zwiększanie wielkości i jakości produkcji. Wszystko to zaowocowało rozwojem zakładu i rozwojem osobistym. Po sześciu latach wróciłem na Podlasie jako Dyrektor oddziału w Zambrowie i z optymizmem patrzę w przyszłość tego zakładu. Myślę, że wspólnie uda się zbudować bardzo wiele.

- PANIE DYREKTORZE PRACA PRACĄ, ALE PROSZĘ ZDRADZIĆ NASZYM CZYTELNIKOM JAK SIĘ PAN RELAKSUJE PO TAK ODPOWIEDZIALNEJ PRACY, CO LUBI PAN ROBIĆ W WOLNYM CZASIE?

Jest to wbrew pozorom bardzo trudne pytanie ponieważ nie mam za dużo wolnego czasu. Będąc ojcem dwóch małych dziewczynek staram się każdą wolną chwilę poświęcać właśnie im. Czasem znajdę trochę czasu aby poczytać literaturę techniczną, szczególnie tę o nowych technologiach. Bardzo lubię wyjeżdżać z rodziną na wieś a także zwiedzać różne rejony Polski, a przede wszystkim tereny Podlasia.

Trzy historie z mlekiem w tle

ZNAKOMITE POLSKIE MLEKO TO NAJLEPSZA GWARANCJA JAKOŚCI I WALORÓW SMAKOWYCH PRODUKTÓW MLEKPOLU. A KTO STOI ZA WYSOKĄ JAKOŚCIĄ MLEKA? OCZYWIŚCIE, DOSTAWCY MLEKA. SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA MLEKPOL WYKORZYSTUJE MLEKO

POCHODZĄCE WYŁĄCZNIE Z WŁASNEJ BAZY SKUPOWEJ DZIĘKI PRAWIE 10 TYSIĄCOM DOSTAWCÓW. SĄ WŚRÓD NICH ZARÓWNO DUŻE SPÓŁKI PAŃSTWOWE, SPÓŁDZIELNIE ROLNICZE, JAK I GOSPODARSTWA RODZINNE.



Jak dostawcy mleka zaadaptowali się do zmian po wstąpieniu Polski do UE? Jak dziś radzą sobie w wymagających warunkach gospodarki wolnorynkowej i jakie mają plany na przyszłość? Oto trzy historie, które ilustrują zmiany, wyzwania i nowe możliwości, które stoją przed polskim mleczarstwem.

TRADYCYJNA FORMA, NOWOCZESNE MYŚLENIE

Rolnicza Spółdzielnia Produkcyjna w Sadkach niedaleko Nakła nad Notecią (woj. kujawsko-pomorskie) funkcjonuje od ponad 65 lat. Przedsiębiorstwo przetrwało trudny dla całego rolnictwa okres przemian ekonomiczno-ustrojowych w latach 90. i dziś prowadzi nowoczesną gospodarkę rolniczą z wykorzystaniem najnowszych technologii i parku maszynowego. Spółdzielnia w Sadkach jest członkiem SM Mlekpól w Grajewie.

Główny dochód pochodzi ze sprzedaży mleka, żywca wołowego, zbóż, rzepaku, buraków



cukrowych, a także tytoniu i owoców. Hodowla bydła pozostaje nadal jednym z głównych kierunków produkcji. Całe stado liczy 700 sztuk, w tym 250 krów mlecznych. RSP w Sadkach stawia na modernizację i nowoczesny sprzęt. W 2001 r. zmodernizowano oborę i wprowadzono wolnostanowiskowy system utrzymania krów. Powstała też nowoczesna dojarnia, a nowe i pojemne chłodnie pozwalają na przechowywanie mleka z dwudniowego udoju.

RSP to jeden z największych pracodawców w Sadkach. – Kierujący Spółdzielnią zawsze stawiali sobie dobro jej członków jako cel nadrzędny – mówi prezes Henryk Fejfer. – Obecny zarząd troszczy się o zapewnienie ludziom pracy i zabezpieczenie dochodów na przyzwoitym poziomie. Wypracowanej w ostatnich

latach nadwyżki finansowej wystarczyło na zakup nowoczesnego sprzętu, na wypłatę premii, a także zorganizowanie wycieczek dla członków Spółdzielni i ich rodzin.

RODZINA I WSPÓLNA PASJA

Marek Czapliński prowadzi swoje gospodarstwo w miejscowości Boże w powiecie mrągowskim (woj. warmińsko-mazurskie) od ponad 30 lat. To typowe gospodarstwo rodzinne – pan Marek przejął je od swoich rodziców w 1984 r. Zaczynał skromnie: od arealu 11,20 ha i dziewięciu krów mlecznych. Dziś gospodaruje na ponad 110 ha, pomaga mu syn Paweł, również rolnik z własnym gospodarstwem, wspólnie dzierżawią jeszcze ponad 160 ha gruntów rolnych. Nie było by też gospodarstwa bez udziału żony pana Marka, Bożeny – czynnie zaangażowanej w rodzinną produkcję mleka.

Od 2001 r. Marek Czapliński rozwija hodowlę bydła mlecznego, inwestuje w sprzęt i technologie. Podkreśla, że rozbudowa gospodarstwa był ściśle związany z rozwojem lokalnego Zakładu Produkcji Mleczarskiej w Mrągowie, który należy do SM Mlekpól w Grajewie. Bardzo pomogły też dotacje unijne dla rolników. Dzięki pieniądзом z UE pan Marek mógł m.in. zbudować w 2012 r. oborę na 130 krów mlecznych, a w 2016 r. dobudować jałownik z cielętnikiem na obsadę 100 szt. Dziś roczna produkcja mleka w gospodarstwie pana Marka to średnio 1 117 000 litrów.

– Aktualnie posiadamy 191 krów mlecznych i 209 sztuk młodziży – mówi rolnik. – Choć głównym profilem produkcyjnym gospodarstwa jest produkcja mleczna, prowadzimy kontraktowane uprawy traw nasiennych. Kontynuujemy w ten sposób rodzinną tradycję, którą zapoczątkował mój ojciec Antoni.

O przyszłość gospodarstwa pan Marek jest spokojny: – Najlepszą prognozą dla mojego gospodarstwa są moje wnuki Hubert, Klara i Artur, które już interesują się gospodarstwem i pomagają na miarę swoich sił.



DZIEDZICTWO ZOBOWIĄDUJE

Przedsiębiorstwo Rolniczo-Hodowlane Gałopol sp. z o.o. (Spółka Skarbu Państwa) w Gałowie w powiecie szamotulskim (woj. wielkopolskie) jest jednym z największych dostawców mleka dla SM Mlekpól. Pogłowie bydła mlecznego to 2 070 sztuk, w tym 900 krów dojnych. Spółkę tworzą trzy zakłady rolno-hodowlane i Zakład Stado Ogierów Sieraków.

Gałopol to przedsiębiorstwo z długą, sięgającą XIX w. tradycją. Dziś prowadzi wszechstronną działalność hodowlano-produkcyjną: hodowlę bydła mlecznego rasy czarno-białej z udziałem PHF, hodowlę bydła mięsnego czystorasowego rasy Limousin, hodowlę zachowawczą zasobu genetycznego dla rasy Konik Polski, hodowlę ogierów, produkcję i nasiennictwo roślin uprawnych, a także usługi turystyczne. Swoimi doświadczeniami i dobrymi praktykami Gałopol chętnie dzieli się hodowcami, organizując pokazy i szkolenia.

Przedsiębiorstwo inwestuje w nowe technologie, które nie tylko pozwalają podnieść wydajność produkcyjną, ale też pomagają zadbać o dobrostan zwierząt. W 2014 r. zmodernizowane zostały budynki inwentarskie, wybudowano też nową oborę na 300 krów z halą udojową wyposażoną w nowoczesny system udojowy i program zarządzania stadem z monitorowaniem zdrowia zwierząt i ich aktywności. – W planach mamy dalszy rozwój hodowli i produkcji, a także szereg inwestycji – mówi prezes Marian Pankowski.

Na pytania Echa MLEKPOLU odpowiada Andrzej Kozikowski, Kierownik Zakładu Zaopatrzenia Rolnictwa SM MLEKPOL, w Stawiskach

PANIE ANDRZEJU W JAKI ASORTYMENT WARTO SIĘ ZAOPATRYĆ O TEJ PORZE ROKU?

Producenci mleka nie powinni zapomnieć o środkach ochrony roślin, szczególnie kukurydzy. Również bardzo ważne jest, po wschodzie kukurydzy, nawożenie dolistne. Warto aby każdy zaopatrzył się także w folię do bel na przymę oraz siatkę i sznur do bel. Przy zbiorze traw powinno się zastosować zakiszacz.

CZEGO POWINNI DOPILNOWAĆ NASI PRODUCENCI, NA CO ZWRÓCIĆ UWAGĘ, O CZYM NIE ZAPOMNIEĆ?

Bardzo ważne jest zachowanie optymalnego terminu koszenia traw. Trzeba też zwrócić uwagę na warunki atmosferyczne przy stosowaniu herbicydów i nawożeniu dolistnym kukurydzy.

JAKIE OFERTY SPECJALNE/ PROMOCJE CZEKAJĄ NA NASZYCH PRODUCENTÓW W ZZR SM MLEKPOL?

Proponujemy bardzo korzystne rozłożenie płatności na kilka rat. Oferujemy również środki ochrony roślin w promocyjnych cenach. Są także nowe atrakcyjne ceny nawozów azotowych. Serdecznie zapraszamy wszystkich do zakupów w naszym Zakładzie.

Termin składania wniosków o przyznanie dopłat bezpośrednich za 2018 r. wydłużony

Komisja Europejska opublikowała 14 maja, rozporządzenie upoważniające państwa członkowskie UE do przedłużenia w 2018 r. terminu składania wniosków o przyznanie płatności do 15 czerwca br. Krajowe rozporządzenie przedłużające ten termin do 15 czerwca br. podpisał 14 maja minister rolnictwa i rozwoju wsi Krzysztof Jurgiel. Zostało ono już skierowane do publikacji.

WAŻNE!

przedłużony termin składania wniosków dotyczy zarówno płatności bezpośrednich jak i płatności obszarowych w ramach PROW 2014-2020 oraz PROW 2007-2013 (tj. płatności rolno-środowiskowo-klima-

tycznych, ekologicznych, ONW, zalesieniowych oraz rolnośrodowiskowych). Do 15 czerwca br. rolnicy będą również mogli dokonywać zmian we wniosku bez narażania się na sankcje.

Do 14 maja rolnicy złożyli 699,3 tys. wniosków przez internet. Najwięcej jest ich w województwach mazowieckim, lubelskim, łódzkim, wielkopolskim, małopolskim i podkarpackim. ARiMR zachęca by nie zwlekać ze złożeniem wniosków.

Rolnicy prowadzący małe gospodarstwa mogli do 14 marca złożyć oświadczenia o braku zmian we wniosku o przyznanie płatności za 2018 rok w porównaniu z tym złożonym w ubiegłym roku. Złożenie takiego oświadczenia było równoznaczne ze złożeniem wniosku o przyznanie tegorocznych dopłat bezpośrednich. Skorzystało z tego ok. 431 tys. rolników. Kto nie zdążył złożyć oświadczenia do 14 marca, a chce otrzymać należne mu dopłaty, musi wypełnić wniosek o przyznanie dopłat za pośrednictwem aplikacji eWniosekPlus.

Więcej informacji na: www.arimr.gov.pl

REKLAMA



Z głębokim żalem i smutkiem przyjęliśmy wiadomości o śmierci naszego Kolegi

Ś. P. TOMASZA GOŁĘBIOWSKIEGO

16.05.1979 - 20.04.2018

Pracownika Spółdzielni Mleczarskiej „MLEKPOL” w Grajewie, Kierownik Działu Technicznego O/ZPM w Radomiu. Z wielkim żalem żegnamy wybitnego fachowca, który z pełnym poświęceniem angażował się w pracę. Był wspaniałym kolegą. Skromnym i dobrym człowiekiem.

Rodzinie i najbliższym zmarłego składamy wyrazy najgłębszego współczucia i żalu.

Rada Nadzorcza i Zarząd SM MLEKPOL w Grajewie
Koleżanki i Koledzy ze wszystkich zakładów Spółdzielni

H  **PRZEDSIĘBIORSTWO HOLSTEIN**
WWW.HOLSTEIN.INFO.PL

LIZA STARA 63
18-112 POŚWIĘTNE

SPRZEDAŻ RATALNA !

KROWY PIERWIASTKI - JAŁOWICE CIELNE - CIELETA

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





ONYX
Szybciej!
Mocniej!
Szerzej!

Pierwsze takie Super TRIO

Wszystkie chwasty pod kontrolą
Jeszcze szybsze działanie w mieszaninie
Skuteczny i ekonomiczny wybór



OSORNO



DAICHI
Extra 6 OD



BELCHIM
CROP PROTECTION

Zadbaj o wysoką jakość pasz objętościowych

PRODUCENCI MLEKA CZY ŻYWCZA WOŁOWEGO POWINNI ZABIEGAĆ O DOBRĄ PASZĘ OBJĘTOŚCIOWĄ POZYSKIWANĄ Z UŻYTKÓW ZIELONYCH. WYSOKĄ JEJ JAKOŚĆ MOŻNA UZYSKAĆ POPRZEZ ZBILANSOWANE NAWOŻENIE. ODPOWIEDZIĄ NA TE WYZWANIA JEST NOWOŚĆ FIRMY ADOB – NAWÓZ ADOB® MIKRO TRAWA, KTÓRY POMOŻE TEN CEL OSIĄGNĄĆ.



W ostatnich latach obserwuje się zwiększenie udziału pasz pochodzących z kukurydzy, które dominują w dawkach pokarmowych dla bydła. Kukurydza jest bardzo dobrą paszą energetyczną, jednak w żywieniu bydła, głównie krów mlecznych, nie może zabraknąć pasz objętościowych, które są wartościowym źródłem białka. Dobre pasze objętościowe pochodzą przede wszystkim z użytków zielonych. Jest to tym bardziej ważne, że taka pasza nie tylko zwiększa szanse na tańsze pokrycie zapotrzebowania zwierząt na białko, ale jest także świetną receptą na wymóg żywienia krów paszami niemodyfikowanymi genetycznie, tzw. bez GMO (znaczna część podmiotów skupujących mleko już wprowadziła ten warunek).

ZANIEDBANE UŻYTKI ZIELONE

Niestety potencjał użytków zielonych w naszym kraju nie jest w pełni wykorzystywany. Dotyczy to głównie łąk i pastwisk, w mniejszym stopniu traw sianych na gruntach ornych. Jedną z przyczyn takiego stanu rzeczy jest ich źle zbilansowane nawożenie. Regularnie koszone trawy muszą być odpowiednio zasilane nie tylko makro (NPK, Mg i S), ale również mikroelementami (Mn, Cu, Fe, Zn, Mo). Tylko dobrze zaopatrzona we wszystkie składniki ruń daje nam gwarancję uzyskania wysokich plonów paszy o bardzo dobrej jakości pokarmowej, czego efektem będzie wysoka produktywność stada.

TRUDNE WARUNKI

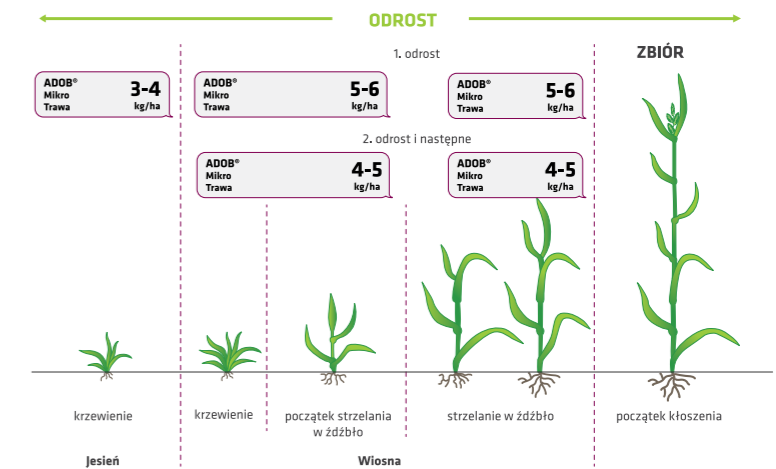
Należy także zauważyć, że miniony sezon wegetacyjny był wyjątkowo trudny dla użytków zielonych. Z powodu nadmiaru opadów w wielu regionach kraju udało się zebrać tylko pierwszy pokos, a drugi bardzo często nie został skoszony czy też zebrany. Podobnie było z kolejnymi. Łąki i pastwiska były zalane – niekiedy przez kilka tygodni. Oznacza to, że na pewno na wiosnę ruń będzie potrzebowała wsparcia nawozami nie tylko zawierającymi podstawowe makroskładniki – NPK, ale także nawozami wzbogaconymi o magnez, siarkę

czy mikroelementy. Co więcej przy wymaganym optymalnym pH gleby zalecanym dla użytków zielonych czy na stanowisku świeżo wapnowanym mikroskładniki są bardzo słabo pobierane przez rośliny. Należy je wówczas dodatkowo dostarczać roślinom najlepiej poprzez nawożenie dolistne.

NOWOŚĆ NA RYNKU

Odpowiedzią na te wszystkie wyzwania jest nowość firmy ADOB – nawóz ADOB® Mikro Trawa, który jest przeznaczony do nawożenia traw pastwicznych. Oprócz podstawowych składników NPK (10:10:10) nawóz zawiera także magnez (Mg) i siarkę (S) oraz niezbędne mikroelementy: mangan (Mn), miedź (Cu), cynk (Zn), żelazo (Fe), molibden Mo (0,01). Mikroelementy w nawozie są w 100% schelatowane i dlatego szybko wnikają w tkankę roślin-

ną i są szybko przyswajalne. Nawóz jest w postaci stałej, krystalicznej, całkowicie rozpuszczalny w wodzie. Nie zawiera aminokwasów – dzięki temu zakwalifikowany jako nawóz WE. Dostępny jest w opakowaniach 15 kg. Wiosną zaleca się z krotne stosowanie nawozu na każdy odrost, stosowanie jesienne w zmniejszonej dawce ma na celu głównie przygotowanie roślin do zimy. Szczegóły stosowania ADOB® Mikro Trawa przedstawia schemat poniżej.



ADOB® Mikro Trawa – program nawożenia traw pastwicznych

BARDZO DOBRE WYNIKI DOŚWIADCZEŃ POŁOWYCH

Doświadczenia przeprowadzone na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu potwierdzają wysoką skuteczność nawozu. Po zastosowaniu nawożenia ADOB® Mikro Trawa (2 aplikacje na odrost) na zasiewie mieszanki pastwicznej trawiasto-motylkowatej uzyskano w drugim roku użytkowania 95,39 ton zielonej masy łącznie z trzech zebranych pokosów, co stanowiło 15% przyrost (12,39t) w stosunku do kontroli bez nawożenia dolistnego. Wyrażając efekty nawożenia w plonie białka możemy mówić o wzroście 575 kg/ha w stosunku do pól kontrolnych co dalej przekłada się na zwiększoną produkcję mleka o 6682 kg/ha.

REKLAMA

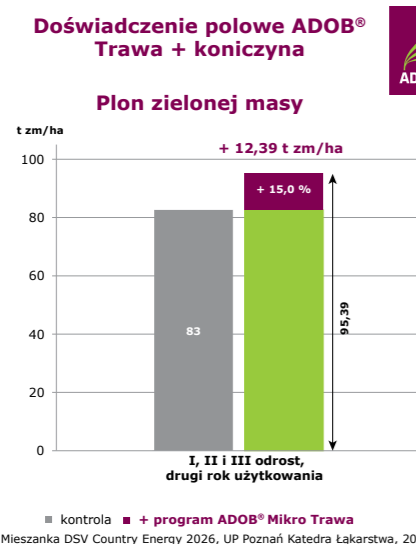


SERDECZNIE ZAPRASZAMY DO ODWIEDZENIA NASZEGO STOISKA PODCZAS REGIONALNEJ WYSTAWY ZWIERZĄT HODOWLANYCH I DNI Z DORADZTWE M ROLNICZYM W DNIACH 23-24.06.2018R, W SZEPIETOWIE



NAJNIŻSZE CENY W REGIONIE! BOGATY ASORTYMENT MASZYN ROLNICZYCH I CIĄGNIKÓW: URSUS, LANDINI, TYM, JOSKIN, SIPMA, METAL-FACH, ŁADOWAREK TELESKOPOWYCH CAT, itp.

POM Augustów Sp. z o.o., ul. Tytoniowa 4, tel. 87 643 69 20
Zakład w Dąbrowie Białostockiej, ul. Kunawina 68B, tel. 85 712 03 83
Punkt Sprzedaży Wysokie Mazowieckie, ul. Trakt Suraski 4, tel. 606 343 830
www.pom.com.pl pom@pom.com.pl



O WŁAŚCIWOŚCIACH MLEKA ROZMAWIAMY Z DR. INŻ. ADAMEM AMBROZIAKIEM, KIEROWNIKIEM DZIAŁU LABORATORIUM OZPM MLEKPOL W MRĄGOWIE.



W MEDIACH SPOŁECZNOŚCIOWYCH CZĘSTO MOŻNA SPOTKAĆ OPINIĘ O TYM, ŻE MLEKO UHT NIE MA ŻADNYCH WARTOŚCI. CZY TO PRAWDA?

Absolutnie nie. Pod kątem wartości odżywczej, tj. białek, tłuszczu, soli mineralnych praktycznie nie różni się od mleka pasteryzowanego. Mleko UHT to mleko poddane wysokiej obróbce cieplnej, zazwyczaj w temp. ok. 150°C w czasie kilku sekund, a następnie szybkiemu ochłodzeniu. Wysoki standard higieniczny produkcji pozwala na wielomiesięczne przechowywanie produktu w temperaturze pokojowej, z tego powodu można powiedzieć że jest to produkt „wygodny”. Należy mieć na uwadze, że surowiec zastosowany w produkcji mleka UHT musi spełniać bardzo rygorystyczne kryteria, m.in. dotyczące stabilności termicznej. Ze względu na wyższą temperaturę obróbki w mleku UHT obecna jest laktuloza – przekształcona wersja laktozy – wykazująca właściwości prebiotyczne, tj. wspomaga rozwój dobroczynnych bakterii probiotycznych, m.in. Bifidobakterii oraz Lactobacillus. Tym samym wspiera nasz przewód pokarmowy.

PANIE ADAMIE, TEN NUMER NASZEGO ECHA POŚWIĘCAMY MLEKU. OD PARU LAT MODNE STAŁO SIĘ JEGO „NIE PICIE”. CZY SŁUSZNE CZĘŚĆ OSÓB REZYGNUJE Z PICIA MLEKA?

Niestudnie. Tylko niewielka liczba osób ma alergię na białka mleka, a tylko nieco więcej nie toleruje laktozy czyli cukru mlecznego. Wydaje się, że to właśnie z powodu ostatniego ze wspomnianych (laktozy), część konsumentów rezygnuje ze spożywania mleka.

Mleko spożywcze należy do grupy najmniej przetworzonych produktów mleczarskich. Zawiera szereg składników odżywczych, tj. różnego rodzaju białek, tłuszczów, soli mineralnych oraz laktozy. Organizm człowieka wypracował wysoką przyswajalność składników mleka, w tym laktozy, której w mleku jest około 4,8% (czyli ok. 12 gram w 250 ml mleka), dzięki enzymowi zwanemu laktazą – białku specjalizującemu się w rozcinaniu tego dwucukru na glukozę i galaktozę. Jednak wraz z upływem lat, enzym ten może ulegać częściowemu osłabieniu lub całkowitemu zanikowi, a pewien odsetek osób już od urodzenia go nie produkuje. Co ciekawe, jeżeli przestaniemy spożywać mleko, wówczas organizm wstrzymuje produkcję laktazy. A im dłuższa przerwa tym więcej czasu musimy dać organizmowi na powrót do typowej dla nas dawki laktozy. Oczywiście jeżeli ktoś ma ciągłe problemy z nietolerancją laktozy to może po prostu wybrać mleko i inne produkty bezlaktozowe.



KTÓRE WŁAŚCIWOŚCI MLEKA SĄ NAJWAŻNIEJSZE DLA NASZYCH ORGANIZMÓW?

Mleko jest jednym z bogatszych w prozdrowotne właściwości, surowców pochodzenia zwierzęcego. Bardzo ważnymi składnikami mleka są białka, które w czasie trawienia są rozcinane na mniejsze fragmenty – peptydy, wykazujące wielokierunkową aktywność biologiczną, m.in. obniżają ciśnienie krwi, wzmacniają układ odpornościowy. Galaktoza jest kluczowa w prawidłowym rozwoju układu nerwowego, gdyż stanowi substrat w tworzeniu w naszym organizmie fosfolipidów. Mleko to również biodostępny wapń oraz inne wysoce dostępne składniki mineralne. Tłuszcz mleczny to nośnik witamin w nim rozpuszczalnych oraz wielofunkcyjne kwasy tłuszczowe. Nie bez powodu już Hipokrates stwierdził „Mleko to najdoskonalszy i najbardziej kompletny pokarm, jaki stworzyła natura”.

Trzeba być uważnym



ROZMOWA Z ANDRZEJEM PARZYCHEM, PRODUCENTEM MLEKA SM MLEKPOL.

PANIE ANDRZEJU OD WIELU LAT WSPÓŁPRACUJE PAN Z NASZĄ SPÓŁDZIELNIĄ. JAK TO WSZYSTKO SIĘ ZACZĘŁO?

Gospodarstwo przejąłem po rodzicach. Jest stosunkowo niewielkie, sprofilowane wyłącznie na produkcję mleka. Ze Spółdzielnią Mleczarską MLEKPOL

w Grajewie współpracujemy od czasu jej połączenia z ZPM w Kolnie, czyli od 1999 r.

TO JUŻ PRAWIE 20 LAT!

To prawda. Współpraca układa się dobrze. Do SM MLEKPOL dostarczam rocznie ok/ 80 tys. Litrów mleka. W gospodarstwie pomaga mi żona Dorota.

W CYKLU „LUDZIE Z PASJĄ”, ROZMAWIAMY Z OSOBAMI O CODZIENNYCH I NIECODZIENNYCH ZAJNTERESOWANIACH, HOBBY CZY TAK JAK W PAŃSKIM PRZYPADKU – TALENTACH I UMIEJĘTNOŚCIACH. PAN RZEźBI.

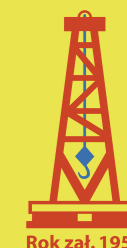
Podobno urodziłem się z ołówkiem w ręku. Swoją potrzebę tworzenia zacząłem właśnie od rysunku. Rysowałem to, co mnie otaczało. Pierwszym uznaniem cieszyła się podobizna kaczk, mego autorstwa. Potem sięgnąłem po farby. Tak to już u mnie jest, że ciągle próbuję nowej dziedziny sztuki plastycznej. Chcę przekonać się, zobaczyć jak to samo będzie wyglądało namalowane farbami, jak wyrzeźbione w drzewie czy w glinie. Po pędzlu było dłuto. Zajmowałem się również metaloplastyką. Wszystkiego próbowałem, wszystkim się bawiłem.

Ostatnio zamiast pędzlem, malowałem łyżką i widelcem. Farbę nakłada się warstwami. Powstaje bardzo ciekawa, nietypowa faktura.

REKLAMA

ROLNIKU!
NIE PŁAĆ WIĘCEJ ZA WODĘ
WYWIERC 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

**PANIE ANDRZEJU,
PAŃSKIE DZIEŁA SĄ
WYJĄTKOWE. WIĘKSZOŚĆ
Z NICH TRUDNO NAZWAĆ
AMATORSKIMI. CZY
DOSKONALIŁ PAN
SWOJE UMIEJĘTNOŚCI
W SZKOLE, NA KURSACH
PLASTYCZNYCH?**

Jestem samoukiem. Nikt mnie specjalnie nie zachęcał do plastyki. To we mnie jest, i sam to doskonałam. W sposób zorganizowany swoje umiejętności rozwijałem jedynie w pracowni plastycznej podczas odbywania zasadniczej służby wojskowej. Za swoje prace zdobyłem ponad 120 dni urlopu nagrodowego, a nie było to łatwe ponieważ działa się to zaraz po Stanie Wojennym. Potem wróciłem do swojej codzienności, na gospodarstwo i swoją sztuką dzieliłem się już tylko z najbliższymi. Pierwszym krytykiem jest zawsze żona Dorota.

**NO WŁAŚNIE, CZY PAŃSKIE DZIEŁA
MOŻNA KUPIĆ, CZY TWORZY JE PAN NA
ZAMÓWIENIE, NA SPRZEDAŻ?**

Teoretycznie można kupić. Ale rzeźbiarstwo to ciężka, mozolna praca. Wszystko trzeba mieć pod kontrolą, każdy ruch ma znaczenie. Rzeźba powstaje powoli, czasem przez długi czas. Trudno wycenić ten wysiłek. Poza tym, to swoje rzeźby robię głównie dla siebie. Przyzwyczajam się do nich, ciężko mi się z nimi rozstać. Oczywiście wykonuję też prace bardziej praktyczne, dla swoich bliskich. Dla taty rzeźbiłem ul, a dla wnuków buduję i permanentnie udoskonalam domek na drzewie. Zrobiłem też wędzarnię, którą zdobiją wyrzeźbione przeze mnie dwa koguty.

**CZY MA PAN SWÓJ ULUBIONY MOTYW
RZEŹBIARSKI?**

Nie mam ulubionego motywu. Nadaję kształt temu, co akurat zajmuje moje myśli. Czasem jest to coś



z otoczenia, a czasem powstaje rzeźba sakralna – krzyż, Pan Jezus, aniołowie.

**CO DAJE PANU SZTUKA,
TWORZENIE?**

Wolność. Jestem wtedy sam. To czas skupienia. Czas dla mnie. Sztuka to też psychiczny odpoczynek od codzienności. Choć, i w mojej rzeźbie, obrazach czy rysunkach jestem dokładny, jak i w pracy na gospodarstwie. W życiu wszystko warto robić

dobrze. W sztuce tak jak w życiu często liczy się szczegół. Dzięki zadbanym szczegółom wszystko nabiera smaku. Skupiam się na detalach. Trzeba być uważnym. Pomimo staranności, zdarza mi się jednak popełniać błędy.



Zdrowy budyń jaglany

Składniki:

- 0,5 szkl. kaszy jaglanej
- 1 szkl. mleka łąciatego 2%
- 1 szkl. wody
- miód



Przygotowanie:

Lubicie budyń? A co powiecie na zdrowszą wersję tego deseru - budyń jaglany? Wykonanie jest bardzo proste. Pół szklanki kaszy jaglanej ugotuj w szklance wody i półszklanki mleka łąciatego 2%. Wcześniej dobrze jest przepłukać kaszę raz w zimnej i raz w gorącej wodzie. Odcedź kaszę po ugotowaniu, umieść w misie i dolej jeszcze pół szklanki mleka. Dodaj miód (ilość wedle uznania). Zblenduj na gładką masę i porozdzielaj do salaterek. Pyszny i zdrowy budyń gotowy!



Zupa Nic

Składniki na spód:

- 600 ml mleka Białego 1,5%
- 3 jajka
- 5 łyżek cukru
- 1/2 laski wanilii

Przygotowanie:

Jajka sparzyć wrzątkiem. Białka oddzielić od żółtek i dodać do nich z łyżki cukru. Całość ubić na sztywną pianę. Żółtka utrzeć z cukrem. Mleko z 1 łyżką cukru i naciętą laską wanilii, gotować w garnku na małym ogniu. Gdy będzie ciepłe, za pomocą łyżki nakładać pianę z białek i gotować z każdej strony po ok. 1 minucie. Wyjąć białka łyżką cedzakową na talerz. Mleko odstawić z gazu, wyjąć wanilię i cały czas mieszając widelcem wlewać powoli żółtka z cukrem. Ponownie zagotować, cały czas mieszając, by żółtka się ścięły. Wylać zupę na talerz i dodać przygotowane wcześniej białka. Gotowe!



